

#CONGIUSOPUOI

ENTRARE IN UN MONDO DI PRODOTTI PER GELATERIA E PASTICCERIA.



CATALOGO GENERALE





GIUSO

UN SECOLO DI INNOVAZIONE.

Dal 1919 Giuso ha come guida e punto di riferimento la propria mission: "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 e iniziativa".

Questo lungo percorso si snoda attraverso valori fondanti, rispettati quotidianamente da **100 anni**:

- **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**.

Siamo pronti per un nuovo secolo di innovazione.



#CONGIUSOPUOI

TRASFORMARE LE TUE ISPIRAZIONI IN FANTASTICI DOLCI.

FRUTTA CANDITA E SEMICANDITA

LINEA AMORDIFRUTTA

FRUTTA CANDITA COLATA

FRUTTA CANDITA IN SCIROPPO

FRUTTA SEMICANDITA IN SCIROPPO

PASTE AROMATIZZANTI

FRUTTA CANDITA INTERA

COLATA

IN SCIROPPO

ALTRE REFERENZE FRUTTA CANDITA

SCORZONE ARANCIA

CEDRO DIAMANTE

ALTRA FRUTTA CANDITA

LINEA SPIRITUALS

CILIEGIE

AMARENA

E AMARENATA TANTOFRUTTO

MARRONI

PREPARATI A BASE FRUTTA

PASSATA ORO

SPECIALITÀ

CONFETTURE EXTRA AMORDIFRUTTA

NEW&FRU

GELATINE

PREPARATI PER PASTICCERIA



FRUTTA CANDITA E SEMICANDITA

LINEA AMORDIFRUTTA

Dall'eccellenza Giuso nasce questa linea di prodotti, frutto dell'esperienza e della filosofia aziendale ispirata alla qualità e all'innovazione dei processi produttivi e maturata in un secolo di attività a stretto contatto con il mondo della pasticceria artigianale italiana.

Si tratta di frutta fresca selezionata, senza conservanti, senza coloranti e senza anidride solforosa.

FRUTTA CANDITA COLATA

Viene sottoposta ad un processo di colatura naturale e ad un rigoroso controllo qualità, effettuato ancora manualmente, che garantisce una qualità assoluta nel tempo. È attentamente calibrata, in modo da garantire costanza ed uniformità nelle dimensioni dei singoli pezzi. Si conserva a temperatura ambiente, non congela in freezer ed è adatta alla cottura in forno.

PRODOTTO

Albicocca Cubetti 12x12
 Amarene
 Ananas Segmenti
 Bergamotto Cubetti 9x9
 Bergamotto a Filetti
 Cedro Diamante Cubetti 9x9
 Cedro Diamante Coppe
 Kumquat
 Mix Tropicale
 Pere Cubetti 12x12
 Scorzone Arancia Cubetti 9x9
 Scorzone Arancia Filetti cal. 6x80
 Scorzone Arancia a Quarti
 Scorzone Limone Cubetti 9x9
 Scorzone Limone Filetti cal. 6x60
 Scorzone Limone a Quarti
 Zenzero a Filetti
 Zenzero Cubetti 9x9

CONFEZIONAMENTO: SFUSO IN CARTONE

FRUTTA CANDITA IN SCIROPPO

PRODOTTO

Arancia Rondelle
 Scorzone Arancia a Quarti

CONFEZIONAMENTO: LATTA

FRUTTA SEMICANDITA IN SCIROPPO

La semicanditura, ad un grado zuccherino non superiore ai 65° brix, permette di mantenere le caratteristiche sensoriali originali del frutto, in particolare la freschezza del sapore e le sfumature caratterizzanti. Si conserva a temperatura +4°C, ed è adatta alla cottura in forno. Shelf life: 3 anni dalla data di produzione.

PRODOTTO

Albicocche Intere Tonda di Costigliole
 Ananas Segmenti
 Cedro Diamante Cubetti 9x9
 Fragole
 Frutti di Bosco (fragola, mora, mirtillo)
 Mele Cubetti 12x12
 Mirtilli
 More
 Pere Cubetti 12x12
 Scorzone Arancia Cubetti 9x9
 Scorzone Limone Cubetti 9x9

CONFEZIONAMENTO: LATTA

PASTE AROMATIZZANTI

Totalmente naturali, prive di conservanti e coloranti, derivano dalla macinazione della migliore frutta candita accuratamente selezionata. Ideali per la sostituzione di essenze alcoliche o di olii essenziali nell'aromatizzazione di impasti e nella profumazione di dolci.

PRODOTTO

Pasta di Arancia
 Pasta di Bergamotto di Reggio Calabria
 Pasta di Cedro
 Pasta di Limone
 Pasta di Zenzero

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

FRUTTA CANDITA INTERA

La Frutta Candita Giuso è caratterizzata ancora oggi dal processo di canditura tradizionale alla francese, dalla ricercata qualità della materia prima e dalla selezione delle zone di origine della frutta.

FRUTTA CANDITA COLATA

PRODOTTO

Albicocche Grandi C/Nocciolo
 Albicocche Medie C/Nocciolo
 Albicocche Piccole C/Nocciolo
 Ananas a Fette
 Arance Intere
 Cedro Diamante a Coppe
 Clementine
 Clementine Piccole
 Pere Bianche
 Pere Bianche Piccole
 Pere Rosse
 Pere Rosse Piccole
 Pere Verdi
 Pere Verdi Piccole
 Zucca Trance Bianca cm 20 X 9
 Zucca Trance Rossa cm 20 X 9
 Zucca Trance Verde cm 20 X 9
 Frutta Assortita Intera

CONFEZIONAMENTO: SFUSO IN CARTONE

FRUTTA CANDITA IN SCIROPPO

PRODOTTO

Fichi
 Fichi piccoli
 Mandarini

CONFEZIONAMENTO: LATTA

ALTRE REFERENZE DI FRUTTA CANDITA

SCORZONE ARANCIA

PRODOTTO

Scorzone Arancia Riviera Cubetti 6x6 Tutta Essenza
 Scorzone Arancia Riviera Quarti Tutta Essenza
 Scorzone Arancia Riviera Cubetti 9x9 Tutta Essenza
 Scorzone Arancia Tondelli (Arancini) Tutta Essenza
 Scorzone Arancia Filetti Tutta Essenza

CEDRO DIAMANTE

PRODOTTO

Cedro Cubetti Diamante 6x6
 Cedro Cubetti Diamante 9x9

ALTRA FRUTTA CANDITA

PRODOTTO

Assortimento Arcobaleno
 Cubetti Bianchi mm 6x6
 Purea Agrumaria
 Purea Bianca

CONFEZIONAMENTO: SFUSO IN CARTONE



PASTICCERIA TRADIZIONALE

LINEA SPIRITUALS

È una linea di frutta semicandita, caratterizzata dalla aromatizzazione con vero liquore.

Ciò conferisce alla frutta un sapore e un profumo unico e distinguibile, rendendola ingrediente prezioso per ricette uniche ed originali.

Tutti questi prodotti si prestano ad essere utilizzati sia in pasticceria che in realizzazioni di alta cioccolateria.

PRODOTTO

Ciliegie al Maraschino

Ciliegie al Marsala

Filetti d'Arancia al Cointreau

Uvetta Cilena al Rhum

CONFEZIONAMENTO: LATTA

CILIEGIE

Le ciliegie Giuso rappresentano da sempre un ingrediente fondamentale per la realizzazione di elaborati che fanno parte della tradizionale pasticceria italiana. La produzione segue scrupolosamente le regole che la nostra azienda ha sviluppato nel corso degli anni, ovvero: accurata selezione della materia prima, proveniente esclusivamente dalle migliori zone di produzione nazionale e canditura alla francese, una speciale canditura ispirata al principio del minimal processing, che conferisce al frutto stabilità nel tempo e non ne altera le principali caratteristiche organolettiche, preservandone morbidezza e sapore. L'accurata denocciolatura del frutto, preserva l'integrità dello stesso.

PRODOTTO

CILIEGIE AMARENATE

Calibro 18/20

CILIEGIE ROSSE

Calibro 18/20

Calibro 20/22

Calibro 22/24

CILIEGIE VERDI

Calibro 18/20

Calibro 20/22

ROTTAMI

Ciliegie Amarenate

CONFEZIONAMENTO: SFUSO IN CARTONE

AMARENA

Giuso nasce nel 1919 in un piccolo laboratorio artigianale: da un secolo è sinonimo di qualità ed innovazione nella lavorazione della frutta, in particolare delle Amarene, tradizione ed eccellenza Giuso di grande utilizzo in pasticceria sia per la sua bellezza che per la sua bontà.

Nel corso degli anni, per soddisfare le esigenze degli artigiani, Giuso ha sviluppato una ricca gamma di Amarene semicandite performanti e di elevata qualità. Anche le Amarene seguono meticolosamente le fasi di produzione aziendale: attenta selezione delle materie prime, canditura lenta "alla francese" poco invasiva nel rispetto delle caratteristiche organolettiche del frutto, e colatura naturale dello sciroppo. A questo punto le Amarene Giuso vengono confezionate in latte ove viene aggiunto dello sciroppo con minor gradazione zuccherina prima di essere sigillate e sottoposte a processo di pastorizzazione. Il risultato è un frutto morbido e brillante, dal sapore intenso e penetrante, che preserva tutte le sue caratteristiche naturali.

AMARENA E

AMARENATA TANTOFRUTTO

PRODOTTO

AMARENA TANTOFRUTTO PASTICCERIA

Vera amarena, morbida, rossa tendente al violetto, calibro 18/20. È caratterizzata da un 90% di frutto in volume, che ne rende perfetto l'utilizzo in vari elaborati di pasticceria, come produzione di biscotteria da forno, farcitura di torte e decorazione di mignon.

