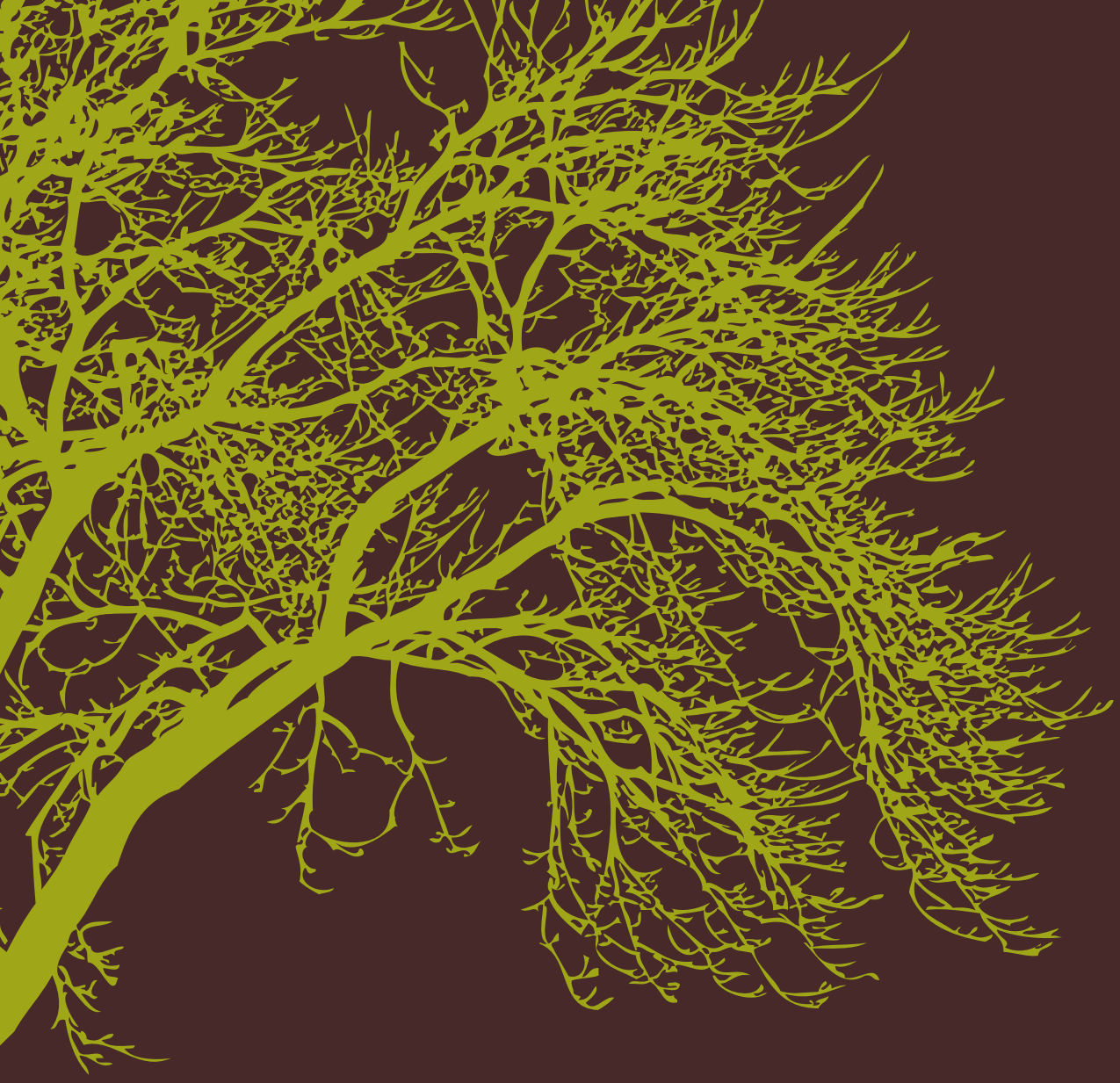


GIUSO

Gelateria

INSAPORENTI

Linea Gold
Paste Superpremium
Paste Classiche
Espresso
Dolci dal Mondo
Paste di frutta
Altri Insaporenti

LINEA CUZCO per il gelato al PURO Cioccolato

BASI

Neutri
Basi per Gelati al Latte
Basi per Gelati all'acqua
Base Evoluzione
Integratori

READY MIX

Flash e Flash Light
Granitose

VARIEGATI

Coperture
Chocobuoni
Paste per variegare

DECORAZIONI

Topping
Granellosi

LATTE

Linea Gold

Linea Gold

Da sempre la Linea Gold racchiude al suo interno prodotti di altissima qualità e genuinità.
Negli ultimi anni, la stessa Linea è stata ulteriormente qualificata tanto da poter essere identificata con il logo della QUALITA' NATURALE GIUSO.
Oggi, infatti, tutti i prodotti della Linea Gold:
- non contengono aromi
- non contengono coloranti
- non contengono conservanti
- non contengono olii aggiunti

Inoltre, molti prodotti della Linea Gold possono contare su una provenienza geografica qualificata, come ad esempio:
- Langhe Piemontesi per la Nocciola (IGP)
- Bronte per il Pistacchio
- Toscana per il Pinolo
- Sicilia per la Mandorla
- Madagascar per la Vaniglia

Tutti i prodotti della Linea Gold sono preziosissimi alleati nei laboratori di gelateria e pasticceria artigianali.

Qualità Naturale Giuso

Linea Gold

- Senza Aromi
- Senza Coloranti
- Senza Conservanti
- Senza olii aggiunti

Provenienze Geografiche Qualificate

Nocciola Piemonte Gold

Un prodotto di vera eccellenza, prodotto *esclusivamente con Nocciole Piemonte IGP* delicatamente tostate e raffinate.
Considerate le migliori per aroma, dolcezza, fragranza e resistenza all'ossidazione le Nocciole Piemonte sono caratterizzate dalla forma perfettamente tonda che consente una perfetta pelatura ed una tostatura omogenea su tutto il frutto.
Questi aspetti caratterizzano la *Pasta Nocciola Piemonte Gold*, che si presenta chiara e dal sapore delicato ma ben definito.
Da sottolineare anche la *Crema Nocciola Piemonte Gold*, che nella formulazione in crema ha il vantaggio di mantenere sempre la stessa lavorabilità, non separando la parte oleosa da quella fibrosa, grazie al procedimento di omogeneizzazione.
Come tutti i prodotti della Linea Gold anche queste referenze sono prodotte senza aromi, senza coloranti, senza conservanti.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C1113155	Crema Nocciola Piemonte igp "Gold"	5,50	2 secchielli	70/100
C1113225	Crema Nocciola Piemonte igp "Gold"	2,50	2 secchielli	70/100
C1118155	Pasta Nocciola Piemonte igp "Gold"	5,50	2 secchielli	70/100
C1118225	Pasta Nocciola Piemonte igp "Gold"	2,50	2 secchielli	70/100

- Solo nocciole Piemonte IGP
- Senza aromi
- Senza coloranti
- Senza conservanti

Piemonte IGP

Gianduia Gold

Solo Nocciole Nazionali e Cacao per questo grande prodotto della Linea Gold Giuso che, attraverso l'ottimo bilanciamento di questi due ingredienti, regala un'eccellente interpretazione del gusto Gianduia.
Come tutti i prodotti della Linea Gold anche la *Gianduia Gold* è realizzata senza aromi, senza coloranti, senza conservanti e senza olii aggiunti

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C1136155	Pasta Gianduia Gold	5,50	2 secchielli	70/100
C1136225	Pasta Gianduia Gold	2,50	2 secchielli	70/100

- Solo nocciole Nazionali e cacao
- Senza aromi
- Senza coloranti
- Senza conservanti
- Senza olii aggiunti

Mandorla Gold

L'utilizzo di sole Mandorle Sicilia tostate e raffinate garantisce a questo prodotto un'altissima purezza ed un'eccellente qualità. Un gusto delicato ma ben definito caratterizza *Mandorla Gold*, che è un vero fiore all'occhiello della tradizione Giuso.
Come tutti i prodotti della Linea Gold anche la *Mandorla Gold* è realizzata senza aromi, senza coloranti, senza conservanti e senza olii aggiunti.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C1139155	Pasta Mandorla Gold	5,50	2 secchielli	70/100
C1139225	Pasta Mandorla Gold	2,50	2 secchielli	70/100

