

RASSEGNA STAMPA



PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Bimestrale	Settembre-Ottobre 2010	6

FATTI E TENDENZE NEWS

Un dolce giro del mondo

I nuovi gelati Giuso 'Dolci dal mondo' raccontano tradizioni lontane tradotte dall'arte gelatiera italiana, regalando 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, 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 variegato 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 chocomuffin e variegato mirtillo.

Anche 'Cheesecake' ha una struttura simile ed è composta da due componenti: il primo è cheesecake base (realizzata con formaggio senza grassi idrogenati) che conferisce al gelato un colore giallo tenue e un gusto di formaggio fresco molto delicato; il secondo è la variegatura alla fragola.

Dalle tradizioni anglosassoni si arriva a Paesi mediterranei come la Spagna, con la sua celebre "Crema catalana". Ben tre ingredienti per ottenere lo stesso gusto caratteristico di questo dolce (foto): la pasta catalana (una crema all'uovo con delicate note di vaniglia e cannella), un variegato caramello e la decorazione di granelle di zucchero caramellato perfetta per riprodurre lo strato di zucchero bruciato.