

Confetture Extra

Amor  di frutta
frutta, zucchero e passione

Realizzate in collaborazione
con la Natura

Linea
Low  rix

A minore contenuto
di zuccheri totali





Qualità Naturale Giuso



Processo
Tradizionale Lento



SINCERT



Giuso nasce nel **1919**, in un piccolo laboratorio artigianale.

Da allora ha vissuto, condiviso e raccontato una storia di successo, fino a diventare oggi una solida realtà industriale ed un punto di riferimento per il mercato nazionale ed internazionale.

In questo lungo percorso di sviluppo Giuso ha avuto sempre come guida e punto di riferimento la propria **mission**, ovvero “produrre ingredienti composti e semilavorati per gli artigiani dolciari e le piccole industrie, dedicandosi con passione alla costante ricerca di soluzioni innovative e ponendo gli interessi dei clienti alla base di ogni azione ed iniziativa.”

Durante questo lungo cammino, Giuso ha consolidato ed interiorizzato alcuni valori chiave che ne guidano costantemente l'azione quotidiana ed il pensiero strategico; questi **valori** fondanti sono:

- **la qualità**, intesa come selezione accuratissima delle materie prime, processi produttivi consolidati e costantemente monitorati, e speciali linee di prodotto caratterizzate dall'assenza di conservanti, aromi, coloranti e olii aggiunti;
- **l'innovazione**;
- **la tradizione**;
- **l'integrità e la trasparenza**;
- **la passione**.

Oggi Giuso è un importante e qualificato esponente del **Made in Italy**, esportando in oltre 35 paesi in tutto il mondo, ed ha finalmente coronato un sogno lungamente inseguito, quello di costruire un nuovo complesso industriale che unisse ad un cuore tecnologico all'avanguardia una presenza non intrusiva, ma bensì rispettosa e valorizzante per il territorio che lo ospita.

La **nuova casa di Giuso** si sviluppa su una superficie coperta di circa 11.000 mq ca ed ospita reparti produttivi all'avanguardia ed un magazzino automatico unico nel settore, con una capacità di movimentazione di 700 colli all'ora.

Qui si scriverà la nuova storia di successo di Giuso; da qui partiranno i prossimi cento anni di innovazione e servizio.



L'amore di Giuso per la **frutta** viene da lontano.

Nell'archivio storico dell'azienda sono ben visibili i frutteti posseduti nel **1922** dalla famiglia nella frazione Abbadia, in regione Montaldo nel territorio di Spigno Monferrato, frutteti dai quali l'azienda traeva le materie prime per la lavorazione delle marmellate e dei preziosi canditi.

La **sapienza antica** nella coltivazione, scelta e lavorazione della frutta si è unita negli anni allo **sviluppo tecnologico**, ma sono rimasti i valori che solo chi ha una storia così importante può trasferire nei propri prodotti, con la consapevolezza che servano poche cose per raggiungere l'eccellenza e garantire prodotti unici e inimitabili.

Nasce quindi il marchio **Amordifrutta**, una linea di prodotti che hanno in comune tre ingredienti: **frutta, zucchero e passione**; un brand che vuole racchiudere nel nome stesso l'amore antico dell'azienda per la frutta e la Natura.

Amordifrutta, quindi, significa:

- Selezione delle **migliori cultivar**;
- Rispetto delle qualità organolettiche della frutta, tramite l'adozione di **processi produttivi poco invasivi**;
- Totale **assenza di coloranti e conservanti**.

Con la nascita delle Confetture Extra Amordifrutta, la linea si amplia comprendendo anche:

- frutta candita;
- variegati.

Ringraziando la Natura, per il prezioso e costante supporto.

Confetture Extra



Amor di frutta
frutta, zucchero e passione

Due gli **ingredienti base** anche nella ricetta delle Confetture Extra Amordifrutta:

- la **frutta**, tanta, sempre sopra il 50% e addirittura al 70% per le Albicocche e le Pesche;
- lo **zucchero**, poco, il 15% in meno rispetto alle altre confetture.

La concentrazione del prodotto viene realizzata a **bassa temperatura**, senza shock termici, minimizzando in tal modo la distruzione delle vitamine, l'ossidazione del prodotto e la perdita delle note aromatiche più volatili.

Grazie all'impiego delle **nuove tecnologie produttive** presenti nel cuore del nuovo stabilimento Giuso, le confetture possono essere prodotte riducendo al minimo l'utilizzo di acqua in ricetta, limitando quindi i tempi necessari per la concentrazione della frutta.

Il risultato di questa combinazione di tanta frutta, poco zucchero e concentrazione a bassa temperatura sono le Confetture Extra Amordifrutta che risultano:

- **polpose e ricche di frutta**
- **morbide**
- con un **sapore fresco e rispettoso del frutto originale**
- con un **colore naturale e brillante**.

Le Confetture Extra Amordifrutta garantiscono ottime **performance tecniche**: tenuta alla cottura, struttura adatta alle molteplici applicazioni in pasticceria, e gradevolezza al palato per gli utilizzi a freddo.

