

[MENU](#) [MAIL](#) [CAPAS DE JORNAIS](#)



[subscrever newsletter](#) [assinar](#)



DREAM MEDIA | ADS



WEVENT
by **MARKETEER**

06 MAIO 2024 | PLAZA EVENTOS
UM EVENTO SOBRE EVENTOS

Estes são os 3 ingredientes secretos dos gelados Santini

Por **Marketeer** em **11:54, 18 Abr, 2024**

A marca de gelados Santini completa 75 anos em Portugal. Foi em 1949 que Attilio Santini abriu em território nacional o primeiro espaço da marca, no Tamariz, Estoril, e em breve era tradição comer um gelado 100% fruta Santini ao domingo na localidade.

Passadas sete décadas e meia, com mais 12 lojas, a receita, tal como a tradição, mantém-se exactamente a mesma, assegura a marca. E qual é? Simples: fruta, fruta e fruta. Para tal, há uma exigência com a qualidade dos ingredientes, a exigência da escolha das frutas frescas, compradas maioritariamente a produtores locais, dos ingredientes naturais, sem adições de polpas, conservante ou corantes.

As portas da fábrica estão abertas ao público, para que os consumidores possam ver o processo de produção dos gelados. É aqui que se produz o gelado de todas as lojas próprias do País. Os visitantes podem também acompanhar todo o processo, começando pela chegada da matéria-prima, a lavagem, o descascar manual da fruta, a mistura da receita, e acabando com a colocação nos recipientes que são expedidos para as lojas.

O cone é a única parte do gelado que não é feito nesta fábrica, mas a receita da bolacha é a mesma de 1949 e continuam a ser enrolados à mão, um a um. São estes os processos que certificam a Santini como Geladaria Artesanal.

«Fomos os pioneiros nos gelados artesanais. Hoje, continuamos na linha da frente da inovação, graças aos nossos colaboradores e parceiros, que são peças-chave para o desenvolvimento do negócio e, também, aos clientes pela confiança», diz, em comunicado, Marta de Botton, administradora da marca.

No ano em que celebra 75 anos, a Santini junta-se a uma marca centenária portuguesa – Bordallo Pinheiro – para lançar copos temáticos da nova colecção Carmen, com relevos e cores alusivas a Morango, Limão, Uva e Laranja. Estes são recheados de gelado do respectivo sabor e estarão disponíveis para venda em todas as lojas Santini até ao final do ano. Poderão ser adquiridos à unidade por 18 euros, ou por 16 euros a unidade na compra de quatro.

«Quando criámos todo o conceito dos copos Carmen, da Bordallo Pinheiro, pensámos sempre em fruta, frescura, uma ideia muito associada ao ar-livre e a bons momentos. A Santini é o parceiro ideal para estes copos tão versáteis que podem ser para um cocktail, um refresco ou um delicioso gelado Santini», afirma Nuno Barra, administrador da Bordallo Pinheiro.

