



CATALOGO GENERALE





DAL 1919

il tuo successo è il nostro

Ecco perché, quest'anno più che mai, abbiamo **aumentato gli investimenti** e **implementato e rafforzato i nostri controlli qualità**, per offrirti tutta l'eccellenza che da sempre ci contraddistingue. Un'evoluzione inarrestabile, che non sarebbe possibile senza la dedizione del nostro **team di esperti** e senza gli **stimoli** che arrivano ogni giorno da te, che ci hai insegnato che la curiosità vale quanto il sapere, se non di più.

Ed è proprio alle tue idee ed esigenze che noi ci ispiriamo, per tradurle in prodotti versatili e innovativi.

Da oltre cent'anni, **qualità** è la prima parola del nostro vocabolario. Il solo modo che conosciamo per fare il nostro lavoro. Per noi, è naturale.



pasticcERIA TRADIZIONALE



FRUTTA CANDITA E SEMICANDITA 6

LINEA AMORDIFRUTTA	7
FRUTTA CANDITA INTERA	10
ALTRE REFERENZE DI FRUTTA CANDITA	13
LINEA SPIRITUALS	14
CILIEGIE	15
AMARENE	15
MARRONI	16

PREPARATI A BASE FRUTTA 18

PASSATA ORO	19
SPECIALITÀ	19
CONFETTURE EXTRA AMORDIFRUTTA	20
STRAFRUTTA	23
NEW FRU	23



GELATINE 29

PREPARATI PER PASTICCERIA 29



PREPARATI A BASE VERDURA 24

AMORIDI VERDURE	25
-----------------	----

FARCITURE GOLOSE 26

LIEVICREME	26
MY FARCY	27



FRUTTA CANDITA e semicandita

Nella nostra frutta candita e semicandita ci sono tutto il sapore, gli aromi e la morbidezza del frutto fresco, grazie alla canditura "alla francese": un processo tradizionale, lento e graduale, che dona alla frutta stabilità nel tempo e ne preserva le caratteristiche organolettiche.

Ideale per: lievitati da ricorrenza e da colazione · cake e muffin · pasticceria fresca e secca · torte da credenza · cioccolateria · pasticceria moderna · gelateria · decorazioni.



LEGENDA

SCELTE ALIMENTARI



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI



VEGAN

TIPOLOGIE DI CONFEZIONI



VASCHETTA

LATTA

SECCHIELLO

VASSOIO

SFUSO IN CARTONE

SACCHETTO

BOTTIGLIA

LINEA AMORDIFRUTTA

La linea che racconta il nostro amore per la frutta, da oltre cent'anni. Solo frutta altamente selezionata IQF (Individual Quick Freezing, surgelata pezzo per pezzo), di origine e qualità ricercata, senza conservanti, coloranti o solo con coloranti di derivazione naturale, senza aromi o con solo aromi naturali, e senza anidride solforosa.

FRUTTA CANDITA IN SCIROPPO

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
020AH275	Arancia a Rondelle	Provenienza Calabria, varietà Navel. Scorza brillante e con ricco albedo.	2,75	4	
020AG275	Scorzona Arancia a Quarti	Provenienza Calabria, varietà Navel. Scorza brillante e con ricco albedo.	2,75	4	

FRUTTA CANDITA COLATA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
05090320	Ananas Segmenti	Polpa gialla, profumata e dal sapore acidulo. Masticabilità non fibrosa.	5,00	1	
050DN305	Cedro Diamante a Coppe	Provenienza Calabria, varietà Diamante. Scorza alta, colore trasparente e brillante.	4,00	1	
050CM320	Cedro Diamante Cubetti 9x9	Provenienza Calabria, varietà Diamante. Scorza alta, colore trasparente e brillante.	5,00	1	
05040320	Pere Cubetti 12x12	Provenienza italiana, varietà Williams, polpa morbida, succosa e zuccherina.	5,00	1	
05098320	Scorzona Arancia Cubetti 9x9	Provenienza Calabria, varietà Navel, scorza brillante e con ricco albedo. Sapore e profumo intensi.	5,00	1	
050DG001	Scorzona Arancia Filetti Calibrati 6x80	Provenienza Calabria, varietà Navel, scorza brillante e con ricco albedo. Sapore e profumo intensi.	1,00	6	
050DG305			4,00	1	
050DF320	Scorzona Arancia a Quarti	Provenienza Calabria, varietà Navel, scorza brillante e con ricco albedo. Sapore e profumo intensi.	5,00	1	
050DP320	Scorzona Limone Cubetti	Provenienza Calabria, scorza profumata ed aromatica con ricco albedo.	5,00	1	
050DI001	Scorzona Limone Filetti Calibrati 6x80	Provenienza Calabria, scorza profumata ed aromatica con ricco albedo.	1,00	6	

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
050DO001	Scorzone Limone a Quarti	Provenienza Calabria, scorza profumata ed aromatica con ricco albedo.	1,00	6	
050DV320	Zenzero a Cubetti 9x9	Colore giallo brillante, piacevole morbidezza, sapore speziato con note pungenti ma equilibrate.	5,00	1	
050DM001	Zenzero a Filetti	Colore giallo brillante, piacevole morbidezza, sapore speziato con note pungenti ma equilibrate.	1,00	6	

PASTE AROMATIZZANTI

Ottenute dalla macinazione della frutta candita. Morbide e fluide, consentono un'agevole lavorazione e dispersione negli impasti. Ideali per sostituire essenze alcoliche od olii essenziali nell'aromatizzazione di impasti e dolci.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
05100130	Pasta Arancia	Provenienza Calabria, varietà Navel, colore arancio brillante.	3,00	2	
05103130	Pasta Limone	Provenienza Calabria, colore giallo dorato, sapore fresco ed acidulo.	3,00	2	
05105130	Pasta Mandarino	Colore arancione brillante e profumo intenso. Sapore fresco e agrumato.	3,00	2	



FRUTTA SEMICANDITA IN SCIROPPO

La frutta, sottoposta ad un processo di canditura a caldo o a freddo che viene selezionato a seconda della delicatezza e natura della stessa, raggiunge un grado zuccherino non superiore ai 65° Brix, preservando maggiormente le sue caratteristiche originali, la freschezza nel gusto, gli aromi, i profumi e la consistenza. Sorprendentemente morbida e brillante, grazie alla conservazione in sciroppo all'interno di latte pastorizzate, vanta una shelf-life fino a 3 anni.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
020AU275	Albicocca Cubetti	Sapore equilibrato con note acidule, colore arancio scuro, piacevole morbidezza.	2,75	4	
020AA275	Albicocche Intere Tonda di Costigliole	Provenienza Piemonte, varietà Tonda di Costigliole, polpa morbida e colore arancio scuro.	2,75	4	
020AV275	Amarena	Sapore intenso con note acidule ed amarognole, colore naturale rosso-viola, piacevole morbidezza.	2,75	4	
020AL275	Ananas Segmenti	Polpa gialla, profumata e dal sapore acidulo. Masticabilità non fibrosa.	2,75	4	
020AC275	Cedro Diamante Cubetti 9x9	Provenienza Calabria, varietà Diamante. Scorza alta, colore trasparente e brillante.	2,75	4	
020AR275	Fragole	Polpa succulenta, morbida, dal sapore aromatico ma delicato. Colore rosso intenso, frutti di piccola pezzatura.	2,75	4	
020AN275	Frutti di Bosco	Selezione delle varietà del sottobosco perfettamente equilibrate tra la dolcezza della mora, la freschezza del mirtillo e l'aromaticità della fragola.	2,75	4	
020AW275	Lamponi	Sapore fresco ed aromatico, con note acidule; colore rosso acceso e brillante tipico del frutto; consistenza piacevolmente croccante.	2,75	4	
020AK275	Mele Cubetti 12x12	Provenienza italiana, varietà Pink Lady, sapore dolce ma fresco, piacevole croccantezza.	2,75	4	
020AQ275	Mirtilli	Sapore dolce con note fresche e acidule, colore blu-violaceo e piacevole croccantezza. Frutti di piccola pezzatura, facili da sgranare.	2,75	4	
020AJ275	Pere Cubetti 12x12	Provenienza italiana, varietà Williams, polpa succosa e zuccherina. Piacevole croccantezza.	2,75	4	
020AJ052			5,50	2	
020AY275	Pesche Cubetti 12x12	Sapore dolce e fruttato, profumo intenso e persistente; colore giallo-dorato brillante; piacevole lieve croccantezza al palato.	2,75	4	
020AB275	Scorzone Arancia Cubetti 9x9	Provenienza Calabria, varietà Navel, scorza brillante con ricco albedo.	2,75	4	
020AB052			5,50	2	
020AT275	Scorzone Arancia Cubetti 12x12	Provenienza Calabria, varietà Navel, scorza brillante con ricco albedo. Grande visibilità nella fetta grazie alle elevate dimensioni.	2,75	4	
020AM275	Scorzone Limone Cubetti 9x9	Provenienza Calabria, scorza profumata ed aromatica con ricco albedo.	2,75	4	

FRUTTA CANDITA INTERA

Forme e calibri attentamente selezionati, resa estetica impeccabile e massima versatilità, per soddisfare tutte le esigenze. Ideale per decorazioni e applicazioni di cioccolateria.

FRUTTA CANDITA INTERA IN SCIROPPO

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
020AE275	Fichi	Frutti interi canditi in sciroppo, dimensioni medie. Colore verde tenue.	2,75	4	
020AI275	Fichi Piccoli	Frutti interi canditi in sciroppo, dimensioni piccole. Colore verde tenue.	2,75	4	



FRUTTA CANDITA INTERA COLATA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	NF. X CT	
050AM320	Albicocche Grandi con Nocciolo	Frutti interi con nocciolo. Dimensioni grandi, colore arancio naturale del frutto.	5,00	1	
050AL001	Albicocche Medie con Nocciolo	Frutti interi con nocciolo. Dimensioni medie, colore arancio naturale del frutto.	1,00	6	
050AI001	Albicocche Piccole con Nocciolo	Frutti interi con nocciolo. Dimensioni piccole, colore arancio naturale del frutto.	1,00	6	
05009305	Arance Intere	Frutti canditi interi non calibrati. Colore arancio naturale del frutto.	4,00	1	
050AO001	Clementine	Frutti interi, rotondi. Dimensioni medie. Colore arancio brillante del frutto.	1,00	6	
050AN001	Clementine Piccole	Frutti interi, rotondi. Dimensioni piccole. Colore arancio brillante del frutto.	1,00	6	
05070320	Frutta Assortita Intera	Frutti interi canditi assortiti in proporzione variabile (albicocche, pere, fichi, mandarini, zucca).	5,00	1	
050BA001	Pere Bianche	Frutti interi, pelati, con o senza picciolo. Colore giallo tenue, dimensioni medie.	1,00	6	
050AZ001	Pere Bianche Piccole	Frutti interi, pelati, con o senza picciolo. Colore giallo tenue, dimensioni piccole.	1,00	6	
050BD001	Pere Rosse	Frutti interi, pelati, con o senza picciolo. Colore rosso intenso, dimensioni medie.	1,00	6	

