



NERELLE

UN SECOLO DI GOLOSITÀ PER
GIOCARRE CON TEXTURE E ABBINAMENTI INTRIGANTI



GIUSO

UN SECOLO DI INNOVAZIONE



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.



**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.

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.



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 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



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.

ingredienti

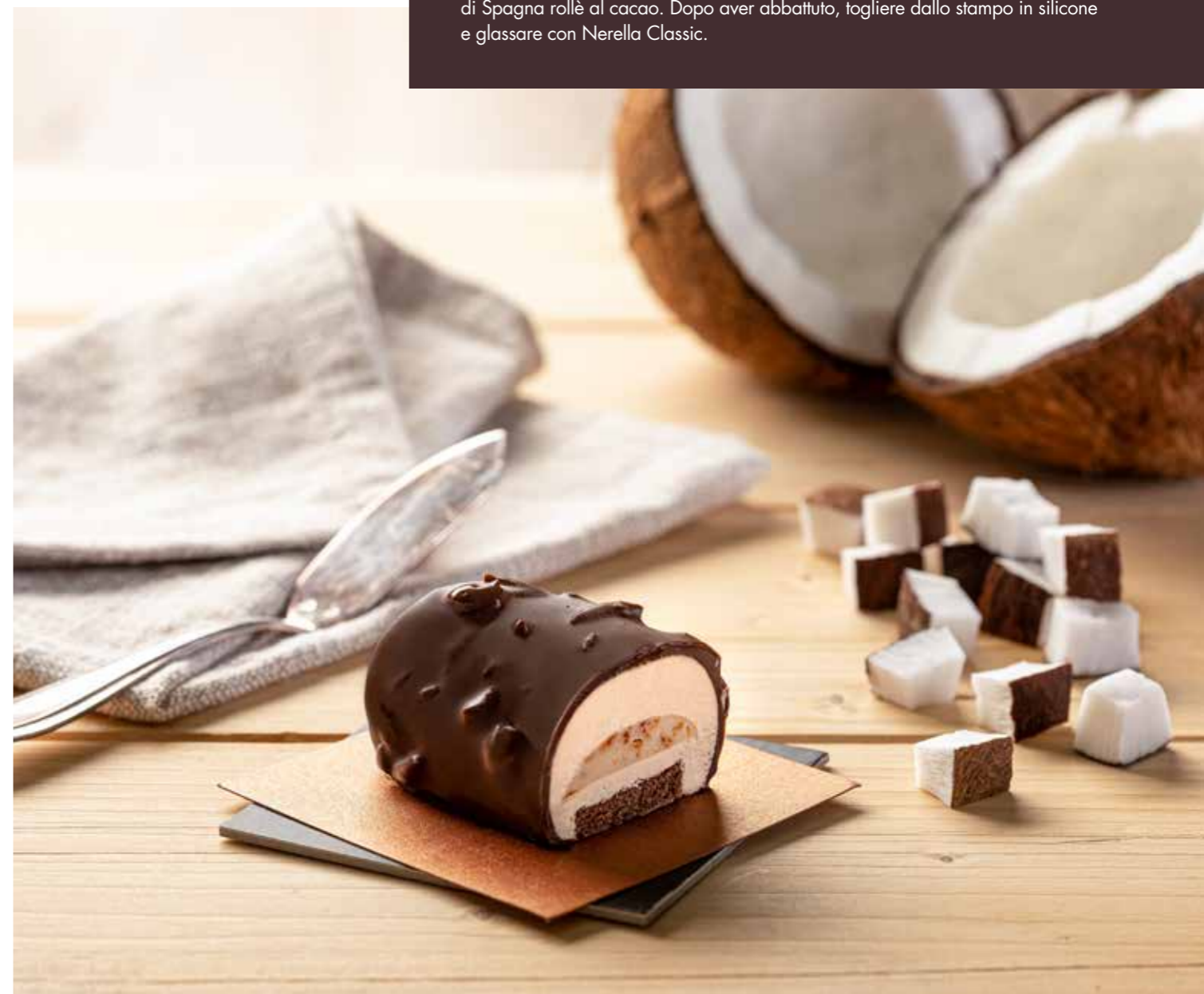
Nerella Burro d'Arachide Salata q.b.
Tartelletta di frolla
Copertura Choconoble

RICETTA NOVITÀ

SEMIFREDDO CROCCANTE MANDORLA E COCCO

COMPOSIZIONE

Semimontare il semifreddo neutro in planetaria, incorporare la pasta di mandorla e poi realizzare un inserto di Nerella Crispy Cocco, 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 glassare con Nerella Classic.



ingredienti

Panna 1000g
Perfetto -18 200g
Nerella Crispy Cocco q.b.
Pasta di Mandorla Gold 100g

PER LA COPERTURA

Nerella Classic

CODICE	PRODOTTO	CONF. Kg	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO g/Kg MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI
011BO160	Nerella Burro d'Arachide Salata	6,00	2	A piacere	✓	
011AD155A	Nerella Bianca	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	✓	
011BK155	Nerella Crispy Cocco	6,00	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