



---

# CATALOGO GELATERIA

---



**GIUSO**

UN SECOLO DI INNOVAZIONE



## COME SI PREPARA UN SUCCESSO?

**Un sogno è come una ricetta.** Un procedimento che, passo dopo passo, porta a trasformare ingredienti semplici in qualcosa di eccezionale.

Servono cura, dedizione e precisione, occorre saper aspettare, perché le cose buone richiedono tempo.

È dal 1919 che dosiamo **passione e progresso tecnologico** per portare quello che era nato come piccolo laboratorio di amarene, confetture e frutta candita, a essere un punto di riferimento specializzato in preparati e semilavorati per gelaterie e pasticcerie d'eccellenza.

Oggi, dopo cent'anni, siamo una delle aziende leader nel settore, esempio virtuoso di Made in Italy fondato sulla **qualità**, intesa come selezione delle materie prime, controlli severi, creazione di linee prodotto esclusive senza conservanti, aromi, coloranti e oli aggiunti, sull'**innovazione**, il rispetto per la **tradizione**, la **trasparenza**, e la **passione**.

Davanti a noi, altri progetti, altre ricette da preparare a regola d'arte. E non vediamo l'ora di farvele assaggiare.





# GELATERIA

<b>NEUTRI</b>	<b>6</b>
<b>BASI PER GELATO</b>	<b>7</b>
BASI PER GELATO AL LATTE	7
BASI PER GELATO FRUTTA	8
BASI PER GELATO ALCOLICO	9
BASI PER GELATO CIOCCOLATO	9
BASE COMPLET	10
BASE EVOLUZIONE	11
BASE ASSOLUTA	11
BASE VEGANA	11
<b>INTEGRATORI</b>	<b>12</b>
<b>LINEA CUZCO</b>	<b>13</b>
LINEA CUZCO GOURMAND	14
<b>INSAPORENTI</b>	<b>15</b>
LINEA GOLD	15
ESPRESSO	17
LINEA SUPERPREMIUM	17
PASTE CLASSICHE	19
PASTE DI FRUTTA	21
LINEA TANTOFRUTTO	22
YOGURT	23
ALTRI INSAPORENTI	24
<b>LINEA VARIEGATI</b>	<b>26</b>
VARIEGATI IN PASTA	26
VARIEGATI AMORDIFRUTTA	27
COPERTURE	28
LINEA CHOCOBUONI	29
<b>LINEA CREME FREDDI</b>	<b>30</b>
<b>LINEA DOLCI DELLA TRADIZIONE</b>	<b>32</b>
DOLCI DAL MONDO	33
<b>READY MIX</b>	<b>34</b>
LINEA GREENFRUIT	34
LINEA FLASH	35
FRUTTA	
CREME	
LINEA SO-SOFT	36
GRANITOSE	36
<b>DECORAZIONI</b>	<b>37</b>
AMARENA E AMARENATA GELATERIA	37
TOPPING	38
I GRANELLOSI	39

## TIPOLOGIE DI CONFEZIONI



SACCHETTO



LATTA



SECCHIELLO



VASETTO VETRO



BOTTIGLIA

## TIPOLOGIA DI PREPARAZIONE










A CALDO

















A FREDDO

# NEUTRI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA	LAVORAZIONE
00003204	Neutro 4	A bassissima grammatura favorisce la stabilizzazione, non contiene aromi ed emulsionanti e può essere usato sia a caldo che a freddo.	2,00		2,8	 
00041204	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.	2,00		2,8	
00022204	Neutro 10	Indicato per l'utilizzo a caldo in gelati a base latte, contiene un gruppo di stabilizzanti ed emulsionanti particolarmente ricco.	2,00		7	

# BASI PER GELATO

## BASI PER GELATO AL LATTE



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. KG	DOSAGGIO G/KG MISCELA	LAVORAZIONE
000IN200	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.	2,00		65/70	
00058200	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.	2,00		65/70	
00007250	Briogel 50	Non contiene grassi ed aromi e conferisce al gelato una struttura asciutta e compatta grazie soprattutto all'apporto delle maltodestrine. Gusto neutro.	2,50		33/35	
00028250	Matygel 50 "C/F"	Ideale per chi ama un gelato dal sapore delicato di latte e dalla struttura liscia.	2,50		33/35	 
00009250	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.	2,50		33/35	
00034200	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.	2,00		33/35	 
00033200	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.	2,00		110	









## BASI PER GELATO FRUTTA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA	LAVORAZIONE
00021200	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.	2,00		65/70	 
000AI100	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.	1,00		270/300	 
00044250	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.	2,50		33/35	 
00024200	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.	2,00		33/35	 

## BASI PER GELATO ALCOLICO













CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA	LAVORAZIONE
00038204	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 bassa 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.	2,00		70/80	

## BASI PER GELATO AL CIOCCOLATO








CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA	LAVORAZIONE
00018200	Completo Cioccolato 100	Una base che consente di ottenere un gelato al cioccolato caratterizzato da un colore piuttosto chiaro. Senza aromi.	2,00		65/70	 
00040180	Completo 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.	1,80		110	 







