

## RASSEGNA STAMPA

**newsfoòd.com**

SITO	DATA INSERIMENTO	PAGINA
www.newsfood.com	27 marzo 2009	

Prodotti Giuso

### Linea «Evoluzione» di Giuso si amplia con «Evoluzione M» e «Evoluzione Mix»

*Una vera rivoluzione per ingredientistica e resa in vetrina, da essere particolarmente apprezzata dai gelatieri artigiani*

© NEWWWS.it - 27/03/2009



«Evoluzione L», la base innovativa con ingredienti di elevatissima qualità e naturalità, è stata presentata da Giuso nel 2008. E' stata una vera rivoluzione per ingredientistica e resa in vetrina da essere particolarmente apprezzata dai gelatieri artigiani. Oggi «Evoluzione» è una vera e propria linea ed include «Evoluzione M» ed «Evoluzione Mix».

L'aspetto innovativo di questa linea è la capacità di garantire le stesse prestazioni delle basi contenenti grassi vegetali pur contenendo solo grassi nobili del latte. «Evoluzione» è una linea tecnologicamente avanzata, che contiene grassi di latte frazionati, facilmente disperdibili, dal sapore neutro e dalle proprietà strutturanti; gli stabilizzanti sono tutti naturali e gli emulsionanti sono di ultima generazione. Con «Evoluzione» quindi si ottiene un gelato caldo al palato, dalla struttura asciutta, con aspetto opaco e conservabile a lungo nel tempo.

«Evoluzione M» è una base 50 per latte mentre «Evoluzione Mix» è una base 500 per acqua, se a queste si aggiunge il «capostipite» della famiglia «Evoluzione L» base 100 si comprende come con un'unica linea sia possibile soddisfare tutte le esigenze di una gelateria moderna.

Con la linea «Evoluzione» il gelatiere può creare gelati ricchi di gusto e... salute, l'assenza di grassi vegetali garantirà un prodotto più in linea con le esigenze dei consumatori. L'estrema versatilità di questa linea inoltre la rende adatta a tutti i gelati alle creme. Con «Evoluzione» il gelato diventa un vero momento di piacere.

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

<http://www.newsfood.com/q/7357beec/linea-evoluzione-di-gi...>