



## RASSEGNA STAMPA

**gelateria**news  
rivista per il gelatiere nel mondo

PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Bimestrale	Settembre-Ottobre 2010	20

### **DOLCI NEL MONDO**

Una nuova linea di Giuso si chiama "Dolci dal Mondo" e racconta di tradizioni lontane "tradotte" dall'impareggiabile arte gelatiera italiana. Una panoramica che seleziona i prodotti più rappresentativi per offrire il piacere di assaporare il gusto della tradizione anche attraverso forme innovative.

E' così che nasce il gelato "Muffin", fino ad oggi un gusto tipico per dolci da forno e "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 Variiegato 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:



### Segue

- 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.

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

Dalle tradizioni anglosassoni si arriva a paesi mediterranei come la Spagna che ci regala la sua celebre "crema catalana". Ben 3 ingredienti per ottenere lo stesso gusto caratteristico di questo dolce: la pasta catalana (una crema all'uovo con delicate note di vaniglia e cannella), un variiegato Caramel particolarmente gustoso e la decorazione di granelle di zucchero caramellato perfetta per riprodurre lo strato di zucchero bruciato.