## BASE COMPLET

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA	LAVORAZIONE
00030200	Compleat 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.	2,00		65/70	
00030105			15,00			
00035200	Compleat 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.	2,00		65/70	
00035105			15,00			
0001M200	Compleat 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.	2,00		95	
00056200	Compleat 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.	2,00		160	
000IRS10	Compleat 550 "A C/F"	È caratterizzata da un gusto fresco e delicato di latte, basta aggiungere un litro di acqua a 550 g di prodotto per ottenere gelati bilanciati, caldi al palato, facilmente spatolabili e dalla lunga durata in vetrina.	10,00		350	



## BASE EVOLUZIONE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA	LAVORAZIONE
000BS200	Evoluzione 50	Base completa di grassi di latte frazionati con aroma naturale e gusto latte per uso con latte.	2,00		33/35	
000BI200	Evoluzione 100	Base completa di grassi di latte frazionati con aroma naturale e gusto latte per uso con latte.	2,00		65/70	
000DF200	Evoluzione 150	Base completa di magri del latte e grassi di latte frazionati con aroma naturale e gusto latte.	2,00		110	
000BR250	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.	2,50		330	

## BASE ASSOLUTA







CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA	LAVORAZIONE
000CZ200	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.	2,00		35	
000CX180	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.	1,80		50	

## BASE VEGANA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA	LAVORAZIONE
000IL200	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 (250-300 g) 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.	2,00		160	








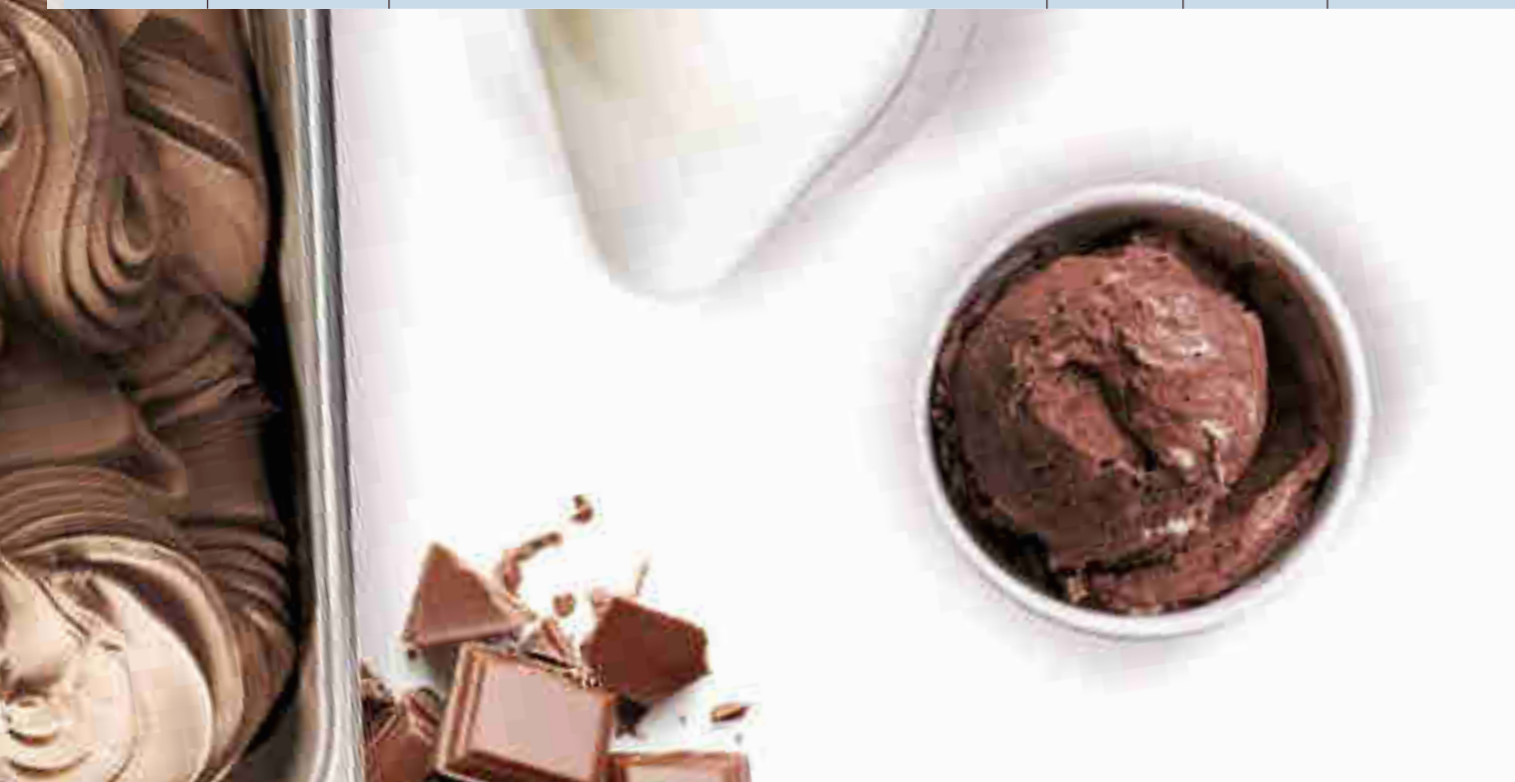
# INTEGRATORI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
000AE204	Fibramix	Viene impiegato sia nei gelati alla frutta che in 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".	2,00		10/30
000EG250	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.	2,50		q.b.
00235204	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.	2,00		50/330
000EH250	Morbido	È una miscela di zuccheri anticongelanti adatta a migliorare la cremosità di tutti i tipi di gelato, evitandone l'indurimento.	2,50		q.b.
000AD254	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.	2,50		20/40
00079047	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.	5,00		q.b.

