

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: TECNOLOGIE ALIMENTARI

PERIODICITA': Mensile

DATA: giugno / luglio 2006

PAGINA: 41

gelati

I semilavorati rivendicano il loro ruolo

C'È UN'AZIENDA LEADER nel settore dei semilavorati per gelateria e pasticceria. È Giuso di Acqui Terme. Ricca di un'antica tradizione, la società ha saputo innovare nel rispetto della qualità e del rigore scientifico. E oggi, a quasi un secolo dalla nascita, offre oltre 500 referenze a listino. Si può sicuramente affermare che questa azienda ha contribuito a creare il settore dei semilavorati di qualità per gelateria quando, agli inizi degli anni 70, ha impresso un forte impulso al settore Ricerca & Sviluppo arrivando a offrire linee di prodotti che si sono rivelate di altissimo livello qualitativo e funzionale. Paste idrate, paste anidre (o grasse), miscele in polvere, senza dimenticare i prodotti dedicati alla pasticceria fredda (semifreddi) e le linee per pasticceria a base di frutta candita, confetture, gelatine e marmellate. Il tutto realizzato avendo come obiettivo la qualità.

Non bisogna dimenticare che questa società della provincia di Alessandria è stata fra le prime aziende del suo settore a ottenere la certificazione di qualità già nel 2000 e, nel marzo 2005, la



Un dessert freddo
di Giuso



Una preparazione
di dolce al bicchiere
di Giuso



Segue



Una paletta di Cuzco, il nuovo gelato "di" cioccolato, e non, "al" cioccolato

certificazione di rintracciabilità interna secondo la norma UNI 11020:2002. Il risultato di questo lavoro è apprezzato dai gelatieri artigiani che trovano nel produttore un affidabile alleato per la loro creatività. Sia le basi che le paste, infatti, diventano ingredienti di qualità per poter realizzare una varietà pressoché infinita di gusti. Fra le tante linee di prodotto vogliamo qui ricordare Tantofrutto: una linea di paste concentrate caratterizzata da una percentuale elevata di frutta (1kg di pasta concentrata da un 1kg di frutta fresca in origine), che il gelatiere può ancora arricchire con altra frutta fresca o surgelata. Così come la linea Gold, fatta di paste pure fra cui spiccano la Pasta Nocciola Piemonte IGP e Pistacchio Bronte. Entrambe sono realizzate con frutta di prima qualità, proveniente esclusivamente dalla zona geografica tipica (Bronte in Sicilia per il pistacchio e alcune aree del Piemonte per la nocciola) e sono realizzate senza aggiunta di zuccheri. Tutti questi elementi concorrono a offrire al prodotto finito un gusto pieno, naturale e delicato. Ma il prodotto veramente rivoluzionario è Cuzco, novità assoluta di questa estate 2006. Cuzco è un gelato di cioccolato e non invece un gelato al cioccolato. Attraverso uno speciale procedimento brevettato, il gelato viene realizzato con cioccolato puro di alta qualità (copertura

al 60% resa polvere). Un prodotto di elevato livello -che riesce a trasferire ai gelati l'essenza del gusto del cioccolato- ma anche semplice da usare. Cuzco è disponibile in tre versioni (fondente, fondente superiore e al latte fine) ed è declinabile in numerosi abbinamenti. La vendita di questo nuovo gusto di semilavorato sarà caratterizzata dall'iniziativa "Dimmi di che cioccolato sei", un gioco per far scoprire al consumatore i tratti della propria personalità. Un totem conterrà, infatti, dei leaflet che illustreranno alcune tipologie di cioccolato e di carattere. Così, per esempio, chi preferisce il cioccolato fondente, scoprirà di essere una persona sicura dei propri mezzi e delle proprie capacità; mentre vengono classificati come miti e affidabili coloro che prediligono il gusto al latte.

Ne.www.s Srl
Via Domenichino 40 – Milano
Tel. 02/48.02.85.35 – Fax 02/48.02.87.09
e-mail: welcome@newwwws.it