
GELATO EXPERTS

ΠΑΓΩΤΟ 2025



GELATO & BAKERY EXPERTS

ΒΑΣΕΙΣ

ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΑ, ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΤΟΥΡΤΕΣ ΠΑΓΩΤΟ

Οι βάσεις της **Giuso** αποτελούν την αρχή για κάθε ποιοτικό παγωτό. Οι τεχνικοί μας θα σας προτείνουν εκείνη που ταιριάζει ιδανικά με το αποτέλεσμα που επιθυμείτε!

ΣΥΝΤΑΓΗ ΒΑΣΗ COMPLET LFD 100 ΜΕ 8,2% ΛΙΠΑΡΑ

για παγωτόνια και τούρτες παγωτό

ΥΛΙΚΑ:

ΓΑΛΛΑ 3,5%	1.000 γρ.
ΒΑΣΗ COMPLET LFD 100	110 γρ.
ΖΑΧΑΡΗ ΚΡΥΣΤ.	190 γρ.
MORBIDO	40 γρ.
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5% ANCHOR	250 γρ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Κρύα μέθοδος: Ομογενοποιούμε όλα τα υλικά μαζί και τα τοποθετούμε στην παγωτομηχανή.

Ιδέες συνδυασμών για τούρτες παγωτό:

- **Τούρτα Coconut & Crispy Mango**
 1. Παντεσπάνι Genoise λευκό
 2. Variegato Crema Mango Con Pezzi
 3. Παγωτό Coconut
(100 γρ. paste ανά κιλό βάσης LFD 100)
 4. Variegato Crema Mango Con Pezzi
- **Τούρτα Mascota & Crispy Fragola**
 1. Παντεσπάνι Genoise λευκό
 2. Variegato Crema Fragola Con Pezzi
 3. Παγωτό Mascota
(120 γρ. paste ανά κιλό βάσης LFD 100)
 4. Variegato Crema Fragola Con Pezzi
- **Τούρτα Yogo-Lampone & Crispy Vaniglia**
 1. Παντεσπάνι Genoise λευκό
 2. Variegato Napolitaner Vaniglia και Variegato Lampone
 3. Παγωτό Peryo Yogurt
(40 γρ. γεύσης ανά κιλό βάσης LFD 100)
 4. Variegato Napolitaner Vaniglia και Variegato Lampone
- **Τούρτα Napolitaner Noir**
 1. Παντεσπάνι Genoise κακάο
 2. Variegato Napolitaner Noir
 3. Παγωτό Napolitaner Noir
(100 γρ. variegato ανά κιλό βάσης LFD 100)
 4. Variegato Napolitaner Noir

ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ

ΤΟΥΡΤΕΣ ΠΑΓΩΤΟ

● 4. Variegato (Επικάλυψη)

3. Παγωτό ●

2. Variegato (Στρώση) ●

1. Παντεσπάνι ●

**ΣΥΝΤΑΓΗ ΒΑΣΗ COMPLET 100 LCD
ΜΕ 7,5% ΛΙΠΑΡΑ****ΥΛΙΚΑ:**

ΓΑΛΑ 3.5%	1.000 γρ.
COMPLET 100 LCD	100 γρ.
ΖΑΧΑΡΗ ΚΡΥΣΤ.	175 γρ.
MORBIDO	35 γρ.
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5% ANCHOR	175 γρ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Τοποθετούμε στο βραστήρα το γάλα με τη μισή ποσότητα ζάχαρης και ξεκινάμε τη διαδικασία της παστερίωσης.
2. Στην συνέχεια ανακατεύουμε σε ένα σκεύος την υπόλοιπη ζάχαρη με το COMPLET 100 LCD, το MORBIDO και τα προσθέτουμε μέσα στο βραστήρα στους 35°C.
3. Στους 50°C στο κατέβασμα της θερμοκρασίας προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος.

