GIUSO

Il gelato alla

VANIGLIA

GIUSO

GIUSO: UN SECOLO DI INNOVAZIONE

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.

IL GELATO ALLA VANIGLIA

La **Vaniglia** e' una **varieta' di orchidea** che, rispetto alle altre specie, viene coltivata non a fini ornamentali, ma esclusivamente per la produzione della famosa spezia dall'**aroma dolce** e dalla **profumazione intensa**.

La storia dell'utilizzo della Vaniglia è molto antica, tanto che la leggenda narra che Montezuma offrì a Cortes, il conquistatore del Messico, una bevanda profumata dal gusto un po' particolare: si trattava di cioccolato profumato alla Vaniglia.

La Vaniglia e' coltivata in tutte le regioni tropicali (le isole Mauritius, le Comore, le Seychelles e l'Indonesia), in Africa e in Oceania; ma quella **piu' pregiata** (la **Vaniglia Bourbon**) proviene dall'isola della Reunion e dal Madagascar (il maggior produttore mondiale).

Oggi la Vaniglia è l'aroma più diffuso al mondo, utilizzato per aromatizzare zucchero, latte, dolci e soprattutto… gelati !!

Non esiste, infatti, in tutto il mondo un gusto così "globale" come la **Vaniglia**, apprezzato e ricercato dai consumatori di ogni paese.

Ne è testimonianza il fatto che quando un turista, di qualsiasi nazionalità, entra in una gelateria artigianale italiana il primo gusto che chiede, quello a lui più familiare e noto, è con molta probabilità proprio la **Vaniglia**.

Questa diffusione su scala globale della **Vaniglia** ha spinto Giuso, da sempre attenta alle esigenze dei propri clienti, ad ampliare la gamma delle proprie referenze di **Vaniglia**, in modo da offrire a ciascun gelatiere la proposta più adatta alle caratteristiche del proprio locale e del relativo mercato di riferimento.

Il tutto, ovviamente, mantenendo sempre invariato l'altissimo standard qualitativo tipico della filosofia Giuso.

L'OFFERTA "VANIGLIA" GIUSO

Il top dell'offerta "Vaniglia" Giuso è sicuramente rappresentato dalle due referenze della Linea Gold: Vaniglia Madagascar Gold Pura Macinata e Pasta Vaniglia Madagascar Gold.

Il marchio Linea Gold contraddistingue, ormai da molti anni, prodotti di altissima qualità, purezza e genuinità, divenuti preziosi alleati per molti artigiani gelatieri.

La filosofia produttiva di Linea Gold mira a preservare la purezza degli ingredienti e, quindi, la pienezza e la naturale corrispondenza dei sapori.

Tutti i prodotti della Linea Gold, infatti:

_ non contengono aromi;
_ non contengono coloranti o hanno solo coloranti naturali;
_ non contengono conservanti;
_ non contengono olii aggiunti.

La gamma di referenze è poi integrata e completata da Vaniglia Classica, Vaniglia Gialla e Vaniglia Lovers; tre referenze diverse e complementari, in grado di abbracciare varie intensità di aroma, profumo e colore.

VANIGLIA MADAGASCAR GOLD PURA MACINATA

Realizzata con il 100% di bacche di Vaniglia Bourbon Madagascar (la varietà più pregiata) macinate asciutte, la **Vaniglia Madagascar Gold Pura Macinata** è facile da usare e conservare grazie alla piccola confezione che
ne mantiene inalterati profumo e consistenza.
Rispetto all'utilizzo di un baccello di vaniglia, questo prodotto consente inoltre di ridurre gli sprechi e di avere una elevata costanza qualitativa.
E' inoltre realizzata:
_ senza aromi
_ senza conservanti
_ senza coloranti

VANIGLIA MADAGASCAR GOLD

Realizzata con estratto di bacche di Vaniglia Bourbon Madagascar, la **Pasta Vaniglia Madagascar Gold** permette di massimizzare la funzionalità di utilizzo, pur in presenza di una notevole qualità ingredientistica.
In particolare questo prodotto garantisce:
_ un rilascio immediato dell'aroma
_ un'elevata persistenza ed intensità dell'aroma stesso.
Anche la **Pasta Vaniglia Madagascar Gold** è realizzata :
_ senza aromi
_ senza conservanti
_ senza coloranti

VANIGLIA CLASSICA

Realizzata con bacche di Vaniglia Bourbon Madagascar, la **Pasta Vaniglia Classica** è caratterizzata da una leggera nota aromatica di scorza di limone.
Comoda e funzionale, grazie al dosaggio molto basso, è ideale per aromatizzare la base bianca del gelato o per arrotondare il gusto della crema all'uovo.

VANIGLIA GIALLA

Ideale per chi cerca un gusto vaniglia delicato, la **Pasta Vaniglia Gialla** è caratterizzata da una leggera nota agrumata. Di colore giallo tenue è particolarmente adatta per la preparazione della base gialla oltre che per l'insaporimento delle creme di pasticceria.

VANIGLIA LOVERS

Realizzata con bacche di vaniglia, si caratterizza per un sapore rotondo e pieno, privo di note agrumate. Di colore giallo tenue, la **Pasta Vaniglia Lovers** è una referenza assai comoda e funzionale, grazie al dosaggio molto basso.

DATI TECNICI

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/kg
C0051000	Vaniglia Madagascar Gold Pura Macinata	0,05	4 vasetti	1,5/2,0
C12BL130	Pasta Vaniglia Madagascar Gold	3,00	2 secchielli	20
C1294130	Pasta Vaniglia Classica	3,00	2 secchielli	25
C12AU130	Pasta Vaniglia Gialla	3,00	2 secchielli	25/35
C12BH130	Pasta Vaniglia Lovers	3,00	2 secchielli	25

SYSTEM CERTIFICATION ISO 9001 SGS

SYSTEM CERTIFICATION ISO 22000 SGS

Sistema di Rintracciabilità Interna in accordo alla norma UNI EN ISO 22005:2008

Foto *Ottavio Tomasini* www.ottaviotomasini.it Grafica *Bowerbird* www.bowerbird.it

GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

Giuso Guido SpA
Regione Cartesio 15012 Bistagno (AL)
t. +39 0144 359411 | f. +39 0144 322964
www.giuso.it | info@giuso.it