# LINEA CUZCO




La Linea Cuzco rappresenta la grande rivoluzione per la realizzazione di gelati di vero cioccolato, caratterizzati da un gusto ricco, intenso e inconfondibile, grazie all'impiego di vero cioccolato e non solo del semplice cacao. Cuzco permette agli artigiani gelatieri di ottenere un prodotto di grande qualità, assicurare sempre la bilanciatura del gelato, garantire lavorabilità e morbidezza, offrendo anche grandi possibilità di personalizzazione.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
000CM160	Cuzco Santo Domingo con Cioccolato Fondente Sdl	Con massa di cacao e cacao di sola origine Repubblica Dominicana, consente di realizzare un gelato dal gusto marcato, persistente e gratificante, adatto agli amanti dei cioccolati molto fondenti. Senza aromi. Un gusto amaro e caratterizzato dalle spiccate note aromatiche floreali e fruttate. Senza derivati del latte aggiunti.	1,60		400
000IK160	Cuzco São Tomé Fondente Sdl	Con vero cioccolato fondente, cacao di origine São Tomé ed una elevata percentuale di massa di cacao. Per un gelato dal sapore fortemente caratterizzato, equilibrato e pieno, da cui emergono note fruttate con connotazione leggermente acida, tipica del cacao naturale. Senza derivati del latte aggiunti.	1,60		400
000MA160	Cuzco Cioccolato Fondente Total Noir Sdl	Questo gelato di cioccolato senza derivati del latte aggiunti è caratterizzato da un sapore intenso, corposo e pieno. L'utilizzo di un cacao molto scuro dona naturalmente un colore nerissimo, senza aggiunta di coloranti.	1,60		400
000BZ160	Cuzco Cioccolato Fondente Nero Sdl	Con vero cioccolato fondente, permette di realizzare un gelato di cioccolato senza derivati del latte aggiunti, dal colore molto scuro e dal sapore fortemente caratterizzato, ma equilibrato e pieno. Caratterizzato dalla presenza di soli aromi naturali.	1,60		400
000AH150	Cuzco Cioccolato Fondente Superior	Con vero cioccolato fondente, per un gelato dal colore marcatamente scuro e dal sapore che ricorda le più pregiate tavolette di cioccolato fondente. Per un'esperienza di gusto decisamente superiore. Fra tutte le referenze della Linea, questa è quella che vanta la maggiore percentuale di cioccolato fondente.	1,50		375
000AG150	Cuzco Cioccolato Fondente	Con vero cioccolato fondente, per un gelato classico ma sempre attuale, dal colore decisamente scuro e dal sapore marcato di cacao. Senza aromi.	1,50		375
000AF120	Cuzco Cioccolato e Latte	Con vero cioccolato e latte, caratterizzato dalla presenza di soli aromi naturali, per un gelato chiaro, delicato, ma di forte personalità e sempre di grande attualità.	1,20		285
000AP120	Cuzco Cioccolato Bianco	Con vero cioccolato bianco, per un gelato dal sapore delicato di cioccolato bianco.	1,20		315



## LINEA CUZCO GOURMAND

Una nuova linea di prodotti pensati per i palati più esigenti e raffinati, da cui nascono gelati dal gusto esotico ed esaltante. Tanti ambiziosi accostamenti che portano il gelato al cioccolato a vertici mai raggiunti, per un'esperienza sensoriale irresistibile.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
000MJ160	Cuzco Gourmand Fondente "Tonka"	Con vero cioccolato fondente e al gusto "Tonka". Per un gelato dal sapore ricco ed avvolgente, con note vanigliate e mandorlate tipiche della Fava di Tonka. Senza derivati del latte aggiunti.	1,60		400
000MI160	Cuzco Gourmand Fondente e Pepe Sichuan	Con vero cioccolato fondente, cacao di origine São Tomé e con pepe di Sichuan di origine Cina. Per un gelato dal sapore fortemente caratterizzato e pieno, con note agrumate e speziate. Senza derivati del latte aggiunti.	1,60		400
000MG130	Cuzco Gourmand Fondente e Caffè	Con vero cioccolato fondente e granella di caffè, per un gelato dal sapore avvolgente di cioccolato arricchito dalle note decise ed aromatiche del caffè. La presenza di granella di caffè assicura una piacevole ed interessante croccantezza all'assaggio.	1,30		325



## INSAPORENTI

### LINEA GOLD

Sono caratterizzati da un altissimo livello di eccellenza e di genuinità, infatti non contengono: aromi, coloranti (o solo coloranti naturali), conservanti, oli aggiunti.

