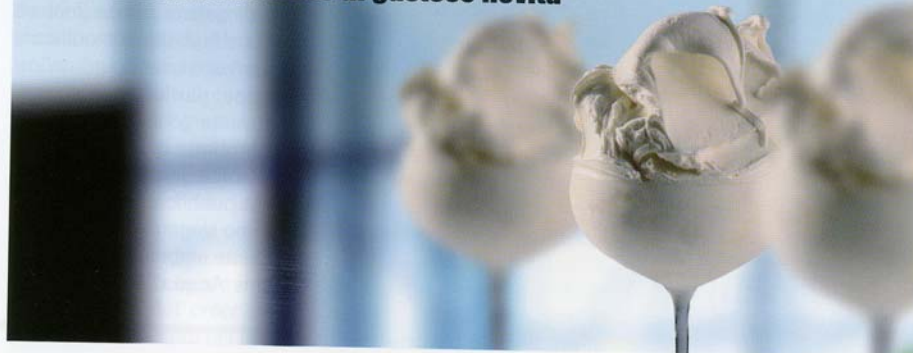


RASSEGNA STAMPA

| TESTATA | PERIODICITA' | NR USCITA | PAGINA |
|--------------------|--------------|------------|--------|
| Gelato Artigianale | Mensile | Marzo 2008 | 165 |

Giuso: un itinerario ricco di gustose novità



Molteplici, innovative, qualitativamente eccellenti, articolate, pratiche ed esclusive: queste, in sintesi, le caratteristiche delle novità Giuso per la stagione 2008.

Innovazione come **“Espresso 100% Arabica Colombia”**: il nuovo caffè solubile realizzato con la materia prima più pregiata. Arabica è infatti la specie di caffè più apprezzata sul mercato e che si contraddistingue dalle altre per il suo aroma intenso, il gusto dolce e rotondo, con una gradevole punta di tostato.

Giuso ha individuato, oltre alla specie più pregiata, anche il cultivar più ricercato: quello colombiano che, per altitudine e clima, conferisce al chicco di caffè prestazioni ineguagliabili.

Una materia prima eccellente quindi, in grado di offrire un gelato di qualità superiore grazie alla lavorazione: “Espresso 100% Arabica Colombia” è 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, vi-

tamine e aromi naturali sono basse e comunque molto inferiori agli altri processi di conservazione.

“Espresso 100% Arabica Colombia” mantiene quindi 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.

Altra novità, particolarmente significativa, è la **“Base Evoluzione L”**: una vera rivoluzione nelle basi per gelato.

“Evoluzione L” è 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.

Ma la carrellata delle novità Giuso non finisce qui.

In occasione del Sigep proposto anche **“Peryo’mix”**: un nuovo prodotto per gelato allo yogurt completo di neutri. “Peryo’mix” è estremamente facile da utilizzare in quanto va sciolto assieme allo zucchero a freddo nel latte, può essere naturalmente integrato a piacimento con yogurt fresco.

Indispensabile per sfiziose proposte da arricchire con frutta fresca anche a pezzettoni “Peryo’mix” – si caratterizza per un gusto più dolce e morbido rispetto agli yogurt consueti – diventa un prodotto estremamente versatile per creare nuove preparazioni fresche e stuzzicanti.

www.giuso.it