Evoluzione

Solo grassi nobili del latte

Novità
EVOLUZIONE 150

GIUSO

BASE EVOLUZIONE

Base Evoluzione rappresenta ormai da anni una vera eccellenza qualitativa nel settore delle basi per gelati al latte.
Sin dalla sua prima apparizione sul mercato, **Base Evoluzione** ha lasciato un segno importante per la sua capacità di coniugare **tecnologia e qualità ingredientistica.**
Base Evoluzione contiene, infatti, una miscela innovativa **di grassi di latte frazionati facilmente disperdibili;** una tipologia di grassi in grado di coniugare **l'alta digeribilità** tipica dei grassi nobili di latte con quella sensazione **di calore al palato**, finora garantita solo dai grassi di origine vegetale.

Base Evoluzione garantisce, quindi, le stesse prestazioni delle basi realizzate con grassi vegetali, pur contenendo solo grassi nobili di latte ed è inoltre realizzata con:

- stabilizzanti naturali
- aromi naturali

Il gelato realizzato con **Base Evoluzione** risulta pertanto:

- caldo al palato
- asciutto nella struttura
- opaco nell'aspetto
- facilmente conservabile

Base Evoluzione - La Gamma

Finora disponibile nelle referenze:

EVOLUZIONE 50
base con grassi di latte frazionati caratterizzata da un delicato gusto latte, con aroma naturale, per uso a caldo. Dosaggio: 50 gr ogni litro di **latte**.

EVOLUZIONE 100
base con grassi di latte frazionati caratterizzata da un delicato gusto latte, con aroma naturale, per uso a caldo. Dosaggio: 100 gr ogni litro di **latte**.

EVOLUZIONE MIX
base completa di magri del latte e grassi di latte frazionati caratterizzata da un delicato gusto latte, con aroma naturale, per uso a caldo. Dosaggio: 500 gr ogni litro di **acqua**.

Oggi la gamma di Base Evoluzione si arricchisce con la nascita di **EVOLUZIONE 150**, una nuova grammatura pensata per tutti quei gelatieri che vogliono aggiungere una nuova componente di servizio all'eccellenza qualitativa tipica di questa base.

Evoluzione 150 permette, infatti, di ottenere una bilanciatura di gelato ottimale con la sola aggiunta di zucchero e latte, senza, pertanto, dover ricorrere all'utilizzo di panna o altri integratori. Caratterizzata da un delicato gusto latte, con aroma naturale, per uso a caldo. Dosaggio: 150 gr ogni litro di **latte**.

Tabella tecnica comparativa:

Prodotto	G/Kg Base	Zuccheri	Grassi	Solidi non grassi	Soliti totali	PAC
Evoluzione 50	35	22	3,5	7	33,9	26,8
Evoluzione 100	70	20,6	4,5	7,9	34,4	25,4
Evoluzione 150	110	18	6,5	8,5	34,7	24
Evoluzione Mix	330	18,3	5	8,3	33,3	22

DATI TECNICI

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/Kg
C00DF200	Base Evoluzione 150 – Novità 2013	2,00	6 sacchetti	110
C00BS200	Base Evoluzione 50	2,00	6 sacchetti	33/35
C00BI200	Base Evoluzione 100	2,00	6 sacchetti	65/70
C00BR250	Base Evoluzione Mix	2,50	6 sacchetti	330

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
www.giuso.it | info@giuso.it
t.+39 0144 359411 | f.+39 0144 322964

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