

# Gasparini- Stängelglace: Zwei vegane Neuheiten zum Jubiläum

Vor 65 Jahren brachte die Glacemanufaktur Gelati Gasparini ihren Bananen-Chocolat-Stängel auf den Markt. Auf diese Saison hin gibt es zwei neue vegane Stängel - in der charakteristischen rechteckigen Form.



Die zwei neuen veganen Stängelsorten von Gelati Gasparini.

Quelle: zVg

Sie sind unverkennbar: Die rechteckigen Stängelglacen mit je zwei Aromen von Gelati Gasparini mit ihren Retro-Verpackungen. Vor 65 Jahren kam mit der Geschmacksrichtung Bananen-Chocolat der erste Stängel auf den Markt. Inzwischen ist das Sortiment auf 20 Sorten angewachsen. Letztes Jahr lancierte Gelati Gasparini seine ersten veganen Stängelglacen. Diese

hätten einen «bedeutenden Beitrag zu unserem positiven Jahresergebnis von +5 Prozent geleistet», sagt Marc Schaller, Leiter von Gelati Gasparini. Die Stängelneuheit Brombeer-Minze gewann zudem im September 2024 den Swiss Vegan Award 2024 in der Kategorie Sweet Food & Drinks.

Nun legt das Unternehmen mit zwei neuen veganen Sorten nach: Erdbeer-Rhabarber-Sorbet und Pistache/Chocolat. «Pistache liegt definitiv im Trend und war bei uns im Sortiment bis anhin noch untervertreten», sagt Schaller.

Die Stängel werden bei Gelati Gasparini auf einer über 70 Jahre alten, umfunktionierten Buttermödeli-Maschine in Form gebracht und abgepackt. Danach werden die noch weichen Stängel etwa 25 Minuten bei -33 Grad schockgefrostet.

*foodaktuell hat letztes Jahr Gelati Gasparini in Münchenstein BL besucht. Sie können die Reportage [hier nachlesen](#).*