



MERCATI



## A SIGEP 2016 MEESOO®, IL PRIMO TIRAMISÙ ESPRESSO



Da un'idea di **Iuri Merlini**, ingegnere specializzato in start-up ad alto contenuto di innovazione e con la passione per il tiramisù fin da bambino, nasce **MEESOO®**, il **primo Tiramisù espresso**.

Grazie all'applicazione dell'ingegneria alla pasticceria, qualche anno fa debutta sul mercato questo macchinario brevettato, in grado di creare un fresco e genuino Tiramisù in meno di 30 secondi.

Gli ingredienti da utilizzare in MEESOO® come 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. Entrambi vengono poi surgelati per garantire la sicurezza alimentare e la conservazione ottimale.

Quindi un ottimo tiramisù è realizzabile anche da chi non ha la ricetta per farlo: basta disporre i savoiardi nella coppetta, ricoprirli con la crema distribuita dalla macchina e

terminare con una spolverata di cacao amaro.

Ed è in occasione di **Sigep 2016** che **MEESOO®** si presenta al **mercato nazionale del Food Service (Pad. B3, stand 024)**.



IURI MERLINI

MEESOO®

SIGEP 2016

TIRAMISÙ

ARTICOLI  
CORRELATI