

香港 gelato 有什麼不一样？



提起香港小吃你会想到什么？奶茶，鸡蛋仔，鱼丸，蛋挞。它们身上留有的中西融合的印记都代表了香港的包容。而除此之外，现代还有更多源自西方的美食也还在不断地挑战着香港民众的接受度与创新力。而在这些非传统领域内，gelato 虽然进入香港较晚，因其低脂、新鲜、口味众多等优点已经慢慢替代传统美式冰淇淋作为一种更加健康、甚至营养的甜点出现在越来越多高档酒店的甜品菜单，和众多美食老饕的推荐品类中。

Gelato 进入香港大概始于 2000 年左右，当时许多香港人几乎没有 gelato 的概念，更不清楚 gelato 与传统冰淇淋的区别。经过近 20 年的发展，现在香港市面 gelato 品牌数量众多，其中国外品牌约占 1/4，它们大多在意大利都是历史悠久的老店，同时在国外也都有多家连锁店，gelato 口味比较经典和传统；而在剩下的本地自创品牌中，一些传承了正宗的意大利 gelato 口感和制作方法，又融合了香港本地口味需求和文化特色的店铺也因独具特色，闯出了自己的一片天地。今天要介绍的就是这样一家立足于香港的 gelato 店——XTC Gelato。

XTC Gelato 成立于 2001 年，作为香港首家 gelato 专营店，XTC Gelato 坚持清洁、快乐、美味、天然、创新、低脂和香港制造的理念。而这一理念则渗透到了品牌内涵的方方面面，比如，品牌名中 XTC 的含义就是

“感受与表达无与伦比的幸福和快乐的兴奋感。即：

Feeling or expressing overwhelming happiness or joyful excitement.

而品牌 logo 中颜色为红白蓝，三种色彩的搭配代表了 gelato（蓝、白色）以及带给人们的快乐（红色），承载着如此幸福、欢乐的含义。



口味创新 传承经典

承载着如此幸福、欢乐的含义，如今 XTC Gelato 品牌旗下的 gelato 口味已经超过 450 款，而且还在不断创新中。店内每季提供 40 款口味供顾客选择，而且每四个月都会更换口味，其中还包括一些时令 gelato 口味；不仅如此，对于喜爱 XTC Gelato 的顾客来说，春天、夏天、节日三个餐单的交替出现，使每次光顾都有惊喜；而在如此口味纷繁，质量上乘的 gelato 品类之中，XTC Gelato 最受欢迎的口味还是要数巧克力、云尼拿和港式奶茶口味了。其中，前两者分别选用了 Valrhona 70% 黑巧克力和来自马达加斯加的香草；而港式奶茶口味，更是以传统方式冲泡的经典港式奶茶为基础，结合正宗 gelato 的制作方法制作而成。这三种口味分别选用了传统 gelato 口味与 gelato 香港化的典型代表。除此之外，巧克力还搭配了 gelato 冰棒，gelato 曲奇三拼法，以及在中秋夜应景推出的 gelato 月饼，也都展现出本地品牌不断推陈出新的创新精神。

与环境、健康为伴

饮食的潮流和口味随着时间不断更改，放眼未来几年的 gelato 口味潮流趋势，海盐与焦糖的结合将成为一大热点；而另一个以健康为首要前提的趋势，便是降低糖分含量，以及寻找传统奶油的替代品。XTC Gelato 在保持产品稳定性的前提下，有意降低糖分含量，或选择 GI（血糖生成）指数较低的椰子糖；使用澳洲牛奶，降低奶油使用量，使产品的平均脂肪含量下降到 10% 以下，与大量美式雪糕 30% 的脂肪含量形成鲜明对比；而对于有乳糖不耐受症的顾客，高倍（sorbetto）则是另一个完美的选择。随着当地社区对 gelato 了解的不断加深，市场潜力的不断加大，相信 XTC Gelato 在港内的香港 gelato 产业也在不断开拓进取，开发出更多符合消费者需求和健康趋势的新产品。只有永远对行业保有好奇与进取之心，才会有下一个二十年的良好发展。未来让我们一起拭目以待！

网址: www.XTC.com.hk



提起香港小吃你会想到什么？奶茶，鸡蛋仔，鱼丸，蛋挞。它们身上留有的中西融合的印记都代表了香港的包容。而除此之外，现代还有更多源自西方的美食也还在不断地挑战着香港民众的接受度与创新力。而在这些非传统领域内，gelato 虽然进入香港较晚，因其低脂、新鲜、口味众多等优点已经慢慢替代传统美式冰淇淋作为一种更加健康、甚至营养的甜点出现在越来越多高档酒店的甜品菜单，和众多美食老饕的推荐品类中。

Gelato 进入香港大概始于 2000 年左右，当时许多香港人几乎没有 gelato 的概念，更不清楚 gelato 与传统冰淇淋的区别。经过近 20 年的发展，现在香港市面 gelato 品牌数量众多，其中国外品牌约占 1/4，它们大多在意大利都是历史悠久的老店，同时在国外也都有多家连锁店，gelato 口味比较经典和传统；而在剩下的本地自创品牌中，一些传承了正宗的意大利 gelato 口感和制作方法，又融合了香港本地口味需求和文化特色的店铺也因独具特色，闯出了自己的一片天地。今天要介绍的就是这样一家立足于香港的 gelato 店——XTC Gelato。

口味创新 传承经典

承载着如此幸福、欢乐的含义，如今 XTC Gelato 品牌旗下的 gelato 口味已经超过 450 款，而且还在不断创新中。店内每季提供 40 款口味供顾客选择，而且每四个月都会更换口味，其中还包括一些时令 gelato 口味；不仅如此，对于喜爱 XTC Gelato 的顾客来说，春天、夏天、节日三个餐单的交替出现，使每次光顾都有惊喜；而在如此口味纷繁，质量上乘的



gelato 品类之中，XTC Gelato 最受欢迎的口味还是要数巧克力、云尼拿和港式奶茶口味了。其中，前两者分别选用了 Valrhona 70%黑巧克力和来自马达加斯加的香草；而港式奶茶口味，更是以用传统方式冲泡的经典港式奶茶为基础，结合正宗 gelato 的制作方法制作而成。这三种口味分别是传统 gelato 口味与 gelato 香港化的典型代表。除此之外，巧克力压层 gelato 冰棒、gelato 曲奇三明治，以及在中秋夜应景推出的 gelato 月饼，也都展现出本地品牌不断推陈出新的创新精神。

与环境、健康为伴

饮食的潮流和口味随着时间不断更改，放眼未来几年的 gelato 口味潮流趋势，海盐与焦糖的结合将成为一大热点；而另一个以健康为首要前提的趋势，便是降低糖分含量，以及寻找传统奶油的代替品。XTC Gelato 在保持产品稳定性的前提下，有意降低糖分含量，或选择 GI（血糖生成）指数较低的椰子糖；使用澳洲牛奶，降低奶油使用量，使产品的平均脂肪含量下降到 10%以下，与大量美式雪糕 30%的乳脂含量形成鲜明对比；而对于有乳糖不耐受的顾客，雪芭（sorbetto）则是另一个完美的选择。随着当地社区对 gelato 了解的不断加深，市场潜力的不断增大，包括 XTC Gelato 在内的香港 gelato 产业也在不断与时俱进，开发出更多符合消费者需求和健康趋势的新产品。只有永远对行业保有好奇与进取之心，才会有下个二十年的良好发展。未来让我们一起拭目以待！

