BE STick

Lo Stecco che Vince Ogni Confronto

GIUSO

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

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.

Linea BE STick: un nuovo codice di qualità

La nuova linea **BE STick** codifica un nuovo standard di qualità nel settore delle coperture per stecchi.
L'altissima qualità ingredientistica, unita all'elevata performance della base ed all'assoluta novità delle coperture a base frutta, segna, infatti, una notevole discontinuità rispetto a quanto presente fino ad oggi sul mercato.
La nuova linea **BE STick** è composta da:

_ una base neutra formulata appositamente per la lavorazione di stecchi e pezzi stampati (biscotti, torte),
_ una linea di coperture al cioccolato,
_ un'ampia gamma di nuovissime coperture alla frutta non grasse.

G G 2 0 1 3 Q N

BE STick

Base BE STick

La nuova base per stecchi della linea **BE STick** può vantare una speciale formulazione per la realizzazione di miscele per gelato alle creme che, una volta mantecate tradizionalmente, possono essere impiegate agevolmente in stampi.
Il gelato ottenuto dagli stampi è stabile, cremoso, morbido ed immediatamente consumabile, sia che la conservazione avvenga nella vetrina orizzontale del gelato, sia che la stessa sia effettuata nella vetrina verticale dei semifreddi.
BE STick si utilizza a 150 g/litro di latte, con sola aggiunta di zucchero e non necessita di pastorizzazione.
Inoltre la base è caratterizzata da una elevata qualità ingredientistica, essendo realizzata con grassi del latte e soli aromi naturali.
La base **BE STick** è gustabile e permette una grande creatività a tutti gli artigiani gelatieri.

Modalità di preparazione

1_ Mixare 150 gr di base con 1000 gr di latte e 250 gr di zucchero

2_Mettere la miscela nel mantecatore e mantecare*

* Utilizzo stampi verticali

3A_Estrarre il gelato ancora morbido e non totalmente mantecato con una caraffa

3B_Versare con la caraffa il gelato semimantecato dentro gli stampi verticali

* Utilizzo stampi orizzontali

4A_Estrarre il gelato mantecato

4B_Versare con la sacca a poche il gelato nello stampo orizzontale e con una spatola togliere le parti in eccesso

5_Mettere gli stecchi, sia realizzati con stampi verticali che orizzontali, in abbattitore a -36/-40°C

Dosaggi

Gusto Base
_1000 g Latte
_150 g Base **BE STick**
_250 g Zucchero

Gusti: Nocciola, Pistacchio, Gianduia, Mandorla, Arachide, Pinolo
_Ricetta Gusto Base
_140 g Pasta
_20 g Destrosio

Gusti: Crema Catalana, Biscotto, Caramel, Panna Cotta, Muffin
_Ricetta Gusto Base
_70 g Pasta
_70 g Latte

Gusti: Vaniglia, Menta
_Ricetta Gusto Base
_30 g Pasta
_30 g Latte

Gusti: Zabaione, Tiramisù, Malaga, Cassata, Cocco
_Ricetta Gusto Base
_140 g Pasta
_140 g Panna

Gusto Caffe' 100 % arabica
_Ricetta Gusto Base
_20 g Caffè 100% arabica

BE STick Coperture alla Frutta

Una novità assoluta sul mercato.
Una linea di coperture alla frutta in grado di realizzare gelati su stecco nuovi, freschi e colorati.
Una serie di referenze caratterizzate, come tradizione Giuso, da ingredienti di altissima qualità e dal fatto di essere 100% Naturali.
Le nuove coperture alla frutta sono infatti realizzate:

_ con aromi naturali;
_ con coloranti naturali;
_ senza grassi;
_ senza emulsionanti;
_ con un'altissima percentuale di frutta.

Le referenze disponibili sono Amarena, Arancia, Fragola, Lampone e Tropicale.

NOVITA' ASSOLUTA

Amarena	Arancia	Fragola	Lampone	Tropical
40% di frutta	70% di frutta	60% di frutta	70% di frutta	40% di frutta

100% NATURALI

BE STick Coperture alla Frutta

Modalità di preparazione

1_Versare 250 gr di base in 750 gr di acqua e mixare bene. Mettere la miscela in frigo fino ad ottenere una temperatura di 0/3° C.

2_Immergere bene lo stecco abbattuto a -36/-40° C, fino a completa immersione

3_Far girare lo stecco su se stesso per raccogliere la copertura in eccesso

4_ Inserire lo stecco sull'apposito porta stecchi fornito.
Dopo aver realizzato 4-5 stecchi riporre il portastecchi in conservatore a -36° C per 5-6 minuti.
Ripetere l'operazione con il secondo porta stecchi in dotazione.
Riporre quindi gli stecchi in vetrina verticale a -18°C per la vendita oppure in conservatore a -22/24°C, dopo averli avvolti in carta oleata per la conservazione.

