



BASI

UN SECOLO DI ESPERIENZA PER
SUPPORTARTI DALLE BASI



GIUSO

UN SECOLO DI INNOVAZIONE



IL TUO GELATO MERITA SOLIDE BASI.

Noi di Giuso, lo sai, ricerchiamo l'eccellenza ogni giorno e in ogni prodotto. Per farlo, partiamo dai migliori ingredienti ma anche da lavorazioni sapienti e valori come la qualità, che da più di 100 anni ci contraddistinguono. Da quando ci siamo aperti al mondo della gelateria, negli anni '70, non abbiamo mai smesso di **innovare, semplificare** e soprattutto **valorizzare il tuo lavoro**, assecondando ogni tua esigenza.

Perché il gelato artigianale è una cosa seria. E per farlo **equilibrato, bilanciato** e dalla **struttura e consistenza impeccabili**, una buona base è imprescindibile. Scopri il nostro assortimento: anche questa volta, non deluderemo le tue aspettative.

Pag.4 **NEUTRI**

Pag.5 **MIGLIORATORI**

Pag.6 **BASI GELATERIA**

Pag.7 BASE COMPLET

Pag.8 BASE EVOLUZIONE

Pag.9 BASE ASSOLUTA

Pag.10 ALTRE BASI PER GELATO AL LATTE

Pag.13 BASE VEGAN

Pag.14 BASI PER GELATO ALLA FRUTTA

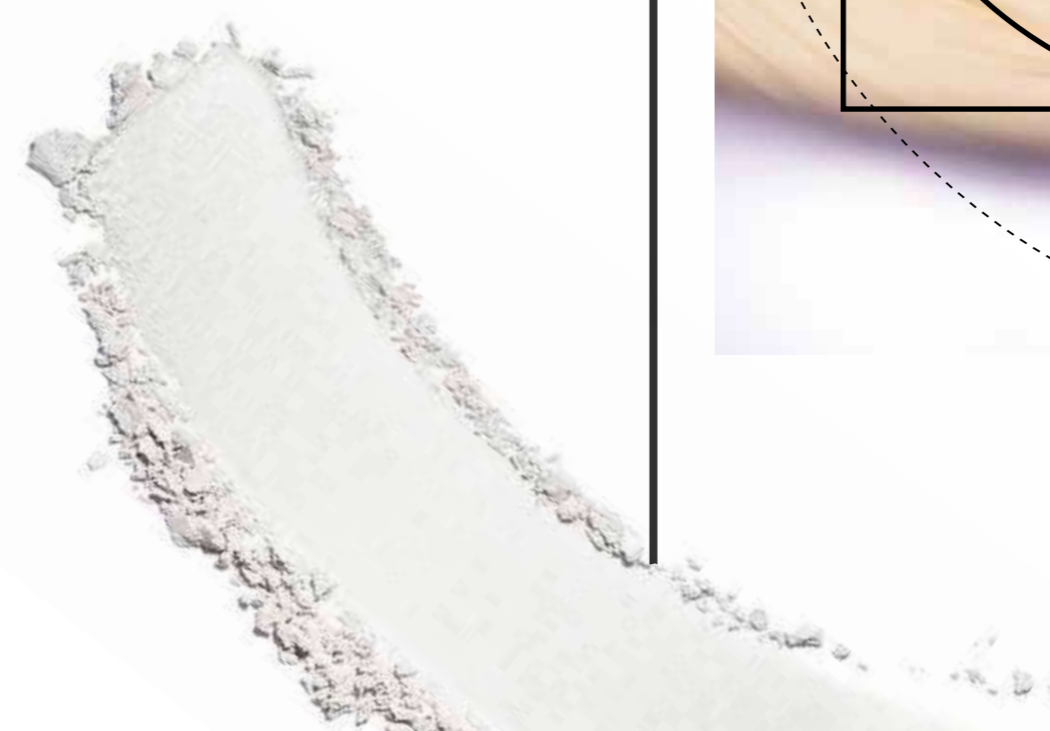
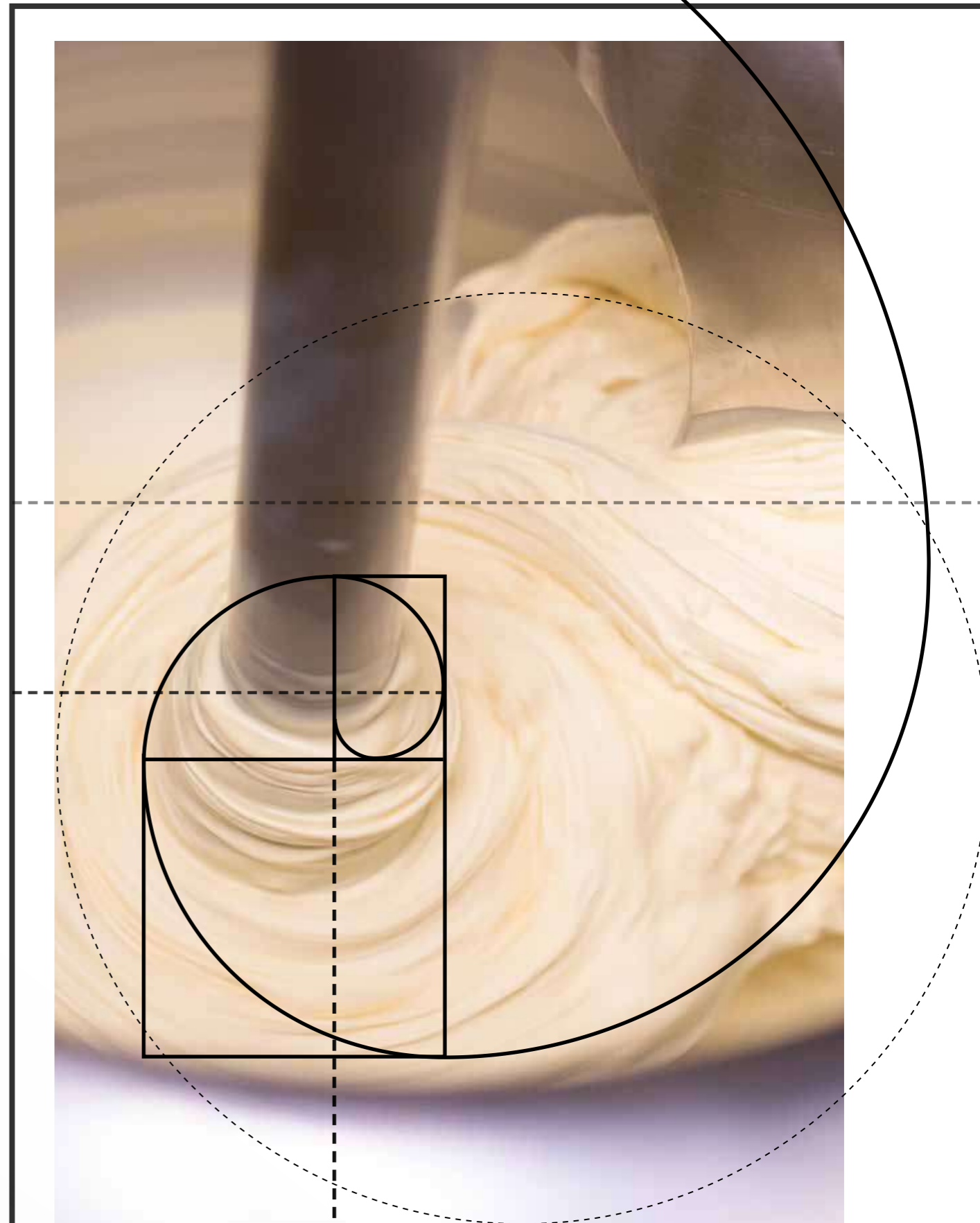
Pag.15 BASI PER GELATO ALCOLICO