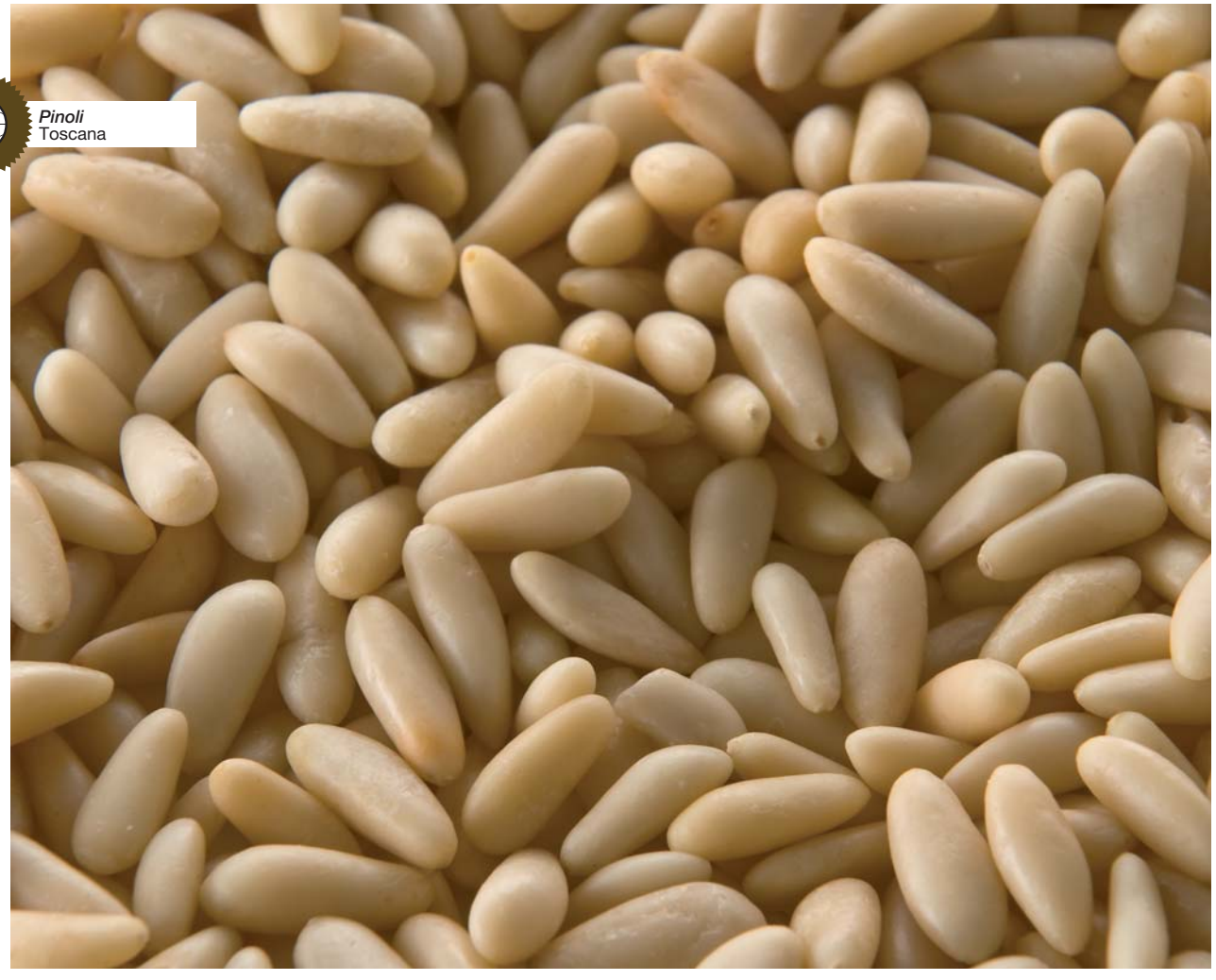
- Solo mandorle tostate e raffinate
- Senza aromi
- Senza coloranti
- Senza conservanti
- Senza olii aggiunti

Sicilia

Pinolo Gold

Come tutte le paste della Linea, anche in ***Pinolo Gold*** la caratteristica principale è la qualità della materia prima e la purezza al 100% della stessa.
La Pasta ***Pinolo Gold*** è infatti realizzata solo con Pinoli Pisani tostati e raffinati.
Senza aromi, senza coloranti, senza conservanti e senza olii aggiunti.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C1159225	Pasta Pinolo "Gold"	2,50	2 secchielli	70/100



- Solo pinoli tostati e raffinati
- Senza aromi
- Senza coloranti
- Senza conservanti
- Senza olii aggiunti

Toscana

Pistacchio Gold

Il Pistacchio è oggi uno degli ingredienti più impiegati nel mondo della gelateria e della pasticceria.
Giuso ha voluto creare una pasta *Pistacchio Gold* dalle caratteristiche eccezionali, utilizzando esclusivamente i migliori pistacchi scelti siciliani.
Il sapore intenso ed il tenue colore verde naturale danno a questo prodotto un'identità ben precisa e la possibilità di essere impiegato con facilità in svariati utilizzi di gelateria, pasticceria e cioccolateria.
Una menzione speciale merita la pasta *Pistacchio Integrale Gold*, realizzata solo con pistacchi di Bronte tostati molto delicatamente e poco raffinati per ottenere una pasta grezza dalla struttura unica.
Pistacchio Integrale Gold è inoltre realizzato senza coloranti.
Entrambe le referenze di *Pistacchio Gold* sono realizzate senza aromi, senza conservanti e senza olii aggiunti.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C1151155	Pasta Pistacchio Gold	5,50	2 secchielli	70/100
C1151225	Pasta Pistacchio Gold	2,50	2 secchielli	70/100
C1127225	Pasta Pistacchio Integrale Gold	2,50	2 secchielli	100/120

- Solo pinoli di Bronte tostati e raffinati
- Senza aromi
- Senza coloranti o coloranti naturali
- Senza conservanti
- Senza olii aggiunti

Bronte, Sicilia

Vaniglia bacche Gold

La *Vaniglia bacche Gold* è realizzata con il 100% di bacche di Vaniglia Madagascar macinate asciutte.
Il fatto di presentare il prodotto macinato facilita notevolmente il lavoro dell'artigiano: permette infatti di avere la stessa qualità ottenibile con l'utilizzo della vaniglia in bacche ma con il vantaggio di ridurre notevolmente i tempi di lavorazione.
Facile da conservare grazie alla piccola confezione che ne mantiene inalterati profumo e consistenza, *Vaniglia bacche Gold* è costante nella qualità e facilmente controllabile nella grammatura, consentendo di eliminare gli sprechi. 2 g di *Vaniglia bacche Gold* equivalgono ad un baccello intero di circa 3 g.
Anche *Vaniglia bacche Gold* è realizzata senza aromi, senza coloranti e senza conservanti.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C0051000	Vaniglia bacche "Gold"	0,05	4 vasetti	1,50 / 2,00

- Solo vaniglia macinata asciutta
- Senza aromi
- Senza coloranti
- Senza conservanti
- Senza olii aggiunti

Madagascar

- Elimina gli sprechi
- Costante nella qualità
- Semplifica il lavoro

Bacio Gold

Solo Cacao e Nocciole Nazionali in pezzi ed in pasta per questa referenza che permette di garantire qualità e purezza ingredientistica per una delle vaschette più diffuse nelle vetrine delle gelaterie artigianali.
Anche *Bacio Gold* è realizzato senza aromi, senza coloranti, senza conservanti e senza olii aggiunti.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C1152155	Bacio Gold	5,50	2 secchielli	100/150

- Solo cacao e nocciole nazionali
- Senza aromi
- Senza coloranti
- Senza conservanti
- Senza olii aggiunti

Nazionale

Linea Superpremium

Una linea di paste classiche “super”, che Giuso propone ai professionisti di gelateria e pasticceria artigianali per la realizzazione di eccellenti elaborati. La selezione delle materie prime e l’accuratezza dei processi di trasformazione di tutti i prodotti della Linea Superpremium sono il fondamento dell’eccellenza di questa gamma di prodotti.
Della gamma fanno parte:
> *Nocciola Premium Acqui*: un prodotto puro al 100% caratterizzato solo da nocciole italiane tostate e raffinate senza zucchero, aromi, coloranti e grassi aggiunti. La particolare tostatura lo rende ideale per quei clienti che vogliono un gusto nocciola più marcato e deciso
> *Crema Nocciola Premium Acqui*: nella formulazione in crema ha il vantaggio di mantenere sempre la stessa lavorabilità non separando la parte oleosa da quella fibrosa, grazie al procedimento di omogeneizzazione.
> *Pasta Vaniglia Classica*: ottima per aromatizzare la base bianca del gelato o per arrotondare il gusto della crema all’uovo. Contiene bacche di vaniglia bourbon ed è caratterizzata dal basso dosaggio 25g/Kg e da una leggera nota di scorza di limone.
> *Pasta Marron Glacè*: dalla tradizione Giuso nei marroni nasce questa pasta dedicata al mondo della gelateria. La pasta contiene marroni in pezzi ed è molto concentrata, si utilizzano infatti 50/70g per Kg per aromatizzare gelati e creme di ogni genere.
> *Pasta Zabaglione*: il grande successo che ha avuto negli anni è dovuto alla sua particolare ricettazione frutto di ingredienti e di regole di produzione di un tempo. Uova, Marsala DOC e zucchero sono gli ingredienti che vengono impiegati per realizzare questa pasta che nella sua semplicità raggiunge punte di eccellenza. Nella sua versione “G” il prodotto ha una sua colorazione più intensa, è più fluido e leggermente più alcolico. Nella versione “P” invece la colorazione rimane più scura e la struttura è leggermente più densa. Ideale nell’aromatizzazione della panna anche grazie alla minor quantità di alcol.
> *Pasta Tiramisù*: gli ingredienti di base per questa pasta dal largo utilizzo sono l’uovo, lo zucchero, la Marsala DOC ed il caffè Arabica. Ideale per l’aromatizzazione di gelati e creme anche grazie al suo basso dosaggio, 60/70g per Kg. Per quanto concerne il gelato, si suggerisce di completare la presentazione della vaschetta con Pan di Spagna o biscotti savoiardi imbevuti nel caffè e spolverare infine con cacao 22/24 Giuso.
> *Cocco Superpremium*: il massimo della resa per questo preparato dall’altissimo contenuto di Cocco Thailandese, considerato unanimemente uno dei migliori del mondo: ne contiene infatti il 70%.
Presenta inoltre un altro vantaggio: a differenza del cocco rapè, che è necessario scaldare perché liberi gli aromi, Cocco Superpremium può essere utilizzato anche a freddo velocizzando così le operazioni di produzione. Si presenta sempre asciutto e macinato.
> *Pistacchio extra*: realizzato solo con Pistacchi Nazionali garantisce un ottimo rapporto qualità prezzo. Permette, infatti, di ottenere, a prezzi più contenuti, un gelato al Pistacchio non troppo distante da quello ottenibile con Pistacchi puri.