AMARENATA TANTOFRUTTO PASTICCERIA

Realizzata con ciliegie per assecondare le richieste di coloro che preferiscono un frutto più turgido e croccante. È caratterizzata da un 90% di frutto in volume, che ne rende perfetto l'utilizzo in vari elaborati di pasticceria, come produzione di biscotteria da forno, farcitura di torte e decorazione di mignon.

CONFEZIONAMENTO: LATTA



PASTICCERIA TRADIZIONALE

MARRONI

Tutti i marroni Giuso sono realizzati:

- Senza conservanti
- Senza coloranti
- Con soli aromi naturali, ove presenti.

MARRONI PIEMONTE

I frutti utilizzati per il Marrone Piemonte sono del tipo Marrone, Marrubia, Garrone rosso e nero, prodotti in tutta la regione Piemonte. Il Marrone Piemonte presenta un sapore molto composito e delicato e la sua struttura si caratterizza per l'effetto leggermente croccante al palato.

PRODOTTO

Marroni Piemonte Giganti

Marroni Piemonte Grandi

Marroni Piemonte Medio

MARRONI NAPOLI

Carattere distintivo di questo prodotto è il notevole contenuto zuccherino che lo rende molto gradito anche per il consumo allo stato fresco e la tessitura croccante e poco farinosa.

PRODOTTO

Marroni Napoli Grandi

Marroni Napoli Medio

MARRONI IGP MUGELLO

Il Marrone del Mugello fresco in guscio è caratterizzato da una pezzatura medio-grossa, dalla forma prevalentemente ellissoidale, con apice poco pronunciato e con, di norma, una faccia laterale tendenzialmente piatta e l'altra marcatamente convessa.

PRODOTTO

Marroni IGP Mugello

CONFEZIONAMENTO: LATTA

MARRONI GRANDI GLASSATI

Marroni Grandi glassati, dal sapore delicato ma goloso e dall'aspetto accattivante e brillante, pronti per l'esposizione in vetrina e la vendita al pubblico. Confezionati in pirottino dentro vassoi sigillati in flow pack.

CONFEZIONAMENTO: PIROTTINI IN VASSOI SIGILLATI

MARRONI ROTTAMI

Appartengono a tale famiglia di prodotti ideali per svariati utilizzi: i Rottami di Marroni Selezionati, che contengono molti marroni interi leggermente fessurati insieme a rottami di marroni veri e propri; i Rottami di Marroni Non Selezionati, che contengono invece esclusivamente pezzi di marroni canditi e nessun frutto intero; i Rottami di Marroni Asciutti, pezzi di marroni canditi, asciutti, totalmente naturali e privi di conservanti.

PRODOTTO

Rottami di Marroni Selezionati

Rottami di Marroni non Selezionati

CONFEZIONAMENTO: LATTA

Rottami di Marroni Asciutti

CONFEZIONAMENTO: SFUSO IN CARTONE

MARRONCINI

I Marroncini rappresentano quei frutti che, per dimensione, non possono rientrare nella categoria dei Marroni Piemonte pur vantandone tutte le tipiche caratteristiche di sapore e struttura.

PRODOTTO

Marroncini 110/130

CONFEZIONAMENTO: LATTA



PREPARATI A BASE FRUTTA

PASSATA ORO

La Passata Oro è da sempre uno dei cavalli di battaglia Giuso. Ciò che rende speciale questa linea è innanzitutto il processo produttivo: la passata viene realizzata concentrando il frutto sottovuoto ed a basse temperature, in modo da far evaporare lentamente l'acqua e concentrare così la frutta senza danneggiarla. Questo procedimento garantisce infatti il massimo risultato in chiave sia organolettica che di struttura, rendendo le Passate Oro buone ed estremamente performanti.

PRODOTTO

PASSATA ORO ALBICOCCA FORNO

Un prodotto dalla struttura densa, anche se facilmente lavorabile, capace di non perdere la forma in cottura e di non fuoriuscire quindi da brioches o biscotti. Realizzata impiegando albicocche fresche di origine campana e lucana in alta percentuale (50%) e zucchero di canna.

PASSATA ORO ALBICOCCA POST-FORNO

Una passata particolarmente cremosa, perfetta per essere utilizzata con il sac à poche ed in grado di ottenere grandi risultati nelle farciture post forno. Realizzata impiegando albicocche fresche di origine campana e lucana in alta percentuale (50%) e zucchero di canna.

PASSATA ORO ALBICOCCA UNICA

Una passata destinata ad un uso universale con elevate performance sia per farciture post forno che per utilizzi pre forno: grande tenuta abbinata ad ottima lavorabilità. Realizzata impiegando albicocche fresche di origine campana e lucana in alta percentuale (50%) e zucchero di canna.

PASSATA ORO AMARENA UNICA

Impreziosita dall'alta percentuale di frutta (50%), dalla consistenza cremosa, ma sempre lavorabile sia con sac à poche che con spatola e dalle grandi performance in applicazioni sia pre che post forno. Sapore caratteristico dell'Amarena Giuso.

PASSATA ORO CILIEGIA UNICA

Impreziosita dall'alta percentuale di frutta (50%), dalla consistenza cremosa, ma sempre lavorabile sia con sac à poche che con spatola e dalle grandi performance in applicazioni sia pre che post forno.

PASSATA ORO FICHI UNICA

Impreziosita dall'alta percentuale di fichi di provenienza italiana selezionata (70%), dalla consistenza cremosa, ma sempre lavorabile sia con sac à poche che con spatola e dalle grandi performance in applicazioni sia pre che post forno.

PRODOTTO

PASSATA ORO FRUTTI DI BOSCO UNICA

Impreziosita dall'alta percentuale di frutta (50%), dalla consistenza cremosa, ma sempre lavorabile sia con sac à poche che con spatola e dalle grandi performance in applicazioni sia pre che post forno.

PASSATA ORO MORA UNICA

Può essere impiegata sia pre che post forno. Ha una percentuale di frutta molto alta (35%) e non contiene conservanti.

PASSATA ORO PESCA UNICA

Impreziosita dall'alta percentuale di pesche di provenienza italiana selezionata (50%), dalla consistenza cremosa, ma sempre lavorabile sia con sac à poche che con spatola e dalle grandi performance in applicazioni sia pre che post forno.

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO



PASTICCERIA TRADIZIONALE

SPECIALITÀ

I prodotti di questa linea nascono per rispondere a particolari esigenze legate al territorio ed alle tradizioni locali.

PRODOTTO

COMPOSTA DI AMARENE

Prodotta solo con frutta IQF (Individually Quick Frozen), si presenta ricchissima di frutta (oltre il 120% di quantitativo di frutta impiegato), con un gusto marcatamente acidulo e con un colore tendente al viola. Ideale per lavorazioni pre e post-forno.

COMPOSTA DI VISCIOLE

Caratterizzata dal gusto tipico delle Visciole, presenti fino al 100%. Vengono richiamate le note acidule, asprigne e poco dolci del frutto. La struttura è compatta, ma morbida e spatolabile. Vanta un'ottima tenuta alla cottura e si presta molto bene ad essere usata sia per farciture pre forno sia a crudo.

VISCIOLATA PUGLIA

Nasce per soddisfare le particolari esigenze dei pasticceri locali alla ricerca di un prodotto particolarmente acidulo, caratteristico delle visciole. Caratterizzata da un elevato quantitativo di frutta utilizzato, 125%, appare di colore ciliegia tendente al rosso e presenta una struttura asciutta, con frutti poco macinati.

VISCIOLATA SETTECOLLI

Caratterizzata da un gusto meno acidulo ed una struttura liscia con all'interno pezzi di frutto. Di colore rosso acceso, ha un contenuto di frutta del 45%.

PRUNELLATA EXTRA

Realizzata con un'altissima percentuale di frutta, che raggiunge addirittura il 200% e senza aromi. Viene stabilizzata con pectina di mela ed ha un basso contenuto di zuccheri, ciò rende il prodotto più morbido, meno dolce e con un sapore di prugna più fresco e acidulo. La struttura è compatta ma morbida, facilmente lavorabile sia con spatola che con sac à poche. Ha elevate performance di tenuta al forno.

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

CONFETTURE EXTRA

AMORDIFRUTTA

La ricetta delle Confetture Extra Amordifrutta è pensata per valorizzare al massimo le qualità organolettiche della frutta, essendo realizzate con: tanta frutta, sempre sopra il 50% e addirittura al 70% per le Albicocche e le Pesche. Le Confetture Extra Amordifrutta garantiscono ottime performance tecniche: tenuta alla cottura, struttura adatta alle molteplici applicazioni in pasticceria e gradevolezza al palato per gli utilizzi a freddo.

PRODOTTO

Albicocca Tonda di Costigliole

Albicocca Classica

Arance Navel

Ciliegie

Ciliegie Classica

Fragole Senga Sengana

Fragole Classica

Lamponi Willamette

Lamponi Classica

Mirtilli

Mirtilli Classica

Pesche Rome Star

Crema Di Marroni

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

NEW & FRU

Preparazione cremosa di frutta intera o in pezzi per utilizzo come farcitura e/o decorazione in dolci freddi o da forno. Contenuto di frutta 70%.

PRODOTTO

Ananas

Ciliegie

Fragola

Mela

Mirtillo

Pera

Tuttobosco

CONFEZIONAMENTO: LATTA

GELATINE

PRODOTTO

GIUSOGEL ALBICOCCA

Per utilizzi a caldo. Si impiega aggiungendo una percentuale di acqua pari al 25-30% e facendola poi attivare mediante una cottura attorno agli 85°. È ideale per essere versata direttamente sulla frutta con cucchiaino o pennello ed ha una temperatura di presa che varia tra i 67 ed i 70°C.

GELATINA GELOSA

Glassa Neutra pronta all'uso per glassatura di elaborati di pasticceria. Adatta alla glassatura per temperature da -18°C a +4°C, non opacizza e non congela, rimanendo sempre lavorabile e spatolabile.