Pag.16 **BASI PER PASTICCERIA MODERNA**

Pag.17 BASI PER MOUSSE E SEMIFREDDI

Pag.18 CUZCOMOUSSE

Pag.19 LINEA UNICO



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI



VEGAN

TIPOLOGIE DI CONFEZIONI



SECCHIELLO SACCHETTO BOTTIGLIA

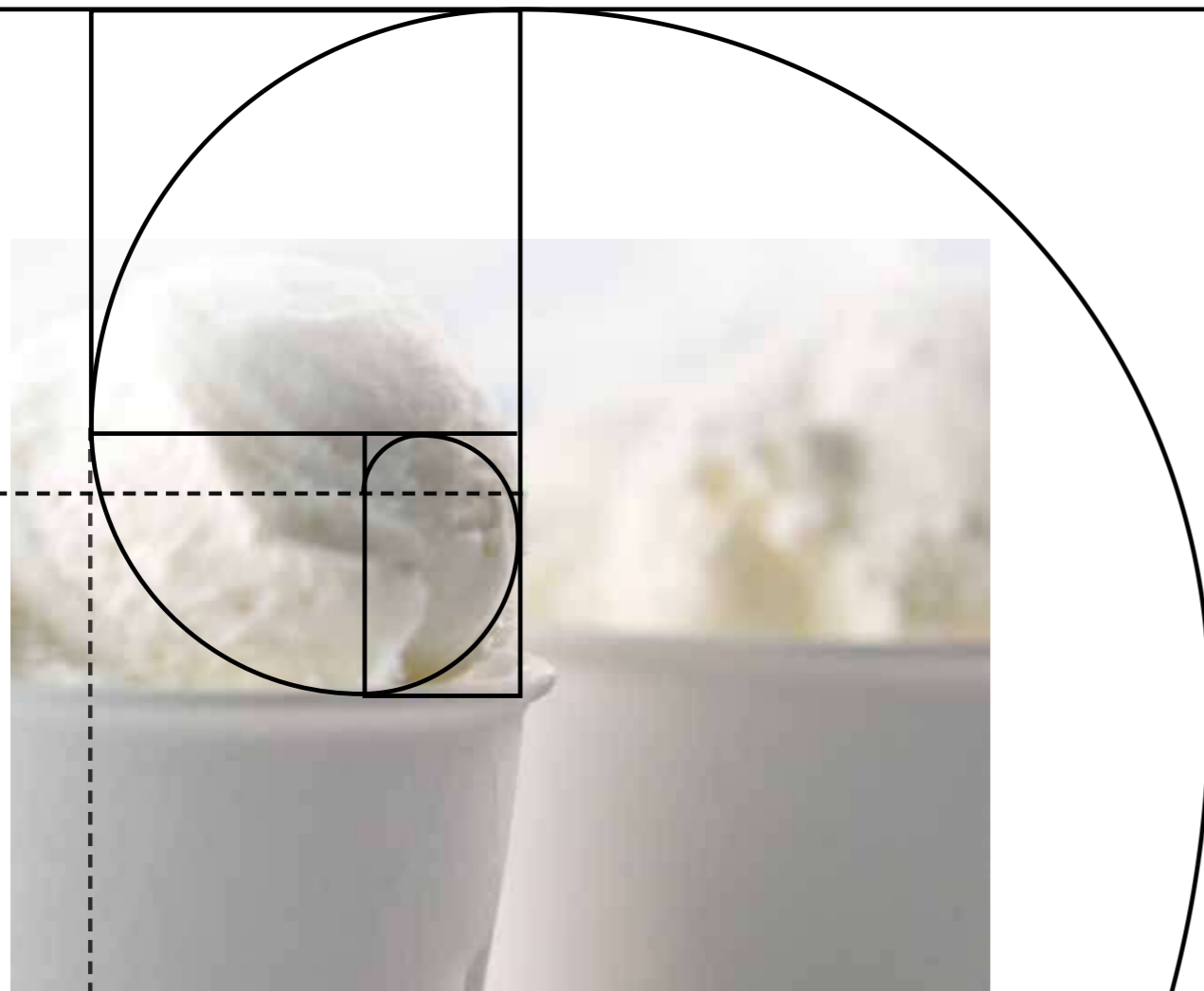
LEGENDA

SCELTE ALIMENTARI

Neutri

Prodotti dedicati a tutti i gelatieri *puristi*, che mirano a personalizzare al massimo la propria base completandola con materie prime e integratori. Eccezionali, se aggiunti alla miscela base, per conferire una struttura perfetta e una tenuta in vetrina impeccabile al gelato artigianale.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
00003204 Neutro 4	A bassissima grammatura favorisce la stabilizzazione, non contiene aromi ed emulsionanti e può essere usato sia a caldo che a freddo.	2,8	2,00 Kg X 	
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.	2,8	2,00 Kg X 	



Miglioratori

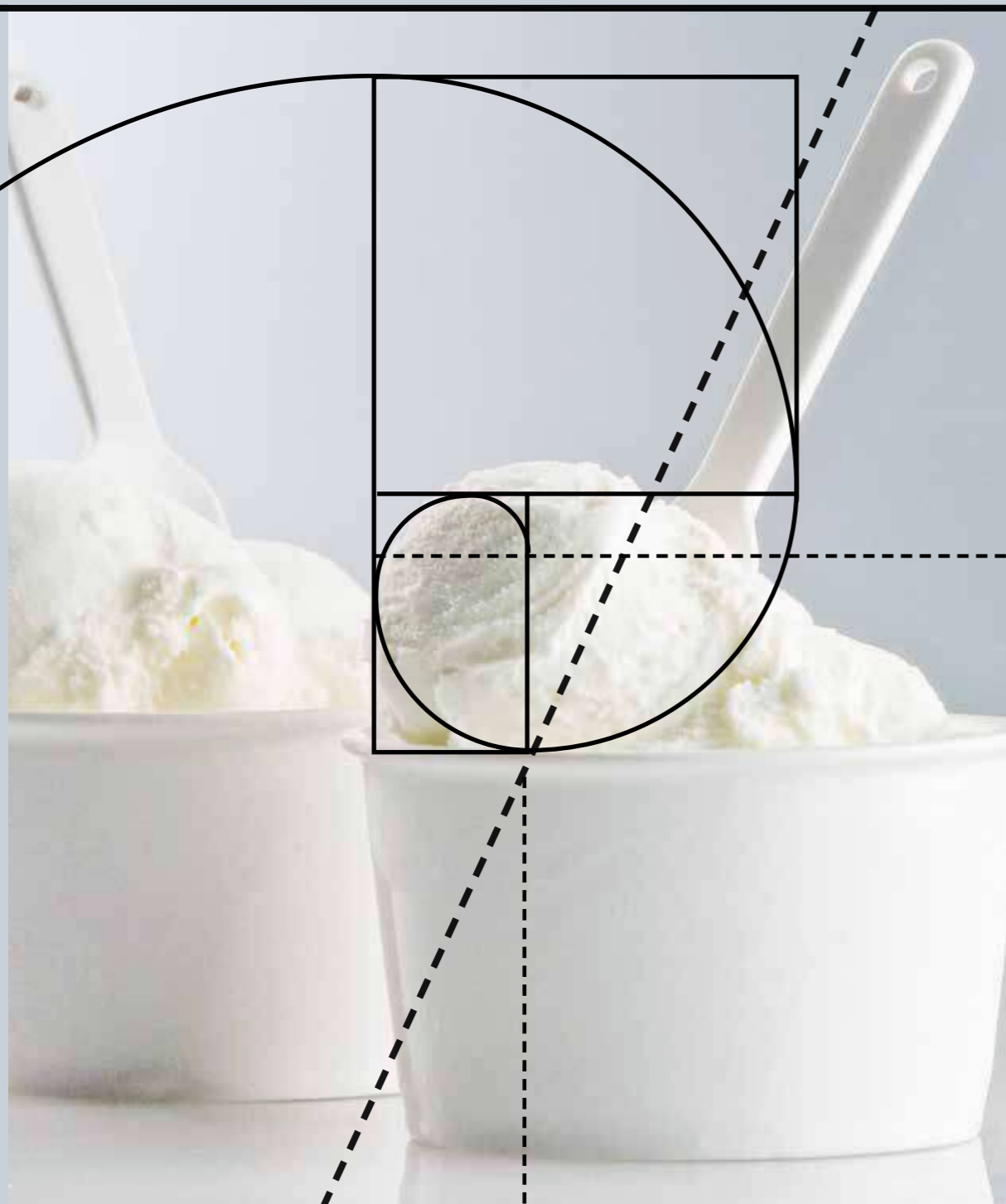
Prodotti essenziali per perfezionare e migliorare la resa del gelato in vetrina. Abbinati alla base, migliorano la spatolabilità del gelato, la sua cremosità e la sua tenuta in vetrina, modificandola in base alle tue esigenze.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
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".	10/30	2,00 Kg X 	
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.	20/60	2,50 Kg X 	
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.	50/330	2,00 Kg X 	
000EH250 Morbido	È una miscela di zucchero ed edulcorante adatta a migliorare la cremosità di tutti i tipi di gelato, evitandone l'indurimento.	20/60	2,50 Kg X 	
000AD254 Proteinmix	Grazie alle proteine in esso contenute, questo miglioratore contribuisce a migliorare l'inglobamento di aria nella miscela del gelato (il cosiddetto overrun), dando volume alla struttura, rendendo il gelato più caldo al palato e migliorandone la conservazione.	20/40	2,50 Kg X 	
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.	4/5	5,00 Kg X 	















