

**RASSEGNA STAMPA**

TESTATA	PERIODICITA'	NR USCITA	PAGINA
Il Pasticciere Italiano	Mensile	Ottobre 2008	100



## Frutta e cioccolato: un mix perfetto

Frutti interi, morbidi e compat-  
ti, ma anche cubetti, segmenti,  
scorze e rondelle: sono queste le  
caratteristiche della frutta candi-  
ta Giuso, un trionfo di forme, co-



lori e sapori ad hoc per arricchire  
tutte le creazioni delle pasticcerie  
e dei panifici e per offrire nuovi  
spunti a una clientela sempre più  
esigente. L'ultima proposta del-  
l'impresa aquese è rappresenta-  
ta da una linea di frutta candita  
ricoperta di cioccolato, un con-  
nubio di raffinatezza e versatilità  
capace di trasformare dolci e des-  
sert in vere e proprie opere d'arte.  
Partendo da frutta fresca di alta  
qualità, e utilizzando il sistema  
di canditura leggera alla francese,  
i frutti canditi ricoperti di ciocco-  
lato sono adatti per completare  
le farciture o per aggiungere un  
tocco di eleganza alle più fanta-  
siose decorazioni.