



---

# NERELLE

UN SECOLO DI GOLOSITÀ PER  
GIOCARRE CON TEXTURE E ABBINAMENTI INTRIGANTI

---





# NERELLE

## Piacere SPALMABILE

Le Nerelle sono le creme per gelateria conosciute per **versatilità**, **texture accattivanti** e **gusti innovativi** che non smettono mai di sorprendere. **Ogni anno Giuso studia delle novità** capaci di arricchire la tua offerta, valorizzare la tua creatività e trasformare la tua vetrina in un luogo dove **eccellenza e fantasia si fondono**, nel nome della bontà. **Sapori pieni, consistenze avvolgenti, accostamenti inediti.** **Tutto questo sono le Nerelle.**

### *Nerelle identity*

#### INGREDIENTI NOBILI

**Materie prime selezionate** e combinate sapientemente sono alla **base di sapori** e consistenze irresistibili.

#### ASSORTIMENTO a 360°

**Gusti classici, inediti** e ogni anno qualche **novità**.

Ti basterà abbinarli per renderli infiniti.

#### VERSATILITÀ & MORE

Perfette sia in **gelateria** che in **pasticceria moderna**, come **coperture, variegature e da stratificare**.

L'unico limite è la tua creatività!



*in purezza*

VERSALE DIRETTAMENTE IN  
VASCHETTA E INSERISCILA IN  
ABBATTITORE FINO AD OTTENERE  
LA GIUSTA CONSISTENZA.

# UTILIZZALE COSÌ

*stratificate*

REALIZZA DELIZIOSI CREMINI  
FREDDI O CREA INSERTI  
PER GOLOSE CREAZIONI  
DI PASTICCERIA  
MODERNA.

*miscelate*

MANTECALE CON IL 50% DI LATTE  
PER UN GUSTO GELATO CORPOSO.

*come  
variegatura*

CREA ABBINAMENTI ACCATTIVANTI  
E GODURIOSI SEMPRE NUOVI.





*gusti intramontabili,*  
**PER UNA GOLOSITÀ SENZA TEMPO.**

Nell'assortimento Nerelle non possono certo mancare i **grandi classici**, dal sapore intenso e definito e dalle consistenze vellutate e avvolgenti. È negli ingredienti più tradizionali che si nasconde la più sontuosa bontà.



NOVITÀ



**NERELLA  
BURRO D'ARACHIDE SALATO**

Crema con il 50% di burro d'arachide, morbida e dalla delicata sapidità, che abbina dolce e salato in modo sorprendente, in linea con gli ultimi trend.



**NERELLA CLASSIC**

Crema al gusto di nocciole e cacao, per i clienti più tradizionali in cerca di un sapore pieno, pulito e intenso.



**NERELLA NUT**

Crema al gusto di **nocciole e cacao**, avvolgente e sfiziosa grazie a una **maggiore presenza di pasta di nocciole** rispetto alla versione classica.



**NERELLA CHIARA**

La specialità di Giuso, dall'originale gusto di latte e nocciole. Unica sul mercato.



**NERELLA BIANCA**

Crema al gusto di cioccolato bianco, ideale per chi ama i sapori delicati e perfetta come base di accoglienza di tante paste per originali creazioni.



**NERELLA PISTACCHIO**

Crema al pistacchio, per amanti e intenditori del sapore intenso e avvolgente dei pistacchi sapientemente tostati.



**NERELLA AMBRATA  
AL CARMELLO**

Crema al gusto di **caramello al burro salato**, un contrasto singolare e ricercato.



**NERELLA CARAMELLA**

Crema connotata da note caramellate che sposa il sapore intrigante di **mandorla e nocciola** con la delicatezza del **latte e della panna**.

*con la frutta,*  
**IL PIACERE È TRIDIMENSIONALE.**

La frutta è già buonissima così. Immaginala **croccante e dal gusto esplosivo**, avvolta da una **morbida crema**. Non è un sogno, sono le Nerelle alla frutta CRISPY, e preservano la loro tipica setosità anche a temperature negative.



**NOVITÀ**



**NERELLA CRISPY COCCO**

Una crema all'esotico gusto di cocco, dalla texture morbida arricchita dal tocco crispy del cocco essiccato e tostato.

L'ingrediente perfetto per evocare le atmosfere tropicali e donare alle tue creazioni una pienezza senza eguali.



**NERELLA CRISPY AMARENA**

Crema al gusto di amarena arricchita dal tocco crispy di pezzi di amarena.

Piacevole contrasto tra la golosità e l'acidità naturale del frutto.



**NERELLA CRISPY FRAGOLA**

Crema al gusto di fragola, dalla consistenza vellutata, esaltata dal tocco croccante delle fragoline e dal colore attraente.



**NERELLA CRISPY MANGO**

Crema al mango esaltata dal tocco crispy dei cubetti di mango. Gusto floreale ed esotico per tante applicazioni di tendenza.



RICETTA NOVITÀ

## TORTINA AL BURRO DI ARACHIDI



### *ingredienti*

Nerella Burro d'Arachide Salata q.b.  
Tartelletta di frolla  
Copertura Choconoble

#### COMPOSIZIONE

Versare con una sac à poche la Nerella Burro d'Arachide Salata all'interno di una tartelletta alla frolla e lasciare in abbattitore per circa 15 minuti. Preparare una glassa composta da 85% di Nerella Burro d'Arachide Salata e 15% di Copertura Choconoble e glassare la tartelletta.

RICETTA NOVITÀ

## SEMIFREDDO CROCCANTE AMARENA

#### COMPOSIZIONE

Semimontare il semifreddo neutro in planetaria, realizzare un inserto di Nerella Crispy Amarena precedentemente abbattuto e inserire il tutto all'interno di uno stampo in silicone, chiudendo con del pan di Spagna rollè al cacao. Dopo aver abbattuto, togliere dallo stampo in silicone e rivestire con la granella di nocciole pralinate e amaretto.



### *ingredienti*

Panna 1000 g  
Perfetto-18 200 g  
Nerella Crispy Amarena q.b.

#### PER LA COPERTURA

Granella di nocciole pralinate  
Granella di amaretto

CODICE	PRODOTTO	CONF. Kg	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO g/Kg MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI
<b>011BO160</b>	<b>Nerella Burro d'Arachide Salata</b>	<b>6,00</b>	<b>2</b>	<b>A piacere</b>	✓	
011AD155A	Nerella Bianca	6,00	2	A piacere	✓	
011BN160A	Nerella Caramella	6,00	2	A piacere	✓	
011AZ155A	Nerella Ambrata al Caramello	6,00	2	A piacere	✓	
01191155A	Nerella Chiara	6,00	2	A piacere	✓	
01192155A	Nerella Classic	6,00	2	A piacere	✓	
011AW155A	Nerella Nut	6,00	2	A piacere	✓	
011AY155A	Nerella Pistacchio	6,00	2	A piacere	✓	
011BI155B	Nerella Crispy Amarena	2,50	2	A piacere	✓	
011BK155	Nerella Crispy Cocco	6,00	2	A piacere	✓	
011BC155B	Nerella Crispy Fragola	2,50	2	A piacere	✓	
011BJ155B	Nerella Crispy Mango	2,50	2	A piacere	✓	



**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