

# Experiência Sorvete

Trata-se de uma área de 50m2 onde será montada uma sorveteria com a finalidade de oferecer aos visitantes da feira a elaboração ao vivo de um Gelato tipo Italiano.

O espaço será coordenado pelo mestre sorveteiro Frederico Jardim Zamora, e além das elaborações realizadas por ele, também participarão do evento, outros mestres sorveteiros, representantes das empresas patrocinadoras da atividade.

O espaço "Experiência Sorvete", além de demonstrar a elaboração do Gelato tipo Italiano, tem o objetivo de apresentar uma sorveteria ideal, com os equipamentos e as condições de higiene, que são necessários para um bom desempenho profissional.

Nele, serão elaborados todos os tipos de sorvete, doces e salgados, light e calóricos, sobremesas e uma grande variedade de produtos inovadores para a próxima temporada. Veremos todo o processo de fabricação, desde a escolha da matéria prima, até a saída do produto final das máquinas e equipamentos, inclusive o trabalho dos mestres na apresentação das receitas. Também teremos uma "loja moderna", onde veremos como é o atendimento ao público. A "experiência Sorvete" é o modelo do que podemos fazer de bom com um produto que conta com 100% de aceitação dos consumidores.

- Sorvetes Salgados
- Sorvetes gordurosos e calóricos
- Sorvetes lights (sem adição de açúcar)
- Sorvetes com álcool tipo rum e whisky
- Semifredos e tortas
- Esculturas de açúcar e chocolates
- Sorvetes tipo soft
- Picolés variados