**ΣΥΝΤΑΓΗ ΒΑΣΗ COMPLET 200 C/F
ΓΙΑ ΖΕΣΤΗ & ΚΡΥΑ ΜΕΘΟΔΟ****ΥΛΙΚΑ:**

ΓΑΛΑ 3,5%	1.000 γρ.
ΒΑΣΗ COMPLET 200 C/F	200 γρ.
ΖΑΧΑΡΗ ΚΡΥΣΤ.	185 γρ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**Ζεστή μέθοδος**

1. Τοποθετούμε στο βραστήρα το γάλα με την μισή ποσότητα ζάχαρης και ξεκινάμε την διαδικασία της παστερίωσης.
2. Στην συνέχεια ανακατεύουμε σε ένα σκεύος την υπόλοιπη ζάχαρη με το COMPLET FC 200 και τα προσθέτουμε μέσα στο βραστήρα στους 40°C.

Κρύα μέθοδος

1. Ομογενοποιούμε όλα τα υλικά μαζί με μίξερ και τα τοποθετούμε στην παγωτομηχανή.

**ΣΥΝΤΑΓΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΠΑΡΦΕ
ΜΕ PERFETTO-18****ΥΛΙΚΑ:**

ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 35,5% ANCHOR	600 γρ.
PERFETTO-18	80 γρ.
GG OVO	50 γρ.
ΚΙΓΙΕ ή ΙΤΑΛΙΚΗ ΜΑΡΕΓΚΑ	270 γρ.
ΠΟΤΟ	30 γρ.
ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ	100 γρ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Στον κάδο του μίξερ με το σύρμα χτυπάμε την Κρέμα Γάλακτος, το PERFETTO-18 και το GG OVO μέχρι να ομογενοποιηθούν και να δέσουν τα υλικά μεταξύ τους. Αφού έχουμε έτοιμο κιγιέ ή ιταλική μαρέγκα, ενσωματώνουμε στο αρχικό μας μίγμα και ομογενοποιούμε καλά τα δύο μίγματα με μια μαρίζ, τέλος προσθέτουμε το ποτό, το καβουρδισμένο αμύγδαλο και το ΚΕΡΑΣΙ ΣΤΕΓΝΟ GIUSO.

*για Perfetto-18 με σοκολάτα προσθέτουμε 100-120 γρ. Σοκολάτα υγείας λιωμένη.

**ΣΥΝΤΑΓΗ ΒΑΣΗ VEGAN LIFESTYLE
ΧΩΡΙΣ ΖΩΙΚΑ ΛΙΠΗ & ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΖΑΧΑΡΗ****ΥΛΙΚΑ:**

ΝΕΡΟ (ΖΕΣΤΟ 40°C-50°C)	2.500 γρ.
ΒΑΣΗ VEGAN LIFESTYLE	1.350 γρ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**Κρύα μέθοδος**

1. Ομογενοποιούμε τα δύο υλικά μαζί με μίξερ.
2. Αφήνουμε το μίγμα να "ωριμάσει" για 30' λεπτά και το τοποθετούμε στην παγωτομηχανή.



GIUSOBUONI

*Η σοκολάτα...
στα καλύτερά της!
Τραγανές ρίπλες
βασισμένες σε
γνωστά σνακ!*

CREMA CHOCOSPECULOOS PASTA - VARIEGATO



Γεύση - Ρίπλα με κομματάκια
μπισκότων κανέλας speculoos.
Δοσολογία ως γεύση: 80-100 γρ.
ανά κιλό ουδ. βάσης
Ως ρίπλα: κατά βούληση
Κωδ. GIUSO.013DM130
Δοχείο 3 κιλά



CREMA CHOCOPRALINE VARIEGATO

Ρίπλα με πραλίνα αμυγδάλου,
φουντουκιού και τραγανή φεγγετίνη.
Κωδ. GIUSO.013DJ130A - Δοχείο 3 κιλά



CREMA CHOCORE BIANCO VARIEGATO

Ρίπλα λευκή σοκολάτα
με κομματάκια μαύρων μπισκότων κακάο.
Κωδ. GIUSO.013DD130 - Δοχείο 3 κιλά



