

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Adèl lancia la Bakery, dolci senza glutine per tutti

Valeria Arini · Tuesday, November 18th, 2014

INFORMAZIONE REDAZIONALE

Ade?l nasce a Legnano nell'aprile del 2013. La filosofia dei tre giovani gelatieri, Alessandro, Marco e Sara, e? realizzare un prodotto naturalmente buono e sano selezionando solo i migliori ingredienti che la natura offre. Prodotti locali, eccellenze italiane e del mondo, eco-sostenibilita? e collaborazione con diversi agricoltori sono solo alcuni dei tratti che caratterizzano questa realta?.

Nel mese di ottobre e? stata lanciata **la linea Bakery, dolci da forno buoni per tutti**. L'idea e? nata dal desiderio di eliminare tutti i prodotti di pasticceria acquistati da terzi per realizzarli "in casa".

«Abbiamo scelto di utilizzare solo materie prime nobili, in pieno rispetto della nostra filosofia, e farine alternative, come quelle di riso e mais, per poter offrire sia il gelato che i dolci a chi e? intollerante al glutine.»



Biscotti, spesso utilizzati come ingrediente in alcuni gusti gelato, crostate e torte (su ordinazione), sono alcuni dei prodotti che giornalmente sforna la Bakery di Ade?l. Il tutto senza usare coloranti, conservanti, aromi di sintesi, emulsionanti, grassi idrogenati, mix di farine e preparati per pasticceria.

Come per i prodotti da forno, **anche il gelato e? senza glutine** e questo ha permesso alla gelateria Ade?l di entrare nel network AIC (Associazione Italiana Celiachia) come "Gelateria informata AIC".

This entry was posted on Tuesday, November 18th, 2014 at 4:39 pm and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