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

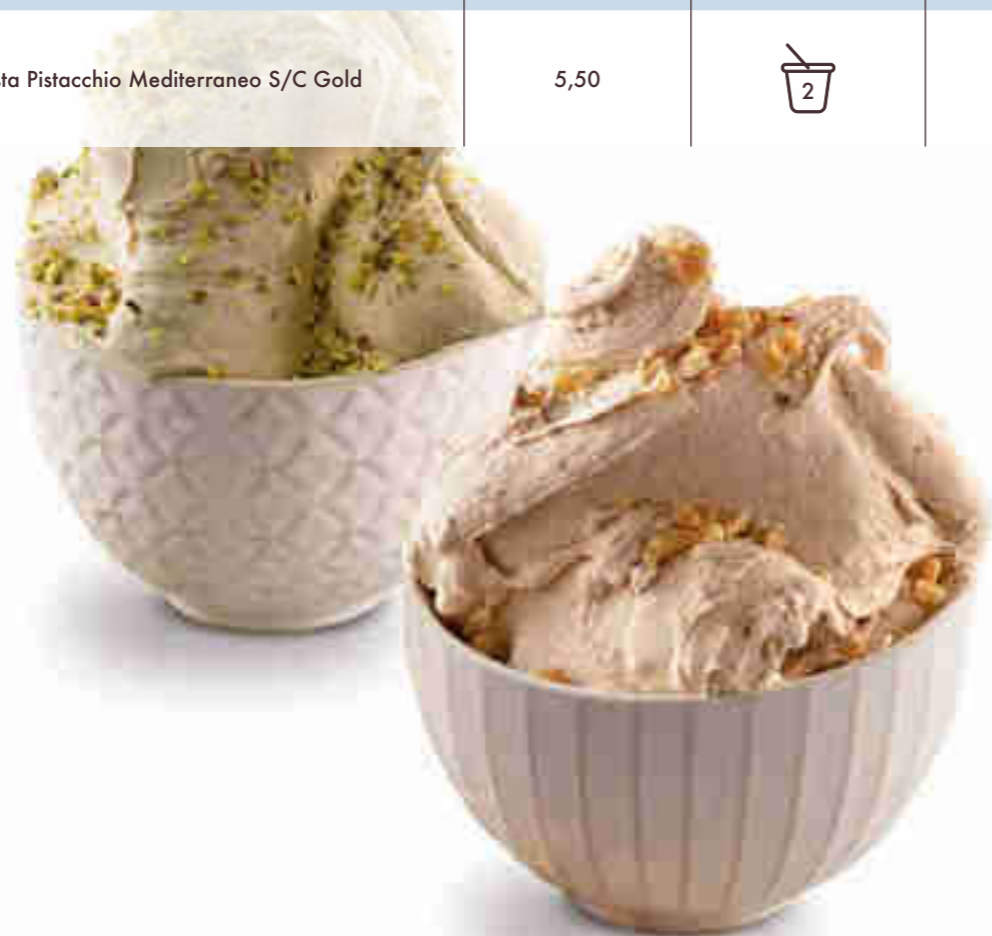
- Sicilia per il pistacchio e la mandorla
- Piemonte per le nocciole
- Toscana per i pinoli.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01152155	Pasta Bacio Gold	5,50		100/150
01136155	Pasta Gianduja Gold	5,50		70/100
01136225		2,50		
01139155	Pasta Mandorla Gold	5,50		70/100
01139225		2,50		
011BA225	Pasta Nocciola Grezza Gold	2,50		70/100
01113155	Crema Nocciola Piemonte Igp Gold	5,50		70/100
01113225		2,50		
01118155	Pasta Nocciola Piemonte Igp Gold	5,50		70/100
01118225		2,50		
011AQ155	Pasta Nocciola Piemonte Igp Scura Gold	5,50		70/100



**LINEA GOLD**

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01159225	Pasta Pinolo Gold	2,50		70/100
01194155	Pasta Pistacchio 100% Verde Bronte Dop Gold	5,50		70/100
01194225		2,50		
011BB225	Pasta Pistacchio Grezzo Gold	2,50		70/100
01151155	Pasta Pistacchio Sicilia Gold	5,50		70/100
01151225		2,50		
01127225	Pasta Pistacchio Sicilia Integrale Gold	2,50		100/120
01195155	Pasta Pistacchio Mediterraneo Gold	5,50		70/100
01195112		1,20		
011AN155	Pasta Pistacchio Mediterraneo S/C Gold	5,50		70/100

**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.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
000BG075	Caffè Espresso 100% Arabica Colombia	0,75		15/35

