



Häagen-DazsTM

THE PRECIOUS DELIGHT
BY LES FRÈRES CAMPANA



TOUTE LA PRÉCIOSITÉ DE DEUX CRÉATIONS GOURMANDES



Pour la 11^{ème} édition de son gâteau glacé, Häagen-Dazs s'associe aux maîtres du design brésilien : les Frères Campana.

De leur imaginaire ludique et généreux naissent alors deux entremets qui ne sont pas sans rappeler toute la délicatesse et la complexité d'une pierre précieuse.

Les multiples facettes visibles sur la surface du gâteau sont semblables à

celles d'un diamant à la pureté absolue. Tout le luxe des bijoux les plus somptueux se décline dans les versions de cet entremet à la fois précieux et délicieux.

The Precious Delight by Les Frères Campana ornera les plus belles tablées de fin d'année et réglera, aussi bien par sa forme que par son goût, les plus fins gourmets.

De quoi faire briller les festivités !

The Precious Delight by Les Frères Campana

Édition limitée à 400 entremets pour le France & 8 pays en Europe

En vente du 1^{er} décembre 2018 au 15 janvier 2019

Dans les boutiques Häagen-Dazs

Prix de vente conseillé : 49€ l'entremet de 6/8 personnes



oute la particularité de cet entremet provient de sa surface qui met en éveil tous les sens !

Son aspect rappelle les multiples facettes d'un diamant, inspiration ultime du véritable luxe, qui fait alors surgir les sentiments de façon crescendo.

Comme une avalanche de sensations, comme une vague qui s'apprête à déferler mais qui garde sa position culminante afin de pouvoir profiter d'une explosion tant par la forme que par le goût.

C'est alors l'expression d'un désir sublime, d'une qualité sans pareil, que seul Häagen-Dazs est capable de formuler.

Fernando Henrique Cardoso





Häagen-Dazs

Häagen-Dazs



L'ICONIC



Sur un **brownie moelleux** dévoilant de délicieux morceaux croquants, viennent s'associer **deux crèmes glacées iconiques** : **Belgian Chocolate & Vanilla**. Deux parfums extra-gourmands qui sont alors sublimés par **la texture d'une mousse glacée au praliné** et relevés avec une pointe d'originalité par un **confit mangue-passion**.

De quoi se délecter d'un plaisir gustatif ultime !

L'ORIGINAL



Sur un délicieux **biscuit croustillant et épicé**, aux notes de gingembre et de cannelle, la fraîcheur du **Frozen Yogurt** et du **Sorbet Framboise** vient illuminer cette recette originale et lui apporter une belle légèreté.

Véritable invitation au voyage, cette création aussi vive que surprenante dévoile en son cœur un **subtil crémeux au jasmin**, rehaussé par un **confit de fruits rouges**.

Un feu d'artifice, aussi punchy que léger, qui met les papilles en éveil !



UN SEUL MAÎTRE-MOT : LA QUALITÉ



Pour réaliser ces deux entremets, Häagen-Dazs n'a pas transigé sur une de ses valeurs principales : la qualité des ingrédients.

Made In France, les crèmes glacées Häagen-Dazs sont fabriquées à Arras, dans le nord de la France.

Le lait et la crème utilisés pour confectionner chaque crème glacée proviennent de 450 fermes des Hauts-de-France.

Cette même exigence a prévalu au choix des autres ingrédients.

C'est donc tout naturellement que les fruits utilisés pour réaliser les confits ont été sélectionnés parmi les meilleures régions du monde, comme par exemple les mangues provenant du sud de l'Inde, bien connu pour la richesse de son sol et son ensoleillement sans pareil.

Chaque ingrédient est donc choisi avec le

plus grand soin pour garantir un équilibre parfait à ces deux entremets.

Un équilibre qui se retrouve également en bouche grâce à une alliance de goûts et de textures recherchée. Chaque entremet a été pensé et conçu dans la plus pure tradition du savoir-faire pâtissier.

Le choix des crèmes glacées, Frozen Yogurt ou sorbet vient apporter gourmandise, fraîcheur ou légèreté, s'alliant parfaitement avec le pep's des confits aux fruits.

Le tout est alors réhaussé par un jeu de textures où se mêlent moelleux ou croquant d'un savoureux biscuit, douceur d'une mousse ou d'un crémeux, et onctuosité de la crème glacée.

Deux créations tout en équilibre où chaque ingrédient a sa place en apportant le meilleur de sa qualité.





CONTACTS PRESSE :

iTEM_Intimate PR

+33 1 42 77 61 75

Margaux Ollivier - margaux.ollivier@item-pr.com

Julia Rappeneau - julia.rappeneau@item-pr.com