



## Coppa della Maga

### Înghetată 100% naturală, fără gluten și fără zahăr

Niche Brands vă propune o gamă exclusivistă de înghețată 100% naturală, fără gluten și fără zahăr, al cărei concept unic este bazat pe îmbinarea plăcerii cu sănătatea. Gama conține și o linie vegană fără lactoză, cu lapte de cocos în loc de lapte de origine animală. Primul produs al Coppa della Maga a fost premiat de SIAL Innovation Selection din Paris, în timp ce sortimentul cu aromă de ceai verde Matcha a fost distins ca unul dintre cele mai inovatoare produse de către ANUGA din Germania.

Fabricată numai din ingrediente naturale, fără zahăr, fără gluten și acum, de asemenea, vegană și probiotică, puteți regăsi totul în înghețata Coppa della Maga, unde sănătatea și gustul exclusivist merg mână în mână. Cine a spus că basmele nu pot deveni realitate?

Vrei să mănânci mai sănătos? Înghețata Coppa della Maga poate fi adăugată la micul dejun în porția de mușli preferat sau chiar în smoothie-uri, poate fi amestecată în sucul proaspăt stors sau adăugată în alte alimente, pentru a le îmbunătăți gustul. Cel mai important aspect este că nu îngrașă, deoarece nu conține zahăr sau gluten.



**100% natural – No sugar added – Gluten free**

## *Sortimentele de înghețată Coppa della Maga*

Înghețata Coppa della Maga este fabricată din ingrediente complet naturale și îndulcite natural cu ștevie în loc de zahăr. ”Am călătorit literalmente pe tot globul, pentru a selecta cacao, vanilia, uleiul de bergamotă și tot ceea ce este necesar, pentru a obține acel gust și calitate. Mulți oameni, cu experiență ne spuneau, că în zilele noastre nu putem face înghețată cu lapte proaspăt, ingrediente naturale și mai ales - fără zahăr, dar nu i-am crezut. Am refuzat să alegem între gust bun și sănătate. Vrem să avem totul!” declară producătorii.

S-ar putea să sune totul ca un basm, dar înghețata noastră este absolut reală ...

### *Înghețată cu ceai verde Matcha*

Ceaiul verde Matcha este un puternic antioxidant, plin de aminoacizi și alți agenți de îmbunătățire a sănătății. Cu toate acestea, aceste componente-minune nu sunt singurul motiv pentru care am ales-o ca una dintre noile noastre arome vegane. Când este amestecat cu lapte de nucă de cocos, creează cea mai răcoritoare și delicioasă înghețată! Te poți bucura de o înghețată sau să o topești în musli pentru a-ți începe diminețile plin de energie. În plus, Matcha este folosită de călugării budiști Zen japonezi ca o sursă de calmitate și relaxare în timp ce meditează. Prin urmare, o poți consuma și seara pentru a te relaxa după o zi lungă.

*Ingrediente: lapte de cocos, apă, ulei de cocos presat la rece, cremă de cocos, ștevie, maltitol din surse vegetale, mono- și digliceride ale acizilor grași vegetali, gumă de carubă, gumă de guar, caragenan, ceai verde matcha.*



### *Înghețată cu ciocolată și fructe goji*

Fructele Goji au fost intens cercetate de-a lungul anilor, promovate în mod constant pentru proprietățile lor de stimulare a sănătății. Fiind unul dintre alimentele de top din motive temeinice, boabele de goji pot îmbunătăți claritatea mentală, pot consolida sănătatea musculo-scheletică și pot combate daunele radicalilor liberi. Împreună cu cacao premium și bucăți întregi din ciocolata noastră neagră, această înghețată nu este doar plină de ingrediente sănătoase, dar este și vegană.

*Ingrediente: lapte de cocos, apă, ulei de cocos presat la rece, cremă de cocos, ștevie, maltitol din surse vegetale, mono- și digliceride ale acizilor grași vegetali, gumă de carubă, gumă de guar, caragenan, cacao, bucăți de ciocolată, fructe goji.*



**100% natural – No sugar added – Gluten free**

### *Înghetată cu nucă de cocos și șerbet de căpșuni*



Vă prezentăm cu mândrie primul produs vegan creat de Coppa della Maga - un șerbet de căpșuni cu nucă de cocos. Cu doar 0,2 g zaharuri la 100 g - din surse naturale. Poate fi servit ca mic dejun vegan, sănătos, încercați să îl serviți topit, sub formă de mousse, amestecat cu musli, adăugat la fructe sau ca parte a unui smoothie super sănătos.

