

RASSEGNA STAMPA



PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Mensile	Giugno-Agosto 2009	65

Lo zucchero naturale della frutta

Fruttosiomix, la base con fruttosio e fibre senza saccarosio, è la nuova proposta di **Giuso**. Stabile e ben lavorabile, non contiene derivati del latte e grassi ed è ideale per preparazioni con frutta fresca, surgelata e con paste concentrate. Grazie al fruttosio, il gelato risulta con gusto corposo e naturalità (www.giuso.it).

Gelato al limone

Fruttosiomix	g	1.000
frutta	g	600
acqua	g	1.800
Totale g 3.400 (18% di frutta)		



Unire l'acqua e il succo di frutta, quindi incorporare il Fruttosiomix mescolando velocemente. Attendere 30 minuti e mantecare. Guarnire con fettine di limone e Gelosa di Giuso, la gelatina neutra che evita l'opacizzazione e il congelamento del frutto.

Il gelato risulta "sorbetto-so": fresco, morbido e ideale per il periodo estivo.