



---

# CATALOGO GENERALE

---



**GIUSO**

UN SECOLO DI INNOVAZIONE



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
LINEA SPIRITUALS	11
FRUTTA CANDITA INTERA	11
ALTRE REFERENZE DI FRUTTA CANDITA	13
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 27

## PREPARATI PER PASTICCERIA 27



## FARCITURE GOLOSE 24

LIEVICREME	24
MY FARCY	25



# 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		
020AG275	Scorzona Arancia a Quarti	Provenienza Calabria, varietà Navel. Scorza brillante e con ricco albedo.	2,75		

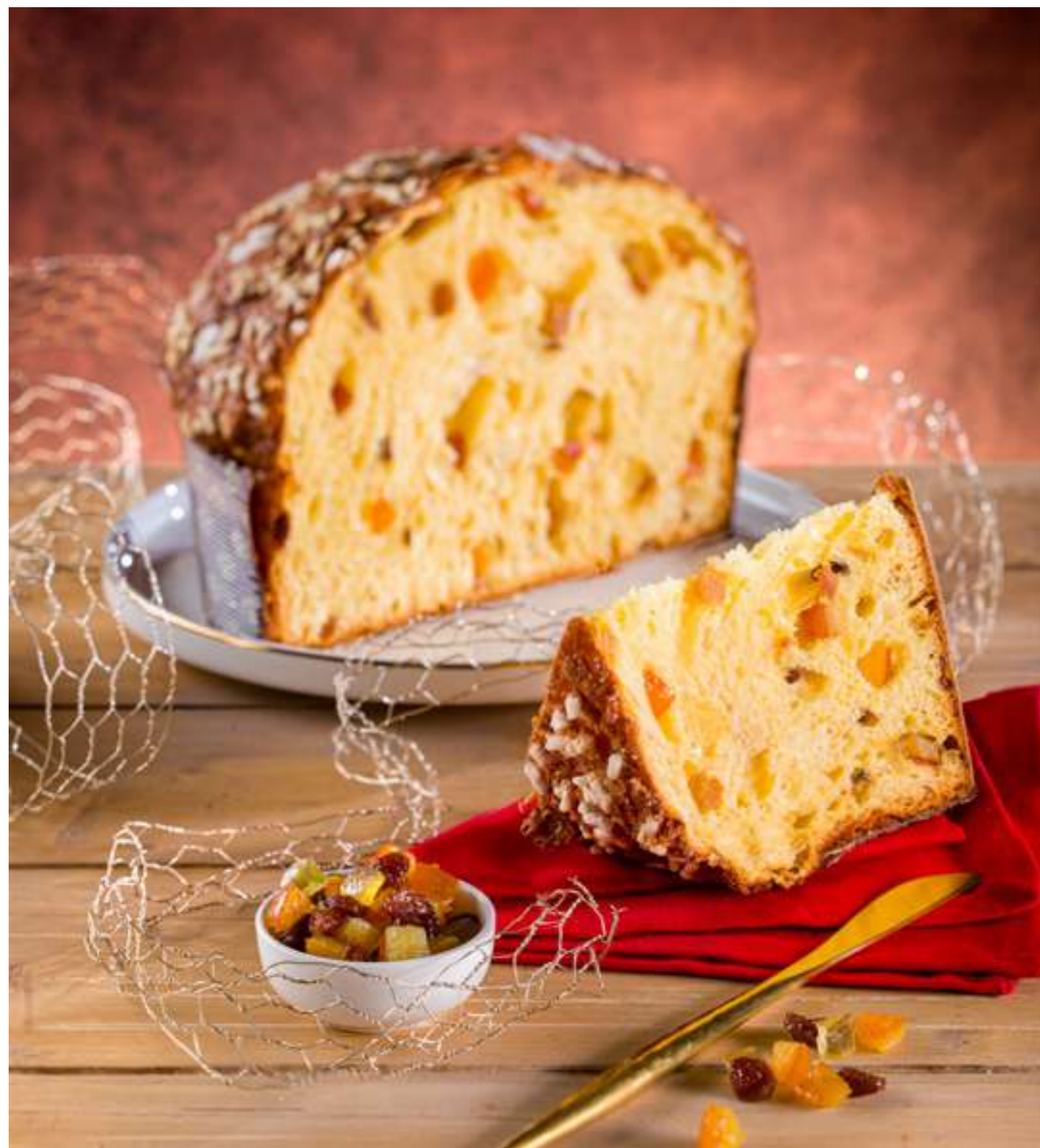
### FRUTTA CANDITA COLATA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
050CM320	Cedro Diamante Cubetti 9x9	Provenienza Calabria, varietà Diamante. Scorza alta, colore trasparente e brillante.	5,00		
05040320A	Pere Cubetti 12x12	Provenienza italiana, varietà Williams, polpa morbida, succosa e zuccherina.	5,00		
05098320A	Scorzona Arancia Cubetti 9x9	Provenienza Calabria, varietà Navel, scorza brillante e con ricco albedo. Sapore e profumo intensi.	5,00		
050DG001	Scorzona Arancia Filetti Calibrati 6x80	Provenienza Calabria, varietà Navel, scorza brillante e con ricco albedo. Sapore e profumo intensi.	1,00		
050DG305			4,00		
050DF320	Scorzona Arancia a Quarti	Provenienza Calabria, varietà Navel, scorza brillante e con ricco albedo. Sapore e profumo intensi.	5,00		
050DP320	Scorzona Limone Cubetti	Provenienza Calabria, scorza profumata ed aromatica con ricco albedo.	5,00		
050DI001	Scorzona Limone Filetti Calibrati 6x80	Provenienza Calabria, scorza profumata ed aromatica con ricco albedo.	1,00		
050DO001	Scorzona Limone a Quarti	Provenienza Calabria, scorza profumata ed aromatica con ricco albedo.	1,00		
050DV320	Zenzero a Cubetti 9x9	Colore giallo brillante, piacevole morbidezza, sapore speziato con note pungenti ma equilibrate.	5,00		
050DM001	Zenzero a Filetti	Colore giallo brillante, piacevole morbidezza, sapore speziato con note pungenti ma equilibrate.	1,00		