PASTA NOCCIOLA DOPPIA-ITALIA

Δοσολογία: 70-100 γρ. γεύσης ανά κιλό ουδ. βάσης
Κωδ. GIUSO.011AB130 - Δοχείο 3 κιλά



Μια ξεχωριστή γεύση παγωτού, δημιουργημένη
από 100% παλικά φουντούκια, με 2 διαφορετικούς
βαθμούς καβουρδίσματος! Ελαφρύ για διατήρηση
των αρωμάτων και δυνατό, για πιο πλούσια γεύση!

**CREMA CHOCOPISTACCHIO
CORN FLAKES
VARIEGATO**

Ρίπλα από πραλίνα αμυγδάλου και
φουντουκιού, με τραγανή φεγεντίνη.

Κωδ. GIUSO.013DF225 - Δοχείο 2,5 κιλά



Tradizione e italianità

Προϊόντα της Giuso εμπνευσμένα από τη διάσημη
ιταλική & μεσογειακή γαστρονομική παράδοση!

ΚΙΤ BABÀ AL RUM

Το πιο φημισμένο Ναπολιτάνικο επιδόρπιο
έγινε το πιο υπέροχο παγωτό από τη Giuso!

Συνδυασμός 3 προϊόντων (γεύση, ρίπλα και topping)
για παγωτό "μπαμπάς", σιροπιασμένος με ρούμι!
Περιλαμβάνει και "μπαμπαδάκια" minion για διακόσμηση.

Δοσολογία: 50 γρ. γεύσης ανά κιλό ουδ. βάσης
15 τμχ. Baba minion ανά βασκέτα
Ρίπλα κατά βούληση

- PASTA BABÀ AL RUM - Δοχείο 3,3 κιλά
- VARIEGATO BABÀ AL RUM - Δοχείο 6,5 κιλά
- BABÀ MIGNON - Σάκος 0,75 κιλά

Κωδ. GIUSO.02500037 - Κιβώτιο 10,55 κιλά συνολικά




GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

FRUIT RIPLLES

VARIEGATO AMARENA SZA

Ρίπλα κεράσι αμαρένα, χωρίς πρόσθετη ζάχαρη.
Η πιο αγαπημένη ρίπλα, τώρα σε έκδοση Sugar-Free!

Κωδ. GIUSO.013DE135 - Δοχείο 3,5 κιλά

NO
SUGAR
ADDED



VARIEGATO - PASTA BOERO

Γεύση - Ρίπλα κεράσι, με ζαχ/μένο καρπό,
λικέρ και μαύρη σοκολάτα.

Δοσολογία ως γεύση:
100 γρ. ανά κιλό ουδ. βάσης
Ως ρίπλα: κατά βούληση

Κωδ. GIUSO.013DI135 - Δοχείο 3,5 κιλά


GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

FRUTTEA
STRAWBERRY
Φράουλα
Κωδ. GIUSO.00500012
Σάκος 1,2 κιλά

FRUTTEA
FRUTTI DI BOSCO
Φρούτα του δάσους
Κωδ. GIUSO.00501012
Σάκος 1,2 κιλά

FRUTTEA
RASPBERRY
Ράσπερι
Κωδ. GIUSO.00502012
Σάκος 1,2 κιλά

FRUTTEA
MANGO
Μάνγκο
Κωδ. GIUSO.00503012
Σάκος 1,2 κιλά

FRUTTEA
PASSION FRUIT
Φρούτο του πάθους
Κωδ. GIUSO.00504012
Σάκος 1,2 κιλά



Πέντε νέα προϊόντα για τη δημιουργία premium sorbet και για χρήση στη ζαχ/στική!
Μεγάλη περιεκτικότητα σε φρούτο 70% και ειδική επεξεργασία, με την ποιότητα Giuso!
Σε μορφή φρουτοπουρέ. Διατηρούνται σε θερμοκρασία δωματίου (<20°C).

