

TREVISOTODAY

Il tiramisù di Meesoo protagonista a "Il centro in centro"

La prima macchina per realizzare il Tiramisù Espresso (pronto in 30 secondi) sarà a disposizione dei visitatori più golosi e curiosi presso la Bottega del Caffè di Matteo e Fiorella

Giorgio

10 dicembre 2017 15:35

Nota - Questo comunicato è stato pubblicato integralmente come contributo esterno. Questo contenuto non è pertanto un articolo prodotto dalla redazione di TrevisoToday

TREVISO La gustosa e originale produzione di MEESOO si inserisce nelle proposte che animeranno il Centro in Centro, l'evento che si terrà a Treviso il 12 e 13 dicembre nel suggestivo scenario di piazza Borsa, organizzato dai Commercianti di Treviso.

La prima macchina per realizzare il Tiramisù Espresso (pronto in 30 secondi) – ideata e brevettata da Iuri Merlini – sarà a disposizione dei visitatori più golosi e curiosi presso la Bottega del Caffè di Matteo e Fiorella che per l'occasione avrà un proprio stand all'interno della struttura ubicata in Piazza Borsa. Sempre più indirizzata alla conquista di mercati anche fuori dai confini italiani, MEESOO (l'omonima società titolare del marchio) non rinuncia certo al presidio in ambito locale, e a maggior ragione in zone come il nord-est dove il tiramisù è molto popolare (la sede della società è a Bassano del Grappa).

Afferma Iuri Merlini, ingegnere specializzato in startup ad alto contenuto di innovazione: “L'evento di Treviso e l'opportunità di esserci mi sembrano occasioni veramente importanti. Stiamo vivendo una fase di espansione sia in Italia – in tante aree dove gradualmente ci stiamo posizionando – che all'estero. Ma presidiare una zona come quella di Treviso, dove il tiramisù è apprezzatissimo, è assolutamente doveroso. Un omaggio alla tradizione, oltre che logica scelta per il business di MEESOO”. Dopo anni molto intensi di ricerche, analisi, prove su prove e centinaia di tiramisù preparati, nel 2015 la startup diventa srl per poi esordire nel mercato - l'anno successivo - con l'omonimo prodotto, coperto da brevetto internazionale, MEESOO®: rende disponibile all'operatore una crema al mascarpone densa e soffice e molto facile da dosare ottenuta con una ricetta esclusiva studiata da esperti pasticceri e tecnologi alimentari e realizzata con materie prime fresche nel laboratorio di pasticceria di MEESOO sito in provincia di Pordenone. I savoiardi, prodotti da una primaria azienda italiana, sono imbevuti nel caffè e forniti già pronti ai ristoratori. Oltre al tiramisù classico, che segue la ricetta originale, si possono realizzare anche il MEESOO®Baby, più delicato, senza caffè e con due biscotti leggeri al posto dei savoiardi e il MEESOO®Kafè con caffè espresso bollente, crema soffice, un biscottino e un tocco di cacao. Tutte le possibili varianti sono presentate sul sito della società a questo link. La macchina viene fornita in comodato d'uso ed è destinata ad operatori professionali della ristorazione (canale Ho.Re.Ca.).