*Ingrediente: lapte de cocos, apă, ulei de cocos presat la rece, cremă de cocos, ștevie, maltitol din surse vegetale, mono- și digliceride ale acizilor grași vegetali gumă de carubă, gumă de guar, caragenan, nucă de cocos, căpșuni uscate, aromă de căpșuni.*

### *Înghetată cu aromă de vanilie*



Știm cu toții că vanilia este una dintre cele mai populare arome din lume, motiv pentru care am acordat o atenție specială pentru a ne asigura că am perfecționat-o. Am folosit cele mai fine păstăi de vanilie din Madagascar și la fiecare lingură veți observa boabe minuscule de vanilie pentru a vă oferi aroma bogată.

*Ingrediente: lapte degresat rehidratat, unt, lapte pasteurizat, smântână, ștevie, maltitol din surse vegetale, mono- și digliceride ale acizilor grași vegetali gumă de carubă, gumă de guar, caragenan, semințe naturale de vanilie.*

### *Înghetată cu aromă de căpșuni*



A crea o înghețată cu căpșuni naturală este un lucru semnificativ. Deoarece nu folosim aromele artificiale, a fost aproape imposibil să obținem aroma de căpșuni. De aceea, a trebuit să recurgem la tehnologia folosită pentru prepararea alimentelor pentru astronauți. Înghețata noastră de căpșuni conține căpșuni liofilizate. Deși este un proces foarte scump, a fost singura modalitate de a vă oferi culoarea și aroma unei căpșuni proaspete.

*Ingrediente: lapte degresat rehidratat, unt, lapte pasteurizat, smântână, ștevie, maltitol din surse vegetale, mono- și digliceride ale acizilor grași vegetali, gumă de carubă, gumă de guar, caragenan, aromă de căpșuni din surse naturale, căpșuni uscate și înghețate, extract de sfeclă.*

**100% natural – No sugar added – Gluten free**



## Înghețată cu caramel crocant

Amestecată cu bucăți crocante de caramel, această aromă de înghețată este una preferată de copii. Deși caramelul este obținut de obicei cu mult zahăr, nu am putut să îl adăugăm ca parte a colecției noastre. Așadar, am găsit o modalitate de a obține același gust dulceag de caramel fără zahăr și, desigur, din ingrediente naturale. Gustul ei este mult mai delicat decât al înghețatei obișnuite de caramel! Trebuie să o încerci!

*Ingrediente: lapte degresat rehidratat, unt, lapte pasteurizat, smântână, ștevie, maltitol din surse vegetale, mono- și digliceride ale acizilor grași vegetali gumă de carubă, gumă de guar, caragenan, alune, aromă naturală de caramel, colorant natural: extract din măr, extract din rădăcină de turmeric, extract din sfeclă.*



## Înghețată cu ciocolată

Înghețata noastră cu ciocolată nu conține decât cea mai bună cacao și nimic altceva. Presărăm bucăți de ciocolată neagră pentru a dubla intensitatea aromei. Textura seamănă cu ciocolata topită perfectă transformată în înghețată.

*Ingrediente: lapte degresat rehidratat, unt, lapte pasteurizat, smântână, ștevie, maltitol din surse vegetale, mono- și digliceride ale acizilor grași vegetali, gumă de carubă, gumă de guar, caragenan, cacao, bucăți de ciocolată, aromă de roșcove.*



## Înghețată cu fistic

O aromă preferată de italieni, inspirată din Sicilia - unul dintre cele mai divine locuri de pe pământ și renumit pentru fisticul său. În funcție de sezon, culoarea înghețatei poate varia de la ocră închis la nuanțe de verde deschis. Acest lucru este complet normal, deoarece folosim doar fistic pentru a oferi înghețatei aroma și culoarea sa bogată.

*Ingrediente: lapte degresat rehidratat, unt, lapte pasteurizat, smântână, ștevie, maltitol din surse vegetale, mono- și digliceride ale acizilor grași vegetali, gumă de carubă, gumă de guar, caragenan, nuci de fistic presate la rece, nuci de fistic coapte.*



**100% natural – No sugar added – Gluten free**



### Înghețată cu cireșe și smântână

Simplitatea este cea mai bună. Înghețata noastră cu aromă de cireșe și smântână are un gust puternic cremos, la care am adăugat vișine întregi - ușor acrișoare și îndulcite delicat cu ștevie. Copiii, cărora le plac de obicei aromele simple, îl adoră. De asemenea, merge perfect cu orice desert.

*Ingrediente: lapte degresat rehidratat, unt, lapte pasteurizat, smântână, ștevie, maltitol din surse vegetale, mono- și digliceride ale acizilor grași vegetali, gumă de carubă, gumă de guar, caragenan, aromă de cireșe din surse naturale, cireșe, acid citric, pectină.*



### Înghețată cu grapefruit și bergamont

Combinăția dintre aceste două fructe citrice, atât de des utilizate în parfumerie, este vinovată pentru această aromă particulară și intensă. Grapefruitul îi oferă prospețimea și un gust acid, în timp ce bergamota îi oferă o aromă ușor amară și foarte interesantă, ce te duce cu gândul la aroma ceaiului Earl Grey. Cuvintele nu pot descrie cât de bună este această înghețată - trebuie doar să o încercați!

