

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: GELATO ARTIGIANALE

PERIODICITA': Mensile

DATA: Luglio 2007

PAGINA: 122



Cioccolato, miele e lavanda: il gusto per l'estate

E' la proposta più "azzardata" nella combinazione di "In-Quattro" quella di "Cuzco con miele e fiori di lavanda" ed è anche una fra le più apprezzate di quest'estate.

Cuzco, che qui viene proposto nella versione "Al Latte Fine", è la colonna portante di questa presentazione; forte e corposo, come si addice a un gelato preparato con cioccolato puro di alta qualità, si sposa dapprima con l'arancia per offrire un contrasto deciso dove la freschezza della frutta alleggerisce la forza del cioccolato per poi equilibrarsi con il fiordilatte.

Ma il vero tocco di raffinatezza viene dato dal miele impreziosito da fiori di lavanda. Un aroma delicato che conferisce una dolcezza tutta naturale all'insieme. Una proposta che mescola, in maniera in-

novativa, sapori abituali della nostra terra e che lascia una fragranza nuova e duratura.

Una proposta che stupisce e invoglia e che è anche molto semplice nella fase di preparazione.

Il gelato "Cuzco Cioccolato al Latte Fine" si ottiene mescolando il preparato con acqua in misura di 285grammi per chilo. Per realizzare il gusto "arancia" è necessario invece utilizzare "Tantofrutto Arancia", una pasta concentrata (dosaggio consigliato 60/70gr.

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

per chilo) che contiene 100 grammi di frutta ogni 100 gr. di prodotto finito, arricchita dalla presenza di frutta intera o in pezzi.

Mentre, per realizzare il gusto Fiordilatte bisogna affidarsi a "Milkapan" uno dei prodotti di eccellenza fra le "Basi" di Giuso.

Con una formula di 33/35 gr. per chilo, Milkapan offre un risultato sorprendente in termini di sapore e corposità.

Morbido e compatto, dal gusto marcato di panna è un

gelato ricco che si accompagna facilmente ad altri gusti esaltandone le loro caratteristiche.

Ed infine, per quanto riguarda il miele si suggerisce un miele uniflorale in quanto più delicato rispetto ad uno comune multiflorale.

Una panoramica dettagliata sui prodotti e sulle attività dell'azienda è reperibile sul sito internet:

www.giuso.it

