



NUTELLA PROTAGONISTA AL GELATO FESTIVAL

Ferrero parteciperà al **Gelato Festival 2014**, il roadshow che coinvolge i migliori gelatieri e le principali aziende del settore dall'Italia e dall'estero, che si terrà in 10 piazze italiane **dal mese di maggio a luglio 2014**.

L'eccezionale successo ottenuto nel mondo da Nutella, brand simbolo del Made in Italy che quest'anno compie 50 anni, ha infatti indotto il Gruppo Ferrero a sviluppare un prodotto specifico per i professionisti artigianali che operano nel mondo del dolce.

Tutti i prodotti Ferrero nascono da un prezioso patrimonio di conoscenze e sono il frutto dell'incontro tra passato e futuro, tradizione ed innovazione: ecco perché Ferrero conosce alla perfezione l'arte dolciaria e attingendo da questa grande esperienza nasce 'Nutella Professional line®', dedicato ai professionisti artigianali, affinché possano esprimere al meglio il proprio talento e la propria creatività nella preparazioni di gelati, dolci e bevande. Grazie a una speciale formulazione, si è così arrivati alla creazione di Nutella Professional line®, un prodotto da utilizzare per produrre il gelato, per coperture e farciture, per farne una mousse per torte, semifreddi e milk shake.

Per la prima volta Ferrero prende parte ad una manifestazione, come il Gelato Festival, per presentare il **semilavorato 'Nutella Professional line®'**, ideale per fare il gelato artigianale **al vero gusto di Nutella**. L'azienda sarà presente con **uno stand dedicato** dove saranno organizzate tre sessioni al giorno, in cui sarà illustrato ai gelatieri l'utilizzo del semilavorato per la realizzazione del gelato alla Nutella. Inoltre, tutti i consumatori che acquisteranno una "special card" potranno fare 5 degustazioni e, tra i diversi gusti di gelato presenti nella manifestazione, potranno assaggiare anche quello realizzato con Nutella.

Nutella Professional si inserisce perfettamente nel contesto del Gelato Festival, che intende valorizzare la creatività, la qualità e l'innovazione dei Maestri Gelatieri e diffondere la cultura di una grande tradizione italiana come il gelato, il dolce freddo più amato nel mondo.

Il gelato all'italiana è protagonista di questo evento, giunto alla quinta edizione, che inaugura l'estate e richiama pubblico da tutto il mondo, forte dei successi internazionali dei primi quattro anni, di un ampissimo riscontro nel mondo delle community online e di una crescente partecipazione di addetti ai lavori.