## PASTE AROMATIZZANTI





























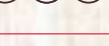







Ottenute dalla macinazione della frutta candita. Morbide e fluide, consentono un'agevole lavorazione e dispersione negli impasti. Ideali per sostituire essenze alcoliche od olii essenziali nell'aromatizzazione di impasti e dolci.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
05100130A	Pasta Arancia	Provenienza Calabria, varietà Navel, colore arancio brillante.	3,50		
05103130A	Pasta Limone	Provenienza Calabria, colore giallo dorato, sapore fresco ed acidulo.	3,50		
05105130A	Pasta Mandarino	Colore arancione brillante e profumo intenso. Sapore fresco e agrumato.	3,50		















## 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		
020AA275	Albicocche Intere Tonda di Costigliole	Provenienza Piemonte, varietà Tonda di Costigliole, polpa morbida e colore arancio scuro.	2,75		
020AV275A	Amarena	Sapore intenso con note acidule ed amarognole, colore naturale rosso-viola, piacevole morbidezza.	2,75		
020AL275B	Ananas Segmenti	Polpa gialla, profumata e dal sapore acidulo. Masticabilità non fibrosa.	2,75		
020AC275	Cedro Diamante Cubetti 9x9	Provenienza Calabria, varietà Diamante. Scorza alta, colore trasparente e brillante.	2,75		
020AE275A	Fichi bianchi in sciroppo	Fichi bianchi semicanditi in sciroppo disponibili in due calibri: piccolo e medio. Trattati delicatamente per preservare la freschezza del prodotto e la morbidezza. Colore chiaro e naturale, sapore dolce e caratteristico del fico e morbidi all'assaggio.	2,75		
020AI275A					
020AR275A	Fragole	Polpa succulenta, morbida, dal sapore aromatico ma delicato. Colore rosso intenso, frutti di piccola pezzatura.	2,75		
020AN275A	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		
020AW275	Lamponi	Sapore fresco ed aromatico, con note acidule; colore rosso acceso e brillante tipico del frutto; consistenza piacevolmente croccante.	2,75		
020AK275A	Mele Cubetti 12x12	Provenienza italiana, varietà Pink Lady, sapore dolce ma fresco, piacevole croccantezza.	2,75		
020AQ275	Mirtilli	Sapore dolce con note fresche e acidule, colore blu-violaceo e piacevole croccantezza. Frutti di piccola pezzatura, facili da sgranare.	2,75		
020BP275	Misto Agrumi-Uvetta per Panettone	Un mix di semicanditi già dosati e con la qualità di Giuso, composto da 45% di uvetta, 45% arancia e 10% cedro è il prodotto perfetto per il tuo panettone artigianale tradizionale o altri lievitati.	2,75		
020AJ275A	Pere Cubetti 12x12	Provenienza italiana, varietà Williams, polpa succosa e zuccherina. Piacevole croccantezza.	2,75		
020AJ052A			5,50		
020AY275	Pesche Cubetti 12x12	Sapore dolce e fruttato, profumo intenso e persistente; colore giallo-dorato brillante; piacevole lieve croccantezza al palato.	2,75		
020AB275	Scorzone Arancia Cubetti 9x9	Provenienza Calabria, varietà Navel, scorza brillante con ricco albedo.	2,75		
020AB052			5,50		
020AT275	Scorzone Arancia Cubetti 12x12	Provenienza Calabria, varietà Navel, scorza brillante con ricco albedo. Grande visibilità nella fetta grazie alle elevate dimensioni.	2,75		
020AM275A	Scorzone Limone Cubetti 9x9	Provenienza Calabria, scorza profumata ed aromatica con ricco albedo.	2,75		

## EXOTIC



L'assortimento Amordifrutta è sempre più ricco, colorato e di tendenza, grazie alle referenze di frutta semicandita in sciroppo. Estremamente esotiche e trendy, daranno un tocco solare e moderno alla tua vetrina

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
020BM275A	Amordifrutta Exotic Cocco Cubetti	Cocco semicandito a cubetti. Sapore dolce e fruttato, intenso e rinfrescante, colore bianco e consistenza piacevolmente croccante tipica del frutto fresco.	2,75	2	  
020BL275	Amordifrutta Exotic Mango Cubetti	Mango semicandito a cubetti. Sapore zuccherino, poco acidulo, colore giallo dorato brillante e consistenza morbida e polposa, tipica del frutto fresco.	2,75	2	  
020AL275B	Amordifrutta Exotic Ananas a Spicchi	Spicchi di ananas semicanditi in sciroppo. Calibrati e pratici, sapore dolce e intenso. Perfetti per dare un tocco moderno ed esotico a lievitati e torte da ricorrenza.	2,75	2	  
020BS275	Amordifrutta Exotic Lime a Rondella	Lime tagliato a rondelle e semicandito. Dal sapore fresco e dal profumo inebriante. Da usare in cioccolateria ricoperto con cioccolato oppure per tante nuove idee di torte e cake	2,75	2	  



## LINEA SPIRITUALS

Frutta semicandita con vero liquore, dal sapore e profumo unici e inconfondibili. L'ingrediente perfetto per dare ad ogni ricetta un tocco esclusivo, avvolgente e irresistibile, il tuo. Un'alchimia perfetta che si presta per essere utilizzata sia in pasticceria che in realizzazioni di alta cioccolateria

