



CATALOGO GENERALE GELATERIA

GELATO CATALOGUE



COME SI PREPARA UN SUCCESSO? HOW DO YOU PREPARE FOR SUCCESS?

Un sogno è come una ricetta. Un procedimento che, passo dopo passo, porta a trasformare ingredienti semplici in qualcosa di eccezionale.

Servono cura, dedizione e precisione, occorre saper aspettare, perché le cose buone richiedono tempo.

È dal 1919 che dosiamo **passione e progresso tecnologico** per portare quello che era nato come piccolo laboratorio di amarene, confetture e frutta candita, a essere un punto di riferimento specializzato in preparati e semilavorati per gelaterie e pasticcerie d'eccellenza.

Oggi, dopo cent'anni, siamo una delle aziende leader nel settore, esempio virtuoso di Made in Italy fondato sulla **qualità**, intesa come selezione delle materie prime, controlli severi, creazione di linee prodotto esclusive senza conservanti, aromi, coloranti e oli aggiunti, sull'**innovazione**, il rispetto per la **tradizione**, la **trasparenza**, e la **passione**.

Davanti a noi, altri progetti, altre ricette da preparare a regola d'arte. E non vediamo l'ora di farvele assaggiare.

A dream is like a recipe. A process that, step by step, turns simple ingredients into something quite exceptional. It takes attention to detail, dedication and precision; you need to know when to wait, because good things take time. Since 1919, we have been weighing out **passion** and **technological progress** to turn what began as a small workshop, producing sour cherries, jams and candied fruit, into a benchmark for the industry, specialising in creating semi-finished products and mixes for top ice-cream parlours and pastries. Today, a hundred years on, we are one of the leaders in the sector, an example of Made in Italy expertise built on **quality**. This means selecting top-quality ingredients, carrying out rigorous checks, creating exclusive, preservative-free product lines, aromas, colours and added oils, **innovation**, respect for **tradition, transparency and passion**. Ahead of us we have other projects and recipes to prepare the letter. And we can't wait for you to taste them all.





TIPOLOGIE DI CONFEZIONI
TYPES OF PACKAGING



SACCHETTO
BAG



LATTA
TIN



SECCHIELLO
BUCKET



VASETTO VETRO
GLASS JAR



BOTTIGLIA
BOTTLE

TIPOLOGIA DI PREPARAZIONE
TYPES OF PREPARATION



A CALDO
HOT



A FREDDO
COLD

GELATERIA | GELATO

NEUTRI | NEUTRALS 6

BASI PER GELATO | ICE CREAM BASES 7

BASI PER GELATO LATTE | BASES FOR MILK FLAVOUR GELATO
BASI PER GELATO FRUTTA | FRUIT ICE CREAM BASES
BASI PER GELATO ALCOLICO | ALCOHOLIC ICE CREAM BASES
BASI PER GELATO CIOCCOLATO | CHOCOLATE ICE CREAM BASES
BASE COMPLET | COMPLET ICE CREAM BASE
BASE EVOLUZIONE | EVOLUZIONE BASE
BASE ASSOLUTA | ASSOLUTA BASE
BASE VEGANA | VEGAN BASE

INTEGRATORI | IMPROVERS 12

LINEA CUZCO | CUZCO LINE 13

LINEA CUZCO GOURMAND | CUZCO GOURMAND LINE

INSAPORENTI | FLAVOURINGS 15

LINEA GOLD | GOLD LINE
ESPRESSO | ESPRESSO
LINEA SUPERPREMIUM | SUPERPREMIUM LINE
PASTE CLASSICHE | TRADITIONAL PASTE
PASTE DI FRUTTA | FRUIT PASTE
LINEA TANTOFRUTTO | TANTOFRUTTO LINE
YOGURT | YOGHURT
ALTRI INSAPORENTI | OTHER FLAVOURINGS

LINEA VARIEGATI | RIPPLES LINE 26

VARIEGATI IN PASTA | PASTE RIPPLES
VARIEGATI AMORDIFRUTTA | AMORDIFRUTTA RIPPLES
COPERTURE | COATINGS
LINEA CHOCOBUONI | CHOCOBUONI LINE

LINEA CREME FREDDE | FROZEN CREAMS LINE 30

LINEA DOLCI DELLA TRADIZIONE 32

TRADITIONAL DESSERTS LINE

LINEA DOLCI DAL MONDO | WORLD DESSERT

READY MIX | READY MIXES 34

LINEA GREENFRUIT | GREENFRUIT LINE
LINEA FLASH | FLASH LINE
LINEA SO-SOFT | SO-SOFT LINE
GRANITOSE | GRANITOSE

DECORAZIONI | DECORATION 37

AMARENA E AMARENATA GELATERIA
AMARENA AND AMARENATA FOR ICE CREAM
TOPPING | TOPPINGS
I GRANELLOSI | I GRANELLOSI

NEUTRI | NEUTRALS

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE	LAVORAZIONE PROCESSING
00003204	Neutro 4 <i>Neutro 4</i>	A bassissima grammatura favorisce la stabilizzazione, non contiene aromi ed emulsionanti e può essere usato sia a caldo che a freddo. <i>With a very low concentration that favours stabilisation. It does not contain flavourings or emulsifiers and can be used either hot or cold.</i>	2,00		2,8	
00041204	Neutrocrem 4 <i>Neutrocrem 4</i>	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. <i>Recommended for hot use in milk-based ice creams, it does not contain flavourings. Thanks to its emulsifiers, it guarantees good resistance in the display cabinet.</i>	2,00		2,8	
00022204	Neutro 10 <i>Neutro 10</i>	Indicato per l'utilizzo a caldo in gelati a base latte, contiene un gruppo di stabilizzanti ed emulsionanti particolarmente ricco. <i>Recommended for hot use in milk-based ice creams. It contains a particularly rich group of stabilisers and emulsifiers.</i>	2,00		7	

BASI PER GELATO | ICE CREAM BASES

BASI PER GELATO AL LATTE | BASES FOR MILK FLAVOUR GELATO

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE	LAVORAZIONE PROCESSING
000IN200	Base Pura Natura 100 <i>Pura Natura 100 Base</i>	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. <i>Free from emulsifiers and flavourings and with a neutral flavour and an opaque and creamy structure, thanks to the presence of grape sugar, vegetable fibres and milk proteins. To guarantee optimal and longer-lasting preservation on display, two exclusively vegetable origin stabilisers - guar and carob - are used making the ice cream even silkier and warmer on the palate.</i>	2,00		65/70	
00058200	Base Suprema 100 <i>Suprema 100 Base</i>	Caratterizzata da un delicato sapore di latte, è una base ricca di grassi (50%) ideale per realizzare gelati particolarmente voluminosi e caldi al palato. Gusto latte. <i>Featuring a delicate milk flavour, this base is high in fat content (50%) and is ideal for creating particularly voluminous ice creams that are warm on the palate. Milk flavour.</i>	2,00		65/70	
00007250	Briogel 50 <i>Briogel 50</i>	Non contiene grassi ed aromi e conferisce al gelato una struttura asciutta e compatta grazie soprattutto all'apporto delle maltodestrine. Gusto neutro. <i>This does not contain fats or flavourings and gives the ice cream a dry and compact structure, thanks above all, to its maltodextrin content. Neutral flavour.</i>	2,50		33/35	
00028250	Matygel 50 "C/F" <i>Matygel 50 H/C</i>	Ideale per chi ama un gelato dal sapore delicato di latte e dalla struttura liscia. <i>Ideal for those who love ice cream that has a delicate milk flavour and a smooth structure.</i>	2,50		33/35	
00009250	Milkagel 50 "C" <i>Milkagel 50 H</i>	Si caratterizza per un sapore di latte intenso ed è indicato per chi desidera utilizzare prodotti molto naturali e fortemente personalizzabili. A caldo. Gusto latte. <i>Has an intense milk flavour and is ideal for those who want to use very natural products that can easily be customised. Used hot. Has a delightful milk flavour.</i>	2,50		33/35	
00034200	Milkapan 50 "C/F" <i>Milkapan 50 H/C</i>	Contiene panna ed apporta alla miscela base una buona percentuale di grassi, contribuendo alla creazione di un gusto particolarmente gradevole e ricco. Gusto latte. <i>Contains cream and provides the base mix with a significant fat content that affords the product a particularly pleasant and rich flavour. Has a delightful milk flavour.</i>	2,00		33/35	
00033200	Milkapan 150 <i>Milkapan 150</i>	Ideale per chi vuole un gelato "fresco", facilmente personalizzabile e caratterizzato da un grasso vaccino leggero, che invoglia il consumo. Contiene una buona quantità di panna in polvere. Gusto latte. <i>Ideal for those looking for a "fresh" ice cream that is easy to customise this uses a light cow's milk fat that makes the product extremely moreish. Also contains a generous quantity of powdered cream. Milk flavour.</i>	2,00		110	