Συνταγή
για παγωτό sorbet:
1,20 κ. Fruttea (1 σακ.)
+ 1,35 κ. νερό
+ 0,45 κ. ζάχαρη




GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

BASI

Οι βάσεις παγωτού είναι το θεμέλιο κάθε χειροποίητου gelato. Οι τεχνικοί μας θα σας συμβουλέψουν ώστε να επιλέξετε τη λύση που ταιριάζει καλύτερα στις ανάγκες σας.

Η **Pernigotti Maestri Gelatieri** προσφέρει μια μεγάλη γκάμα προϊόντων για να ικανοποιήσει όλες τις απαιτήσεις σας και να απελευθερώσει τη δημιουργικότητά σας!

ΣΥΝΤΑΓΗ ΒΑΣΗ NUVOLATTE 50 ΛΙΠΑΡΑ 7,2%

ΥΛΙΚΑ:

BASE NUVOLATTE 50	50 γρ.
ΓΑΛΑ ΣΚΟΝΗ 1% άπαχο	50 γρ.
ΖΑΧΑΡΗ ΚΡΥΣΤ.	185 γρ.
ΔΕΞΤΡΟΖΗ	45 γρ.
GLUCOMIX	45 γρ.
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚ. 35,5% ANCHOR	200 γρ.
ΓΑΛΑ 3,5%	1.000 γρ.
ΣΥΝΟΛΟ	1.575 γρ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Τοποθετούμε στον βραστήρα το γάλα με τη μισή ποσότητα ζάχαρης και ξεκινάμε την διαδικασία της παστερίωσης.
2. Στη συνέχεια ανακατεύουμε σε ένα σκεύος την υπόλοιπη ζάχαρη με την βάση NUVOLATTE 50, το γάλα σε σκόνη, τη δεξτρόζη και το GLUCOMIX και τα προσθέτουμε στο βραστήρα στους 35-40°C.
3. Στους 50°C στο κατέβασμα της θερμοκρασίας προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος 35%.

BASE TOP PREMIUM 50 FC ΛΙΠΑΡΑ 7,1%

ΥΛΙΚΑ:

BASE TOP PREMIUM 50 FC	50 γρ.
PANVEG	50 γρ.
ΖΑΧΑΡΗ ΚΡΥΣΤ.	180 γρ.
SOFTYPLUS	50 γρ.
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚ. 35,5% ANCHOR	70 γρ.
ΓΑΛΑ 3,5%	1.000 γρ.
ΣΥΝΟΛΟ	1.400 γρ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Τοποθετούμε στο βραστήρα το γάλα με τη μισή ποσότητα ζάχαρης και ξεκινάμε την διαδικασία της παστερίωσης.
 2. Στη συνέχεια ανακατεύουμε σε ένα σκεύος την υπόλοιπη ζάχαρη με την TOP PREMIUM 50 F.C, το PANVEG, το SOFTYPLUS και τα προσθέτουμε στο βραστήρα στους 35-40°C.
 3. Στους 50°C στο κατέβασμα της θερμοκρασίας προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος 35%.
- ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΚΑΙ ΓΙΑ ΚΡΥΑ ΜΕΘΟΔΟ.

MASTER ICE 200

ΥΛΙΚΑ:

ΓΑΛΑ 3,5%	1.000 γρ.
MASTER ICE 200	200 γρ.
ΖΑΧΑΡΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ	200 γρ.
ΣΥΝΟΛΟ	1.400 γρ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Ζεστή μέθοδος

1. Τοποθετούμε στο βραστήρα το γάλα με τη μισή ποσότητα ζάχαρης και ξεκινάμε τη παστερίωση.
2. Στη συνέχεια ανακατεύουμε σε ένα σκεύος την υπόλοιπη ζάχαρη με το MASTER ICE 200 και τα προσθέτουμε στο βραστήρα στους 40°C.

