

提起 Gelato，許多人直覺認為它與軟雪糕好相似，但它實際上與常見的新地或者美式軟雪糕截然不同。Gelato 在意大利文指「凍結」，背後是一套嚴格的傳統手工藝，核心特色在於「低乳脂、低空氣感與高新鮮度」。傳統美式雪糕口感偏向空氣感並且熱量較高；Gelato 則多以鮮奶取代重奶油，使得 Gelato 質地極為扎實綿密。加上其儲存與出櫃溫度比一般雪糕高出數度，入口即化，更能完美還原食材最純粹的天然風味，滋味濃郁卻輕盈少負擔。

「YEAH GELATO」開幕 必試限定薑汁撞奶味

內地人氣 Gelato 品牌「YEAH GELATO（野人先生）」香港首店正式進駐銅鑼灣利舞臺廣場！品牌向來以嚴選食材與堅持傳統手工打磨著稱，試業期間已吸引不少街坊與甜品迷前往免費試食，掀起一波打卡熱潮。

為慶祝首度進駐香港，品牌特別推出兩款香港獨家限定口味——「薑汁撞奶」與「楊枝甘露」。「薑汁撞奶」將在地港式糖水靈魂融入意式工藝，微辣鮮薑的辛香與濃郁乳香在舌尖完美交織，層次溫潤不刺激；「楊枝甘露」則鋪滿鮮甜芒果與西



■「YEAH GELATO」銅鑼灣利舞臺店。

柚果肉，酸甜清爽，極具夏日風情。除了在地化創意，店內亦同步帶來多款內地熱銷的招牌風味，包括帶有自然穀物清香的「大米」、茶香悠長的「白桃烏龍」與「高山紅茶」，以及「南瓜」、「抹茶」與經典「榛子巧克力」等，滿足不同口味偏好。

炎炎夏日戰火正熾，熱浪襲來，無疑是品嚐手作冰品的最佳時機！雪糕迷不妨趁着盛夏親身前往新店朝聖，用這一抹冰涼綿密的極致口感，為自己來一場滿足、解暑又療癒的夏日甜品之旅！

■「野人先生」同步帶來多款內地熱銷的「粉絲票選熱門口味」，包括大米、白桃烏龍及高山紅茶等經典風味。

過江龍 Gelato 襲港 各顯神通爭客

夏日甜品戰火蔓延，內地人氣 Gelato 品牌相繼登陸！這種以低空氣感、低乳脂率著稱的意大利工藝雪糕近年風靡各地，如今熱潮全面席捲香港。從「YEAH GELATO（野人先生）」重磅登場，帶來在地化薑汁撞奶風味；到喜茶將以「Gelato Lab+」玩轉茶味與果香，各家品牌各顯神通，搶攻饕客味蕾。無論是雪糕控還是消暑一族都不容錯過！

喜茶「Gelato Lab+」 手搖跨界雪糕

誰能想到連手搖飲巨頭也跨界賣起 Gelato？作為引爆新茶飲狂潮、開創「芝士奶蓋茶」的知名品牌，喜茶（Heytea）過去每到一處開店皆掀起驚人排隊潮。如今品牌再突破框架，將在香港開設首間「Gelato Lab+」手工意式雪糕專門店，強勢進駐觀塘 apm 商場。目前店舖已圍上標誌性的裝修圍板，預料開幕在即。

這間全新概念店主打以優質茶葉與新鮮水果入餡，堅持每日新鮮手製。產品靈感多源自喜茶的人氣茶飲，完美融合奶香、茶香與果香。參考內地分店，除了把招牌茶飲變身冰品的「楊桃油柑」外，更有「芒椰糯米飯」、「葡萄巴斯克」及「九窰茉莉白糯米」等多款創新口味。究竟香港店屆時會擦出怎樣的新火花？一眾雪糕控拭目以待！



■「芒果糯米飯喜拉朵」

■「葡萄巴斯克喜拉朵」帶有濃郁奶香而同時保留葡萄果香，層次感豐富。



■新店進駐觀塘 apm 商場，白色裝修圍板已印上品牌標誌。

■「楊桃油柑喜拉朵」以 Gelato 的形態重新演繹經典特調果茶「楊桃三重甘」。