BASI PER GELATO FRUTTA | *FRUIT ICE CREAM BASES*

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE	LAVORAZIONE PROCESSING
00021200	Fruicrem 100 <i>Fruicrem 100</i>	È la base di frutta dall’effetto più 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. Non contiene né grassi né derivati del latte. Gusto neutro. <i>This is the fruit base that has the creamiest effect. The structure of the ice cream produced is very smooth and dry with a very high overrun and this enables the ice cream to be kept at length without the risk of “small wells” forming in the tubs. Fat and dairy free.</i>	2,00		65/70	 
000A1100	Fruttosiomix <i>Fruttosiomix</i>	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. Il prodotto contiene anche molte fibre, che migliorano la digeribilità e aiutano la struttura del gelato. <i>A product packed with quality ingredients for creating excellent fruit ice cream. The recipe is simple: just use Fruttosiomix, water and lots of fresh or frozen fruit. Its main feature is that it allows users to prepare ice cream with a sorbet-like structure, without the use of saccharose or milk derivatives. In fact, the sugar used in this base is fructose, fruit’s natural sugar, which helps consumers savour the ice cream better, thanks to its qualities as flavour enhancer. The product also contains a lot of fibres that make improve digestibility and help the structure of the ice cream.</i>	1,00		270/300	 
00044250	Multibase 50 <i>Multibase 50</i>	È caratterizzato dal fatto di non contenere derivati del latte e grassi aggiunti. 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. <i>Characterised by the fact it does not contain either milk derivatives or added fats. Suitable for making both milk-based and water-based ice creams. In water-based fruit ice creams it guarantees a sorbet-like structure, an intense colour and a clean and marked taste.</i>	2,50		33/35	 
00024200	Setafrù 50 <i>Setafrù 50</i>	Grazie all’apporto degli emulsionanti presenti al suo interno riesce a sviluppare un overrun molto intenso, che conferisce un’ottima cremosità al gelato. Non contiene né grassi né derivati del latte. Gusto neutro. <i>Thanks to the emulsifiers it contains, it can develop a very intense overrun, giving the ice cream an excellent creamy quality. It does not contain fats and is dairy free. Neutral flavour.</i>	2,00		33/35	 

BASI PER GELATO ALCOLICO | *ALCOHOLIC ICE CREAM BASES*

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE	LAVORAZIONE PROCESSING
00038204	Base Doc <i>Doc Base</i>	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. La bassa percentuale di zucchero permette anche di esaltare le note aromatiche dei vini e dei liquori, grazie anche all’assenza di derivati del latte e di grassi. <i>This is the ideal base for preparing alcoholic sorbets in general. Its special formula makes it possible to use up to 40% or more of wine (lower percentages for spirits) in the mixture and to create ice cream with excellent stability and workability. The low sugar content also makes it possible to exalt the aromatic notes of the wines and liqueurs, thanks also to the fact it is fat and dairy free.</i>	2,00		70/80	

BASI PER GELATO AL CIOCCOLATO | *CHOCOLATE ICE CREAM BASES*

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE	LAVORAZIONE PROCESSING
00018200	Completo Cioccolato 100 <i>Completo Chocolate 100</i>	Una base che consente di ottenere un gelato al cioccolato caratterizzato da un colore piuttosto chiaro. Senza aromi. <i>This is a base that makes it possible to create a chocolate ice cream that features a fairly light colour. Free from flavourings.</i>	2,00		65/70	 
00040180	Completo Cioccolato 150 <i>Completo Chocolate 150</i>	Una base ideale per chi cerca un gelato al cioccolato dal sapore intenso e marcato e dalla struttura compatta e cremosa. Non contiene né zucchero né latte in ricetta. <i>An ideal base for those looking for chocolate ice cream with an intense and marked flavour and a compact and creamy structure. The recipe contains neither sugar nor milk. Free from flavourings.</i>	1,80		110	 

BASE COMPLET | COMPLET BASE

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE	LAVORAZIONE PROCESSING
00030200	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. Ricco di grassi stabilizzanti, conferisce al gelato un’ottima cremosità ed una buona tenuta in vetrina. Gusto latte. <i>Features a fresh and delicate milk flavour and guarantees ice cream that is easy to scoop and has a very fine, warm and velvety texture. Packed with stabilising fats, it gives ice cream excellent creaminess and good resistance on display. Milk flavour.</i>	2,00		65/70	
00030105	Complet 100 C		15,00			
00035200	Complet 100 "F"	Contiene un nucleo di stabilizzanti ed emulsionanti in grado di lavorare anche a freddo. L’alta percentuale di solidi magri del latte permette inoltre di ottenere una struttura del gelato di grande qualità. Gusto latte. <i>Contains a core of stabilisers and emulsifiers which can also work cold. Furthermore, the high percentage of low-fat milk solids it contains makes it possible to create excellent quality ice cream. Milk flavour.</i>	2,00		65/70	
00035105	Complet 100 H		15,00			
000IM200	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. <i>Featuring a fresh and delicate milk flavour this is made using non-hydrogenated vegetable fats and with added fibres and milk proteins that guarantee good, long-lasting resistance on display. The core of stabilisers and emulsifiers work effectively even cold, making it possible to obtain excellent quality ice cream with the addition of just milk and sugar.</i>	2,00		95	
00056200	Complet 250 "C/F"	È ricco di ingredienti ben bilanciati, che conferiscono al gelato una struttura solida e compatta. Ideale per la realizzazione di gelati in grado di coniugare qualità e semplicità, si utilizza solo con acqua e zucchero. Gusto latte. <i>Rich in well-balanced ingredients that give the ice cream a solid and compact structure. Ideal for creating ice creams that combine quality and simplicity, they are used only with water and sugar. Milk flavour.</i>	2,00		160	
	Complet 250 H/C					
000IRS10	Complet 550 "A C/F"	È caratterizzata da un gusto fresco e delicato di latte, basta aggiungere un litro di acqua a 550 gr di prodotto per ottenere gelati bilanciati, caldi al palato, facilmente spatolabili e dalla lunga durata in vetrina. <i>Features a fresh and delicate milk flavour. Just add a litre of water to 550 g of product to create ice creams that are well-balanced, easy to scoop and long-lasting on display.</i>	10,00		350	
	Complet 550 A H/C					