FRUTTA CANDITA INTERA COLATA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
050AG001	Pere Verdi	Frutti interi, pelati, con o senza picciolo. Colore verde scuro, dimensioni medie.	1,00		
050AA001	Zucca Trance Bianca cm 20x9	Zucca a trance rettangolari di calibro 20x9 cm. Colore giallo tenue naturale.	1,00		
05063001	Zucca Trance Rossa cm 20x9	Zucca a trance parallelepipedo di calibro 20x9 cm. Colore rosso intenso.	1,00		
05064001	Zucca Trance Verde cm 20x9	Zucca a trance parallelepipedo di calibro 20x9 cm. Colore verde brillante.	1,00		



ALTRE REFERENZE DI FRUTTA CANDITA

SCORZONE ARANCIA TUTTAESSENZA

Ricco albedo e una brillantezza senza eguali: scorzoni di qualità disponibili in un ampio assortimento di calibri e forme.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
05050320	Scorzone Arancio "Riviera" Cubetti 6x6 Tuttaessenza	Scorza di arancio con albedo intatto e molto marcato, cubettata (6x6 mm) e candita.	5,00		
05052320	Scorzone Arancio "Riviera" Cubetti 9x9 Tuttaessenza	Scorza di arancio con albedo intatto e molto marcato, cubettata (9x9 mm) e candita.	5,00		
05057305	Scorzone Arancio Filetti Tuttaessenza	Scorza di arancio con albedo intatto e molto marcato, tagliata a filetti e candita.	4,00		
05051320	Scorzone Arancio "Riviera" Quarti Tuttaessenza	Scorza di arancio con albedo intatto e molto marcato, tagliata a quarti e candita.	5,00		
05056320	Scorzone Arancio "Tondelli" (Arancini) Tuttaessenza	Scorza di arancio con albedo intatto e molto marcato, tagliata a tondelli di diametro ca.18 mm e candita.	5,00		

CEDRO A CUBETTI

Attentamente selezionato e di qualità: prodotti che racchiudono tutto il sapore dello smeraldo tra gli agrumi.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
05018320	Cedro Cubetti Diamante 6x6	Cedro candito, cubetti 6x6 mm, varietà Diamante. Colore giallo-verde brillante.	5,00		
05006320A	Cedro Cubetti Smeraldo 9x9	Cedro candito, cubetti 9x9 mm. Colore giallo-verde brillante.	5,00		













ALTRE REFERENZE DI FRUTTA CANDITA

Frutta candita, mix e puree di frutta candita con metodo lento "alla francese".

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
05081320	Assortimento "Arcobaleno"	Cubetti di misura 6x6 di scorzone di arancio, brassica rossa, verde, bianca. Ideali nelle applicazioni che richiedono un cubetto assortito e colorato.	5,00		
05099370	Purea Bianca	Brassica, varietà di zucca, candita e macinata. Ideale per l'aromatizzazione di impasti.	7,00		

LINEA SPIRITUALS

Frutta semicandita aromatizzata con liquore, dal sapore e profumo unici. Il tocco in più per ricette originali ed esclusive.




CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
02026275	Ciliegie al Gusto Maraschino	Ciliegie rosse selezionate, calibro 20-22, in sciroppo aromatizzato. Piacevole croccantezza e gusto armonioso e deciso del distillato di marasca.	2,75	4	  
02027275	Ciliegie al "Marsala DOC"	Ciliegie rosse selezionate, calibro 20-22, in sciroppo aromatizzato con Marsala DOC. Piacevole croccantezza e gusto unico del vino Marsala.	2,75	4	  
02024052	Uvetta Cilena al Rhum	Uva cilena gigante, colore ambrato con riflessi ramati, semicandita, in sciroppo aromatizzato con rhum. Gusto intenso di caramello e spezie perfettamente integrato con la dolcezza dell'uva.	5,50	2	  
02024275			2,75	4	  



CILIEGIE

Immacabili nella tradizione pasticceria italiana, dai colori brillanti e dalla forma perfettamente rotonda grazie alla denocciolatura accurata.




CILIEGIE AMARENATE LINEA "ACQUI"

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
05031320	Calibro 18/20	Colore rosso scuro ed intenso, piacevolmente croccanti al palato. Frutto intero, calibro 18/20.	5,00	1	  

CILIEGIE ROSSE LINEA "ACQUI"



















CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
05024320	Calibro 18/20	Colore rosso brillante, piacevolmente croccanti al palato. Frutto intero, calibro 18/20.	5,00	1	  
05025320	Calibro 20/22	Colore rosso brillante, piacevolmente croccanti al palato. Frutto intero, calibro 20/22.	5,00	1	  
05026320	Calibro 22/24	Colore rosso brillante, piacevolmente croccanti al palato. Frutto intero, calibro 22/24.	5,00	1	  

CILIEGIE VERDI LINEA "ACQUI"

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
05021320	Calibro 18/20	Colore verde brillante, piacevolmente croccanti al palato. Frutto intero, calibro 18/20.	5,00	1	  

AMARENE

Dalla bellezza e bontà ipnotiche, le amarene sono il simbolo della tradizione d'eccellenza di Giuso. Resa estetica impeccabile, colore brillante e sapore intenso e penetrante: un vasto assortimento dalle performance elevatissime, per incontrare ogni esigenza.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
02003052	Amarena Tantofrutto Pasticceria	Amarena morbida, rossa tendente al violetto, calibro 18/20. Ideale per elaborati di pasticceria e decorazioni.	5,50	2	  
02013052	Amarenata Tantofrutto Pasticceria	Realizzata con ciliegie in sciroppo di amarena per coloro che preferiscono un frutto più turgido e croccante. Ideale per elaborati di pasticceria e decorazioni.	5,50	2	  
02013275			2,75	4	  
02004275	Amarena Tantofrutto Pasticceria 16/18	Amarena morbida, rossa tendente al violetto, calibro 16/18. Ideale per elaborati di pasticceria e decorazioni.	2,75	4	  
02006275	Amarena Intensa	Amarena semicandita in sciroppo dalla forma tonda e dalla struttura consistente. Sapore acidulo, tipico del frutto, con delicate note mandorlate e colore blu violaceo molto scuro e intenso. Calibro 16/18.	2,75	4	  
05008320	Amarena Intensa Candita	Amarena candita dalla forma tonda e dalla struttura consistente, piacevolmente croccante. Sapore acidulo tipico del frutto, con delicate note mandorlate, e colore blu violaceo scuro e molto intenso. Calibro 16/18."	5,00	1	  

MARRONI







Gioielli per pasticceria accuratamente selezionati e di provenienza certificata: senza conservanti, coloranti e con soli aromi naturali dove presenti. Il confezionamento in sciroppo, in latte pastorizzate, ne preserva umidità, fragranza e morbidezza.

MARRONI INTERI

Selezionati a mano, confezionati in sciroppo e disposti a strati in latte pastorizzate, per agevolarne l'estrazione ed evitare rotture ai preziosi frutti.




MARRONI TIPO "PIEMONTE"

Di forma tonda, allungata e poco fessurati. Sapore delicato, struttura morbida e una lieve croccantezza al palato.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
03001059	Marroni Tipo "Piemonte" Grandi	Marroni Tipo "Piemonte" canditi in sciroppo. Ogni latta contiene 4 kg di frutto e 2,2 kg di sciroppo. Marroni contenuti in 100 g: 4/5.	6,20	2	  
03002059	Marroni Tipo "Piemonte" Medio	Marroni Tipo "Piemonte" canditi in sciroppo. Ogni latta contiene 4 kg di frutto e 2,2 kg di sciroppo. Marroni contenuti in 100 g: 5/6.	6,20	2	  




MARRONI TIPO "NAPOLI"

Forma semisferica, a volte rotondeggiante. Marcatamente fessurati e ad alto contenuto zuccherino. Texture croccante e poco farinosa.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
03011059	Marroni Tipo "Napoli" Grandi	Marroni tipo "Napoli" canditi in sciroppo. Ogni latta contiene 4 kg di frutto e 2,2 kg di sciroppo. Marroni contenuti in 100 g: 4/5.	6,20	2	  

MARRONCINI







Selezionati con estrema cura, di dimensioni ridotte. Hanno un sapore delicato e una struttura morbida ma piacevolmente croccante. Ideali per decorazioni di pasticceria e gelateria.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
03016059	Marroncini 110/130	Frutti interi canditi accuratamente selezionati per le loro dimensioni "mignon". Ideali per decorazioni di Pasticceria Mignon.	6,20	2	  



MARRONI ROTTAMI

Nascono per valorizzare e dare nuovo sfoggio ai marroni canditi interi fessurati e ai pezzi di marroni canditi, per evitare sprechi di un prodotto così pregiato. Ideali per applicazioni di pasticceria e gelateria.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
03021059	Rottami di Marroni Selezionati	Marroni interi canditi leggermente fessurati insieme a rottami di marroni.	6,20	2	  
03024059	Rottami di Marroni non Selezionati	Pezzi di marroni canditi e nessun frutto intero.	6,20	2	  

preparati A BASE FRUTTA

I nostri preparati a base frutta sono ottenuti dalla concentrazione del frutto sottovuoto e a basse temperature, per preservarne le caratteristiche sensoriali originali e non perderne le componenti aromatiche più volatili. Il gusto fresco della frutta, nella sua versione più cremosa e golosa.

Ideali per: lievitati da forno e da colazione · biscotteria · pasticceria secca e fresca · torte da credenza · pasticceria moderna.