Grandi risultati, ma con un collaboratore come la Natura è facile.
Basta assecondarla.

CONFETTURA EXTRA
di ALBICOCOCHE



Colore : giallo aranciato.

Varietà : Tonda di Costigliole.

Percentuale di frutta : 70%

Struttura : Polposa, morbida.

Sapore : Rotondo ed intenso,
tipico del frutto maturo,
nota leggermente acidulo,
nota di nocciolo,
nota della buccia leggermente
astringente.

Tenuta alla cottura : Ottima.



NOTA TECNICA

SAPORE NATURALE

A livello palatale tutte le confetture mantengono, grazie alle nuove formulazioni, un sapore molto naturale, fresco e senza quelle sgradevoli sensazioni di "cotto" che spesso accompagnano le confetture tradizionali.



CONFETTURA EXTRA
di MIRTILLI



Colore : Blu-viola scuro.

Varietà : Comune

Percentuale di frutta : 50%

Struttura : Polposa, densa ma spatolabile.

Sapore : Fruttato, dolce e

poco acido.

Aroma tipico del frutto

Tenuta alla cottura : Ottima.



NOTA TECNICA

BORDI PULITI

Le confetture non sporcano i bordi della crostata, che rimangono così sempre puliti, valorizzando al massimo la presentazione degli elaborati in vetrina.



CONFETTURA EXTRA
di CILIEGE



Colore : ROSSO SCURO.

Varietà : Comune.

Percentuale di frutta : 50%

Struttura : Polposa, densa ma spatolabile.

Sapore : Fruttato, dolce e

poco pungente,

Leggermente acidulo.

Tenuta alla cottura : Ottima.



NOTA TECNICA

COLORI BRILLANTI

I colori delle confetture sono sempre brillanti e naturali anche dopo la cottura, a testimonianza che le nuove ricette a basso brix e il nuovo processo produttivo non hanno intaccato le proprietà organolettiche dei frutti, che vedono altresì conservate e valorizzate tutte le loro peculiarità.



CONFETTURA EXTRA
di FRAGOLE



Colore : Rosso chiaro.

Varietà : Senga Sengana

Percentuale di frutta : 50%

Struttura : Polposa, morbida.

Sapore : Fruttato, nota fresca,

acidula e matura

ben equilibrate.

Aroma tipico del frutto

fortemente pronunciato

Tenuta alla cottura : Ottima.



NOTA TECNICA

COMPATTEZZA IN COTTURA

utilizzate nei lievitati, le confetture rimangono sempre compatte all'interno durante la fase di cottura in forno, non fuoriuscendo dagli elaborati che rimangono puliti e belli da vedere



CONFETTURA EXTRA
di LAMPONI



Colore : Rosso chiaro.

Varietà : Willamette.

Percentuale di frutta : 50%

Struttura : Polposa, morbida.

Sapore : Fruttato, nota acidula,

acidula e matura

ben equilibrate.

Aroma tipico del frutto

fortemente pronunciato

Tenuta alla cottura : Ottima.



NOTA TECNICA

SUPERFICIE UNIFORME

La superficie della crostata, dopo la cottura, si presenta uniforme e senza bolle, a testimonianza della grande tenuta alla cottura garantita dalle nuove formulazioni a basso brix





| CODICE | PRODOTTO | CONFEZIONE (kg) | CONFEZIONI PER CARTONE |
|----------|--------------------------------|-----------------|------------------------|
| C4063115 | Confettura Extra Mirtilli Neri | 1,5 | 4 |
| C4064115 | Confettura Extra Lamponi | 1,5 | 4 |
| C4065115 | Confettura Extra Fragole | 1,5 | 4 |
| C4066115 | Confettura Extra Albicocche | 1,5 | 4 |
| C4067115 | Confettura Extra Ciliege | 1,5 | 4 |
| C4068115 | Confettura Extra Pesche | 1,5 | 4 |

CREDITS

Si ringrazia per la collaborazione
tecnica ed ideativa il Maestro
Omar Busi.

Fotografie: Ottavio Tomasiní.

Concept & Grafica:

www.antonio gardoni.com





Giuso Spa | Regione Cartesio 15012 Bistagno (AL)
T. +39 0144 359411 | F. +39 0144 322964
www.giuso.it | info@giuso.it

CONFETTURA EXTRA
di PESCHE



Colore : giallo aranciato.

Varietà : Rome Star

Percentuale di frutta : 70%

Struttura : Polposa, morbida.

Sapore : Profumo tipico del frutto.

Sapore fruttato

e floreale tipico del

frutto fresco.

Nota dolce acidula.

Tenuta alla cottura : Ottima.



NOTA TECNICA

TANTA FRUTTA A PEZZI

Tutte le confetture sono ricche di frutta e la presenza di pezzi visibili rende gli elaborati ricchi ed in grado di trasmettere una sensazione di naturalità e freschezza che appaga ed attrae i consumatori

