

**RASSEGNA STAMPA**

| TESTATA     | PERIODICITA' | NR USCITA  | PAGINA |
|-------------|--------------|------------|--------|
| Dolcesalato | Mensile      | marzo 2008 | 78     |

## Tutto Sigep 2008

### Prodotti visti in fiera

#### GIUSO GUIDO

**B**ase Evoluzione L è una base 100 a caldo, tecnologicamente avanzata, con grassi di latte frazionati, facilmente disperdibili, neutri e dalle proprietà strutturanti. Ideale per la realizzazione di tutti i tipi di gelato, Base Evoluzione L impiega solo i grassi nobili del latte e assicura la stessa cremosità e calore al palato delle basi contenenti grassi vegetali idrogenati. [www.giuso.it](http://www.giuso.it)