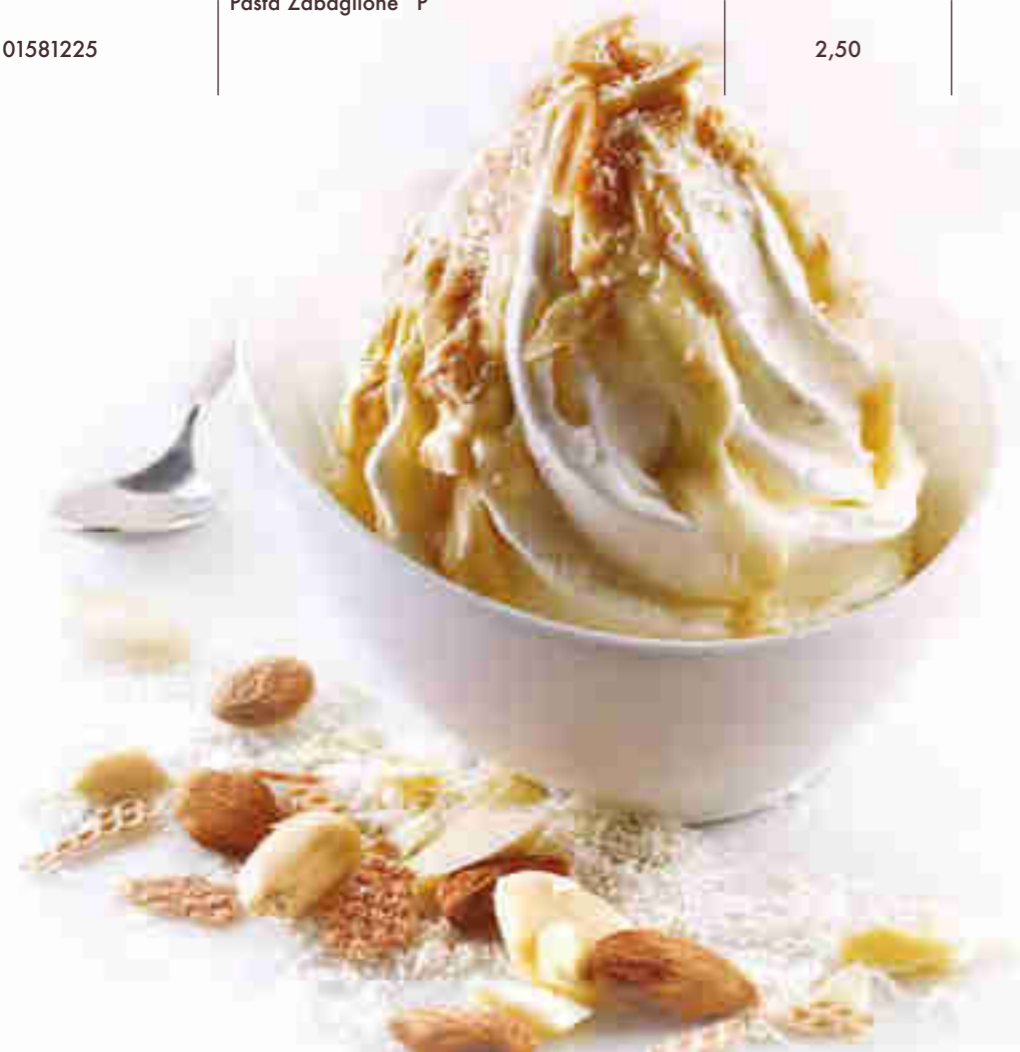
**LINEA SUPERPREMIUM**

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.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01196225	Pasta Arachide	2,50		70/100
011AE130	Pasta Cioccolato Bianco	3,00		100
01232100	Cocco Superpremium	1,00		60/70
011AR225	Pasta Mandorla Premium	2,50		70/100
01267130	Pasta Marron Glacé	3,00		60/70
01112155	Crema Nocciola Premium	5,50		70/100
01112225		2,50		
01120155	Pasta Nocciola Premium	5,50		70/100
01120225		2,50		














## LINEA SUPERPREMIUM

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01168155	Pasta Nocciola Premium Scura	5,50		70/100
011AP225	Pasta Pistacchio Extra Premium	2,50		70/100
01550225	Pasta Tiramisù	2,50		60/70
01294130	Pasta Vaniglia Classica	3,00		25
01214130	Pasta Vaniglia Madagascar Premium	3,00		20
01580160	Pasta Zabaglione "G"	6,00		60/70
01580225		2,50		
01581160	Pasta Zabaglione "P"	6,00		60/70
01581225		2,50		














## 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.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01128225	Pasta Amaretto	2,50		60/70
012E1130	Pasta Biscotto	3,00		50
01123225	Pasta Caffè	2,50		35
01241130	Pasta Caramel	3,00		50
012I1130	Pasta Cassata alla Siciliana	3,00		200
012B1130	Pasta Crema Catalana	3,00		60/70
01124225	Pasta Croccantino al Rhum	2,50		60/70
012AT130	Pasta Fiocco Azzurro	3,00		50
01121225	Pasta Gianduja	2,50		70/100
012B3130	Pasta Ice Bubble	3,00		50
012B2130	Pasta Malaga	3,00		60/70
012B8130	Pasta Mascotta	3,00		100/120
01260130	Pasta Menta	3,00		35

