GIUSO

LINEA
DOLCI DAL MONDO

DOLCI DAL MONDO

Giuso ha voluto mettere la propria tradizione di azienda leader nel settore della pasticceria al servizio dei propri clienti gelatieri.
Per questo ha realizzato una nuova linea di prodotti basata sull'interpretazione di torte della tradizione internazionale, scegliendo al contempo dolci noti al grande pubblico, facilmente riconoscibili ed apprezzabili dallo stesso.
Caratteristica fondamentale della linea è la volontà di riproporre l'idea ed il gusto delle varie torte selezionandone gli ingredienti fondamentali in modo da riproporli in modo separato piuttosto che attraverso un'unica referenza.
Questo anche per permettere ai propri clienti gelatieri di realizzare vaschette attraenti dal punto di vista estetico ed in linea con la tendenza attuale di avere in vetrina alcune vaschette di forte impatto visivo, caratterizzate da variegature ed inclusioni.
Tutti i prodotti della linea, quindi, nascono dalla combinazione di
- un gusto base
- variegati e guarnizioni

pensati in modo da riproporre l'idea della torta attraverso la loro equilibrata unione.

La linea "Dolci dal Mondo si compone ad oggi delle seguenti referenze:
_ Muffin
_ Cheese Cake
_ Crema Catalana
_ Torta Viennese
_ Strudel (Novità 2012)

Muffin: fino ad oggi un gusto tipico della tradizione americana per dolci da forno e "relegato" al momento della colazione o a un tipico thè del pomeriggio. Muffin di Giuso è un equilibrio perfetto fra Pasta Muffin, Chocomuffin e Variegato Mirtillo.
Tre semplici prodotti per una proposta innovativa.
_ Pasta Muffin: una pasta insaporente, dal classico gusto di prodotto da forno e dal colore giallo tenue, da variegare con la combinazione di Chocomuffin e Variegato al Mirtillo.
_ Chocomuffin: una variegatura al cioccolato di struttura densa e compatta, ricchissima di pezzi di biscotto al cacao che impreziosisce il gelato fornendo anche una piacevole consistenza.
_ Variegato Mirtillo: una variegatura morbida e cremosa, che presenta frutti interi e il cui sapore vagamente acidulo bilancia perfettamente le componenti dolci della preparazione.

Cheesecake: è strutturato come tutte le referenze della linea ed è composto pertanto da due componenti:
_ Base Cheesecake: realizzata con formaggio e senza grassi idrogenati, che conferisce al gelato un colore giallo tenue e un gusto di formaggio fresco molto delicato.
_ Variegato Fragola: fondamentale per bilanciare il gusto di preparazione e realizzato con moltissimi frutti interi.

Crema Catalana: dalla tradizione anglosassone a quella mediterranea, per questa nuova interpretazione Giuso. Anche in questo caso ben 3 ingredienti per ricostruire la stessa sensazione di gusto caratteristica di questo dolce:
_ Pasta Catalana: una crema all'uovo con delicate note di vaniglia e cannella.
_ Variegato Caramel
_ Granella di Zucchero Caramellato: una decorazione perfetta per riprodurre lo strato di zucchero bruciato tipico della Crema Catalana.

Torta Viennese: infine, riprende la tipica tradizione pasticcera austriaca attraverso la combinazione di:
_ Cuzco Fondente Superior: l'insuperabile gelato al Puro Cioccolato;
_ Variegato all'Albicocca
Il tutto ulteriormente arricchito dalla nuova copertura di altissima qualità Choconoble (contenente 85% di cioccolato fondente) in grado di riprodurre la tipica glassatura al cioccolato della Torta Viennese.

NOVITA' 2012

STRUDEL

Il **Dolce Originale**: lo Strudel è un dolce tipico dell'Austria, ma le sue origini sono Turche. I Turchi, che dominarono intorno al XVII secolo l'Ungheria, preparavano un dolce di mele simile che si chiamava baklava. Questa ricetta fu variata e trasformata dagli ungheresi nell'attuale Strudel che presto prese piede in Austria, che, a sua volta, dominando per un certo periodo alcuni territori dell'Italia del Nord, fece conoscere loro questo delizioso dolce. Lo Strudel è a base di uvetta, pinoli, mele e cannella, avvolti in una fragrante pasta frolla.

L'interpretazione Giuso

Giuso interpreta lo Strudel combinando:

_*Crema Voluttuosa Strudel*: con 60% di mele e uvetta, con burro e cannella ricostruisce alla perfezione le note aromatiche del ripieno dello Strudel.

_ *Pasta Biscotto*: gustata assieme alla Crema Voluttuosa allo Strudel esalta le note aromatiche di quest'ultima, arricchendole con una morbida freschezza

_*Granella di sfoglia*: completa la proposta, integrando la nota caratteristica della sfoglia esterna dello Strudel

DATI TECNICI

Codice	Prodotto	Peso Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio
02500004	CHEESECAKE			
	Base Cheesecake	2,00	2 sacchetti	70/75
	Variegato Fragola	3,00	2 secchielli	q.b.
02500005	CREMA CATALANA			
	Pasta Crema Catalana	3,00	1 secchiello	50
	Granella di zucchero caramellato	2,00	1 sacchetto	20
	Variegato Caramel	3,00	2 secchielli	100
02500003	MUFFIN			
	Pasta Muffin	3,00	1 secchiello	50
	Crema Chocomuffin	3,00	1 secchiello	q.b.
	Variegato Mirtillo	3,00	1 secchiello	q.b.
02500006	TORTA VIENNESE			
	Cuzco Fondente Superior	1,50	10 sacchetti	375
	Variegato Albicocca	3,00	1 secchiello	50/65
	Choconoble	3,00	1 secchiello	50/65
02500008	STRUDEL			
	Crema Voluttuosa Strudel	3,00	2 secchielli	100
	Pasta Biscotto	3,00	1 secchiello	50
	Rottami di sfoglia	0,75	1 secchiello	50

MATERIALE PUNTO VENDITA

Segnagusti Dolci dal Mondo

Guido Giuso SpA
via Soprano 107 | 15011 Acqui Terme (AL)
t. +39 0144 359411 | f. +39 0144 322964
www.giuso.it | info@giuso.it

Regione Cartesio | 15012 Bistagno (AL) |
Italy
www.giuso.it | info@giuso.it

marketing & grafica *Antonio Gardoni* www.antoniogardoni.com fotografie *Ottavio Tomasini* www.ottaviotomasini.it