

**RASSEGNA STAMPA**

TESTATA	PERIODICITA'	NR USCITA	PAGINA
Punto It	Bimestrale	Marzo 2008	74

**vistoalsigep**

## Il gusto del **caffè**

Da **Giuso** il nuovo **Espresso 100% Arabica**. Uno speciale caffè liofilizzato, ottenuto per sublimazione a  $-40^{\circ}\text{C}$ ; il processo, a differenza della nebulizzazione, mantiene intatto l'aroma e non lascia granuli o polveri nel prodotto. Di gusto intenso e morbido si presta alle lavorazioni di gelateria e di pasticceria. Il suo impiego è facile e veloce.



**Prodotto:** Espresso 100% Arabica

**Descrizione:** semilavorato per gelateria e pasticceria

**Dosaggio:** 15-35 g per kg di miscela o di massa per pasticceria

**Materia prima:** 100% Arabica Colombia

**Confezione:** busta da 750 g