



NOVITÀ 2022

L'ECCELLENZA, FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE.



UN SECOLO DI INNOVAZIONE

**LA TUA VETRINA,
PIÙ SORPRENDENTE CHE MAI.**


GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

Novità di Tendenza



Anche quest'anno puntiamo all'eccellenza per offrirti novità da mangiare anche con gli occhi, che seguono gli ultimissimi trend di consumo e soddisfano gli amanti della gelateria e pasticceria artigianale.
Entra con noi in un mondo di novità!



NERELLE

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 uguali.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
011BK155	Nerella Crispy Cocco	6,00	2 secchielli	A piacere	✓		



Gelato dei Ricordi

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

NERELLA CARAMELLA

Le caramelle, regine indiscusse dei dolci ricordi d'infanzia, diventano una **crema** che sposa **il sapore intrigante ed avvolgente di mandorle e nocciole** con la golosità del **latte** e della **panna**. Seducente e delicata, è perfetta tal quale, stratificata in cremini, come insaporente per gelato o variegatura.

VARIEGATO SGRANOCCHIO

Una variegatura ricca e golosa al gusto di **croccantino**, con inclusioni di **mandorle** e **arachidi**. Dal colore marroncino e dal sapore deciso e caramellato, combina una texture avvolgente con una croccantezza sorprendente. Perfetta tal quale come variegatura o come insaporente, per un gelato corposo che conquisterà al primo assaggio.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
011BN160	Nerella Caramella	6,00	2 secchielli	A piacere come variegato, per strati di cremini Per gelato: 1 kg /1 kg di latte	✓		
013CF225	Variegato Sgranocchio	2,50	2 secchielli	A piacere come variegato Per gelato: 80-100 g/1 kg di base bianca	✓		



CREMA 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.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
013CD225	Crema Napolitaner Espresso	2,50	2 secchielli	75-80 g/ 1 kg di base bianca			



LIQUORE
STREGA[®]

Kit Ricotta Stregata

La riscoperta dell'autenticità e della **tradizione Made in Italy** è un **trend sempre più in voga**. Ecco perché Giuso e **Strega Alberti** hanno dato vita ad un kit unico, per realizzare un gusto gelato intenso e aromatico, che stregherà al primo assaggio! Una **base al gusto di ricotta**, dal colore bianco e dal sapore delicato ma caratterizzante, che si sposa a meraviglia con il **Variegato Ricotta Stregata** (con il 15% di liquore Strega), al sapore intenso e penetrante del rinomato liquore e arricchito da inclusioni di pan di spagna. La ricetta immancabile nella tua vetrina, per sedurre tutti gli amanti del distillato più iconico della tradizione italiana.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
02500025	KIT RICOTTA STREGATA	11,50					
	Base Ricotta		n. 8 sacchetti da 1 kg	1 kg di prodotto + 2,5 l di latte			
	Variegato Ricotta Stregata		n. 1 secchiello da 3,5 kg	A piacere			



AMORdiFRUTTA

/ VARIEGATI

LAMPONE

Variegato impreziosito dal **35% di lamponi canditi**. Con soli coloranti e aromi di origine naturale, vanta un profumo aromatico, un colore rosso intenso, brillante e un sapore ricco e dolce, con note acidule. L'ingrediente perfetto per le tue proposte più trendy, al gusto fruttato di lampone.

LIME

Variegato arricchito dal **15% di filetti di scorza di lime semicanditi**. Con soli aromi e coloranti di origine naturale presenta un colore verde brillante. Tutto ciò che ti serve per donare un tocco agrumato e un profumo inebriante al tuo gelato.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
013BV130	Lampone	3,50	2 secchielli	A piacere	✓	✓	✓
013CG135	Lime	3,50	2 secchielli	A piacere	✓	✓	✓



I CLASSICI

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 marrone chiaro e dal sapore delicato ma deciso.