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
020BR275	Spirituals Scorzone Arancia 12x12 allo Strega	Cubetti di arancia semicandita 12x12 con il sapore inconfondibile del Liquore Strega	2,75	2	  
020BT275	Spirituals Scorzone Limone 9x9 al Gin	Cubetti di limone semicandito 9x9 al gin. Un distillato con note agrumate rinfrescanti esaltano le pregiate botaniche e il ginepro	2,75	2	  
02026275A	Spirituals Ciliegie al Maraschino	Ciliegie semicandite in un'infusione alcolica di ciliegie marasche. Un liquore dal gusto fresco e floreale, al palato morbido e rotondo come le ciliegie croccanti selezione 20-22.	2,75	2	  
02024275A	Spirituals Uvetta Cilena al Rum	Uvetta cilena dal calibro importante. Colore ambrato con riflessi ramati, consistenza croccante all'esterno e morbida all'interno. Sapore dolce caratteristico del frutto che si combina alle note aromatiche del distillato, un rum invecchiato con sentori di legno, creando un sapore intenso e originale.	2,75	2	  

## 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 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	  
050AO001	Clementine	Frutti interi, rotondi. Dimensioni medie. 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	  
050BD001	Pere Rosse	Frutti interi, pelati, con o senza picciolo. Colore rosso intenso, dimensioni medie.	1,00	6	 



## 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	  






### 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
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	  









## CILIEGIE

Immancabili nella tradizione pasticceria italiana, dai colori brillanti e dalla forma perfettamente rotonda grazie alla denocciolata 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	  

### 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	  
05026320	Calibro 22/24	Colore rosso brillante, piacevolmente croccanti al palato. Frutto intero, calibro 22/24.	5,00	  

### 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	  

## 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	  
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	  
02013275			2,75	  
02004275	Amarena Tantofrutto Pasticceria 16/18	Amarena morbida, rossa tendente al violetto, calibro 16/18. Ideale per elaborati di pasticceria e decorazioni.	2,75	  
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	  



## 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	
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	

#### 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	

### 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	

### 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	
03024059	Rottami di Marroni non Selezionati	Pezzi di marroni canditi e nessun frutto intero.	6,20	



# 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	
04052160A	Passata Oro Unica Albicocca	Con albicocche di origine Italia (50% di frutta). Colore arancio chiaro, sapore leggermente acidulo.	6,50	2	Gluten Free, Lactose Free, No Nuts
04075160A	Passata Oro Unica Amarena	Con amarene (50% di frutta). Colore rosso brillante, sapore intenso dell'amarena Giuso ma ben bilanciato.	6,50	2	Gluten Free, Lactose Free, No Nuts
04061160A	Passata Oro Unica Ciliegia	Con ciliegie di origine Italia (50% di frutta). Colore rosso intenso, sapore intenso di ciliegia matura.	6,00	2	Gluten Free, Lactose Free
04088160A	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	2	Gluten Free, Lactose Free
04062160A	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.	6,50	2	Gluten Free, Lactose Free
04045160A	Passata Unica Oro Mora	Con more (35% di frutta). Colore nero brillante, sapore intenso di mora matura. Priva di conservanti.	6,50	2	Gluten Free, Lactose Free, No Nuts
04008160A	Passata Oro Albicocca Forno	Con albicocche (50% di frutta). Mantiene la forma in cottura e non fuoriesce da croissant o biscotti.	6,50	2	Gluten Free, Lactose Free, No Nuts
04010160A	Passata Oro Albicocca Post Forno	Con albicocche (50% di frutta). Ideale per utilizzi con sac à poche ed in farciture post-forno.	6,50	2	Gluten Free, Lactose Free, No Nuts

## 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	
04011160A	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.	6,50	2	Gluten Free, Lactose Free, No Nuts
04070160A	Visciolata	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.	6,50	2	Gluten Free, Lactose Free, No Nuts
04069160	Prunellata Extra	Elevata percentuale di frutta (200%), priva di aromi. Struttura compatta ma morbida, sapore di prugna fresco e aspro.	6,00	2	Gluten Free, Lactose Free, No Nuts
04032160A	Visciolata tipo "Puglia"	Con frutta in pezzi, restituisce il sapore marcatamente acidulo tipico delle visciole. Colore rosso acceso e struttura asciutta ma morbida.	6,50	2	Gluten Free, Lactose Free, No Nuts
04033160A	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%.	6,50	2	Gluten Free, Lactose Free, No Nuts

## 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		  
04064115A	Lamponi Willamette	50% di lamponi varietà Willamette e basso grado zuccherino. Struttura morbida, sapore fruttato ed equilibrato.	1,65		  
04040130A	Lamponi Classica	50% lamponi varietà Willamette ed elevato grado zuccherino. Struttura densa, sapore equilibrato tra la nota acidula e quella matura del frutto.	3,50		  
04043130A	Mirtilli Classica	50% mirtilli neri ed elevato grado zuccherino. Struttura densa e sapore intenso e rotondo.	3,50		  
04063115A	Mirtilli Neri	45% di mirtilli neri e basso grado zuccherino. Struttura polposa, sapore dolce e delicato.	1,65		  
03025160A	Crema di Marroni	45% di marroni di provenienza nazionale, gradevole aromatizzazione di vaniglia. Priva di conservanti.	6,50		  











## 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	  

# 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	
041LI130B	Lievicreme Limoncello	Sapore intenso e agrumato del limoncello, colore giallo tenue.	3,50		
041ST130	Lievicreme Strega	Il sapore autentico dello storico Liquore Strega si trasforma in una crema dal gusto rotondo e dalla piacevole nota alcolica. Texture cremosa, facile da lavorare, e un colore giallo brillante tipico del liquore, presente al 30%.	3,50		