PASSATA ORO

Ricche di frutta, presente in elevate percentuali. La frutta nella sua versione più cremosa, liscia e facilmente lavorabile. Nella versione Unica, si caratterizzano per l'uso trasversale, sia ante forno che post forno.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
04052160	Passata Oro Unica Albicocca	Con albicocche di origine Italia (50% di frutta). Colore arancio chiaro, sapore leggermente acidulo.	6,00	
04075160	Passata Oro Unica Amarena	Con amarene (50% di frutta). Colore rosso brillante, sapore intenso dell'amarena Giuso ma ben bilanciato.	6,00	
04061160	Passata Oro Unica Ciliegia	Con ciliegie di origine Italia (50% di frutta). Colore rosso intenso, sapore intenso di ciliegia matura.	6,00	
04088160	Passata Oro Unica con Fragola Senga Sengana	Con fragole varietà Senga Sengana (50% di frutta). Sapore deciso, colore rosso acceso e brillante. Con semi del frutto.	6,00	
04062160	Passata Oro Unica Frutti di Bosco	Con frutti di bosco (lamponi, more e mirtilli) e fragole (50% di frutta). Colore rosso scuro, sapore fresco con sfumature di lampone.	6,00	
04045160	Passata Unica Oro Mora	Con more (35% di frutta). Colore nero brillante, sapore intenso di mora matura. Priva di conservanti.	6,00	
04077160	Passata Unica Oro Pesca	Con pesche di origine Italia (50% di frutta). Colore arancio-oro, sapore intenso e fresco.	6,00	
04008160	Passata Oro Albicocca Forno	Con albicocche (50% di frutta). Mantiene la forma in cottura e non fuoriesce da croissant o biscotti.	6,00	
04010160	Passata Oro Albicocca Post Forno	Con albicocche (50% di frutta). Ideale per utilizzi con sac à poche ed in farciture post-forno.	6,00	

SPECIALITÀ

La soluzione a portata di mano per specialità dolciarie legate al territorio e alle tradizioni locali.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
04011160	Scomposta di Amarene	Con oltre il 120% di frutta, dal sapore marcatamente acidulo tipico dell'amarena e dal colore tendente al viola. Ideale per applicazioni pre e post-forno.	6,00	
04070160	Composta di Visciole	Gusto tipico delle Visciole presenti in percentuale elevata (100%). Note acidule e poco dolci del frutto. Struttura compatta, ma morbida e facilmente lavorabile. Ideale per applicazioni pre e post-forno.	6,00	
04069160	Prunellata Extra	Elevata percentuale di frutta (200%), priva di aromi. Struttura compatta ma morbida, sapore di prugna fresco e aspro.	6,00	
04032160	Visciolata tipo "Puglia"	Con frutta in pezzi, restituisce il sapore marcatamente acidulo tipico delle visciole. Colore rosso acceso e struttura asciutta ma morbida.	6,00	
04033160	Visciolata tipo "Settecolli"	Gusto meno acidulo della visciolata tipo "Puglia" e struttura liscia arricchita da pezzi di frutto. Colore rosso acceso, contenuto di frutta del 45%.	6,00	

CONFETTURE EXTRA AMORDIFRUTTA

Frutta in elevate percentuali e tutti i plus della linea Amordifrutta in confetture extra che garantiscono performance eccellenti sia in cottura che a freddo.




CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
04066115A	Albicocche Tonda di Costigliole	70% di albicocche varietà Tonda di Costigliole e basso grado zuccherino. Struttura morbida e sapore rotondo.	1,65		
04066160			6,00		
04047115A	Albicocche Classica	75% di albicocche ed elevato grado zuccherino. Struttura densa e sapore equilibrato.	1,65		
04071115A	Arance Navel	50% di arance varietà Navel e basso grado zuccherino. Struttura morbida, ricca di pezzi di scorza.	1,65		
04067115A	Ciliegie	45% di ciliegie e basso grado zuccherino. Struttura polposa, sapore dolce con note acidule.	1,65		
04065115A	Fragole Senga Sengana	45% di fragole varietà Senga Sengana e basso grado zuccherino. Struttura polposa, sapore fruttato ma fresco.	1,65		
04042130	Fragole Classica	50% fragole varietà Senga Sengana ed elevato grado zuccherino. Struttura densa e sapore dolce e saporito.	3,00		
04064115A	Lamponi Willamette	50% di lamponi varietà Willamette e basso grado zuccherino. Struttura morbida, sapore fruttato ed equilibrato.	1,65		
04040130	Lamponi Classica	50% lamponi varietà Willamette ed elevato grado zuccherino. Struttura densa, sapore equilibrato tra la nota acidula e quella matura del frutto.	3,00		
04089115A	Limone di Sicilia	45% di limone di origine Sicilia e basso grado zuccherino. Sapore intenso e profumo persistente. Ricca di scorze in pezzi.	1,65		
04043130	Mirtilli Classica	50% mirtilli neri ed elevato grado zuccherino. Struttura densa e sapore intenso e rotondo.	3,00		
04063115A	Mirtilli Neri	45% di mirtilli neri e basso grado zuccherino. Struttura polposa, sapore dolce e delicato.	1,65		
04068115A	Pesche	70% di pesche e basso grado zuccherino. Struttura morbida e sapore fruttato e floreale della pesca fresca.	1,65		
03025160	Crema di Marroni	45% di marroni di provenienza nazionale, gradevole aromatizzazione di vaniglia. Priva di conservanti.	6,00		









STRAFRUTTA

La prima linea di frutta in fogli firmata Giuso. Un prodotto pratico e pronto all'uso, per creare forme perfette, stratificazioni impeccabili e accostamenti creativi. Dalla texture cremosa, sapore intenso e colori brillanti, è la rivoluzione delle farciture al sapore autentico di frutta.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
040AL112	Strafrutta Albicocca	Con il 70% di frutta. Colore arancione acceso e brillante e texture uniforme. Sapore dolce ed equilibrato, con lievi note acidule caratteristiche del frutto maturo.	1,30	 
040FR112	Strafrutta Fragola	Con il 70% di frutta. Colore rosso brillante, texture uniforme e semi del frutto. Sapore delicato e fruttato e profumo aromatico e intenso, tipico della fragola matura.	1,30	 
040FC112	Strafrutta Frutti di bosco e Cannella	Con il 70% di frutta. Colore viola intenso e brillante, texture uniforme e semi del frutto. Sapore fresco e acidulo, con una delicata nota caratterizzante ma equilibrata di cannella.	1,30	 
040MY112	Strafrutta Mango e Yuzu	Con il 70% di frutta. Colore giallo dorato acceso e brillante e texture uniforme. Il sapore inconfondibile e tropicale del mango viene esaltato da una nota piacevolmente agrumata ed acidula dello yuzu.	1,30	 

NEW FRU

Voluttuose e appaganti, rappresentano il lato più setoso e ricco della frutta. Frutta in pezzi in elevate percentuali in prodotti cremosi, pronti all'uso e facili da utilizzare. Resistenti ai cicli di congelamento ed alla cottura, sono perfette per farciture e decorazioni sia di pasticceria da forno che moderna.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
01741134	Mela	Preparazione cremosa realizzata con mele (80%).	3,40	 
01742134	Pera	Preparazione cremosa realizzata con pere (80%).	3,40	 

preparati A BASE VERDURA

La pasticceria salata non ha più segreti, grazie alle soluzioni Giuso a base di verdura! Prodotti pensati per arricchire la tua vetrina di pasticceria salata con proposte perfette per la colazione ma anche per nuovi momenti di consumo, come il brunch o l'happy hour, e per rispondere alle nuove abitudini dei tuoi clienti. Un arcobaleno di colori e sapori, per sperimentare e sorprendere.



AMORDIVERDURE

La nostra linea gourmet di verdure semicandite in sciroppo per le tue creazioni di pasticceria salata e dolce. Un'oasi di colori e sapori per liberare il tuo estro e la tua creatività.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
020BC275A	Carciofi in sciroppo	Carciofi a quarti, colore verde tenue e sapore dolce con note amarognole.	2,75	2	  
020BG275A	Cipolle Borettane in sciroppo	Cipolle intere di piccolo calibro, colore giallo tenue e sapore delicato.	2,75	2	  
020BH275A	Mix Peperoni in sciroppo	Peperoni gialli e rossi a cubetti, colori brillanti e sapore deciso.	2,75	2	  
020BF275A	Olive a rondelle in sciroppo	Olive a rondelle, colore bruno e sapore rotondo, piacevolmente croccanti.	2,75	2	  
020BI275A	Pomodoro Italia in sciroppo	Pomodori a metà di origine Italia, colore rosso brillante e sapore dolce e aromatico del pomodoro fresco. Piacevole croccantezza.	2,75	2	  

FARCITURE GOLOSE

LIEVICREME

Creme idrate leggere e vellutate per farciture post forno di grandi lievitati da ricorrenza e di prodotti da forno. Materie prime selezionate, con soli aromi di origine naturale e senza conservanti aggiunti, grazie all'aggiunta di una percentuale alcolica che ne preserva la stabilità nel tempo senza alterarne il sapore.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
041AM130	Lievicreme Amarena	Sapore dolce con note acidule del frutto (50% di amarena), colore rosso violaceo.	3,00		
041LP130	Lievicreme Latte Panna	Sapore delicato ed equilibrato di latte con note vanigliate, colore giallo tenue.	3,00		
041LI130	Lievicreme Limoncello	Sapore intenso e agrumato del limoncello, colore giallo tenue.	3,00		
041PI130	Lievicreme Pistacchio	Sapore inconfondibile di pistacchio con una nota sapida, colore verde/marroncino del frutto.	3,00		
041SA130	Lievicreme Sacher	Connotata da un piacevole contrasto tra le note intense del cioccolato fondente e la dolcezza dell'albicocca, colore marrone scuro.	3,00		



MY FARCY

Una ricca gamma di farciture cremose, dal sapore ricco e appagante, per utilizzo in dispenser. La rivoluzione per soddisfare i tuoi clienti con farciture innovative e altamente personalizzabili, in totale semplicità e con un solo gesto!

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
04090036	My Farcy Albicocca	Con albicocche origine Italia (50%), colore arancione e brillante, sapore acidulo tipico dell'albicocca matura.	0,90		
04091036	My Farcy Frutti di Bosco	Con frutti di bosco (lamponi, more e mirtilli) e fragole (50% di frutta), colore rosso intenso, profumo aromatico, sapore autentico dei frutti di bosco con sfumature di lampone.	0,90		
011FG008	My Farcy Gianduja	Crema vellutata e setosa per farciture e decorazioni al gusto intenso di nocciole e cacao. Colore marrone.	0,85		
011FN008	My Farcy Nocciola	Crema liscia e setosa per farciture e decorazioni al gusto delicato ed avvolgente di latte e nocciole. Colore beige.	0,85		
011FP008	My Farcy Pistacchio	Crema vellutata e cremosa per farciture e decorazioni al gusto inconfondibile del pistacchio. Colore verde tenue e sapore aromatico.	0,85		



GELATINE

Una linea completa di prodotti per ricoprire i tuoi elaborati di lucentezza, creando un velo protettivo che ne preserva la morbidezza e protegge la frutta dall'ossidazione. Non opacizzano a temperature negative e consentono un taglio sempre perfetto.