Cottura lenta degli ingredienti

Materie prime selezionate

Basso dosaggio

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C1112155	Crema Nocciola Premium Acqui	5,50	2 secchielli	70/100
C1112225	Crema Nocciola Premium Acqui	2,50	2 secchielli	70/100
C1267130	Marron Glacè	3,00	2 secchielli	60/70
C1120155	Nocciola Premium Acqui	5,50	2 secchielli	70/100
C1120225	Nocciola Premium Acqui	2,50	2 secchielli	70/100
C1232121	Pasta Cocco Superpremium	2,00	2 secchielli	60/70
C1168155	Pasta Nocciola Premium Acqui Scura	5,5	2 secchielli	70/100
C1132225	Pasta Pistacchio Extra	2,50	2 secchielli	70/100
C1550160	Tiramisù	6.00	2 secchielli	60/70
C1550225	Tiramisù	2,50	2 secchielli	60/70
C1294130	Vaniglia Classica	3,00	2 secchielli	25
C1580160	Zabaglione “G”	6,00	2 secchielli	60/70
C1580225	Zabaglione “G”	2,50	2 secchielli	60/70
C1581160	Zabaglione “P”	6,00	2 secchielli	60/70
C1581225	Zabaglione “P”	2,50	2 secchielli	60/70

Linea Paste Classiche

La ricchissima proposta di “insaporenti” Giuso si completa con la linea delle Paste Classiche; un grande assortimento di prodotti in pasta per insaporire creme e gelati.
La qualità della linea è garantita, come tradizione Giuso, dai processi di lavorazione altamente tecnologici e dalle materie prime attentamente selezionate all’origine.
Le *Paste Classiche* hanno innumerevoli applicazioni in varie tipologie di preparati:
- nelle basi per gelato sono ottime per la facilità di dispersione all’interno della miscela e sono altresì molto facili da bilanciare grazie alla scheda tecnica stampata sull’etichetta del prodotto;
- nei prodotti a base panna (mousse, semifreddi, bavaresi) ottimizzano la resa degli elaborati lasciando la panna soffice e montata
- negli impasti da forno sono ottime per la produzione di biscotti, frolle e lievitati di vario genere.

La possibilità di avere il confezionamento anche in secchielli da 2,5 o 3 Kg rende facile la rotazione dei prodotti e consente l’utilizzo del prodotto sempre fresco

Kit Lovers
La Pasta Vaniglia Lovers può essere acquistata anche in abbinamento con il Variegato Lovers (cioccolato e frutti di bosco disidratati) per un abbinamento unico, dove la rotondità del cioccolato si fonde con la morbidezza della vaniglia ed esalta il fresco sapore dei frutti di bosco

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
	PASTE CLASSICHE 5,5			
C1145155	Pasta Cremino	5,50	2 secchielli	200
C1121155	Pasta Gianduja	5,50	2 secchielli	70/100
	PASTE CLASSICHE 2,5			
C1315225	Crema Napolitaner	2,50	2 secchielli	100
C1128225	Pasta Amaretto	2,50	2 secchielli	60/70
C12E1130	Pasta Biscotto	3,00	2 secchielli	50
C1123225	Pasta Caffe`	2,50	2 secchielli	35
C1241130	Pasta Caramel	3,00	2 secchielli	50
C12I1130	Pasta Cassata Siciliana	3,00	2 secchielli	150 / 200
C1259130	Pasta Cocco	3,00	2 secchielli	60/70
C1124225	Pasta Croccantino Al Rhum	2,50	2 secchielli	60/70
C12AT130	Pasta Fiocco Azzurro	3,00	2 secchielli	50
C1121225	Pasta Gianduja	2,50	2 secchielli	70/100
C12B3130	Pasta Ice Bubble	3,00	2 secchielli	50
C12B2130	Pasta Malaga	3,00	2 secchielli	60/70
C1149225	Pasta Mandorla	2,50	2 secchielli	70/100
C12B8130	Pasta Mascotta	3,00	2 secchielli	100 / 120
C1260130	Pasta Menta	3,00	2 secchielli	35
C1129225	Pasta Noce	2,50	2 secchielli	60/70
C1286130	Pasta Pannacotta	3,00	2 secchielli	50
C1150225	Pasta Pinolada	2,50	2 secchielli	130
C1122225	Pasta Torroncino	2,50	2 secchielli	60/70
C12AU130	Pasta Vaniglia Gialla	3,00	2 secchielli	25 / 35
C12BH130	Pasta Vaniglia Lovers	3,00	2 secchielli	25
C12B4130	Pasta Zuppa Inglese	3,00	2 secchielli	50
C1173225	Pasta Pistacchio	2,50	2 secchielli	60/70
02500007	*Kit Lovers* Vaniglia Lovers Variegato Lovers	 3,00 2,50	 1 secchiello 3 secchielli	 25 100

Selezione delle materie prime

- Si disperdono nella miscela base del gelato
- Sono facili da bilanciare per istruzioni su etichetta

Confezionamento 2,5 – 3 Kg
per facile rotazione del prodotto

Gianduja
Nocciole Nazionali

Napolitaner
- Con Nocciole Nazionali
- Ricco di wafer sbriciolati, cacao e nocciole
- Totalmente naturale: senza aromi e senza coloranti

Cassata Siciliana
Con ricotta e ricca di canditi

Torroncino
A base di torrone sbriciolato

Menta
A basso dosaggio

Vaniglia Lovers
- Prodotto concentrato con bacche di vaniglia
- A basso dosaggio

Linea Espresso

Espresso, come molti prodotti della gamma Giuso, può vantare un'elevata qualità e purezza delle materie prime che lo compongono.
Espresso, infatti, è realizzato al 100% con Arabica, la materia prima più nobile, proveniente dalla Colombia.
Espresso è un caffè liofilizzato, si presenta in piccole scaglie ed il suo uso:
- assicura un persistente e gradevole gusto di caffè
- permette di ottenere un gelato dal colore deciso ed accattivante
- garantisce costanza nel gusto e nel colore
- facilita la bilanciatura del gelato perché non contiene né acqua né grassi
- riduce i tempi di preparazione, grazie alla sua facile solubilizzazione
- garantisce un'alta resa e nessun scarto
- è economicamente vantaggioso rispetto al caffè ottenuto con la moka
- permette di realizzare anche creme di pasticceria e ottime granite

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C00BG075	Caffe' Espresso 100% Arabica	0,75	6 sacchetti	15/35

Colombia

100% Arabica

- Gravedole gusto caffè
- Colore deciso e accattivante

- Facilita la bilanciatura
- Riduce i tempi
- Nessuno scarto

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
- una pasta 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:* 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:* dalle 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
Granelle 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.

- Interpretazione del gusto attraverso la combinazione di più elementi
- Vaschette moderne e di grande impatto visivo
- Dolci / gusti noti e facilmente riconoscibili

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	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

Linea Paste Frutta

La tradizione Giuso nella lavorazione della frutta si evidenzia anche in questa gamma di prodotti che rientra a pieno titolo tra le linee top dell'azienda.
Per la produzione di queste paste si utilizza una metodologia dolce in grado di lasciare inalterate le qualità organolettiche della frutta: viene infatti eseguita una cottura a bassa temperatura con sistema di concentrazione sottovuoto.
Altra caratteristica importante è l'alta percentuale di frutta contenuta del prodotto; ben il 40%.
Le *Paste di Frutta* Giuso sono ottime per sostituire la frutta nei gelati, ma sono anche consigliate per rinforzare il sapore dove si utilizzi frutta fresca o surgelata.

Cottura a bassa temperatura con concentrazione sottovuoto

Alta percentuale di frutta (40%)

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C1240130	Pasta Arancia	3,00	2 secchielli	60/70
C1251130	Pasta Banana	3,00	2 secchielli	60/70
C1253130	Pasta Lampone	3,00	2 secchielli	60/70
C1254130	Pasta Mirtillo	3,00	2 secchielli	60/70
C1255130	Pasta Kiwi	3,00	2 secchielli	60/70
C1265130	Pasta Mango	3,00	2 secchielli	60/70

Linea Tantofrutto

Le paste di frutta della linea *Tantofrutto* hanno le stesse caratteristiche produttive della linea tradizionale, ma si differenziano per il fatto di avere un altissimo contenuto in frutta.
Giuso propone, unica nel mercato, prodotti che utilizzano 1 kg di frutta per 1 kg di pasta.