BASE EVOLUZIONE | EVOLUZIONE BASE

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE	LAVORAZIONE PROCESSING
000BS200	Evoluzione 50	Base completa di grassi di latte frazionati con aroma naturale e gusto latte per uso con latte. <i>A complete base with fractionated milk fats, natural flavouring and a milk taste. For use with milk.</i>	2,00		33/35	
000BI200	Evoluzione 100					
000DF200	Evoluzione 150	Base completa di grassi di latte frazionati con aroma naturale e gusto latte per uso con latte. <i>A complete base with fractionated milk fats, natural flavouring and a milk taste. For use with milk.</i>	2,00		65/70	
000BR250	Evoluzione 100					
000DF200	Evoluzione 150	Base completa di magri del latte e grassi di latte frazionati con aroma naturale e gusto latte. <i>A complete base with low-fat milk solids and fractionated milk fats, natural flavourings and a milk taste.</i>	2,00		110	
000BR250	Evoluzione 1500					
000BR250	Evoluzione Mix	Base completa di magri del latte e grassi di latte frazionati, caratterizzata da un delicato gusto latte, con aroma naturale. Uso a caldo. <i>A complete base with low-fat milk solids and fractionated milk fats, featuring a delicate milk taste. With natural flavourings. Use hot.</i>	2,50		330	
	Evoluzione Mix					

BASE ASSOLUTA | ASSOLUTA BASE

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE	LAVORAZIONE PROCESSING
000CZ200	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. <i>Contains five essential ingredients: vegetable fibres that absorb water and stabilise; fructose, a natural fruit sugar that acts as an anti-freezing agent; dehydrated lemon juice, a natural acidifier; vegetable proteins (soya), that provide creaminess; maltodextrins, that absorb water and provide structure.</i>	2,00		35	
	Assoluta Frutta 50					
000CX180	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. <i>Assoluta Latte base contains: milk proteins, that give warmth and structure; vegetable fibres, that absorb water and stabilise; spray skimmed milk, that helps to improve structure and warmth; maltodextrins, that absorb water and provide structure; starch, which plays an important stabilising role.</i>	1,80		50	
	Assoluta Latte 75					

BASE VEGANA | VEGAN BASE

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE	LAVORAZIONE PROCESSING
000IL200	Base Crema Vegan Più 250	È stata realizzata senza grassi, né altri derivati animali, né olio di palma nel pieno rispetto della filosofia vegana; arricchita con zucchero d’uva e fibre vegetali. Con la sola aggiunta di zucchero (250-300g) e acqua o latte vegetale (soia, mandorla, riso, ...) si ottiene un gelato cremoso, spatolabile e caldo al palato. Il sapore è delicato di panna/vaniglia. <i>Made without using fats, other animal derivatives or palm oil, thereby fully respecting the vegan philosophy; enriched with grape sugar and vegetable fibres. Just add sugar (250-300 g) and water or a plant milk of your choice (soya, almond, rice) for a creamy ice cream that is easy to scoop and warm to the palate. Has a delicate cream/vanilla flavour.</i>	2,00		160	
	Vegan Cream Plus 250 Base					

INTEGRATORI | IMPROVERS

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
000AE204	Fibramix <i>Fibramix</i>	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". <i>Used in both fruit and cream-based ice creams to improve the structure of the product. Using Fibramix makes the ice cream more compact and pleasant on the palate, preventing the "drip" effect.</i>	2,00		10/30
000EG250	Glucomix <i>Glucomix</i>	È un miglioratore a base di sciroppi di glucosio disidratati e fibre che consente una perfetta spatolabilità del gelato aumentandone il corpo ma non la dolcezza. <i>A dehydrated glucose syrup and fibre-based improver that ensures ice cream is easy to scoop, increasing body, but not sweetness.</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
00235204	Maty <i>Maty</i>	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. <i>Its particular feature is its ability to replace or supplement whipped cream, giving body and volume. Also useful in ice cream to "warm" the mix and increase creaminess. Can be used with milk, milk/cream or an ice cream mix.</i>	2,00		50/330
000EH250	Morbidò <i>Morbidò</i>	È una miscela di zuccheri anticongelanti adatta a migliorare la cremosità di tutti i tipi di gelato, evitandone l'indurimento. <i>A mixture of non-freezing sugars designed to improve the creaminess of all types of ice cream, preventing hardening.</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
000AD254	Proteinmix <i>Proteinmix</i>	Grazie alle proteine in esso contenute, questo integratore 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. <i>The proteins this improver contains help to increase the incorporation of air into the ice cream (known as overrun), giving the structure volume, making the ice cream warmer to the palate and improving preservation.</i>	2,50		20/40
00079047	Softella <i>Softella</i>	Si tratta di un emulsionante a base di monogliceridi impiegato per dare volume soprattutto ai gelati di frutta, ma può essere usato anche in quelli a base di latte. <i>This is a monoglyceride-based emulsifier used to give volume, especially to fruit ice creams, but it can also be used in milk-based ice cream.</i>	5,00		q.b. <i>as required</i>

LINEA CUZCO | CUZCO LINE

La linea Cuzco rappresenta la grande rivoluzione per la realizzazione di gelati di Vero Cioccolato, caratterizzati da un gusto ricco, intenso e inconfondibile, grazie all'impiego di vero cioccolato e non solo del semplice cacao. Cuzco permette agli artigiani gelatieri di ottenere un prodotto di grande qualità, assicurare sempre la bilanciatura del gelato, garantire lavorabilità e morbidezza, offrendo anche grandi possibilità di personalizzazione.

The Cuzco line represents the biggest revolution for the realization of real chocolate gelato, characterized by a rich, intense and unmistakable taste, thanks to the use of real chocolate and not just simple cocoa. Cuzco allows the artisan gelato chefs to obtain a great quality product, ensuring a balanced gelato and guaranteeing scoopability and softness always, also offering great customization possibilities.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
000CM160	Cuzco Santo Domingo con Cioccolato Fondente Sdl <i>Cuzco Dominican Republic with Dark Chocolate (without milk derivatives)</i>	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 e caratterizzato dalle spiccate note aromatiche floreali e fruttate. Senza derivati del latte aggiunti. <i>With cocoa mass and cocoa of only Dominican Republic origin, it's possible to create a gelato with a marked, persistent and gratifying taste, suitable for lovers of very dark chocolate. Without flavourings. A bitter taste, characterized by strong aromatic and fruity notes. Without added milk derivatives.</i>	1,60		400
000IK160	Cuzco São Tomé Fondente Sdl <i>Cuzco São Tomé Dark (without milk derivatives)</i>	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. <i>With real dark chocolate, cocoa originating from São Tomé and a high percentage of cocoa mass. For a gelato characterized by a strong, balanced and full flavour, from which fruity notes with a slightly bitter connotation emerge, typical of natural cocoa. Without added milk derivatives.</i>	1,60		400
000MA160	Cuzco Cioccolato Fondente Total Noir Sdl <i>Cuzco Dark Chocolate Total Black (without milk derivatives)</i>	Questo gelato di cioccolato senza derivati del latte aggiunti è caratterizzato da un sapore intenso, corposo e pieno. L'utilizzo di un cacao molto scuro dona naturalmente un colore nerissimo, senza aggiunta di coloranti. <i>This chocolate gelato without added milk derivatives is characterized by an intense and robust flavour. The use of a very dark cocoa naturally gives it an extremely black colour, without the addition of colours.</i>	1,60		400
000BZ160	Cuzco Cioccolato Fondente Nero Sdl <i>Cuzco Dark chocolate Black (without milk derivatives)</i>	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. <i>With real dark chocolate, it's possible to create a chocolate gelato without added milk derivatives, very dark in colour with an intense, balanced and full flavour. Characterized by the presence of only natural flavourings.</i>	1,60		400
000AH150	Cuzco Cioccolato Fondente Superior <i>Cuzco Dark Chocolate Superior</i>	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. <i>With authentic dark chocolate, for a gelato with a particularly dark colour and the suggestive taste of the finest bars of dark chocolate. For a significantly superior taste experience. Amongst all the references of the Line, this is the one that boasts the highest percentage of dark chocolate.</i>	1,50		375
000AG150	Cuzco Cioccolato Fondente <i>Cuzco Dark Chocolate</i>	Con vero cioccolato fondente, per un gelato classico ma sempre attuale, dal colore decisamente scuro e dal sapore marcato di cacao. Senza aromi. <i>With real dark chocolate, for a classic but always trendy gelato, with an undeniably dark colour and a marked taste of cocoa. Without flavourings.</i>	1,50		375
000AF120	Cuzco Cioccolato e Latte <i>Cuzco Chocolate and Milk</i>	Con vero cioccolato e latte, caratterizzato dalla presenza di soli aromi naturali, per un gelato chiaro, delicato, ma di forte personalità e sempre di grande attualità. <i>With real chocolate and milk, characterized by the presence of only natural flavourings, for a clear, delicate gelato but with a strong personality and very trendy.</i>	1,20		285
000AP120	Cuzco Cioccolato Bianco <i>Cuzco White Chocolate</i>	Con vero cioccolato bianco, per un gelato dal sapore delicato di cioccolato bianco. <i>With real white chocolate for a gelato with the delicate taste of white chocolate.</i>	1,20		315