## 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		
011FC008	My Farcy Crema Pasticcera	Crema idrata con uova, latte e sentori di limone. La crema più amata come farcitura per la prima colazione.	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		
011FG008A	My Farcy Gianduja	Crema vellutata e setosa per farciture e decorazioni al gusto intenso di nocciole e cacao. Colore marrone.	0,80		
011FP008A	My Farcy Pistacchio	Crema vellutata e cremosa per farciture e decorazioni al gusto inconfondibile del pistacchio. Colore verde tenue e sapore aromatico.	0,80		



## 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
04021160A	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.	6,50	 2  
04073160A	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.	6,50	 2  
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	 4  
04015160A			6,50	 2

## 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	 4  
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	 4 
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	 4 

# *pastry* MODERNA



**MODERN PASTRY** 31

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

**LINEA UNICO** 33

**PRODOTTI  
PER RICOPERTURE** 34

GLASSE 34



**ALTRI PRODOTTI** 34

























## MODERN PASTRY

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
011CS130	Cover Aromatizzata allo Strega	Copertura specifica per pasticceria, un prodotto unico e semplice da utilizzare, dal colore e dal gusto Strega. Ideale per una perfetta glassatura di tutti i lievitati come panettoni, colombe, donuts e dolci da forno	3,00	 
011FR130	Frolla Magic	Frolla pronta all'uso senza glutine, ideale per preparare basi torte di pasticceria classica e moderna. Utilizzabile sia per dolci a temperatura positiva che negativa	3,00	 
012Q3135	Pasta Strega	L'originale Pasta Strega è pronta a stregare tutti. Una pasta concentrata dal colore giallo brillante, al gusto del famoso Liquore Strega per tante applicazioni di gelateria e pasticceria	3,50	 



# 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	 
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.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
00907115B	Splendidee Amarena	Sapore connotato da note acidule ed amarognole, colore rosso intenso.	1,65	4	
00901115B	Splendidee Bianca	Sapore neutro, colore bianco brillante.	1,65	4	
00903115A	Splendidee Gusto Cioccolato	Sapore corposo ed intenso del cioccolato, colore marrone scuro.	1,65	4	
00903160A			6,00	2	
00906115B	Splendidee Pistacchio	Sapore intenso tipico del frutto, colore giallo verde.	1,65	4	

## 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	



# gelateria



## NEUTRI 38

### MONDO BASI 39

BASI PER GELATO AL LATTE	39
BASI PER GELATO ALLA FRUTTA	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 IN TAZZA	46

### LINEA NAZCA 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



## 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

## TRADIZIONE E ITALIANITÀ 62

## GELATO DEI RICORDI 62



## LIQUORE STREGA 64

## TRADIZIONI DAL MONDO 65

## READY MIX 65

LINEA FLASH	65
LINEA SOSOFT	66

## DECORAZIONI 67

AMARENA E AMARENATA GELATERIA	67
TOPPING	68
I GRANELLOSI	68



# 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	
000NI200	Base Briogel 100 S.A. "F"	Base con grassi animali e senza aromi, conferisce al gelato una struttura asciutta e compatta anche con sviluppo a freddo.	2,00		65/70	
000NH350	Base Vegan Lifestyle	Base priva di qualsiasi fonte di origine animale e di zuccheri aggiunti* che preserva la qualità e il gusto del buon gelato artigianale. La migliore risposta ai trend di consumo, dedicata alle gelaterie più evolute. *contiene naturalmente zuccheri	1,35		350	
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 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	 
000NG200	Base Complet 200 "C/F"	Con grassi vegetali, è ricca di ingredienti ben bilanciati, che conferiscono al gelato una struttura solida e compatta anche con sviluppo a freddo. Gusto latte.	2,00		140	
000IRS10	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
000BS200A	Base Evoluzione 50	Base completa con aroma naturale e gusto latte per uso con latte.	2,00		33/35	
000BI200A	Base Evoluzione 100	Base completa con aroma naturale e gusto latte per uso con latte.	2,00		65/70	
000DF200A	Base Evoluzione 150	Base completa con aroma naturale e gusto latte.	2,00		110	

## 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.
000AD254A	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.	2,00		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 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

## NAZCA











CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
000NM160	Nazca Fondente Nero SDL	Un prodotto in polvere completo, senza derivati del latte, caratterizzato dal sapore intenso e corposo del cacao nero. Frutto dell'esperienza Cuzco, Nazca Fondente Nero Sdl è una nuova avventura nel mondo del gelato al cioccolato, un gusto che accarezza i palati e trasporta fuori dal quotidiano.	1,60		1,6 Kg di prodotto + 2,4 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
01136155A	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
01139225	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.	2,50		70/100
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
01118155A	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
011AQ155A	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		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.	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		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.	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
01196225B	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.	3,00		70/100
011BR130	Pasta Bacio Premium	Scopri la nuova Pasta Bacio Premium e aggiungi un tocco di piacere in più alla tua vetrina grazie croccantezza della granella di nocciola tostata e al sapore pregiato della pasta di nocciole e del cacao.	3,00		150
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
011BQ155	Pasta Gianduja Amara Premium	Ricetta nata dal perfetto equilibrio tra il cacao più raffinato e la qualità delle migliori nocciole. Ideale per realizzare l'intramontabile gusto gianduja classico, ma anche da usare come cremino.	5,50		150/200

