

PÂTISSERIE-GELATERIA-CHOCOLATERIE
Αμάραντος
Luxury sweets & luxury ice cream

30 χρόνια Αμάραντος Σαρωνίδα
1995–2025



1995...

‘Όταν η τρίτη γενιά της οικογένειας Βόγδη ξεκίνησε με όραμα να δημιουργεί ένα μαγαζί γεμάτο γεύση, δημιουργίες από πρώτης ποιότητας γλυκά και έναν γλυκό παράδεισο για τα καλοκαιρινά απογεύματα, δίνοντας δρόσια και νόημα σε κάθε μπουκιά.

Φιλοσοφία τους είναι η αστείρευτη όρεξη για εξέλιξη τόσο των προϊόντων που παράγουν, όσο και η καλύτερη εξυπηρέτηση των πελάτων.

Πρεσβεύουν με αγάπη και μεράκι όλα όσα θα ήθελε να συναντήσει κανείς μέσα σε ένα όμορφο οικογενειακό μαγαζί κρατώντας την παράδοση ως ρίζες και προσθέτοντας την καινότητα τεχνικών και των πρώτων υλών ως φτερά που σε ταξιδεύουν σε ζαχαρένια σύννεφα με οξύτητες από трόπικα φρούτα και αυθεντική πικρή σοκολάτα.

Για να καταφέρουν να κάνουν το όνειρο πραγματικότητα χρειάστηκε πολύ προσωπική εργασία, σεμινάρια και συνεχής εκπαίδευση, έμπιστους συνέργατες και προμηθευτές...

2025...

και καθώς η τέχνη της ζαχαροπλαστικής δεν έχει όρια έτσι ακόμα και σήμερα η προσπάθεια συνεχίζεται για το πιο γλύκο αποτέλεσμα.



γιατί για εμάς κάθε εποχή είναι μοναδική...

Οι τέσσερις εποχές παίρνουν χρώμα, αρώμα και γεύση...

Πρωταγωνιστής κάθε χρονιάς είναι τα Χριστούγεννα καθώς μια τέτοια εποχή δεν μπορεί να μην μοσχοβολάει φρέσκο βούτυρο, κανέλα, μπαχάρι και πορτοκάλι...

Στο μενού μας δεν θα λείψει ποτέ ο παραδοσιακός κουραμπιές και τα μελομακάρονα. Δυο συντάγες φυλαγμένες με ευλάβεια και στοργή καθώς δουλεύονται εδώ και τρεις γενιές, όμως θέλοντας να εξελίξουμε όλη αυτήν την παράδοση τα μελομακάρονα μας φορούν τα γιορτινά τους και γεμίζουν με κρέμα πορτοκαλιού και ολόκληρο κάστανο.

Χριστούγεννα για εμάς σημαίνει σοκολάτα...

Οι βιτρίνες γεμίζουν με λαχταριστές χειροποίητες δημιουργίες αυθεντικής σοκολάτας: Σοκολατάκια truffles, σοκολατάκια γεμισμένα με πραλίνες, σοκολάτενιες γόβες, σοκολάτενια σπιτάκια, σοκολάτενια χριστουγεννιάτικα δέντρα και πλάκες σοκολάτας.

Αυθεντική συνταγή κατευθείαν από την Ιταλία φέρνει κοντά μας το πολυαγαπημένο Panettone όμως δεν είναι απλό αλλά κρύβει μέσα του πραλίνες φυστικιού, φουντουκίου και πατέ κάστανο.

Τέλος η Βασιλόπιτα εύχεται μέσα από τις καρδιές μας το κάθε έτος να φέρει Υγεία και Αγάπη σε κάθε σπιτί...







Η επόμενη εποχή που μας γέμιζει ενέργεια και όρεξη για δημιουργία είναι αναμφίβολά το **Πάσχα**, η ώρα αλλάζει, η μέρα μεγαλώνει και

εμείς ξεκινάμε να πλάθουμε κουλουράκια και τσουρέκια καθώς και να βάφουμε αυγά, με έναν ξεχώριστο τρόπο. Τα πασχαλινά μας κουλούρια, εκτός από τα παραδοσιακά μας, είναι ντυμένα με ζαχαρόπαστα και απεικονίζουν εφάνταστα ανοιξιάτικα σχέδια και ηρώες για τους μικρούς μας φίλους.