GRAZIE A QUESTO PROCEDIMENTO SI OTTENGONO STECCHI CON COPERTURE UNIFORMI E PERFETTE AL MORSO

BE STick

BE STick Coperture Grasse

Si tratta di coperture di altissima qualità, realizzate con i migliori cioccolati, sono ricche ed appaganti. Le nuove coperture grasse sono disponibili nei gusti: Choconoble Fondente, dal sapore forte, fragrante e aromatico; Choconoble al Latte, dal sapore pieno e ricco; e Choconoble Bianco, dal sapore dolce, intenso e persistente.
Garantiscono una copertura di spessore maggiore e un effetto "spacco" accentuato e gradevole.
La copertura BE STick al Cioccolato Bianco può essere gustata con Paste alla Nocciola, al Pistacchio o alla Mandorla in misura del 10% del peso della copertura stessa. In questo modo si possono ottenere coperture aromatizzate alla Nocciola, al Pistacchio o alla Mandorla con piacevoli e sorprendenti effetti visivi e palatali.

Cioccolato Fondente

Cioccolato al Latte

Cioccolato Bianco

BE STick Coperture Grasse

Modalità di preparazione

1_Dopo aver sciolto le coperture in microonde o a bagno maria, raffreddare a 40°C ed immergere lo stecco estratto dall'abbattitore fino a completa immersione

2_Far roteare lo stecco per eliminare la copertura in eccesso

3_Appoggiare lo stecco su carta oleata e poi mettere direttamente in vetrina

GRAZIE A QUESTO PROCEDIMENTO SI OTTENGONO STECCHI CON COPERTURE UNIFORMI E CON UN PIACEVOLE EFFETTO SPACCO

Riutilizzo Coperture BE STick

Le coperture grasse **BE STick** avanzate dal processo di copertura del gelato devono essere conservate a temperatura ambiente e possono facilmente essere riutilizzate per **variegare** o **guarnire gelati in vaschetta**, **semifreddi** o per un **ulteriore processo di copertura**.
Le coperture alla frutta **BE STick** avanzate debbono, invece, essere conservate in frigo e possono essere riutilizzate in modo efficace per realizzare
_ ghiaccioli
_ granite
_ gelati
oppure per un per un **ulteriore processo di copertura.**

Coperture BE STick alla frutta

Riutilizzo per GRANITE

Diluire 200g di preparato in polvere con 800 grammi di acqua, miscelare con minipimer e mettere la miscela nei normali granitori a campana.

Riutilizzo per GHIACCIOLI

Diluire 200g di preparato in polvere con 850 grammi di acqua, inserire la miscela negli appositi stampi per ghiaccioli e poi mettere in abbattitore a – 40°

Riutilizzo per GELATI

Diluire 200g di preparato in polvere con 700 grammi di acqua , aggiungere 120 grammi di zucchero, miscelare con minipimer e mettere nel mantecatore.

BE STick Abbinamenti suggeriti

BE STick	Amarena	Arancia	Fragola	Lampone	Tropical	Choconoble Bianco	Choconoble al Latte	Choconoble Fondente
GELATO								
Albicocca	X							
Banana				X	X			
Biscotto		X						
Caffè						X		X
Cioccolato Bianco	X	X	X	X	X		X	
Cioccolato Fondente	X	X	X	X			X	
Cocco	X	X	X	X	X	X	X	X
Crema	X	X	X	X		X	X	X
Fiordilatte	X	X	X	X	X	X	X	X
Fragola							X	X
Gianduia	X						X	
Yogurt	X	X	X	X	X	X		
Lampone							X	X
Limone	X	X	X	X				
Mango				X	X			
Mela Verde				X				
Nocciola	X					X	X	X
Panna Cotta	X							X
Pesca		X						
Pistacchio		X				X	X	X
Tiramisù						X		
Torroncino		X				X		X
Vaniglia			X	X		X	X	X
Zabaione						X		

Dati Tecnici

Codice	Prodotto	Peso Conf. KG	Confezioni per cartone	Dosaggio
C00EF200	Base BE STick	2	6 sacchetti	150 per litro latte
C1153130	Copertura BE STick Choconoble Fondente	3	2 secchielli	QB
C1199130	Copertura BE STick Choconoble al Latte	3	2 secchielli	QB
C1198130	Copertura BE STick Choconoble Bianco	3	2 secchielli	QB
C00EE154	Copertura BE STick Amarena	1,5	4 sacchetti	250 g/kg copertura
C00ED154	Copertura BE STick Arancia	1,5	4 sacchetti	250 g/kg copertura
C00EA154	Copertura BE STick Fragola	1,5	4 sacchetti	250 g/kg copertura
C00EC154	Copertura BE STick Lampone	1,5	4 sacchetti	250 g/kg copertura
C00EB154	Copertura BE STick Tropical	1,5	4 sacchetti	250 g/kg copertura

Materiale punto vendita

Stativo da banco

Accessori

Supporto per stecchi

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

GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

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