

RASSEGNA STAMPA

TESTATA	PERIODICITA'	NR USCITA	PAGINA
Pasticceria Internazionale	Mensile	febbraio 2009	98



PARATA DI NOVITÀ

Molte le novità proposte da **Giuso** a Sigep, cominciando dal Cheesecake alla fragola (cheesecake base con formaggio senza grassi idrogenati e variegato alla fragola con frutti interi per una decorazione cremosa) e Muffin, unione tra la Pasta Muffin, pasta insaporente dal colore giallo tenue, da variegare con il Chocomuffin, variegatura al cioccolato di struttura densa, con pezzi di biscotto al cacao, e il Variegato Mirtillo, con frutti interi e dal sapore acidulo che bilancia le componenti dolci. Pasta Pistacchio Integrale Gold Bronte integra, invece, la linea Paste Gold e si differenzia dalla Pasta Pistacchio



Gold Bronte per una tostatura ancora più leggera del frutto e la raffinazione semi grezza. Nel corso dell'anno, inoltre, nuove referenze arricchiranno la Linea Flash: gamma che consente di realizzare gelati sia in mantecatore che in macchina soft. Semplici da usare, i prodotti Flash sono ricchi di fibre e fruttosio, mentre le versioni light hanno un basso contenuto calorico. Ampio spazio viene anche dedicato alla linea Cuzco che dà il benvenuto a Cuzco Extra Fondente Nero, con puro fondente, dal sapore marcato e colore scuro. Oltre ai già citati Mirtillo e Fragola, Giuso propone altri due variegati: Tuttobosco e Mango. Il primo, con pezzi di fragole, mirtilli e more, si sposa con le creme, mentre il secondo è ideale per le basi bianche e per i gusti yogurt (www.giuso.it).