GIUSOGEL NEUTRA

Per utilizzi a caldo. Si impiega aggiungendo una percentuale di acqua pari al 25-30% e facendola poi attivare mediante una cottura attorno agli 85°. È ideale per essere versata direttamente sulla frutta con cucchiaino o pennello ed ha una temperatura di presa che varia tra i 67 ed i 70°C. Grazie alla reversibilità del sistema di addensanti, può essere riscaldata più volte senza perdere le proprie caratteristiche organolettiche e funzionali.

GIUSOGEL PRONTA ALL'USO

Per utilizzi a freddo. Caratterizzata da un forte potere aggrappante, che la rende ideale per le applicazioni più impegnative come la frutta conservata a +4° o la glassatura di pareti verticali di elaborati, sia a temperatura positiva che negativa. Ricopre il prodotto di uno strato compatto, cremoso e trasparente, valorizzando al massimo la lucentezza naturale della frutta.

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

PREPARATI PER PASTICCERIA

PRODOTTO

INTEGRACREMA

Integratore per Crema Pasticcera, realizzato con tuorlo d'uovo, svolge numerose ed importanti funzioni di ottimizzazione del prodotto stesso poiché migliora la struttura della crema, resiste ai cicli di congelamento e scongelamento, intensifica colore e sapore di uovo e ne aumenta la conservabilità. Dosaggio g/Kg: 40/50

PERCREMA PASTICCERA

Semilavorato per Crema Pasticcera con ricetta tradizionale a caldo. Consente una semplificazione della preparazione. Dosaggio g/Kg: 70

PERMERINGHE

Prodotto semilavorato per la preparazione di eccellenti meringhe da forno. Facile da utilizzare, permette di realizzare velocemente la massa base per meringhe, montandolo in planetaria con zucchero a velo ed acqua. Contiene albume d'uovo. Dosaggio g/Kg: 110/140

PRONTACREMA

Semilavorato pronto all'uso che permette la preparazione di Crema Pasticcera a freddo, con aggiunta di acqua o latte. Dosaggio g/Kg: 260/310

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

#CONGIUSOPUOI

CREARE GELATI ARTIGIANALI SEMPLICI E IRRESISTIBILI.

NEUTRI

BASI PER GELATO

BASI PER GELATO CREME
BASI PER GELATO FRUTTA
BASI PER GELATO ALCOLICO
BASI PER GELATO CIOCCOLATO
BASE COMPLET
BASE EVOLUZIONE
BASE ASSOLUTA
BASE VEGANA

INTEGRATORI

LINEA CUZCO

LINEA CUZCO GOURMAND

INSAPORENTI

LINEA GOLD
ESPRESSO
LINEA PASTE SUPERPREMIUM
PASTE CLASSICHE
PASTE DI FRUTTA
LINEA TANTOFRUTTO
YOGURT
ALTRI INSAPORENTI

LINEA VARIEGATI

VARIEGATI IN PASTA
VARIEGATI IN BOTTIGLIA
VARIEGATI AMORDIFRUTTA
COPERTURE
LINEA CHOCOBUONI

LINEA CREME FREDE

DOLCI DAL MONDO

READY MIX

LINEA GREENFRUIT
LINEA FLASH
LINEA SO-SOFT
GRANITOSE

DECORAZIONI

TOPPING
I GRANELLOSI
AMARENA E AMARENATA GELATERIA



NEUTRI

PRODOTTO

NEUTRO 4

A bassissima grammatura favorisce la stabilizzazione, non contiene aromi ed emulsionanti e può essere usato sia a caldo che a freddo.

Dosaggio g/Kg: 2,8

Lavorazione: ●●

NEUTROCREM 4

Indicato per l'utilizzo a caldo in gelati a base latte, non contiene aromi. Garantisce una buona tenuta in vetrina grazie al contributo degli emulsionanti.

Dosaggio g/Kg: 2,8

Lavorazione: ●

NEUTRO 10

Indicato per l'utilizzo a caldo in gelati a base latte, contiene un gruppo di stabilizzanti ed emulsionanti particolarmente ricco.

Dosaggio g/Kg: 7,0

Lavorazione: ●

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

BASI PER GELATO

BASI PER GELATO CREME

PRODOTTO

BASE PURA NATURA 100

Privo di emulsionanti e di aromi, dal sapore neutro e dalla struttura opaca e cremosa, grazie alla presenza di zucchero d'uva, fibre vegetali e proteine del latte. Per garantire una conservazione ottimale in vetrina per più giorni sono impiegati guar e carruba, due stabilizzanti di estrazione esclusivamente vegetale che donano al gelato ulteriore setosità e calore al palato.

Dosaggio g/Kg: 70

Lavorazione: ●

BASE SUPREMA 100

Caratterizzata da un delicato sapore di latte, è una base ricca di grassi (50%) ideale per realizzare gelati particolarmente voluminosi e caldi al palato.

Gusto latte.

Dosaggio g/Kg: 65/70

Lavorazione: ●

BRIOGEL 50

Non contiene grassi ed aromi e conferisce al gelato una struttura asciutta e compatta grazie soprattutto all'apporto delle maltodestrine. Gusto neutro.

Dosaggio g/Kg: 33/35

Lavorazione: ●

MATYGEL 50 C/F

Ideale per chi ama un gelato dal sapore delicato di latte e dalla struttura liscia.

Dosaggio g/Kg: 33/35

Lavorazione: ●●

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

BASI PER GELATO CREME

PRODOTTO

MILKAGEL 50 C

Si caratterizza per un sapore di latte intenso ed è indicato per chi desidera utilizzare prodotti molto naturali e fortemente personalizzabili. A caldo.

Gusto latte.

Dosaggio g/Kg: 33/35

Lavorazione: ●

MILKAPAN 50 C/F

Contiene panna ed apporta alla miscela base una buona percentuale di grassi, contribuendo alla creazione di un gusto particolarmente gradevole e ricco. Gusto latte.

Dosaggio g/Kg: 33/35

Lavorazione: ●●

MILKAPAN 150

Ideale per chi vuole un gelato "fresco", facilmente personalizzabile e caratterizzato da un grasso vaccino leggero, che invoglia il consumo. Contiene una buona quantità di panna in polvere. Gusto latte.

Dosaggio g/Kg: 110

Lavorazione: ●

MILKAPAN 250

Base ricca di ingredienti, la soluzione ideale per gli artigiani che vogliono privilegiare velocità e praticità, senza sminuire la qualità del prodotto. Contiene solo grassi vaccini, per un gelato fresco e digeribile. Da utilizzare solo con acqua e zucchero. Gusto latte.

Dosaggio g/Kg: 167

Lavorazione: ●

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

BASI PER GELATO FRUTTA

PRODOTTO

FRUICREM 100

È la base di frutta dall'effetto più cremoso. La struttura del gelato è molto liscia, asciutta e dall'overrun molto elevato e ciò permette al gelato di conservarsi a lungo senza il rischio di formare "pozzetti" all'interno delle vaschette. Non contiene né grassi né derivati del latte. Gusto neutro.

Dosaggio g/Kg: 65/70

Lavorazione: ●●

FRUTTOSIOMIX

È un prodotto ricco di ingredienti di qualità per la riuscita di un ottimo gelato di frutta. La ricetta è semplice: si usa solo Fruttosiomix, acqua e tanta frutta fresca o surgelata. La sua caratteristica principale è quella di poter produrre un gelato senza saccarosio, derivati del latte e dalla struttura tendente al sorbetto. Lo zucchero di riferimento di questa base è infatti il fruttosio, zucchero naturale della frutta, che aiuta ad assaporare meglio il gelato grazie alle sue qualità di esaltatore di sapidità. Il prodotto contiene anche molte fibre, che migliorano la digeribilità e aiutano la struttura del gelato.

Dosaggio g/Kg: 270/300

Lavorazione: ●●

MULTIBASE 50

È caratterizzato dal fatto di non contenere derivati del latte e grassi aggiunti. È adatto sia per la preparazione di gelati a base di latte che per quelli a base acqua. Nei gelati di frutta, a base acqua, garantisce una struttura sorbettosa, un colore intenso ed un sapore pulito e marcato. Gusto neutro.

Dosaggio g/Kg mix: 33/35

Lavorazione: ●●

SETAFRÙ 50

Grazie all'apporto degli emulsionanti presenti al suo interno riesce a sviluppare un overrun molto intenso, che conferisce un'ottima cremosità al gelato. Non contiene né grassi né derivati del latte. Gusto neutro.

Dosaggio g/Kg: 33/35

Lavorazione: ●●

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

BASI PER GELATO ALCOLICO

PRODOTTO

BASE DOC

È la base ideale per la realizzazione dei sorbetti alcolici in genere. La sua speciale formulazione permette di utilizzare fino a oltre il 40% di vino (percentuali più basse nel caso dei superalcolici) nella miscela e di ottenere un gelato di eccellente stabilità e lavorabilità. La base percentuale di zucchero permette anche di esaltare le note aromatiche dei vini e dei liquori, grazie anche all'assenza di derivati del latte e di grassi.

Dosaggio g/Kg: 70/80

Lavorazione: ●

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

BASI PER GELATO CIOCCOLATO

PRODOTTO

COMPLET CIOCCOLATO 100

Una base che consente di ottenere un gelato al cioccolato caratterizzato da un colore piuttosto chiaro. Senza aromi.

Dosaggio g/Kg: 65/70

Lavorazione: ●●

COMPLET CIOCCOLATO 150

Una base ideale per chi cerca un gelato al cioccolato dal sapore intenso e marcato e dalla struttura compatta e cremosa. Non contiene né zucchero né latte in ricetta. Senza aromi.

Dosaggio g/Kg: 110

Lavorazione: ●●

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

BASE COMPLET

PRODOTTO

COMPLET 100 C

Caratterizzato da un gusto fresco e delicato di latte, garantisce al gelato un'ottima spatolabilità ed una struttura molto fine, calda e vellutata. Ricco di grassi stabilizzanti, conferisce al gelato un'ottima cremosità ed una buona tenuta in vetrina. Gusto latte.

