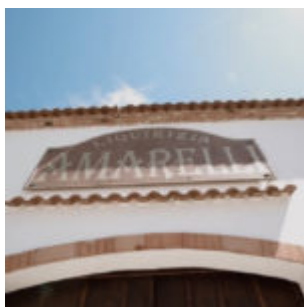


Amarelli Srl: ecco come declinare nei diversi modi possibili l'uso della polvere di liquirizia



Energizzante naturale, dalle proprietà toniche e digestive e dall'azione rinfrescante, rimedio per la calura estiva e risposta all'irrefrenabile voglia di dolce. C'è da scommettere, la polvere di liquirizia, elemento principe e semplice della ricetta apprezzata in tutto il mondo, sarà il gusto di gelato dell'estate 2020. Di certo, quello che ispirerà la creatività degli artigiani del gusto chiamati a mettersi alla prova con abbinamenti a prova di acquolina. È partita la challenge per i maestri gelatieri di tutta Italia.

È quanto fanno sapere **Margherita e Fortunato Amarelli**, rispettivamente, responsabile commerciale e marketing e amministratore delegato della **Amarelli Srl** invitando i laboratori a sperimentare e declinare nei diversi modi possibili l'uso della polvere di liquirizia con altri ingredienti. A questi saranno forniti gadget ed elementi di decorazione come l'etichetta con la quale segnalare ai propri clienti lo speciale gusto.

Il management Amarelli coglie l'occasione, inoltre, per informare che sempre nell'ambito gelateria è stata stretta una partnership con **Aromitalia**, azienda leader in Italia e molto conosciuta all'estero nella produzione di semilavorati e semi

preparati per pasticcerie e gelaterie. Dal sodalizio nasce il semilavorato alla liquirizia Amarelli in distribuzione presso i laboratori di gelateria, italiani ed esteri.

Creatività, sperimentazione e polvere di **liquirizia** quanto basta. A far vincere quanti si vorranno cimentare con questa impresa golosa, postando le foto sui social, saranno gli abbinamenti che riusciranno ad emozionare di più il palato degli amanti della liquirizia. Per favorire questo processo la storica azienda familiare dallo scorso mese di giugno ha avviato una campagna promozionale con scontistica speciale per l'acquisto del preparato a base di polvere di liquirizia.