

RASSEGNA STAMPA



PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Bimestrale	Maggio 2009	114

inprimopiano

La base si fa in tre

La linea **Evoluzione** di **Giuso** si amplia con due nuove basi per gelati alle creme, una 50 latte e una 500 acqua, prive di grassi vegetali.

www.giuso.it

L'aspetto innovativo della linea è la capacità di garantire le stesse prestazioni delle basi contenenti grassi vegetali pur avendo solo grassi nobili del latte. Il merito è dei grassi del latte frazionati, facilmente disperdibili, di sapore neutro e dalle proprietà strutturanti. Gli stabilizzanti sono naturali e gli emulsionanti di ultima generazione. Il gelato ottenuto è caldo al palato, di struttura asciutta, aspetto opaco e conservabile a lungo.

Linea: Evoluzione
Descrizione: 3 basi prive di grassi vegetali

Referenze:
Evoluzione L (base 100), Evoluzione M (base 50), Evoluzione Mix (base 500)

Dosaggi:

- Evoluzione L, 100 g per lt di latte
- Evoluzione M, 50 g per lt di latte
- Evoluzione Mix, 500 g per lt di acqua

Confezioni:

- Evoluzione L e M, sacchetti da 2 kg (4 per cartone)
- Evoluzione Mix, sacchetto da 2,5 kg (4 per cartone)

