

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: IL GELATIERE ITALIANO

PERIODICITA': Mensile

DATA: Febbraio 2008

PAGINA: 127



Base evoluzione L

Dopo il successo della linea Cuzco e dei nuovi contenitori della collezione Spazi, Suite 60 e Free 300, la carrellata delle novità **Giuso** prosegue con prodotti innovativi dedicati al mondo del gelato.

Il primo, Espresso 100% Arabica Colombia, è un caffè solubile realizzato con la materia prima più pregiata; il secondo è Peryo'Mix, un prodotto per gelati allo yogurt completo di neutri.

Ma non finisce qui. Un'altra novità, particolarmente significativa per il settore, è Base evoluzione L, una vera rivoluzione nelle basi per gelato.

Si tratta di una base 100 a caldo, tecnologicamente avanzata, che contiene grassi di latte frazionati, facilmente disperdibili, neutri e dalle proprietà strutturanti.

Ideale per la realizzazione di tutti i tipi di gelato, Evoluzione L 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. Ancora una volta un prodotto che abbina a un gusto naturale e delicato una qualità eccellente, offrendo l'opportunità di realizzare innumerevoli preparazioni ad alto valore aggiunto.

Un itinerario ricco di molteplici novità: gustose, innovative, qualitativamente eccellenti, articolate, pratiche ed esclusive

www.giuso.it