

## RASSEGNA STAMPA



SITO	DATA INSERIMENTO	PAGINA
www.informacibo.it	10 dicembre 2010	

### **Un inverno dal sapore tutto nuovo: firmato Giuso**

**Acqui Terme, novembre 2010** – Sono molte le novità che Giuso presenta per il prossimo inverno; fra tutte spicca la linea "Voluttuosi": l'innovativa linea di semifreddi da banco 100% naturali.

Se fino ad oggi l'idea del semifreddo (o del "gelato caldo") non si è ancora radicata nelle abitudini dei consumatori questo è dovuto principalmente al fatto che l'offerta non è qualitativamente comparabile ai gelati estivi.

Il gelato caldo di prima generazione è infatti un prodotto che presenta una forte percentuale di grassi vegetali (idrogenati e non) aspetto che, combinato ad un assortimento povero e poco fantasioso, contribuisce a fornire un'idea di prodotto poco artigianale.

I "Voluttuosi" di Giuso sono invece una linea assolutamente innovativa in quanto è senza grassi vegetali, senza emulsionanti, con soli aromi naturali, zuccheri e stabilizzanti. Sono quindi prodotti 100% naturali. Sono composti da un prodotto strutturante (dosaggio 100 gr/litro) e da 4 creme per insaporire o guarnire a base di frutta o verdura; una volta realizzati, i "Voluttuosi" possono essere esposti e conservati nella vetrina del gelato alle normali temperature di funzionamento.

Le proposte realizzabili con i "Voluttuosi" sono: Tarte Tatin, Cotognata, Mostarda di Peperoni, Fichi e Rhum. Tanti gusti inediti, ma soprattutto stuzzicanti e declinati sulla stagione "invernale" per creare e stimolare così un'offerta fuori stagione. La base "Voluttuosa" inoltre, abbinata ad altri prodotti Giuso, consente la realizzazione di un'infinita gamma di assolute novità come ad esempio "Tiramisù", "Spagnola all'amarena", "Tartufi" e molto altro ancora. I "Voluttuosi" sono la linea che mancava per offrire una scelta ampia, gustosa ma soprattutto naturale a chi cerca un dessert sfizioso in tutte le stagioni.

Se i "Voluttuosi" sono la novità della prossima stagione, non bisogna dimenticare però la linea "Passata Oro". Si tratta di una linea storica di Giuso che sintetizza la metodologia di lavoro dell'azienda acquese. "Passata Oro" offre infatti una gamma altamente diversificata di passate, tutte le referenze sono caratterizzate da un livello qualitativo elevato (sia per le materie prime sia per la lavorazione del prodotto), sono pertanto ideali sia per gli usi "pre" che "post" forno e vanno quindi a soddisfare tutte le esigenze degli artigiani. La linea "Passata Oro" si arricchisce quest'anno di ben due referenze: Ciliegia e Tuttobosco.

Entrambi i prodotti contengono ben il 50% di frutta, e sono dolcificati unicamente con zucchero di canna che ne esalta maggiormente il gusto.

Ma Giuso ha ancora una novità fra i suoi prodotti e si tratta della "Marmellata di limoni": realizzata con il 25% di frutta e il succo e la scorza dei frutti questo prodotto è ideale per la realizzazione di crostate ma anche come elemento di farcitura particolarmente gustoso e vellutato.

Ulteriori informazioni sui prodotti Giuso sono reperibili al sito [www.giuso.it](http://www.giuso.it)

<http://www.informacibo.it/attualita/>