



NOTA DE PRENSA

Locomia Gelati, laboratorio di gelato.

En la Champions League de los mejores helados de Barcelona, se suma Locomia Gelati con el mejor ritmo posible.

Barcelona, 24 de Mayo de 2021

Auténticos helados artesanales elaborados en nuestro obrador del Poble Sec de Barcelona por Antonio Carozzi. Ingredientes originales de Italia para satisfacer el paladar heladero más exigente, avellana del Piemonte, pistacho puro de Sicilia, Mango Alphonso y vainilla de Madagascar son algunas de las materias primas utilizadas para ofrecer una de las propuestas más refrescantes y de calidad de Barcelona para esta temporada.

Amplia variedad de sabores con tres secciones, veganos, clásicos y novedades que se irán alternando a gusto del consumidor y según los productos de la temporada. Posibilidad de personalizar el helado a gusto del cliente bajo comenda específica.

Inauguramos el sábado 29 de mayo en el corazón de la Nova Esquerra del Eixample con una imagen, música y ambiente moderno, atractivo y fiel a los 80 & 90.

Contacto

Javier Amo Miró – Gerente

marketing@locomia.com

@locomiagelati