## PASTE CLASSICHE

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01197008	Pasta Mou Concentrata	0,85		30
012BG130	Pasta Muffin	3,00		70/100
01129225	Pasta Noce	2,50		60/70
01286130	Pasta Panna Cotta	3,00		50
011AS225	Pasta Pistacchio	2,50		70/100
012BP130	Pasta Tiramisù Senza Alcool	3,00		60/70
01122225	Pasta Torroncino	2,50		60/70
012AU130	Pasta Vaniglia Gialla	3,00		25/35
012BH130	Pasta Vaniglia Lovers	3,00		25
01213130	Pasta Whisky	3,00		50
012B4014	Pasta Zuppa Inglese	1,10		50

## 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 utilizzano frutta fresca o surgelata.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01240130	Pasta Arancia	3,00		60/70
01251130	Pasta Banana	3,00		60/70
012BQ130	Pasta Cassis	3,00		60/70
01255130	Pasta Kiwi	3,00		60/70
01253130	Pasta Lampone	3,00		60/70
01265130	Pasta Mango	3,00		60/70
01254130	Pasta Mirtillo	3,00		60/70










## LINEA TANTOFRUTTO

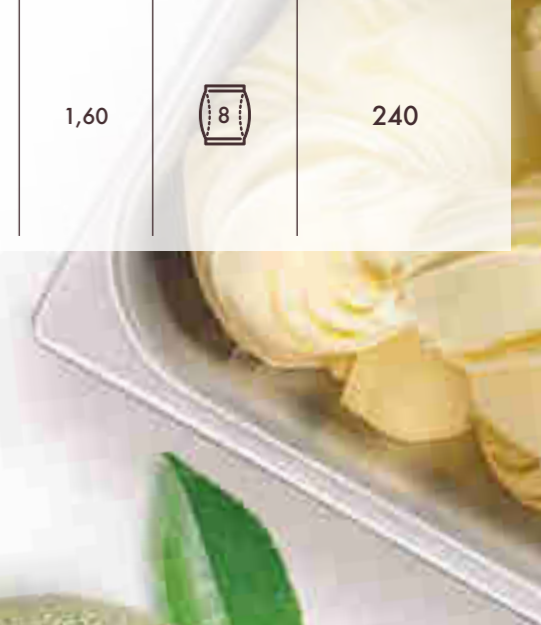
Per la produzione di queste paste si utilizza una metodologia dolce in grado di lasciare inalterate le qualità organolettiche della frutta: viene infatti eseguita una cottura a bassa temperatura con sistema di concentrazione sottovuoto. Le paste di frutta della Linea Tantofrutto si differenziano per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

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01257130	Pasta Albicocca	3,00		60/70
01262130	Pasta Amarena	3,00		60/70
01250130	Pasta Ananas	3,00		60/70
01252130	Pasta Fragola	3,00		60/70
01268130	Pasta Fragolina Di Bosco	3,00		60/70
01243130	Pasta Mela Verde	3,00		60/70
01256130	Pasta Melone	3,00		60/70
01258130	Pasta Pesca	3,00		60/70
01238130	Pasta Tuttobosco	3,00		60/70
01238115		1,50		

## YOGURT

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

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
00020204	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.	2,00		30
000BF254	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.	2,50		30
000IB204	Peryo' Gusto Intenso	Una polvere insaporente dal gusto intenso, per i clienti che ricercano una aromatizzazione decisa, fortemente caratterizzata.	2,00		30
000HW080	Peryo' Omega 3 Flash	Preparato completo per gelato allo yogurt con Omega 3, con vero yogurt.	0,80		300
00061160	So-Soft Yogurt	Prodotto completo con yogurt in polvere per la preparazione del gelato soft allo yogurt: a 800 g di So-Soft Yogurt vanno aggiunti 500 g di yogurt magro ogni 2 litri di latte.	1,60		240



## ALTRI INSAPORENTI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
000BQ200	Base Cheesecake	Per un gelato a base latte con un gradevole gusto di formaggio fresco e dal colore giallo tenue. Senza grassi vegetali idrogenati.	2,00		100
000LH204	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.	2,00		100
000AT200	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.	2,00		65/70
000CW204	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.	2,00		50
00005254	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.	2,50		33/35
000FL204	Mascarpone 30	Insaporente in polvere per utilizzo a freddo, da aggiungere alla base latte per conferire al gelato il caratteristico sapore di mascarpone.	2,00		30
00410012	Cacao Amaro Solubile 22/24%	Cacao selezionato in polvere al 22/24% di burro di cacao.	1,00		70



















# LINEA VARIEGATI

La gamma di Variegati 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

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
013AQ014	Variegato Albicocca	1,10		q.b.
01344130	Variegato Amarena	3,00		q.b.
013AM014	Variegato Caramel	1,10		q.b.
01357130		3,00		q.b.
01392008	Variegato Crema Mou	0,85		q.b.
01332130	Variegato Fragola	3,00		q.b.
013BA130	Variegato Frutto della Passione	3,00		q.b.
013AV130	Variegato Lampone	3,00		q.b.
01311130	Variegato Mango	3,00		q.b.
013AU130	Variegato Melagrana	3,00		q.b.
01335130	Variegato Pescarancia	3,00		q.b.
013AT014	Variegato Sambuco	1,10		q.b.
013AP080	Variegato Straciatella	0,80		q.b.
01337130	Variegato Tuttobosco	3,00		q.b.

