



NAPOLITANER

UN SECOLO DI TRADIZIONE PER
ELEVARE UN GRANDE CLASSICO A UNA NUOVA GOLOSITÀ



GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE



NAPOLITANER

LINEA NAPOLITANER, RENDI CROCCANTE IL PIACERE DEL GELATO.

Sempre attento alle nuove tendenze di mercato, Giuso ha affiancato alla storica referenza **Crema Napolitaner Classico** una **proposta completa** all'insegna del **gusto goloso e croccante**. La linea nasce per i gelatieri che amano accostare alla tradizione proposte originali e sempre nuove.

Creme ricche e vellutate che si sposano perfettamente con la **friabilità dei wafer presenti all'interno**, appaganti per il palato e per la vista.

Una linea nata per valorizzare appieno il gelato artigianale ma anche le più creative interpretazioni.

Una specialità iconica, quella del gelato al gusto wafer, che gode di grande notorietà presso i consumatori finali.

CARATTERISTICHE UNICHE

QUALITÀ INGREDIENTISTICA

L'impiego di **ingredienti di qualità selezionata** e la presenza di **wafer a pezzetti** donano un piacere ricco, goloso e un tocco sorprendentemente friabile, per donare ancora più spessore al gusto.

VERSATILITÀ E TRASVERSALITÀ D'USO

Le creme possono essere utilizzate sia in **gelateria** che in **pasticceria moderna**: versatili in vetrina, consentono di proporre il gusto wafer in infinite applicazioni.

Utilizzabili in gelateria come **insaporenti** e come **variegati**, donano un tocco unico se utilizzate come **inserti nei cremi** oppure nella preparazione di affascinanti creazioni di **pasticceria moderna**.

Unico comune denominatore: il piacere della creatività.

SEMPLICITÀ DI UTILIZZO

Grazie all'estrema **praticità d'impiego**, stupire i tuoi clienti non è mai stato così facile.

Le referenze della Linea Napolitaner sono una promessa di golosità.

LA STORIA DEL WAFER, IL DOLCE AUSTRIACO DAL CUORE ITALIANO.

Il wafer nacque in Austria a fine Ottocento; un connubio di cialde friabili e croccanti, intervallate da golosa crema al gianduja, per un crescendo di piacere. A rendere unico questo biscotto fu il ripieno alla crema di cacao e nocciole campane, all'epoca le più pregiate: da qui, il nome *Neapolitaner*.





**LIBERA LA FANTASIA,
LE CREME FARANNO
IL RESTO.**



IDENTIKIT DI UN PRODOTTO ICONICO

Una golosa **crema gianduja** arricchita di wafer a pezzetti, che regala una piacevole sensazione soffice ma croccante all'assaggio.
Un **gusto tradizionale** che incontra sempre il favore dei consumatori.



ANNO NUOVO, ALTRA SFIZIOSA NOVITÀ, PER UN GOLOSO GIRO DI WAFER.

Dal grande classico al gianduja, fino alla delicatezza della vaniglia e al gusto intenso del cioccolato fondente. Quest'anno, non poteva che essere il turno di una novità appagante, aromatica e avvolgente: **Napolitaner Espresso**. Tutti i prodotti sono frutto di un'attenta lavorazione e di materie prime accuratamente selezionate. Un assortimento sempre più accattivante, per offrire un ventaglio infinito di applicazioni al gusto autentico del biscotto snack più friabile che ci sia.

NAPOLITANER

Espresso

Crema setosa al gusto intenso e aromatico del caffè, arricchita di wafer a pezzetti. Un sapore ricco, appagante ed avvolgente, reso ancora più sorprendente dalla friabilità del wafer. Per un giro di wafer più intrigante che mai.

NAPOLITANER

Noir

Una crema vellutata **al gusto di cioccolato fondente** con **massa di cacao** e pezzetti di wafer all'interno. Per un gelato dal sapore intenso di cioccolato, reso unico dall'inaspettato tocco friabile.

