GIUSO

Selezione Alta Pasticceria e Cioccolateria

SYSTEM CERTIFICATION
ISO 9001
SGS
SINCERT

CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO
FOOD
SGS
IT.MI.04.P37
UNI 11020:2002

Qualità Naturale Giuso

Processo
Tradizionale Lento

Canditi al Cuore

Qualita' Giuso: Un Fine ed un Mezzo

Garantire ai nostri prodotti una qualità assoluta e costante è il "fine" ultimo di ogni nostro processo interno.

Un fine che diventa "mezzo" nella creativa e fantasiosa manualità dei maestri pasticceri e cioccolatieri.

Ed il ruolo di "mezzo" è il vero protagonista di questa pubblicazione, dove la qualità dei prodotti Giuso viene rappresentata all'interno di grandi elaborati di pasticceria e cioccolateria per enfatizzare la magia di un rapporto sinergico ed empatico tra i nostri prodotti e la cultura del saper fare propria dei migliori Pasticceri e Cioccolatieri.

Fetta di panettone Mandorlato farcito con Ananas Segmenti e Albicocca Cubetti 12x12

Linea Amordifrutta

Amor di frutta
frutta, zucchero e passione

Tutti i prodotti della Linea Amordifrutta sono realizzati:

Processo Tradizionale Lento

Qualità Naturale Giuso

* **con** frutta fresca selezionata
* **senza** aromi o **con** soli aromi **naturali**
* **senza** conservanti
* **senza** coloranti
* **senza** acido citrico
* **senza** anidride solforosa.

La frutta viene sottoposta ad una speciale canditura in zucchero di canna ispirata al principio del minimal processing, che, grazie ad un processo di graduale osmotizzazione degli zuccheri, le conferisce stabilità nel tempo e non ne altera le principali caratteristiche organolettiche, preservandone morbidezza e sapore.
Le provenienze delle materie prime vengono attentamente selezionate: Sicilia per arance e limoni; Calabria per il cedro e il kumquat, Trentino per le mele ed Emilia Romagna per le pere.
Un rigoroso controllo , effettuato ancora manualmente sia in entrata che in uscita, garantisce una qualità assoluta e costante nel tempo.

Muffin al pistacchio con Albicocca Cubetti 12x12

Muffin al limone con Mele Cubetti 12x12

Amordifrutta cubetti

Codice	Prodotto	Confezione (Kg)	Confezioni per cartone
050BL320	Albicocca Cubetti 12x12	5,00	Sfuso
050CM320	Cedro Diamante Cubetti 9x9	5,00	Sfuso
05039320	Mele Cubetti 12x12	5,00	Sfuso
05040320	Pere Cubetti 12x12	5,00	Sfuso
05098320	Scorzone Tutta Essenza Arancia Cubetti 9 x 9	5,00	Sfuso
050DP320	Scorzone Tutta Essenza Limone Cubetti 9 x 9 **Novità 2011**	5,00	Sfuso

Muffin al cioccolato con Pere Cubetti 12x12

Fetta di panettone tipo Milano (senza glassa) farcito con Cedro Diamante Cubetti 9x9 e Scorzone Tutta Essenza Arancia Cubetti 9x9

Crostata morbida farcita con Ananas Segmenti e crema frangipane alla vaniglia.

Crostata morbida farcita con Mele Cubetti 12x12 e crema frangipane al limone.

Crostata morbida farcita con Pere Cubetti 12x12 e crema frangipane alle mandorle.

Crostata morbida farcita con Albicocca Cubetti 12x12 e crema frangipane al pistacchio.

Amordifrutta Filetti

Codice	Prodotto	Confezione (Kg	Confezioni per cartone
050DG305	Scorzone Arancia Filetti Tutta Essenza 6x80	4,00	Sfuso
050DI305	Scorzone Limone Filetti Tutta Essenza 6x60	4,00	Sfuso
050DH305	Cedro Filetti Calibrati 6x60	4,00	Sfuso
050DM305	Zenzero Filetti Calibrati 8x45 **Novità 2011**	4,00	Sfuso

