

Home » In vetrina » **Da Meesoo il tiramisù espresso per il bar**

Da Meesoo il tiramisù espresso *per il bar*

Giuseppe Stabile • 15 gennaio 2016



Offrire al cliente del bar un tiramisù a regola d'arte preparato al momento, proprio come in pasticceria. L'idea è di Meesoo, giovane azienda di Bassano del Grappa (Vicenza) che fa il suo esordio sul mercato del fuori casa con questo primo prodotto, Meesoo, un "tiramisù espresso", realizzato secondo la ricetta tradizionale, semplice e veloce da preparare.

Il pacchetto proposto dall'azienda comprende tutto ciò che serve per preparare il dessert: una morbida crema al mascarpone, savoiardi imbevuti di caffè al punto giusto e una macchina, Meesoo, appositamente progettata per ottenere e distribuire una crema dalla texture densa e soffice. Un set che consente di preparare e servire il dessert in meno di 30 secondi: basta infatti disporre i savoiardi nella coppetta, ricoprirli con la crema distribuita dalla macchina e aggiungere una spolverata di cacao amaro per avere il tiramisù pronto da gustare.



Gli ingredienti, la crema al mascarpone (fornita in confezioni da 2,5 kg sufficienti per circa 50 dosi) e i savoiardi imbevuti al caffè, sono prodotti con materie prime selezionate e secondo una ricetta esclusiva studiata da esperti pasticceri e tecnologi alimentari. Sono forniti surgelati, con una shelf life di 18 mesi, in modo da assicurarne una conservazione ottimale e la massima sicurezza alimentare. Ciò, inoltre, garantisce la totale assenza di scarti, si scongela solo la quantità che serve, in quanto i prodotti non hanno vincoli di stagionalità e possono essere utilizzati anche nei mesi estivi.

Altro punto di forza del prodotto, poi, è la sua versatilità. Oltre che per la preparazione del classico tiramisù, la crema al mascarpone può fungere da base per la preparazione di altri dessert secondo la fantasia del barman e i gusti del cliente, ad esempio con frutta fresca e secca, cioccolato, amaretti o altri abbinamenti come suggerito nel ricettario messo a punto dall'azienda.

La macchina, protetta da brevetto, è stata progettata da Meesoo e viene realizzata in Italia. Facile e sicura da utilizzare, ha dimensioni di una normale macchina

na da banco e richiede una bassa manutenzione e, grazie all'elevato isolamento termico, assicura consumi energetici minimi.

Viene fornita in comodato d'uso secondo una formula "chiavi in mano" che comprende anche coppette, tovaglioli, menu da tavolo, totem da terra e da banco, vetrofanie. Tra i servizi offerti dall'azienda vi è anche la gestione online di ordini e pagamenti e, per i clienti che hanno più punti vendita, un'assistenza personalizzata che include anche la formazione del personale.