

1 Ιουλίου 2017

Πού πάμε για ποιοτικό παγωτό στην Αθήνα;

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Το καλοκαίρι έχει μπει και επίσημα και μαζί με αυτό οι λιγούρες μας για παγωτό

αυξάνονται δραματικά. Γι' αυτό και παίρνουμε τους δρόμους ψάχνοντας το καλύτερο, το πιο δροσερό, το πιο λαχταριστό, αλλά και το πιο υγιεινό και πρωτότυπο.

Choco Latte Milano, Άλιμος

Προτού φάτε κανονικό καρπούζι, δοκιμάστε το παγωτό καρπούζι του Choco Latte Milano και άλλες φρουτένιες γεύσεις, που φτιάχνονται με ποιοτικά υλικά από όλη την Ελλάδα, από το γάλα, μέχρι τα φρούτα που χρησιμοποιούνται –δεν είναι τυχαίο ότι το προτιμούν διαβητικοί και όσοι κάνουν διατροφή. Στο Choco Latte Milano θα φάτε αγνό παγωτό, χωρίς χρωστικές και θα το απολαύσετε, αρκεί να μπορέσετε να επιλέξετε ανάμεσα στις φρουτένιες, τις σοκολατένιες και τις υπόλοιπες γεύσεις του. Ένα από τα αγαπημένα μας είναι το παγωτό πορτοκάλι, που είναι σούπερ αρωματικό και γευστικό, ενώ και η σοκολάτα με πιπέρι ξεπερνά αυτά που ξέραμε ως τώρα στη γεύση του παγωτού. Info: Λεωφ. Αλίμου 53, Άλιμος, 213 0231660.

La Greche, Σύνταγμα, Ψυχικό, Αγία Παρασκευή

To La Greche βρίσκεται σε 3 μέρη της πόλης, ούτως ώστε να έχετε πρόσβαση όπου κι αν βρίσκεστε, αν σας πιάσει ξαφνική όρεξη για προσεγμένο παγωτό. Εκεί θα βρείτε παγωτό χωρίς τεχνητά πρόσθετα, χωρίς μαργαρίνη και χρωστικές, φτιαγμένα με πρώτες ύλες από Ελλάδα και Ιταλία, με φρέσκα φρούτα εποχής και καλής ποιότητας σοκολάτα. Πρόκειται για μια εμπνευσμένη συνεργασία ανάμεσα στον Ιταλό Gelatiere, Francesco Palmieri, και τη μαθήτριά του, Εύη Παπαδοπούλου. Info: Μητροπόλεως 16, Σύνταγμα, 2167006458, Λυκούργου 2, Φάρος Ψυχικού, 2130416299, Απ. Παύλου 2, Αγία Παρασκευή, 2167006416.

Solo Gelato, Χαλάνδρι

Κάνουμε μια στάση στο Χαλάνδρι για να απολαύσουμε βραβευμένο παγωτό στο Solo Gelato. Το παγωτό του έχει κερδίσει την 1η θέση στο Πανευρωπαϊκό Πρωτάθλημα παγωτού που πραγματοποιήθηκε στο Βερολίνο το 2012, είναι φρέσκο ιταλικό παγωτό με ελάχιστα λιπαρά (μόλις 5%) και παρασκευάζεται με αγνά υλικά πρώτης ποιότητας και συγκεκριμένα φρέσκο γάλα και φρούτα. Όπως καταλαβαίνετε, δεν γίνεται να μην το δοκιμάσετε. Info: Α. Παπανδρέου 44, Χαλάνδρι, 210 6813622

Il Vero, Γαλάτσι

Αν βρεθείτε στην περιοχή του Γαλατσίου ποτέ, θα διαπιστώσετε ότι σε ένα σημείο της Βείκου συγκεντρώνεται πολύς κόσμος, προκειμένου να πάρει ένα χωνάκι ή κυπελάκι παγωτό. Μιλάμε φυσικά για το Il Vero, το οποίο δεν έχει λάβει τυχαία πιστοποιητικό ποιότητας, παρέχοντας στον κόσμο και κλασικές γεύσεις, αλλά και πιο ιδιαίτερες, με το αγαπημένο μας να είναι αυτό με τη μαύρη σοκολάτα. Info: Λ. Βείκου 59 και Πανδώρας, Γαλάτσι, 210 2922367.

DaVinci Gelato, Μοναστηράκι, Πλάκα, Βάρκιζα, Κηφισιά

Από τα βόρεια προάστια και την Κηφισιά, μέχρι τη Βάρκιζα, αλλά και σε Ρόδο,

Ηράκλειο και Μύκονο, το Da Vinci Gelato αποτελεί εγγύηση για τέλειο παγωτό σειδιαύτερες γεύσεις, που πιθανόν να μην τις έχετε ξαναβρεί αλλού, όπως μπριος, μοχίτο, πάβλιοβα κ.ά. Στο Da Vinci θα βρείτε επίσης παγωτό βανίλια, σοκολάτα και φράουλα με 0% ζάχαρη, όπως επίσης και παγωτά με εποχιακά φρούτα, από ακτινίδιο μέχρι πεπόνι και σύκο. Info: <https://www.davincigelato.gr>

Yogolicious, Κέντρο

Το παγωτό γιαούρτι έχει μπει για τα καλά στη ζωή μας τα τελευταία χρόνια και πολλές φορές το επιλέγουμε έναντι του κλασικού παγωτού. Γι' αυτές τις φορές, κατευθυνθείτε στο κέντρο και το Yogolicious, για να απολαύσετε παγωτό από 100% ελληνικό γιαούρτι, με 1,5% λιπαρά και 50% λιγότερες θερμίδες. Το Yogolicious, μάλιστα, αποτελεί μια παγκόσμια αλυσίδα, με καταστήματα σε Ελλάδα, Κύπρο, Γαλλία, Αυστραλία και... Δομινικανή Δημοκρατία. Info: Ανδριανού 48, 2103237394.

Πηγή: clickatlife.gr