

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: **IL GELATIERE ITALIANO**

PERIODICITA': **Mensile**

DATA: **Ottobre 2007**

PAGINA: **121**



Amordifrutta

Il processo di canditura oggi avviene in modo da preservare le qualità nutrizionali e organolettiche della frutta. La linea Amordifrutta di **Giuso** raccoglie il meglio di questa tradizione: frutti interi, tagliati, scorze in vari formati sono lavorati da fresco e proposti senza conservanti né coloranti.

Segmenti di ananas, scorzone di arancia tutta essenza, cubetti di albicocche, cedro diamante, mele e pere sono solo alcune delle proposte ideali, per gusto e morbidezza, in tutte le realizzazioni artigianali, dalla farcitura alla decorazione.

Ne è un esempio la torta Arancia Cioccolato, realizzata con pasta frolla e marmellata di arance e arricchita da una farcitura con cioccolato, pasta al cioccolato e una dose generosa di Amordifrutta Arancia per bilanciare il gusto del cioccolato e arricchire la consistenza finale del dolce. In fondo, se la frutta candita accomuna il panettone milanese alla cassata siciliana, significa che la bontà non conosce confini.

info@giuso.it - www.giuso.com