Basi gelateria

I migliori ingredienti e processi di lavorazione attentamente controllati, per gelati dalla **qualità costante** e dalla **perfetta bilanciatura**. Un **ampio assortimento**, differenziato per dosaggio, note aromatiche, tipologia di grassi e metodo di lavorazione, per soddisfare ogni tua esigenza e ogni gusto dei tuoi clienti.




Base Complet

Una tenuta in vetrina straordinaria e la delicata nota di latte fanno di Complet una delle basi più vendute, specialmente nella versione a medio dosaggio. Scoprila in tutti i suoi dosaggi, dalle basi 100 a quelle complete, e ottieni un gelato dalla spatolabilità sorprendente e dalla struttura piacevolmente vellutata.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
00030200 Base Complet 100 "C"	Caratterizzata 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.	65/70	2,00 Kg 	
00030105			15,00 Kg 	
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.	65/70	2,00 Kg 	
00035105			15,00 Kg 	
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.	95	2,00 Kg 	
novità 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.	140	2 Kg 	
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.	350	10,00 Kg 	







Base Evoluzione

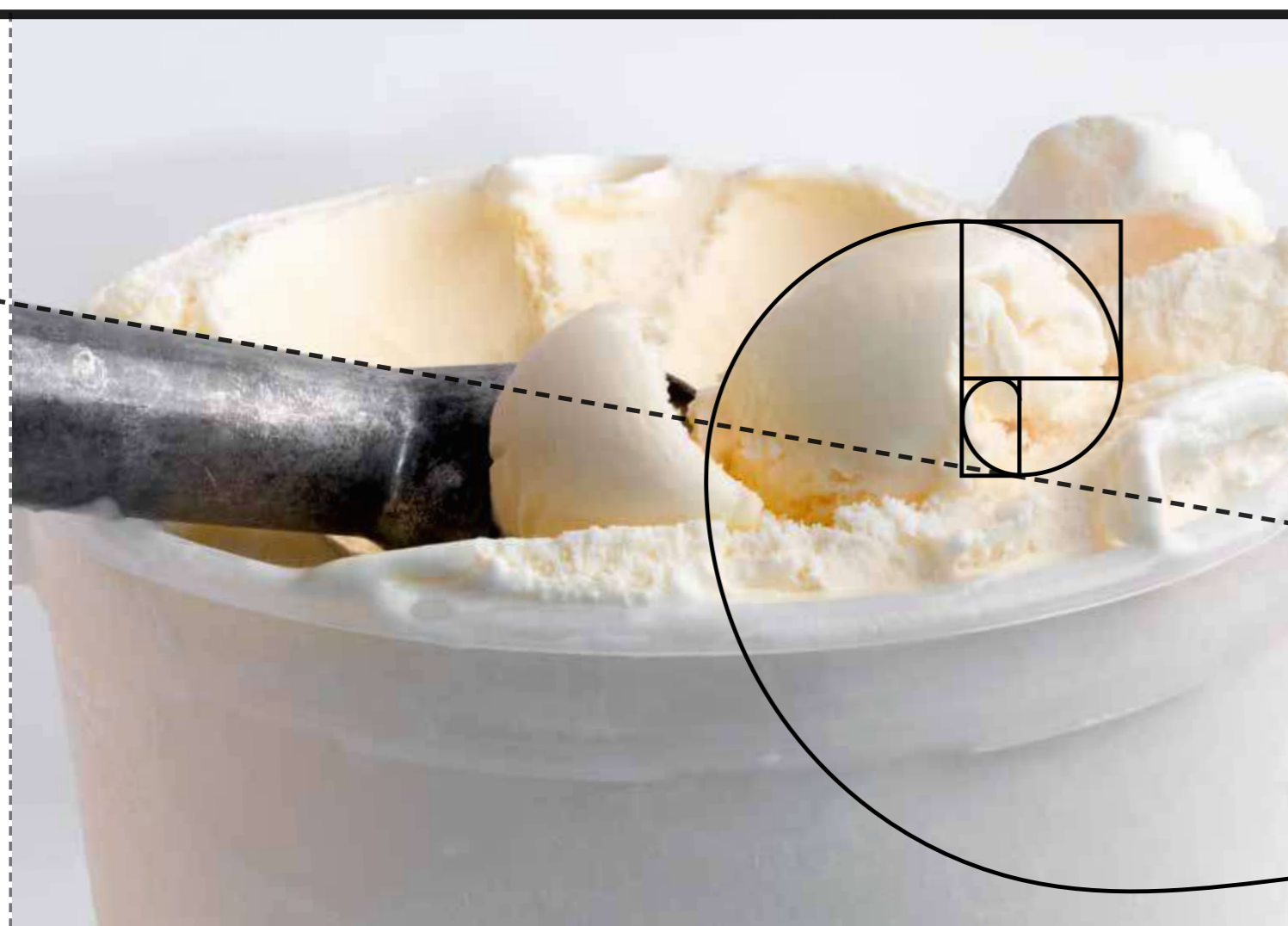
Materie prime pregiate, processi innovativi, grassi nobili del latte e soli aromi naturali. Sono le cifre di un prodotto straordinario, per gelati dalla struttura asciutta, aspetto opaco, buona tenuta in vetrina e dal delicato sapore di latte. Sfoglia tutti i dosaggi, dalla base 50 a quelle complete, scopri l'evoluzione della base perfetta.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
000BS200 Base Evoluzione 50	Base completa con aroma naturale e gusto latte per uso con latte.	33/35	2,00 Kg X 	
000BI200 Base Evoluzione 100	Base completa con aroma naturale e gusto latte per uso con latte.	65/70	2,00 Kg X 	
000DF200 Base Evoluzione 150	Base completa con aroma naturale e gusto latte.	110	2,00 Kg X 	

Base Assoluta

















Bontà assoluta, in pochi semplici ingredienti. È questa la filosofia che segue la Base Assoluta nelle due versioni *Latte*, per gelati alla crema, e *Frutta*, per sorbetti e gelati alla frutta. Ideale per un gelato genuino, dalla struttura ottima, dall'aspetto opaco e buona tenuta in vetrina.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