Ideali per glassare frutta, crostate, croissant, frolle, pan di spagna, creme cotte, pasticceria mignon, elaborati di pasticceria moderna, e per creare farciture miscelando con aromi, colori o creme.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT			
04021160	Giusogel Gusto Albicocca	A caldo, si impiega aggiungendo il 30/50% di acqua; è ideale in applicazione con pennello o cucchiaio ed è caratterizzata da un delicato sapore fruttato.	6,00				
04020160	Giusogel Gusto Neutro	A caldo, si impiega aggiungendo il 30/50% di acqua; è ideale in applicazione con pennello o cucchiaio ed è caratterizzata da un gusto neutro.	6,00				
04073160	Giusogel Pronta all'uso	A freddo, è caratterizzata da un forte potere aggrappante per le applicazioni più impegnative. Ricopre il prodotto con uno strato compatto, cremoso e trasparente e valorizza la lucentezza della frutta.	6,00				
04015115A	Gelosa	A freddo, ideale per glassatura di elaborati di pasticceria (da -18°C a +4°C). Non opacizza né congela rimanendo lavorabile e spatolabile.	1,65				
04015160			6,00				

PREPARATI PER PASTICCERIA

La soluzione pensata per velocizzare e semplificare i processi produttivi fornendo prodotti che coniugano semplicità e qualità, ideali per la gestione ottimale delle creme in pasticceria.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT		
00227204	Integracrema	Miglioratore per crema pasticcera: migliora la struttura, resiste ai cicli di congelamento / scongelamento, intensifica colore e sapore d'uovo ed aumenta la conservabilità della crema. Dosaggio g/kg: 40/50	2,00			
00230204	PerCrema Pasticcera	Semilavorato per crema pasticcera con ricetta tradizionale a caldo: semplifica la preparazione e dona una struttura corposa e vellutata alla crema. Dosaggio g/kg: 70	2,00			
00229204	Prontacrema	Semilavorato pronto all'uso per la preparazione di crema pasticcera a freddo, con sola aggiunta di acqua o latte. Dosaggio g/kg: 260/310	2,00			

Pasticceria **MODERNA**



**PRODOTTI PER LA
PREPARAZIONE
DI MASSE BASE** 32

LINEA UNICO 33

**PRODOTTI
PER RICOPERTURE** 34

























GLASSE 34



ALTRI PRODOTTI 34

PRODOTTI PER LA PREPARAZIONE DI MASSE BASE

Soluzioni estremamente performanti per preparare le masse base di mousse, bavaresi e semifreddi. Materie prime selezionate, attento studio della composizione ingredientistica ed elevata praticità.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
00214200	Base Semifreddo	Base innovativa in grado di ottimizzare resa, struttura e tenuta dei semifreddi in vaschetta da banco. Con soli 150 g per litro di panna consente di realizzare in planetaria una panna morbida, cremosa e dal sapore delicato. Senza ingredienti quali grassi, emulsionanti e con soli aromi naturali. Dosaggio g/kg mix: 115	2,00	 
00222204	Base Pronta Tiramisù	Base pronta all'uso per elaborati di pasticceria moderna per consumo a -18°C (semifreddi) ed a +4°C (mousse, dessert al cucchiaio ed al bicchiere). Pronta all'uso, facile da utilizzare con la sola aggiunta di latte freddo, è caratterizzata da un sapore delicato di mascarpone, con piacevoli note di caffè. In perfetta armonia con il Variegato Tiramisù, permette di creare un equilibrio perfetto di sapori in ogni creazione coniugando l'aromaticità del caffè e la delicatezza del Mascarpone con la nota alcolica del vino Marsala data dal variegato.	2,00	 
00233204	Charm	Strutturante e stabilizzante per elaborati a base di panna da servire a temperatura positiva (0°C/+4°C). Permette un'efficace sostituzione della tradizionale gelatina, in quanto più semplice da utilizzare vista la non necessaria attivazione a caldo. Senza grassi aggiunti. Dosaggio g/kg mix: 140	2,00	  
00212204	Cuzcomousse	Con vero cioccolato al 60% in polvere. Senza aromi e senza grassi aggiunti. Utilizzo a freddo con panna. Ideale per donare a creazioni di pasticceria moderna, dessert al bicchiere e dolci al piatto tutta la corposità del cioccolato fondente. Dosaggio g/kg mix: 200/270	2,00	 
00221204	Cuzcomousse Bianco	Con il 29% di cioccolato bianco. Utilizzo a freddo con panna. Ideale per donare a creazioni di pasticceria moderna, dessert al bicchiere e dolci al piatto tutta la delicatezza e golosità del cioccolato bianco. Dosaggio g/kg mix: 230/330	2,00	 
00218104	L'Ameringa	Preparato per la produzione di un'ottima meringa all'italiana, in modo pratico, sicuro e veloce, utilizzo con acqua. Ideale per semifreddi classici, alleggerimento della panna, decorazioni. Dosaggio g/kg mix: 120/330	1,00	  
00216204	Perfetto -18	Strutturante e stabilizzante per panna montata, ne rende possibile il taglio anche a -18°C. Ideale per semifreddi altamente qualitativi e di veloce realizzazione. Da utilizzare sia con uovo che senza, lavorabile sia con montapanna che con planetaria. Dosaggio g/kg mix: 110/166	2,00	 
00220204	PerMousse	Prodotto per la realizzazione di mousse da banco e da bicchiere. Facile da utilizzare, con sola aggiunta di latte, per ottenere in tempi rapidissimi una soffice mousse neutra aromatizzabile. Ideale per la realizzazione di gelato caldo. Senza grassi vegetali idrogenati. Dosaggio g/kg mix: 286/375	2,00	 
00215204	Premiapanna	Miglioratore per panna soffice ed in grado di preservare struttura per molto tempo. Risolve il problema della sineresi (separazione acqua/grasso), lavorabile sia in montapanna che in planetaria. Senza aromi. Ideale per panna per semifreddi, decorazione di torte o guarnizione di coppe. Dosaggio g/kg mix: 40/80	2,00	  
00210012	GG Ovo	Prodotto a base d'uovo. Il particolare processo di pastorizzazione con mild technology preserva le naturali caratteristiche organolettiche dei tuorli impiegati. Senza aromi né conservanti. Dosaggio g/kg mix: q.b.	1,20	  



Pasticceria
MODERNA

LINEA UNICO

Basi strutturanti di semplice utilizzo e altamente versatili, perfette per applicazioni a temperatura positiva (mousse, bavaresi) e/o negativa (semifreddi). Un unico prodotto, per infinite creazioni originali e innovative.

33

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
00242204	Unico 1	Neutro stabilizzante e strutturante per panna, lavorato a freddo; senza aromi. Ideale per applicazioni in prodotti da somministrare a temperatura positiva ed in semifreddi da conservare e servire a -18°C (dosaggio ridotto). Dosaggio g/kg mix: 50	2,00	  
00243204	Unico 2	Base stabilizzante e strutturante per panna, lavorata a freddo; arricchita con fibre vegetali e proteine del latte per masse stabili, cremose e morbide, senza aromi. Ideale nei prodotti da somministrare a temperatura positiva e non: dona struttura a semifreddi (dosaggio ridotto) rendendoli facilmente porzionabili e stabili agli sbalzi termici. Dosaggio g/kg mix: 100	2,00	 
00244204	Unico 3	Base completa per semifreddo (utilizzo con latte), lavorata con grassi vegetali non idrogenati; con soli aromi naturali. Ideale per la semplice produzione di soffici masse base neutre per semifreddo di elevata stabilità alle variazioni di temperatura. Dosaggio g/kg mix: 330	2,00	 

PRODOTTI PER RICOPERTURE

Ricopri le tue creazioni di brillantezza con le nostre ricoperture, perfette sia a temperatura positiva (+2°C/+4°C) che negativa (-15°C/-18°C). Copertura uniforme sia sulle superfici piane che sui bordi verticali, forte aggrappamento al dolce e taglio sempre netto e pulito. Non congelano né opacizzano a basse temperature.

GLASSE

- **Splendidee**: glasse coprenti a effetto specchio dai colori luminosi e brillanti. Per un risultato ottimale si consiglia, alla prima apertura, di scaldare il prodotto a bagnomaria o in microonde fino a raggiungere una temperatura di 50/60°C. Non appena la glassa raggiunge una temperatura di 38/40°C, il dolce, precedentemente abbattuto fino al cuore, è pronto per essere ricoperto di brillantezza.

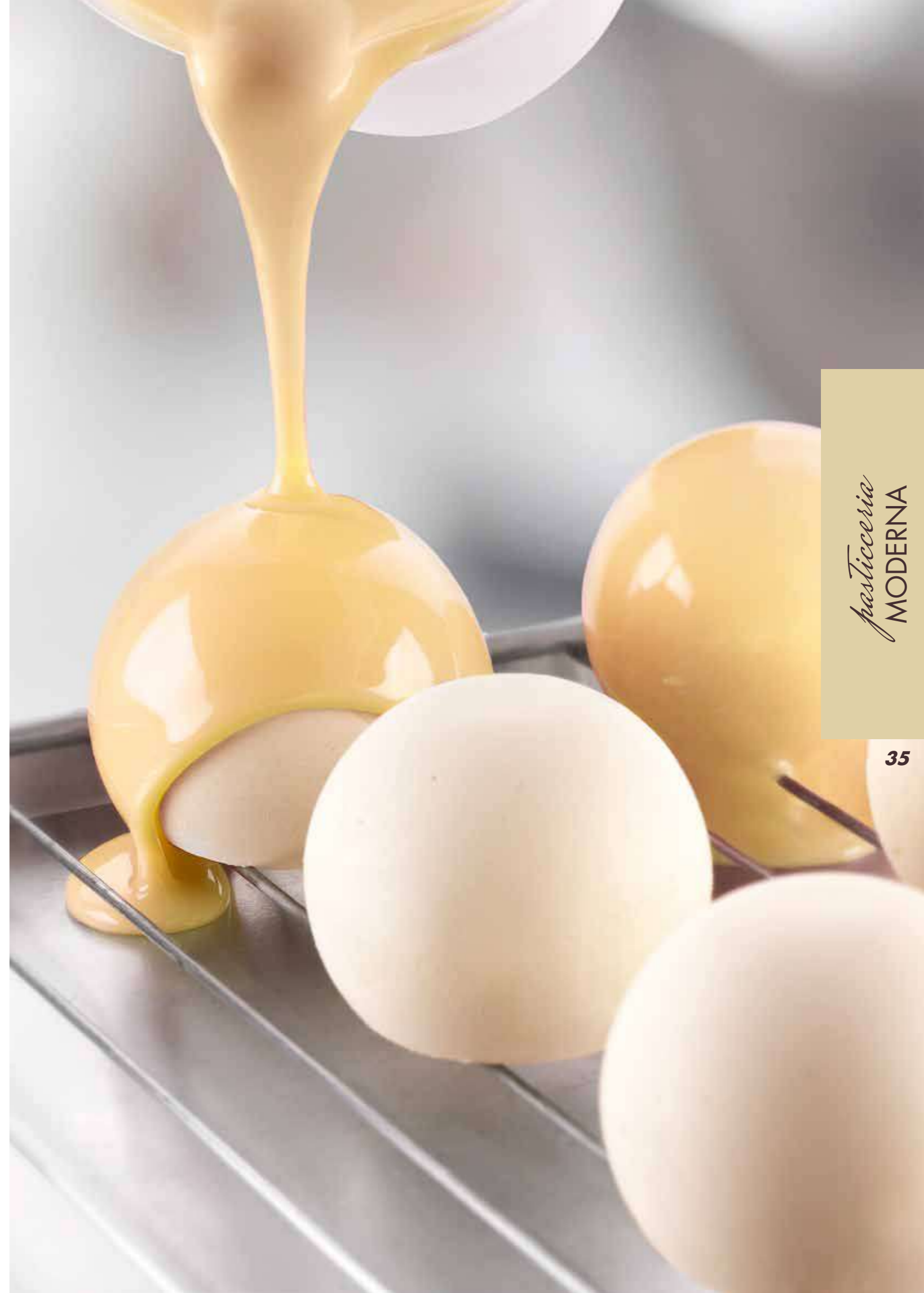
- **Crystal**: glasse pronte all'uso per utilizzo a freddo. Effetto trasparente, colori accesi e brillanti ma naturali. Dal sapore delicato, garantiscono facilità d'uso e un taglio pulito e netto.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
00907115B	Splendidee Amarena	Sapore connotato da note acidule ed amarognole, colore rosso intenso.	1,65	4	Gluten FREE
00901115B	Splendidee Bianca	Sapore neutro, colore bianco brillante.	1,65	4	Gluten FREE
00902115B	Splendidee Caramel	Sapore dolce e avvolgente, colore ambrato.	1,65	4	Gluten FREE
00904115B	Splendidee Fragola	Sapore fruttato e aromatico, colore rosso brillante.	1,65	4	Gluten FREE
00903115A	Splendidee Gusto Cioccolato	Sapore corposo ed intenso del cioccolato, colore marrone scuro.	1,65	4	Gluten FREE
00903160			6,00	2	
00906115B	Splendidee Pistacchio	Sapore intenso tipico del frutto, colore giallo verde.	1,65	4	Gluten FREE
00915115A	Crystal Tuttobosco	Colore rosso violaceo, gusto pieno e rotondo.	1,65	4	Gluten FREE