Cottura a bassa temperatura con concentrazione sottovuoto

Altissima percentuale di frutta: 1 kg di frutta per 1 kg di pasta

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C1257130	Pasta Albicocca	3,00	2 secchielli	60/70
C1262130	Pasta Amarena	3,00	2 secchielli	60/70
C1250130	Pasta Ananas	3,00	2 secchielli	60/70
C1252130	Pasta Fragola	3,00	2 secchielli	60/70
C1268130	Pasta Fragolina Di Bosco	3,00	2 secchielli	60/70
C1243130	Pasta Mela Verde	3,00	2 secchielli	60/70
C1256130	Pasta Melone	3,00	2 secchielli	60/70
C1258130	Pasta Pesca	3,00	2 secchielli	60/70
C1238130	Pasta Tuttobosco	3,00	2 secchielli	60/70

Altri Insaporenti

Si tratta di una selezionata gamma di prodotti in grado di facilitare ed ottimizzare l'ottenimento di alcuni sapori base del gelato artigianale.
I prodotti in questione sono:
> *Peryò*: è un prodotto di alta qualità utilizzabile per l'insaporimento "allo yogurt" della miscela base del gelato.
Conferisce al gelato un gusto piacevole, persistente e poco acido ed è ideale per la realizzazione anche di sorbetti e granite.
Contiene vero yogurt liofilizzato e si utilizza a freddo con un dosaggio di 30 g/Kg.
> *Peryò Base 50:* Questo prodotto è qualcosa di più di un Insaporente: è una vera e propria base 50 g per litro di latte, con l'aggiunte di yogurt liofilizzato. L'aromatizzazione risulta delicata con una nota aromatica rotonda. Non contiene grassi e permette la realizzazione di un gelato con una struttura asciutta e compatta
> *Limone 50*: è un prodotto composto da succo di limone disidratato addizionato ad altri ingredienti che ne facilitano la soluzione in acqua. Ottimo per la realizzazione di gelati, sorbetti e granite, Limone M viene dosato 50g per litro di acqua. Non contiene grassi nè derivati del latte.
> *Cacao Amaro Solubile*: si tratta di Cacao Selezionato in Polvere al 22/24% di burro di cacao.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C0410012	Cacao Amaro Solubile 22/24	1,00	6 sacchetti	70
C0005254	Limone 50	2,50	4 sacchetti	33 / 35
C0020204	Peryo`	2,00	4 sacchetti	30
C00BF254	Peryò Base 50	2,50	4 sacchetti	30

- Semplificano il processo produttivo
- Ottimizzano la resa

Cuzco

Nel Gennaio del 2006 Cuzco ha creato un nuovo segmento di mercato: quello dei gelati di VERO CIOCCOLATO.
Fino ad allora, infatti, il gelato al cioccolato veniva normalmente preparato con semilavorati al cacao, che non riuscivano a mantenere appieno l'autentico gusto del cioccolato.
Il lancio di Cuzco, realizzato con Vero Cioccolato reso in polvere con uno speciale procedimento esclusivo, ha permesso di ottenere un gelato al Vero Cioccolato con un gusto assolutamente diverso rispetto a quanto era possibile ottenere con i tradizionali semilavorati al cacao.
Oltre a questo, l'utilizzo di Cuzco ha reso possibile ai gelatieri di:
- coniugare la qualità con la semplicità della preparazione
- assicurare sempre la bilanciatura del gelato
- garantire la lavorabilità e la morbidezza in vetrina del gelato al cioccolato.
La grande innovazione di Cuzco, come è normale in ogni mercato, è stata nel corso degli anni cavalcata da diversi competitors che hanno proposto diverse soluzioni alternative.
Ancora oggi, tuttavia, Cuzco rimane il leader indiscusso poiché:
- ha una qualità ingredientistica unica, NON avendo grassi vegetali, NON contenendo aromi ed avendo il cioccolato VERO al primo posto nella propria etichetta (60% di Cioccolato Fondente per le tutte le referenze ad eccezione del Cioccolato Bianco)
- garantisce una qualità altissima e costante del gelato
- ha un livello di prezzo assolutamente competitivo.

Procedimento esclusivo e brevettato

- Cioccolato vero al primo posto in etichetta
- Non contiene grassi vegetali aggiunti
- Non contiene aromi

- Coniuga qualità e semplicità
- Garantisce bilanciatura
- Permette di personalizzare facilmente il gelato

- Autentico gusto di cioccolato
- Qualità costante

Codice	Prodotto	Peso Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/kg
C00AP120	Cuzco Cioccolato Bianco	1,2	10 sacchetti	313
C00BZ160	Cuzco Cioccolato Extra Fondente Nero	1,6	10 sacchetti	400
C00AG150	Cuzco Cioccolato Fondente	1,5	10 sacchetti	375
C00AG150	Cuzco Cioccolato Fondente Superior	1,5	10 sacchetti	375
C00AF120	Cuzco Cioccolato al Latte Fine	1,2	10 sacchetti	286
C00CM160	Cuzco Origine	1,6	10 sacchetti	400

Cuzco Fondente
Cuzco Fondente Superior
senza aromi

Cuzco Extra Fondente Nero
senza latte

Basi

Basi

Le *Basi* rappresentano oggi il fulcro fondamentale delle produzioni gelatiere, permettendo, con la loro articolazione, all'artigiano di scegliere la soluzione più adatta alle proprie scelte produttive.
Giuso, grazie alla profonda conoscenza delle differenti esigenze di lavorazione e di gusto delle varie zone d'Italia appresa nel corso di decenni di lavoro al fianco degli artigiani, ha sviluppato un pacchetto di Basi ricco per qualità e differenti opportunità di lavorazione.
La gamma basi di *Giuso* è sinteticamente riportata nella tabella sottostante

	Dosaggio g/litro liq	Dosaggio g/kg	Frutta o Crema	Uso con latte	Uso con acqua	Caldo	Freddo	Grassi*
Base Suprema	100	70	C	X		X		VH
Briogel 50	50	33	C	X	X	X		
Complet 250 C/F	250	167	C			X	X	V
Complet 100 C	100	70	C	X		X		VH
Complet 100 F	100	70	C	X			X	VH
CompletMix	330	250	C	X	X	X		VH
CompletMix "A"	500	330	C			X		VH
Evoluzione 100	100	70	C	X		X		LF
Evoluzione 50	50	33	C	X	X	X		LF
Evoluzione Mix	500	330	C		X	X		L+LF
Fruicrem 100	100	70	F		X		X	
Fruttosiomix	400	270/300	F				X	
Matygel 50 C/F	50	33	C	X		X	X	
Milkagel 50	50	33	C	X		X		
Milkapan 250	250	167	C	X		X		L
Milkapan 50 C/F	50	33	C	X		X	X	L
Milkapan 150	150	110	C	X	X	X		L
Multibase 50	50	33	F/C	X	X		X	
SetaFrù 50	50	33	F				X	
Supercomplet 100	100	70	C	X		X		V

* V = Vegetali; VH = Vegetali Idrogenati; LF = Latte Frazionati; L = Latte

Linea Neutri

I *Neutri Giuso* contengono al loro interno gli stabilizzanti e gli emulsionanti fondamentali per la creazione di un buon gelato artigianale.
Rappresentano infatti l'elemento principale per la strutturazione della miscela base.
Il loro utilizzo, in genere, è riservato ai gelatieri esperti che abbiano, oltre ad una buona conoscenza del gelato, anche una spiccata capacità di utilizzo e di bilanciatura di tutte le altre materie prime coinvolte.
La gamma di *Neutri Giuso* si fonda su una ricca varietà di stabilizzanti ed emulsionanti in grado di garantire strutture di ottima qualità adatte alle personalizzazioni più esigenti.
I *Neutri Giuso* oggi sono:
> *Neutro 4*: è un neutro a bassissima grammatura. La sua funzione è quella di favorire la stabilizzazione, legando l'acqua libera dei vari ingredienti coinvolti nella produzione della miscela. Non ha limiti di impiego e si può usare sia a caldo che a freddo. Non contiene aromi ed emulsionanti.
> *Neutrocrem 4*: Indicato per un impiego a caldo in gelati a base latte, garantisce una buona tenuta in vetrina grazie al contributo degli emulsionanti. Questi infatti aiutano la conservazione del prodotto legando i grassi all'interno della miscela del gelato. Non contiene aromi.
> *Neutro 10*: Indicato anch'esso per un impiego a caldo con gelati a base latte, è caratterizzato da un gruppo di stabilizzanti ed emulsionanti particolarmente ricco, consentendo di avere una struttura del gelato che si mantiene ottimale più a lungo.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C0003204	Neutro 4	2,00	4 sacchetti	2,80
C0022204	Neutro 10	2,00	4 sacchetti	7,00
C0041204	Neutrocrem 4	2,00	4 sacchetti	2,80

Neutro 4
senza aromi
senza emulsionanti

Neutrocream 4
senza aromi

Permettono la personalizzazione a gelatieri esperti

Basi per Gelati al Latte

BASI 50 G/ LITRO LATTE

Briogel 50

E' un prodotto dedicato a quei gelatieri che abbiano sviluppato già una buona esperienza e vogliano applicare alla ricetta una personalizzazione propria.
Briogel 50, infatti, si presta alle più ampie possibilità di personalizzazione non contenendo grassi e aromi.
Briogel 50 crea nel gelato una bella struttura asciutta e compatta, grazie soprattutto all'apporto delle maltodestrine che, abbinate ad un nucleo particolarmente curato, fanno di questo prodotto un supporto eccezionale per la produzione del gelato della tradizione italiana. E' realizzato senza aromi.
A caldo / Gusto neutro

