



0  
C O M M E

# TIRAMISÙ ESPRESSO

M E E S O O , I L I



W R I T T A N N O B N Y I O S A V A R E S E  
I N T A R T U P



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

MEE SOO mette a disposizione tutto ciò che serve: una morbida crema al mascarpone, savoiardi imbevuti di caffè al punto giusto e la macchina MEE SOO, 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 pasticceri 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.



I 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).