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
01267130A	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.	3,50		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
			3,00		
01120155	Pasta Nocciola Premium	Ottenua 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
01120225A			3,00		
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
011BT027	Pasta Nocciola Grantostata	Sorprendi tutti i tuoi clienti con la nostra Nocciola Grantostata. Una pasta dal gusto intenso e deciso composta dalle migliori nocciole tostate, che le donano un intenso colore marrone e una bontà inconfondibile. Impossibile non farsi conquistare dal suo sapore caratteristico e tostato.	2,70		70/100
011BS130	Pasta Pistacchio Grantostato	Impreziosisci la tua vetrina con la nostra pasta Pistacchio Grantostato, una nuova forma del gusto realizzata con pistacchi selezionati, tostate e con un pizzico di sale, per un piacere dolce e leggermente salato allo stesso tempo.	3,00		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
01550225A	Pasta Tiramisù	Con Uova, vino Marsala e caffè. Ideale per l'aromatizzazione di gelati e creme, dal profumo intenso. Un gusto intramontabile in vetrina.	3,50		60/70
01294130A	Pasta Vaniglia Classica	Con estratto di Vaniglia Bourbon e dalla leggera nota aromatica di scorza di limone. Adatta anche per la pasticceria.	3,50		25
01214130A	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.	3,50		20
01580225A	Pasta Zabaglione "G"	Con Uova e Marsala. Colorazione intensa, struttura fluida e dalla nota alcolica.	3,50		60/70
01581225A	Pasta Zabaglione "P"	Con Uova, Marsala. Colorazione scura e struttura densa. Ideale anche nell'aromatizzazione della panna, leggermente alcolica.	3,50		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
01128225A	Pasta Amaretto	Con mandorle e cacao. Sapore amaro e dolce di mandorla, colore marrone	3,00		60/70
012E1130A	Pasta gusto Biscotto	Per un gelato dal sapore morbido di biscotto frollino. Ideale per variegature. Colore giallo.	3,50		50
01123225A	Pasta Caffè	A base di caffè tostato e nocciole. Dal gusto intenso di caffè e dal colore marrone.	3,00		35
01241130A	Pasta Caramel	Pasta a base di zucchero caramellato, colore marrone bruciato, dal gusto dolce e inconfondibile di caramello.	3,50		50
012Q5135	Pasta Gusto Caramello Al Burro Salato	Pasta dal gusto ricco e avvolgente di caramello salato. Un contrasto di sapori unico, ideale per chi ricerca un gelato caratterizzante e dai toni decisi e di tendenza.	3,50		70
01211130A	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.	3,50		200
012B1130A	Pasta gusto Crema Catalana	Pasta al gusto di crema catalana.	3,50		60/70
01124225A	Pasta Croccantino gusto Rhum	Pasta aromatizzata al rhum, con nocciole. Colore zucchero caramellato.	3,00		60/70
012AT130A	Pasta Fiocco Azzurro	Gusto vaniglia-mou per gelati tipo "puffo"; ideale anche per pasticceria.	3,50		50
01121225A	Pasta Gianduja	A base di nocciole e cacao. Gusto deciso e pieno. Colore marrone.	2,50		70/100
012BU135	Pasta Grandi Lievitati	Ingredienti sapientemente miscelati per ricordare il gusto di burro, uova, farina e zucchero. È il preparato in pasta capace di replicare il gusto base di ogni preparazione di pasticceria in gelateria. Perfetta per realizzare gelati al gusto di specialità artigianali come panettone, colomba, dolci da colazione, brioches ecc.	1,65		150
012B3130A	Pasta Ice Bubble	Gusto che richiama il classico chewing-gum rosa; adatta per sviluppo in latte o acqua.	3,50		50
012B2130A	Pasta Malaga	Ricca di uva sultanina e vino marsala. Colore neutro.	3,50		60/70

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
012B8130A	Pasta Mascotta	Con mascarpone, caratterizzata da una nota delicata di formaggio dolce.	3,50		100/120
01260130A	Pasta Menta	Con aroma naturale di menta. Sviluppo in acqua o latte, colore verde.	3,50		35/50
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
01129225A	Pasta Noce	Pasta con noci e mandorle.	3,00		60/70
011AS225A	Pasta Pistacchio	Con pistacchio e mandorla. Di colore verde e sapore di pistacchio tostato.	3,00		70/100
012BP130A	Pasta Tiramisù No Alcool	Pasta dal tradizionale sapore e colore del Tiramisù ma senza aggiunta di alcool. Un classico immancabile in vetrina.	3,50		50
01122225A	Pasta Torroncino	A base di granella di torrone con nocciole, gusto incisivo, colore avorio.	2,50		60/70
012AU130A	Pasta Vaniglia Gialla	Gusto delicato di vaniglia dalla leggera nota agrumata, colore giallo tenue. Adatta anche per l'insaporimento delle creme di pasticceria.	3,50		25/35
012Q6135	Pasta Vaniglia Premium Bianca	Per un gelato dal sapore raffinato e ben caratterizzato tipico della vaniglia Tahiti. Note caramellate e burrose impreziosite dai semi di vaniglia che risaltano grazie al colore bianco naturale della pasta.	3,50		25/30
012BH130A	Pasta Vaniglia Lovers	Con baccelli di vaniglia, dal sapore rotondo e pieno, privo di note agrumate. Di colore giallo tenue.	3,50		25

## 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	
01251130A	Pasta Banana	3,50		60/70	
012BQ130A	Pasta Cassis - Ribes nero	3,50		60/70	
01255130A	Pasta Kiwi	3,50		60/70	
01253130A	Pasta Lampone	3,50		60/70	
01265130A	Pasta Mango	3,50		60/70	
01254130A	Pasta Mirtillo	3,50		60/70	
012R1135	Pasta Olivello Spinoso	3,50		70	
02500030	Kit Duetto	Duetto Fragola	6,60		825 g + 1350 g latte
		Duetto Banana	6,60		825 g + 1350 g latte



