



## RASSEGNA STAMPA

TESTATA: GELATO ARTIGIANALE

PERIODICITA': Mensile

DATA: Marzo 2007

PAGINA: 129

*vetrina*

### Punto d'incontro Giuso al Sigep 2007



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



## Segue

Lo stand di Giuso è stato uno dei grandi crocevia dell'edizione 2007 della manifestazione riminese.

Gli oltre 400mq dell'area, hanno ospitato oltre 20.000 operatori del settore, accolti da uno staff complessivo di circa 60 persone. I visitatori hanno potuto assistere alle dimostrazioni no stop presso i due laboratori (uno dedicato alla pasticceria e uno alla gelateria). Un vero angolo di vivacità professionale, di interscambio di esperienze e conoscenze, il vero cuore pulsante dell'azienda che da sempre riserva molta attenzione al rapporto diretto con la propria clientela che ha potuto apprezzare le tante novità presentate come la linea "Chocobuoni", l'ampliamento dei gusti della linea cioccolati "Cuzco" e "Permousse" e la linea "Spazi e Contenitori" con "Free", "Suite" e "InDue" e "InQuattro", che rivoluzioneranno il consumo del gelato.

Chocobuoni è una linea di variegati (Bischoco al cioccolato con frollini alla nocciola e Chocobosco al cioccolato e frutti di bosco) che ha trovato la sua giusta collocazione in "Free", l'innovativa coppa che "libera la voglia di mangiare il gelato". Trasparente, elegante ed innovativa, "Free" è dotata di manico-contenitore per granelle o topping per decorare il gelato.

Tre invece sono stati i gusti "novità" per la linessa di cioccolati Cuzco: "Cioccolato Bianco", "Cioccolato Moka" e "Cioccolato Fondente Milk Free". Gusti ricchi e corposi che sono stati abbinati a "InDue" e "InQuattro", il cui principio ispiratore è la separazione dei gusti per poter gustare la fragranza di ogni singolo sapore.

Ed infine "Permousse", una nuova base per la realizzazione di mousse cremose al cucchiaino. "Permousse" ha trovato la sua collocazione ideale in "Suite": una coppa dalle stesse caratteristiche innovative di "Free" ma di dimensioni più piccole, pensata, in particolare, per dessert al bicchiere. Oltre a disporre di manico-contenitore, "Suite" è anche dotata di un piccolo cucchiaino per mischiare con facilità i topping presenti nel manico con il contenuto della coppa.

E così, questa sinergia fra contenuto e contenitore è stata protagonista delle 5 giornate fieristiche: per le dimostrazioni sono stati prodotti oltre 2.200 chili di gelato.

Non a caso lo stand Giuso è stato riconosciuto dai visitatori, per il secondo anno consecutivo, uno fra i 5 migliori stand presenti alla manifestazione ottenendo così il riconoscimento "The Top Five Stands Sigep 2007".