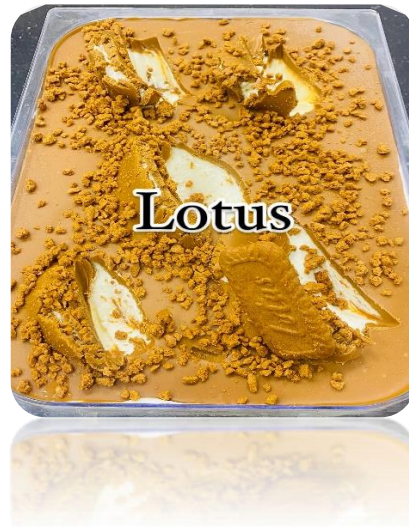
Τα Πασχάλινα μας αυγά παίρνουν μορφή, ξεκινώντας από λιωμένη αυθεντική σοκολάτα, σχηματίζονται μέσα στα καλούπια μας και δημιουργούν σχηματά πασχαλινών αυγών, λαγών, αυτοκινήτων και ότι άλλο χωράει η φαντασία. Κάποια ντυμένα με ζαχαρόπαστα και άλλα διακοσμημένα με σοκολατένια στοιχεία, όλα έτοιμα να ευχαριστήσουν μικρούς και μεγάλους.



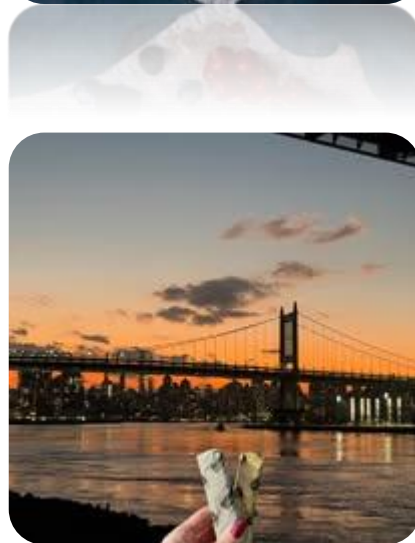
Καλοκαίρι, καλοκαιράκι μου είναι αλήθεια κάθε αφορμή για δροσερό χειροποίητο παγωτό, μια εποχή που όποια γεύση αγαπήσαμε ως παιδιά μένει χαραγμένη στη μνήμη μας και εδώ

γίνεται παγωτό. Συστατικά, το φρέσκο γάλα και η αγάπη μας στο να βλέπουμε τα χαμόγελα να σχηματίζονται στα πρόσωπα σας. Κάθε καλοκαίρι με τουλάχιστον μια καινούργια αγαπημένη γεύση. Παγωτίνια, τούρτες και πάστες παγωτό σε θρυλικές γεύσης και μονάδικα σχήματα. Βεβαια πως να ξεχάσει κανείς το απίστευτο παραδοσιακό παγωτό παρφέ που γίνεται στο χέρι με αυθεντικό τρόπο παρασκευής και μαρέγκα.





Και ενώ τα πρωτά πρωτοβρόχια κάνουν την εμφάνιση τους, έμεις ευχόμαστε μια όμορφη σχολική χρονιά με γλύκες δημιουργίες όπως red velvet cake, cake λεμονίου, cake ανάμεικτο, σάμπλε βουτήματα, cakeros και τα λαχταριστά τυλιχτά γλύκα μας.



Μετά από 30 χρόνια αγάπης και δημιουργίας, ευχόμαστε να συνεχίσουμε να προσφέρουμε την καλύτερη εκδόχη μας και ενώ όλα αλλάζουν και ο χρόνος κυλάει εμείς να γινόμαστε καλύτεροι για να βρίσκεται πάντα ενά γλύκο προορισμό που θα συνοδεύει τις στιγμές σας και τους ανθρώπους που αγαπάτε.

Αμάραντος | Ζαχαροπλαστείο - Gelateria - Chocolaterie Σαρωνίδα

2291055484

6977003067

Λεωφόρος Σαρωνίδας 25, Σαρωνίδα

amarantos25@gmail.com