



Le novità di MEESOO in vetrina al CIBUS

di [Mariella Belloni](#)

MEESOO, la società fondata da **Iuri Merlini**, parteciperà quest'anno per la prima volta al **CIBUS di Parma**, il Salone Internazionale dell'Alimentazione che rappresenta l'evento di riferimento dell'agroalimentare italiano, delle ultime novità e tendenze del gusto più ricercato al mondo.

Dal 7 al 10 maggio 2018 una grande vetrina internazionale con convegni e tavole rotonde su temi di attualità in ambito Food and Retail.

Posizionata nel **Padiglione 03** (stand H 030), MEESOO vede in CIBUS un'occasione di straordinaria vetrina per presentare la prima macchina per realizzare un tiramisù espresso, pronto in 30 secondi. E anche occasione per **proseguire nel percorso di internazionalizzazione**, che fino ad oggi ha già dato molte soddisfazioni a Iuri Merlini MEESOO infatti è già presente in diversi Paesi Europei (Francia, Svizzera, Svezia, etc.) ed anche extra-Europei, Medio Oriente in particolare.

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.

La macchina viene fornita in comodato d'uso ed è destinata ad **operatori professionali della ristorazione** (canale Ho.Re.Ca.).