## VARIEGATI AMORDIFRUTTA

Una linea di Variegati 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 laddove presenti; con soli aromi di origine naturale.





CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
013BG130	Amordifrutta Amarena	3,00		q.b.
01312130	Amordifrutta Arancia	3,00		q.b.
01313130	Amordifrutta Cherry	3,00		q.b.
013BB130	Amordifrutta Fichi Caramellati	3,00		q.b.
01376130	Amordifrutta Fichi & Rhum	3,00		q.b.
013BH130	Amordifrutta Malaga	3,00		q.b.
012BI130	Amordifrutta Mirtillo	3,00		q.b.
013BC130	Amordifrutta Pera	3,00		q.b.
01379130	Amordifrutta Pesche & Brachetto	3,00		q.b.
01378130	Amordifrutta Strudel	3,00		q.b.
013BD130	Amordifrutta Tropical	3,00		q.b.
01314130	Amordifrutta Zenzero	3,00		q.b.





**COPERTURE**

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

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
011AA130	Choconoble Fondente	Copertura di altissima qualità a base di vero cioccolato fondente (85%) ricca ed appagante. Choconoble Fondente, dal sapore forte, fragrante e aromatico, garantisce una copertura di spessore maggiore e un effetto "spacco" accentuato e gradevole.	3,00		q.b.
01198130	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.	3,00		q.b.
01199130	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.	3,00		q.b.
01131155	Stracciatella	Copertura in pasta a base di cacao per la realizzazione del gusto Stracciatella in vaschetta o per la copertura di pinguini.	5,50		q.b.

**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.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01370225	Crema Bischoco	2,50		q.b.
013AJ225	Crema Chocobello	2,50		q.b.
013AD225	Crema Chococco	2,50		q.b.
01372225	Crema Chococrunch	2,50		q.b.
013BE225	Crema Chocokrokki	2,50		q.b.
013BF225	Crema Chocomeringa	2,50		q.b.
01393225	Crema Chocopeanut	2,50		q.b.
013AF225	Crema Chocorè	2,50		q.b.
013AE225	Crema Chocowafer	2,50		q.b.
01315225	Crema Napolitaner	2,50		q.b.



## LINEA CREME FREDDI

Due nuove referenze alla frutta arricchiscono la Linea Creme Freddi Giuso andando a impreziosire la vetrina dei cremi freddi, realizzati secondo la tradizionale ricetta piemontese del cioccolatino cremino, riproposto da Giuso in vaschetta gelato in una versione fedele all'originale, ossia a tre strati, con alternanza di sapori e consistenze. Le Creme Freddi Giuso possono essere utilizzate tal quali, miscelate al 50% con il latte e mantecate per realizzare un gusto gelato corposo, come variegatura del gelato o stratificate per i cremi freddi. Ideali per tutti i gelatieri che vogliono arricchire la propria vetrina gelato con proposte diverse per consistenza e gratificazione palatale.









CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
011BC155	Crema Fragola con Pezzi	Crema al gusto di cioccolato bianco e fragola dalla consistenza vellutata esaltata dal tocco croccante della frutta e dal colore attraente.	5,50		q.b.
011BD155	Crema Limone con Pezzi	Crema al gusto di cioccolato bianco e limone dalla consistenza morbida esaltata dal tocco croccante della frutta e dal colore brillante.	5,50		q.b.
011AZ155	Crema Ambrata al Caramello	Crema al gusto di caramello al burro salato, un contrasto singolare e ricercato.	5,50		q.b.
011AD155	Crema Bianca	Crema al gusto di cioccolato bianco, ideale per chi vuole presentare un gusto più dolce e delicato.	5,50		q.b.
011AY155	Crema Bianca Pistacchio	Crema a base di pistacchio, per chi ricerca un sapore intenso ed avvolgente.	5,50		q.b.
01191155	Crema Chiara	Crema al gusto di nocciole e latte, per chi preferisce offrire un gusto tradizionale pralinato e di pregio.	5,50		q.b.
01192155	Crema Nerella	Crema al gusto di cacao e nocciole, per chi vuole proporre ai clienti un sapore pieno e intenso.	5,50		q.b.
011AW155	Crema Nerella Nut	Crema al gusto di nocciole e cacao, ricca e sfiziosa grazie a una maggiore presenza di nocciole rispetto alla versione classica.	5,50		q.b.






# LINEA DOLCI DELLA TRADIZIONE

Giuso, azienda leader nel settore gelateria e pasticceria, rende omaggio al patrimonio inestimabile della tradizione dolciaria italiana reinterpretandola in versione gelato. Nasce così l'esclusiva Linea Dolci della Tradizione che grazie alla selezione accurata degli ingredienti di ogni dolce tipico, ne ripropone la stessa esperienza sensoriale, attraverso nuove ricette ricche e golose.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
013BJ014	Variegato Bombardino	1,00		q.b.
012BT130	Pasta Panettone	3,00		150
02500018	KIT TORRONCINO E MIELE			
	Variegato Torroncino	5,50		100
	Variegato Miele	1,10		q.b.
02500020	KIT CASSATA DEL SOLE			
	Pasta Cassata alla Siciliana	3,00		200
	Variegato Marzapane	3,00		q.b.
02500019	KIT ZUPPA INGLESE			
	Pasta Zuppa Inglese	1,10		50
	Variegato Zuppa Inglese	5,50		q.b.

