

RASSEGNA STAMPA



PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Bimestrale	Marzo-Aprile 2010	18

FATTI E TENDENZE NEWS

'Unica' di nome e di fatto

Giuso è un'azienda di primo piano nel settore alimentare, specializzata nella produzione di ingredienti composti per pasticceria e gelateria artigianale. Fondata nel 1919, è autorevole esponente del Made in Italy, presente in oltre trenta paesi in tutto il mondo. Una delle più recenti novità lanciate sul mercato da Giuso si chiama Unica ed è la nuova Passata Oro della Linea Più.

Tanti i plus di questo prodotto, che contribuiscono a rendere questa referenza davvero 'unica': dalle materie prime (è infatti caratterizzata dall'impiego di albicocche fresche di origine italiana, zucchero di canna e pectine naturali estratte dalla frutta) alla lavorazione (è ottenuta con il sistema di concentrazione sottovuoto che ne garantisce inalterate le qualità organolettiche). Un prodotto utilizzabile ad ampio spettro in pasticceria in quanto non si limita alle preparazioni consuete, come la classica farcitura di croissant e biscotti o la realizzazione di crostate, ma si rivela ottimale anche in impieghi più moderni e innovativi (come nella 'Sacher in suite' visibile nell'immagine a lato). Unica è un prodotto ricco e corposo, che contiene ben il 50% di albicocche ed è in grado di conferire un gusto marcato a tutte le preparazioni, grazie anche all'impiego di solo

zucchero di canna). Tecnicamente si caratterizza in particolare per la elevatissima facilità di lavorazione e per l'ottima tenuta in cottura. Unica è disponibile in due formati, due secchielli da 5,6kg o un unico contenitore da 12,5kg, per soddisfare differenti esigenze.

'Unica', an innovative product

Giuso is a leading food company, with a great know-how in the production of high quality ingredients and mixtures for pastry and artisan Italian Gelato (ice cream). This company represents the highest quality made in Italy: it was founded in 1919. Giuso is well established in Italy and it exports in over 30 countries around the world. One of the latest novelties launched on the market is Unica and it is the new 'Golden purée' of the Linea Più. This product offers many advantages, which contribute to make it really unique: from raw materials (it actually features the use of fresh apricots of Italian origin, cane sugar and natural pectins extracted from fruit) to processing (it is got with the vacuum concentration system that keeps its organoleptic qualities unaltered). A product to be widely used in the confectionery sector since it does not restrict to the usual preparations, such as the classical croissant and biscuit filling or the development of tarts, but it proves to be optimum even in most modern and innovative uses (such as in the Sacher in suite, that you can see on the side picture). Unica is a rich and full-bodied product, containing a 50% of apricots and it can give a strong flavour to all the preparations, also thanks to the cane sugar only). Technically it features a very easy processing and an excellent cooking resistance. Unica is available in two formats, two 5.6 kg bags or a single 12.5 kg container to meet different requirements.