SEMIFREDDO

Με το νέο project για απολαυστικά semifreddo, κανένα παγωτό δεν πάει χαμένο!

Χρησιμοποιήστε τη βάση **SEMIFREDDO BASE -18°C** της **Pernigotti Maestri Gelatieri** και αξιοποιήστε το καλό παγωτό που παραμένει στάσιμο στο κατάστημά σας μετατρέποντάς το σε νόστιμα semifreddo και υπέροχες τούρτες-παγωτό!

ΣΥΝΤΑΓΗ SEMIFREDDO -18°C ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΥΠΑΡΧΟΝΤΟΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

ΥΛΙΚΑ:

ΠΑΓΩΤΟ (προς μετατροπή)	1.000 γρ.
ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ 3,5% (κρύο)	1.000 γρ.
SEMIFREDDO BASE -18°C	1.000 γρ.
ΣΥΝΟΛΟ	3.000 γρ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά σε μίξερ με σύρμα, μέχρι να έχουμε ένα παχύρρευστο αποτέλεσμα (λίγο πιο σφιχτό από γιαούρτι).
2. Με σακούλα ζαχ/στικής γεμίζουμε ποτήρια, τσέρκια ή φόρμες σιλικόνης.
3. Παγώνουμε και επικαλύπτουμε με προϊόντα της αρεσκείας μας.
4. Σερβίρουμε απευθείας από τους -18°C, αφού αφήσουμε το semifreddo για 3' - 5' λεπτά εκτός κατάψυξης.

Ενδεικτικές προτάσεις, με συνδυασμούς πρώτων υλών για συγκεκριμένα Semifreddo:

1. Semifreddo Cookies

Pasta Gusto Frollino Plus Pernigotti
Morettina Classic Pernigotti
Variegato Frollino Al Cacao Pernigotti

2. Semifreddo Tiramisu

Pasta Tiramisu Giuso
Nerella Classic Giuso
Cacao Amaro Pernigotti
Variegato Tiramisu Giuso

3. Semifreddo Nocciolata

Pasta Nocciola Scura Fluida Pernigotti
Morettina Nocciola Pernigotti
Variegato Amor Nocciola Pernigotti

4. Semifreddo Choco-Lampone

Cioccolato Di Modica IGP Pernigotti
Morettina Santo Domingo Pernigotti
Variegato Lampone Pernigotti
Granella Cioccolato Di Modica IGP Pernigotti

5. Semifreddo Pistachio-Melagrana

Mascarpone 30 Giuso
Nerella Bianca Pistachio Giuso
Variegato Melagrana Giuso

6. Semifreddo Coco-Mango

Pasta Cocco Pernigotti
Nerella Crispy Mango Giuso
Variegato Mango Giuso



PASTA VANIGLIA BIANCA

Μια γιορτή της βανίλιας σε μια από τις πιο εκλεπτυσμένες και δελεαστικές μορφές της!
Για γεύση για gelato που δελεάζει τον ουρανίσκο με την πολυτελή, κρεμώδη υφή του
και ένα υπέροχο άρωμα που χαρακτηρίζεται από νότες ξύλου και λουλουδιών!



Δοσολογία: 50 γρ. γεύση ανά (1) κιλό ουδ. βάσης
PASTA VANIGLIA BIANCA - Κωδ. PE.12093535 - Δοχείο 3,5 κιλά

KIT PROFUMO DI TOSCANA

Ολοκληρωμένος συνδυασμός από γεύση κρέμα πατισερί με νότες amaretto, ρίπλα που θυμίζει το φημισμένο κρασί της Τοσκάνης, το Bianco Dolce και topping κραμπλ μπισκότου, με αμύγδαλο και ελαφρές γευστικές νότες γλυκάνισου. Από τη σειρά "Profumo" που σας προσφέρει "παραδοσιακά αρώματα" της Ιταλίας, ζήστε τώρα την εμπειρία της Τοσκάνης!



