



## RASSEGNA STAMPA



NAZIONE	PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Spagna	Bimestrale	Marzo-Aprile 2009	73

### GIUSO. Las bases Evoluzione incorporan Evoluzione M y Evoluzione Mix

La firma de ingredientes para heladería Giuso ha completado el trabajo iniciado el año pasado con la presentación de la base Evoluzione añadiendo dos referencias más. A la anterior Evoluzione L, una base 100, se añaden Evoluzione M, una base 50 para leche y Evoluzione Mix, una base 500 para agua. De esta manera el profesional heladero cuenta con toda una línea para satisfacer sus exigencias actuales.

El aspecto innovador de las bases Evoluzione es que logra ofrecer las mismas garantías que las bases con grasa vegetal pero conteniendo sólo grasa noble de origen lácteo. El avance tecnológico de este producto permite dispersar las pequeñas partículas grasas lácteas por todo el mix aportando su característico sabor además de su función estructurante. El estabilizante es totalmente natural mientras que su acción emulsionante es de última generación. El resultado, un helado cálido al paladar, sin cristales líquidos, de tono mate, buena conservación y adaptado a las inquietudes del consumidor de hoy en día.



Giuso Guido, spa  
Tel. 390144359411 - Fax. 390144322964  
www.giuso.it - international@giuso.it