Scorzone Limone Filetti Calibrati 6x60 glassato con cioccolato fondente
Cedro Filetti Calibrati 6x60 glassato con cioccolato bianco
Scorzone Arancia Filetti Calibrati 6x80 glassato con cioccolato fondente
Zenzero Filetti Calibrati 8x45 glassato con cioccolato fondente

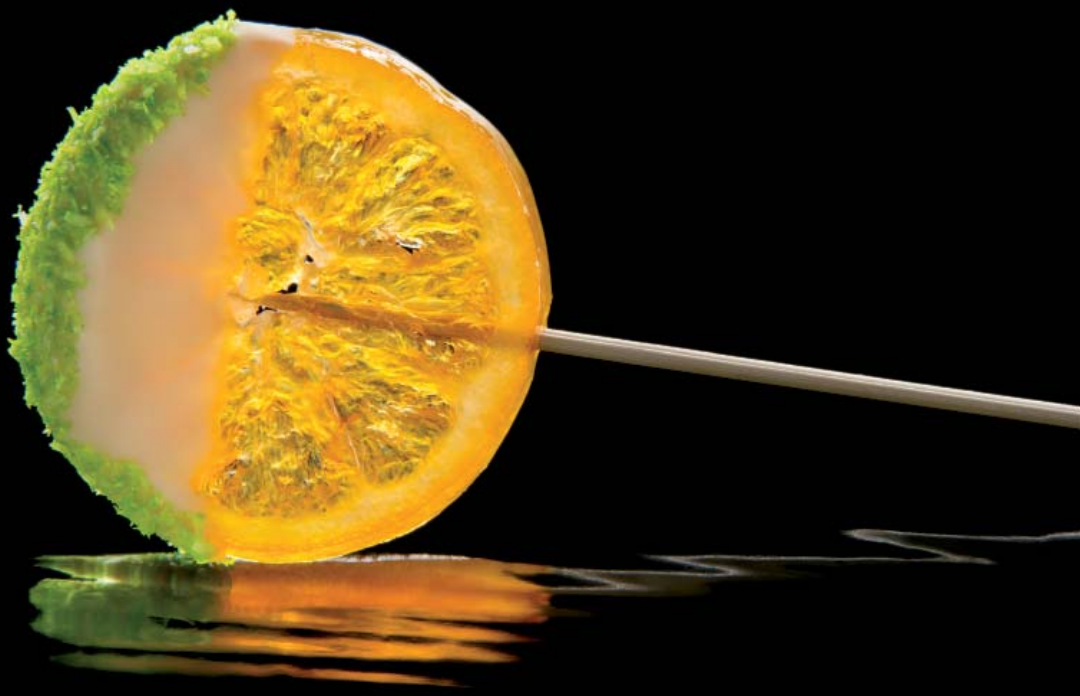
Amordifrutta Frutti Interi e Sezionati

Codice	Prodotto	Confezione (Kg)	Confezioni per cartone
05090320	Ananas Segmenti	5,00	Sfuso
050DA320	Arancia a Rondelle	5,00	Sfuso
050DF320	Scorzone Tutta Essenza Arancia a Quarti	5,00	Sfuso
050DO320	Limone Quarti Tutta Essenza **Novita' 2011**	5,00	Sfuso
050DL320	Kumquat Intero **Novita' 2011**	5,00	Sfuso
050DN320	Cedro a Coppe **Novita' 2011**	5,00	Sfuso

Kumquat ricoperto con cioccolato bianco con effetto "uovo di quaglia"

Spiedino di Kumquat glassato con cioccolato al latte e rivestito con granella d'amaretto

Spiedino di Kumquat glassato con cioccolato fondente e rigato con cioccolato bianco



Arancia a Rondelle su spiedino, glassata per metà nel cioccolato bianco e abbellita con cocco rapè verde

Arancia a Rondelle su spiedino, glassata per metà nel cioccolato fondente e abbellita con cocco rapè giallo