## DOLCI DAL MONDO

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
02500011	KIT CATALANA			
	Pasta Crema Catalana	3,00		q.b.
	Granella di Zucchero Caramellato	2,00		q.b.
	Variegato Caramel	1,10		q.b.





# 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. Rinfrescanti gusti gelato, combinazioni insolite e sorprendenti per creare nuove ricette e per incuriosire i clienti con proposte sempre innovative.



















CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
012M1165	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.	1,65		700/1 lt acqua
012N1165	Viola Frutti di Bosco e Carota Nera	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.	1,65		700/1 lt acqua
012O1165	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.	1,65		700/1 lt acqua
012P1165	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.	1,65		700/1 lt acqua







## LINEA FLASH

La Linea Flash risponde alle esigenze di praticità e qualità di ogni maestro gelatiere, soddisfacendo le richieste del mercato e perseguendo l'eccellenza che da sempre contraddistingue Giuso. Prodotti completi e rapidi da usare in buste monodose che permettono di creare una perfetta vaschetta di gelato con la semplice aggiunta di acqua o latte.

## FRUTTA






CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
000AC120	Aloe Vera Tropical Flash	1,20		330
00099120	Ananas Flash	1,20		330
000BD120	Anguria Flash	1,20		330
00098120	Gusto Arancia Rossa Flash	1,20		330
000BC120	Banana Flash	1,20		330
00024120	Bellolimone Flash	1,20		330
00085120	Fragola Flash	1,20		330
000LM120	Frutto della Passione Flash	1,20		330
000HM120	Lampone Flash	1,20		330
00094120	Gusto Lime Flash	1,20		330
00096120	Mandarino Flash	1,20		330
000LL120	Mango Flash	1,20		330
00095120	Mela Verde Flash	1,20		330
000IU120	Melagrana Flash	1,20		330
000HN120	Melone Flash	1,20		330
000BE120	Pesca Flash	1,20		330
00086120	Pompelmo Rosa Flash	1,20		330
000IT120	Sambuco Flash	1,20		330

**LINEA FLASH****CREME**

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
000AB125	Cacao Flash	1,25		330
000HP160	Gusto Cioccolato Extra Dark Sdl Flash	1,60		400
000HT125	Fiordilatte Flash	1,25		300
000HW080	Peryo' Omega 3 Flash	0,80		300


**LINEA SO-SOFT**

Una linea completa di prodotti pensati per la produzione di ottimi gelati soft. Sempre fresco e cremoso, perché prodotto istantaneamente per ogni singola consumazione. Ampia la gamma di referenze destinate alla produzione dello yogurt, da sempre best seller indiscusso per questa tipologia di prodotto.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
000AN250	Cioccolato	2,50		300
00085250	Fragola	2,50		300
000AM250	Fiordilatte	2,50		300
000BU250	Vaniglia	2,50		300
00061160	Yogurt	1,60		240

**GRANITOSE**

Prodotto funzionale, facile e completo, per la preparazione di ottime granite. Può essere impiegato sia nel granitore che nel mantecatore, dove può essere realizzata anche la classica granita siciliana da conservare e presentare in vetrina.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
00090150	Granitosa Neutra	1,50		140/280

**DECORAZIONI****AMARENA E AMARENATA GELATERIA**










CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
02002052	Amarena Gelateria	Realizzata con vera amarena, morbida, rossa tendente al violetto, calibro 18/20 e caratterizzata da un 75% di frutto in volume.	5,50		q.b.
02012052	Amarenata Gelateria	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.	5,50		q.b.









## 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%.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
00610014	Amarena	1,10		q.b.
00611014	Caffè	1,10		q.b.
00612014	Caramel	1,10		q.b.
00613014	Cioccolato	1,10		q.b.
00614014	Fragola	1,10		q.b.
00615014	Kiwi	1,10		q.b.
00621014	Lampone	1,10		q.b.
00625014	Nocciola	1,10		q.b.
00616014	Tuttobosco	1,10		q.b.

## I GRANELLOSI

Accurata selezione degli ingredienti e massima qualità contraddistinguono questi prodotti, creati per dare supporto all'artigiano nella decorazione e guarnizione di dolci e gelati, aggiungendo un sorprendente tocco di croccantezza.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01411200	Choco Granuli Colorati	2,00		q.b.
01415012	Cioccocereali	1,00		q.b.
01442012	Granella di Amaretto	1,00		q.b.
01412150	Granella di Biscotti Caramellati	1,50		q.b.
01443016	Granella di Meringa	0,50		q.b.
01135018	Granella di Nocciola	2,00		q.b.
01134018	Granella di Nocciola Pralinata	2,00		q.b.
01138018	Nocciole Tostate Selezionate	2,00		q.b.
01132130	Granella di Torrone	3,00		q.b.
01491121	Granella di Zucchero Caramellato	2,00		q.b.





**Giuso Guido Spa con unico socio**

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