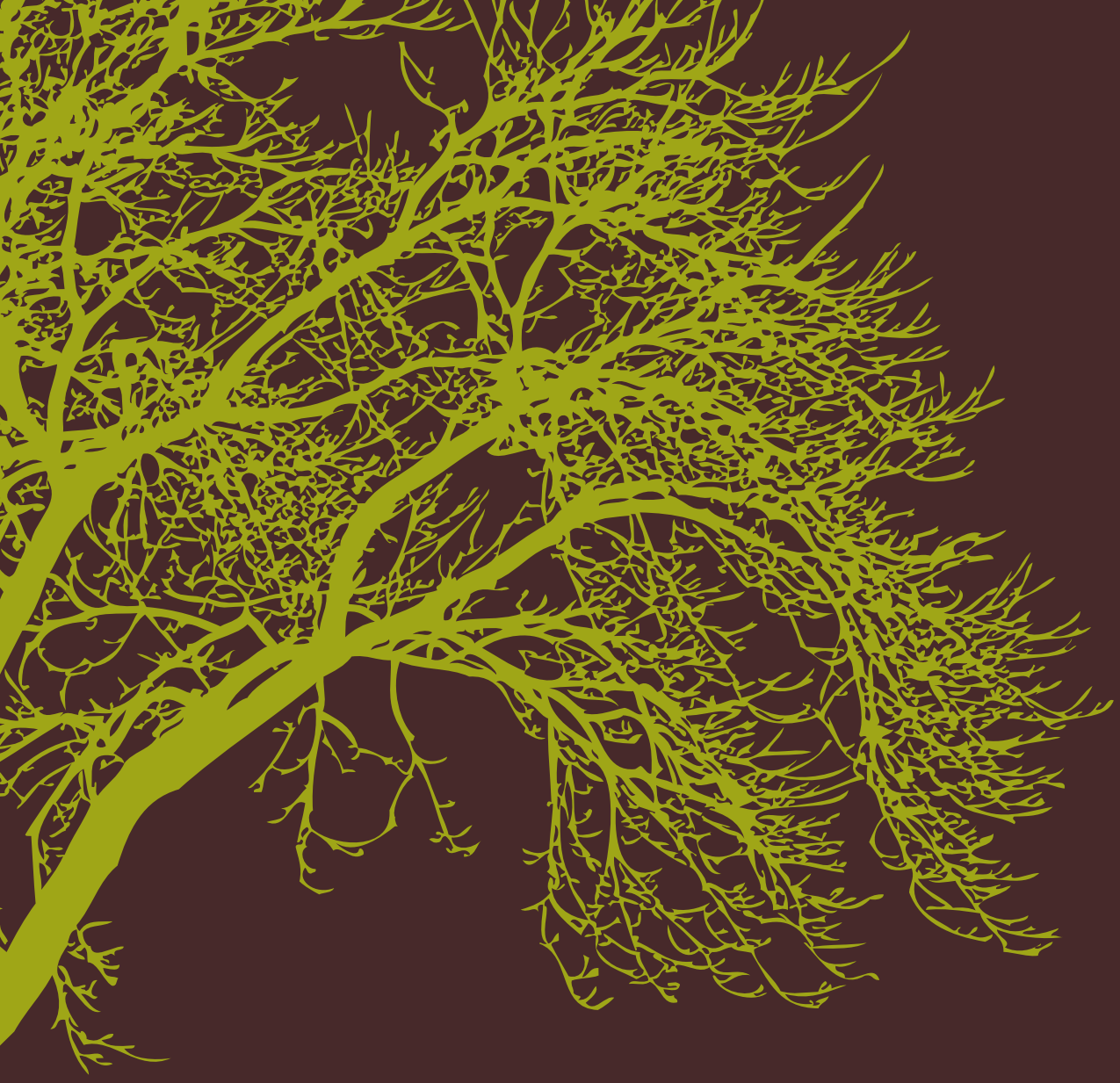

GIUSO

Pasticceria Moderna

PREPARATI PER MASSE BASE

RICOPERTURE (Glasse - Farciture)

