

RASSEGNA STAMPA

NAZIONE	TESTATA	PERIODICITA'	NR USCITA	PAGINA
Diff. Int.	Gelato Internat.	Trimestrale	Febbraio 2009	108



INFO AZIENDE

Giuso: tante novità dai gusti internazionali

Un programma ricco di incontri e dimostrazioni, molte novità per la gelateria e la pasticceria, i migliori maestri artigiani a disposizione per suggerimenti e consigli: una vera "fabbrica di idee" lo stand **Giuso** in occasione di Sigep 2009. Tra le novità **"Cheesecake alla fragola"**, un gelato che racchiude interamente la filosofia Giuso: quando la qualità non conosce frontiere e offre un prodotto dal gusto internazionale così da ampliare e rendere innovativa l'offerta dei più bravi gelatieri. Cheesecake è composta da una base realizzata con formaggio priva di grassi idrogenati che conferisce al gelato un colore paglierino dal gusto di formaggio fresco molto delicato. Fondamentale in questa preparazione è la variegatura; grazie a "Variegato fragola" si ottiene una decorazione morbida e cremosa con tantissime fragole intere dal gusto fragrante per un gelato davvero nuovo.

Ma la sfilata delle "star" internazionali non si ferma qui, sotto i riflettori del gusto fa il suo ingresso nel mondo del gelato: **"Muffin"**.

Fino ad oggi un classico dolce internazionale ma che, grazie a Giuso, sarà possibile gustare anche in versione gelato. Un equilibrio perfetto fra: Pasta Muffin, Chocomuffin e Variegato Mirtillo. Tre semplici prodotti per creare una proposta innovativa e di sicuro successo in gelateria: Pasta Muffin è una pasta insaporente, dal classico gusto di questo prodotto da forno, da variegare con la combinazione di:

- Chocomuffin: una variegatura al cioccolato di struttura densa e compatta, ricchissima di pezzi di biscotto al cacao che impreziosisce il gelato fornendo anche una piacevole consistenza.



- Variegato Mirtillo: una variegatura morbida e cremosa, che presenta frutti interi e il cui sapore vagamente acidulo bilancia perfettamente le componenti dolci della preparazione.

"Pasta Pistacchio Integrale Gold Bronte" va invece ad integrare la linea di "Paste Gold" di Giuso: una gamma molto ampia di prodotti proposta ormai da diversi anni e caratterizzata da elevata purezza, genuinità e versatilità d'impiego. "Pasta Pistacchio Integrale Bronte" si differenzia da "Pasta Pistacchio Gold Bronte" per una tostatura ancora più leggera del frutto che rende, anche in questo caso, il gelato molto simile, per gusto e colore, al frutto originario. Un'altra importante peculiarità di questa pasta è la raffinazione semi-grezza che garantisce un gelato ricco di gradevoli residui del frutto.