

**RASSEGNA STAMPA**

**TESTATA: PASTICCERIA INTERNAZIONALE**

**PERIODICITA': Mensile**

**DATA: Marzo 2007**

**PAGINA: 102**

gelato news

**Variegati e mousse di ultima generazione**

Chochobuoni e Permousse sono le due novità che **Giuso** ha presentato al Sigep di Rimini. La prima è una linea di variegati al cioccolato in grado di impreziosire il gelato artigianale sia per gusto che per aspetto, proposta nelle due versioni di Bischoch, variegatura al cioccolato con biscotti alla nocciola, e Chocobosco - variegatura al cioccolato arricchita da frutti di bosco naturali. Ai Chochobuoni è destinata la coppa Free, realizzata in PS alimentare e trasparente, con una capacità di 440+40 cc. Permousse, invece, è una nuova base per la realizzazione di mousse cremose al cucchiaio da temperatura positiva (frigo) adatte anche alla conservazione in vetrina gelato. La linea di contenitori proposta in abbinamento è Suite, in PS alimentare con una capienza di 120+20 cc, studiata per dessert al bicchiere. Per info, [www.giuso.it](http://www.giuso.it).



Per i gelati di cioccolato Cuzco, abbinati ad altri gusti a scelta, sono disponibili le speciali vaschette InDue e InQuattro.



L'ergonomica coppa Free, studiata per contenere i variegati al cioccolato Chochobuoni, con il manico-contenitore per granelle o per il cucchiaino.



Linea di contenitori Suite, per dessert al bicchiere realizzati con la base Permousse: oltre ad un manico-contenitore, è presente un piccolo cucchiaino, dal design unico, pensato per permettere al consumatore di mischiare con facilità i topping presenti nel manico con il contenuto della coppa.



**GIUSO**  
UN SECOLO DI INNOVAZIONE