

## RASSEGNA STAMPA



PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Mensile	Dicembre 2009 – Gennaio 2010	181

### food & beverage

#### salse per pasticceria

### Unica e versatile

► Il suo nome già dice molte cose: **Unica**, la nuova passata della **Linea Più** di **Giuso** (*giuso.it*), è infatti un prodotto utilizzabile in svariate occasioni in pasticceria. Caratterizzata dall'impiego di albicocche fresche di origine italiana, zucchero di canna e pectine naturali estratte dalla frutta, Unica è realizzata con il sistema di concentrazione sottovuoto che mantiene inalterate le sue qualità organolettiche. Caratterizzata dalla particolare facilità di lavorazione e dalla perfetta tenuta in cottura, questa ricca e corposa passata si adatta sia ai dolci più classici (farcitura di croissant, biscotti, crostate ecc.) sia, per esempio, alla preparazione di mousse. Unica è disponibile in due formati: 2 secchielli da 5,6 kg ciascuno o contenitore da 12,5 kg.