Frutta Candita Intera

La Frutta Candita Intera Giuso nasce agli inizi del secolo scorso per dare agli artigiani pasticceri della frutta non solo buona ma anche conservabile nel tempo ed ideale sia per il consumo diretto che per le più svariate applicazioni negli elaborati artigianali.
Giuso, nel corso degli anni, ha mantenuto inalterato l'approccio produttivo a questa tipologia di prodotti, che ancora oggi è realizzata attraverso la canditura tradizionale alla francese, una speciale canditura in zucchero di canna ispirata al principio del minimal processing, che conferisce alla frutta stabilità nel tempo e non ne altera le principali caratteristiche organolettiche, preservandone morbidezza e sapore.
Molto importanti, ovviamente, sono poi la qualità e la bellezza del frutto; aspetti che vengono curati con grande attenzione attraverso la ricerca della massima qualità delle materie prime e la selezione delle zone di origine della frutta.
Albicocche campane e lucane, Pere emiliane, Fichi campani e Agrumi della Sicilia diventano nobili ingredienti al servizio dei migliori artigiani.

Codice	Prodotto	Confezione (Kg)	Confezioni per cartone
050AI320	Albicocche con Nocciolo Piccole	5,00	Sfuso
05007320	Ananas Trance Intere	5,00	Sfuso
050AN320	Clementine Piccole	5,00	Sfuso
050AQ320	Fichi Piccoli	5,00	Sfuso
050AT320	Mandarini Piccoli	5,00	Sfuso
050AZ320	Pere Bianche Piccole	5,00	Sfuso
050BC320	Pere Rosse Piccole	5,00	Sfuso
050AF320	Pere Verdi Piccole	5,00	Sfuso

Clementina Piccola su stecco glassata leggermente nel cioccolato bianco e abbellita con del cocco rapè verde. In abbinamento pipetta monouso riempita con del Cointreau

Albicocca con Nocciolo Piccola su stecco glassata leggermente nel cioccolato bianco.
In abbinamento una pipetta monouso riempita con dell'Apricot Brandy

Pera Bianca Piccola su stecco glassata leggermente nel cioccolato fondente. In abbinamento una pipetta monouso riempita con del Distillato di Pere Williams

Spiedino di Frutta Candita Intera (Fichi Piccoli, Clementine Piccole, Albicocche con Nocciolo Piccole, Ciliegie Rosse 20/22-Acqui, Ananas Trance Intere) e Filetti Amordifrutta (Cedro Filetti Calibrati 6x60)

Spiedino di Frutta Candita Intera (Pere Rosse e Verdi, Mandarini Piccoli, Kumquat) e Filetti Amordifrutta (Cedro Filetti Calibrati 6x60) leggermente immersi nel cioccolato fondente e abbelliti con cocco rapè

Mostarda con Frutta Candita Giuso

1. Mettere a bagno nell'acqua per 24 ore i semi di senape
2. Utilizzando un mortaio pestare i semi ottenendone una crema
3. Realizzare uno sciroppo di zucchero con 800g acqua, 1000g. zucchero, 400g. sciroppo di glucosio, portare ad ebollizione e lasciare raffreddare
4. Aromatizzare lo sciroppo di zucchero con la crema di senape
5. Sistemare all'interno del vasetto la frutta candita a piacere
6. Versare lo sciroppo sino a 1cm dal bordo
7. Chiudere ermeticamente e conservare in luogo fresco
8. Lasciare maturare la mostarda per almeno una settimana quindi utilizzarla in abbinamento con carni bollite e formaggi stagionati

Frutta Semicandita

Da un punto di vista produttivo, il processo per la realizzazione della Frutta Semicandita è, nella parte iniziale, identico a quello del candito tradizionale: materia prima altamente selezionata, ciclo di canditura con metodo alla francese e colatura naturale dello sciroppo.
E' a questo punto che il processo diverge: la Frutta Semicandita viene confezionata in latte sigillate dopo avervi aggiunto dello sciroppo con minore gradazione zuccherina. Successivamente le latte sono sottoposte a processo di pastorizzazione.
Questo processo conferisce eccezionali qualità organolettiche al prodotto: il frutto rimane più morbido e saporito, conservando in maniera marcata le sue caratteristiche naturali.
I prodotti della gamma di Frutta Semicandita sono:

- **Equimea Becher** – le migliori ciliegie nazionali, calibro 20/22, immerse in Marsala Doc. Un prodotto eccezionale, ottimo sia in pasticceria che in cioccolateria
- **Arancio Becher** – Morbidi filetti di arancio immersi in uno sciroppo analcolico all'arancio. Questo processo di lavorazione aiuta a mantenere il prodotto sempre morbido ed evita l'effetto di ossidazione della scorza, che si mantiene a lungo naturale e saporita. Lo sciroppo, una volta impiegato il prodotto, può essere usato come bagna per svariati tipi di biscotti o Pan di Spagna.
- **Ciliegia Cocktail** – Ciliegie rosse selezionate, calibro 20/22, immerse in uno sciroppo al maraschino analcolico. Lo sciroppo, una volta impiegato il prodotto, può essere usato come bagna per svariati tipi di biscotti o Pan di Spagna.

