

# Caffè e Gelato

PRESSEMITTEILUNG 1 - 08.04.2009

## Die Eis Renaissance am Potsdamer Platz, Berlin.

Es ist, was es ist: ein gefrorenes, süßes Genussmittel. Das aber von höchster Güte - kreativ, köstlich, frisch! Die Inhaber der italienischen Eisdiele „Caffè e Gelato“ läuten am Potsdamer Platz die Renaissance der erlesenen, originellen Eisproduktion ein. Es ist dies ein kulinarisches Pionierprojekt, das neue Modell der italienischen Eisdiele. In drei Worten zusammengefasst: Klasse statt Masse.

So mancher wird sich hier an seine Kindheit erinnern, wenn er vor den geschlossenen Eisbehältern mit Deckelaufsatz steht, die die üblichen sichtbaren Senkbehältnisse ersetzen. Hier erhöht das gefrorene Nicht-Sichtbare die Vorfreude auf den Schleckgenuss. Diese sinnliche Komponente verbinden die Eismeister aus Italien mit einem stolzen Traditionsbewußtsein: Zurück zu den Wurzeln der unverfälschten Eiskreation.

Zurück zur Tradition bedeutet, dass das Eis ohne künstliche Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe sowie ohne hydrierte pflanzliche Fette wie Margarine auskommt.

Zurück zur Tradition bedeutet hier auch, dass es zum Beispiel den Klassiker Erdbeereis eben nur zur Erdbeerzeit geben kann.

Grundsätzlich werden alle Eissorten nicht nur im Haus hergestellt, sondern die Zutaten stammen zudem aus der Region bzw. sind feine Rohstoffe aus Italien (wie zum Beispiel die Nüsse aus dem Piemont) und aus biologischem Anbau. So ist die tägliche Frische und Qualität des Produktes garantiert.

Kontinuierlich wird im hauseigenen Eislabor an saisonalen, hochwertigen Eiskreationen für Sommer und Winter getüftelt. Es versteht sich von selbst, dass die essbaren Dekorationen aus Blätterteig, Waffeln, typisch italienischer Chantilly-Creme, Schokoladen- und Fruchtsoßen ebenfalls hausgemacht, frisch und aus biologischen Zutaten sind.

Wer auf Zucker verzichten will, greift zur Eislinie auf Fructose-Basis.

Wer auf Milchprodukte verzichten muss, wählt die laktosefreien Eisvariationen.

Die kreative Produktpalette reicht vom Eisklassiker wie Spaghetti- und Pizzeis, über Eiscocktails, Eis mit Prosecco, Eis mit Joghurt, Sushi-Eis (Eis in Miniformat), Halbgefrorenem, warmen Törtchen mit Eis, Kinderkreationen bis zu „Carpaccio“-Eisvariationen mit frischen Früchten.

Wer aus unerfindlichen Gründen angesichts dieser köstlichen Verführung nicht dahin schmilzt, muss trotzdem nicht darben: Die Kaffee-Kreationen (auch koffeinfrei) wie das Kaffeemenü (Kaffee, Keks, Praline, Creme, Wasser) und die Teeliebhaber erfreuende Auswahl von losen Tees (Schwarz-, Grün-, Kräutertee) sowie die hausgemachten Kuchen (Schokoladenkuchen, Sacher, Apfelstrudel, Sandkuchen, der den himmlischen Namen Engelsbrot trägt) haben wie das Eis, Suchtpotential. Und wer weder auf Süßes steht noch eine Naschkatze ist, der erfreut sich an den Weinen und an den frisch zubereiteten Toasts.

Hingehen, schlecken und genießen müssen Sie schon noch selbst!

Pressebüro Caffè e Gelato Tel. 030/280 455 94

CAFFE` E GELATO

Arkaden Einkauf Center – Alte Potsdamer Str. 7

10785 Berlin