NAPOLITANER

Vaniglia

Una morbida crema **al gusto di vaniglia**, impreziosita dall'**estratto di Vaniglia Bourbon del Madagascar**.

Un sapore dolce, delicato e appagante che si sposa perfettamente con i wafer a pezzetti presenti all'interno.

PER UN GELATO A REGOLA D'ARTE

Aggiungere Crema Napolitaner (75-80 g/kg mix) alla base bianca precedentemente preparata, senza mixare. Mantecare e, in fase di estrazione, variegare con ulteriore Crema Napolitaner a piacere. Mettere in abbattitore per 5 minuti. Completare la decorazione con ulteriore Crema Napolitaner, biscotti wafer interi o granella di wafer sbriciolati.

WAFERINI, L'IPERBOLE DEL PIACERE.

Dona alla tua vetrina un tocco di raffinata ricercatezza con i "Waferini", cremini gelato realizzati con le referenze della Linea Napolitaner. Un incontro tra sapori e consistenze uniche per moltiplicare la golosità e la croccantezza a livelli esponenziali.



CREMINO WAFERINO GIANDUJA

FONDO:

500 g di Crema Napolitaner Classico
Posizionare in abbattitore per 5 minuti.

STRATO INTERNO:

3500 g di Base Bianca + 350/500 g di Pasta Gianduja Gold
Mixare e mantecare.

SUPERFICIE:

500 g di Crema Napolitaner Classico
Posizionare in abbattitore per 5 minuti.

DECORAZIONE:

Decorare a piacere con biscotto o granella di wafer al gianduja, nocciole intere e riccioli di cioccolato.



CREMINO WAFERINO ESPRESSO E FONDENTE

FONDO:

500 g di Crema Napolitaner Espresso
Posizionare in abbattitore per 5 minuti.

STRATO INTERNO:

2400 g di Acqua Bollente + 1600 g di Cuzco Cioccolato Fondente Total Noir SDL
Mixare e mantecare.

SUPERFICIE:

500 g di Crema Napolitaner Espresso
Posizionare in abbattitore per 5 minuti.

DECORAZIONE:

Decorare a piacere con biscotto o granella di wafer al caffè, chicchi di caffè e decorazioni in cioccolato fondente.



CREMINO WAFERINO VANIGLIA, YOGURT E LAMPONE

FONDO:

500 g di Crema Napolitaner Vaniglia
Posizionare in abbattitore per 5 minuti.

STRATO INTERNO:

3500 g di Base Bianca + 150 g di Peryò
Mixare e mantecare.