## 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
01262130A	Pasta Amarena	3,50		60/70
01250130A	Pasta Ananas	3,50		60/70
01252130A	Pasta Fragola	3,50		60/70
01268130A	Pasta Gusto Fragolina di Bosco	3,50		60/70
01256130A	Pasta Melone	3,50		60/70
01238130A	Pasta Tuttobosco	3,50		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
000NJ115	Peryò con Latte Alpino	Dalle malghe di montagna nasce un preparato in polvere ad alto dosaggio con il 23% di Latte Alpino. La sua particolare struttura ricca e compatta consente di realizzare un gusto di yogurt dalla bontà autentica	1,50		600
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
01344130A	Variegato Amarena	3,50		q.b.
01357130A	Variegato Caramel	3,50		q.b.
01392008	Variegato Crema Mou	0,85		q.b.
01332130A	Variegato Fragola	3,50		q.b.
013BA130A	Variegato Frutto della Passione	3,50		q.b.
013AU130A	Variegato Melagrana	3,50		q.b.
013CF225A	Variegato Sgranocchio	2,50		q.b. come variegato 80/100 g/kg mix come pasta insaporente
013CE130	Variegato Tiramisù	3,50		q.b.
01337130A	Variegato Tuttobosco	3,50		q.b.
013BU130A	Variegato Zuppa Inglese	3,50		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
013CN135	Variegato Amordifrutta Albicocca	Impreziosisci ogni tua idea con un gusto tanto dolce quanto estivo grazie al variegato Amordifrutta Albicocca composto al 45% di frutta. Una nuova proposta con la quale realizzare abbinamenti unici o ricreare il sapore della più classica delle crostate.	3,50		q.b.
013BG130A	Variegato Amordifrutta Amarena	Variegato impreziosito con amarene IQF candite per un piacevole contrasto con la cremosità del gelato. Colore rosso intenso e brillante.	3,50		q.b.
01312130A	Variegato Amordifrutta Arancia	Variegato impreziosito con scorze di arancia candite. Cubetti di frutta morbidi al cuore e croccanti nella scorza.	3,50		q.b.
013BS130A	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.	3,50		q.b.
01313130A	Variegato Amordifrutta Cherry	Variegato impreziosito con ciliegie e amarene. Sapore autentico di tradizione, connotato da una nota spinta data dal Rhum.	3,50		q.b.
013BB130A	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.	3,50		q.b.
013CO135	Variegato Amordifrutta Frutti di Bosco	Lascia entrare nella tua gelateria il profumo delle passeggiate all'aria aperta con il variegato Amordifrutta Frutti di Bosco. Una fresca dolcezza, composta per il 40% da ribes, mirtillo, more, fragoline di bosco e lamponi, perfetta per impreziosire ogni tua creazione.	3,50		q.b.
013BV130	Variegato Amordifrutta Lampone	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.
013CU135	Variegato Amordifrutta Mandarino di Ciaculli	Fai assaporare gli autentici sapori della terra di Sicilia con il nuovo variegato Amordifrutta Mandarino di Ciaculli realizzato con il 47% di mandarino tardivo di Ciaculli semicandito. L'ingrediente perfetto per dare un tocco agrumato e fresco alla tua gelateria.	3,50		q.b.
013CI130	Variegato Amordifrutta Mango	Il 40% di mango in una salsa dal colore allegro, sapore dolce e profumo inebriante, perfetta per evocare le atmosfere tropicali. Tanti cubetti di mango semicanditi per trasformare tante ricette. Provalo sullo yogurt, la crema o la vaniglia.	3,50		q.b.
013BI130A	Variegato Amordifrutta Mirtillo	Variegato impreziosito con il 42% di mirtillo. Presenza di croccanti frutti interi, sapore fresco ed equilibrato. Colore blu violaceo.	3,50		q.b.
013CV135	Variegato Amordifrutta Pesca a Spicchi	La bontà si fa in spicchi con il nuovo variegato Amordifrutta Pesca a Spicchi. Un piacere intenso e irresistibile realizzato con il 45% di saporiti spicchi di pesca interi, ideale per esaltare il gusto di ogni tuo gelato e riempire di colore la tua vetrina.	3,50		q.b.
01378130A	Variegato Amordifrutta Strudel	Variegato impreziosito da mele e uvetta, con un piacevole tocco di cannella.	3,50		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.
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.

## 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

## 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
01370225B	Crema Bischocho	Variegatura arricchita da golosi pezzi di biscotti baci di dama.	3,00		q.b.
013AJ225A	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.
01372225A	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.
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.
013AE225A	Crema Chocowafer	Una golosa crema al gusto di cioccolato e nocciola, dal colore chiaro, con inclusioni di cialde di wafer a pezzetti.	3,00		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.
011AZ155A	Nerella Ambrata al 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.
011BO160	Nerella Burro d'Arachide Salata	Crema con il 50% di burro di arachide leggermente salata: un gusto deciso che abbina dolce e salato in linea con gli ultimi trend. La sua morbidezza e la delicata sapidità la rendono ideale sia in purezza che in moltissime ricette: gelati snack, ripieno di tortini al cioccolato o in abbinamento alla frutta in perfetto stile americano.	6,00		q.b.

## NERELLE CRISPY

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
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.
011BJ155B	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.	2,50		q.b.



