



Unos productos que no dejan de ser nutritivos y un alimento importante en la dieta de mayores y pequeños, a los que agasaja con diversas creaciones como el helado de pitufo -“que llevo elaborándolo prácticamente desde que abrí la heladería, y como anécdota puedo decir que hoy vienen los niños que lo tomaban entonces con sus hijos”- apunta Liste muy complacido; o el de Bob esponja, por ejemplo. “Siempre estoy buscando cosas diferentes. Viajo mucho, visito ferias del sector para ver por dónde van las tendencias, tomo ideas para después adaptarlas a nuestro mercado, y me inspiro también a la hora de elaborar los helados en los acontecimientos de la actualidad.

A su vez hemos realizado muchas jornadas temáticas dando a degustar los helados, de las cuales han salido helados que han pasado a formar parte de la carta.

Asimismo cuida mucho la presentación, ya que es un producto a la vista del público que tiene que llamar la atención”, detalla Liste.

De **granizados** también se compone la oferta de las heladerías Tutto Frutto, los cuales también están marcados con la varita de la diferenciación y de la tendencia saludable “con menos calorías y menos azúcares -señala el propietario-. Aparte de los clásicos como el limón o el café, realizo granizados de fruta como el de sandía, melón, manzana verde, fresa o fruta de la pa-

sión, habiendo tenido estos dos últimos sabores un gran éxito la pasada temporada. Incluso elaboramos un granizado de pitufo, partiendo del helado azul que tenemos, muy solicitado por los niños, que son una clientela muy fuerte e interesante. Actualmente contamos con ocho granizados distintos”.

Así son las heladerías Tutto Frutto, que abren sus puertas de marzo a octubre cada año con el propósito de hacer felices y sorprender a un amplio número de consumidores, a los que han ido educando el paladar con sus dulces y novedosas propuestas que, encandilándoles desde un primer momento, han convertido a la clientela en asidua de sus locales, la que acude ávida de probar cosas diferentes.

Pasado, presente y futuro, como le gusta señalar a Eduardo Liste, que sólo puede tornarse prometedor.

Les dejamos con la receta de helado de café illy de las heladerías Tutto Frutto. ¡Disfrútenla! 🍦

RECETA DE HELADO DE CAFÉ ILLY DE TUTTO FRUTTO

Ingredientes

- 500 g de café illy (unos 25 'ristretto')
- 250 g de agua
- 250 g de leche fresca
- 50 g de nata fresca
- 230 g de sacarosa
- 130 g de dextrosa
- 80 g de fibra vegetal
- 6 g de neutro



Preparación

Mezclar los sólidos y posteriormente los líquidos poco a poco. Batir bien hasta que todo se halle disuelto, y dejar reposar durante 30 minutos. A continuación, batir nuevamente e introducir la mezcla en la mantecadora, y esperar a que esté listo el helado de café illy. Se puede vetear con un poco de chocolate amargo para conseguir un toque diferente.

CARNET de identidad

HELADERÍAS TUTTO FRUTTO

Explanada de Cervantes, 16
03700 Denia (Alicante)
Tel.: 609 792 219
www.tuttofrutto.es/denia

Passeig del Senillar, s/n
03724 Moraira (Alicante)
Tel.: 644 266 248
www.tuttofrutto.es/moraira