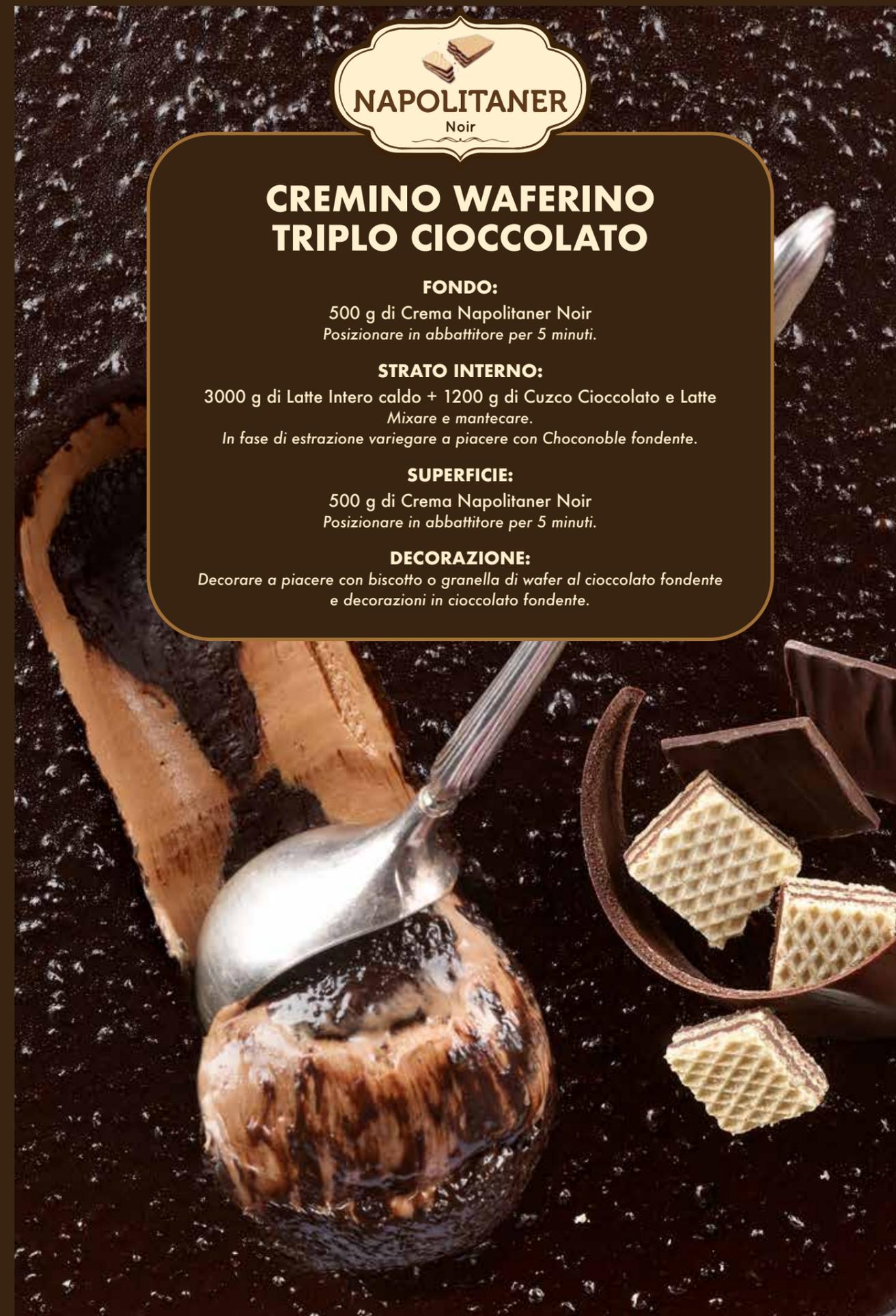
In fase di estrazione variegare a piacere con Variegato Lampone.

SUPERFICIE:

500 g di Crema Napolitaner Vaniglia
Posizionare in abbattitore per 5 minuti.

DECORAZIONE:

Decorare a piacere con Amordifrutta Lamponi semicanditi in sciroppo o lamponi freschi e aggiungere a piacere biscotti o granella di wafer alla vaniglia.



CREMINO WAFERINO TRIPLO CIOCCOLATO

FONDO:

500 g di Crema Napolitaner Noir
Posizionare in abbattitore per 5 minuti.

STRATO INTERNO:

3000 g di Latte Intero caldo + 1200 g di Cuzco Cioccolato e Latte
Mixare e mantecare.

In fase di estrazione variegare a piacere con Choconoble fondente.

SUPERFICIE:

500 g di Crema Napolitaner Noir
Posizionare in abbattitore per 5 minuti.

DECORAZIONE:

Decorare a piacere con biscotto o granella di wafer al cioccolato fondente e decorazioni in cioccolato fondente.

SCHEDA TECNICA

CODICE	PRODOTTO	CONF. Kg	CONFEZIONE PER CARTONE	DOSAGGIO g/Kg MISCELA
01315225	CREMA NAPOLITANER CLASSICO	2,5	2	q.b. come variegato 75-80 g/kg mix come pasta insaporente
013CD225	CREMA NAPOLITANER ESPRESSO	2,5	2	q.b. come variegato 75-80 g/kg mix come pasta insaporente
013BW225	CREMA NAPOLITANER NOIR	2,5	2	q.b. come variegato 75-80 g/kg mix come pasta insaporente
013CA225	CREMA NAPOLITANER VANIGLIA	2,5	2	q.b. come variegato 75-80 g/kg mix come pasta insaporente



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