

**CAFFÈ MIRÒ**

## Arriva il tiramisù espresso

■ ■ Il Caffè Mirò di piazza Mantegna a Mantova, proprio di fronte alla concattedrale di Sant'Andrea, ha arricchito in questi giorni la propria offerta con MeeSoo, la prima macchina per realizzare il tiramisù espresso, pronto in 30 secondi, frutto di un percorso creativo avviato nel 2012 da Iuri Merlini, ingegnere specializzato in startup ad alto contenuto di innovazione. «Stiamo vivendo una fase di espansione sia in Italia che all'estero - spiega Merlini -. Ma essere presenti in una città turistica come Mantova e in locale come il Caffè Mirò, può garantire eccellenti ritorni». MeeSoo, coperto da brevetto internazionale, rende disponibile all'operatore una crema al mascarpone densa e soffice e facile da dosare, ricetta studiata da esperti pasticceri e tecnologi alimentari e realizzata con materie prime fresche nel laboratorio in provincia di Pordenone. I savoiardi, di una primaria azienda italiana, sono imbevuti nel caffè e forniti già pronti. Oltre al tiramisù classico, che segue la ricetta originale, si possono realizzare anche il Baby, più delicato, senza caffè e con due biscotti leggeri al posto dei savoiardi e il Kafè con caffè espresso bollente, crema soffice, un biscottino e un tocco di cacao.