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.	33/35	2,00 Kg X 	  
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.	50	1,80 Kg X 	



Altre Basi per gelato al latte

I tuoi gelati alla crema meritano materie prime di qualità e un occhio di riguardo sia per le tendenze di mercato sia per le tue esigenze. Meritano equilibri perfetti di sapore e consistenze, e un vasto assortimento di basi. Conquista al primo assaggio!





PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
00007250 Base Briogel 50	Non contiene aromi e conferisce al gelato una struttura asciutta e compatta grazie soprattutto all'apporto delle maltodestrine. Gusto neutro.	33/35	2,50 Kg X 	
00028250 Base Matygel 50 "C/F"	Ideale per chi ama un gelato dal sapore delicato di latte e dalla struttura liscia.	33/35	2,50 Kg X 	
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.	33/35	2,50 Kg X 	
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.	33/35	2,00 Kg X 	
novità 000N1200 Base Briogel 100 S.A. "F"	Con grassi animali e senza aromi, conferisce al gelato una struttura asciutta e compatta anche con sviluppo a freddo.	65/70	2,00 Kg X 	
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.	65/70	2,00 Kg X 	
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.	65/70	2,00 Kg X 	
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.	110	2,00 Kg X 	





Base Vegan

Dalla crescente richiesta di prodotti healthy, in linea con uno stile di vita equilibrato e un basso impatto ambientale, nasce questa **nuova base** che coniuga l'amore per il gelato a quello per la natura. Un gelato buono per tutti, per chi soffre di intolleranze, per chi segue un'alimentazione vegetale e per il pianeta.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
<p>novità</p> <p>000NH350</p> <p>Base Vegan Lifestyle</p>	<p>La migliore risposta ai trend di consumo per fornire alle gelaterie più evolute un prodotto privo sia di qualsiasi fonte di origine animale sia di zuccheri aggiunti*. Preserva al tempo stesso la qualità e il gusto del buon gelato artigianale.</p> <p>*Contiene naturalmente zuccheri</p>	<p>350</p>	<p>1,35 Kg</p> <p></p>	<p>  </p>

