

## RASSEGNA STAMPA



PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Bimestrale	Settembre-Ottobre 2010	6

### FATTI E TENDENZE NEWS

#### *Un dolce giro del mondo*

I nuovi gelati Giuso 'Dolci dal mondo' raccontano tradizioni lontane tradotte dall'arte gelatiera italiana, regalando il piacere di assaporare il gusto della tradizione anche attraverso forme innovative. È così che nasce il gelato "Muffin", fino ad oggi un gusto tipico per dolci da forno, relegato al momento della colazione o a un tipico thè del pomeriggio. Il gelato "Muffin" di Giuso è un equilibrio perfetto fra pasta muffin, chocomuffin e variegato mirtillo. Tre semplici prodotti per una proposta innovativa: pasta muffin è una pasta insaporente, dal classico gusto di prodotto da forno e dal colore giallo tenue, da variegare con la combinazione di chocomuffin (una variegatura al cioccolato di struttura densa e compatta, ricchissima di pezzi di biscotto al cacao) e variegato mirtillo (una variegatura morbida e cremosa, che presenta frutti interi e il cui sapore vagamente acidulo bilancia perfettamente le componenti dolci della preparazione). Anche "Cheesecake" ha una struttura simile ed è composta da due componenti: il primo è cheesecake base (realizzata con formaggio senza grassi idrogenati) che conferisce al gelato un colore giallo tenue e un gusto di formaggio fresco molto delicato; il secondo è la variegatura alla fragola. La variegatura, fondamentale in questa preparazione, viene ottenuta grazie al "variegato fragola" di Giuso, che contiene moltissime fragole intere e consente una decorazione morbida e cremosa. Dalle tradizioni anglosassoni si arriva a paesi mediterranei come la Spagna, con la sua celebre "Crema catalana". Ben tre ingredienti per ottenere



lo stesso gusto caratteristico di questo dolce (foto): la pasta catalana (una crema all'uovo con delicate note di vaniglia e cannella), un variegato caramel e la decorazione di granelle di zucchero caramellato perfetta per riprodurre lo strato di zucchero bruciato. Tutti questi prodotti sono proposti da Giuso unitamente a stativi da banco e segnaposto che catturano immediatamente l'attenzione del cliente. Allacciate le cinture quindi: il giro del mondo può iniziare. All'insegna del gusto.



## Segue

### **A sweet tour of the world**

The new Giuso ice-creams, 'Dolci dal mondo' tell about a far tradition, i.e. the all Italian ice-cream craft, giving the pleasure of tasting the flavour of tradition even through innovative shapes. This way the 'Muffin' ice-cream was created, that up to now had been a typical flavour for bakery cakes, confined to breakfast or to the typical afternoon tea. Giuso's 'Muffin' ice-cream represents a perfect balance between muffin paste, chocomuffin and streaked bilberry. Three simple products for an innovative proposal: the muffin paste is a flavouring paste, with the typical bakery flavour and a pale yellow shade, to be streaked with the chocomuffin combination (a chocolate streaking with thick and compact texture, full of cocoa biscuit pieces) and streaked bilberry (a soft and creamy streaking, featuring whole fruits and whose sour taste perfectly balances the sweet parts of the preparation). Cheesecake as well has a similar structure and it consists of two components: the first one is cheesecake base (made from cheese without any hydrogenated fats) giving the ice-cream a pale yellow colour and quite a delicate fresh cheese flavour; the second one is the strawberry streaking. Streaking, that is essential in this preparation, is got thanks to Giuso's 'strawberry streaking' that contains many whole strawberries and enables a soft and creamy colouring. From AngloSaxon tradition, we pass to Mediterranean countries such as Spain, with its famous 'Catalan cream'. Three ingredients to get the cake's typical flavour: the catalan paste (an egg-based cream with delicate vanilla and cinnamon notes), a streaking caramel and caramel sugar grains that are perfect to reproduce the layer of burned sugar. All of these products are proposed by Giuso as well as displays that immediately catch the customer's attention.