

# **Sorbetto Glace am Frischwarenmarkt auf dem Röschibachplatz**

Nichts weniger als das beste Glace will Sorbetto Ice Cream herstellen. Um dieses hehre Ziel zu erreichen, ist dem Team um Heinz Enzeroth kein Aufwand zu gross und kein Experiment zu gewagt.

## **Natürlich**

Natürliche Rohstoffe, sorgfältige Verarbeitung und ganz viel Leidenschaft: Mit diesen Ingredienzen kreiert Sorbetto Ice Cream an der Neptunstrasse mitten im Züricher Hottingen-Quartier jedes Jahr neue Glacesorten, die ihre Konsumenten verzaubern. Die Liebe zum Eis beginnt Mitte der 80er Jahre, als der gelernte Koch Heinz Enzeroth mit dem Velo am Ufer des Zürich Sees Glace verkauft – allerdings damals noch nicht aus Eigenproduktion.

## **Glace in Wipkingen**

Er kauft sich eine Glacemaschine und experimentiert – höchst erfolgreich, wie die stetig steigende Nachfrage beweist. Heute beschäftigt Sorbetto Ice Cream ein Dutzend Mitarbeiter und erfreut Gross wie Klein mit den innovativen Traditionsprodukten, ganz nach dem Sorbetto-Slogen: “I scream, you scream, we all scream for ice cream!” So ist es! Seit diesem Jahr findet ihr sein neues “Gelateria – Kafi” auch in Wipkingen – an der Ecke Thurwiesenstrasse – Rotbuchstrasse.

## **Frischwarenmarkt**

Ab sofort steht das Sobetto Glace Velo bei schönem Wetter auf dem Frischwarenmarkt am Samstag, mitten auf unserem Röschibachplatz.