Milkagel 50 C

Si caratterizza per un sapore di latte intenso ed è indicato per chi desidera utilizzare prodotti molto naturali e fortemente personalizzabili.
A caldo / Gusto latte

Matygel 50

Principale caratteristica di questo prodotto è la possibilità di essere utizzato anche a freddo.
Ideale per chi ama un gelato dal delicato sapore di latte e dalla struttura liscia e vellutata.
A caldo o a freddo / Gusto latte

Milkapan 50 CF

E' un prodotto particolarmente indicato per la produzione di quei gusti dove è richiesta una forte caratterizzazione del gusto di latte/panna (stracciatella, fiordilatte, variegati, yogurt). La principale caratteristiche di Milkapan 50 è, infatti, di contenere al suo interno panna, apportando così alla miscela una buona percentuale di grassi e conferendo al gelato un gusto gradevole e ricco.
A caldo o a freddo / Gusto latte

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C0007250	Briogel 50	2,50	6 sacchetti	33 / 35
C0009250	Milkagel 50 C	2,50	6 sacchetti	33 / 35
C0034200	Milkapan 50 CF	2,00	6 sacchetti	33 / 35
C0028250	Matygel 50 CF	2,50	6 sacchetti	33 / 35

BASI 100 G/ LITRO LATTE

Complet 100 C

Caratterizzato da un gusto fresco e delicato di latte, Complet 100 C è ideale per chi ama il classico gelato all'italiana dalla buona spatolabilità e dalla struttura molto fine, calda e vellutata. Ottima la resa e la cremosità, in quanto prodotto ricco di grassi e di stabilizzanti, che consentono una buona tenuta in vetrina per un lungo periodo.
A caldo / Gusto latte

Complet 100 F

La principale caratteristica di questo prodotto è che contiene un nucleo di stabilizzanti/emulsionanti in grado di lavorare anche a freddo. Inoltre Complet 100 F contiene anche un'alta percentuale di solidi magri del latte, caratteristica che permette di ottenere una struttura del gelato di qualità superiore.
A caldo o a freddo / Gusto latte

Base Suprema

Nasce dalla ricerca Giuso per la realizzazione di gelati dalla struttura ricca e dall'aspetto asciutto. Caratterizzata da un delicato sapore di latte, Suprema è anche ricca di grassi (50%) ed è ideale per realizzare gelati "alti" che rimangono caldi al palato.
A caldo / Gusto latte

Supercomplet

Questo prodotto è caratterizzato dal fatto di essere ricco di magri del latte e di contenere solo grassi vegetali non idrogenati. Queste caratteristiche permettono la realizzazione di un ottimo gelato corposo e spatolabile, dal sapore delicato di latte.
A caldo / Gusto latte

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C0058200	Base Suprema	2,00	6 sacchetti	65 / 70
C0030200	Complet 100 C	2,00	6 sacchetti	65 / 70
00030105	Complet 100 C	15,00	secchielli sfusi	65 / 70
C0035200	Complet 100 F	2,00	6 sacchetti	65 / 70
00035105	Complet 100 F	15,00	secchielli sfusi	65 / 70
C0045200	Supercomplet 100	2,00	6 sacchetti	65 / 70

BASI 150 G/ LITRO LATTE

Milkapan 150

Un gusto marcato di latte per questa base che contiene una buona quantità di panna in polvere.
Ideale per chi vuole un gelato "fresco", facilmente personalizzabile e caratterizzato da un grasso vaccino leggero che invoglia il consumo. L'ingredientistica di questo prodotto è molto ricca ed apporta tutti gli ingredienti più preziosi alla miscela del gelato.
A caldo / Gusto latte

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C0033200	Milkapan 150	2,00	6 sacchetti	110
00033105	Milkapan 150	15,00	Secchielli sfusi	110

BASI 250 G/ LITRO LATTE

Complet 250 C/F

E' un prodotto ricco di ingredienti ben bilanciati che danno al gelato una struttura asciutta e compatta. Ideale per la realizzazione di gelati in grado di coniugare qualità, semplicità e praticità. Il prodotto va utilizzato solo con acqua e zucchero.
A freddo ed a caldo / Gusto latte

Milkapan 250

Base ricca di ingredienti che offre una buona soluzione a quegli artigiani che hanno poco tempo da dedicare alla preparazione e vogliono privilegiare velocità e praticità, senza sminuire la qualità del prodotto.
Milkapan 250 contiene solo grassi vaccini per un gelato fresco e digeribile. Il prodotto va utilizzato solo con acqua e zucchero.
A caldo / Gusto latte

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C0056250	Complet 250 C/F	2,50	6 sacchetti	167
C0031250	Milkapan 250	2,50	6 sacchetti	167

BASI COMPLETE

Completmix A

E' la base completa per eccellenza: basta aggiungere un litro di acqua a 500 gr di prodotto per ottenere gelati bilanciati, caldi al palato, facilmente spatolabili e dalla lunga durata in vetrina.
A caldo / Gusto latte

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C0075250	Completmix A	2,50	6 sacchetti	330

Basi per Gelati al Latte

Basi per Gelati all' Acqua

BASI 50 G/ LITRO ACQUA
Multibase 50
Un prodotto adatto sia per la preparazione di gelati a base latte che per quelli a base acqua.
Il prodotto è caratterizzato dal fatto di non contenere derivati del latte e grassi aggiunti.
Il sapore è neutro e si può usare sia a caldo che a freddo.
Nei gelati di frutta, a base acqua, si ottiene una struttura sorbettosa, ideale nel periodo estivo.
Il gelato rimane colorato dalla frutta in modo intenso ed acquista un sapore pulito e marcato.
A caldo e a freddo / Gusto neutro
Setafrù 50
Oggi i consumatori sono spesso alla ricerca di gelati sempre più cremosi, più caldi al palato e dal gusto rotondo. Setafrù cavalca questo trend di mercato: grazie al suo apporto di emulsionanti riesce a sviluppare un overrun molto elevato che crea un effetto cremoso molto marcato. La sua formulazione garantisce anche un'ottima conservabilità nel tempo. Non contiene né grassi né derivati del latte
A caldo e a freddo / Gusto neutro

BASI 100 G/ LITRO ACQUA
Fruicrem 100
E' la base di frutta Giuso dall'effetto più cremoso. La struttura del gelato è molto liscia, asciutta e dall'overrun molto elevato e ciò permette al gelato di conservarsi a lungo senza il rischio di formare "pozzetto" all'interno delle vaschette. Non contiene né grassi né derivati del latte.
A caldo e a freddo / Gusto neutro
Base Doc
E' la base ideale per la realizzazione dei sorbetti alcolici in genere.
La sua speciale formulazione permette di utilizzare fino a oltre il 40% di vino (percentuali più basse nel caso dei superalcolici) nella miscela e di ottenere un gelato di eccellente stabilità e lavorabilità.
La bassa percentuale di zucchero permette anche di esaltare le note aromatiche dei vini e dei liquori, grazie anche all'assenza di derivati del latte e di grassi

ALTRE BASI
Fruttosiomix
E'un prodotto ricco di ingredienti di qualità per la riuscita di un ottimo gelato di frutta. La ricetta è semplice: si usa solo Fruttosiomix, acqua e tanta frutta fresca o surgelata. La sua caratteristica principale è quella di poter produrre un gelato senza saccarosio, derivati del latte e dalla struttura tendente al sorbetto. Lo zucchero di riferimento di questa base è infatti il fruttosio, zucchero naturale della frutta, che aiuta ad assaporare meglio il gelato grazie alle sue qualità di esaltatore di sapidità. Il prodotto contiene anche molte fibre, che migliorano la digeribilità e aiutano la struttura del gelato.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C0044250	Multibase 50	2,50	6 sacchetti	33 / 35
C0024200	Setafrù 50	2,00	6 sacchetti	33 / 35

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C0021200	Fruicrem 100	2,00	6 sacchetti	65 / 70
C0038204	Base Doc	2,00	4 sacchetti	70 / 80

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C00AI100	Fruttosiomix	1,00	10 sacchetti	270 / 300

Evoluzione

"*Base Evoluzione*" è il connubio perfetto fra scienza e natura.
Si tratta, infatti, di una linea di basi completamente naturali ma, al tempo stesso, tecnologicamente avanzate.
"*Base Evoluzione*" contiene una miscela di grassi di latte frazionati e facilmente disperdibili: una tipologia di grassi difficilmente reperibile sul mercato che risulta particolarmente calda al palato pur essendo molto digeribile.
Gli stabilizzanti sono tutti naturali e gli emulsionanti sono di ultima generazione, anche gli aromi, seguono la stessa filosofia e sono naturali al 100%.
La linea "*Base Evoluzione*" garantisce le stesse prestazioni delle basi realizzate con grassi vegetali pur presentando solo grassi nobili del latte.
Tutti ingredienti di alta qualità, quindi, per "*Base Evoluzione*" che contribuiscono a realizzare un gelato caldo al palato, dalla struttura asciutta, dall'aspetto opaco e dall'ottima conservabilità nel tempo.
La linea è composta da 3 referenze:

- Evoluzione 50: base 50 per latte
- Evoluzione 100: base 100 per latte
- Evoluzione Mix: base 500 per acqua

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C00BI200	Evoluzione 100	2,00	6 sacchetti	65 / 70
C00BS200	Evoluzione 50	2,00	6 sacchetti	33 / 35
C00BR250	Evoluzione Mix	2,50	6 sacchetti	330

- Con grassi di latte frazionati
- Con stabilizzanti naturali
- Con emulsionanti naturali
- Con aromi naturali

- Gelato caldo al palato
- Struttura asciutta
- Aspetto opaco

Qualità Naturale Giuso

Integratori

Nel corso degli anni la qualità proposta dai gelatieri artigianali è via via aumentata di pari passo all'evoluzione dei macchinari e dei prodotti proposti dalle aziende. Gli integratori soddisfano le esigenze dei gelatieri più esperti ed attenti alla qualità. Permettono ricettazioni complesse che soddisfano appieno la ricerca dell'eccellenza con particolare attenzione alle caratteristiche di volume, stabilità, struttura e cremosità.

