Meesoo, il primo tiramisù espresso

macchina-meesoo-02-27bfaec4

Un tiramisù dalla consistenza cremosa e dal gusto avvolgente, realizzato con ingredienti selezionati, seguendo la ricetta tradizionale. Questo è MEESOO, il primo Tiramisù espresso, nato dalla passione per il più famoso dessert italiano e creato su misura per gli operatori del Food Service: MEESOO permette di offrire ai propri clienti un tiramisù a regola d'arte e preparato al momento.

MEESOO mette a disposizione tutto ciò che serve: una morbida crema al mascarpone, savoiardi imbevuti di caffè al punto giusto e la macchina MEESOO, appositamente progettata e realizzata, che distribuisce la crema rendendola ancora più soffice. Basta disporre i savoiardi nella coppetta, ricoprirli con la crema distribuita dalla macchina e terminare con una spolverata di cacao amaro: in meno di 30 secondi è pronto un goloso tiramisù.

Gli ingredienti di MEESOO, la crema al mascarpone e i savoiardi imbevuti di caffè, sono prodotti in Italia con materie prime provenienti da aziende leader nazionali e con una ricetta esclusiva studiata da esperti pasticcieri e tecnologi alimentari. Sia la crema, sia i savoiardi sono poi surgelati, per garantirne la sicurezza alimentare e la conservazione ottimale. Anche la macchina, protetta da brevetto industriale internazionale e realizzata in Italia, è stata progettata da MEESOO per ottenere una crema dalla texture densa e soffice e facilmente dosabile. Delle dimensioni di una normale macchina da banco, è facile e sicura da utilizzare, ha una bassa manutenzione e costi energetici minimi: grazie all'elevato isolamento termico, il consumo giornaliero è inferiore al costo di un caffè.

amaretto_g_orizI vantaggi di MEESOO per il Food Service sono numerosi:

- qualità: italiana al 100%, assicurata da ingredienti selezionati e da un processo produttivo che garantisce sicurezza e conservabilità, anche nella stagione calda;
- semplicità e rapidità d'uso: la preparazione richiede meno di 30 secondi;
- versatilità: la crema al mascarpone, oltre che per il classico tiramisù, è l'ideale per creare nuovi dessert con frutta fresca e secca, cioccolato, amaretti e tutto ciò che suggerisce la fantasia;
- resa: gli ingredienti hanno una elevata shelf-life (18 mesi), senza scarti e senza vincolo di

stagionalità, poiché il prodotto è perfettamente utilizzabile anche nei mesi estivi;
- assistenza: MEESOO offre un pacchetto “chiavi in mano” che comprende la macchina in comodato d’uso gratuito, coppette, tovaglioli, menu da tavolo, totem da terra e da banco, vetrofanie. Inoltre, ordini e pagamenti sono gestiti online, in modo semplice e sicuro. Infine, i clienti con più punti vendita possono contare su un’assistenza personalizzata che include la formazione degli operatori.

MEESOO è nato da un’intuizione di Iuri Merlini, ingegnere specializzato in start-up ad alto contenuto di innovazione e con la passione per il tiramisù fin da bambino. La società ha sede a Bassano del Grappa (VI).

www.meesoo.it

[gallery columns="2" ids="114561,114564,114560,114563"]