Dosaggio g/Kg: 65/70

Lavorazione: ●

CONFEZIONAMENTO:

SACCHETTO e SECCHIELLO

COMPLET 100 F

Contiene un nucleo di stabilizzanti ed emulsionanti in grado di lavorare anche a freddo. L'alta percentuale di solidi magri del latte permette inoltre di ottenere una struttura del gelato di grande qualità. Gusto latte.

Dosaggio g/Kg: 65/70

Lavorazione: ●●

CONFEZIONAMENTO:

SACCHETTO e SECCHIELLO

COMPLET PLUS C/F

Caratterizzata da un gusto fresco e delicato di latte, è realizzata con grassi vegetali non idrogenati e con aggiunta di fibre e proteine del latte, che consentono una buona tenuta in vetrina per un lungo periodo. Il nucleo di stabilizzanti ed emulsionanti lavora efficacemente anche a freddo, permettendo di ottenere con la sola aggiunta di latte e zucchero un gelato di qualità superiore.

Dosaggio g/Kg: 95

Lavorazione: ●●

COMPLET 250 C/F

È ricco di ingredienti ben bilanciati, che conferiscono al gelato una struttura solida e compatta. Ideale per la realizzazione di gelati in grado di coniugare qualità e semplicità, si utilizza solo con acqua e zucchero. Gusto latte.

Dosaggio g/Kg: 167

Lavorazione: ●●

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

COMPLET 550 A C/F

È caratterizzata da un gusto fresco e delicato di latte, basta aggiungere un litro di acqua a 550 gr di prodotto per ottenere gelati bilanciati, caldi al palato, facilmente spatolabili e dalla lunga durata in vetrina.

Dosaggio g/Kg: 95

Lavorazione: ●●

CONFEZIONAMENTO: SACCO

SUPERCOMPLET 100

È ricco di magri del latte ed è realizzato con soli grassi vegetali non idrogenati, permettendo così di ottenere un gelato corposo e spatolabile. Gusto latte.

Dosaggio g/Kg: 65/70

Lavorazione: ●

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

BASE EVOLUZIONE

PRODOTTO

EVOLUZIONE 50

Base completa di grassi di latte frazionati con aroma naturale e gusto latte per uso con latte.

Dosaggio g/Kg: 33/35

Lavorazione: ●

EVOLUZIONE 100

Base completa di grassi di latte frazionati con aroma naturale e gusto latte per uso con latte.

Dosaggio g/Kg: 65/70

Lavorazione: ●

EVOLUZIONE 150

Base completa di magri del latte e grassi di latte frazionati con aroma naturale e gusto latte.

Dosaggio g/Kg: 110

Lavorazione: ●

EVOLUZIONE MIX

Base completa di magri del latte e grassi di latte frazionati, caratterizzata da un delicato gusto latte, con aroma naturale. Uso a caldo.

Dosaggio g/Kg: 330

Lavorazione: ●

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

BASE ASSOLUTA

PRODOTTO

ASSOLUTA FRUTTA 50

Cinque ingredienti essenziali sono: Fibre Vegetali, che assorbono acqua e stabilizzano; Fruttosio, zucchero naturale della frutta, agisce come anticongelante; Succo di Limone Disidratato, acidificante naturale; Proteine Vegetali (soia), che conferiscono cremosità; Maltodestrine, che assorbono acqua e conferiscono struttura.

Dosaggio g/Kg: 35

Lavorazione: ●

ASSOLUTA LATTE 75

Base Assoluta Latte è realizzata con: Proteine del latte, che donano calore e struttura; Fibre Vegetali, che assorbono acqua e stabilizzano; Latte Scremato Spray, che contribuisce a migliorare struttura e calore; Maltodestrine, che assorbono acqua e conferiscono struttura; Amido, che svolge un'importante funzione di stabilizzazione.

Dosaggio g/Kg: 50

Lavorazione: ●

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

BASE VEGANA

PRODOTTO

BASE CREMA VEGAN PIÙ 250

È stata realizzata senza grassi, né altri derivati animali, né olio di palma nel pieno rispetto della filosofia vegana; arricchita con zucchero d'uva e fibre vegetali.

Con la sola aggiunta di zucchero (250-300g) e acqua o latte vegetale (soia, mandorla, riso, ...) si ottiene un gelato cremoso, spatolabile e caldo al palato. Il sapore è delicato di panna/vaniglia.

Dosaggio g/Kg: 160

Lavorazione: ●●

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO



INTEGRATORI

PRODOTTO

FIBRAMIX

Viene impiegato sia nei gelati alla frutta che quelli alla crema per migliorare la struttura del gelato. L'uso di Fibramix rende il gelato più compatto e gradevole al palato, evitando l'effetto "sgocciolamento".
Dosaggio g/Kg: 10/30

GLUCOMIX

È un miglioratore a base di sciroppi di glucosio disidratati e fibre che consente una perfetta spatolabilità del gelato aumentandone il corpo ma non la dolcezza.
Dosaggio g/Kg: q.b.

MATY

La sua peculiarità è quella di sostituire o integrare la panna montata dandole corpo e volume. Utile anche nel gelato per "riscaldare" la miscela aumentandone la cremosità. Si usa con latte, latte/panna o mix di gelato.
Dosaggio g/Kg: 50/330

MORBIDÒ

È una miscela di zuccheri anticongelanti adatta a migliorare la cremosità di tutti i tipi di gelato, evitandone l'indurimento.
Dosaggio g/Kg: q.b.

PROTEINMIX

Grazie alle proteine in esso contenute, questo integratore contribuisce a migliorare l'inglobamento di aria nella miscela del gelato (il cosiddetto overrun), dando volume alla struttura, rendendo il gelato più caldo al palato e migliorandone la conservazione.
Dosaggio g/Kg: 20/40

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

SOFTELLA

Si tratta di un emulsionante a base di monogliceridi impiegato per dare volume soprattutto ai gelati di frutta, ma può essere usato anche in quelli a base di latte.
Dosaggio g/Kg: q.b.

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

LINEA CUZCO

Cuzco, realizzato con Vero Cioccolato reso in polvere con un procedimento esclusivo brevettato, permette di ottenere in modo semplice e sicuro un gelato al Vero Cioccolato.

Cuzco offre anche grandi possibilità di personalizzazione da parte di ogni gelatiere, sia nella ricetta di base sia nella composizione di vaschette creative in grado di stimolare la curiosità dei consumatori.

PRODOTTO

CUZCO AL LATTE FINE

Con vero cioccolato, per un gelato chiaro, delicato, ma di forte personalità.
Dosaggio g/Kg: 285

CUZCO CIOCCOLATO BIANCO

Con vero cioccolato bianco e soli aromi naturali, per un gelato dal sapore delicato di burro di cacao e latte.
Dosaggio g/Kg: 315

CUZCO EXTRA FONDENTE NERO

Con vero cioccolato fondente, permette di realizzare un gelato di cioccolato senza derivati del latte dal colore molto scuro e dal sapore fortemente caratterizzato, ma equilibrato e pieno. Senza derivati del latte.
Dosaggio g/Kg: 400

CUZCO FONDENTE

Con vero cioccolato fondente, per un gelato dal colore scuro e dal sapore marcato di cacao.
Dosaggio g/Kg: 375

CUZCO FONDENTE CRUDO

Con vero cioccolato fondente e cacao crudo, permette di realizzare un gelato dal colore marrone non eccessivamente scuro e dal gusto originale, in cui si percepisce in modo piacevole la tipica acidità del cacao non tostato.
Dosaggio g/Kg: 400

PRODOTTO

CUZCO FONDENTE ORIGINE

Con vero cioccolato fondente e cacao di origine Repubblica Dominicana, consente di realizzare un gelato dal gusto marcato, persistente e gratificante, adatto agli amanti dei cioccolati molto fondenti.
Dosaggio g/Kg: 400

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.
Dosaggio g/Kg: 375

CUZCO SAO TOMÉ CON MASSA DI CACAO

È un prodotto realizzato con vero cioccolato fondente, con cacao naturale di origine Sao Tomé e con una elevata percentuale di massa di cacao. Se ne ricava un gelato dal sapore unico fortemente caratterizzato, equilibrato e pieno, da cui emergono note fruttate con connotazione leggermente acida, tipica del cacao naturale.
Dosaggio g/Kg: 400

CUZCO TOTAL NOIR

Sapore intenso, corposo e pieno. Il colore nerissimo è dato dall'utilizzo di un cacao molto scuro, che permette una colorazione naturale, senza aggiunta di coloranti. Senza derivati del latte.
Dosaggio g/Kg: 400

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

LINEA CUZCO GOURMAND

Una nuova linea di prodotti per realizzare, in modo semplice e veloce, gelati al Vero Cioccolato in cui il sapore intenso ed amaro del cioccolato fondente viene abbinato ad ingredienti golosi e seducenti creando accordi perfetti ed equilibrati.

PRODOTTO

CUZCO FONDENTE E CAFFÈ

Con vero cioccolato fondente e granella di caffè. Per un gelato dal sapore avvolgente del cioccolato arricchito dalle note decise ed aromatiche del caffè. La presenza di granella di caffè assicura una piacevole ed interessante croccantezza all'assaggio.
Dosaggio g/Kg: 325

CUZCO FONDENTE "TONKA"

Con vero cioccolato fondente al gusto "Tonka". Per un gelato dal sapore ricco ed avvolgente, con note vanigliate e mandorlate tipiche della Fava di Tonka. Senza lattosio.
Dosaggio g/Kg: 400

CUZCO FONDENTE E PEPE SICHUAN

Con vero cioccolato fondente, cacao naturale di origine Sao Tomé e con Pepe Sichuan di origine Cina. Per un gelato dal sapore fortemente caratterizzato e pieno, con note agrumate e speziate. Senza lattosio.
Dosaggio g/Kg: 400

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO



INSAPORENTI

LINEA GOLD

Sono caratterizzati da un altissimo livello di eccellenza e di genuinità, infatti:

- non contengono aromi
- non contengono coloranti o solo coloranti naturali;
- non contengono conservanti
- non contengono olii aggiunti.

