



AL TEATRO ALLA SCALA DI MILANO

ELISENDA, L'ALTA PASTICCERIA DI ESSELUNGA

Gli ospiti del Teatro alla Scala di Milano avranno l'opportunità di degustare le specialità di Elisenda, l'alta pasticceria di Esselunga, presso il bar del Teatro.

Una partnership che unisce due eccellenze per offrire al pubblico un'esperienza esclusiva: durante gli intervalli nel corso degli spettacoli sarà possibile gustare i dolci Elisenda, quali i **macaron**, i dolci della tradizione come il **panettone e la venezianina**.

Elisenda è l'esclusiva pasticceria di Esselunga nata dall'incontro tra l'azienda e il ristorante stellato **Da Vittorio**. Due realtà diverse unite dalla passione per i sapori semplici e autentici, il rigore nel metodo e una forte vocazione per la qualità. Lo studio delle ricette e la gestione del laboratorio di pasticceria Elisenda avvengono con la collaborazione dei fratelli **Enrico e Roberto Cerea**, nel rispetto degli **standard di qualità Esselunga**.

La pasticceria Elisenda è realizzata nel **laboratorio di Limito di Pioltello** da pasticceri esperti, formati sulla base degli insegnamenti che solo un ristorante stellato può offrire, che selezionano ogni giorno gli **ingredienti migliori** e li lavorano con **cura e passione**.

Oggi sono **oltre 140 i negozi Esselunga** che, all'interno di **corner dedicati**, ospitano la pasticceria Elisenda: i clienti possono scegliere tra un'ampia varietà di torte, pasticcini mignon e, in occasione del Natale e della Pasqua, è possibile acquistare i tradizionali dolci delle ricorrenze come la veneziana, il panettone nelle versioni classico, al cioccolato, e al marron glacé e il pandoro oppure le colombe pasquali nelle versioni classica e al cioccolato.

L'assortimento di pasticcini nei negozi Esselunga comprende **macaron, tartellette alla frutta e bignè, cannoncini croccanti**, riempiti al momento con una delicata **crema pasticceria** alla vaniglia e originali dolci mignon e i **dessert** da assaporare al cucchiaino quali il **tiramisù, i profiteroles classico e al pistacchio** e la **zuppa inglese**.

I **macaron** sono preparati ogni giorno nei gusti vaniglia, cioccolato, pistacchio, fragola e lampone e sono accoppiati a mano da abili pasticceri. Inoltre, durante le ricorrenze speciali, sono decorati con disegni e motivi a tema.

Gli **ingredienti di altissima qualità**, la **cura dei dettagli**, la **creatività dei maestri pasticceri**, l'**artigianalità** e la **migliore tradizione** sono gli elementi che caratterizzano la pasticceria Elisenda.

Ufficio Stampa

Tel.: 02.9293.2351

Mail: ufficiostampa@esselunga.it