# TRADIZIONE E ITALIANITÀ


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	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
02500029A	Kit Crostata Gelato all'Albicocca	Il Kit per trasformare l'amatissima crostata all'albicocca in un accattivante e gustoso gelato. Composto dal Variiegato Gusto Frolla per aromatizzare il gelato e decorarlo con le tipiche strisce della crostata, e dal Variiegato Amordifrutta Albicocca per ricreare il più famoso e amato gusto della crostata.	7,00		<p>Variiegato Gusto Frolla: 1 secchiello da 3,5 Kg</p> <p>Variiegato Amordifrutta Albicocca: 1 secchiello da 3,5 Kg</p> <p>Variiegato Amordifrutta Albicocca: Variiegare a piacere</p>
012Q4160A	Pasta Crema "Come una Volta"	"Come una volta", perché per realizzare questa pasta ci siamo ispirati alla nostra tradizione artigianale: uova, latte e una piccola grattugiata di scorza di limone, che regala alla crema un profumo di casa. Dedicata a tutti quelli che, da bambini, avevano l'uovo sbattuto con lo zucchero come merenda preferita.	5,70		150
02500033	Kit Torta della Nonna	Una delle più famose torte della tradizione italiana, torna a rivivere in un una nuova cremosa veste. Una ricetta fatta da pochi e semplici ingredienti, nata dall'incontro della frolla con la dolcezza della crema pasticciera, resa ancora più irresistibile da una cascata di pinoli	13,00		<p>Pasta Gusto Frolla: 1 secchiello da 3 Kg</p> <p>Variiegato Crema Pasticcera: 1 secchiello da 6 Kg</p> <p>Granella Frolla e Pinoli: 2 sacchetti da 2 Kg</p> <p>Pasta Gusto Frolla: 70 g/Kg Mix</p> <p>Variiegato Crema Pasticcera: Variiegare a piacere</p> <p>Granella Frolla e Pinoli: A piacere</p>
013CM160A	Variiegato Gusto Frolla	Realizza infinite combinazioni di piacere con il Variiegato Gusto Frolla, abbinato con le Nerelle e i Variiegati Amordifrutta per ricreare il tipico sapore delle crostate tradizionali e non solo. Libera la tua fantasia e dai vita a tutti gli abbinamenti che hai sempre sognato.	3,50		<p>Per gelato: 100 g/1 Kg base bianca</p> <p>Come variiegato: realizzare delle strisce con la sac à poche</p>

## 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
013CF225A	Variiegato 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 variiegato 80/100 g/kg mix come pasta insaporente
02500027	Kit Tortina Choco Arancia	Il sapore della merendina e del suo soffice pan di Spagna all'arancia, ricoperto da goloso cacao con filetti di scorze d'arancia canditi. Un gusto autentico e inconfondibile.	6,60		<p>Pasta Gusto Tortina Arancia: 100 g di prodotto + 1 Kg di Base bianca.</p> <p>Variiegato Choco Arancia: 1 secchiello da 3,3 Kg</p> <p>Variiegato Choco Arancia: variiegare a piacere.</p>
013CJ130A	Variiegato Chocoris	Uno degli snack più memorabili diventa gelato. Tutta la croccantezza del riso soffiato unita alla golosità del cioccolato al latte, in una crema stabilizzata irresistibile.	3,00		<p>Come variiegato: a piacere.</p> <p>Per gelato: 80-100 g/1 Kg di base bianca</p>

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
02500026	Kit Liqui-Luke	La mente corre subito alle calde sere d'estate: la freschezza e il gusto leggero del gelato al limone, con la sorpresa finale della golosa liquirizia. L'abbinamento intramontabile, oggi in due nuovi e originali prodotti uniti in un kit.	16,00		<p>Base per Liqui-Luke: 8 sacchetti da 1,25 Kg</p> <p>Nerella Liquirizia: 1 secchiello da 5,5 Kg</p> <p>Base per Liqui-Luke: 1,25 Kg di prodotto + 2,5 l di acqua.</p> <p>Nerella Liquirizia: variiegare a piacere.</p>
000NL080	Fruttoso Exotic	Un nuovo concept di variiegato alla frutta. Un prodotto in polvere da sviluppare con acqua, per un variiegato dalla consistenza cremosa e dal gusto tropicale. Usalo anche per ricoprire i tuoi gelati su stecco, la sua cremosa freschezza è sole ed estate ad ogni morso.	0,80		<p>Preparazione a freddo: 0,4 Kg di prodotto + 0,6 l di acqua.</p> <p>Variiegare a piacere.</p>
02500034	Kit Pralinato all'Amarena	Uno dei gusti più amati rivive nel nuovo Kit Pralinato all'Amarena. Un gelato che mette insieme la bontà del gusto fondente e la dolcezza dell'amarena con una croccante granella di amaretti, nocciole e meringhe	11,30		<p>Variiegato Amarena Liscio: 1 secchiello da 6,7 Kg</p> <p>Copertura Fondente Gusto Pralinato: 1 secchiello da 2,7 Kg</p> <p>Granella Gusto Pralinato: 2 sacchetti da 0,95 Kg</p> <p>Variiegato Amarena Liscio: Variiegare a piacere</p> <p>Copertura Fondente Gusto Pralinato: Tal quale</p> <p>Granella Gusto Pralinato: A piacere</p>
02500032	Kit Conetto al Whisky	L'iconico gelato al whisky tanto amato dai più grandi torna grazie al Kit Conetto al Whisky. Un sapore che unisce le intense note del Variiegato Uvetta al Whisky con la golosità della Copertura Conetto, una granella di cialda di cono, avvolta da una stracciatella al gusto di cioccolato fondente	9,00		<p>Variiegato Uvetta al Whisky: 1 secchiello da 6,5 Kg</p> <p>Copertura Conetto: 1 secchiello da 2,5 Kg</p> <p>Variiegato Uvetta al Whisky: Per gelato: 90 g/Kg Base Bianca</p> <p>Come variiegato: a piacere</p> <p>Copertura Conetto: Variiegare a piacere</p>





gelateria



## LIQUORE STREGA

Kit in collaborazione con lo storico Liquore Strega, che torna a far parlare di sé con l'esclusiva Pasta Strega, per realizzare la crema dal tipico colore giallo brillante, e il Variegato Brivido Strega, con torroncini croccanti ricoperti di salsa al cacao. Entrambi all'autentico e inconfondibile sapore del rinomato.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
02500028	KIT BRIVIDO STREGA	9,00	Pasta Strega: 1 secchiello da 3,5 Kg Variegato Brivido Strega: 1 secchiello da 5,5 Kg	Pasta Strega: 70-80 g / 1 Kg di Base bianca. Variegato Brivido Strega: a piacere.
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.