La qualità è inoltre ulteriormente aumentata dall'accurata selezione delle zone di provenienza delle materie prime:

- Sicilia per il Pistacchio e la Mandorla
- Piemonte per le Nocciole
- Toscana per i Pinoli.

PRODOTTO

PASTA BACIO GOLD

Dosaggio g/Kg: 100/150

PASTA GIANDUJA GOLD

Dosaggio g/Kg: 70/100

PASTA MANDORLA GOLD

Dosaggio g/Kg: 70/100

PASTA NOCCIOLA GREZZA GOLD

Dosaggio g/Kg: 100/120

CREMA NOCCIOLA PIEMONTE IGP GOLD

Dosaggio g/Kg: 70/100

PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP GOLD

Dosaggio g/Kg: 70/100

PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP SCURA GOLD

Dosaggio g/Kg: 70/100

PASTA PINOLO GOLD

Dosaggio g/Kg: 70/100

PASTA PISTACCHIO 100% VERDE BRONTE DOP GOLD

Dosaggio g/Kg: 70/100

PASTA PISTACCHIO GREZZO GOLD

Dosaggio g/Kg: 100/120

PASTA PISTACCHIO SICILIA GOLD

Dosaggio g/Kg: 70/100

PASTA PISTACCHIO SICILIA INTEGRALE GOLD

Dosaggio g/Kg: 100/120

PASTA PISTACCHIO MEDITERRANEO GOLD

Dosaggio g/Kg: 70/100

PASTA PISTACCHIO MEDITERRANEO S/C GOLD

Dosaggio g/Kg: 70/100

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

ESPRESSO

È realizzato al 100% con Arabica, la materia prima più nobile, proveniente dalla Colombia. È un caffè liofilizzato e si presenta in piccole scaglie. L'uso di Espresso assicura un persistente e gradevole gusto di caffè; permette di ottenere un gelato dal colore deciso ed accattivante; facilita la bilanciatura del gelato perché non contiene né acqua né grassi; è economicamente vantaggioso rispetto al gelato ottenuto con caffè fatto con la moka.

PRODOTTO

CAFFÈ ESPRESSO 100% ARABICA

Dosaggio g/Kg: 15/35

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

LINEA PASTE SUPERPREMIUM

La selezione delle materie prime e l'accuratezza dei processi di trasformazione di tutti i prodotti della Linea Superpremium sono il fondamento dell'eccellenza di questa gamma di prodotti.

PRODOTTO

PASTA COCCO SUPERPREMIUM

Dosaggio g/Kg: 60/70

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

PASTA ARACHIDE

Dosaggio g/Kg: 70/100

PASTA CIOCCOLATO BIANCO

Dosaggio g/Kg: 100

PASTA MANDORLA PREMIUM

Dosaggio g/Kg: 70/100

PASTA MARRON GLACÉ

Dosaggio g/Kg: 60/70

CREMA NOCCIOLA PREMIUM

Dosaggio g/Kg: 70/100

PASTA NOCCIOLA PREMIUM

Dosaggio g/Kg: 70/100

PASTA NOCCIOLA PREMIUM SCURA

Dosaggio g/Kg: 70/100

PASTA PISTACCHIO EXTRA PREMIUM

Dosaggio g/Kg: 70/100

PASTA TIRAMISÙ

Dosaggio g/Kg: 60/70

PRODOTTO

PASTA VANIGLIA CLASSICA

Dosaggio g/Kg: 25

PASTA VANIGLIA MADAGASCAR PREMIUM

Dosaggio g/Kg: 25

PASTA ZABAGLIONE "G"

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA ZABAGLIONE "P"

Dosaggio g/Kg: 60/70

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

PASTE CLASSICHE

Hanno innumerevoli applicazioni in varie tipologie di preparati: nelle basi per gelato sono ottime per la facilità di dispersione all'interno della miscela e molto facili da bilanciare; nei prodotti a base panna (mousse, semifreddi, bavaresi) ottimizzano la resa degli elaborati lasciando la panna soffice e montata; negli impasti da forno sono ottime per la produzione di biscotti, frolle e lievitati di vario genere.

PRODOTTO

PASTA AMARETTO

Dosaggio g/Kg: 60/100

PASTA BISCOTTO

Dosaggio g/Kg: 50

PASTA CAFFÈ

Dosaggio g/Kg: 35

PASTA CAMEL

Dosaggio g/Kg: 50

PASTA CASSATA SICILIANA

Dosaggio g/Kg: 200

PASTA CREMA CATALANA

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA CREMINO

Dosaggio g/Kg: 200

PASTA CROCCANTINO AL RHUM

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA FIOCCO AZZURRO

Dosaggio g/Kg: 50

PASTA GIANDUJA

Dosaggio g/Kg: 70/100

PRODOTTO

PASTA ICE BUBBLE

Dosaggio g/Kg: 50

PASTA MALAGA

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA MASCOTTA

Dosaggio g/Kg: 100/120

PASTA MENTA

Dosaggio g/Kg: 35

PASTA MUFFIN

Dosaggio g/Kg: 70/100

PASTA NOCE

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA PANNA COTTA

Dosaggio g/Kg: 50

PASTA PINOLADA

Dosaggio g/Kg: 130

PASTA PISTACCHIO

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA TIRAMISÙ SENZA ALCOOL

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA TORRONCINO

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA VANIGLIA GIALLA

Dosaggio g/Kg: 25/35

PASTA VANIGLIA LOVERS

Dosaggio g/Kg: 25

PASTA ZUPPA INGLESE

Dosaggio g/Kg: 50

PASTA WHISKY

Dosaggio g/Kg: 50

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

PASTA MOU CONCENTRATA

Dosaggio g/Kg: 30

CONFEZIONAMENTO: VASO VETRO



PASTE DI FRUTTA

Per la produzione di queste viene eseguita una cottura a bassa temperatura con sistema di concentrazione sottovuoto. Altra caratteristica importante è l'alta percentuale di frutta contenuta nel prodotto: ben il 40%. Le Paste di Frutta Giuso sono ottime per sostituire la frutta nei gelati, ma sono anche consigliate per rinforzare il sapore dove si utilizzi frutta fresca o surgelata.

PRODOTTO

PASTA ARANCIA

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA BANANA

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA CASSIS

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA KIWI

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA LAMPONE

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA MANGO

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA MIRTILLO

Dosaggio g/Kg: 60/70

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

LINEA TANTOFRUTTO

Per la produzione di queste paste si utilizza una metodologia dolce in grado di lasciare inalterate le qualità organolettiche della frutta: viene infatti eseguita una cottura a bassa temperatura con sistema di concentrazione sottovuoto. Le paste di frutta della linea Tantofrutto si differenziano per il fatto di avere un altissimo contenuto in frutta (1 kg di frutta per 1 kg di pasta).

PRODOTTO

PASTA ALBICOCCA

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA AMARENA

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA ANANAS

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA FRAGOLA

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA FRAGOLINA DI BOSCO

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA MELA VERDE

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA MELONE

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA PESCA

Dosaggio g/Kg: 60/70

PASTA TUTTOBOSCO

Dosaggio g/Kg: 60/70

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

YOGURT

Giuso risponde a tutti gli artigiani articolando una linea di prodotti in grado di realizzare, con modalità diverse, ottimi gelati allo yogurt.

PRODOTTO

PERYO'

È un prodotto di alta qualità utilizzabile per l'insaporimento allo yogurt della miscela base del gelato. Conferisce al gelato un gusto piacevole, persistente e poco acido ed è ideale per la realizzazione anche di sorbetti e granite. Contiene vero yogurt liofilizzato e si utilizza a freddo.

Dosaggio g/Kg: 30

PERYO' BASE 50

Questo prodotto è qualcosa di più di un Insaporente: è una vera e propria base 50 g per litro di latte, con l'aggiunta di yogurt liofilizzato. L'aromatizzazione risulta delicata con una nota aromatica rotonda. Non contiene grassi e permette la realizzazione di un gelato con una struttura asciutta e compatta.

Dosaggio g/Kg: 30

PERYO' GUSTO INTENSO

Una polvere insaporente dal gusto intenso, per i clienti che ricercano una aromatizzazione decisa, fortemente caratterizzata.

Dosaggio g/Kg: 30

PERYO' OMEGA 3 FLASH

Preparato completo per gelato allo yogurt con Omega 3, con vero yogurt.

Dosaggio g/Kg: 300

PERYO' FLASH

Preparato completo, l'unico con utilizzo di acqua, in grado di semplificare completamente la realizzazione del gusto yogurt. Caratterizzato da un gusto intenso e più acido delle altre referenze presenti nella gamma.

Dosaggio g/Kg: 300

PERYO' LIGHT FLASH

Preparato completo per gelato ipocalorico allo yogurt, senza zuccheri e senza grassi, con fibre e maltitolo. Il prodotto è contenuto in sacchetti da 1,250 Kg a cui vanno aggiunti solo 2,5 litri di acqua.

Dosaggio g/Kg: 330

SOSOFT YOGURT

Prodotto completo con yogurt in polvere per la preparazione del gelato soft allo yogurt: a 800g di SoSoft Yogurt vanno aggiunti 500 g di yogurt magro ogni 2 litri di latte.

Dosaggio g/Kg: 240

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

ALTRI INSAPORENTI

PRODOTTO

BASE CHEESECAKE

Per un gelato a base latte con un gradevole gusto di formaggio fresco e dal colore giallo tenue. Senza grassi vegetali idrogenati.

Dosaggio g/Kg: 100

CACAO AMARO SOLUBILE 22/24%

Cacao Selezionato in polvere al 22/24% di burro di cacao.