ALTRI PRODOTTI

Per guarnire e decorare elaborati di pasticceria moderna.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
04015115A	Gelatina Gelosa	A freddo, ideale per glassatura di elaborati di pasticceria (da -18°C a +4°C). Non opacizza né congela rimanendo lavorabile e spatolabile.	1,65	4	Gluten FREE



gelateria



NEUTRI 38

MONDO BASI 39

BASI PER GELATO AL LATTE	39
BASI PER GELATO ALLA FRUTTA	40
BASI PER GELATO ALCOLICO	40
BASI PER GELATO AL GUSTO CIOCCOLATO	41
BASE COMPLET	42
BASE EVOLUZIONE	42
BASE ASSOLUTA	43

MIGLIORATORI 43

LINEA CUZCO 44

CUZCO GELATO	45
CUZCO VARIEGATI	46
CUZCO IN TAZZA	46



INSAPORENTI 47

LINEA GOLD	47
ESPRESSO	48
LINEA SUPERPREMIUM	48
PASTE CLASSICHE	50
PASTE FRUTTA	52
LINEA TANTOFRUTTO	53
GELATO AL GUSTO DI YOGURT	53
ALTRI INSAPORENTI	54



READY MIX 63

LINEA FLASH	63
LINEA SOSOFT	64
GRANITOSE	64

DECORAZIONI 65

AMARENA E AMARENATA GELATERIA	65
TOPPING	66
I GRANELLOSI	66



LINEA VARIEGATI 56

VARIEGATI IN PASTA	57
VARIEGATI AMORDIFRUTTA	58
COPERTURE	58
LINEA NAPOLITANER	59
LINEA CHOCOBUONI	59

NERELLE 60






NERELLE CLASSICHE	61
NERELLE CRISPY	61

I KIT DELLA TRADIZIONE 62

GELATO DEI RICORDI 62


















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	

MONDO BASI

Per un buon gelato, partiamo dalle basi! Dall'expertise Giuso, un ricco assortimento per soddisfare le esigenze di ogni artigiano gelatiere.

BASI PER GELATO AL LATTE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	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	Caratterizzata da un delicato sapore di latte, è una base ricca di grassi ideale per realizzare gelati particolarmente voluminosi e caldi al palato. Gusto latte.	2,00		65/70	
00007250	Base Briogel 50	Non contiene aromi e conferisce al gelato una struttura asciutta e compatta grazie soprattutto all'apporto delle maltodestrine. Gusto neutro.	2,50		33/35	
00028250	Base Matygel 50 "C/F"	Ideale per chi ama un gelato dal sapore delicato di latte e dalla struttura liscia.	2,50		33/35	 
00009250	Base Milkagel 50 "C"	Si caratterizza per un sapore di latte intenso ed è indicato per chi desidera utilizzare prodotti fortemente personalizzabili. A caldo. Gusto latte.	2,50		33/35	
00034200	Base 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	Base Milkapan 150	Ideale per chi vuole un gelato "fresco", che invoglia il consumo e facilmente personalizzabile. Contiene una buona quantità di panna in polvere. Gusto latte.	2,00		110	

LEGENDA

TIPOLOGIE DI CONFEZIONI






TIPOLOGIA DI PREPARAZIONE



BASI PER GELATO ALLA FRUTTA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA	LAVORAZIONE
00021200	Base Fruicrem 100	Base per gelati alla frutta dall'effetto 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. Gusto neutro.	2,00		65/70	 
000A1100	Base 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.	1,00		270/300	 
00044250	Multibase 50	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	Base 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. 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.	2,00		70/80	 

BASI PER GELATO AL GUSTO CIOCCOLATO

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA	LAVORAZIONE
00018200	Base Complet gusto Cioccolato 100	Una base che consente di ottenere un gelato al gusto di cioccolato caratterizzato da un colore piuttosto chiaro. Senza aromi.	2,00		65/70	 
00040180	Base Complet gusto Cioccolato 150	Una base ideale per chi cerca un gelato al gusto di 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	Base 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. Conferisce al gelato un'ottima cremosità ed una buona tenuta in vetrina. Gusto latte.	2,00		65/70	
00030105			15,00			
00035200	Base Complet 100 "F"	Contiene un nucleo di stabilizzanti ed emulsionanti in grado di lavorare anche a freddo. Una base che conferisce al gelato una struttura di elevata qualità. Gusto latte.	2,00		65/70	
00035105			15,00			
0001M200	Base 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.	2,00		95	
00056200	Base 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.	2,00		160	
0001RS10	Base Complet 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	Base Evoluzione 50	Base completa con aroma naturale e gusto latte per uso con latte.	2,00		33/35	
000BI200	Base Evoluzione 100	Base completa con aroma naturale e gusto latte per uso con latte.	2,00		65/70	
000DF200	Base Evoluzione 150	Base completa con aroma naturale e gusto latte.	2,00		110	
000BR250	Base Evoluzione Mix	Base completa 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	Base 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	Base 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	

MIGLIORATORI

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 sciroppo di glucosio disidratato 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	Morbidò	È una miscela di zucchero ed edulcorante 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 miglioratore 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 emulsionanti di mono e digliceridi degli acidi grassi. Il prodotto viene 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 rivoluzione del gelato artigianale al vero cioccolato. Grazie all'impiego di vero cioccolato e non solo di semplice cacao, i prodotti Cuzco donano ad ogni creazione un gusto ricco e appagante, una bilanciatura perfetta e una texture morbida. Un'ampia gamma di soluzioni altamente performanti, che spaziano dalla gelateria alla pasticceria moderna, per offrire il lato più sublime del cioccolato, tutto l'anno.




CUZCO GELATO

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, caratterizzato da 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	Per un gelato di cioccolato senza derivati del latte aggiunti, 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 gusto 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 e delicato.	1,20		285
000AP120	Cuzco Cioccolato Bianco	Con vero cioccolato bianco, per un gelato dal sapore delicato di cioccolato bianco.	1,20		315

CUZCO VARIEGATI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
013BZ225	Cuzco Variiegato con Granella Grezza a base di "Cioccolato di Modica Igp"	Variiegato al gusto di cioccolato fondente arricchito con granella grezza a base di "Cioccolato di Modica IGP", colore marrone scuro e piacevole croccantezza tipica del "cioccolato primordiale". Senza derivati del latte aggiunti.	2,50		q.b.

CUZCO IN TAZZA



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
000MZ100	Cuzco in Tazza	Preparato in polvere realizzato con il 15% di vero cioccolato fondente in ricetta per bevande calde al gusto intenso e gratificante. Sviluppo in acqua, per una bevanda cremosa e avvolgente, o in latte. Senza derivati del latte aggiunti e senza grassi vegetali aggiunti.	1,00		DOSE TAZZA 80 g di prodotto + 200 ml di acqua DOSE CIOCCOLATIERA 400 g di prodotto + 1 l di acqua






INSAPORENTI

LINEA GOLD

I grandi classici senza tempo in una versione altamente performante, senza aromi nè conservanti. Un'eccellenza che è frutto anche di materie prime dalla provenienza ricercata.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01136155	Pasta Gianduja Gold	Cacao e Nocciole in un grande prodotto che regala un'eccellente interpretazione del gusto Gianduja. Realizzata senza aromi, senza coloranti, senza conservanti.	5,50		70/100
011BM225	Pasta Mandorla Avola Tostata Gold	Con sole mandorle della prestigiosa varietà Avola a tostatura decisa. Una pasta pura al 100%, senza aromi, coloranti e olii aggiunti, dal colore beige intenso e dal sapore delicato ma deciso.	3,50		120/150
01139155	Pasta Mandorla Gold	L'utilizzo di sole Mandorle mediterranee tostate e raffinate garantisce a questo prodotto un'altissima purezza ed un'eccellente qualità. Gusto delicato ma ben definito. Senza aromi, senza coloranti, senza conservanti e senza olii aggiunti.	5,50		70/100
01139225			2,50		
01113155	Crema Nocciola "Piemonte Igp" Gold	Con nocciole di sola origine "Piemonte IGP" delicatamente tostate e raffinate. Senza aromi, senza coloranti, senza conservanti.	5,50		70/100
01113225			2,50		
01118155	Pasta Nocciola "Piemonte IGP" Gold	La Pasta Nocciola "Piemonte IGP" Gold si ottiene mediante processi di tostatura e raffinazione delicati. Perfetta per ottenere un gelato dal colore marrone chiaro, dal gusto dolce ma ben definito e dal profumo delicato, capace di esaltare perfettamente le note fruttate della qualità della Nocciola.	5,50		70/100
011AQ155	Pasta Nocciola "Piemonte Igp" Scura Gold	La Pasta Nocciola "Piemonte IGP" Scura Gold, ottenuta mediante un processo di tostatura intenso, consente di realizzare un gelato dal gusto deciso e persistente, dal colore marrone scuro ma equilibrato e dal profumo intenso e duraturo, dove si percepisce appieno la sua tostatura.	5,50		70/100
01194155	Pasta Pistacchio 100% "Pistacchio Verde di Bronte Dop" Gold	Dal "Pistacchio Verde di Bronte DOP", nasce la Pasta Pistacchio 100% "Pistacchio Verde Bronte DOP" Gold, top di gamma dal gusto e dall'aroma inconfondibili. Caratterizzata da una tostatura molto spinta, consente di ottenere un gelato dal colore marrone/verde chiaro e dal gusto delicato, dolce ma tostato, con peculiari sentori di mandorla dolce. È consigliabile applicare il prodotto su una miscela base priva di aromi, in modo da non coprire il delicato gusto del pistacchio.	5,50		70/100
01194225			2,50		
01151155	Pasta Pistacchio Sicilia Gold	Dall'unione fra Pistacchi Sicilia, presenti all'80%, e una parte di Pistacchi Mawardi, nasce questa pasta color verde marroncino che, grazie all'aggiunta di una bassissima quantità di clorofilla e curcumina, consente di ottenere un gelato sui toni del verde chiaro. Si consiglia l'applicazione su una miscela base priva di aromi, per non coprire i delicati sentori di Pistacchio dolce.	5,50		70/100
01151225			2,50		
01127225	Pasta Pistacchio Sicilia Integrale Gold	La Pasta si distingue dalle comuni Paste di Pistacchio in quanto subisce una raffinazione grezza che determina una consistenza denominata Pesto. Senza aggiunta di coloranti, per una pasta dal colore verde naturale inscurito esclusivamente mediante il processo di tostatura. Si consiglia l'applicazione su una miscela base priva di aromi in modo da non coprire il gusto intenso del Pistacchio. Il gelato che si ottiene ha un tenue colore verde con una leggera "puntinatura" dovuta alla sua raffinazione.	2,50		100/120