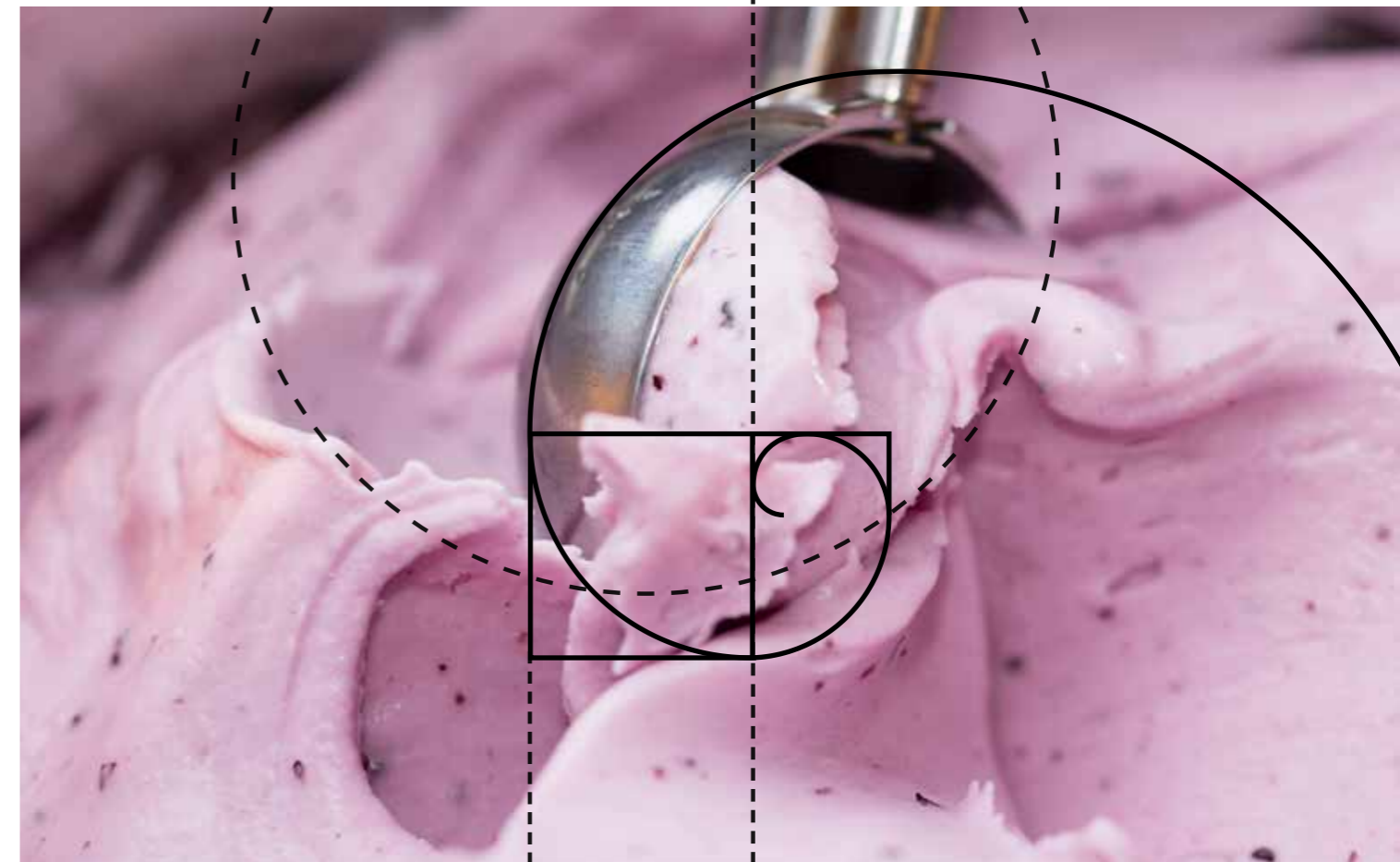


Basi per gelato alla frutta

La frutta è il nostro grande amore, anche in gelateria. Le nostre basi garantiscono qualità e bilanciatura perfette, per gelati alla frutta e sorbetti cremosi e spatolabili, dal sapore fresco e aromatico e dalla tenuta in vetrina impeccabile.



PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
00044250 Multibase 50	È adatta 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.	33/35	2,50 Kg X 	
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.	33/35	2,00 Kg X 	
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.	65/70	2,00 Kg X 	
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.	270/300	1,00 Kg X 	