*Ingrediente: lapte degresat rehidratat, unt, lapte pasteurizat, smântână, ștevie, maltitol din surse vegetale, mono- și digliceride ale acizilor grași vegetali, gumă de carubă, gumă de guar, caragenan, aromă naturală de grapefruit, aromă naturală de bergamot, colorant natural: extract din rădăcină de turmeric, extract din sfeclă.*



### Înghețată cu aromă de Amaretto

Una dintre cele mai populare lichioruri italiene, Amaretto provine din migdale amare. Deși înghețata noastră nu conține alcool, datorită acestor migdale, am obținut același gust irezistibil amar-dulce. Este ideală în loc de o băutură, după cină (sau oricând!).

*Ingrediente: lapte degresat rehidratat, unt, lapte pasteurizat, smântână, ștevie, maltitol din surse vegetale, mono- și digliceride ale acizilor grași vegetali, gumă de carubă, gumă de guar, caragenan, aromă naturală de amaretto, colorant natural: extract din rădăcină de turmeric, extract din sfeclă, migdale coapte.*

**100% natural – No sugar added – Gluten free**

## Înghețată cu nuga

Aceasta este înghețata noastră plină de nuci, conține o pastă groasă de migdale zdrobite, alune și nuci și este presărată pe deasupra cu alune prăjite. Franța, Spania, Italia, Sicilia - fiecare țară sau regiune are propria rețetă specifică, tradițională, de nuga, care este adesea asociată cu sărbătorile și târgurile festive unde a fost preparată ani buni. Consumă această înghețată densă și dulce cu nuci crocante și vei simți imediat o îmbunătățire a dispoziției tale.

*Ingrediente: lapte degresat rehidratat, unt, lapte pasteurizat, smântână, ștevie, maltitol din surse vegetale, mono- și digliceride ale acizilor grași vegetali, gumă de carubă, gumă de guar, caragenan, aromă naturală de nuga și alune.*



## Înghețată cu fulgi de cocos

Magia acestei înghețate provine din untul de cocos proaspăt de înaltă calitate și din bucățile de nucă de cocos măcinate pe care le amestecăm în înghețata noastră cremoasă. Ar fi ușor să ne asumăm creditul pentru această aromă delicioasă, dar i-o datorăm Mamei Natură care a creat un fruct atât de aromat și intens, cocosul.

*Ingrediente: lapte degresat rehidratat, unt, lapte pasteurizat, smântână, ștevie, maltitol din surse vegetale, mono- și digliceride ale acizilor grași vegetali, gumă de carubă, gumă de guar, caragenan, aromă naturală de cocos, fulgi de cocos.*



## Înghețată cu iaurt și petale de trandafir

Această aromă conține iaurt natural, viu. Folosind o rețetă străveche folosită de secole în Bulgaria, amestecăm și lăsăm peste noapte laptele proaspăt ce bacterii vii (*Lactobacillus Bulgaricus*). A doua zi, îl adăugăm la înghețata proaspătă, amestecând și petale întregi de trandafir și câteva picături de ulei de trandafir. Nu am găsit niciodată o altă aromă ca aceasta în întreaga lume, așa că susținem cu fermitate că suntem inovatorii ei!

*Ingrediente: lapte degresat rehidratat, unt, lapte pasteurizat, smântână, ștevie, maltitol din surse vegetale, mono- și digliceride ale acizilor grași vegetali, gumă de carubă, gumă de guar, caragenan, sorbitol, petale proaspete de trandafir Rosa Damascena, pectină, acid citric, iaurt, probiotics Lactobacillus Bulgaricus, Streptococcus Thermophilus.*



**100% natural – No sugar added – Gluten free**



## Înghetată cu susan și miere

Inspirația noastră pentru această aromă își are originea în Babilonul antic, unde femeile obișnuiau să mănânce susan zdrobit pentru frumusețe și longevitate. De fapt, acesta este exact amestecul pe care îl numim „halva”. Înghetata noastră are același gust dens, tipic halvalei, în timp ce mierea îi oferă o aromă dulce. Această înghețată este plină de antioxidanți, enzime și microelemente sănătoase, ceea ce o transformă într-un aliment cu adevărat sănătos.

*Ingrediente: lapte degresat rehidratat, unt, lapte pasteurizat, smântână, stevie, maltitol din surse vegetale, mono- și digliceride ale acizilor grași vegetali, gumă de carubă, gumă de guar, caragenan, semințe de susan presate la rece, miere, extract de măr și rădăcină de turmeric.*



S.C. NICHE BRANDS S.R.L.  
CUI: RO16824696, J23/1315/22.03.2019,  
Piața Presei Libere, nr. 1, Casa Presei Libere, Corp A3, Et. 4, Sector 1, București

**100% natural – No sugar added – Gluten free**