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01195155	Pasta Pistacchio Mediterraneo Gold	La Pasta Pistacchio Mediterraneo Gold è il frutto di una meticolosa selezione di Pistacchi turchi e di un processo di tostatura mediamente elevato. La pasta, dal gusto delicato ma intenso e duraturo, è realizzata con una bassissima quantità di clorofilla e curcumina (inferiore allo 0,8%) che conferiscono al gelato un colore sui toni del verde. Si consiglia l'applicazione su una miscela base priva di aromi, per non coprire il gusto del Pistacchio.	5,50		70/100
01195112			1,20		
011AN155	Pasta Pistacchio Mediterraneo Senza Coloranti Gold	Dall'accurata selezione di Pistacchi turchi e da un processo di tostatura mediamente elevato, nasce la Pasta Pistacchio Mediterraneo Gold. Senza aggiunta di coloranti, per una pasta e un gelato dal colore marroncino. Si consiglia l'applicazione su una miscela base priva di aromi, per non coprire il gusto del Pistacchio.	5,50		70/100







ESPRESSO

Caffè liofilizzato 100% Arabica della Colombia. Piccole scaglie di puro piacere che donano al gelato un gusto aromatico di caffè e un colore deciso e accattivante. La soluzione performante ed economicamente vantaggiosa che ricorderà, al primo assaggio, il caffè della moka.

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

LINEA SUPERPREMIUM














Una linea eccellente di paste ai gusti della tradizione. Materie prime selezionate e processi di trasformazione accurati, per una vetrina sorprendente.











CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01196225A	Pasta Arachide	Ottenuta dal 100% di arachidi tostate, senza zucchero, aromi, coloranti e grassi aggiunti, colore marrone chiaro. Per gelati fortemente caratterizzanti ma dal sapore morbido, rotondo e non stucchevole.	2,50		70/100
011AE130	Pasta Cioccolato Bianco	Con il 75% di cioccolato bianco, ideale per l'utilizzo in gelateria e pasticceria, colore bianco, per un gelato dal sapore delicato.	3,00		100
01232100	Cocco Superpremium	Preparato in polvere con il 50% di cocco rapè. Colore bianco, sapore delicato, sviluppo anche a freddo.	1,00		60/70
01267130	Pasta Marron Glacé	Dalla tradizione Giuso nei marroni nasce questa pasta dedicata al mondo della gelateria. Con marroni canditi in pezzi, dal colore e aroma molto intensi.	3,00		60/70
01112155	Crema Nocciola Premium	Crema con una elevatissima percentuale di nocciole, con solo nocciole italiane, senza zucchero e coloranti.	5,50		70/100
01112225			2,50		

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
011BF155	Pasta Nocciola Delizia	Una pasta ideale per il gelatiere che vuole proporre un gelato alla nocciola dal gusto eccellente e dall'elevato valore in termini di food cost. Ottenuta mediante un processo di tostatura medio, alla pasta vengono aggiunte una miscela di grassi vegetali non idrogenati, per stabilizzare nel tempo la separazione naturale degli olii della nocciola, e una miscela di aromi, per aumentare l'intensità del sapore. Un prodotto che vanta un'altissima percentuale di Nocciola, per un gelato dal colore marrone, dal gusto mediamente tostato e dal profumo intenso e deciso derivante dall'accurata selezione di Nocciole.	5,50		70/100
01120155	Pasta Nocciola Premium	Ottenuta mediante un processo di tostatura medio, la Pasta Nocciola Premium dà vita a un gelato dal colore marrone e dal gusto intenso e marcato derivante dalle caratteristiche organolettiche di questa selezione di Nocciole. Il profumo deciso fa percepire appieno la sua tostatura.	5,50		70/100
01120225			2,50		
01168155	Pasta Nocciola Scura Premium	Ottenuta da un processo di tostatura elevato, è ideale per un gelato alla nocciola dal colore marrone scuro, dal gusto altamente tostato e dal profumo deciso derivante dalle caratteristiche organolettiche di questa selezione di Nocciole. La soluzione ideale per chi vuole offrire un gelato particolarmente caratterizzato.	5,50		70/100
011BL225	Pasta Pinolo Superpremium	Pasta di pinolo dal sapore dolce, aromatico e dal colore marrone chiaro. L'ideale per chi ama un gelato molto delicato ma caratterizzante. Senza coloranti e senza aromi.	2,50		80/120
011BE155	Pasta Pistacchio Delizia	L'ideale per il gelatiere che ricerca un pistacchio di qualità e, al tempo stesso, di alto valore in termini di food cost. Considerato il colore di questa tipologia di pistacchio Californiano, è prevista l'aggiunta di una bassissima quantità di clorofilla e curcumina (<1%) per conferire al gelato un delicato colore verde. È consigliabile applicare la Pasta Pistacchio Delizia su una miscela base priva di aromi così da evidenziarne appieno le peculiarità, per un gusto tostato e deciso.	5,50		70/100
011AP225	Pasta Pistacchio Extra Premium	Dalla selezione di Pistacchi turchi si ottiene una pasta dal gusto delicato ma intenso e duraturo, grazie anche al grado mediamente elevato di tostatura dei frutti. Alla pasta viene aggiunta una miscela di grassi vegetali non idrogenati per stabilizzare nel tempo la separazione naturale degli olii del pistacchio. L'aggiunta di una bassissima quantità di coloranti consente di ottenere un gelato di un bellissimo colore verde. È consigliabile applicare il prodotto su una miscela base priva di aromi, così da non coprire il gusto del Pistacchio.	2,50		70/100
01550225	Pasta Tiramisù	Con Uova, vino Marsala e caffè. Ideale per l'aromatizzazione di gelati e creme, dal profumo intenso. Un gusto intramontabile in vetrina.	2,50		60/70
01294130	Pasta Vaniglia Classica	Con estratto di Vaniglia Bourbon e dalla leggera nota aromatica di scorza di limone. Adatta anche per la pasticceria.	3,00		25
01214130	Pasta Vaniglia Premium Madagascar	Realizzata con estratto di bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar, solo aroma naturale di vaniglia, per caratterizzare il gelato con un sapore rotondo e deciso. Senza coloranti e senza conservanti.	3,00		20
01580225	Pasta Zabaglione "G"	Con Uova e Marsala. Colorazione intensa, struttura fluida e dalla nota alcolica.	2,50		60/70
01581225	Pasta Zabaglione "P"	Con Uova, Marsala. Colorazione scura e struttura densa. Ideale anche nell'aromatizzazione della panna, leggermente alcolica.	2,50		60/70

PASTE CLASSICHE

I classici che fanno la differenza. Facili da lavorare e semplici da bilanciare, sono ottimi insaporenti per gelateria e pasticceria moderna (mousse, semifreddi, bavaresi) ma sono ideali anche per aromatizzare basi di pasticceria tradizionale, frolle e lievitati. Parola d'ordine: trasversalità.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01128225	Pasta Amaretto	Con mandorle e cacao. Sapore amaro e dolce di mandorla, colore marrone	2,50		60/70
012E1130	Pasta gusto Biscotto	Per un gelato dal sapore morbido di biscotto frollino. Ideale per variegature. Colore giallo.	3,00		50
01123225	Pasta Caffè	A base di caffè tostato e nocciole. Dal gusto intenso di caffè e dal colore marrone.	2,50		35
01241130	Pasta Caramel	Pasta a base di zucchero caramellato, colore marrone bruciato, dal gusto dolce e inconfondibile di caramello.	3,00		50
01211130	Pasta Cassata alla Siciliana	Il sapore, dal gradevole sentore di mandorla, arricchito dai cubetti di frutta candita Giuso dona al gelato un equilibrio di note agrumate.	3,00		200
012B1130	Pasta gusto Crema Catalana	Pasta al gusto di crema catalana.	3,00		60/70
01124225	Pasta Croccantino gusto Rhum	Pasta aromatizzata al rhum, con nocciole. Colore zucchero caramellato.	2,50		60/70
012AT130	Pasta Fiocco Azzurro	Gusto vaniglia-mou per gelati tipo "puffo"; ideale anche per pasticceria.	3,00		50
01121225	Pasta Gianduja	A base di nocciole e cacao. Gusto deciso e pieno. Colore marrone.	2,50		70/100
012B3130	Pasta Ice Bubble	Gusto che richiama il classico chewing-gum rosa; adatta per sviluppo in latte o acqua.	3,00		50
012B2130	Pasta Malaga	Ricca di uva sultanina e vino marsala. Colore neutro.	3,00		60/70
012B8130	Pasta Mascotta	Con mascarpone, caratterizzata da una nota delicata di formaggio dolce.	3,00		100/120
01260130	Pasta Menta	Con aroma naturale di menta. Sviluppo in acqua o latte, colore verde.	3,00		35/50

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01197008	Pasta Mou Concentrata	A base di latte concentrato e zucchero caramellato, dal sapore pieno del latte e leggermente amarognolo dello zucchero caramellato.	0,85		30
01129225	Pasta Noce	Pasta con noci e mandorle.	2,50		60/70
01286130	Pasta Pannacotta	Gusto tipico della panna cotta. A base di latte e zucchero caramellizzato.	3,00		50
011AS225	Pasta Pistacchio	Con pistacchio e mandorla. Di colore verde e sapore di pistacchio tostato.	2,50		70/100
012BP130	Pasta Tiramisù No Alcool	Pasta dal tradizionale sapore e colore del Tiramisù ma senza aggiunta di alcool. Un classico immancabile in vetrina.	3,00		50
01122225	Pasta Torroncino	A base di granella di torrone con nocciole, gusto incisivo, colore avorio.	2,50		60/70
012AU130	Pasta Vaniglia Gialla	Gusto delicato di vaniglia dalla leggera nota agrumata, colore giallo tenue. Adatta anche per l'insaporimento delle creme di pasticceria.	3,00		25/35
012BH130	Pasta Vaniglia Lovers	Con baccelli di vaniglia, dal sapore rotondo e pieno, privo di note agrumate. Di colore giallo tenue.	3,00		25
01213130	Pasta Whisky	Con il 17% di whisky di puro malto che dona al gelato un'aromatizzazione equilibrata e unica. Ottima anche in pasticceria per l'aromatizzazione di creme e ganache.	3,00		70
012B4014	Pasta Zuppa Inglese	Pasta al gusto di zuppa inglese caratterizzata da note aromatiche e agrumate.	1,10		50

PASTE FRUTTA





La frutta per noi non ha segreti. La lavoriamo con metodi gentili, a basse temperature, concentrandola sottovuoto per dar vita a paste perfette per conferire al gelato le sfumature fresche ed autentiche della frutta o per rinforzarne il sapore nelle preparazioni con 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 - Ribes nero	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

Metodi gentili e tanta frutta, che lavoriamo con passione e amore: una linea di paste di frutta per un gelato dal sapore fresco ed autentico.








CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01262130	Pasta Amarena	3,00		60/70
01250130	Pasta Ananas	3,00		60/70
01252130	Pasta Fragola	3,00		60/70
01268130	Pasta Gusto Fragolina di Bosco	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

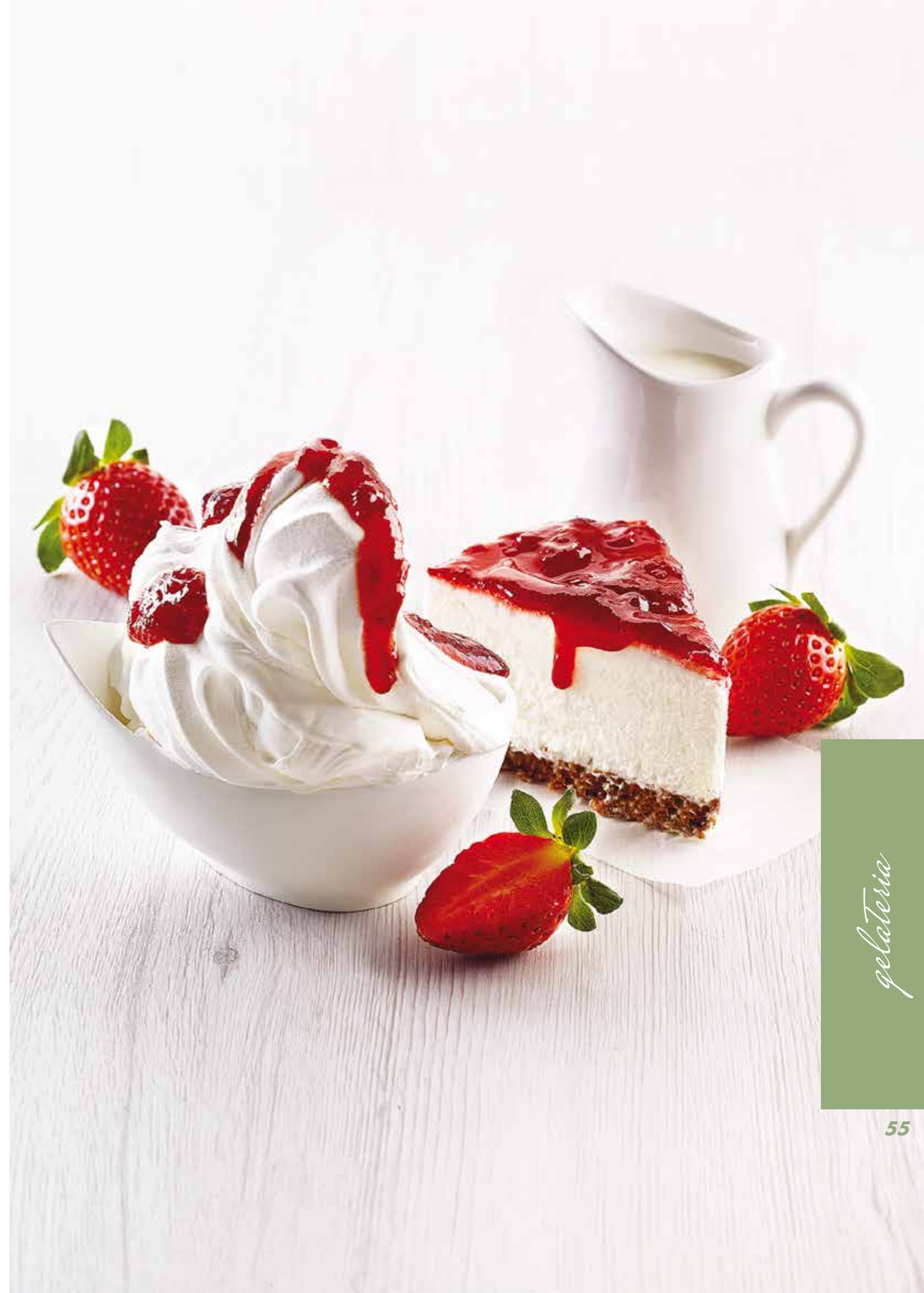
GELATO AL GUSTO DI YOGURT

Il gelato al gusto di yogurt nella sua veste più cremosa e seducente. Prodotti per realizzare ottimi gelati al gusto di yogurt, di tendenza e sempre più apprezzati: non possono mancare nella tua vetrina.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
00020204	Peryò	È un prodotto di alta qualità utilizzabile per l'insaporimento al gusto di 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.	2,00		30
000BF254	Base Peryò 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 in polvere. L'aromatizzazione risulta delicata con una nota aromatica rotonda. Permette la realizzazione di un gelato con una struttura asciutta e compatta.	2,50		30
000IB204	Peryò Gusto Intenso	Una polvere insaporente dal gusto intenso, per i clienti che ricercano una aromatizzazione decisa, fortemente caratterizzata.	2,00		30
000HW080	Peryò Flash	Preparato completo per gelato al gusto di yogurt.	0,80		300
00061160	Sosoft Yogurt	Prodotto completo con yogurt in polvere per la preparazione del gelato soft al gusto di yogurt: a 800 g di SoSoft 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 e dal colore bianco avorio. Senza grassi vegetali idrogenati.	2,00		100
000LH204	Gusto Cheesecake	Insaporente in polvere al gusto di cheesecake, altamente solubile, da aggiungere alla base bianca per conferire al gelato il caratteristico sapore di formaggio. Contiene formaggio in polvere. Ideale in abbinamento a variegati di frutta. Dalla lunga conservabilità a temperatura ambiente.	2,00		30
000AT200	Gusto 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		100/120
000CW204	Gusto Latte & Panna	In linea con le attuali tendenze di mercato, sempre più alla ricerca di prodotti dal gusto intenso e naturale, Gusto 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		30/40
00005254	Gusto Limone 50	È un prodotto composto da succo di limone in polvere 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 aggiunti.	2,50		33/35
000FL204	Gusto Mascarpone 30	Insaporente in polvere, da aggiungere alla base bianca per conferire al gelato il caratteristico sapore di mascarpone.	2,00		30
00410012	Cacao Amaro Solubile	Cacao aromatizzato selezionato in polvere al 22/24% di burro di cacao.	1,00		q.b.















LINEA

variegati

Il gelato si mangia anche con gli occhi!
Per questo abbiamo pensato ad una vasta gamma di variegati, innovativi e di elevata qualità, dalle performance sensazionali. Libera la tua fantasia e rendi la tua vetrina più creativa e accattivante che mai!



VARIEGATI IN PASTA

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01344130	Variegato Amarena	3,00		q.b.
01357130	Variegato Caramel	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.
013AT014	Variegato Sambuco	1,10		q.b.
013CF225	Variegato Sgranocchio	2,50		q.b. come variegato 80/100 g/kg mix come pasta insaporente
013CE130	Variegato Tiramisù	3,50		q.b.
01337130	Variegato Tuttobosco	3,00		q.b.
013BU130	Variegato Zuppa Inglese	3,00		q.b.

VARIEGATI AMORDIFRUTTA

Il mondo Amordifrutta, anche in gelateria. Variegati di grande nobiltà ingredientistica, realizzati con frutta candita e semicandita in elevate percentuali. Senza conservanti e con soli aromi naturali.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
013BG130	Variegato Amordifrutta Amarena	Variegato impreziosito con amarene IQF candite per un piacevole contrasto con la cremosità del gelato. Colore rosso intenso e brillante.	3,00		q.b.
01312130	Variegato Amordifrutta Arancia	Variegato impreziosito con scorze di arancia candite. Cubetti di frutta morbidi al cuore e croccanti nella scorza.	3,00		q.b.
013BS130	Variegato Amordifrutta Bergamotto Calabria	Variegato arricchito da filetto di scorza di Bergamotto di origine Calabria, con aromi e coloranti di origine naturale. Profumo intenso, colore verde brillante e gusto piacevolmente amaro che ricorda il frutto.	3,00		q.b.
01313130	Variegato Amordifrutta Cherry	Variegato impreziosito con ciliegie e amarene. Sapore autentico di tradizione, connotato da una nota spinta data dal Rhum.	3,00		q.b.
013BB130	Variegato Amordifrutta Fichi Caramellati	Variegato impreziosito con il 60% di fichi. Con pezzi di frutta dalla dimensione elevata per aumentare la masticabilità in contrasto con la struttura cremosa del gelato.	3,00		q.b.
01376130	Variegato Amordifrutta Fichi & Rhum	Variegato impreziosito da fichi e rhum; prodotto a leggero grado alcolico.	3,00		q.b.
013BV130	Variegato Amordifrutta Lamponi	Variegato impreziosito dal 35% di lamponi canditi. Profumo aromatico, colore rosso intenso, brillante e sapore ricco e dolce, con note acidule.	3,50		q.b.
013CG135	Variegato Amordifrutta Lime	Variegato arricchito da filetti di scorza di lime semicanditi. Colore verde brillante e sapore agrumato intenso.	3,50		q.b.
013BH130	Variegato Amordifrutta Malaga	Variegato impreziosito con uvetta. Una nota alcolica è data dal Marsala e dal Rhum invecchiato. Colore giallo dorato.	3,00		q.b.
013BI130	Variegato Amordifrutta Mirtillo	Variegato impreziosito con il 42% di mirtilli. Presenza di croccanti frutti interi, sapore fresco ed equilibrato. Colore blu violaceo.	3,00		q.b.
01378130	Variegato Amordifrutta Strudel	Variegato impreziosito da mele e uvetta, con un piacevole tocco di cannella.	3,00		q.b.
01314130	Variegato Amordifrutta Zenzero	Variegato impreziosito con il 38% di zenzero candito. Presenza di frutta a cubetti, morbidi e non fibrosi.	3,00		q.b.

