



Cassata Siciliana

100%
Naturale



Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C12I1130	Pasta Cassata Siciliana	3,0	2 secchielli	200

Cassata Siciliana Giuso

La nuova Cassata Siciliana Giuso reinterpreta il classico dolce della nostra tradizione pasticceria puntando su una altissima qualità ingredientistica.

In particolare la Cassata Siciliana Giuso è:

- _ **100% naturale**
- _ realizzata con aromi naturali con una nota agrumata ed un gradevole sentore di Mandorla
- _ arricchita con cubetti di arancia e cedro canditi della Linea Amordifrutta Giuso (60% di frutta candita contenuta nella pasta)

Modalità di preparazione

1. Aggiungere 200 gr di Cassata Siciliana per ogni Kg di miscela base
2. Lasciare riposare per 15 minuti
3. Separare, con un colino, una parte a piacere di canditi da mettere sulla superficie del gelato
4. Frullare la miscela residua con un mixer
5. Mantecare

**100%
Naturale**

Guido Giuso SpA
via Soprano 107 | 15011 Acqui Terme (AL)
t. +39 0144 359411 | f. +39 0144 322964
www.giuso.it | info@giuso.it

Regione Cartesio | 15012 Bistagno (AL) |
www.giuso.it | info@giuso.it

