GIUSO

fruttuOsa

I frutti della natura rendono un buon servizio

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.

FruttuOsa

I frutti della natura rendono un buon servizio

La nuova linea Fruttuosa nasce con l'ambizioso obiettivo di *velocizzare e semplificare* il processo produttivo di un artigiano gelatiere garantendo allo stesso tempo la qualità del prodotto finito.
E lo fa in modo diverso rispetto a quanto finora presente nel mercato.
Tutti i prodotti della nuova linea Fruttuosa, sia quelli per gelati alle creme che quelli per gelati alla frutta, sono infatti caratterizzati da una *alta qualità ingredientistica e da una ricettazione innovativa*, che permettono di ottenere risultati palatali e visivi mai raggiunti per prodotti simili.
Alta resa ed *alto livello* di servizio sono gli altri concetti fondanti della nuova linea.
Ogni referenza è infatti contenuta in comodi sacchetti monodose a cui va aggiunta solo acqua o latte, a seconda del gusto da realizzare.
La miscela così composta deve poi essere solo mantecata per ottenere un gelato morbido, cremoso, dalla struttura costantemente perfetta, con tutti i colori ed i sapori dei veri ingredienti caratterizzanti.
La linea Fruttuosa è, inoltre, caratterizzata dall'ampiezza della gamma dei gusti proposti: 10 referenze per gelati alla crema e addirittura 14 referenze per gelati alla frutta.
Fruttuosa Giuso è quindi sinonimo di
_ *qualità*
_ *semplicità*
_ *efficienza*
Fruttuosa rende un buon servizio a tutti quegli artigiani gelatieri che mirano a semplificare il processo produttivo senza rinunciare ad un prodotto finale impeccabile.

Fruttuosa Creme rappresenta la migliore soluzione possibile per tutti gli artigiani gelatieri che vogliono coniugare qualità ed efficienza nella produzione del proprio gelato.
Tutte le referenze di Fruttuosa Creme sono, infatti, realizzate utilizzando i *migliori, veri ingredienti* caratterizzanti il gusto in questione: i frutti che la Natura mette al nostro servizio.
Conferire questa peculiarità a tutti i prodotti della linea ha richiesto un grande sforzo di *innovazione tecnologica*, visto che per alcuni particolari gusti il vero ingrediente può essere inserito solo attraverso il complesso e delicato processo di micro-incapsulazione.
Questo particolare tecnica consente una elevata stabilità dell'ingrediente in polvere ed una perfetta solubilizzazione dello stesso nella miscela, garantendo la realizzazione di un gelato perfetto, dal sapore e colore unici.
Facili da utilizzare, grazie alle comode buste monodose, i prodotti della linea Fruttuosa Creme sono completi di ogni ingrediente e devono solo essere diluiti con acqua o latte per ottenere un prodotto perfettamente bilanciato, per struttura e sapore.
Una magica combinazione tra qualità, efficienza e servizio.

Creme

ttuosa

natura rendono un buon servizio

Fruttuosa Creme puo' essere utilizzata anche con le macchine per il gelato soft aggiungendo semplicemente 500 gr di latte o acqua in piu' rispetto alle ricette per mantecatore (300 gr di latte circa per Peryo' con Omega 3).

CIOCCOLATO

CON VERO CACAO
Dosaggio: 333 g/Kg

CIOCCOLATO EXTRA DARK

CON VERO CACAO
(senza derivati del latte)
Dosaggio: 400 g/Kg

COCCO

CON VERO COCCO RAPÈ
Dosaggio: 310 g/Kg

FIORDILATTE

CON VERO LATTE
Dosaggio: 333 g/Kg

FIORDILATTE SENZA LATTOSIO

CON VERO LATTE (delattosato)*
Dosaggio: 333 g/Kg

*Prodotto ad alta digeribilità, particolarmente adatto per gli intolleranti al latte, grazie alla bassa percentuale di lattosio

