Café em forma de doce



DIVULGAÇÃO/CREMERIA ITALIANA

O tiramisù é o doce mais pedido na Cremeria Italiana

Italiano nascido em Bologna, Paolo Calanchini abriu as portas da Cremeria Italiana, na Comercial da 206 Sul, em dezembro de 2018. A intenção, segundo ele, era trazer um pouco da cultura gastronômica do país europeu para o Brasil, compartilhando sabores, tradições e experiências que fizeram parte da origem do proprietário. A produção da casa é feita de forma natural, sem o uso de corantes, aromas e ingredientes industriais.

Entre os destaques do menu, o tiramisù — doce à base de queijo mascarpone artesanal, ovos, açúcar, biscoito champanhe, café forte e cacau em pó — sempre teve um papel especial, de acordo com Calanchini. "Mais do que uma sobremesa, é um símbolo da confeitaria italiana e representa nossa conexão com as origens. Buscamos preservar a identidade da receita tradicional e, hoje, é a opção mais procurada e elogiada da Cremeria", afirma o proprietário.

Onde comer?

Ballerina Café
CLS 405, bloco B, loja 30
De segunda a sexta, das 10h às 19h
Sábado, das 9h às 18h

Cremeria Italiana
CLS 206, bloco B, lojas 2/4
De domingo a quinta, das 11h às 21h
Sexta e sábado, das 11h às 22h

Cozendo
Comércio do Condomínio Solar de Brasília 3, 2° andar, sala 203
De segunda a sexta, das 14h30 às 19h30
Sábado, das 11h às 16h
Encomendas via WhatsApp (61) 98121-3455

Lilie Pâtisserie & Boulangerie
CLS 211, bloco C, loja 7
De segunda a sábado, das 9h às 21h
Domingo, das 8h às 13h

Menu Restô
CLN 402, bloco C, loja 44
Domingo e segunda, das 12h às 15h
De terça a sábado, das 12h
às 15h e das 19h às 23h

