



RASSEGNA STAMPA



PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Mensile	Gennaio 2010	128



Mix fra scienza e natura

Contiene soltanto i grassi nobili del latte Base Evoluzione di Giuso e garantisce le stesse prestazioni delle basi realizzate con grassi vegetali. Base Evoluzione

è realizzata con una miscela di grassi di latte frazionati e facilmente disperdibili mentre gli stabilizzanti sono tutti naturali e gli emulsionanti sono di ultima generazione; anche gli aromi seguono la stessa filosofia

e sono naturali al 100%. La linea è composta da



Segue

3 referenze: Evoluzione M (una base 50 per latte), Evoluzione Mix (una base 500 per acqua) ed Evoluzione L (base 100 per latte).

Giuso propone anche la linea Dessert Freddi per semifreddo, in particolare L'Ameringa, che, montata solo con acqua, consente di ottenere una vera meringa all'italiana; Perfetto -18 per una semplice preparazione di un semifreddo con panna in singolo passaggio, Charm, che garantisce un'ottima tenuta alla mousse, e Cuzco Mousse realizzata con vero cioccolato. Di questa linea fanno parte anche Basecrema Neutra per realizzare a freddo creme neutre a base di latte e creme di frutta e GG Ovo, tuorli d'uovo di alta qualità..