

# PARMATODAY

## parma: arriva la prima macchina per realizzare il tiramisù espresso

L'offerta del Millennium Espresso si arricchisce con l'arrivo al suo interno di MEESOO®, la prima macchina per realizzare il Tiramisù Espresso, pronto in 30 secondi.

**Giorgio**

19 dicembre 2017 19:05

---

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

La caffetteria fa parte della proposta di negozi del Parma Retail, e nel giro di poco tempo si è imposta come punto di riferimento assai apprezzato dai visitatori del centro commerciale. Al Millennium Espresso è infatti possibile gustarsi, sorseggiando un buon caffè o altro, brioche e dolci davvero squisiti. La sua offerta in questi giorni si arricchisce con l'arrivo al suo interno di MEESOO®, la prima macchina per realizzare il Tiramisù Espresso, pronto in 30 secondi. Macchina che è frutto di un percorso creativo avviato nel 2012 da Iuri Merlini, ingegnere specializzato in startup ad alto contenuto di innovazione e con la passione per il tiramisù. L'approdo a Parma, in un punto così popolare, è pienamente in linea con la filosofia imprenditoriale di MEESOO (l'omonima società titolare del marchio), oggi indirizzata alla conquista di mercati anche fuori dai confini italiani, ma con sempre un occhio vigile rispetto alle potenzialità del presidio in ambito locale, nelle varie zone di Italia. Afferma Iuri Merlini: "Stiamo vivendo una fase di espansione sia in Italia – in tante aree dove gradualmente ci stiamo posizionando – che all'estero. Ma essere presenti in una zona come quella di Parma, con una grande tradizione culinaria, può garantire eccellenti ritorni sia dal punto di vista del business, sia da quello della brand awareness. A maggior ragione in un centro commerciale popolare come il Parma Retail". 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 pasticciieri 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. La macchina viene fornita in comodato d'uso ed è destinata ad operatori professionali della ristorazione (canale Ho.Re.Ca.).