Frutti

frutti della natura

LIQUIRIZIA

CON VERA LIQUIRIZIA
Dosaggio: 333 g/Kg

NOCCIOLA

CON VERA NOCCIOLA
Dosaggio: 310 g/Kg

YOGURT CON OMEGA 3

CON VERO YOGURT
Dosaggio: 240 g/Kg

PISTACCHIO

CON VERO PISTACCHIO
Dosaggio: 310 g/Kg

Creme
tuosa
a rendono un buon servizio

VANIGLIA

CON VERA VANIGLIA
Dosaggio: 333 g/Kg

Fruttuosa Frutta permette di ottenere in modo *veloce, efficiente* e *qualitativamente garantito* meravigliosi gelati alla frutta.
Tutti i prodotti della linea sono infatti realizzati:
_ con un'altissima percentuale di *vera frutta*,
_ con soli *aromi naturali*,
_ con soli *coloranti naturali*,
_ senza emulsionanti,
_ senza stabilizzanti.
Una qualità ingredientistica che tutela ed esalta al massimo la *naturalità della vera frutta* e che permette di ottenere risultati palatali e visivi mai raggiunti per prodotti simili.
Ovviamente non può mancare un'elevata componente di *resa e servizio*: ogni referenza è, infatti, contenuta in sacchetti da 1,2 Kg a cui vanno aggiunti solo 2,8 litri di acqua.
Fruttuosa Frutta è ideale per realizzare tutti quei gelati di frutta caratterizzati o dalla difficile reperibilità della materia prima o dalle eventuali difficoltà o lentezze di manipolazione (si pensi ad esempio alla pulitura di frutti come il pompelmo).
Con Fruttuosa Frutta è estate tutto l'anno, in modo semplice ed efficiente.

Frutta

uttuosa

lla natura rendono un buon servizio

Fruttuosa Frutta puo' essere utilizzata anche con le macchine per il gelato soft seguendo la stessa ricetta ideata per mantecatore.

Prodotto	% frutta
Ananas	70%
Arancia Rossa	35%
Banana	70%
Fragola	70%
Lampone	70%
Lime	35%
Limone	35%
Mandarino	35%
Mela Verde	70%
Melone	70%
Pesca Gialla	70%
Pompelmo Rosa	35%
Ribes Rosso	70%
Tropical	70%

100% NATURALE

frut

frutti della nat

Frutta
ttuosa
tura rendono un buon servizio

POMPELMO ROSA
CON 35% DI POMPELMO ROSA

TROPICAL
CON 70% DI FRUTTA TROPICALE

NOVITÁ 2014

ANANAS
CON 70% DI ANANAS

RIBES ROSSO
CON 70% DI RIBES ROSSO

RICETTARIO

fruttuosa

I frutti della natura rendono un buon servizio

FRUTTUOSA: A SERVIZIO DELLA CREATIVITA'

Velocizzare e semplificare il processo produttivo non significa, come abbiamo visto, dover rinunciare alla qualità ingredientistica e, quindi, all'eccellenza del prodotto finito.
E non significa neanche dover accettare di avere gusti banali, omologati e sempre uguali.
Tutti i prodotti della linea *Fruttuosa*, sia crema che frutta, si prestano, infatti, ad essere *personalizzati* con l'aggiunta di paste, variegati, frutta fresca, alcolati, ingredienti freschi e tutto quanto altro possa essere suggerito dalla creatività e dalla fantasia degli artigiani gelatieri.
La linea *Fruttuosa* è, quindi, anche una grande *alleata dell'artigianalità*, un'opportunità di elaborazione creativa da parte di tutti i gelatieri artigianali che possano trovare nelle tante referenze di Fruttuosa delle ottime basi di partenza su cui intervenire con *idee e personalizzazioni* per sviluppare vaschette appaganti, attraenti ed in grado di valorizzare al massimo la professionalità di ogni artigiano.
Di seguito vengono presentate alcune *ricette*, per gelati alla crema ed alla frutta, in grado di orientare il lavoro e la creatività del gelatiere, permettendogli di arricchire ogni giorno la propria vetrina con originali, gustose ed attraenti interpretazioni.

ricette alla CREMA

CIOCCOLATO

Classico

1 Busta Fruttuosa Cioccolato	1250 gr
Acqua	2500 gr

Variegato Albicocca

1 Busta Fruttuosa Cioccolato	1250 gr
Acqua	2500 gr
Variegato Albicocca	400 gr

In uscita dal mantecatore aggiungere 100 gr di Variegato Albicocca per ogni Kg di gelato.