PASTA PINOLO SUPERPREMIUM

Pasta di pinolo dal **sapore dolce, aromatico** e dal colore marrone chiaro. L'ideale per chi ama un gelato molto delicato ma caratterizzante. Senza coloranti e senza aromi.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
011BM225	Pasta Mandorla Avola Tostata Gold	3,50	2 latte	120-150 g prodotto / 1 kg di base bianca	✓	✓	
011BL225	Pasta Pinolo Superpremium	2,50	2 secchielli	80-120 g prodotto / 1 kg di base bianca	✓	✓	✓



TIRAMISÙ

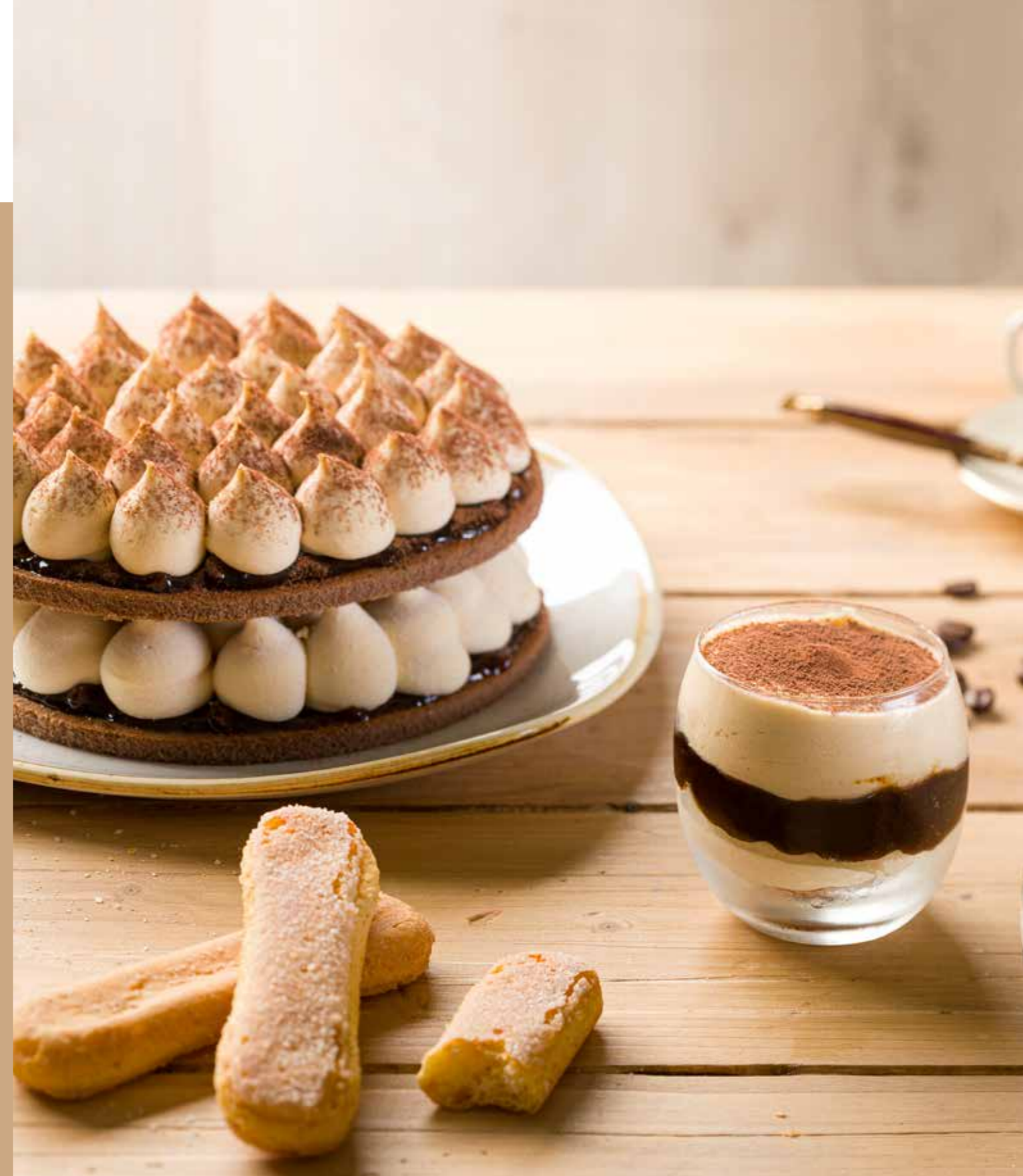
VARIEGATO TIRAMISÙ

Variegato al gusto di tiramisù che unisce la delicatezza del **mascarpone**, la nota alcolica di **Marsala**, l'intensità del **caffè** e un tocco di **cacao** in un unico prodotto, al sapore autentico di tradizione. Dalla texture morbida arricchita da piacevoli inclusioni di pan di spagna, dal colore marrone intenso e dalla perfetta tenuta in vetrina, è ideale anche per donare un **tocco unico alle tue creazioni di pasticceria moderna**.

BASE PRONTA TIRAMISÙ

Base **pronta all'uso** ideale per applicazioni di pasticceria moderna sia in negativo che in positivo (semifreddi, mousse e dessert al cucchiaio).

Facile da utilizzare con la sola aggiunta di latte freddo, sprigiona un sapore delicato di mascarpone, con piacevoli note di caffè. Provala in abbinamento con il Variegato Tiramisù: autenticità pura, tutta da assaporare.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
013CE130	Variegato Tiramisù	3,50	2 secchielli	A piacere			
00222204	Base Pronta Tiramisù	2,00	6 sacchetti	Per mousse: 400 g di prodotto + 1 l di latte freddo Per semifreddo: 400 g di prodotto + 1 l di latte freddo + 100 g di zucchero semolato	✓		



Frutta a strati