Δοσολογία: 80 γρ. γεύση, 100 γρ. ρίπλα & 100 γρ. κραμπλ, ανά (1) κιλό ουδ. βάσης

- PASTA CREMA FIORENTINA - Σάκος 3,5 κιλά
- VARIEGATO PROFUMO DI TOSCANA - Δοχείο 6 κιλά
- TOPPING PROFUMO DI TOSCANA GRANELLA - Σάκος 2,5 κιλά

Κωδ. PE.12108419 - Κιβώτιο 12 κιλά συνολικά

VARIEGATO CROCK

Γεύση - Ρίπλα σοκολάτα τζιανούγια, με τραγανά κομματάκια από φουντούκι.

Ιδανική για να δώσετε έντονη γεύση πραλίνας και τραγανά στοιχεία σε πολλά παγωτά!

Δοσολογία ως γεύση: 100 γρ. ανά (1) κιλό ουδ. βάσης. Ως ρίπλα: κατά βούληση

Κωδ. PE.12093643 - Δοχείο 3 κιλά



STRACCIATELLA SALTED BUTTER CARAMEL

Στρατσιατέλα με γεύση αλατισμένης καραμέλας και κρυστάλλους αλατιού!

Κωδ. PE.12093233 - Δοχείο 2,7 κιλά

MORETTINA NOCCIOBIANCA

Κρέμα από λευκή σοκολάτα και φουντούκι. Ως ρίπλα σε παγωτά, σε κρέπες, βάφλες κ.α.

Κωδ. PE.12093070 - Δοχείο 6 κιλά



MORETTINA PEPITA PISTACHIO

Κρέμα από φιστίκι, με ολόκληρους αλατισμένους καρπούς. Για χρήση ως ρίπλα σε παγωτά.

Κωδ. PE.12093071 - Δοχείο 5,5 κιλά

GELAGEL EXOTIC

Μια δροσερή πρόταση με τρία πολύ αγαπημένα φρούτα! Μπανάνα, ανανάς και ακτινίδιο, σε υπέροχο συνδυασμό! Για sorbet, αλλά και για ice-lollies, semifreddo, smoothies κ.α.

Δοσολογία για παγωτό σορμπέ: 1,65 κιλά Gelagel + 2,1 λίτρα νερό

Κωδ. PE.12091210 - Δοχείο 1,65 κιλά



ACIDILIA

Ρυθμιστής οξύτητας σε σκόνη, για χρήση με γεύσεις εσπεριδοειδών σε παγωτά sorbet. Ρυθμίζει ιδανικά το pH του παγωτού ώστε να επιτυγχάνεται το βέλτιστο γευστικό προφίλ!

Δοσολογία: ανάλογα με τη χρήση και τη γεύση.

Κωδ. PE.12098800 - Σάκος 1 κιλό

PASTA LIMONE

Το πιο δροσιστικό μεσογειακό εσπεροδοειδές, το λεμόνι, θα σας συναρπάσει ως sorbet!
Συνταγή για παγωτό Σορμπέ: 50 γρ. γεύση ανά κιλό βάσης για σορμπέ + 20 γρ. Acidilia
Γρανίτα: 774 γρ. νερό + 144 γρ. ζάχαρη + 12 γρ. δεξτρόζη + 50 γρ. γεύση + 20 γρ. Acidilia
Κωδ. PE.12094593 - Δοχείο 1,65 κιλά



PASTA PINK GRAPEFRUIT

Γεύση ροζ γκρέιπφρουτ, για τα πιο trendy παγωτά σορμπέ και εντυπωσιακές γρανίτες!
Συνταγή για παγωτό Σορμπέ: 50 γρ. γεύση ανά κιλό βάσης για σορμπέ + 14 γρ. Acidilia
Γρανίτα: 775 γρ. νερό + 146 γρ. ζάχαρη + 15 γρ. δεξτρόζη + 50 γρ. γεύση + 14 γρ. Acidilia
Κωδ. PE.12094596 - Δοχείο 1,65 κιλά