ALTRI PRODOTTI PER PASTICCERIA MODERNA

Prodotti per la Preparazione di Masse Base

L'Ameringa
Prodotto derivato dalla grande tradizione pasticcera nazionale. E' un preparato per la produzione di una ottima meringa all'italiana, in modo pratico, sicuro e veloce. E' senza aromi e si usa con acqua.
Impieghi
- produzione di semifreddi classici
- alleggerimento della panna
- decorazioni

Perfetto – 18
Si tratta di uno strutturante e stabilizzante per panna montata, che ne rende possibile il taglio anche alla temperatura di -18. Con Perfetto – 18 si possono pertanto creare semifreddi altamente qualitativi, di grande effetto e di veloce realizzazione. Da utilizzare sia con uovo sia senza, è adatto per essere impiegato sia con il montapanna che con la planetaria. Senza grassi aggiunti.
Impieghi
- semifreddi tradizionali
- decorazioni

Premiapanna
Miglioratore della panna, poiché la mantiene soffice e con un' ottima struttura per molto tempo.
Risolve, inoltre, il problema della sineresi (separazione acqua/grasso) ed è ideale quando si richiede una struttura della panna con una tenuta duratura. Può essere impiegato in montapanna ed in planetaria ed è realizzato senza aromi.
Impieghi
- panna per produzione di semifreddi
- panna per decorazione di torte
- panna per guarnizione di coppe

Charm
Si tratta di uno strutturante e stabilizzante per elaborati a base di panna da servire a temperatura positiva (0°C / 4°C).
Permette un'efficace sostituzione della tradizionale gelatina (colla di pesce), in quanto più semplice da utilizzare vista la non necessaria attivazione a caldo.
E' realizzato senza grassi aggiunti.
Impieghi
- mousse
- dessert al bicchiere
- dessert da vetrina
- dolci al piatto

Cuzcomousse
In questo prodotto si fondono i migliori cioccolati e le migliori materie prime con le più moderne tecnologie per la realizzazione di mousse di puro cioccolato. Si caratterizza per l'utilizzo di puro cioccolato sprayzzato e contiene cioccolato fondente al 60%. E' realizzato senza aromi e senza grassi aggiunti e si usa con panna.
Impieghi
- mousse
- dessert al bicchiere
- dessert da vetrina
- dolci al piatto

PerMousse
Prodotto appositamente studiato per realizzare mousse da banco e da bicchiere.
Facile da preparare, solo latte e PerMousse, la sua formula permette di ottenere in tempi rapidissimi (2 minuti) una soffice mousse neutra da poter aromatizzare in vari modi.
E' inoltre ideale per la realizzazione di gelato caldo.
Per rispondere perfettamente alle suddette esigenze, PerMousse è lavorabile e consumabile in un ampio range di temperature (-12°C/+4°C). E' realizzato senza grassi vegetali idrogenati.
Impieghi
- dessert al bicchiere
- gelato caldo

Maty
Innumerevoli applicazioni in gelateria e pasticceria per questo ottimo integratore di grassi.
La sua peculiarità è quella di sostituire o integrare la panna montata dandole corpo e volume.
Utile anche nel gelato per "riscaldare" la miscela aumentandone la cremosità.
Si usa con latte, latte/panna o mix di gelato.
Impieghi
- riproduzione di panna
- conferimento al gelato di struttura calda e cremosa

Basecrema Neutra
Prodotto che consente la realizzazione di qualsiasi tipo di crema a freddo, più o meno densa, con latte, acqua o frutta.
L'assenza di uovo permette di esaltare i sapori impiegati nella ricettazione. Basecrema Neutra, inoltre, resiste perfettamente ai cicli di congelamento e scongelamento. E' realizzata senza aromi e senza latte.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C0228204	Basecrema Neutra	2,00	4 sacchetti	100 / 120
C0233204	Charm	2,00	4 sacchetti	140
C0212204	Cuzcomousse	2,00	4 sacchetti	230 / 330
C0218204	L'Ameringa	2,00	4 sacchetti	120 / 330
C0235204	Maty	2,00	4 sacchetti	50 / 330
C0216204	Perfetto - 18	2,00	4 sacchetti	110 / 166
C0220204	PerMousse	2,00	4 sacchetti	286 / 375
C0215204	Premiapanna	2,00	4 sacchetti	40 / 80