Cioccolato e Rum

1 Busta Fruttuosa Cioccolato	1250 gr
Acqua	2600 gr
Rum 40°	80 gr

Aggiungere il Rum direttamente nel mantecatore, pochi minuti prima dell'estrazione del gelato.

CIOCCOLATO EXTRA DARK

Classico

1 Busta Fruttuosa Ciocc. Extra Dark	1600 gr
Acqua Calda	2400gr

Variegato Amordifrutta Cherry

1 Busta Fruttuosa Ciocc. Extra Dark	1600 gr
Acqua calda	2400 gr
Variegato Amordifrutta Cherry	400 gr

In uscita dal mantecatore aggiungere 100 gr di Variegato Amordifrutta Cherry per ogni Kg di gelato e decorare con ciliegie al marsala.

Cioccolato e Peperoncino

1 Busta Fruttuosa Ciocc. Extra Dark	1250 gr
Acqua	2500 gr
Peperoncino in polvere	2 gr

Mescolare tutti gli ingredienti, lasciar riposare per alcuni minuti e mantecare.

Cocco

Classico

1 Busta Fruttuosa Cocco	1250 gr
Latte	2800 gr

Variegato Choconoble Fondente

1 Busta Fruttuosa Cocco	1250 gr
Latte	2800 gr
Choconoble Fondente	300 gr

In uscita dal mantecatore variegare con 300 gr di Choconoble Fondente fuso in microonde a 30°. Decorare con cocco rapè o cioccocereali.

Pinacolada

1 Busta Fruttuosa Cocco	1250 gr
Latte	2900 gr
Pasta Ananas	160 gr

Mescolare tutti gli ingredienti, lasciar riposare per alcuni minuti e mantecare.
Decorare con cocco rapè e foglie di anans.

FIORDILATTE

Classico

1 Busta Fruttuosa Fiordilatte	1250 gr
Acqua	2500 gr

Variegato Crema Chocorè

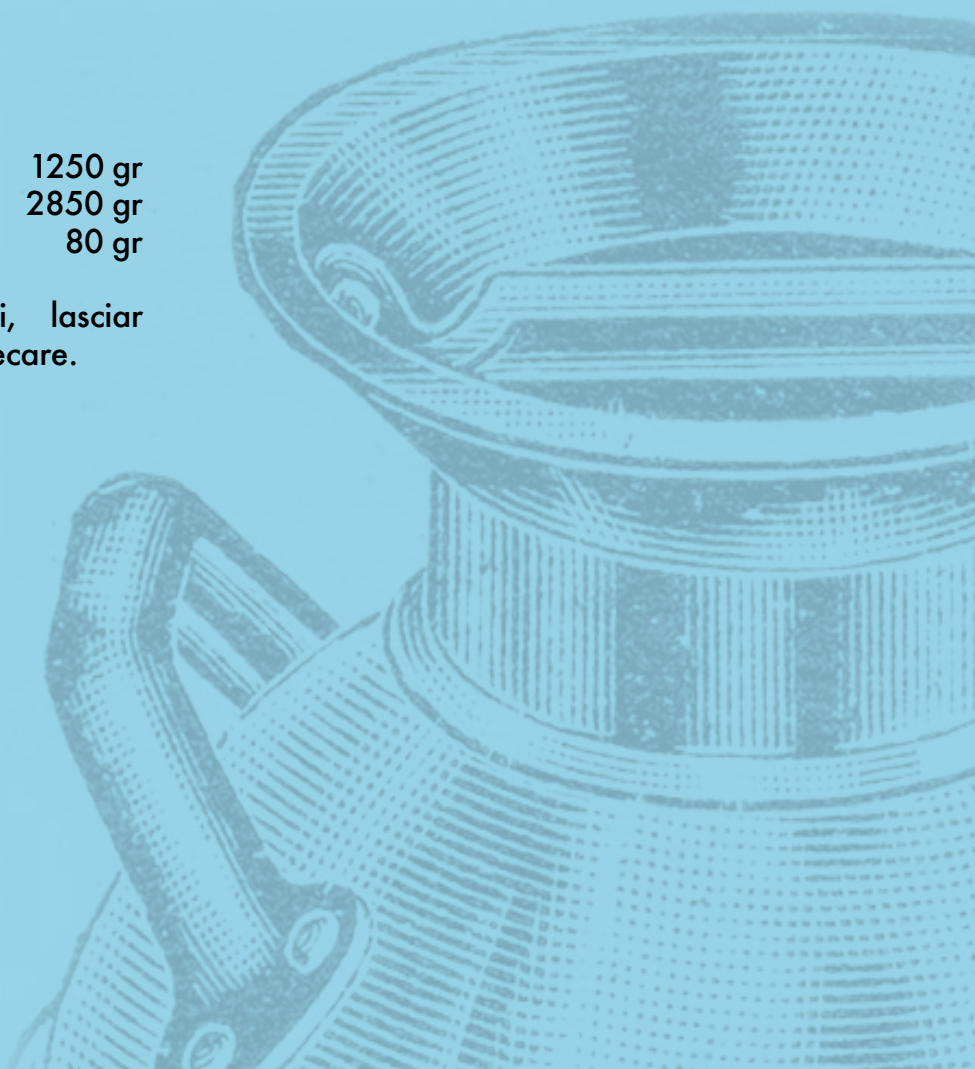
1 Busta Fruttuosa Fiordilatte	1250 gr
Acqua	2500 gr
Crema Chocorè	400 gr