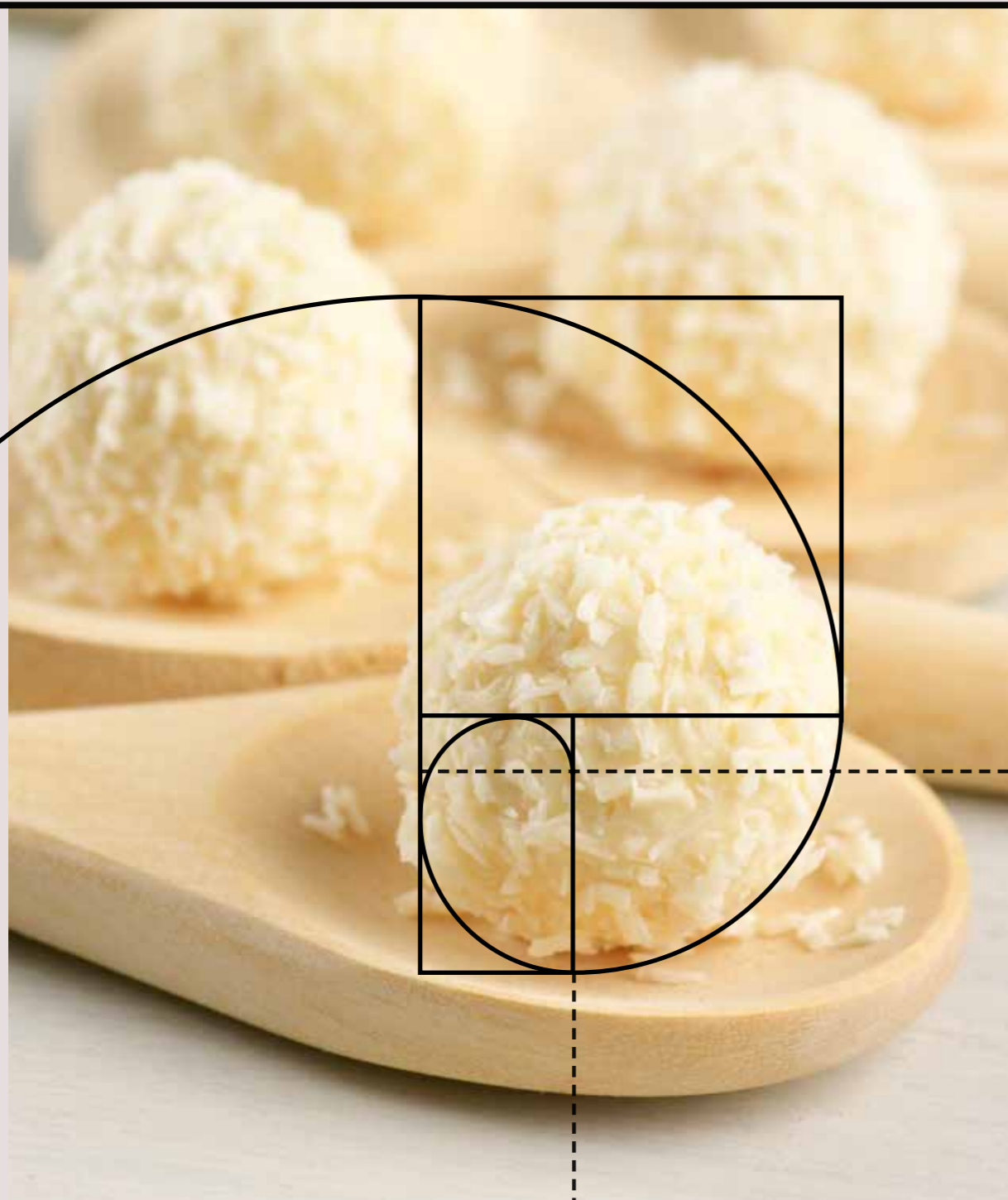
Basi per gelato alcolico

Trasformare i cocktail e i liquori preferiti dei tuoi clienti in gelato è un'arte. Questi prodotti semplificano all'estremo l'intero processo, garantendoti, con il minimo sforzo, una bilanciatura perfetta. Così puoi dedicarti solo ai tuoi capolavori di gelateria.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
00038204 Base "Doc"	È la base ideale per la realizzazione dei sorbetti alcolici in genere. La sua speciale formulazione permette di utilizzare fino a oltre il 40% di vino (percentuali più basse nel caso dei superalcolici) nella miscela e di ottenere un gelato di eccellente stabilità e lavorabilità. Ricetta studiata per esaltare le note aromatiche dei vini e dei liquori.	70/80	2,00 Kg X 	