Codice	Prodotto	Confezione (Kg)	Confezioni per cartone
02021052	Equimea Becher	5,5	2 latte
02022052	Arancio Becher	5,5	2 latte
02023052	Ciliege Cocktail	5,5	2 latte

Spiedino di Ciliegie Cocktail glassato con cioccolato bianco e decorato con cocco rapè giallo

Snack al cioccolato al latte con base di marzapane e Ciliegie Cocktail

Plum-cake bicolore farcito con Equimea Becher

Fetta di panettone glassato al cioccolato farcito con Equimea Becher e crema di Zabaglione

Amarena

L'Amarena è, da sempre, un prodotto di grande utilizzo in pasticceria; ricercato sia per la sua bellezza, che rende irresistibili i prodotti decorati, che per la sua bontà.
Giuso ha sviluppato Amarene Semicandite di grande qualità, seguendo le stesse attenzioni tipiche della propria frutta candita: materia prima altamente selezionata, ciclo di canditura con metodo alla francese e colatura naturale dello sciroppo.
Dopo la canditura, le Amarene Giuso vengono confezionata in latte sigillate dopo avervi aggiunto dello sciroppo con minore gradazione zuccherina. Successivamente le latte sono sottoposte a processo di pastorizzazione.
Questo processo conferisce eccezionali qualità organolettiche al prodotto: il frutto rimane più morbido e saporito, conservando in maniera marcata le sue caratteristiche naturali.
Per quanto concerne la gamma, Giuso ha realizzato Amarena Tantofrutto e Amarenata Tantofrutto.
Entrambe si caratterizzano per un 90% di frutto in volume, che ne rende perfetto l'utilizzo in vari elaborati di pasticceria, come produzione di biscotteria da forno, la farcitura di torte e la decorazione di mignon.

Codice	Prodotto	Confezione (Kg)	Confezioni per cartone
C2003052	Amarena Tantofrutto Pasticceria	5,5	2 latte
C2013052	Amarenata Tantofrutto Pasticceria	5,5	2 latte

Crostata secca farcita con Composta di Amarene e Amarena Tantofrutto Pasticceria

Torta da forno farcita con crema pasticcera, Amarena Tantofrutto Pasticceria e decorata in superficie con Permeringhe

Semifreddo Cream-cheese farcito e decorato con Amarena Tantofrutto Pasticceria

Marroni Interi

Tutti i Marroni Giuso derivano da Marroni raccolti a mano o con macchine adeguate, in grado di evitare ammaccature al frutto.
La prima fase della lavorazione è quella della settatura, cioè eliminazione delle eventuali pellicine inserite nella polpa che potrebbero rendere amarognolo il gusto del frutto.
Si passa quindi alla “curatura” o “novena” durante la quale i marroni vengono immersi in acqua di fonte per nove giorni.
Successivamente i marroni subiscono una prima e importante trasformazione con la fase di cottura.
Durante questa fase i frutti devono subire una bollitura estremamente delicata in modo che non si rompano o sirammolliscano.
Si arriva quindi alla fase della canditura, una fase molto delicata e decisiva per la qualità del prodotto finito.
In Giuso la canditura avviene con il cosiddetto metodo “alla francese”, un processo tradizionale che fa della lentezza e dello scorrere del tempo gli ingredienti principali.
I marroni vengono infatti immersi in grandi vasche con acqua e sciroppo di zucchero per alcuni giorni e la canditura avviene molto lentamente per consentire agli zuccheri dipenetrare fino nella parte più profonda del frutto.
Una volta canditi i Marroni Giuso vengono selezionati a mano e confezionati a strati, in modo da poter essere estratti in modo semplice e senza causare rotture ai frutti.