In uscita dal mantecatore aggiungere 100 gr di Crema Chocorè per ogni Kg di gelato.

Fiordilatte e Menta

1 Busta Fruttuosa Fiordilatte	1250 gr
Latte	2850 gr
Pasta Menta	80 gr

Mescolare tutti gli ingredienti, lasciar riposare per alcuni minuti e mantecare.



LIQUIRIZIA

Classico

1 Busta Fruttuosa Liquirizia	1250 gr
Acqua	2500 gr

Variegato Choconoble Bianco

1 Busta Fruttuosa Liquirizia	1250 gr
Acqua	2500 gr
Choconoble Bianco	400 gr

In uscita dal mantecatore aggiungere 100 gr di Choconoble Bianco fuso in microonde a 30° per ogni Kg di gelato.

Variegato Choconoble Fondente

1 Busta Fruttuosa Liquirizia	1250 gr
Acqua	2500 gr
Choconoble Fondente	300 gr

In uscita dal mantecatore variegare con 300 gr di Choconoble Fondente fuso in microonde a 30°.

NOCCIOLA

Classico

1 Busta Fruttuosa Nocciola	1250 gr
Latte	2800 gr

Variegato Crema Napolitaner

1 Busta Fruttuosa Nocciola	1250 gr
Latte	2800 gr
Crema Napolitaner	400 gr

In uscita dal mantecatore aggiungere 100 gr di Crema Napolitaner per ogni Kg di gelato e guarnire con granella di nocciola.

Pralinata

1 Busta Fruttuosa Nocciola	1250 gr
Latte	2550 gr
Pasta Mou	50 gr

Mescolare tutti gli ingredienti, lasciar riposare per alcuni minuti e mantecare.
Decorare con variegato mou e granella di nocciole pralinate.

PERYÓ CON OMEGA 3

Classico

1 Busta Fruttuosa

Peryò Omega 3	800 gr
Yogurt Intero	500 gr
Latte	2000 gr

Variegato Mirtillo

1 Busta Fruttuosa

Peryò Omega 3	800 gr
Latte	2000 gr
Yogurt intero	500 gr
Variegato Mirtillo	400 gr