LINEA CUZCO GOURMAND | CUZCO GOURMAND LINE

Una nuova linea di prodotti pensati per i palati più esigenti e raffinati, da cui nascono gelati dal gusto esotico ed esaltante. Tanti ambiziosi accostamenti che portano il gelato al cioccolato a vertici mai raggiunti, per un’esperienza sensoriale irresistibile.

A new line of products studied for the most exigent and refined palates, from which exotic and exalting gelato flavours are born. Many ambitious combinations that bring the chocolate gelato to heights never reached before, for an irresistible sensorial experience.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
000MJ160	Cuzco Gourmand Fondente “Tonka” Cuzco Gourmand Dark “Tonka”	Con vero cioccolato fondente e al gusto “Tonka”. Per un gelato dal sapore ricco ed avvolgente, con note vanigliate e mandorlate tipiche della Fava di Tonka. Senza derivati del latte aggiunti. <i>With a real dark chocolate “Tonka” flavour. For a rich and embracing gelato, with an aroma of vanilla and almond typical of the Tonka bean. Without added milk derivatives.</i>	1,60		400
000MI160	Cuzco Gourmand Fondente e Pepe Sichuan Cuzco Gourmand Dark and Pepper Sichuan	Con vero cioccolato fondente, cacao di origine São Tomé e con pepe di Sichuan di origine Cina. Per un gelato dal sapore fortemente caratterizzato e pieno, con note agrumate e speziate. Senza derivati del latte aggiunti. <i>With real dark chocolate, cocoa originating from São Tomé and Sichuan pepper from China. For a gelato with a strongly characterized full flavour, with citrusy and spicy notes. Without added milk derivatives.</i>	1,60		400
000MG130	Cuzco Gourmand Fondente e Caffè Cuzco Gourmand Dark and Coffee	Con vero cioccolato fondente e granella di caffè, per un gelato dal sapore avvolgente di cioccolato arricchito dalle note decise ed aromatiche del caffè. La presenza di granella di caffè assicura una piacevole ed interessante croccantezza all’assaggio. <i>Made with real dark chocolate and grains of coffee, for a gelato with a taste of chocolate that will embrace you. Enriched by the decisive and aromatic notes of coffee. The presence of coffee grains guarantees a pleasant and interesting crunchiness when tasted.</i>	1,30		325



INSAPORENTI | FLAVOURINGS

LINEA GOLD | GOLD LINE

Sono caratterizzati da un altissimo livello di eccellenza e di genuinità, infatti non contengono: aromi, coloranti (o solo coloranti naturali), conservanti, oli aggiunti.

La qualità è inoltre ulteriormente aumentata dall’accurata selezione delle zone di provenienza delle materie prime:

- Sicilia per il pistacchio e la mandorla
- Piemonte per le nocciole
- Toscana per i pinoli.

Characterised by their high levels of excellence and wholesomeness as they are free from: flavourings, colourants (or contain only natural colourants), preservatives, added oils.

Quality is also further increased by the fact the company careful selects and sources raw ingredients from the best areas:

- Sicily for pistachios and almonds;
- Piedmont for hazelnuts;
- Tuscany for pine nuts.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
01152155	Pasta Bacio Gold Gold Bacio Paste	5,50		100/150
01136155	Pasta Gianduja Gold	5,50		70/100
01136225	Gold Gianduja Paste	2,50		
01139155	Pasta Mandorla Gold	5,50		70/100
01139225	Gold Almond Paste	2,50		
011BA225	Pasta Nocciola Grezza Gold Gold Raw Hazelnut Paste	2,50		70/100
01113155	Crema Nocciola Piemonte Igp Gold Gold Piedmont Hazelnut Pgi Cream	2,50		70/100
01118155	Pasta Nocciola Piemonte Igp Gold	5,50		70/100
01118225	Gold Piedmont Hazelnut Pgi Paste	2,50		
011AQ155	Pasta Nocciola Piemonte Igp Scura Gold Gold Dark Piedmont Hazelnut Pgi Paste	5,50		70/100

LINEA GOLD | GOLD LINE

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
01159225	Pasta Pinolo Gold <i>Gold Pinenut Paste</i>	2,50		70/100
01194155	Pasta Pistacchio 100% Verde Bronte Dop Gold <i>Gold 100% Green Bronte Pistachio Pdo Paste</i>	5,50		70/100
01194225		2,50		
011BB225	Pasta Pistacchio Grezzo Gold <i>Gold Raw Pistachio Paste</i>	2,50		70/100
01151155	Pasta Pistacchio Sicilia Gold <i>Gold Sicilian Pistachio Paste</i>	5,50		70/100
01151225		2,50		
01127225	Pasta Pistacchio Sicilia Integrale Gold <i>Gold Whole Sicilian Pistachio Paste</i>	2,50		100/120
01195155	Pasta Pistacchio Mediterraneo Gold <i>Gold Mediterranean Pistachio Paste</i>	5,50		70/100
01195112		1,20		
011AN155	Pasta Pistacchio Mediterraneo S/C Gold <i>Gold Mediterranean Pistachio Paste without Colourants</i>	5,50		70/100



ESPRESSO | ESPRESSO

È realizzato al 100% con Arabica, la materia prima più nobile, proveniente dalla Colombia. È un caffè liofilizzato e si presenta in piccole scaglie. L'uso di Espresso assicura un persistente e gradevole gusto di caffè; permette di ottenere un gelato dal colore deciso ed accattivante; facilita la bilanciatura del gelato perché non contiene né acqua né grassi; è economicamente vantaggioso rispetto al gelato ottenuto con caffè fatto con la moka.

Made with 100% Arabica coffee, the noblest of raw ingredients, from Columbia; it is a freeze-dried coffee in small shavings. Using Espresso guarantees a long-lasting and delightfully pleasant coffee taste; produces ice cream with a decisive and appealing colour; facilitates the balancing of the ice cream as it contains neither water nor fats; it is more economically beneficial us compared to ice cream made using a stove-top espresso maker.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
000BG075	Caffè Espresso 100% Arabica Colombia <i>100% Arabica Espresso Coffee</i>	0,75		15/35

LINEA SUPERPREMIUM | SUPERPREMIUM PASTE LINE

La selezione delle materie prime e l'accuratezza dei processi di trasformazione di tutti i prodotti della Linea Superpremium sono il fondamento dell'eccellenza di questa gamma di prodotti.