## TRADIZIONI DAL MONDO

Un nuovo viaggio nei gusti e nelle tradizioni del mondo, grazie al Kit Torta Foresta Nera, che reinterpreta in chiave gelato la famosa torta a base di amarena e cioccolato. Una straordinaria ricetta che unisce le delicate note dell'amarena kirsche, con la dolcezza del gusto del cioccolato fondente e la bontà del pan di spagna al cacao gluten free.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. X CT	DOSAGGIO G/KG MISCELA
02500031	KIT TORTA FORESTA NERA	11,20	Variegato Foresta Nera Kirsche: 1 secchiello da 6,5 Kg Variegato Foresta Nera Cacao: 1 secchiello da 3,5 Kg	Preparare la tortina al cacao, sbriciolarla e utilizzarla sia mescolandola al Variegato Foresta Nera Cacao, sia come aggiunta in vaschetta. Variegare a piacere con entrambi i variegati.

## 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
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
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
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
000HW080	Peryò Flash	0,80		300



## LINEA SOSOFT

Gelato soft, soffice e vellutato. 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
000AM250	Sosoft Fiordilatte	2,50		300
000BU250	Sosoft Vaniglia	2,50		300
00061160	Sosoft Yogurt	1,60		240

## 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

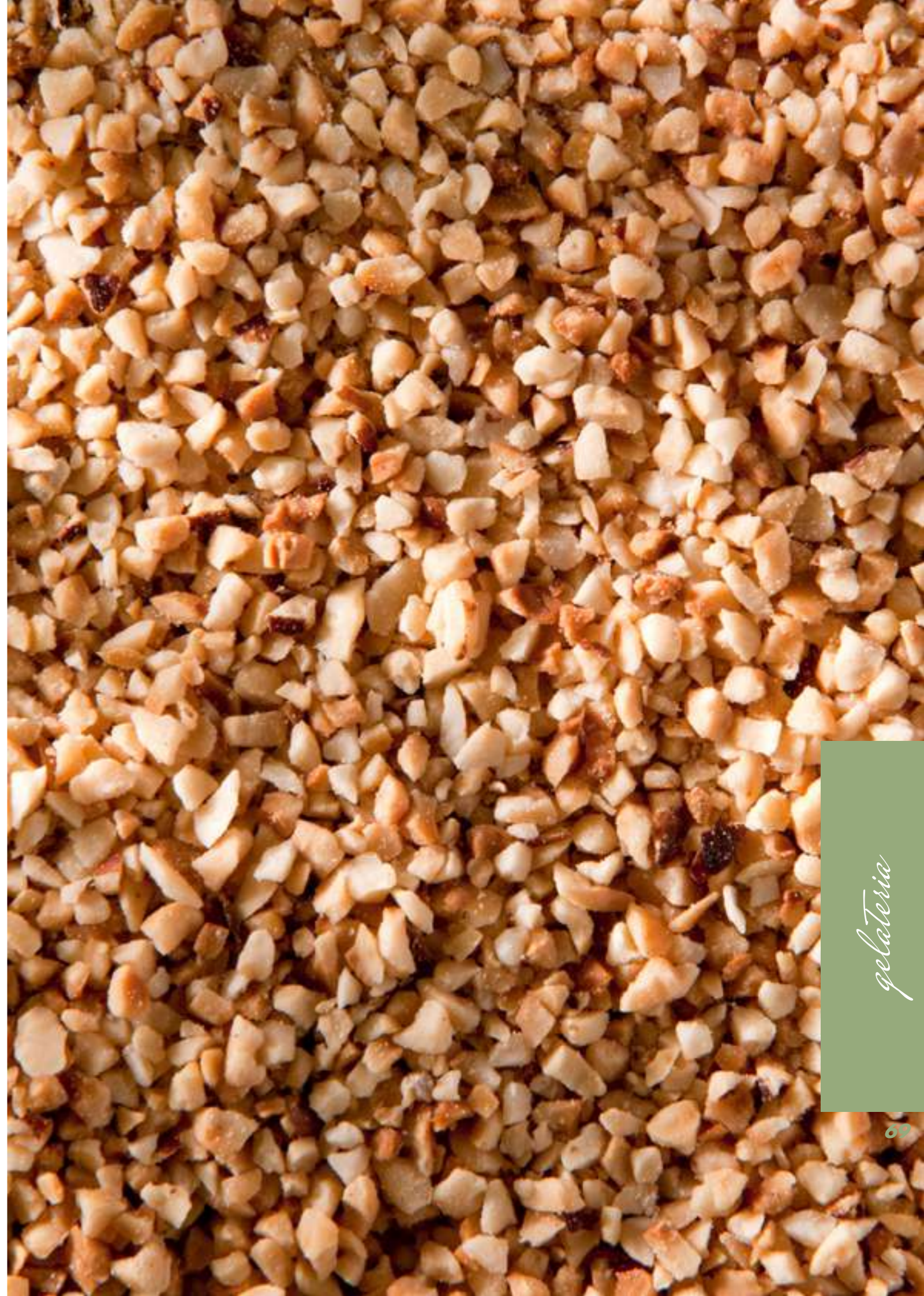
Un vasto assortimento, per decorare con gusto. Dal sapore ricco e intenso, realizzati con materie prime di qualità e frutto di processi produttivi tecnologici.

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
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](http://giuso.it)