



RASSEGNA STAMPA

TESTATA: GELATERIA
PERIODICITA': Bimestrale
DATA: settembre / ottobre 2006
PAGINA: 17

FRUTTOSIOMIX

Un riconoscimento significativo dal mercato è stato registrato anche da Fruttosiomix: un'innovativa base con fruttosio, fibre e senza saccarosio per un gelato di frutta dal sapore pieno e gustoso.

Fruttosiomix non contiene derivati del latte e grassi ed è stato studiato per preparazioni sia con frutta fresca che surgelata ma anche con paste concentrate. Facile da usare, stabile e ben lavorabile, Fruttosiomix consente la preparazione di gelati dal gusto ricco e corposo ma anche "naturali". Il gelato finito è infatti a base di fruttosio -lo zucchero naturale della frutta- che apporta un basso contenuto calorico; la mancanza di zucchero saccarosio inoltre riduce l'indice glicemico. Questa caratteristica, insieme ad una significativa presenza di fibre e ad un gusto piacevole sono fattori determinanti nella scelta di un gelato che diventa così un'occasione sì golosa, ma anche salutare.

Anche Fruttosiomix viene proposto al punto vendita con materiale di supporto: locandine esplicative e segnaposto a baionetta per esplicitare meglio, al consumatore finale, le peculiarità di questo prodotto.

GIUSO
ACQUI TERME (AL)
Tel. 144 359411

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