Fibramix

E' un integratore importantissimo; viene impiegato sia nei gelati di crema che in quelli di frutta.

Il suo scopo fondamentale è quello di dare struttura al gelato. Per struttura si intende la massa del gelato, che può rimanere più o meno asciutta in base alla quantità di solidi impiegati. L'effetto che scaturisce dall'uso di Fibramix è un gelato che resiste meglio all'effetto "sgocciolamento" rimanendo più compatto e gradevole al palato.

L'uso di Fibramix è molto semplice: si sostituisce allo zucchero, togliendo dalla ricetta una parte di zucchero per due parti di integratore.

Nel caso di gelati a base latte l'utilizzo può arrivare ad un massimo di 60 g per litro latte; mentre nel caso di gelati alla frutta l'impiego può prevedere anche una grammatura più alta, in linea con le bilanciatore richieste.

Proteinmix

Le proteine nel gelato hanno un ruolo molto importante: dare volume alla struttura del gelato attraverso l'inglobamento di aria nella miscela, definito overrun.

In alcune ricette raggiungere la quantità desiderata di proteine solo attraverso l'utilizzo delle materie prime che le contengono (latte, panna, ecc) può risultare di difficile realizzazione e per questo si rende necessario ricorrere a questo prodotto per ottenere la bilanciatura ideale.

Il risultato dell'uso di Proteinmix è un overrun più marcato, un maggior calore al palato ed una migliore conservabilità nel tempo.

L'utilizzo consigliato è di un massimo di 50g per ltro di latte; Proteinmix può anche sostituire il latte in polvere magro nei casi in cui venga utilizzato solo come apportatore di solidi.

Softella

E' un emulsionante a base di monogliceridi impiegato per dare volume soprattutto ai gelati di frutta sorbettosi, ma può essere usato anche in quelli a base latte. Softella ha applicazioni anche nel campo della pasticceria, dove viene impiegata per la produzione di dolci a "massa montata" come il Pan di Spagna.

Migliorano la struttura del gelato

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C00AE204	Fibramix	2,00	4 sacchetti	10 / 30
C00AD254	Proteinmix	2,50	4 sacchetti	20 / 40
C0079047	Softella	5,00	2 secchielli	q.b

Linea Flash

La linea di prodotti *Flash* di Giuso nasce con l'obiettivo di velocizzare e semplificare il processo produttivo senza però penalizzare la qualità del prodotto finito.
La velocizzazione del processo consiste nel fatto che si tratta di prodotti pronti da usare con la semplice aggiunta di acqua.
Per quanto concerne la semplificazione questa è legata non solo alla facilità di impiego ma anche alla possibilità di realizzare alcuni gusti di gelato le cui materie prime tradizionali possono comportare dei problemi di gestione.
Basti pensare alla fibrosità dell'ananas o alla difficoltà di pulire dai semi un frutto come l'anguria.
I prodotti *Flash* Giuso permettono, inoltre, di semplificare le modalità di stoccaggio e di aumentare senza grandi difficoltà la rotazione delle vaschette in vetrina.
La linea di prodotti *Flash* Giuso si compone poi di tre grandi categorie:
- Flash alla Frutta
- Flash alla Crema
- Flash Light

I *Flash alla Frutta* sono molto richiesti, visto che la frutta è molto consumata soprattutto nel periodo estivo perché fresca e dissetante. La cremosità ed il marcato sapore di frutta sono le caratteristiche fondamentali di questi gelati che contengono frutta liofilizzata e fibra. La fibra impiegata è l'inulina che, oltre a garantire una bella struttura asciutta al gelato, lo rende digeribile e con alcune importante valenze "salutistiche". L'inulina svolge infatti una funzione prebiotica, apportando effetti positivi sulla flora intestinale, aumentando la capacità di contenimento del livello dei grassi e del colesterolo nel sangue e incrementando l'assimilazione del calcio.
Anche i *Flash alle Creme* mostrano una bella struttura opaca ed asciutta, oltre che la solita facilità di preparazione. Particolare attenzione merita la Liquirizia Flash nella quale viene impiegata solo liquirizia purissima calabrese.
Da segnalare anche Peryò Omega 3, prodotto dal sapore fresco e vellutato che, a differenza di tutti gli altri prodotti della linea Flash, va impiegato con latte.
La gamma dei *Flash Light*, infine, comprende una serie di prodotti realizzati completamente senza zuccheri e senza grassi. La gamma impiega fruttosio o maltitolo per dare dolcezza al gelato e fibre per bilanciarne la struttura.

- Semplificano il processo produttivo
- Velocizzano il processo produttivo
- Facilitano la gestione di alcune materie prime
- Aumentano le possibilità di rotazione in vetrina

Flash alla frutta

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C00BD120	Anguria Flash	1,20	8 sacchetti	300 / 325
C0098120	Arancia Rossa Flash	1,20	8 sacchetti	300 / 325
C00BC120	Banana Flash	1,20	8 sacchetti	300 / 325
C0024120	Bellolimone Flash	1,20	8 sacchetti	300 / 325
C0085120	Fragola Flash	1,20	8 sacchetti	300 / 325
C0094120	Lime Flash	1,20	8 sacchetti	300 / 325
C0096120	Mandarino Flash	1,20	8 sacchetti	300 / 325
C0095120	Mela Verde Flash	1,20	8 sacchetti	300 / 325
C00BE120	Pesca Gialla Flash	1,20	8 sacchetti	300 / 325
C0086120	Pompelmo Rosa Flash	1,20	8 sacchetti	300 / 325

Flash alle Creme

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C00AN125	Cacao Flash	1,25	8 sacchetti	300
C00AM125	Fiordilatte Flash	1,25	8 sacchetti	300
C00BB125	Liquirizia Flash	1,25	8 sacchetti	333
C0053080	Peryò Omega 3 Flash	0,80	10 sacchetti	240
C00BU125	Vaniglia Flash	1,25	8 sacchetti	330

Flash Light

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C0078120	Ace Light Flash	1,20	8 sacchetti	300
C00AC120	Aloe Vera Tropical Light Flash	1,20	8 sacchetti	300
C0099120	Ananas Light Flash	1,20	8 sacchetti	300
C00AB125	Cacao Light Flash	1,25	8 sacchetti	330
C00AA125	Fiordilatte Light Flash	1,25	8 sacchetti	330
C00BO120	Fragola Light Flash	1,20	8 sacchetti	300
C00BP120	Limone Light Flash	1,20	8 sacchetti	300
C00BT125	Peryo' Light Flash	1,25	8 sacchetti	330
C00AL125	Vaniglia Light Flash	1,25	8 sacchetti	330

Linea Granitose

Si tratta di una linea di prodotti “funzionali”, facili e completi, per la preparazione di ottime granite.
Possono essere impiegati sia nel granitore che nel mantecatore, a seconda delle abitudini produttive dell’artigiano.
Nel primo caso può essere realizzata anche la classica granita siciliana da poter conservare nella vetrina da banco.
Da notare la presenza nella gamma della *Granitosa Neutra*, che permette di realizzare delle granite neutre da insaporire successivamente con salse e frutta fresca in modo semplice e veloce.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C0088150	Granitosa Limone	1,50	8 sacchetti	140 / 280
C0089150	Granitosa Menta	1,50	8 sacchetti	140 / 280
C0090150	Granitosa Neutra	1,50	8 sacchetti	140 / 280

Granitosa Neutra
Possibilità di realizzare granite in sapori da gustare
Ricetta per Granite Neutre:
Granitosa Neutra 1000 g
Frutta* 5000 g
Acqua 4000 g

* per frutta si intende: fragola, albicocca, pesca, frutti di bosco, melone, kiwi

- Semplificano il processo produttivo
- Possono essere usate sia con il granitore che con il mantecatore

Linea Coperture

Una gamma altamente specializzata e performante di prodotti per la guarnizione o la ricopertura di gelati.
In particolare all'interno di questa linea troviamo:
> *Pasta Stracciatella*: pasta a base di cacao per la realizzazione del gusto Stracciatella in vaschetta o per la copertura di pinguini.
> *Choconoble*: prodotto di altissima qualità, a base di cioccolato fondente 85%, ideale per la farcitura, la guarnizione e la ricopertura del gelato. Garantisce una copertura di spessore maggiore e un effetto "spacco" accentuato e piacevole.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C1153130	Choconoble	3,00	2 secchielli	q.b.
C1131155	Pasta Stracciatella	5,50	2 secchielli	q.b.