Dosaggio g/Kg: 70

CHEESECAKE

Insaporente in polvere, altamente solubile, per utilizzo a freddo, da aggiungere alla base latte per conferire al gelato il caratteristico sapore di formaggio. Contiene vero formaggio in polvere. Ideale in abbinamento a variegati di frutta. Dalla lunga conservabilità a temperatura ambiente.

Dosaggio g/Kg: 30

CIOCCOLATO SUPER 120

Una miscela insaporente di cacao e cioccolato, caratterizzata da un'ottima solubilizzazione, per un gelato molto cremoso. Ideale per una lavorazione sia a caldo che a freddo.

Dosaggio g/Kg: 65/70

LATTE & PANNA

In linea con le attuali tendenze di mercato, sempre più alla ricerca di prodotti dal gusto intenso e naturale, LATTE & PANNA contiene solo aromi naturali. La presenza in ricetta della panna in polvere conferisce al gelato un delicato e gradevole sapore di panna aumentandone, al tempo stesso, la cremosità.

Dosaggio g/Kg: 50

LIMONE 50

È un prodotto composto da succo di limone disidratato addizionato ad altri ingredienti che ne facilitano la soluzione in acqua. Ottimo per la realizzazione di gelati, sorbetti e granite. Non contiene grassi né derivati del latte.

Dosaggio g/Kg: 33/35

MASCARPONE 30

Insaporente in polvere per utilizzo a freddo, da aggiungere alla base latte per conferire al gelato il caratteristico sapore di mascarpone.

Dosaggio g/Kg: 30

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO



LINEA VARIEGATI

La gamma di Variiegati Giuso si caratterizza per l'ampiezza di assortimento, qualità delle materie prime e viscosità del prodotto che non crea fastidiosi "pozzetti" nel gelato. Permette di avere un'esposizione in vetrina più attraente, liberando la fantasia del gelatiere.

VARIEGATI IN PASTA

PRODOTTO

VARIEGATO AMARENA

Dosaggio g/Kg: 100

VARIEGATO CAFFÈ

Dosaggio g/Kg: 100

VARIEGATO CAMEL

Dosaggio g/Kg: 100

VARIEGATO FRAGOLA

Dosaggio g/Kg: 100

VARIEGATO FRUTTO DELLA PASSIONE

Dosaggio g/Kg: 100

VARIEGATO LAMPONE

Dosaggio g/Kg: 100

VARIEGATO MANGO

Dosaggio g/Kg: 100

VARIEGATO MELAGRANA

Dosaggio g/Kg: q.b.

VARIEGATO MIRTILLO

Dosaggio g/Kg: 100

VARIEGATO PESCARANCIA

Dosaggio g/Kg: 100

VARIEGATO PISTACCHIO

Dosaggio g/Kg: 100

VARIEGATO TUTTOBOSCO

Dosaggio g/Kg: 100

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

VARIEGATO CREMA MOU

Dosaggio g/Kg: 100

CONFEZIONAMENTO: VASO VETRO

VARIEGATI IN BOTTIGLIA

PRODOTTO

VARIEGATO ALBICOCCA

Dosaggio g/Kg: q.b.

VARIEGATO AMARENA

Dosaggio g/Kg: q.b.

VARIEGATO BIANCA

Dosaggio g/Kg: q.b.

VARIEGATO CAMEL

Dosaggio g/Kg: q.b.

VARIEGATO MANGO

Dosaggio g/Kg: q.b.

VARIEGATO NERELLA

Dosaggio g/Kg: q.b.

VARIEGATO SAMBUCCO

Dosaggio g/Kg: q.b.

VARIEGATO STRACCIATELLA

Dosaggio g/Kg: q.b.

CONFEZIONAMENTO: BOTTIGLIA

VARIEGATI AMORDIFRUTTA

Una linea di Variiegati in grado di vantare una evidente nobiltà ingredientistica, impreziosita dalla qualità e dalla quantità della frutta candita e semicandita presente all'interno. Senza conservanti; senza coloranti, o di origine naturale ladove presenti; con soli aromi di origine naturale.

PRODOTTO

AMORDIFRUTTA AMARENA

Dosaggio g/Kg: q.b.

AMORDIFRUTTA ARANCIA

Dosaggio g/Kg: q.b.

AMORDIFRUTTA CHERRY

Dosaggio g/Kg: q.b.

AMORDIFRUTTA FICHI CAMELLATI

Dosaggio g/Kg: q.b.

AMORDIFRUTTA FICHI&RHUM

Dosaggio g/Kg: q.b.

AMORDIFRUTTA MALAGA

Dosaggio g/Kg: q.b.

PRODOTTO

AMORDIFRUTTA MIRTILLO

Dosaggio g/Kg: q.b.

AMORDIFRUTTA PERA

Dosaggio g/Kg: q.b.

AMORDIFRUTTA PESCHE&BRACHETTO

Dosaggio g/Kg: q.b.

AMORDIFRUTTA STRUDEL

Dosaggio g/Kg: q.b.

AMORDIFRUTTA TROPICAL

Dosaggio g/Kg: q.b.

AMORDIFRUTTA ZENZERO

Dosaggio g/Kg: q.b.

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

COPERTURE

Una gamma altamente specializzata e performante di prodotti per la guarnizione o la ricopertura di gelati.

PRODOTTO

CHOCONOBLE FONDENTE

Copertura di altissima qualità a base di vero cioccolato fondente (85%) è ricca ed appagante. Choconoble Fondente, dal sapore forte, fragrante e aromatico, garantisce una copertura di spessore maggiore e un effetto "spacco" accentuato e gradevole. Dosaggio g/Kg: q.b.

CHOCONOBLE BIANCO

Copertura di altissima qualità a base di vero cioccolato bianco (85%). Garantisce una copertura di spessore maggiore e un effetto spacco accentuato e gradevole. Dosaggio g/Kg: q.b.

CHOCONOBLE AL LATTE

Copertura di altissima qualità a base di vero cioccolato al latte (85%). Garantisce una copertura di spessore maggiore e un effetto spacco accentuato e gradevole. Dosaggio g/Kg: q.b.

STRACCIATELLA

Copertura in pasta a base di cacao per la realizzazione del gusto Stracciatella in vaschetta o per la copertura di pinguini. Dosaggio g/Kg: q.b.

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

LINEA CHOCOBUONI

Chocobuoni è una linea di variegature al cioccolato in grado di arricchire e valorizzare, nel gusto, nell'aspetto e nella consistenza, il gelato.

PRODOTTO

CREMA BISCHOCO

Dosaggio g/Kg: 100

CREMA CHOCOBELLO

Dosaggio g/Kg: 100

CREMA CHOCOCOCCO

Dosaggio g/Kg: 100

CREMA CHOCOCRUNCH

Dosaggio g/Kg: 100

CREMA CHOCOKROKKI

Dosaggio g/Kg: 100

CREMA CHOCOMERINGA

Dosaggio g/Kg: 100

CREMA CHOCOMUFFIN

Dosaggio g/Kg: 100

CREMA CHOCOPEANUT

Dosaggio g/Kg: 100

CREMA CHOCORÈ

Dosaggio g/Kg: 100

CREMA CHOCOWAFER

Dosaggio g/Kg: 100

CREMA NAPOLITANER

Dosaggio g/Kg: 100

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

LINEA CREME FREDDE

Tre soli prodotti e la fantasia: questa è la ricetta Giuso per realizzare infinite varianti del tradizionale Cremino Freddo. Ideali per tutti i gelatieri che vogliono arricchire la propria vetrina gelato con proposte diverse per consistenza e gratificazione palatale. Possono essere usate: pure, semplicemente versandole all'interno di una vaschetta da gelato e collocando la vaschetta in conservatore o in abbattitore fino ad ottenere la giusta consistenza del prodotto; diluite al 50% con il latte e poi congelate nel mantecatore come una normale miscela di gelato.

PRODOTTO

BIANCA

Una crema a base di Cioccolato Bianco, per chi cerca un gusto delicato e rotondo.
Dosaggio g/Kg: q.b.

BIANCA PISTACCHIO

Crema a base di Pistacchio, per chi cerca un gusto intenso e vellutato.
Dosaggio g/Kg: q.b.

CHIARA

Crema a base di Nocciola e Latte per chi cerca un gusto più morbido e voluttuoso.
Dosaggio g/Kg: q.b.

PRODOTTO

NERELLA

Crema a base di Nocciola e Cacao per chi cerca un gusto pieno e gratificante.
Dosaggio g/Kg: q.b.