per idee straordinarie

STRAFRUTTA

La **prima linea di frutta in fogli firmata Giuso**. Un prodotto **pratico e pronto all'uso**, dalla **texture cremosa, sapore intenso** e **colori brillanti**, per creare forme perfette, stratificazioni impeccabili e accostamenti creativi. Prodotti unici dedicati alla pasticceria moderna e da forno, pensati al completo servizio del tuo estro. Lasciati conquistare dallo straordinario.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
040AL112	Strafrutta Albicocca	1,30	6 vaschette	✓	✓	✓
040FR112	Strafrutta Fragola	1,30	6 vaschette	✓	✓	✓
040FC112	Strafrutta Frutti di bosco e Cannella	1,30	6 vaschette	✓	✓	✓
040MY112	Strafrutta Mango e Yuzu	1,30	6 vaschette	✓	✓	✓



My Farcy

Una ricca gamma di **farcite cremose, vellutate** e dal **sapore ricco e appagante**, realizzate con **materie prime attentamente selezionate e di qualità**. La rivoluzione per soddisfare i tuoi clienti con farcite fresche, innovative e altamente personalizzabili, in totale semplicità e sicurezza!

L'**innovativo dispenser di design**, estremamente pratico e pensato per salvaguardare al massimo la freschezza del prodotto evitando sprechi, arrederà il tuo locale con eleganza.

Scegli My Farcy: conquista i tuoi clienti a colazione, a merenda e in ogni momento della giornata con un solo gesto.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI
04090036	My Farcy Albicocca	0,90	6	✓	✓
04091036	My Farcy Frutti di Bosco	0,90	6	✓	✓
011FG008	My Farcy Gianduja	0,85	6	✓	
011FN008	My Farcy Nocciola	0,85	6	✓	
011FP008	My Farcy Pistacchio	0,85	6	✓	



**UN SECOLO DI INNOVAZIONE,
AUTENTICITÀ E TRADIZIONE.**





09/61A/650



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