COPERTURE

Prodotti altamente performanti per guarnire o ricoprire il gelato artigianale di pura bontà.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
011AA130	Be Stick Choconoble Fondente	Copertura di altissima qualità a base di cioccolato fondente (77%) ricca ed appagante. Dal sapore forte, fragrante e aromatico, garantisce una copertura di spessore maggiore e un effetto "spacco" accentuato e gradevole.	3,00		q.b.
01198130	Be Stick Choconoble Bianco	Copertura di altissima qualità a base di cioccolato bianco (83%). Garantisce una copertura di spessore maggiore e un effetto "spacco" accentuato e gradevole.	3,00		q.b.
01199130	Be Stick Choconoble gusto Latte	Copertura di altissima qualità a base di cioccolato bianco e fondente. Garantisce una copertura di spessore maggiore e un effetto "spacco" accentuato e gradevole.	3,00		q.b.
01131155	Copertura 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.
01148225	Stracciatella Suprema	Copertura al gusto di cioccolato fondente, senza grassi idrogenati. Ideale per riscoprire la bontà del gelato alla stracciatella e per realizzare creativi gelati su stecco.	2,50		q.b.

LINEA NAPOLITANER

Una gamma vasta e completa per assaporare tutto il piacere del wafer in un gelato che coniuga voluttuosità e croccantezza in un vortice di bontà. Creme golose e vellutate che si sposano perfettamente con la fragranza dei wafer presenti all'interno, per un'esperienza sensoriale unica.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01315225	Crema Napolitaner Classico	Crema gianduia con inclusioni di wafer a pezzetti, per una piacevole sensazione soffice ma croccante all'assaggio.	2,5		q.b. come variegato 75/80 g/kg mix come pasta insaporente
013CD225	Crema Napolitaner Espresso	Crema morbida e vellutata al gusto intenso e aromatico di caffè impreziosita da golosi pezzetti di wafer che donano un tocco deliziosamente crispy all'assaggio.	2,5		q.b. come variegato 75/80 g/kg mix come pasta insaporente
013BW225	Crema Napolitaner Noir	Crema vellutata al gusto di cioccolato fondente e tanti wafer all'interno.	2,5		q.b. come variegato 75/80 g/kg mix come pasta insaporente
013CA225	Crema Napolitaner Vaniglia	Morbida crema al gusto di vaniglia con wafer a pezzetti impreziosita dall'estratto naturale di Vaniglia Bourbon del Madagascar.	2,5		q.b. come variegato 75/80 g/kg mix come pasta insaporente

LINEA CHOCOBUONI

Variegature golose al gusto di cioccolato ricche di inclusioni, pensate per dar libero sfogo alla tua creatività con abbinamenti intriganti e innovativi. Una linea completa, per un gelato da mangiare anche con gli occhi.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01370225	Crema Bischocho	Variegatura arricchita da golosi pezzi di biscotti baci di dama.	2,50		q.b.
013AJ225	Crema Chocobello	Una gustosa crema al gusto cioccolato bianco con inclusioni di mandorle tostate, cocco rapè e cialde di wafer a pezzetti.	2,50		q.b.
013AD225	Crema Chocococco	Una crema al gusto cioccolato con granella di cocco all'interno.	2,50		q.b.
01372225	Crema Chococrunch	Una variegatura al gusto cioccolato con inclusioni di filetti e granelle di mandorle e nocciole. Si caratterizza per la croccantezza della frutta secca in piacevole contrasto con il gusto del cioccolato.	2,50		q.b.
013BE225	Crema Chocokrokki	Un variegato al sapore di cioccolato fondente, marcato gusto di amaretto, profumo di nocciola.	2,50		q.b.
01393225	Crema Chocopeanut	Una variegatura al gusto di cioccolato con una golosa granella di arachidi. Una delicata nota salata arricchisce questa referenza.	2,50		q.b.
013AF225	Crema Chocorè	Una morbida crema al gusto di cioccolato scuro, con fragranti pezzetti di biscotti al cacao.	2,50		q.b.
013AE225	Crema Chocowafer	Una golosa crema al gusto di cioccolato e nocciola, dal colore chiaro, con inclusioni di cialde di wafer a pezzetti.	2,50		q.b.

Nerelle

Innovative e golose, cremose e vellutate, dagli accostamenti vivaci e texture accattivanti. Le Nerelle sono ciò che ti serve per completare la tua offerta e liberare la creatività con proposte in vaschetta ma anche di pasticceria moderna dalla consistenza e pienezza di sapori sempre nuove. Il segreto per conquistare chi ricerca esperienze gustative inedite ed esplosive.



NERELLE CLASSICHE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
011AD155A	Nerella Bianca	Crema al gusto di latte e cioccolato bianco, ideale per chi vuole presentare un gusto più dolce e delicato.	6,00		q.b.
011BN160	Nerella Caramella	Crema connotata da note caramellate che sposa il sapore intrigante di mandorla e nocciola con la golosità del latte e della panna. Un prodotto che ricorda appieno i sapori dell'infanzia.	6,00		q.b. come variegato 1 kg + 1 kg di latte come pasta insaporente
011AZ155A	Nerella Caramello	Crema al gusto di caramello al burro salato, un contrasto singolare e ricercato.	6,00		q.b.
01191155A	Nerella Chiara	Crema al gusto di latte e nocciole, per chi preferisce offrire un gusto tradizionale e delicato.	6,00		q.b.
01192155A	Nerella Classic	Crema al gusto di nocciole e cacao, per chi vuole proporre ai clienti un sapore pieno e intenso.	6,00		q.b.
011AW155A	Nerella Nut	Crema al gusto di nocciole e cacao, avvolgente e sfiziosa grazie a una maggiore presenza di nocciole rispetto alla versione classica.	6,00		q.b.
011AY155A	Nerella Pistacchio	Crema al pistacchio, per chi ricerca un sapore intenso ed avvolgente.	6,00		q.b.

NERELLE CRISPY

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
011BI155A	Nerella Crispy Amarena	Crema al gusto di cioccolato bianco e amarena arricchita dal tocco crispy dell'amarena. Piacevole contrasto tra la golosità del cioccolato bianco e l'acidità naturale del frutto. Colore rosso violaceo intenso.	6,00		q.b.
011BK155	Nerella Crispy Cocco	Una crema che unisce il delicato gusto del cioccolato bianco a quello esotico del cocco, dalla texture morbida arricchita dal tocco crispy del cocco essiccato e tostato. Di colore bianco, è l'ingrediente perfetto per evocare le atmosfere tropicali e donare alle tue creazioni una pienezza senza eguali.	6,00		q.b.
011BC155A	Nerella Crispy Fragola	Crema al gusto di cioccolato bianco e fragola dalla consistenza vellutata esaltata dal tocco croccante della frutta e dal colore attraente.	6,00		q.b.
011BD155A	Nerella Crispy Limone	Crema al gusto di cioccolato bianco e limone dalla consistenza morbida esaltata dal tocco croccante della frutta e dal colore brillante.	6,00		q.b.
011BJ155A	Nerella Crispy Mango	Crema al gusto di cioccolato bianco e mango esaltata dal tocco crispy dei pezzi di mango. Gusto floreale ed esotico bilanciato dalla delicatezza del cioccolato bianco. Colore giallo intenso.	6,00		q.b.



I KIT DELLA TRADIZIONE

La tradizione dolciaria italiana rivisitata, in vaschetta gelato. Gli stessi ricordi, la stessa esperienza sensoriale dei più famosi dolci tipici italiani sottoforma di gusti gelato ricchi e golosi.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
02500025	KIT RICOTTA STREGATA	11,50		
	Base Ricotta	8		1 kg di prodotto + 2,5 l di latte
	Variegato Ricotta Stregata	3,5		q.b.

GELATO DEI RICORDI

Gli snack più amati dell'infanzia in chiave gelato: una linea pensata per celebrare con dolcezza i ricordi più golosi.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
011BN160	Nerella Caramella	Crema connotata da note caramellate che sposa il sapore intrigante di mandorla e nocciola con la golosità del latte e della panna. Un prodotto che ricorda appieno i sapori dell'infanzia.	6,00		q.b. come variegato 1 kg + 1 kg di latte come pasta insaporente
013CF225	Variegato Sgranocchio	Una variegatura ricca e golosa al gusto di croccantino, con inclusioni di mandorle e arachidi. Dal colore marroncino e dal sapore deciso e caramellato, combina una texture avvolgente con una croccantezza sorprendente.	2,50		q.b. come variegato 80/100 g/kg mix come pasta insaporente

READY MIX

LINEA FLASH

Il tuo gelato pronto in un flash! Una linea di grande qualità e praticità e un vasto assortimento di gusti frutta e creme. Prodotti completi e bilanciati, in comode buste monodose, pensati per creare gelati cremosi e golosi con la sola aggiunta di acqua o latte.

GUSTI 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
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

GUSTI CREMA

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
000AB125	Cacao Flash	1,25		330
000HT125	Fiordilatte Flash	1,25		300
000HW080	Peryò Flash	0,80		300

LINEA SOSOFT

Gelato soft, soffice e voluttuoso. Una linea completa di prodotti pronti all'uso per dar vita a gelati soft freschi e cremosi.

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

GRANITOSE

Veloce, facile e completo, ciò che ti serve per realizzare sorbetti, creme fredde e granite. Perfetto sia in granitore che in mantecatore, per creare in semplicità la tanto richiesta granita siciliana.

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 morbide amarene, rosse tendenti al violetto, calibro 18/20 e caratterizzata da un 50% 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 50% di frutto in volume.	5,50		q.b.



TOPPING

Un vasto assortimento, per decorare con gusto. Dal sapore ricco e intenso, realizzati con materie prime di qualità e frutto di processi produttivi tecnologici.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
00610014A	Topping Amarena	1,00		q.b.
00611014A	Topping Caffè	1,00		q.b.
00612014A	Topping Caramel	1,00		q.b.
00613014A	Topping Gusto Cioccolato	1,00		q.b.
00614014A	Topping Fragola	1,00		q.b.
00615014A	Topping Kiwi	1,00		q.b.
00621014A	Topping Lampone	1,00		q.b.
00625014A	Topping Nocciola	1,00		q.b.
00616014A	Topping Tuttobosco	1,00		q.b.

I GRANELLOSI

Tutto ciò che ti serve per decorazioni golose e accattivanti. Ingredienti scelti con cura e di qualità, per decorare applicazioni di pasticceria e gelati con un tocco straordinariamente croccante.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01442012	Granella di Amaretto	1,00		q.b.
01412150	Granella di Biscotti Caramellati	1,50		q.b.
01135018	Granella di Nocciola	2,00		q.b.
01134018	Granella di Nocciola Pralinata	2,00		q.b.
01138018	Nocciole Tostate Tonda Gentile Trilobata	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