

AMMU RILANCIA PORTANDO A ROMA LA VERA GRANITA CATANESE

31 Maggio 2019

di **Redazione**



ROMA – Ammu, giovane start up che da Milano, passando per Expo, ha portato a Roma i cannoli siciliani espressi, è pronta ora a deliziare i palati della capitale con un altro super dolce siciliano: la tradizionale vera granita artigianale servita con brioche e panna montata. A ogni assaggio ha il potere di riportarci direttamente ad Acireale, dove si gusta la granita più buona del mondo.

La granita di Ammu – informa una nota – è preparata come si usa in Sicilia solo con frutta, zucchero e acqua, rigorosamente senza latte.

Disponibile in diversi gusti – al limone, pistacchio, caffè, cioccolato, fragoline di bosco, mandorla, mandorla tostata e gelso – lavorata fino a farla diventare soffice e cremosa come solo i pasticceri siciliani sanno fare. Ma le novità non finiscono qui: previsti, a rotazione,

anche altri gusti e abbinamenti selezionati direttamente da Ammu.

“Ammu vuole raccontare e far assaporare i veri prodotti siciliani – dice **Stefano Massimino**, il titolare – . I nostri clienti pretendono di trovare da noi una Sicilia autentica per gusto e tradizione. Ogni stagione ha il suo sapore e il nostro obiettivo è farvelo gustare. Oltre al Cannolo siciliano, in estate proponiamo la granita siciliana. Io sono di Acireale, patria della granita. Puntiamo su questo prodotto per proporre qualcosa di veramente unico e rinfrescante. Siamo certi che il nostro pubblico romano saprà apprezzare la qualità del prodotto, basta un cucchiaino per sentirsi subito in vacanza”.