

RASSEGNA STAMPA

| TESTATA | PERIODICITA' | NR USCITA | PAGINA |
|----------------------------|--------------|--------------|--------|
| Pasticceria Internazionale | Mensile | Ottobre 2008 | 135 |

LA FRUTTA CANDITA SPOSA IL CIOCCOLATO

Amordifrutta è la linea di frutta candita proposta da **Giuso** (www.giuso.it) e realizzata con frutta fresca, senza anidride solforosa, che utilizza il sistema di canditura leggera alla francese con zucchero di canna in vasche a cielo aperto e senza l'impiego di coloranti. Frutti interi compatti, ma anche cubetti, segmenti, scorze e rondelle che l'azienda vuole promuovere in modo concreto grazie anche alla collaborazione con **Danilo Freguja**. Le classiche scorze di arancia e l'esclusivo filetto di cedro ricoperti di cioccolato, i frutti interi come mandarini, clementine, fichi e pere sono strumenti ideali per esaltare la creatività dell'artigiano.

Mousse, praline e delizie al cioccolato (barretta fondente con marmellata e coppini di cioccolato con frutta), ma anche stecchi di gelato ricoperti e dolci al bicchiere: questi gli argomenti principali che verranno trattati nel corso che Freguja terrà il 3 e 4 novembre, per conto di Giuso, presso Electrolux di Pordenone. Per iscrizioni e informazioni 0144 359411 oppure info@giuso.it