Prodotti per Ricoperture

GLASSAPIU'

Glassapiù Cioccolato

Prodotto pronto a base di cacao, ideale per glassature di sacher o torte a temperatura positiva.
Si può usare anche a tempertura negativa

Glassapiù Bianca

Crema bianca al latte ideale per glassature a temperatura positiva. Si può usare anche a tempertura negativa e può essere aromatizzata e colorata a piacere.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C2319155	Glassa Più Bianca	5,50	2 secchielli	q.b.
C2318155	Glassa Più Cioccolato	5,50	2 secchielli	q.b.

FARCITOP

La linea Farcitop raccoglie prodotti per la glassatura dei dessert freddi, facili da applicare sia con la spatola che per colatura.
I prodotti della linea Farcitop possono essere utilizzati anche per farcire.
Da notare che i Farcitop alla frutta contengono un 40% di frutta al loro interno.
Tutti i prodotti sono inoltre confezionati in comode lattine easy-open da 0,9 Kg

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C0812009	Farcitop Arancia	0,90	4 latte	q.b.
C0818009	Farcitop Bianco	0,90	4 latte	q.b.
C0813009	Farcitop Caramel	0,90	4 latte	q.b.
C0817009	Farcitop Cioccolato	0,90	4 latte	q.b.
C0814009	Farcitop Fragola	0,90	4 latte	q.b.
C0815009	Farcitop Limone	0,90	4 latte	q.b.
C0816009	Farcitop Tuttobosco	0,90	4 latte	q.b.

GELOSA

Glassa Neutra per la glassatura di elaborati di pasticceria.
Adatta alla glassatura per temperature da -18°C a +4°C, non opacizza e non congela, rimanendo sempre lavorabile e spatolabile.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C4015009	Gelosa Glassa Neutra	0,90	4 latte	q.b.

Altri Prodotti

GG Ovo
Le moderne legislazioni e le esigenze di costanza qualitativa e di igiene fanno di questo prodotto a base di tuorlo di uovo e zucchero un prezioso ingrediente per le ricettazioni.
Il particolare processo di pastorizzazione con mild technology preserva le naturali caratteristiche organolettiche dei tuorli d'uovo, tutti di alta qualità, impiegati nella ricettazione.
E' realizzato solo con tuorlo d'uovo e zucchero e senza aromi e conservanti.

Isomalto
E' uno zucchero tecnologico per la realizzazione di decorazioni in zucchero tirato eccezionalmente trasparenti e resistenti all'umidità. Con effetti tipo bolle, marmorizzazione, accartocciamento e quanto possa emergere dalla creatività degli utilizzatori. Rispetto al saccarosio è più lavorabile, più resistente alla caramellizzazione e all'umidità.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C0210012	GG Ovo	1,20	6 bottiglie	q.b.
C00BH254	Isomalto	2,50	4 sacchetti	q.b.

GIUSO

Con questa immagine abbiamo voluto rappresentare i valori di Giuso.
E volendolo fare con un unico simbolo abbiamo scelto l'albero.

Per l'amore di Giuso verso la natura in generale e la naturalità dei propri prodotti.

Per la volontà di Giuso di mantenere le proprie radici nel territorio che la ospita e nel settore in cui opera da quasi un secolo.

Per la capacità di Giuso di rinnovarsi ogni stagione, coniugando il cambiamento continuo con la presenza storica.

Per la volontà di Giuso, infine, di crescere ogni anno, in un impeto innato e senza fine.

Giuso Spa | via Soprano 107 | 15011 Acqui Terme (AL) | t. +39 0144 359411
f. +39 0144 322964 | P.I. 08286759818 | www.giuso.it | info@giuso.it