SaronnoNews

Novità al Punto Rosso Lazzaroni: nasce il tartufo gelato all'amaretto

Mariangela Gerletti · Thursday, May 8th, 2025

Un dolce raffinato, nato dalla fusione di due eccellenze, che racconta l'Italia del gusto attraverso ingredienti autentici e lavorazioni artigianali: un tartufo preparato secondo l'antica ricetta, approvata dal consorzio del tartufo di Pizzo Calabro, composto da gelato al cioccolato e nocciola che racchiude al suo interno **un cuore morbido di fondente artigianale aromatizzato al liquore Amaretto Lazzaroni**, per un'esperienza di sapore intensa e avvolgente.

Il **Punto Rosso Lazzaroni di Saronno**, laboratorio artigianale della storica azienda saronnese Paolo Lazzaroni & Figli, che produce amaretti tradizionali e in diverse e golose versioni, oltre al premiato Panettone Artigianale, continua ad innovarsi mantenendo salde le radici nella tradizione, portando golose novità.

In un entusiasmante incontro tra due realtà simbolo del gusto italiano, **Paolo Lazzaroni & Figli ha stretto una collaborazione con la storica Gelateria Belvedere di Pizzo Calabro**, patria del tartufo gelato artigianale. Un connubio che ha dato vita a un prodotto unico: il **Tartufo Gelato all'Amaretto**, dove la cremosità della tradizione calabrese incontra il cuore liquido del celebre Amaretto Lazzaroni.

Questo nuovo prodotto vuole celebrare l'incontro tra due tradizioni, quella dolciaria lombarda e quella gelatiera calabrese, offrendo al pubblico un'esperienza autentica, capace di emozionare sin dal primo assaggio. **Lo si può gustare da subito presso il Punto Rosso Lazzaroni.**

Punto Rosso è a Saronno, in via Gorizia 41.

telefono 02 9670 1021 (interno 217) – mail: info@puntorossosaronno.it

www.puntorossosaronno.it

This entry was posted on Thursday, May 8th, 2025 at 8:35 am and is filed under [Tempo Libero](#), [Varesotto](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.