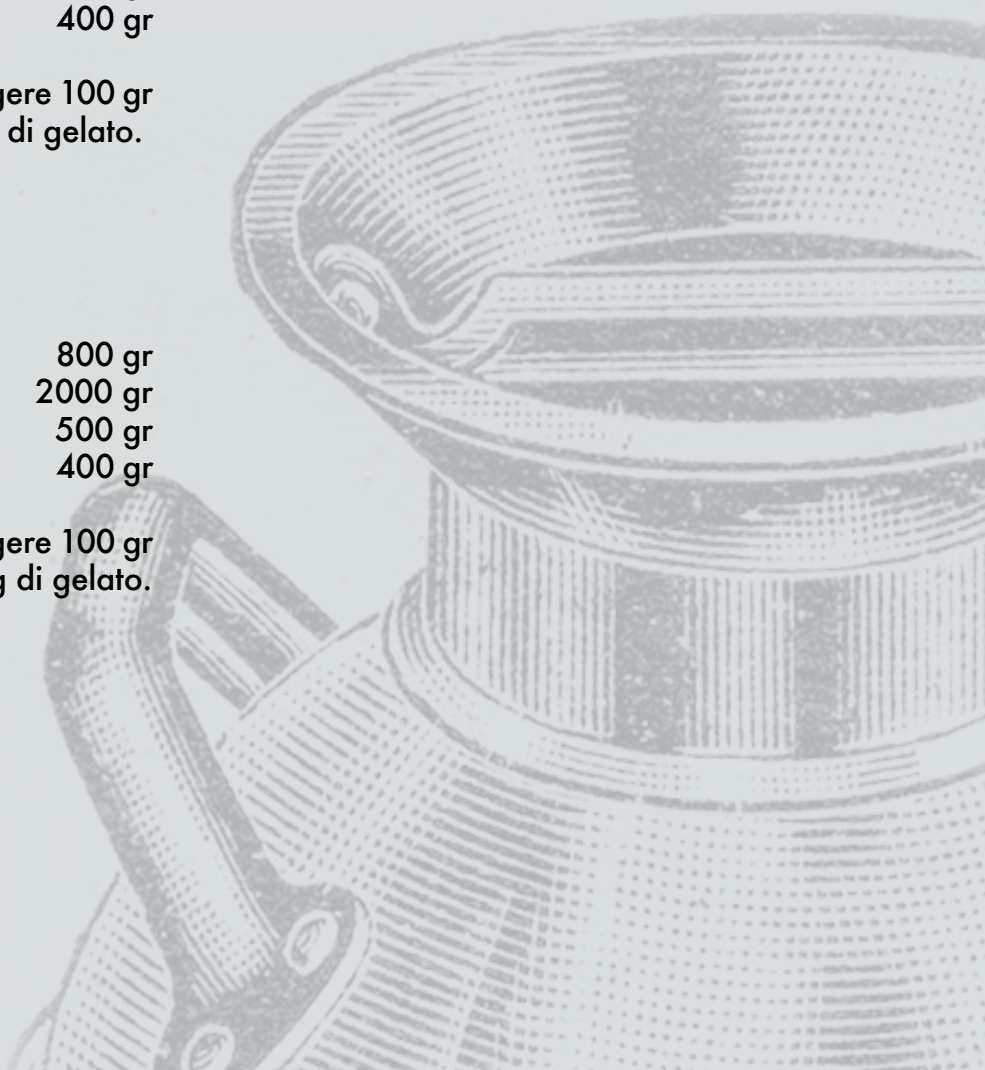
In uscita dal mantecatore aggiungere 100 gr di Variegato Mirtillo per ogni Kg di gelato.

Variegato Fragola

1 Busta Fruttuosa

Peryò Omega 3	800 gr
Latte	2000 gr
Yogurt Intero	500 gr
Variegato Fragola	400 gr

In uscita dal mantecatore aggiungere 100 gr di Variegato Fragola per ogni Kg di gelato.



PISTACCHIO

Classico

1 Busta Fruttuosa Pistacchio	1250 gr
Latte	2800 gr

Variegato Pistacchio

1 Busta Fruttuosa Pistacchio	1250 gr
Latte	2800 gr
Variegato Pistacchio	400 gr

In uscita dal mantecatore aggiungere 100 gr di Variegato Pistacchio per ogni Kg di gelato.

Mediterraneo

1 Busta Fruttuosa Pistacchio	1250 gr
Latte	2600 gr
Pasta Pinolata	100 gr
Pasta Mandorla	100 gr
Destrosio	20 gr

Mescolare tutti gli ingredienti, lasciar riposare per alcuni minuti e mantecare.
Decorare con granella di pistacchio, mandorle e pinoli.

