



Maggio 2015 – Il **Tartufo Limoncello** della **Gelateria Callipo** ha vinto, per la categoria merceologica “Surgelati”, l'Innovation Award, il premio dedicato ai prodotti alimentari più innovativi di TuttoFood 2015, il Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Fiera Milano.

Ultimissima novità di prodotto dell'azienda calabrese, è preparato con vero succo di limone di Sicilia e panna fresca ed è caratterizzato da un cuore fluido di Limoncello e ricoperto di granella di meringa.

*“Il Tartufo Limoncello” – spiega Tamara Marques Casey, Direttore Commerciale di Callipo Gelateria Srl - “ appena premiato al Wabel Frozen Award 2015 di Parigi per la categoria gelati/dessert, completa la linea I Tartufi, tipico prodotto della tradizione gelatiera di Pizzo di Calabria, che si caratterizza per il pregiato cuore fluido. Un prodotto reso particolare dagli abbinamenti inconsueti e ispirato ai profumi mediterranei oltre a contenere solo materie prime scelte nelle loro terre di origine ”.*

La Gelateria Callipo, infatti, con l'obiettivo di far conoscere nel mondo la tradizione gelatiera di Pizzo di Calabria, propone le antiche ricette rielaborate per realizzare, attraverso una produzione di tipo industriale, gelati in grado di garantire un'elevata qualità artigianale.

Una qualità che deriva soprattutto dall'utilizzo di panna fresca e latte fresco calabrese di alta qualità e dall'assenza di grassi idrogenati.

