Warszawa, 20.11.2019

**Waniliowa Hołda i Modre Mandle na otwarciu Ice Dream w Katowicach**

**Kto powiedział, że koniec jesieni to nie czas na jedzenie lodów? Self-service gelateria Ice Dream udowadnia, że jest to deser całoroczny, co więcej – taki, który można tworzyć samodzielnie. W Ice Dream każdy sam decyduje jak duża ma być porcja i z jakich składać się smaków. Dla mieszkańców Śląska przygotowano m.in. takie propozycje jak: Kasztanowy Bronok, Zana-Śmietana czy Szekuladowy Bonbon. Co kryje się pod tymi nazwami? Najlepiej przekonać się osobiście. Lodziarnia otworzy się w Galerii Katowickiej 28 listopada, a na klientów przez cały tydzień będą czekały atrakcje.**

Self service gelateria to zupełnie nowy pomysł na podawanie i jedzenie lodów. Wszystko polega na tym, że każdy nakłada je sobie sam. Najpierw wybieramy wafelek lub kubeczek, potem miksujemy dowolne smaki włoskich lodów, a następnie całość dekorujemy kolorowymi dodatkami. Można wśród nich znaleźć cząstki świeżych owoców, czekoladowe wiórki, ale też popcorn, domowe marmolady, a nawet kuleczki jadalnego brokatu. Płaci się w zależności od tego, ile waży ostateczna porcja. Koncepcja „self service ice cream” przybyła z Włoch, gdzie stoiska tego typu cieszą się dużą popularnością, w Polsce jest to nowość.

**Natychmiastowe zdjęcia, czarne lody w czarny piątek i coś na Barbórkę**

Dla klientów gelaterii przygotowano atrakcje i zniżki, z których będą mogli skorzystać przez cały tydzień. W dniu otwarcia, każdy kto zakupi porcję lodów będzie mógł sobie zrobić gratis natychmiastowe zdjęcie ze swoim lodowym dziełem sztuki. – *Pojęcie „insta-friendly” to coś, co zdecydowanie wyróżnia naszą lodziarnię.* *Każdy powstający w Ice Dream deser jest jedyny w swoim rodzaju, dlatego nie dziwi nas, że przed spróbowaniem, klienci najpierw robią mu zdjęcie. Pomyśleliśmy, by i naszym gościom zaproponować możliwość uwiecznienia się ze stworzonymi przez siebie dziełami. Wystarczy poprosić obsługę stoiska, a gotową fotografię zabrać do domu, albo zostawić na naszej pamiątkowej tablicy -* mówi Jakub Szeliga, współzałożyciel gelaterii Ice Dream.

Dzień po otwarciu lodziarni, na całym świecie odbędzie się zakupowe szaleństwo, które nie ominie także polskich centrów handlowych. 29 listopada rozpocznie się „Black Friday”. Z tej okazji również Ice Dream przygotuje atrakcyjne rabaty dla swoich klientów. Obejmą one nie tylko lody w kolorze czarnym, ale też wszystkie pozostałe. Kilka dni później, na darmową porcję „Waniliowej Hołdy”, czyli czarnych lodów o smaku wanilii mogą natomiast liczyć wszystkie Barbary oraz ci, którzy w święto Barbórki przyjdą do lodziarni w tradycyjnym, górniczym stroju.

**Niespotykane smaki i lody na każdą okazję**

Ciężko jest znaleźć osobę, która nie lubiłaby lodów, ale w kwestii smaków każdy ma swoje własne upodobania. W Ice Dream można wybierać spośród tych tradycyjnych i dobrze znanych, ale też smaków bardziej egzotycznych i niespotykanych w przypadku lodów włoskich. Tradycjonaliści znajdą tu klasyczną śmietankę i czekoladę, poszukiwacze nowości – kasztany i zieloną herbatę, a weganie owocowe sorbety. *- Składniki, z których wytwarzamy nasze lody trudno znaleźć w Polsce, dlatego lwią część sprowadzamy bezpośrednio z Włoch. Dzięki temu możemy zaoferować całą paletę niespotykanych smaków i kolorów* – dodaje Jakub Szeliga.

Self-service gelateria to miejsce idealne dla rodzin z dziećmi, które mogą tu rozwijać swoją kreatywność, ale także dla zakochanych par na pierwszą randkę. Bajkowy wystrój, zaskakujące smaki oraz cała paleta dodatków sprawiają, że lodziarnia podbija serce każdego. Poza lodami można tutaj także napić się świeżo wyciskanych soków oraz popularnych rodzajów kawy. Gelateria Ice Dream znajduje się w strefie foodcourt na drugim piętrze Galerii Katowickiej. Otwarta jest w godzinach działania centrum, w tygodniu oraz we wszystkie niedziele.

**Kontakt dla mediów:**

Michał Zębik

E-mail: michal.zebik@goodonepr.pl

Tel.: +48 796 996 253