12 VANIGLIA

Classico

1 Busta Fruttuosa Vaniglia	1250 gr
Acqua	2500 gr

Variegato Amordifrutta Zenzero

1 Busta Fruttuosa Vaniglia	1250 gr
Latte /Acqua	2500 gr
Variegato Amordifrutta Zenzero	400 gr

In uscita dal mantecatore aggiungere 100 gr di Variegato Amordifrutta Zenzero per ogni Kg di gelato.

Crema Gustosa

1 Busta Fruttuosa Vaniglia	1250 gr
Latte	2600 gr
Mascarpone	200 gr
GG Ovo	100 gr
Scorza di limone grattugiata	

Mescolare tutti gli ingredienti, lasciar riposare per alcuni minuti e mantecare. Decorare con granella di meringa.

ricette alla FRUTTA

FRUTTI FIBROSI

mela verde, fragola, lampone, melone, pesca gialla, tropical, ananas

Ricetta Classica

Fruttuosa	1200 gr
Acqua	2800 gr

Con Frutta Fresca

E' possibile personalizzare il prodotto con aggiunta di una piccola quantità di frutta.

Fruttuosa Frutta	1200 gr
Acqua	2650 gr
Frutta	400 gr

Con Pasta

E' possibile personalizzare il prodotto con aggiunta di una piccola quantità di pasta concentrata.

Fruttuosa Frutta	1200 gr
Acqua	2900 gr
Pasta	150 gr

FRUTTI FIBROSI

banana

Ricetta Classica

Fruttuosa	1200 gr
Acqua	2800 gr

Con Frutta Fresca

E' possibile personalizzare il prodotto con aggiunta di una piccola quantità di frutta.

Fruttuosa Frutta	1200 gr
Acqua	2700 gr
Frutta	400 gr

Con Pasta

E' possibile personalizzare il prodotto con aggiunta di una piccola quantità di pasta concentrata.

Fruttuosa Frutta	1200 gr
Acqua	2900 gr
Pasta	150 gr

AGRUMI

limone, lime

Ricetta Classica

Fruttuosa	1200 gr
Acqua	2800 gr

Con Frutta Fresca

E' possibile personalizzare il prodotto con aggiunta di una piccola quantità di succo del frutto.

Fruttuosa Frutta	1200 gr
Acqua	2700 gr
Succo	150 gr

AGRUMI

arancia rossa, pompelmo rosa, mandarino

Ricetta Classica

Fruttuosa	1200 gr
Acqua	2800 gr

Con Frutta Fresca

E' possibile personalizzare il prodotto con aggiunta di una piccola quantità di succo del frutto.

Fruttuosa Frutta	1200 gr
Acqua	2650 gr
Succo	250 gr

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

FRUTTUOSA CREME

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/kg
C00EW125	Cioccolato	1,25	8	333
C00EZ160	Cioccolato Extra Dark (senza derivati del latte)	1,60	8	400
C00FA125	Cocco	1,25	8	310
C00FB125	Fiordilatte	1,25	8	333
C00FC125	Fiordilatte Senza Lattosio	1,25	8	333
C00FD125	Liquirizia	1,25	8	333
C00FE125	Nocciola	1,25	8	310
C00FF080	Peryò Omega 3	0,80	10	240
C00FG125	Pistacchio	1,25	8	310
C00FJ125	Vaniglia	1,25	8	333

FRUTTUOSA FRUTTA

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/kg
C00FH120	Ananas	1,20	8	300
C00DH120	Arancia Rossa	1,20	8	300
C00DI120	Banana	1,20	8	300
C00DJ120	Fragola	1,20	8	300
C00DK120	Lampone	1,20	8	300
C00DL120	Lime	1,20	8	300
C00DM120	Limone	1,20	8	300
C00DN120	Mandarino	1,20	8	300
C00DO120	Mela Verde	1,20	8	300
C00DP120	Melone	1,20	8	300
C00DQ120	Pesca Gialla	1,20	8	300
C00DR120	Pompelmo Rosa	1,20	8	300
C00FI120	Ribes Rosso	1,20	8	300
C00DS120	Tropical	1,20	8	300

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

GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

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