



De juin à septembre, Amorino lance ses 3 nouveaux sorbets artisanaux bio :
mandarine acérola, myrtille açai et orange sanguine gingembre !
 Pourquoi ces superfruits ? Pour multiplier ses super-pouvoirs !

Amorino vous accompagne cet été lors d'une pause gourmande et décomplexée où que vous soyez !

Laissez-vous séduire par 3 parfums à déguster dans l'une de ses 200 boutiques ... que ce soit lors d'un goûter improvisé à Rome, au bureau à Paris, Marseille, Bordeaux ou sur votre lieu de vacances à l'autre bout du monde !

Leurs super-pouvoirs : vitalité - optimisme - joie - gourmandise - rire - convivialité - fraîcheur - gourmandise - créativité

Sorbet Mandarine Acérola BIO

À BASE DE MANDARINE «TARDIVO DI CIACULLI»,
DONNE LE PEP'S !

La richesse et la fraîcheur de ce fruit exceptionnellement parfumé s'allient parfaitement aux vertus de l'Acérola !

Les conseils du Gelato artiste :
 "À sublimer par un sorbet chocolat/citron vert basilic pour une expérience à l'italienne. Le pep's de la mandarine sera sublimé par la douceur du chocolat. Rien de tel pour bien démarrer ses vacances".



Sorbet Myrtille Açai BIO

FAIT ÉCHO À LA FORÊT AMAZONIENNE.

Son mélange fruité associé à la myrtille se marie parfaitement aux notes de fruits rouges qu'apporte l'açai connu pour ses bienfaits stimulants et énergisants!

Les conseils du Gelato artiste :
 "Si vous êtes dans un mood healthy et lâcher prise à New York, Lisbonne, associez-le à une glace au yaourt".



Sorbet Orange sanguine Gingembre BIO

SE RÉVÈLE PAR SON GOÛT INTENSE D'ORANGE SANGUINE DE SICILE,
ACCOMPAGNÉE DE TOUTE LA PUISSANCE DU GINGEMBRE.

À la fois rafraîchissant et gorgé de soleil, c'est le meilleur allié pour bien commencer sa journée !

Les conseils du Gelato artiste :
 "L'orange et le gingembre sont puissants en bouche ! Il vous sera conseillé de l'accompagner par une saveur plus ronde comme chocolat ou passion... et d'une gaufre chantilly pour les gourmands".



#AMORINO #AMORINO GELATO #AMORINO GELATO AL NATURALE
 #GELATO ARTIGIANALE #GELATO ITALIANO #MYFAVORITE GELATO #SUMMER
 #ALLAROUND THE WORLD #SAVOIRFAIRE #BEAUETBON #SUMMERBREAK

Les recettes proposées sont artisanales.

Les glaces et sorbets sont élaborés sans colorant ni arôme artificiels et sans gluten.

Amorino sélectionne strictement ses ingrédients : **de bons œufs Bio issus de poules élevées en plein air et du lait frais fermier.**

Amorino crée des parfums Bio certifiés par ECOCERT depuis 2011.

Les sorbets sont vegan et « plein fruits ».

Ils contiennent 45 à 60% de fruits (sauf les fruits dits acides qui sont présents à 20%).

Prix publics conseillés

Pot ou cornet Petit avec Macaron à la Glace - 5,80 €
 Pot ou cornet Classique avec Macaron à la glace - 6,80 €
 Pot ou cornet Grand avec Macaron à la glace - 8,00 €
 Pot à partager avec Macaron à la glace - 11,80 €
 Pour les gourmands, Amorino propose le Choco-Cône.

Chiffres clés Amorino

20 ans en 2022

Créé par deux amis d'enfance, Cristiano Sereni et Paolo Benassi

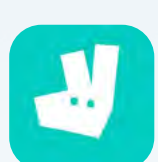
Plus de 88 boutiques en France

200 boutiques dans le monde

Présence dans 16 pays

Ces trois nouveaux parfums sont disponibles dans l'ensemble des boutiques Amorino de juin à fin septembre 2022.

Livraison possible via Deliveroo, Uber Eats et Just Eat



AmorinoGelato amorinogelato

www.amorino.com | [#Amorinogelato](https://www.instagram.com/Amorinogelato)

Contact presse BMRP by proches

Clotilde Concé - clotilde.conce@agenceproches.com - 06 61 72 74 92
 Gabriel Meunier - gabriel.meunier@agenceproches.com - 07 60 76 24 37