Basi per pasticceria moderna

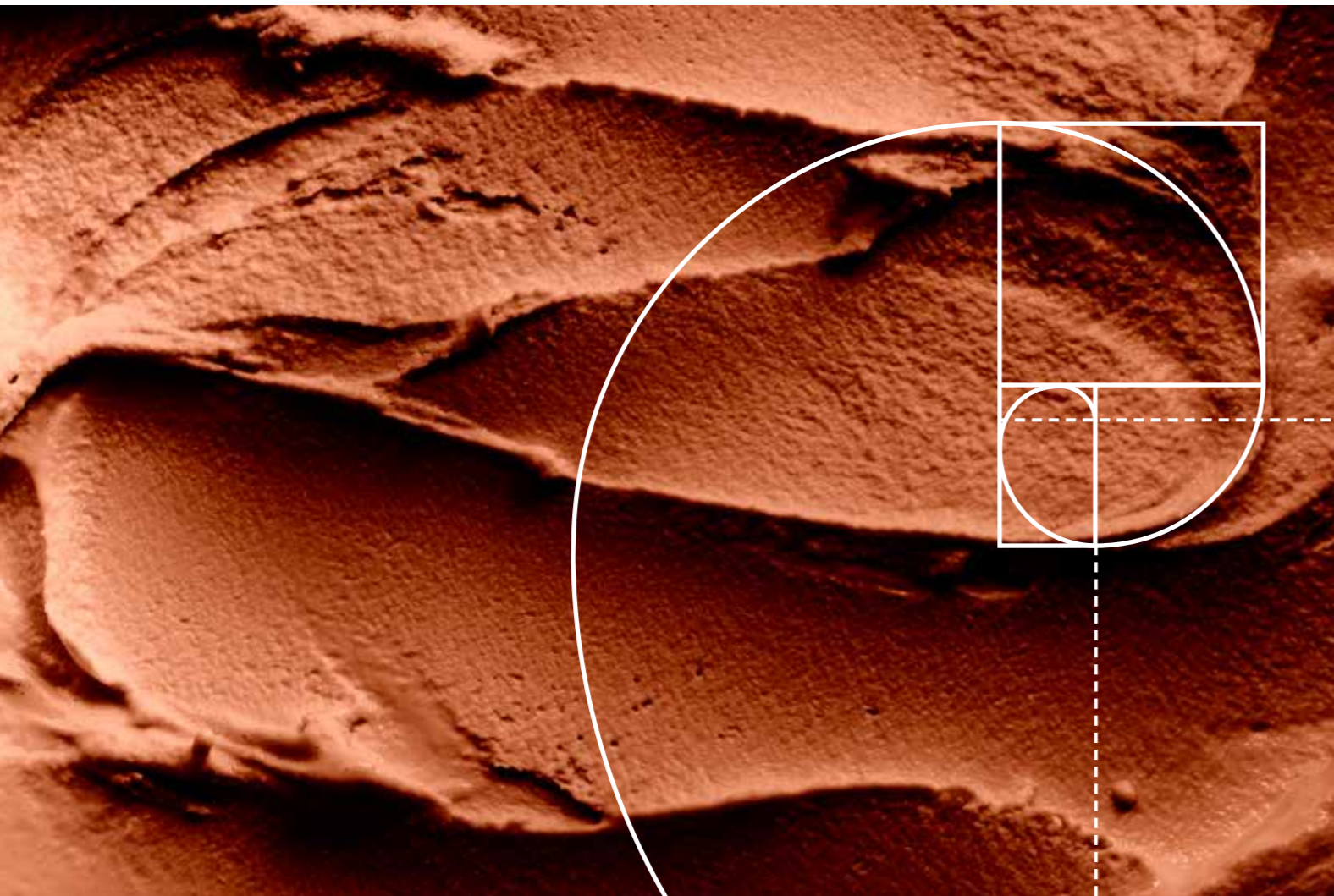
Per le tue mousse, bavaresi, semifreddi e dessert di ogni tipo, abbiamo selezionato le migliori materie prime e studiato processi produttivi d'avanguardia. Il risultato è una vasta gamma di prodotti estremamente performanti, formulati all'insegna della praticità e della semplicità.



Basi per mousse e semifreddi

Mousse e semifreddi sono una grande opportunità: differenziano la tua gelateria dai concorrenti grazie a proposte golosamente alternative, ampliano la tua offerta, sono ideali in ogni stagione e danno forme inedite al tuo estro. Realizzali in semplicità, con i prodotti firmati Giuso.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
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.	115	2,00 Kg X 4	
00222204 Base Pronta Tiramisù	Base pronta all'uso per elaborati di pasticceria moderna per consumo a -18°C (semifreddi) ed a +4°C (mousse, dessert al cucchiaio ed al bicchiere). Pronta all'uso, facile da utilizzare con la sola aggiunta di latte freddo, è caratterizzata da un sapore delicato di mascarpone, con piacevoli note di caffè. In perfetta armonia con il Variiegato Tiramisù, permette di creare un equilibrio perfetto di sapori in ogni creazione coniugando l'aromaticità del caffè e la delicatezza del Mascarpone con la nota alcolica del vino Marsala data dal variegato.	285	2,00 Kg X 6	
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.	140	2,00 Kg X 4	
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.	120/330	1,00 Kg X 4	
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.	110/166	2,00 Kg X 4	
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.	286/375	2,00 Kg X 4	
00215204 Premiapanna	Miglioratore per panna soffice ed in grado di preservare la 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.	40/80	2,00 Kg X 4	
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.	q.b.	1,20 Kg X 6	



Cuzcomousse



Non cacao, ma vero cioccolato in polvere. Mediante un rivoluzionario processo di sprayzzazione, abbiamo tradotto tutto il piacere e l'aromaticità del cibo degli dèi in una polvere ad hoc, per rendere ancora più peccaminose le tue creazioni di pasticceria moderna.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
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.	200/270	2,00 Kg X 	
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.	230/330	2,00 Kg X 	

Linea Unico

Versatilità allo stato puro, semplicità di utilizzo estrema, performance senza eguali: tutto questo è Unico, la linea di basi strutturanti per applicazioni a temperatura positiva (mousse, bavaresi, ecc.) e/o negativa (semifreddi). Un unico prodotto, infinite creazioni dal piacere infinito.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
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).	50	2,00 Kg X 	
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.	100	2,00 Kg X 	
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.	330	2,00 Kg X 	





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