NERELLA NUT

Crema a base di Nocciole e Cacao: la maggior presenza di nocciole rispetto alla versione classica la rende ideale per chi cerca un gusto delicato e corposo.
Dosaggio g/Kg: q.b.

~~~~~  
**CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO**

## DOLCI DAL MONDO

Una linea di prodotti basata sull'interpretazione di torte della tradizione internazionale. Tutti i prodotti della linea, quindi, nascono dalla combinazione di: una **pasta base**; **variegati e guarnizioni**; pensati in modo da riproporre l'idea della torta attraverso la loro equilibrata unione.

### PRODOTTO

#### KIT CATALANA PASTA CREMA CATALANA

Dosaggio g/Kg: 50 • Confezionamento 1 Secchiello

#### GRANELLA DI ZUCCHERO CARAMELLATO

Dosaggio g/Kg: 20 • Confezionamento 1 Secchiello

#### VARIEGATO CAMEL

Dosaggio g/Kg: 100 • Confezionamento 1 Bottiglia

#### KIT CHEESECAKE BASE CHEESECAKE

Dosaggio g/Kg: 70/75 • Confezionamento 1 Sacchetto

#### GRANELLA DI BISCOTTI CAMELLATI

Dosaggio g/Kg: q.b. • Confezionamento 1 Sacchetto

#### KIT MUFFIN PASTA MUFFIN

Dosaggio g/Kg: 50 • Confezionamento 1 Secchiello

#### CREMA CHOCOMUFFIN

Dosaggio g/Kg: q.b. • Confezionamento 1 Secchiello

#### VARIEGATO MIRTILLO

Dosaggio g/Kg: q.b. • Confezionamento 1 Secchiello

### PRODOTTO

#### KIT TORTA VIENNESE CUZCO FONDENTE SUPERIOR

Dosaggio g/Kg: 375 • Confezionamento 2 Sacchetti

#### VARIEGATO ALBICOCCA

Dosaggio g/Kg: 50/65 • Confezionamento 1 Bottiglia

#### VARIEGATO STRACCIATELLA

Dosaggio g/Kg: 50/65 • Confezionamento 1 Bottiglia

#### KIT STRUDEL PASTA BISCOTTO

Dosaggio g/Kg: 50 • Confezionamento 1 Secchiello

#### VARIEGATO AMORDIFRUTTA STRUDEL

Dosaggio g/Kg: 100 • Confezionamento 1 Secchiello

#### KIT MACARON PASTA MANDORLA PREMIUM

Dosaggio g/Kg: 50/100 • Confezionamento 1 Secchiello

#### VARIEGATO PISTACCHIO

Dosaggio g/Kg: q.b. • Confezionamento 1 Secchiello

#### MACARONS

Decorazione • Confezionamento 1 Secchiello



## READY MIX

### LINEA GREENFRUIT

Una linea di prodotti pronti in pasta per la realizzazione di un gelato cremoso, goloso e nutriente, con la sola aggiunta di acqua. Gusti innovativi che nascono dall'abbinamento tra la dolcezza ed il sapore della frutta, le proprietà benefiche e dissetanti degli estratti vegetali ed un profumato tocco fiorito.

#### PRODOTTO

##### ALBICOCCA, CAROTA E CAMOMILLA

Dal sapore ben bilanciato, dolce e delicato. Il profumo di albicocca predomina sulle delicate note di camomilla. Colore arancio caldo ed acceso. Dosaggio g/Kg: 700/1 Lt Acqua

##### FRUTTI DI BOSCO, CAROTA NERA E VIOLA

Dal sapore delizioso con leggere note acidule. Il profumo floreale della violetta è ben percepibile anche all'assaggio. Colore viola molto intenso e presenza dei semi dei frutti. Dosaggio g/Kg: 700/1 Lt Acqua

##### LIME, ZENZERO E FIORI DI LIMONE

Dal sapore freschissimo ed acidulo, con una nota piccante di zenzero. L'aroma fresco e naturale dei fiori di limone è deciso. Colore verde, tendente al giallo. Dosaggio g/Kg: 700/1 Lt Acqua

##### PERA, FINOCCHIO E GELSOMINO

Dal sapore dolce ed intenso di pera, con un delicato e fresco retrogusto di finocchio e note dolci e mielate di gelsomino. Colore giallo tenue e naturale. Dosaggio g/Kg: 700/1 Lt Acqua

CONFEZIONAMENTO: SACCHIETTO

### LINEA FLASH

Parola d'ordine: velocità e semplificazione del processo produttivo. Si tratta di prodotti pronti da usare con la semplice aggiunta di acqua. Oltre alla facilità di impiego dà la possibilità di realizzare alcuni gusti di gelato le cui materie prime tradizionali possono comportare dei problemi di gestione e reperibilità.

#### FRUTTA

#### PRODOTTO

##### ANGURIA

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### ARANCIA ROSSA

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### BANANA

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### BELLOLIMONE

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### FRAGOLA

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### FRUTTO DELLA PASSIONE

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### LAMPONE

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### LIME

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### MANDARINO

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### MANGO

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### MELA VERDE

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### MELAGRANA

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### MELONE

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### PESCA GIALLA

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### POMPELMO ROSA

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### SAMBUCO

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### TROPICAL

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

### CREME

#### PRODOTTO

##### CIOCCOLATO EXTRA DARK SDL

Dosaggio g/Kg: 400 • Utilizzo: Acqua

##### COCCO

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua/Latte

##### FIORDILATTE

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua/Latte

##### LIQUIRIZIA

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua/Latte

##### PERYO' OMEGA 3

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua/Latte

##### PERYO'

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### PISTACCHIO

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua/Latte

##### VANIGLIA

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua/Latte

### LIGHT

#### PRODOTTO

##### ACE LIGHT

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### ALOE VERA TROPICAL LIGHT

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### ANANAS LIGHT

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### CACAO LIGHT

Dosaggio g/Kg: 330 • Utilizzo: Acqua

##### FIORDILATTE LIGHT

Dosaggio g/Kg: 330 • Utilizzo: Acqua

##### FRAGOLA LIGHT

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### LIMONE LIGHT

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### PERYO' LIGHT

Dosaggio g/Kg: 330 • Utilizzo: Acqua

##### VANIGLIA LIGHT

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

CONFEZIONAMENTO: SACCHIETTO

### LINEA SO-SOFT

Una linea completa di prodotti, già gustati, pensati per la produzione di ottimi gelati soft.

#### PRODOTTO

##### CIOCCOLATO

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### FRAGOLA

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### FIORDILATTE

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### VANIGLIA

Dosaggio g/Kg: 300 • Utilizzo: Acqua

##### YOGURT

Dosaggio g/Kg: 240 • Utilizzo: Acqua

CONFEZIONAMENTO: SACCHIETTO

### GRANITOSE

Si tratta di una linea di prodotti funzionali, facili e completi, per la preparazione di ottime granitose. Possono essere impiegati sia nel granitore che nel mantecatore, a seconda delle abitudini produttive dell'artigiano.

#### PRODOTTO

##### GRANITOSA LIMONE

Dosaggio g/Kg: 140/280

##### GRANITOSA MENTA

Dosaggio g/Kg: 140/280

##### GRANITOSA NEUTRA

Dosaggio g/Kg: 140/280

CONFEZIONAMENTO: SACCHIETTO





## DECORAZIONI

### TOPPING

Salse nobili, dal sapore intenso e vellutato, realizzate con materie prime genuine e di eccellente qualità, e con moderne tecnologie produttive. I topping a base frutta sono inoltre caratterizzati da una presenza altissima di frutta, circa il 40%.

#### PRODOTTO

##### AMARENA

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### CAFFÈ

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### CARAMEL

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### CIOCCOLATO

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### FRAGOLA

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### KIWI

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### LAMPONE

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### MIRTILLO

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### NOCCIOLA

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### TROPICAL

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### TUTTOBOSCO

Dosaggio g/Kg: q.b.

CONFEZIONAMENTO: BOTTIGLIA

### I GRANELLOSI

Sono prodotti a servizio dell'artigiano per decorare e guarnire dolci e gelati. Tutti gli ingredienti sono stati selezionati accuratamente per garantire il massimo della qualità.

#### PRODOTTO

##### CHOCO GRANULI COLORATI

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### CIOCCOCEREALI

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### GRANELLA DI AMARETTO

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### GRANELLA DI BISCOTTI CAMELLATI

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### GRANELLA DI MERINGA

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### GRANELLA DI NOCCIOLA

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### NOCCIOLE TOSTATE SELEZIONATE

Dosaggio g/Kg: q.b.

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

##### GRANELLA DI TORRONE

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### GRANELLA DI ZUCCHERO CAMELLATO

Dosaggio g/Kg: q.b.

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

## AMARENA E AMARENATA GELATERIA

#### PRODOTTO

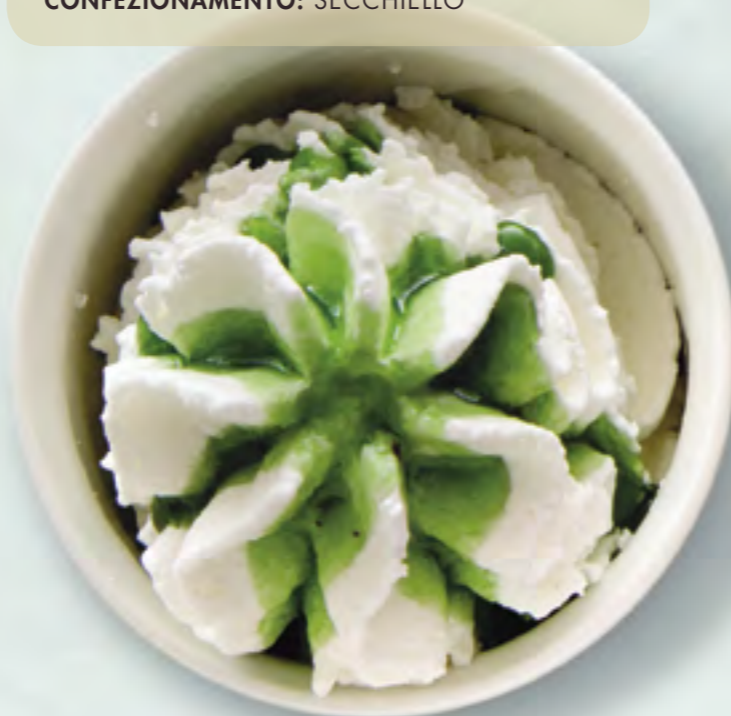
##### AMARENA

Realizzata con vera amarena, morbida, rossa tendente al violetto, calibro 18/20 e caratterizzata da un 75% di frutto in volume.  
Dosaggio g/Kg: q.b.

##### AMARENATA

Realizzata con ciliegie per assecondare le richieste di coloro che preferiscono un frutto più turgido e croccante. È caratterizzata da un 75% di frutto in volume.  
Dosaggio g/Kg: q.b.

CONFEZIONAMENTO: LATTA



# #CONGIUSOPUOI

ALLARGARE GLI ORIZZONTI DELLA TUA ARTE DOLCIARIA.

## PREPARAZIONE DI MASSE BASE

PRODOTTI PER LA PREPARAZIONE  