The careful selection of raw ingredients and the accuracy of the transformation processes of all the products in the Superpremium line are the foundation of the excellence of this range of products.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
01196225	Pasta Arachide <i>Peanut Paste</i>	2,50		70/100
011AE130	Pasta Cioccolato Bianco <i>White Chocolate Paste</i>	3,00		100
01232100	Cocco Superpremium <i>Superpremium Coconut</i>	1,00		60/70
011AR225	Pasta Mandorla Premium <i>Premium Almond Paste</i>	2,50		70/100
01267130	Pasta Marron Glacé <i>Candied Chestnut Paste</i>	3,00		60/70
01112155	Crema Nocciola Premium <i>Premium Hazelnut Cream</i>	5,50		70/100
01112225		2,50		
01120155	Pasta Nocciola Premium <i>Premium Hazelnut Paste</i>	5,50		70/100
01120225		2,50		

LINEA SUPERPREMIUM | SUPERPREMIUM PASTE LINE

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
01168155	Pasta Nocciola Premium Scura Dark Premium Hazelnut Paste	5,50		70/100
011AP225	Pasta Pistacchio Extra Premium Extra Premium Pistachio Paste	2,50		70/100
01550225	Pasta Tiramisù Tiramisù Paste	2,50		60/70
01294130	Pasta Vaniglia Classica Traditional Vanilla Paste	3,00		25
01214130	Pasta Vaniglia Madagascar Premium Premium Madagascar Vanilla Paste	3,00		20
01580160	Pasta Zabaglione “G” Zabaglione Paste for Baking	6,00		60/70
01580225		2,50		
01581160	Pasta Zabaglione “P” Zabaglione Paste for Ice Cream	6,00		60/70
01581225		2,50		



PASTE CLASSICHE | TRADITIONAL PASTES

Hanno innumerevoli applicazioni in varie tipologie di preparati: nelle basi per gelato sono ottime per la facilità di dispersione all’interno della miscela e molto facili da bilanciare; nei prodotti a base panna (mousse, semifreddi, bavaresi) ottimizzano la resa degli elaborati lasciando la panna soffice e montata; negli impasti da forno sono ottime per la produzione di biscotti, frolle e lievitati di vario genere.

These have countless uses in various types of ready mixes: they disperse extremely well in ice cream bases and are very easy to balance; in cream-based products (mousses, semifreddo, Bavarian creams) they optimise yield, leaving the cream soft and whipped; in baking mixtures they are excellent for making biscuits and shortcrust pastries and for various leavened products too.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
01128225	Pasta Amaretto Amaretto Paste	2,50		60/70
012E1130	Pasta Biscotto Biscuit Paste	3,00		50
01123225	Pasta Caffè Coffee Paste	2,50		35
01241130	Pasta Caramel Caramel Paste	3,00		50
01211130	Pasta Cassata alla Siciliana Sicilian Cassata Paste	3,00		200
012B1130	Pasta Crema Catalana Catalan Cream Paste	3,00		60/70
01124225	Pasta Croccantino al Rhum Rum Crunch Paste	2,50		60/70
012AT130	Pasta Fiocco Azzurro Fiocco Azzurro Paste	3,00		50
01121225	Pasta Gianduja Gianduja Paste	2,50		70/100
012B3130	Pasta Ice Bubble Ice Bubble Paste	3,00		50
012B2130	Pasta Malaga Malaga Paste	3,00		60/70
012B8130	Pasta Mascotta Mascotta (Mascarpone & Ricotta) Paste	3,00		100/120
01260130	Pasta Menta Mint Paste	3,00		35

PASTE CLASSICHE | TRADITIONAL PASTES

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
01197008	Pasta Mou Concentrata <i>Concentrated Soft Toffee Paste</i>	0,85		30
012BG130	Pasta Muffin <i>Muffin Paste</i>	3,00		70/100
01129225	Pasta Noce <i>Walnut Paste</i>	2,50		60/70
01286130	Pasta Panna Cotta <i>Panna Cotta Paste</i>	3,00		50
011AS225	Pasta Pistacchio <i>Pistachio Paste</i>	2,50		70/100
012BP130	Pasta Tiramisù Senza Alcool <i>Alcohol-Free Tiramisù Paste</i>	3,00		60/70
01122225	Pasta Torroncino <i>Nougat Paste</i>	2,50		60/70
012AU130	Pasta Vaniglia Gialla <i>Yellow Vanilla Paste</i>	3,00		25/35
012BH130	Pasta Vaniglia Lovers <i>Vanilla Lovers' Paste</i>	3,00		25
01213130	Pasta Whisky <i>Whisky Paste</i>	3,00		50
012B4014	Pasta Zuppa Inglese <i>Zuppa inglese Paste</i>	1,10		50

PASTE DI FRUTTA | FRUIT PASTES

Per la produzione di queste viene eseguita una cottura a bassa temperatura con sistema di concentrazione sottovuoto. Altra caratteristica importante è l’alta percentuale di frutta contenuta nel prodotto: ben il 40%. Le Paste di Frutta Giuso sono ottime per sostituire la frutta nei gelati, ma sono anche consigliate per rinforzare il sapore dove si utilizzi frutta fresca o surgelata. *These pastes are made by cooking fruit at low temperature using a vacuum concentration system. Another important characteristic is the product’s high fruit content: up to 40%. Giuso fruit pastes are excellent as a substitute for fruit in ice cream, but they are also recommended for enhancing the flavour in which fresh or frozen fruit is used.*

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
01240130	Pasta Arancia <i>Orange Paste</i>	3,00		60/70
01251130	Pasta Banana <i>Banana Paste</i>	3,00		60/70
012BQ130	Pasta Cassis <i>Blackcurrant Paste</i>	3,00		60/70
01255130	Pasta Kiwi <i>Kiwi Paste</i>	3,00		60/70
01253130	Pasta Lampone <i>Raspberry Paste</i>	3,00		60/70
01265130	Pasta Mango <i>Mango Paste</i>	3,00		60/70
01254130	Pasta Mirtillo <i>Blueberry Paste</i>	3,00		60/70



LINEA TANTOFRUTTO | TANTOFRUTTO LINE

Per la produzione di queste paste si utilizza una metodologia dolce in grado di lasciare inalterate le qualità organolettiche della frutta: viene infatti eseguita una cottura a bassa temperatura con sistema di concentrazione sottovuoto. Le paste di frutta della linea Tantofrutto si differenziano per il fatto di avere un altissimo contenuto in frutta (1 kg di frutta per 1 kg di pasta).
A gentle method is used to produce these pastes, designed to leave the fruit’s organoleptic properties unaltered: in fact, the fruit is cooked at low temperature using a vacuum concentration system. The Tantofrutto line of fruit pastes stands out because it has a very high fruit content (1 kg of fruit per 1 kg of paste).

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
01257130	Pasta Albicocca <i>Apricot Paste</i>	3,00		60/70
01262130	Pasta Amarena <i>Sour Cherry Paste</i>	3,00		60/70
01250130	Pasta Ananas <i>Pineapple Paste</i>	3,00		60/70
01252130	Pasta Fragola <i>Strawberry Paste</i>	3,00		60/70
01268130	Pasta Fragolina Di Bosco <i>Wild Strawberry Paste</i>	3,00		60/70
01243130	Pasta Mela Verde <i>Green Apple Paste</i>	3,00		60/70
01256130	Pasta Melone <i>Melon Paste</i>	3,00		60/70
01258130	Pasta Pesca <i>Peach Paste</i>	3,00		60/70
01238130	Pasta Tuttobosco	3,00		60/70
01238115	Pasta Tuttobosco <i>Mixed Berries Paste</i>	1,50		

