

SOBREMESA EMPRESA DA REGIÃO APOSTA NOVAMENTE EM PRODUTO QUE FOI SUCESSO DURANTE O NATAL E O ANO NOVO DA TEMPORADA PASSADA

Panetone trufado é destaque da Sorvetes Nápoli durante as festas

O sorvete sabor panetone trufado é feito com base de sorvete premium todo balanceado com leite, e a sensação que dá é que realmente o cliente está comendo o tradicional chocotone feito com trufa especial de chocolate

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Da Redação
@jornalovale

Verão é tempo de tomar sorvete. E, no hemisfério sul, o Natal aconteceu durante na época mais quente do ano. Assim, aproveitar essa delícia durante as festas de final de ano é sempre uma boa pedida.

A Sorvetes Nápoli, em São José dos Campos, aposta novamente em um grande sucesso do ano passado: o sorvete sabor panetone. Nada mais típico para esta época

“Este é um sabor específico para o mês de dezembro e que devido ao sucesso do ano anterior a Nápoli resolver fazer o seu ‘relançamento’ este ano, mas que ficará disponível nas lojas Nápoli até o fim de Dezembro”, afirmou Patrícia Bonvechio, diretoria da sorveteria da região.

E para deixar o produto com um sabor diferenciado dos demais, o sorvete sabor panetone trufado é



Trufado. A Sorvetes Nápoli aposta em um produto a base de sorvete premium para o final de ano

40

SABORES

aproximadamente possui a Sorvetes Nápoli, em São José dos Campos, que se prepara para o Natal

850

METROS

quadrados é o tamanho da nova fábrica da Nápoli, em um terreno de 1.800 metros

feito com base de sorvete premium todo balanceado com leite. E a sensação que dá é que realmente o cliente está comendo o tradicional chocotone feito com trufa especial de chocolate.

“Ele faz muito sucesso não só pelo sabor especial, mas

também por fazer parte da magia do Natal e ser vendido somente nesta época do ano. Apesar da Sorvetes Nápoli possuir mais de 40 sabores, este é um dos mais vendidos em dezembro”, explica a diretoria da sorveteria.

EXPANSÃO.

E este final de ano é considerado especial pela Sorvetes Nápoli, que acaba de expandir para atender a grande demanda deste verão, onde já está em novas instalações em uma fábrica de 850 metros num terreno de 1.800 metros.

“Estamos dentro dos mais exigentes padrões de vigilância e excelência em qualidade”, afirmou a empresária.

Para este verão a Nápoli inaugura mais uma loja em Ubatuba, Riviera de São Lourenço e Bertioga.

Atualmente, a Sorvetes Nápoli tem unidades em São José dos Campos (Bosque dos Eucaliptos, Vila Ema e Centervale Shopping), no bairro Villa Branca, em Jacareí, e também em Taubaté, dentro do Taubaté Shopping. ■

SOBREMESA A NOVA OPÇÃO EM DOCES DA REGIÃO GANHA DESTAQUE COM OS SEUS CHEESECAKES, QUE SÃO OS CARROS CHEFES INICIALMENTE

Doceria com sabores para o final de ano

Um dos diferenciais da Delícias da Doceira é que existem muitos tipos de coberturas, onde o cliente escolhe e é montado na hora

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

A ceia de Natal e do Ano Novo são sempre muito esperadas pelas famílias e amigos durante as festas de final de ano. Mas, nem só de janta vivem as pessoas. A sobremesa

também é um item essencial para este momento único no ano. Em São José dos Campos, a ‘Delícias da Doceira’, recém-lançada na cidade, aposta em sabores especiais para esta época.

Para o mês de dezembro a Doceria está trabalhando com sabores específicos e com dife-



Delícia. O cheesecake é um dos destaques da Delícias da Doceria

rentes de bases bem cremosas e leves. Um dos diferenciais da Delícias da Doceira é que existem muitos tipos de coberturas, onde o cliente escolhe e é montado na hora, o que deixa sempre o produto fresco e com muito mais sabor.

Os já conhecidos empresários da cidade, Rafael Strutz e Orlando Martins, investem agora no seguimento de doces com o mais novo empreendimento que fica na expansão do Vale Sul Shoppings.

Com diversos doces, bolos, sorvetes especiais e também salgados, entre eles a famosa coxinha de carne seca com catupiry e as tortas especiais, a doceria ganha destaque com os seus cheesecakes, que são os carros chefes da casa.

De acordo com os empresários, a doceria busca fidelizar os seus clientes sempre com a sua inovação nos produtos, a decoração dos pratos que é detalhadamente pensada, mas que prioriza acima de tudo o sabor. ■