DI MASSE BASE

LINEA UNICO

## RICOPERTURE

LINEA GLASSE CRYSTAL

LINEA GLASSE SPLENDIDEE

LINEA GLASSAPIÙ

ALTRI PRODOTTI



## PREPARAZIONE DI MASSE BASE

### PRODOTTI PER LA PREPARAZIONE DI MASSE BASE

#### PRODOTTO

##### BASE SEMIFREDDO

È una base altamente innovativa e qualificante in grado di ottimizzare la resa, la struttura e la tenuta dei semifreddi in vaschetta da banco (vetrina gelato). A basso dosaggio, con soli 150 g per litro di panna consente di realizzare facilmente in planetaria una panna morbida, cremosa e dal sapore delicato.

È realizzata:

- senza grassi
- senza emulsionanti
- con soli aromi naturali

Dosaggio g/Kg mix: 115

##### CHARM

Si tratta di uno strutturante e stabilizzante per elaborati a base di panna da servire a temperatura positiva (0°/+4°C). Permette un'efficace sostituzione della tradizionale gelatina (colla di pesce), in quanto più semplice da utilizzare vista la non necessaria attivazione a caldo. È realizzato senza grassi aggiunti.

Dosaggio g/Kg mix: 140

##### PERFETTO -18

Si tratta di uno strutturante e stabilizzante per panna montata, che ne rende possibile il taglio anche alla temperatura di -18. Per creare semifreddi altamente qualitativi, di grande effetto e di veloce realizzazione. Da utilizzare sia con uovo sia senza, è adatto per essere impiegato sia con il montapanna che con la planetaria. Senza grassi aggiunti.

Dosaggio g/Kg mix: 110/166

##### PERMOUSSE

Prodotto appositamente studiato per realizzare mousse da banco e da bicchiere. Facile da preparare, solo latte e PerMousse, la sua formula permette di ottenere in tempi rapidissimi (2 minuti) una soffice mousse neutra da poter aromatizzare in vari modi. È inoltre ideale per la realizzazione di gelato caldo. È realizzato senza grassi vegetali idrogenati.

Dosaggio g/Kg mix: 286/375

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

#### PRODOTTO

##### BASECREMA NEUTRA

Prodotto per la preparazione di ogni tipo di crema a freddo, con latte, acqua o frutta. Assenza di uovo per esaltare i sapori utilizzati in ricetta. Resiste perfettamente ai cicli di congelamento e scongelamento. Realizzata senza aromi e senza latte.

Dosaggio g/kg: 100/120

##### L'AMERINGA

Prodotto derivato dalla grande tradizione pasticceria nazionale. È un preparato per la produzione di una ottima meringa all'italiana, in modo pratico, sicuro e veloce. È senza aromi e si usa con acqua. Impieghi: produzione di semifreddi classici, alleggerimento della panna, decorazioni.

Dosaggio g/Kg mix: 120/330

##### PREMIAPANNA

Miglioratore della panna, poiché la mantiene soffice e con un'ottima struttura per molto tempo. Risolve, inoltre, il problema della sineresi (separazione acqua/grasso) ed è ideale quando si richiede una struttura della panna con una tenuta duratura. Può essere impiegato in montapanna ed in planetaria ed è realizzato senza aromi. Impieghi: panna per produzione di semifreddi, panna per decorazione di torte, panna per guarnizione di coppe.

Dosaggio g/Kg mix: 40/80

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

##### GG OVO

Le moderne legislazioni e le esigenze di costanza qualitativa e di igiene fanno di questo prodotto a base di tuorlo di uovo e zucchero un prezioso ingrediente per le ricette. Il particolare processo di pastorizzazione con mild technology preserva le naturali caratteristiche organolettiche dei tuorli d'uovo, tutti di alta qualità, impiegati nella ricetta. È realizzato solo con tuorlo d'uovo e zucchero, senza aromi e conservanti.

Dosaggio g/Kg mix: q.b.

CONFEZIONAMENTO: BOTTIGLIA DI VETRO

#### PRODOTTO

##### CUZCOMOUSSE

In questo prodotto si fondono i migliori cioccolati e le migliori materie prime con le più moderne tecnologie per la realizzazione di mousse di puro cioccolato. Si caratterizza per l'utilizzo di puro cioccolato sprayzzato e contiene cioccolato fondente al 60%. È realizzato senza aromi e senza grassi aggiunti e si usa con panna. Impieghi: mousse, dessert al bicchiere, dessert da vetrina, dolci al piatto.

Dosaggio g/Kg mix: 230/330

##### CUZCOMOUSSE BIANCO

In questo prodotto si fondono i migliori cioccolati e le migliori materie prime con le più moderne tecnologie per la realizzazione di mousse di puro cioccolato. Si caratterizza per l'utilizzo di puro cioccolato sprayzzato e contiene cioccolato bianco al 30%. È realizzato senza grassi aggiunti e con soli aromi naturali e permette di realizzare mousse al cioccolato bianco dal gusto unico: delicato, dolce, ma non stucchevole. Impieghi: mousse, dessert al bicchiere, dessert da vetrina, dolci al piatto.

Dosaggio g/Kg mix: 230/330

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO

#### LINEA UNICO

Semplificazione, trasversalità e flessibilità, prendono vita sotto forma di nuove basi strutturanti. Diversi livelli di prodotto/servizio che potranno essere utilizzati indifferentemente per la realizzazione di applicazioni a temperatura positiva (mousse, bavarese) e/o a temperatura negativa (semifreddi). Grazie alle diverse possibilità di scelta ed altri ingredienti complementari, sarà possibile ottenere dolci unici e sempre nuovi, con un unico prodotto.

#### PRODOTTO

##### UNICO 1

Neutro stabilizzante e strutturante per panna, lavorato con additivi naturali (gelatina e amido) attivi a freddo; contiene zucchero d'uva, è senza aromi. È perfetto per applicazioni in prodotti da somministrare a temperatura positiva e l'ideale anche in semifreddi da conservare e servire a -18° (dosaggio ridotto).

Dosaggio g/Kg mix: 50

##### UNICO 2

Base stabilizzante e strutturante per panna, lavorata con additivi naturali (gelatina e amido) attivi a freddo; arricchito con fibre vegetali e proteine del latte, consente di ottenere masse stabili, cremose e morbide anche nelle ricette semplificate. Contiene zucchero d'uva ed è senza aromi. È perfetto nei prodotti da somministrare a temperatura positiva e non solo. Dona struttura a semifreddi da conservare e servire a -18° (dosaggio ridotto), per renderli porzionabili anche appena estratti dal freezer, nonché stabili agli sbalzi termici.

Dosaggio g/Kg mix: 100

##### UNICO 3

Base completa per semifreddo (uso con latte), lavorata con grassi vegetali non idrogenati; con soli aromi naturali, contiene zucchero d'uva. È l'ideale per la semplice e rapida produzione di masse base per semifreddo, soffici ed areate, perfettamente neutre e di elevata stabilità alle variazioni di temperatura (ad esempio nel trasporto).

Dosaggio g/Kg mix: 330

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO



## RICOPERTURE

Prodotti ideali per la glassatura, utilizzabili sia a temperatura positiva (+2°/+4°) che negativa (-15°/-18°). Garantiscono la copertura uniforme, sia sulle superfici piane che sui bordi verticali; il forte aggrappamento anche in fase di scongelamento; il taglio sempre pulito e netto; l'assenza di congelamento o opacizzazione a basse temperature.

### LINEA GLASSE CRYSTAL

Una linea di prodotti per glassare dolci ed elaborati di pasticceria, tradizionale e moderna, dall'effetto trasparente. I colori sono accesi e brillanti, ma naturali; il sapore è gradevole e goloso. Lavorabili a freddo, garantiscono facilità di applicazione sia con spatola che per colatura.

#### PRODOTTO

##### ARANCIA

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### CARAMEL

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### FRAGOLA

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### LIMONE

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### TUTTOBOSCO

Dosaggio g/Kg: q.b.

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

### LINEA GLASSE SPLENDIDEE

Una linea di prodotti per glassare dolci ed elaborati di pasticceria, tradizionale e moderna, dall'effetto coprente. I colori sono accesi e brillanti; il sapore è gradevole e delicato. Per ottimizzare l'utilizzo, è consigliato scaldare il prodotto, a bagnomaria o nel microonde, fino ad una temperatura compresa tra i 38° ed i 40°.

#### PRODOTTO

##### AMARENA

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### ARANCIA

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### BIANCA

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### CARAMEL

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### CIOCCOLATO

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### FRAGOLA

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### LIMONE

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### PISTACCHIO

Dosaggio g/Kg: q.b.

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

### LINEA GLASSAPIÙ

Prodotti ideali per glassature coprenti. GlassaPiù Bianca può essere aromatizzata e colorata a piacere. GlassaPiù Cioccolato, a base di cacao, è ideale per glassature di sacher.

#### PRODOTTO

##### BIANCA

Dosaggio g/Kg: q.b.

##### CIOCCOLATO

Dosaggio g/Kg: q.b.

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

## ALTRI PRODOTTI

#### PRODOTTO

##### GELATINA GELOSA

Adatta alla glassatura per temperature da -18°C a +4°C, non opacizza e non congela, rimanendo sempre lavorabile e spatolabile.

Dosaggio g/Kg: q.b.

CONFEZIONAMENTO: SECCHIELLO

##### ISOMALTO

È uno zucchero tecnologico per la realizzazione di decorazioni in zucchero tirato, eccezionalmente trasparente e resistente all'umidità. Con effetti tipo bolle, marmorizzazione, accartocciamento e quanto possa emergere dalla creatività dell'artigiano.

Dosaggio g/Kg: q.b.

CONFEZIONAMENTO: SACCHETTO





**Giuso Guido Spa con unico socio**

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments UK Ltd  
Regione Cartesio | 15012 Bistagno (AL) Italy | [giuso.it](http://giuso.it)