Codice	Prodotto	Confezione (Kg)	Confezioni per cartone
C3005059	Marroni Piemonte Giganti	6,2 (4 kg frutto sgocciolato)	2 Latte
C3001059	Marroni Piemonte Grandi	6,2 (4 kg frutto sgocciolato)	2 Latte
C3002059	Marroni Piemonte Medi	6,2 (4 kg frutto sgocciolato)	2 Latte
C3003059	Marroni Piemonte Medio Meno	6,2 (4 kg frutto sgocciolato)	2 Latte
C3011059	Marroni Napoli Grande	6,2 (4 kg frutto sgocciolato)	2 Latte
C3012059	Marrone Napoli Medio	6,2 (4 kg frutto sgocciolato)	2 Latte
C3015059	Marroncini	6,2 (3,5 Kg di frutto sgocciolato)	2 Latte
C3006059	Marroni IGP Grandi (con Marrone Mugello IGP)	6,2 (4 kg frutto sgocciolato)	2 Latte

Snack Ufo: farcitura con Rottami di Marroni e Pasta Fichi & Rum Giuso racchiusa tra due dischetti di frolla Milano. Glassato con cioccolato al latte e decorato con serigrafia.

Tartelletta Piemonte costruita su un dischetto di sablèe al cacao, rosellina di crema chantilly alla vaniglia e Marroncino leggermente glassato con cioccolato fondente

Marroni Piemonte Medio su stecco glassato con cioccolato al latte e ricoperto con Cioccocereali

Vasetto Marroni

1. Prelevare i marroni, precedentemente sgocciolati, e inserirli delicatamente all'interno del vasetto.

2. Utilizzare lo sciroppo di canditura dei marroni e versarlo all'interno del vasetto sino a 1cm dal bordo

3. Chiudere ermeticamente e conservare in luogo fresco

Confetture e Marmellate

Qualità Naturale Giuso

I prodotti della linea Confetture Extra seguono la filosofia aziendale di grande attenzione ai processi produttivi ed alla quantità di frutta utilizzata e si distaccano in maniera netta dai prodotti proposti dal mercato.
Per quanto concerne il primo punto, le Confetture Extra Giuso vengono prodotte con un processo di concentrazione sottovuoto ed a basse temperature, in modo da far evaporare lentamente l'acqua e concentrare così la frutta senza danneggiarla.
Questo procedimento garantisce il massimo risultato in chiave organolettica e di struttura.
In termini di percentuale di frutta contenuta, la legge prevede la possibilità di utilizzare la definizione di Confetture Extra a partire da un 45% di contenuto di frutta.
Tutte le Confetture Extra Giuso contengono un quantitativo minimo del 50% di frutta, fino ad arrivare al 75% nel caso dell'Albicocca ed addirittura al 100% nel caso della Prunellata.
La frutta utilizzata è tutta IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) e di provenienza Europa; nel caso della Prunellata, la Prugne sono di provenienza nazionale e della qualità Santa Clara.
Le Confetture Extra sono inoltre realizzate con zucchero di canna e senza aromi, senza coloranti e senza conservanti.

Codice	Prodotto	Confezione (Kg)	Confezioni per cartone
C4040130	Confettura Extra Lamponi	3,00	2 secchielli
C4041130	Confettura Extra Ciliegie	3,00	2 secchielli
C4042130	Confettura Extra Fragole	3,00	2 secchielli
C4043130	Confettura Extra Mirtilli	3,00	2 secchielli
C4047130	Confettura Extra Albicocche	3,00	2 secchielli
C4053130	Prunellata Extra	3,00	2 secchielli
C4059130	Marmellata Limoni	3,00	2 secchielli
C4044130	Marmellata Arance	3,00	2 secchielli
C4058130	Marmellata Arance-Zenzero	3,00	2 secchielli
C3025155	Crema Marroni	5,6	2 secchielli

Tasca di sfogliata farcita con Confettura Extra Lamponi

Varietà di crostate secche con diverse farciture.

Si ringrazia il Maestro Omar Busi per la sua fondamentale collaborazione, fatta non solo di grande professionalità e competenza, ma anche di disponibilità e cortesia personale.

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

www.giuso.it