

RASSEGNA STAMPA

TESTATA	PERIODICITA'	NR USCITA	PAGINA
Gelato&Gusto	Mensile	Maggio 2008	27

TREND
Prodotti

All'ultima edizione del Sigep, Giuso ha presentato una carrellata di nuovi prodotti

Apri la sfilata dei nuovi prodotti Giuso Espresso 100% Arabica Colombia, un caffè solubile che può essere impiegato nella preparazione di gelati, granite, ma anche di creme e bagne. Nel gelato, in particolare, permette un più facile bilanciamento della miscela non contenendo né grassi né acqua.

Con Espresso 100% Arabica Colombia Giuso ha voluto capovolgere l'idea, largamente diffusa, che il caffè liofilizzato sia di qualità più bassa rispetto all'espresso.

A differenza di altri prodotti simili già presenti sul mercato, infatti, l'Espresso 100% Arabica Colombia è stato selezionato da monorigini per ottenere, sia nella lavorazioni a caldo sia in quelle a freddo, un sapore

più gradevole e prolungato. «L'Arabica - assicura Paolo Vacca, responsabile Ricerca e Sviluppo e Assicurazione Qualità - è la miscela più apprezzata, quella più profumata e dolce. La migliore varietà cresce in Colombia ed è lì che siamo andati a selezionare la nostra miscela».

Il processo di liofilizzazione poi ne preserva tutti gli aromi per garantire il massimo della resa. «La liofilizzazione - continua Vacca - è un processo attraverso cui viene estratta l'acqua dalla miscela a una temperatura di -40°C. Da una grana più grossa rispetto a quella che si ottiene con la spruzzazione, ma è in assoluto il procedimento meno invasivo. Con la spruzzazione l'acqua viene fatta evaporare e benché si provi, con diverse tecnologie, a recuperare

Carta d'identità
Giuso Cuido SpA
Via Soprano 107
15011 Acqui Terme (AI)
Tel. +39 0144 359411
www.giuso.it
info@giuso.it

gli aromi, la resa non sarà mai la stessa di un caffè liofilizzato». Altra novità è la Base Evoluzione L, una base 100 a caldo, tecnologicamente avanzata che permette di ottenere un gelato con le stesse caratteristiche delle basi composte da grassi vegetali e grassi idrogenati. «Abbiamo isolato - riprende Vacca - una parte dei grassi del latte, quelli che riteniamo i più idonei per la preparazione del gelato, particolarmente strutturanti e neutri nel gusto. L'obiettivo è quello di sostituire i grassi tradizionalmente usati con prodotti più naturali».

La carrellata prosegue con Peryomix un prodotto per gelato allo yogurt completo di neutri.

Qualità in primo piano

La mission dell'azienda di Acqui Terme è un gelato ancora più strutturato e genuino



Semplice da usare (va sciolto nel latte insieme allo zucchero), può essere integrato con yogurt fresco. Ha un gusto più dolce e morbido per conquistare chi apprezza le proprietà salutistiche dello yogurt, ma non ama il suo retrogusto asprigno.

Chiudono la kermesse i nuovi contenitori della linea Spazi: 'Suite', la coppa trasparente per i dessert, è disponibile oggi nella versione mini da 60 cc. 'Free' il bicchiere con manico contenitore per granelle e cereali con cui "condire" il gelato si presenta quest'anno in formato più piccolo da 300 cc.

