

CUZCO



CUZCOMOUSSE BIANCO

Un nuovo capitolo nella storia del vero cioccolato



Mousse Cioccolato Bianco
e Arancio realizzata con
Cuzcomousse Bianco



GIUSO

CUZCO



CUZCO: LA STORIA DEL VERO CIOCCOLATO

Nel 2006 Cuzco ha creato un nuovo segmento di mercato: quello dei gelati al Vero Cioccolato.

Il lancio di Cuzco, realizzato con Vero Cioccolato reso in polvere con uno speciale procedimento esclusivo, ha permesso di ottenere un gelato di Vero Cioccolato con un gusto assolutamente diverso rispetto a quanto era possibile ottenere con i tradizionali semilavorati al cacao.

Tutti i prodotti della linea Cuzco sono realizzati senza grassi vegetali aggiunti, senza aromi o con aromi naturali ove presenti.

CUZCOMOUSSE

La linea di prodotti Cuzcomousse rappresenta la naturale evoluzione di Cuzco nel segmento della Pasticceria Moderna.

In particolare, **Cuzcomousse** contiene il 60% di Cioccolato Fondente ed è realizzato senza aromi e senza grassi aggiunti.

Si usa con la panna e consente la realizzazione di ottime mousses al cioccolato.

Cuzcomousse Bianco è l'ultimo nato all'interno della famiglia Cuzco: contiene il 30% di Cioccolato Bianco, è realizzato senza grassi aggiunti e senza aromi e permette di realizzare mousse al Cioccolato Bianco dal gusto unico: delicato, dolce, ma non stucchevole.



Mousse Cioccolato Bianco e Crema realizzata con Cuzcomousse Bianco



Mousse Cioccolato Fondente realizzata con Cuzcomousse

CODICE	PRODOTTO	CONFEZIONE (kg)	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO (g/Kg)
C0212204	Cuzcomousse	2	4	230/330
C0221204	Cuzcomousse Bianco	2	4	230/330



Giuso Spa | Regione Cartesio 15012 Bistagno (AL)
T. +39 0144 359411 | F. +39 0144 322964
www.giuso.it | info@giuso.it