YOGURT | YOGHURT

Giuso risponde a tutti gli artigiani articolando una linea di prodotti in grado di realizzare, con modalità diverse, ottimi gelati allo yogurt.
Giuso’s answer to the demand expressed by artisans for a line of products that make excellent yoghurt ice creams using different processes.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
00020204	Peryo' <i>Peryo’</i>	È un prodotto di alta qualità utilizzabile per l’insaporimento allo 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. Contiene vero yogurt liofilizzato e si utilizza a freddo. <i>A top-quality product that can be used to add yoghurt flavour to ice cream base mixes. Gives the ice cream a pleasant, long-lasting and only slightly acidic flavour. It is ideal for making sorbets or granita slush ices. Contains real freeze-dried yoghurt. Used cold.</i>	2,00		30
000BF254	Peryo' Base 50 <i>Peryo’ Base 50</i>	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. L’aromatizzazione risulta delicata con una nota aromatica rotonda. Non contiene grassi e permette la realizzazione di un gelato con una struttura asciutta e compatta. <i>This product is something more than a flavour enhancer: it is a real 50 g per litre of milk base, with the addition of freeze-dried yoghurt. The flavour is delicate and has rounded aromatic notes. Fat-free. Makes it possible to create an ice cream with a dry and compact structure.</i>	2,50		30
000IB204	Peryo' Gusto Intenso <i>Peryo’ Intense Flavour</i>	Una polvere insaporente dal gusto intenso, per i clienti che ricercano una aromatizzazione decisa, fortemente caratterizzata. <i>An intense flavouring powder for customers looking for a decisive and strong aroma.</i>	2,00		30
000HW080	Peryo' Omega 3 Flash <i>Peryo’ Omega 3 Flash</i>	Preparato completo per gelato allo yogurt con Omega 3, con vero yogurt. <i>A complete ready mix for yoghurt ice cream containing Omega 3 and real yoghurt.</i>	0,80		300
00061160	Sosoft Yogurt <i>Sosoft Yoghurt</i>	Prodotto completo con yogurt in polvere per la preparazione del gelato soft allo yogurt: a 800 g di SoSoft Yogurt vanno aggiunti 500 g di yogurt magro ogni 2 litri di latte. <i>A complete product with powdered yoghurt for preparing soft yoghurt ice cream: to 800 g of SoSoft yoghurt, add 500 g of low-fat yoghurt for every 2 litres of milk.</i>	1,60		240



ALTRI INSAPORENTI | OTHER FLAVOURINGS

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
000BQ200	Base Cheesecake Cheesecake Base	Per un gelato a base latte con un gradevole gusto di formaggio fresco e dal colore giallo tenue. Senza grassi vegetali idrogenati. <i>For milk-based ice creams with a great cream cheese flavour and a light-yellow colour. Free from hydrogenated vegetable fats.</i>	2,00		100
000LH204	Cheesecake Cheesecake	Insaporente in polvere, altamente solubile, per utilizzo a freddo, da aggiungere alla base latte per conferire al gelato il caratteristico sapore di formaggio. Contiene vero formaggio in polvere. Ideale in abbinamento a variegati di frutta. Dalla lunga conservabilità a temperatura ambiente. <i>A highly-soluble powder flavouring that is used cold and added to the milk base to give the ice cream a characteristic cheese flavour. Contains real powdered cheese. Ideal for using combined with fruit ripples. Can be preserved at length at room temperature.</i>	2,00		100
000AT200	Cioccolato Super 120 Super Chocolate 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. <i>A cocoa and chocolate flavouring mix featuring excellent solubilisation, for a really creamy ice cream. Ideal for both hot and cold processing.</i>	2,00		65/70
000CW204	Latte & Panna Milk & Cream	In linea con le attuali tendenze di mercato, sempre più alla ricerca di prodotti dal gusto intenso e naturale, 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. <i>In line with current market trends, where there is increasing demand for products with an intense and natural flavour, Milk & Cream contains only natural aromas. As the recipe contains powdered cream, it gives the ice cream a delicate and pleasant flavour of cream, whilst also increasing its creamy texture.</i>	2,00		50
00005254	Limone 50 Lemon 50	È un prodotto composto da succo di limone disidratato 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. <i>A product made using dehydrated lemon juice with the addition of other ingredients which make it water soluble. Perfect for making ice creams, sorbets and granita slush ices. Fat and dairy free.</i>	2,50		33/35
000FL204	Mascarpone 30 Mascarpone 30	Insaporente in polvere per utilizzo a freddo, da aggiungere alla base latte per conferire al gelato il caratteristico sapore di mascarpone. <i>A powdered flavour enhancer for cold use. To be added to the milk base to give the ice cream the characteristic flavour of mascarpone cheese.</i>	2,00		30
00410012	Cacao Amaro Solubile 22/24% Soluble Bitter Cocoa 22/24%	Cacao selezionato in polvere al 22/24% di burro di cacao. <i>Select cocoa powder with a cocoa butter content of 22/24%.</i>	1,00		70



LINEA VARIEGATI | RIPPLES LINE

La gamma di Variegati Giuso si caratterizza per l’ampiezza di assortimento, qualità delle materie prime e viscosità del prodotto che non crea fastidiosi “pozzetti” nel gelato. Permette di avere un’esposizione in vetrina più attraente, liberando la fantasia del gelatiere.

The range of Giuso ripples is characterised by a vast assortment, the quality of its raw ingredients and the viscosity of the product, that doesn’t leave bothersome “wells” in the ice cream. It makes it possible to increase the attractiveness of the display, freeing the imagination of the artisan ice cream maker.

VARIEGATI IN PASTA | PASTE RIPPLES

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
013AQ014	Variegato Albicocca <i>Apricot Ripple</i>	1,10		q.b. <i>as required</i>
01344130	Variegato Amarena <i>Sour Cherry Ripple</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
013AM014	Variegato Caramel	1,10		q.b.
01357130	<i>Caramel Ripple</i>	3,00		<i>as required</i>
01392008	Variegato Crema Mou <i>Toffee Cream Ripple</i>	0,85		q.b. <i>as required</i>
01332130	Variegato Fragola <i>Strawberry Ripple</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
013BA130	Variegato Frutto Della Passione <i>Passion Fruit Ripple</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
013AV130	Variegato Lampone <i>Raspberry Ripple</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
01311130	Variegato Mango <i>Mango Ripple</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
013AU130	Variegato Melagrana <i>Pomegranate Ripple</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
01335130	Variegato Pescarancia <i>Peach-Orange Ripple</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
013AT014	Variegato Sambuco <i>Elderflower Ripple</i>	1,10		q.b. <i>as required</i>
013AP080	Variegato Stracciatella <i>Chocolate Chunk Ripple</i>	0,80		q.b. <i>as required</i>
01337130	Variegato Tuttobosco <i>Mixed Berries Ripple</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>

VARIEGATI AMORDIFRUTTA | AMORDIFRUTTA RIPPLES

Una linea di Variegati in grado di vantare una evidente nobiltà ingredientistica, impreziosita dalla qualità e dalla quantità della frutta candita e semicandita presente all’interno. Senza conservanti; senza coloranti, o di origine naturale laddove presenti; con soli aromi di origine naturale.

A line of ripples that boasts clearly noble ingredients, enriched with the quality and quantity of the candied and semi-candied fruit it contains. Free from preservatives and colourings with only flavourings of natural origin.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
013BG130	Amordifrutta Amarena <i>Amordifrutta Sour Cherry</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
01312130	Amordifrutta Arancia <i>Amordifrutta Orange</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
01313130	Amordifrutta Cherry <i>Amordifrutta Cherry</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
013BB130	Amordifrutta Fichi Caramellati <i>Amordifrutta Caramelised Figs</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
01376130	Amordifrutta Fichi & Rhum <i>Amordifrutta Figs&Rum</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
013BH130	Amordifrutta Malaga <i>Amordifrutta Caramelised Figs</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
012BI130	Amordifrutta Mirtillo <i>Amordifrutta Blueberry</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
013BC130	Amordifrutta Pera <i>Amordifrutta Pear</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
01379130	Amordifrutta Pesche & Brachetto <i>Amordifrutta Peach & Brachetto Wine</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
01378130	Amordifrutta Strudel <i>Amordifrutta Strudel</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
013BD130	Amordifrutta Tropical <i>Amordifrutta Tropical</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
01314130	Amordifrutta Zenzero <i>Amordifrutta Ginger</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>



