CUZCO

Un'altra stagione di grande successo

GIUSO

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.

GELATO AL CIOCCOLATO O GELATO AL CACAO ?

Il gelato al cioccolato viene, in realtà, spesso preparato utilizzando il cacao, con due diverse modalità base, ovvero:
_ sciogliendo del cacao in una miscela per gelato (a base di latte o acqua)
_ impiegando semilavorati in polvere contenenti cacao
Queste modalità di preparazione, oltre a comportare notevoli difficoltà operative e di bilanciamento, permettono di ottenere un "gelato AL GUSTO cioccolato" e non "AL o CON cioccolato".
Il cioccolato, infatti, è quel prodotto ottenuto dalla massa di cacao con aggiunta di altri ingredienti e sottoposto a processo di concaggio e queste differenze di composizione e di processo lo rendono significativamente diverso dal cacao.
Più ricco e più gradevole dal punto di vista palatale e dell'esperienza di consumo.
Quindi, nella maggioranza dei casi, il gelato al cioccolato contiene solo cacao e non si avvicina al gusto del Vero Cioccolato.
Se il Vero Cioccolato è più buono del Cacao anche il gelato al Vero Cioccolato sarà di gran lunga più buono e più ricco del gelato al Cacao.
La qualità e la ricchezza degli ingredienti condizionano sempre il risultato finale.

CUZCO DAL 2006, UNA RIVOLUZIONE PER IL GELATO AL VERO CIOCCOLATO

La linea di preparati per gelato al Cioccolato Cuzco ha rappresentato, sin dalla sua uscita sul mercato nel 2006, una vera rivoluzione per la realizzazione del gelato al Vero Cioccolato. Fino ad allora, infatti, il gelato al Vero Cioccolato poteva essere preparato solo sciogliendo del cioccolato in blocchi all'interno della miscela gelato, un procedimento complesso, con problemi di bilanciamento.

Il lancio di Cuzco, realizzato con Vero Cioccolato reso in polvere con un procedimento esclusivo brevettato, ha permesso di ottenere in modo semplice e sicuro un gelato con un gusto molto vicino alla purezza del sapore del Cioccolato.

Il lancio di Cuzco ha infatti permesso agli artigiani 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.

Tutti i prodotti della linea possono inoltre vantare un'eccellenza ingredientistica unica sul mercato poiché sono realizzati:

_ *senza grassi vegetali*
_ *senza aromi o con aromi naturali ove presenti*
_ ***con elevate quantità di cioccolato in etichetta***

Cuzco non è solo assoluta qualità degli ingredienti, semplicità d'uso, ampiezza di gamma e garanzia di risultato. Cuzco offre anche grandi possibilità di personalizzazione da parte di ogni gelatiere, sia nella ricettazione di base sia nella composizione di vaschette creative in grado di stimolare la curiosità dei consumatori.

CUZCO: LA GAMMA DEI CIOCCOLATI

La linea Cuzco comprende al suo interno diverse tipologie di Cioccolato, garantendo così agli artigiani gelatieri la possibilità di articolare in vetrina una proposta diversificata di Gelati al Vero Cioccolato, così come i più recenti trend di consumo richiedono.

In particolare le referenze di Vero Cioccolato della linea Cuzco sono:

_ ***Cuzco Bianco***: con Vero Cioccolato Bianco e soli aromi naturali, per un gelato dal sapore delicato di burro di cacao e latte.
_ ***Cuzco al Latte***: con Vero Cioccolato e con soli aromi naturali, per un gelato chiaro, delicato ma di forte personalità.
_ ***Cuzco Fondente***: con Vero Cioccolato Fondente, per un gelato dal colore scuro e dal sapore marcato di cacao.
_ ***Cuzco Fondente Superior***: con Vero Cioccolato Fondente, per un gelato dal colore scuro e dal sapore che ricorda le più pregiate tavolette di cioccolato fondente.
_ ***Cuzco Extra Fondente Nero***: realizzato con Vero Cioccolato Fondente, permette di realizzare un gelato di cioccolato senza latte dal colore molto scuro e dal sapore fortemente caratterizzato, ma equilibrato e pieno.
_ ***Cuzco Fondente Origine***: caratterizzato dall'elevato contenuto di Vero Cioccolato Fondente al 60% e di Cacao di origine Repubblica Domenicana; consente di realizzare un gelato dal gusto marcato, persistente e gratificante, adatto agli amanti dei cioccolati molto fondenti.

CUZCO GIANDUIA

Il gianduia nacque per caso all'inizio dell'Ottocento, come espediente fortuito dei cioccolatieri torinesi per sopperire alle loro difficoltà nel rifornirsi di cacao, a causa del blocco continentale imposto da Napoleone. Essi iniziarono ad aggiungere in misura variabile nocciole tostate all'impasto di cacao e zucchero, ottenendo un risultato davvero spettacolare: un gusto intenso, ma delicato che soddisfaceva anche i palati più raffinati. Utilizzando elementi semplici come cacao, burro di cacao, nocciole e zucchero si era ottenuto un capolavoro che rimane tale anche ai giorni nostri.
Per celebrare questa eccellenza del proprio territorio, Giuso ha deciso di arricchire la propria gamma di prodotti Cuzco al Vero Cioccolato con una proposta innovativa ed accattivante.
Realizzata con Vero Cioccolato in polvere e con Nocciole selezionate, anch'esse rese in polvere per un semplice e rapido utilizzo, la nuova Gianduia Cuzco permette di realizzare un gelato morbido, cremoso e con un gusto pieno, voluttuoso e fortemente identificato.

DATI TECNICI

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
C00AH150	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
C00DG160	Cuzco Gianduia	1,6	10 sacchetti	400

MATERIALE PUNTO VENDITA

Kit 5 Segnagusti

Ricettario 240x170 mm

Spatola per gelato

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

GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

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

marketing & grafica www.bowerbird.com fotografie Ottavio Tomasini www.ottaviotomasini.it