Choconoble

Pasta Stracciatella

Linea Chocobuoni

Chocobuoni è la nuova 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:
> *Bischoco*: una variegatura al cioccolato con biscotti alla nocciola. Un abbinamento di sapori e consistenza ormai consolidato nel gradimento dei consumatori.
> *Variegato Lovers*: una variegatura al cioccolato contenente fragranti frutti di bosco naturali. Si caratterizza per un gusto fresco di frutta in piacevole contrasto con la rotondità del cioccolato.
> *Chococrunch*: variegatura al cioccolato contenente filetti e granelle di mandorle e nocciole

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C1370225	Crema Bischoco	2,50	2 secchielli	100
C1360225	Crema Variegato Lovers	2,50	2 secchielli	100
C1372225	Crema Chococrunch	2,50	2 secchielli	100
C1315225	Crema Napolitaner	2,50	2 secchielli	100

Permettono di arricchire il gelato artigianale

Linea Variegati

Il “variegato” è sicuramente una delle innovazioni del gelato artigianale che più ha avuto successo in questi ultimi anni, tanto da renderlo ormai indispensabile nel menù che ogni gelatiere propone ai suoi clienti.
La presenza di alcune vaschette variegate rende, infatti, più moderna ed accattivante la vetrina; oltre a permettere al gelatiere di liberare la propria fantasia nella realizzazione di gusti nuovi e personalizzati.
La gamma di Variegati Giuso si caratterizza per:
- ampiezza dell’assortimento
- qualità delle materie prime utilizzate
- viscosità del prodotto, che rimane sempre morbido ma senza creare fastidiosi “pozzetti” nel gelato.

Da sottolineare, inoltre, che tutti i Variegati a base di frutta vengono realizzati concentrando il frutto 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.
I Variegati a base di frutta sono inoltre caratterizzati da una presenza altissima di frutta, circa il 40%.
I Variegati all’Amarena, alla Fragola, alla Pescarancia, al Tuttobosco ed al Mirtillo sono inoltre caratterizzate dalla presenza di frutta in pezzi.
Da sottolineare, infine, la *Crema Mou* per variegare, ottenuta da latte concentrato e confezionata in un pratico vasetto di vetro.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C1110008	Variegato Crema Mou	0,85	6 vasi vetro	100
C1144155	Crema Nocciocao	5,50	2 secchielli	100
C1356130	Variegato Albicocca	3,00	2 secchielli	100
C1330130	Variegato Amarena	3,00	2 secchielli	100
C1346130	Variegato Caffe'	3,00	2 secchielli	100
C1357130	Variegato Caramel	3,00	2 secchielli	100
C1332130	Variegato Fragola	3,00	2 secchielli	100
C1311130	Variegato Mango	3,00	2 secchielli	100
C1365130	Variegato Mirtillo	3,00	2 secchielli	100
C1335130	Variegato Pescarancia	3,00	2 secchielli	100
C1359225	Variegato Pistacchio	2,50	2 secchielli	100
C1337130	Variegato Tuttobosco	3,00	2 secchielli	100

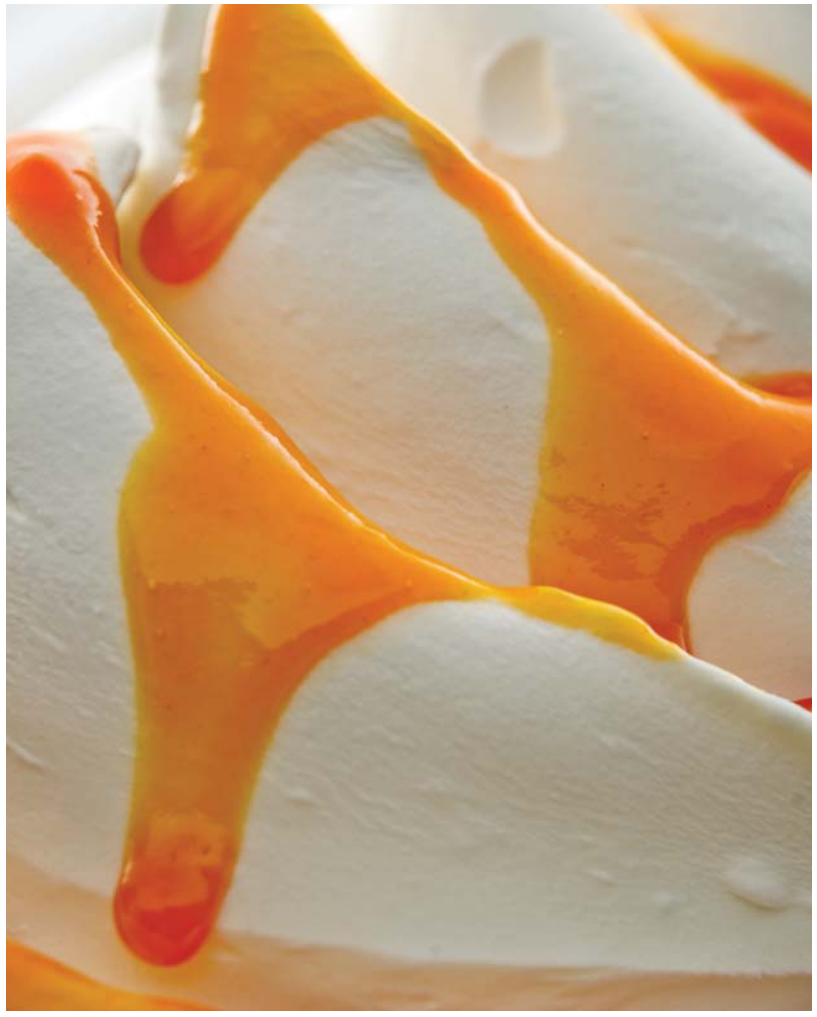
Variegati alla Frutta
Cottura a basse temperature con concentrazione sotto vuoto

40% di frutta

Variegati Amarena/Fragola/ Pescarancia/Tuttobosco/ Mirtillo
Pezzi di frutta

Crema Mou
Da latte condensato

Confezionata in vasetto di vetro



- Permettono di avere un'esposizione in vetrina più attraente
- Liberano la fantasia dell'artigiano

Alta viscosità

Linea Topping

I *Topping* Giuso sono salse nobili, dal sapore intenso e vellutato, realizzate con materie prime genuine e di eccellente qualità, che hanno molteplici applicazioni in gelateria, pasticceria, ristorazione, bar e caffetteria.
Le ricette dei *Topping* Giuso sono frutto di un approfondito studio della tradizione gastronomica italiana in materia di salse e vengono realizzate con moderne tecnologie produttive.
In particolare, i *Topping* alla frutta vengono realizzati concentrando il frutto 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.
Tutti i *Topping* a base di frutta sono inoltre caratterizzate da una presenza altissima di frutta, circa il 40%.
Da sottolineare, infine, che tutti i *Topping* Giuso sono confezionati in una pratica bottiglia con tappo salvagoccia, che facilità l'applicazione del prodotto mantenendo al contempo pulita la confezione stessa.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C0610013	Topping Amarena	1,00	6 bottiglie	q.b.
C0611013	Topping Caffe'	1,00	6 bottiglie	q.b.
C0612013	Topping Caramel	1,00	6 bottiglie	q.b.
C0613013	Topping Cioccolato	1,00	6 bottiglie	q.b.
C0614013	Topping Fragola	1,00	6 bottiglie	q.b.
C0615013	Topping Kiwi	1,00	6 bottiglie	q.b.
C0621013	Topping Lampone	1,00	6 bottiglie	q.b.
C0622013	Topping Mirtillo	1,00	6 bottiglie	q.b.
C0625013	Topping Nocciola	1,00	6 bottiglie	q.b.
C0623013	Topping Tropical	1,00	6 bottiglie	q.b.
C0616013	Topping Tuttobosco	1,00	6 bottiglie	q.b.