COPERTURE | COATINGS

Una gamma altamente specializzata e performante di prodotti per la guarnizione o la ricopertura di gelati.
A highly-specialised and top-performing range of products for garnishing and coating ice creams.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
011AA130	Choconoble Fondente Dark Choconoble	Copertura di altissima qualità a base di vero cioccolato fondente (85%) è ricca ed appagante. Choconoble Fondente, dal sapore forte, fragrante e aromatico, garantisce una copertura di spessore maggiore e un effetto “spacco” accentuato e gradevole. <i>A real dark chocolate-based coating (85%) of the highest quality that is rich and satisfying. With its strong, fragrant and aromatic flavour, Dark Choconoble guarantees a thicker coating and a pleasant and emphatic “crack” effect.</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
01198130	Choconoble Bianco White Choconoble	Copertura di altissima qualità a base di vero cioccolato bianco (85%). Garantisce una copertura di spessore maggiore e un effetto “spacco” accentuato e gradevole. <i>A real white chocolate-based coating (85%) of the highest quality. Guarantees a thicker coating and a pleasant and emphatic “crack” effect.</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
01199130	Choconoble al Latte Milk Choconoble	Copertura di altissima qualità a base di vero cioccolato al latte (85%). Garantisce una copertura di spessore maggiore e un effetto “spacco” accentuato e gradevole. <i>A real milk chocolate-based (85%) coating of the highest quality. Guarantees a thicker coating and a pleasant and emphatic “crack” effect.</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
01131155	Stracciatella Chocolate Ripple	Copertura in pasta a base di cacao per la realizzazione del gusto Stracciatella in vaschetta o per la copertura di pinguini. <i>A cocoa-based paste coating for making chocolate ripple flavour in tubs or for coating ice cream bars.</i>	5,50		q.b. <i>as required</i>



LINEA CHOCOBUONI | CHOCOBUONI LINE

Chocobuoni è una linea di variegature al cioccolato in grado di arricchire e valorizzare, nel gusto, nell’aspetto e nella consistenza, il gelato.
Chocobuoni is a line of chocolate ripples that can enrich and enhance the taste, appearance and consistency of ice cream.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
01370225	Crema Bischoco <i>Bischoco Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
013AJ225	Crema Chocobello <i>Chocobello Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
013AD225	Crema Chococco <i>Chocococco Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
01372225	Crema Chococrunch <i>Chococrunch Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
013BE225	Crema Chocokrokki <i>Chocokrokki Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
013BF225	Crema Chocomeringa <i>Chocomeringa Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
01393225	Crema Chocopeanut <i>Chocopeanut Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
013AF225	Crema Chocorè <i>Chocorè Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
013AE225	Crema Chocowafer <i>Chocowafer Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
01315225	Crema Napolitaner <i>Napolitaner Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>



LINEA CREME FREDDE | COLD CREAMS LINE

Due nuove referenze alla frutta arricchiscono la linea Creme Fredde Giuso andando a impreziosire la vetrina dei Cremini Freddi, realizzati secondo la tradizionale ricetta piemontese del cioccolatino cremino, riproposto da Giuso in vaschetta gelato in una versione fedele all’originale, ossia a tre strati, con alternanza di sapori e consistenze. Le Creme Fredde Giuso possono essere utilizzate tal quali, miscelate al 50% con il latte e mantecate per realizzare un gusto gelato corposo, come variegatura del gelato o stratificate per i cremini freddi. Ideali per tutti i gelatieri che vogliano arricchire la propria vetrina gelato con proposte diverse per consistenza e gratificazione palatale.

Two new fruit references enrich the line of Giuso Frozen creams enhancing the showcase with Cremini Freddi, created according to the traditional recipe from Piedmont for tiny chocolate cremini proposed by Giuso in a version faithful to the original consisting in three layers of alternating flavours and consistencies. The Giuso Creme Fredde can be used exactly as they are, mixed 50% with the milk and batch frozen to create a dense gelato flavour, as a variegate for gelato or layered for the cremini freddi. Ideal for all gelato chefs that wish to enrich their showcase with different proposals of consistency and gratification of the palate.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
011BC155	Crema Fragola con Pezzi <i>Fragola con Pezzi Cream</i>	Crema al gusto di cioccolato bianco e fragola dalla consistenza vellutata esaltata dal tocco croccante della frutta e dal colore attraente. <i>White chocolate and strawberry flavoured cream with a velvety consistency and a striking colour, enhanced by the crunchy touch of fruit.</i>	5,50		q.b. <i>as required</i>
011BD155	Crema Limone con Pezzi <i>Limone con Pezzi Cream</i>	Crema al gusto di cioccolato bianco e limone dalla consistenza morbida esaltata dal tocco croccante della frutta e dal colore brillante. <i>White chocolate and lemon flavoured cream with a soft consistency and a brilliant colour, enhanced by the crunchy touch of fruit.</i>	5,50		q.b. <i>as required</i>
011AZ155	Crema Ambrata al Caramello <i>Ambrata al Caramello</i>	Crema al gusto di caramello al burro salato, un contrasto singolare e ricercato. <i>A salted butter caramel flavoured cream, a singular and sought-after contrast.</i>	5,50		q.b. <i>as required</i>
011AD155	Crema Bianca <i>Bianca Cream</i>	Crema al gusto di cioccolato bianco, ideale per chi vuole presentare un gusto più dolce e delicato. <i>White chocolate and lemon flavoured cream with a soft consistency and a brilliant colour, enhanced by the crunchy touch of fruit.</i>	5,50		q.b. <i>as required</i>
011AY155	Crema Bianca Pistacchio <i>Bianca Pistacchio Cream</i>	Crema a base di pistacchio, per chi ricerca un sapore intenso ed avvolgente. <i>Pistachio based cream, for those in search of an intense and embracing flavour.</i>	5,50		q.b. <i>as required</i>
01191155	Crema Chiara <i>Chiara Cream</i>	Crema al gusto di nocciole e latte, per chi preferisce offrire un gusto tradizionale pralinato e di pregio. <i>Hazelnut and milk based cream, for those who prefer to offer a traditional and precious praline flavour.</i>	5,50		q.b. <i>as required</i>
01192155	Crema Nerella <i>Nerella Cream</i>	Crema al gusto di cacao e nocciole, per chi vuole proporre ai clienti un sapore pieno e intenso. <i>A cocoa and hazelnut based cream, for those who wish to propose to the customer a full and intense flavour.</i>	5,50		q.b. <i>as required</i>
011AW155	Crema Nerella Nut <i>Nerella Nut Cream</i>	Crema al gusto di nocciole e cacao, ricca e sfiziosa grazie a una maggiore presenza di nocciole rispetto alla versione classica. <i>Hazelnut and cocoa based cream. Rich and extremely tasty thanks to the greater amount of hazelnut compared to the classic version.</i>	5,50		q.b. <i>as required</i>



DOLCI DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL DESSERTS

Giuso, azienda leader nel settore gelateria e pasticceria, rende omaggio al patrimonio inestimabile della tradizione dolciaria italiana reinterpretandola in versione gelato. Nasce così l'esclusiva Linea Dolci della Tradizione che grazie alla selezione accurata degli ingredienti di ogni dolce tipico, ne ripropone la stessa esperienza sensoriale, attraverso nuove ricette ricche e golose.

