

RASSEGNA STAMPA

TESTATA	PERIODICITA'	NR USCITA	PAGINA
Il Gelatiere Italiano	Mensile	febbraio 2009	88

Novità e gusti internazionali

Un programma ricco di incontri e dimostrazioni, nuovi prodotti per la gelateria e pasticceria, i migliori maestri artigiani a disposizione: una vera 'fabbrica di idee' lo stand Giuso al Sigeip 2009.

Cheesecake alla fragola è un gelato che racchiude interamente la filosofia Giuso, una qualità che non conosce frontiere, un prodotto dal gusto internazionale che va ad ampliare e rendere innovativa l'offerta dei più bravi artigiani gelatieri. Composto da Cheesecake base, realizzata con formaggio e senza grassi idrogenati, si presenta con un colore giallo tenue e un gusto di formaggio fresco



molto delicato. Fondamentale in questa preparazione è la variegatura: con Variegato fragola si ottiene una decorazione morbida e cremosa, con tantissime fragole intere dal gusto fresco per completare il gelato secondo la tradizione.

Tra le novità, fa il suo ingresso nel mondo del gelato Muffin, un equilibrio perfetto fra Pasta Muffin, Chocomuffin e Variegato Mirtillo. Pasta Pistacchio integrale Gold Bronte va invece a integrare la linea di Paste Gold ed è caratterizzata da una raffinazione semi-grezza che garantisce un gelato ricco di gradevoli residui del frutto. Verrà inoltre arricchita la Linea Flash



con l'inserimento di nuove referenze: Vaniglia e Limone, Fragola e Peryò, al gusto di yogurt. La linea Cuzco dà il benvenuto a Cuzco Extra Fondente Nero, prodotto con puro cioccolato fondente, dal sapore marcato e colore molto scuro. E tra i variegati, oltre a Mirtillo e Fragola, Giuso propone Tuttobosco e Mango.

www.giuso.it