Topping alla Frutta
Cottura a basse temperature con concentrazione sotto vuoto

40% di frutta

Materie prime di eccellente qualità

Linea Granellosi

Sono prodotti a servizio dell'artigiano per decorare e guarnire dolci e gelati.
Tutti gli ingredienti sono stati selezionati accuratamente per garantire il massimo della qualità.
La gamma *Granellosi* Giuso è composta da:
> *Cioccocereali*: palline di cioccolato ricoperte di fine cioccolato. Si mantengono croccanti e gustose al palato e lucide e a specchio nell'aspetto.
> *Granella di Nocciola IGP*: granella di nocciole scelte IGP di diametro 3-5 mm
> *Granella di Nocciola Pralinata*: nocciole in granella pralinate con zucchero di diametro 3-5 mm. Possono essere abbinate a variegati con base grassa per creare effetti croccanti
> *Granella di Torrone*: realizzata con torrone di qualità sbriciolato in granella di diametro 3-5 mm. Ottima per applicazioni a freddo in pasticceria.
> *Granella di Amaretto*: amaretti selezionati in granella. Consigliata per essere abbinata a gusti a base di caffè e pesca.
> *Nocciole Tostate "Tonda Gentile"*: solo Nocciole IGP Piemonte tostate delicatamente per un gusto delicato e rotondo.
> *Granella di Meringa*: friabili meringhe sbriciolate in granella.
> *Riso Soffiato*: riso soffiato selezionato, leggero, di elevata resa ed ottima conservabilità.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C1415012	Cioccocereali	1,00	3 sacchetti	q.b.
C1442012	Granella di Amaretto	1,00	3 sacchetti	q.b.
C1443016	Granella di Meringa	0,50	3 sacchetti	q.b.
C1135018	Granella di Nocciola	2,00	3 sacchetti	q.b.
C1134018	Granella di Nocciola Pralinata	2,00	3 sacchetti	q.b.
C1132130	Granella di Torrone	3,00	2 secchielli	q.b.
C1491121	Granella Zucchero Caramellato	2,00	2 secchielli	q.b.
C1137018	Nocciole Tostate "Tonda Gentile"	2,00	3 sacchetti	q.b.
C1460025	Riso Soffiato	0,25	2 sacchetti	q.b.
C1441075	Rottame di Sfoglia	2,00	2 secchielli	q.b.

Linea Latte In Polvere

Anche la linea *Latte in Polvere* segue la filosofia aziendale di qualità assoluta.
Solo latte selezionato per i più svariati impieghi in pasticceria e gelateria.
Caratteristica principale del latte Giuso è l'ottimo apporto di proteine contenute che aiutano, soprattutto nel gelato, a inglobare aria nella struttura (overrun).
La linea *Latte in Polvere* Giuso comprende:
> *Voi Lait Scremato Spray*: il classico latte in polvere scremato utile nel gelato in fase di bilanciatura per apportare i solidi magri mancanti. Ottimo anche per ricostruire il latte scremato. Ricostruisce 1 litro di latte magro sciogliendone 100 gr in 930 g di acqua.
> *Voi Lait Scremato Spray Instant*: è un tipo di latte caratterizzato dal fatto di essere "super solubile". Viene usato per velocizzare le fasi di scioglimento in acqua. Ricostruisce istantaneamente 1 litro di latte magro sciogliendone 100 gr in 930 g di acqua
> *Voi Lait Intero Spray 26% M.G.*: è latte in polvere grasso, ottimo per la ricostruzione del latte tradizionale, facilmente solubile e facile da impiegare. Ricostruisce 1 litro di latte intero sciogliendone 130 gr in 900 g di acqua.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C0118012	Intero Spray 26% M.G.	1,00	12 sacchetti	140/280
C0113012	Scremato Spray	1,00	12 sacchetti	140/280
C0115012	Scremato Spray Instant	1,00	12 sacchetti	140/280

AJ

Variegati Amor di frutta

frutta, zucchero e passione

Una sensazione di piacere unico: l'aroma fresco e persistente di un filetto di arancia candita avvolto ed esaltato dalla morbidezza di un buon cioccolato.
E' questa sublime esperienza sensoriale, legata all'assaggio di un filetto di arancia candita Giuso glassato al cioccolato, che ha ispirato la nascita dei nuovi Variegati Amordifrutta.
Una linea di Variegati in grado di vantare una evidente nobiltà ingredientistica, impreziosita dalla qualità e dalla quantità della frutta candita e semicandita Giuso presente all'interno.
Una categoria di prodotti, quest'ultima, legata alla grande tradizione Giuso di lavorazione della frutta e da sempre riconosciuta dal mercato come una assoluta eccellenza qualitativa.
I nuovi Variegati Amordifrutta, inoltre, interpretano al meglio la filosofia di ricerca della massima naturalità portata avanti da Giuso negli ultimi anni, poiché sono:
- senza conservanti.
- senza coloranti.
- con soli aromi di origine naturale.

Nel dettaglio, la linea di Variegati Amordifrutta è composta da:
> *Variegato Amordifrutta Arancia*: con il 50% di arancia semicandita.
> *Variegato Amordifrutta Zenzero*: con il 40% di cubetti di zenzero candito.
> *Variegato Amordifrutta Cherry*: con il 50% di ciliegie e amarene semicandite, in polpa ed intere, e con Marsala Doc

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C1312130	Variegato Amordifrutta Arancia	2	3	q.b.
C1314130	Variegato Amordifrutta Zenzero	2	3	q.b.
C1313130	Variegato Amordifrutta Cherry	2	3	q.b.

- Senza Conservanti
- Senza Coloranti
- Con Aromi Naturali
- Alta percentuale di frutta

Grande resa in abbinamento al gelato al cioccolato

Qualità Naturale Giuso

Base Semifreddo

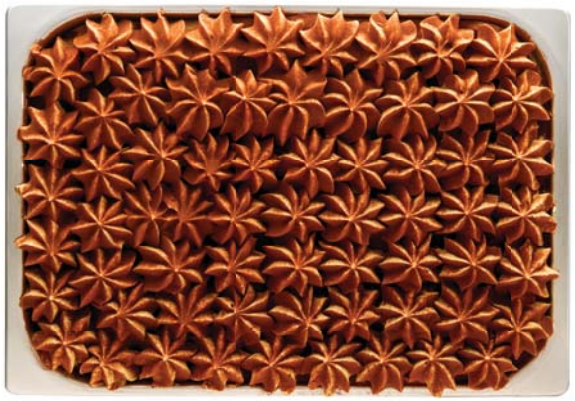
Base Semifreddo è una nuova base altamente innovativa e qualificante in grado di ottimizzare la resa, la struttura e la tenuta dei semifreddi in vaschetta da banco (vetrina gelato).
A basso dosaggio, con soli 150 g per litro di panna consente di realizzare facilmente in planetaria una panna morbida, cremosa e dal sapore delicato.
Base Semifreddo può inoltre vantare una eccellenza qualitativa essendo realizzata:
- senza grassi
- senza emulsionanti
- con soli aromi naturali

RICETTA E DOSAGGI
Base Semifreddo 150g
Panna fresca 1000 g
Zucchero 170g
PRODUZIONE
Montare in planetaria a velocità medio-bassa fino ad ottenere una montata sostenuta (struttura ben montata e soffice, l'aria inglobata aiuta ad abbassare il punto crioscopico della massa).
Le paste insaporenti zuccherine possono essere introdotte prima della montata, per le paste grasse si consiglia di incorporarle delicatamente nella montata finita.
Se desiderato, per l'esposizione immediata, indurire in freezer a -18°C per raggiungere immediatamente la consistenza ideale.
SERVIZIO AL BANCO
I semifreddi in vaschetta realizzati con Base Semifreddo sono facilmente porzionabili per la somministrazione in coppetta o su cialda.
Per non compromettere la struttura del semifreddo si consiglia di non spatolare il prodotto sul bordo della vaschetta per servirlo in cono.
CONSERVAZIONE
Tutti i prodotti preparati in vaschetta con le ricette di Base Semifreddo si possono conservare a -12/-14°C assieme al gelato.
Se si desidera stoccare le vaschette di semifreddo in freezer a -18°C, si consiglia di riporle un paio di ore in frigorifero prima della successiva esposizione in vetrina.

- Senza Grassi
- Senza Emulsionanti
- Con Soli Aromi Naturali

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/lt
C0214200	Base Semifreddo	2,00	6 sacchetti	150

Base Semifreddo



Creme Voluttuose

Le Creme Voluttuose sono speciali composte di frutta per la creazione di golosi abbinamenti con semifreddi alla panna e gelato.
Le Creme Voluttuose permettono di presentare in modo nuovo la frutta nella vetrina del gelato, soprattutto in tutti quei mesi non estivi quando il consumo dei tradizionali gelati alla frutta tende a calare.
Le particolari caratteristiche di consistenza e sapore delle Creme Voluttuose consentono il loro utilizzo
- con semifreddi alla panna
- con gelato

ottenendo, in entrambi i casi, vaschette ricche, innovative ed accattivanti, sia dal punto di vista estetico che palatale.
Le Creme Voluttuose sono disponibili nelle seguenti referenze, tutte con aromi naturali:
> *Cotognata*: con 30% di mele cotogne
> *Fichi & Rhum*: con bel il 90% di fichi e con vero rhum
> *Tarte Tatin* (Torta di Mele): con 60% di mele e burro
> *Strudel*: con 60% di mele ed uvetta, con burro e cannella
> *Pesche & Brachetto*: con 50% di pesche e 50% di mosto di uva Brachetto

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio
C1374130	Cotognata	3,00	2 secchielli	q.b.
C1376130	Fichi & Rhum	3,00	2 secchielli	q.b.
C1377130	Tarte Tatin	3,00	2 secchielli	q.b.
C1378130	Strudel	3,00	2 secchielli	q.b.
C1379130	Pesche & Brachetto	3,00	2 secchielli	q.b.

Crema Voluttuosa

Fichi e Rhum

Pesche e Brachetto

Tarte Tatin (Torta di Mele)

Cotognata

Strudel

- Con Aromi Naturali
- Alta Percentuale di Frutta

Grande resa palatale

- Possibilità di utilizzo con semifreddi alla panna e con gelato

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