

HAI **DUE** MINUTI AL GIORNO
PER SORPRENDERE I TUOI CLIENTI
CON UN GELATO COSI'?



**GIUSO**



PROVA

**DUE
SU
TRE**



Qualità Naturale Giuso



IL GELATO A STRATI



DUE SU TRE

IL GELATO A STRATI

Che cosa è

DUESUTRE è un preparato in polvere, 100% naturale.

A cosa serve

Miscelato con acqua e opportunamente raffreddato all'interno degli appositi stampi in dotazione permette di realizzare eccellenti strati di sorbetto da alternare, in vaschetta, con il gelato, ottenendo così "il gelato a strati". Una modalità nuova e sorprendente di esporre il gelato in vetrina.

Che sensazioni offre

La freschezza di sapore e la struttura fredda dello strato di sorbetto realizzato con **DUESUTRE** affiancate alla cremosità del gelato offrono una sensazione palatale sorprendente e gratificante.

Lo spessore dello strato di sorbetto, facilmente controllabile con gli stampi e con il misurino in dotazione, è stato calcolato in modo da risultare gradito anche a chi non ama troppo le cose fredde.

Quali sono i gusti disponibili

DUESUTRE è disponibile nei seguenti gusti:

Fragola; con l'85% di frutta

Lampone; con l'85% di frutta

Tropicale; con il 70% di frutta

Caffè; con Caffè Arabica

NATURALE

BUONO

FRESCO

Gli accessori ad hoc per una preparazione facile, veloce

Le modalità di preparazione di **DUESUTRE** sono facili, veloci e sicure nei risultati, soprattutto utilizzando gli strumenti che Giuso mette a disposizione dei propri clienti per facilitare al massimo il processo di realizzazione; ovvero:

- _ Stampi in silicone bianchi per avere gli strati della giusta misura
- _ Vassoi in policarbonato trasparente per facilitare la movimentazione degli stampi in silicone nel laboratorio
- _ Caraffa da 1000 ml graduata trasparente per versare negli stampi la dose esatta di miscela ed avere, di conseguenza, il giusto strato di **DUESUTRE**

Il processo di preparazione



1_ Pesare 140 gr di polvere **DUESUTRE** nella apposita caraffa graduata, aggiungere 360 gr di acqua e miscelare bene con mixer ad immersione *



2_2B_ Versare la miscela così ottenuta in parti uguali nei due stampi in silicone e riporre i due stampi in abbattitore per 20-25 minuti. Questa operazione può essere fatta con anticipo in modo da avere gli strati di **DUESUTRE** già pronti durante il normale ciclo di preparazione del gelato



3_ Al momento della produzione del gusto di gelato da abbinare con **DUESUTRE** estrarre dal mantecatore un primo strato di gelato avendo cura di stenderlo sul fondo della vaschetta.

4_ Estrarre lo strato di **DUESUTRE** dall'apposito stampo



4b_ Appoggiare sul gelato lo strato di **DUESUTRE**



5_ Estrarre dal mantecatore una seconda parte di gelato ed adagiarla sullo strato di **DUESUTRE**, cercando di lasciare visibile la parte frontale dello strato di **DUESUTRE**



6_ Appoggiare un secondo strato di **DUESUTRE**



7_ Estrarre dal mantecatore l'ultimo strato di gelato e stenderlo nella vaschetta cercando di lasciare visibile la parte frontale degli strati di **DUESUTRE**



8_ Decorare con frutta fresca

* Dose indicativa per la realizzazione di una vaschetta da 4 Kg di gelato

FACILE

VELOCE

ACCESSORI AD HOC



Gelato al Limone con strati
di **DUESUTRE** alla Fragola



Gelato alla Nocciola con strati
di **DUESUTRE** al Caffè



PER GRANDI E BAMBINI

PERSONALIZZABILE NEGLI ABBINAMENTI

INNOVATIVO



Gelato allo Yogurt con strati
di **DUESUTRE** Tropicale



Gelato alla Vaniglia con strati
di **DUESUTRE** Lampone



DIVERSO

DIVERTENTE

COLORATO

A close-up photograph of a gelato counter. On the left, a tray of vanilla gelato is topped with dark chocolate chips. In the center and right, several trays of strawberry gelato are shown, each topped with fresh, sliced strawberries. The background shows more trays of gelato, including a yellow one with a raspberry. The overall scene is brightly lit, highlighting the textures and colors of the ice cream.

DUE SU TRE

IL GELATO
A STRATI

A close-up view of several metal trays containing different ice cream flavors. The top tray features white ice cream with passion fruit slices and orange slices. The middle tray shows white ice cream with raspberries. The bottom tray is filled with yellow ice cream, also topped with raspberries. The trays are arranged in a row, creating a colorful and appetizing display.

**PER SORPRENDERE I TUOI CLIENTI
CON UNA VETRINA IRRESISTIBILE**

DUESUTRE

GELATO

	Caffè	Fragola	Lampone	Tropicale
Amaretto	X			
Biscotto	X			
Caffè	X			
Caramel	X			
Cioccolato Bianco	X	X	X	X
Cioccolato al latte	X	X	X	
Cioccolato Fondente	X		X	
Cocco		X	X	X
Crema	X		X	
Fiordilatte		X	X	X
Gianduja	X			
Malaga				
Mandorla	X	X		X
Nocciola	X			
Noce				
Panna Cotta	X	X	X	
Pinolo				X
Pistacchio				
Torroncino	X			
Vaniglia	X	X	X	X
Yogurt		X	X	X
Zabaione	X	X	X	
Albicocca		X		
Banana				X
Limone		X		
Mango				X
Mela Verde			X	
Pesca			X	

DATI TECNICI

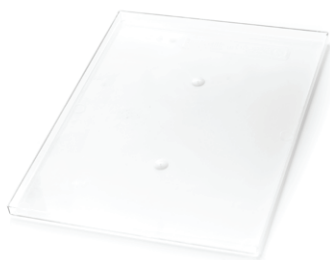
Codice	Prodotto	Peso Conf. KG	Confezioni per cartone	Dosaggio
C00CU140	DUESUTRE Fragola	1,4	4 sacchetti	140 g + 360 g di acqua*
C00CT140	DUESUTRE Lampone	1,4	4 sacchetti	140 g + 360 g di acqua*
C00CV140	DUESUTRE Tropicale	1,4	4 sacchetti	140 g + 360 g di acqua*
C00CS140	DUESUTRE Caffè	1,4	4 sacchetti	140 g + 360 g di acqua*

* Dose indicativa per preparare 2 lastre di sorbetto da usare in vaschetta con circa 4 Kg di gelato

GLI ACCESSORI



Stampo in Silicone



Vassoio in Policarbonato



Caraffa Graduata

MATERIALE DA PUNTO VENDITA



Stativo da banco



Segnagusti

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

