GIUSO

LINEA CHOCOBUONI

NOVITÀ

LINEA CHOCOBUONI

Chocobuoni è una linea di variegature al cioccolato con inclusioni in grado di arricchire e valorizzare, nel gusto e nell'aspetto, il gelato artigianale.
La linea è oggi composta da:
_ **Crema Bischoco**: variegatura al cioccolato con biscotti alla nocciola. Un abbinamento di sapore e consistenza ormai consolidato nel gradimento dei consumatori.
_ **Crema Chocolovers**: variegatura al cioccolato contenente fragranti frutti di bosco naturali. Si distingue per un gusto fresco di frutta in piacevole contrasto con la rotondità del cioccolato.
_ **Crema Chococrunch**: variegatura al cioccolato con filetti e granelle di mandorle e nocciole. Un prodotto caratterizzato da una consistenza particolarmente accattivante, in grado di regalare sensazioni palatali uniche a contrasto con la morbidezza del gelato.
_ **Crema Chocopeanuts**: variegatura al cioccolato con granella di arachidi. Una delicata nota salata arricchisce questa referenza, in grado di aggiungere nuove sfumature e suggestioni anche ai gusti più tradizionali.

LE NOVITA'

Sempre attenta agli stimoli provenienti dal mercato, Giuso ha deciso di integrare la linea Chocobuoni con alcune nuove ricettazioni particolarmente ricche ed appaganti.
I nuovi Variegati sono, infatti, realizzati utilizzando creme alla nocciola ed al cioccolato al cui interno vengono inseriti ingredienti golosi e invitanti, sia per gusto che per struttura.
La combinazione delle nuove Creme con alcuni gusti di gelato tradizionali permette, inoltre, di proporre in vetrina alcune reinterpretazioni di prodotti confezionati di grande notorietà e gradimento presso i consumatori finali.
I nuovi Chocobuoni sono:
_ **Crema Chocorè**
_ **Crema Chocowafer**
_ **Crema Chococococco**

CHOCORÉ

Morbida crema al cioccolato scuro con fragranti pezzetti di tradizionali biscotti americani al cioccolato nero.

CHOCOCOCCO

Una una crema al cioccolato al latte dal gusto intenso, con tanta granella di cocco all'interno.

CHOCOWAFER

Una golosa crema alla nocciola e cioccolato, dal colore chiaro, con inserimento di cialde di wafer a pezzi.

LINEA CHOCOBUONI

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/kg
C1370225	Crema Bischoco	2,50	2 secchielli	100
C1360225	Crema Chocolovers	2,50	2 secchielli	100
C1272225	Crema Chococrunch	2,50	2 secchielli	100
C1393225	Crema Chocopeanut	2,50	2 secchielli	100
C13AD225	Crema Chocococco	2,50	2 secchielli	100
C13AE225	Crema Chocowafer	2,50	2 secchielli	100
C13AF225	Crema Chocorè	2,50	2 secchielli	100

SYSTEM CERTIFICATION ISO 9001 SGS

SYSTEM CERTIFICATION ISO 22000 SGS

Sistema di Rintracciabilità Interna in accordo alla norma UNI EN ISO 22005:2008

GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

Regione Cartesio 15012 Bistagno (AL)
t. +39 0144 359411 | f. +39 0144 322964
www.giuso.it | info@giuso.it

Foto *Ottavio Tomasini* www.ottaviotomasini.it Grafica *Bowerbird* www.bowerbird.i