

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: www.newsfood.com

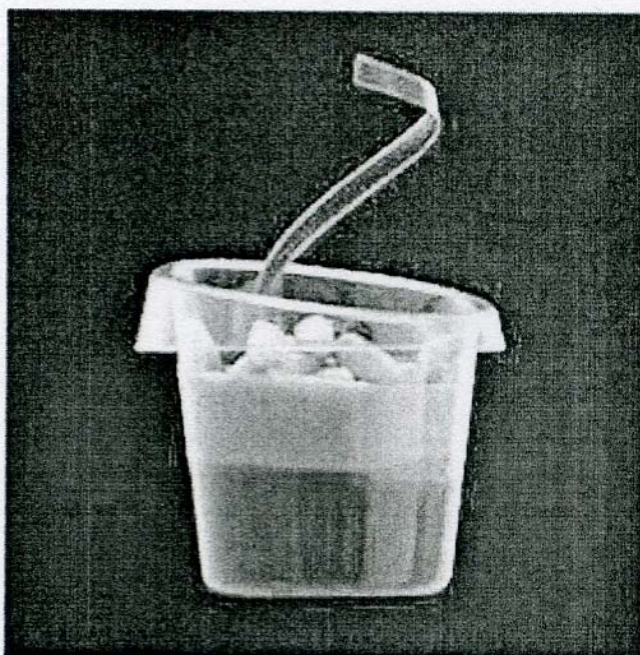
PERIODICITA': internet

DATA: 23 novembre 2007

PAGINA:

NEWSFOOD.com

La Parola alle Aziende



La "collezione autunno inverno
2007/2008" di Giuso S.p.a.

Paola Monti - 22/11/2007

Cuzco Mousse e "Suite 60": le irresistibili delizie per la
gelateria e la pasticceria

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

Segue

Da Giuso le ultime novità per il settore dolciario

La “collezione autunno inverno 2007/2008” di Giuso S.p.a.

Cuzco Mousse e “Suite 60”: le irresistibili delizie per la gelateria e la pasticceria

Paola Monti - Pubblicata il 22/11/2007

[Stampa l'articolo](#) [Segnala l'articolo](#) [Invia un commento](#) [RSS Feed](#)

L'azienda Giuso S.p.a., di Acqui Terme, vanta una lunga tradizione nel settore dolciario italiano: dal 1919, infatti, si distingue per la produzione di composti per pasticceria e gelateria artigianali ed è diventata leader nella fascia alta del mercato.

Il successo di Giuso è dovuto alla sapiente capacità di coniugare un'ottima qualità, un servizio capillare, una lunga tradizione ed un'attenta ricerca nell'ambito dell'innovazione.

Tutto ciò, unito ad uno stile di lavoro dinamico e alla costante ricerca dell'eccellenza, porta Giuso S.p.a. a realizzare linee complete di prodotti esclusivi ad alto contenuto tecnologico, delizie sempre nuove ed in grado di anticipare le tendenze del mercato.

Le novità di Giuso: coppa “Suite 60” con Cuzco Mousse

Per l'inverno 2007/2008, Giuso ha creato la coppia vincente per le preparazioni di gelateria e pasticceria: Cuzco Mousse con “Suite 60”.

Cuzco Mousse si ispira al concetto di purezza estrema dei cioccolati della linea “Cuzco” e, grazie alla sua consistenza voluttuosa, è l'ideale per torte e dolci al bicchiere. Cuzco Mousse ha un gusto ricco e, utilizzata sempre con la panna montata, è di facile impiego e garantisce risultati sempre perfetti.

Invece, sull'onda del successo registrato dalle coppe “Suite 120”, Giuso propone un ampliamento di gamma che verrà presentato a SIGEP 2008. Si tratta di “Suite 60”, una coppa unica nel suo genere, caratterizzata da un ampio bordo stonato ed ineguale, simile ad una sorta di veletta. “Suite 60”, inoltre, rappresenta il complemento perfetto per Cuzco Mousse, poiché, grazie alla sua forma morbida ed ergonomica ed alla caratteristica trasparenza, ne esalta corposità e cromatismi, creando così un richiamo irresistibile per il consumatore.

Per gli amanti del caffè, poi, Giuso ha pensato ad un altro accoppiamento irresistibile: “Suite 60 Cioccolato & Caffè”. In esso il bouquet e l'aroma intenso del caffè si accompagnano alla corposità di una mousse di cioccolato puro.

Per maggiori informazioni sui prodotti e sulle attività dell'azienda: www.giuso.it

Le ricette di Giuso: “SUITE 60 CIOCCOLATO & CAFFÈ”

Mousse Cioccolato

Ingredienti:

300 gr. di Cuzco Mousse

250 gr. di latte intero

1.000 gr. di panna

Versare la panna in una bastardella, preparare una pastella con Cuzco Mousse e il latte, unirla alla panna mescolando rapidamente fino al completo scioglimento. E' possibile impiegarla così oppure montarla leggermente con una frusta o in planetaria.

Mousse Caffè

Ingredienti:

100 gr. di Charm

125 gr. di latte intero

500 gr. di panna

20 gr. di Espresso Giuso

Versare la panna e il caffè espresso in una bastardella, preparare una pastella con Charm e il latte, unirla alla panna mescolando rapidamente fino al completo scioglimento. E' possibile impiegarla così oppure montarla leggermente con una frusta o in planetaria.

