

NALU

NALU adalah Tempat di Mana Gelato dan Keseruan Berpadu



Dengan NALU, cara orang menikmati gelato akan berubah.

Bali, 2 Agustus 2024 — Bersiaplah untuk merasakan pengalaman baru menikmati *gelato* bersama NALU! Lahir dari para sosok kreatif di balik Shelter Indonesia Group, salah satu pelaku bisnis makanan dan minuman terpendang di Bali, NALU dirancang untuk membawa napas baru dalam lanskap es krim Italia di Bali yang berwarna. Diluncurkan pada akhir 2023, NALU mengusung misi menjadi sebuah agen perubahan dan bertekad untuk menjadi destinasi *gelato* terkini di Pulau Dewata.

NALU menggabungkan sebuah nuansa nostalgia tentang gaya hidup yang sederhana dengan produk-produk inovatif dan berkualitas tinggi. Gerai *gelato* yang seru dan menggoda ini fokus dalam menciptakan atmosfer yang berkesan, memikat tamu dengan beragam rasa *gelato* serta pilihan kue kering yang baru dimasak, *soft serve*, dan pilihan hidangan manis yang diracik memakai *gelato*. Setiap produk dibuat menggunakan bahan-bahan alami terbaik, guna menghadirkan sensasi rasa dalam setiap gigitannya.

Adalah Stephen Moore, otak yang akan mentransformasi lanskap *gelato*. Selama lebih dari 20 tahun, koki kelahiran Inggris ini telah bekerja di berbagai restoran *fine dining*, hotel, dan resor terbaik di dunia. Perjalanan kulinernya dimulai di Perigord, Prancis, diikuti dengan pengalaman kerja di Swiss dan London di Hyde Park Hotel yang prestisius. Chef Stephen kemudian mengasah keahlian memasaknya di Selandia Baru dan Australia, terutama di restoran Rockpool yang ikonis di Sydney. Dia juga sempat beberapa kali bekerja di properti Aman Resort di New Delhi, India, dan restoran bintang tiga Michelin, El Racó de Can Fabes, di Barcelona.

Sebagai salah satu pendiri dan Group Executive Chef Shelter Indonesia Group, Chef Stephen telah menciptakan berbagai macam rasa *gelato* yang siap memanjakan lidah. Tiap sendokan *gelato* menawarkan tekstur lembut dengan cita rasa yang pas—kaya rasa tetapi tidak terlalu manis.

NALU

Nama NALU berarti ombak, sejalan dengan misinya untuk membawa gelombang rasa baru yang menyegarkan. Bintang utama di NALU adalah kreasi-kreasi *gelato* yang menggugah selera. Mulai dari rasa-rasa favorit seperti Pistachio, Salted Caramel, Cheesecake Strawberry, Ferrero, dan Mango Passion Fruit hingga opsi *non-dairy* seperti Strawberry, Coconut Pineapple, dan Nutella Vegan, NALU menawarkan pilihan rasa untuk semua selera.

Di NALU, karya-karya kuliner Chef Stephen lebih dari sekadar *gelato*. Dia dengan saksama mengkurasi aneka pilihan kue kering yang dapat dinikmati langsung atau dikombinasikan dengan *soft serve* atau *gelato*. Untuk menjaga kualitas yang paripurna, kue kering dan *cone* yang disajikan dibuat setiap hari, di dalam dapur yang ada gerai. Pengunjung dapat menyaksikan proses memasak secara langsung, menambah keseruan.

Chef Stephen juga merilis beberapa kreasi baru yang terinspirasi dari lanskap kuliner Bali yang penuh warna. Pengunjung sekarang bisa menikmati sajian-sajian inovatif seperti Chocolate Cherry Ripe Taco (*gelato* lezat dibungkus *taco*), S'more Hot Chocolate Bliss (hidangan manis yang terinspirasi nostalgia masa kecil), Pistachio Brioche Ban, Citrus Bliss Brioche, dan Croissant Cone Sprinkle Swirl (sebuah *cone* inovatif terbuat dari *croissant* diisi *soft serve*). Sajian-sajian manis yang lezat ini menjanjikan pengalaman khas NALU ke tingkat yang lebih tinggi.

NALU memiliki dua gerai di Bali. Gerai utamanya terletak di Jalan Batu Bolong, salah satu spot trendi di Bali, menampilkan desain yang modern dan santai dipercantik pernak-pernik unik. Didesain oleh ZXC Studio, gerai ini memadukan semangat Bali dengan estetika laboratorium urban, menciptakan ruang yang nyaman bagi para pencinta hidangan manis dan penyuka *streetwear*. Di gerai ini terdapat juga sebuah pojok butik dari Ageless Galaxy, *brand* gaya hidup asal Jakarta yang terinspirasi dari eksplorasi di luar ruangan. Ini juga cabang Ageless Galaxy pertama di luar Jakarta, menambah kesan keren NALU.

Gerai kedua NALU terletak di Jalan Drupadi, bersemayam di lantai satu HUT Café Seminyak. Gerai Seminyak yang nyaman ini didesain lebih sebagai toko *grab-and-go* bagi mereka yang menginginkan sajian nikmat khas NALU.

NALU juga menawarkan layanan katering, melalui *ice cream cart* bergaya modern, mesin permen kapas, dan mesin pembuat *popcorn* yang penuh kenangan. Ideal untuk pesta-pesta ulang tahun dan pertemuan, layanan NALU ini dapat mengakomodasi hingga 100 tamu, memastikan pengalaman yang mengesankan dan menyenangkan.

Untuk informasi lebih lanjut dan kabar terbaru tentang NALU, ikuti kami di [Instagram](#), [Facebook](#), atau kunjungi situs web www.naluicecream.com.

—SELESAI—

NALU

Tentang NALU

NALU lahir pada Agustus 2023 dan berperan sebagai sebuah pengingat akan masa-masa yang sederhana, menawarkan hidangan inovatif dan berkualitas tinggi. Dengan fokus pada es krim, kue kering, dan lain sebagainya, NALU menciptakan rasa-rasa yang memiliki misi untuk memantik memori dan menyediakan kenyamanan dalam tiap gigitannya. Seperti layaknya ombak, nantikan hal-hal tak terduga bersama cita rasa dan sajian inovatif NALU. Kami saat ini memiliki gerai utama di jantung Canggu dan segera akan membuka cabang di Seminyak.

Tentang Shelter Indonesia Group

PT Shelter Indonesia Group adalah sebuah grup *hospitality* yang berbasis di Bali, Indonesia. Perusahaan ini menaungi beragam atmosfer dan klien, mulai dari gerai es krim dan kafe hingga *brand* restoran utamanya, Shelter Pererenan dan HUT Café Seminyak (identitas baru dari Shelter Seminyak). Meskipun masing-masing properti di dalam grup unik sangat unik, mereka berbagi kecintaan akan kualitas dan pengalaman, yang ditunjukkan dalam pencarian bahan, penggunaan bumbu, persiapan, dan presentasi dari makanan dan minuman mereka dalam imajinasi desain serta dalam kehangatan dan keunggulan layanan mereka.

Untuk informasi lebih lanjut, silakan hubungi:

Daniel Watson (Mr.)

Group Head of Operations

Shelter Indonesia Group

E. danwatson@shelterbali.com

Heidy Zainuddin (Ms.)

Account Director, Bali

Prefinite Communications

E. heidy@prefinite.id