



RASSEGNA STAMPA

TESTATA: **AGRA NEWS**

PERIODICITA': **Settimanale**

DATA: **29 gennaio 2008**

PAGINA: **12**

I25618

GIUSO AL SIGEP CON MOLTE NOVITÀ PER IL GELATO

**Dall'Espresso 100% Arabica Colombia alla Base
Evoluzione L fino ai nuovi contenitori della linea Spazi**

(AGRA) - Giuso - azienda specializzata nella produzione di materie prime e ingredienti per gelateria e pasticceria - ha presentato al Sigep di Rimini

diverse novità. "Espresso 100% Arabica Colombia" è un caffè solubile realizzato con la materia prima più pregiata, in grado di offrire un gelato di qualità superiore grazie anche alla lavorazione, essendo ottenuto per liofilizzazione, un processo di evaporazione per sublimazione a -40° C che conserva il valore nutritivo degli alimenti poiché le alterazioni a carico di proteine, vitamine e aromi naturali sono basse e comunque molto inferiori agli altri processi di conservazione. Mantiene inalterati l'aroma e la fragranza del caffè più puro garantendo un gelato dal gusto gradevole e persistente. I gelati realizzati con "Espresso 100% Arabica Colombia", inoltre, sono di facile bilanciatura (in quanto non contengono acqua e grassi) e di rapida realizzazione grazie alla facile solubilizzazione del prodotto. "Espresso 100% Arabica Colombia" è indicato anche nelle preparazioni di creme di pasticceria.

"Base Evoluzione L" - base "100" a caldo tecnologicamente avanzata che contiene grassi di latte frazionati, facilmente disperdibili, neutri e dalle proprietà strutturanti - si presenta come una vera rivoluzione nelle basi per gelato. Ideale per la realizzazione di tutti i tipi di gelato, impiega solo i grassi nobili del latte e assicura, in termini di cremosità e calore al palato, le stesse prestazioni delle basi contenenti grassi vegetali idrogenati. Gli ingredienti utilizzati, dagli stabilizzanti agli aromi naturali, sono rigorosamente improntati all'alta qualità.

"Peryo'mix" è un nuovo prodotto per gelato allo yogurt completo di neutri che va sciolto assieme

allo zucchero a freddo nel latte e può essere naturalmente integrato con yogurt fresco. Particolarmente indicato per proposte da arricchire con frutta fresca, anche a pezzettoni, si caratterizza per un gusto più dolce e morbido rispetto agli yogurt consueti ed è versatile per creare nuove preparazioni fresche e stuzzicanti.

La linea Cuzco - innovativa gamma di prodotti realizzati con puro cioccolato, reso in polvere da uno speciale procedimento esclusivo e brevettato - offre sei referenze (Fondente, Fondente Superior, Fondente Milk Free, Latte Fine, Bianco e Moka) alle quali si è recentemente aggiunta "Cuzco Mousse", ideale sia per specialità spumose da servire nel bicchiere sia per mousse più consistenti adatte alla realizzazione di torte.

Infine, i nuovi contenitori della linea Spazi. "Suite 60" è una coppa per il dessert al bicchiere disponibile sia nella versione da 120 cc con manico sia in quella da 60 cc caratterizzata da un ampio bordo stondato ed ineguale, una sorta di "veletta". "Free", coppa unica nel suo genere per forma e materiali, si arricchisce della versione da 300 cc, sempre corredata di manico destinato a contenere cereali e topping ed utilizzabile sia per composizioni a base di gelato che di dolci. Un contenitore versatile e innovativo in grado di soddisfare qualsiasi esigenza del cliente in termini di gusti e abbinamenti: da preparazioni invernali a base di biscuit, cioccolata calda e panna montata a quelle prettamente estive ricche di gelato e frutta fresca.

Ne.www.s Srl

Via Domenichino 40 – Milano

Tel. 02/48.02.85.35 – Fax 02/48.02.87.09

e-mail: welcome@newwww.it