Giuso, leading company in the gelato and pastry sector, pays tribute to inestimable Italian confectionery traditions reinterpreting them in a gelato version. Giving life to the exclusive Line of Traditional Desserts, by accurately selecting the fundamental ingredients of each typical dessert, it proposes the same sensorial experience through rich and delicious new recipes.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
013BJ014	Variegato Bombardino <i>Bombardino Ripple</i>	1,00		q.b. <i>as required</i>
012BT130	Pasta Panettone <i>Panettone Paste</i>	3,00		150
02500018	KIT TORRONCINO E MIELE			
	Variegato Torroncino <i>Nougat Ripple</i>	5,50		100
	Variegato Miele <i>Honey Ripple</i>	1,10		q.b. <i>as required</i>
02500020	KIT CASSATA DEL SOLE			
	Pasta Cassata alla Siciliana <i>Sicilian Cassata Paste</i>	3,00		200
	Variegato Marzapane <i>Marzipan Ripple</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
02500019	KIT ZUPPA INGLESE			
	Pasta Zuppa Inglese <i>Zuppa Inglese Paste</i>	1,10		50
	Variegato Zuppa Inglese <i>Zuppa Inglese Ripple</i>	5,50		q.b. <i>as required</i>

DOLCI DAL MONDO | WORLD DESSERTS

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
02500011	KIT CATALANA			
	Pasta Crema Catalana <i>Crema Catalana Paste</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
	Granella di zucchero caramellato <i>Caramelized Sugar Grains</i>	2,00		q.b. <i>as required</i>
	Variegato Caramel <i>Caramel Ripple</i>	1,10		q.b. <i>as required</i>



READY MIX | READY MIXES

LINEA GREENFRUIT | GREENFRUIT LINE

Una linea di prodotti pronti in pasta per la realizzazione di un gelato cremoso, goloso e nutriente, con la sola aggiunta di acqua. Gusti innovativi che nascono dall’abbinamento tra la dolcezza ed il sapore della frutta, le proprietà benefiche e dissetanti degli estratti vegetali ed un profumato tocco fiorito. Rinfrescanti gusti gelato, combinazioni insolite e sorprendenti per creare nuove ricette e per incuriosire i clienti con proposte sempre innovative.

A line of ready to use paste products for creating a creamy gelato, delicious and nutritious with the addition of just water. Innovative flavours that arise from the combination between sweetness and the taste of fruit, the beneficial and thirst-quenching properties of the vegetable extracts and a fragrant flowery touch. Refreshing gelato flavours, amazing and unusual combinations for creating new recipes to intrigue customers with innovative flavours always.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
012M1165	Albicocca Carota e Camomilla <i>Apricot, Carrot and Camomile</i>	Dal sapore ben bilanciato, dolce e delicato. Il profumo di albicocca predomina sulle delicate note di camomilla. Colore arancio caldo ed acceso. <i>With a well-balanced, sweet and delicate flavour. The fragrance of apricot dominates the delicate notes of camomile. Warm and bright orange colour.</i>	1,65		700/1 lt acqua 700/1 lt water
012N1165	Viola Frutti di Bosco e Carota Nera <i>Violet, Mixed Berries and Black Carrot</i>	Dal sapore delizioso con leggere note acidule. Il profumo floreale della violetta è ben percepibile anche all’assaggio. Colore viola molto intenso e presenza dei semi dei frutti. <i>With a delicious flavour and slightly acidic notes. The floral fragrance of violet can be perceived on tasting too. A very deep violet colour. Contains berry seeds.</i>	1,65		700/1 lt acqua 700/1 lt water
012O1165	Lime Zenzero e Fiori di Limone <i>Lime, Ginger and Lemon Flowers</i>	Dal sapore freschissimo ed acidulo, con una nota piccante di zenzero. L’aroma fresco e naturale dei fiori di limone è deciso. Colore verde tendente al giallo. <i>With a very fresh and slightly acidic flavour and a spicy hint of ginger. The fresh and natural aroma of lemon flowers is clear. Green, almost yellow colour.</i>	1,65		700/1 lt acqua 700/1 lt water
012P1165	Pera Finocchio e Gelsomino <i>Pear, Fennel and Jasmine</i>	Dal sapore dolce ed intenso di pera, con un delicato e fresco retrogusto di finocchio e note dolci e mielate di gelsomino. Colore giallo tenue e naturale. <i>With the sweet and intense flavour of pears, a delicate and fresh aftertaste of fennel and the sweet and honeyed notes of jasmine. Soft and natural yellow colour.</i>	1,65		700/1 lt acqua 700/1 lt water



LINEA FLASH | FLASH LINE

La Linea Flash risponde alle esigenze di praticità e qualità di ogni maestro gelatiere, soddisfacendo le richieste del mercato e perseguendo l’eccellenza che da sempre contraddistingue Giuso. Prodotti completi e rapidi da usare in buste monodose che permettono di creare una perfetta vaschetta di gelato con la semplice aggiunta di acqua o latte.

The Line Flash meets the needs of every gelato chef with its practicality and quality, satisfying the demands of the market and pursuing the excellence that has always distinguished Giuso. Complete and quick to use products in single-dose bags that allow you to create a pan of gelato by simply adding water or milk.

FRUTTA | FRUIT

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
000AC120	Aloe Vera Tropical Flash <i>Aloe Vera Tropical</i>	1,20		330
00099120	Ananas Flash <i>Pineapple</i>	1,20		330
000BD120	Anguria Flash <i>Watermelon</i>	1,20		330
00098120	Gusto Arancia Rossa Flash <i>Red Orange Flash Flavour</i>	1,20		330
000BC120	Banana Flash <i>Banana</i>	1,20		330
00024120	Bellolimone Flash <i>Lemon</i>	1,20		330
00085120	Fragola Flash <i>Strawberry</i>	1,20		330
000LM120	Frutto della Passione Flash <i>Passion Fruit</i>	1,20		330
000HM120	Lampone Flash <i>Raspberry</i>	1,20		330
00094120	Gusto Lime Flash <i>Lime Flash Flavour</i>	1,20		330
00096120	Mandarino Flash <i>Mandarin</i>	1,20		330
000LL120	Mango Flash <i>Mango</i>	1,20		330
00095120	Mela Verde Flash <i>Green Apple</i>	1,20		330
000IU120	Melagrana Flash <i>Pomegranate</i>	1,20		330
000HN120	Melone Flash <i>Melon</i>	1,20		330
000BE120	Pesca Flash <i>Yellow Peach</i>	1,20		330
00086120	Pompelmo Rosa Flash <i>Pink Grapefruit</i>	1,20		330
000IT120	Sambuco Flash <i>Elderberry</i>	1,20		330

LINEA FLASH | FLASH LINE

CREME | CREAMS

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
000AB125	Cacao Flash <i>Cocoa Flash</i>	1,25		330
000HP160	Gusto Cioccolato Extra Dark Sdl Flash <i>Flash Extra Dark Flavour (Without Milk Derivatives)</i>	1,60		400
000HT125	Fiordilatte Flash <i>Fiordilatte Flash</i>	1,25		300
000HW080	Peryo' Omega 3 Flash <i>Peryo' Omega 3 Flash</i>	0,80		300

LINEA SO-SOFT | SO-SOFT LINE

Una linea completa di prodotti pensati per la produzione di ottimi gelati soft. Sempre fresco e cremoso, perché prodotto istantaneamente per ogni singola consumazione. Ampia la gamma di referenze destinate alla produzione dello yogurt, da sempre best seller indiscusso per questa tipologia di prodotto.
A complete line of products studied for the production of fantastic gelato soft. Always fresh and creamy, because it is produced instantly for each single consumption. A wide range of references destined for the production of yogurt, always an undisputed best seller for this category of product.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
000AN250	Cioccolato <i>Chocolate</i>	2,50		300
00085250	Fragola <i>Strawberry</i>	2,50		300
000AM250	Fiordilatte <i>Fiordilatte</i>	2,50		300
000BU250	Vaniglia <i>Vanilla</i>	2,50		300
00061160	Yogurt <i>Yoghurt</i>	1,60		240

GRANITOSE | GRANITOSE

Prodotto funzionale, facile e completo, per la preparazione di ottime granite. Può essere impiegato sia nel granitore che nel mantecatore, dove può essere realizzata anche la classica granita siciliana da conservare e presentare in vetrina.
A functional product, easy and complete, for the preparation of the finest granita. It can be used in both the slush machine and the batch freezer, where also the classic Sicilian granita can be made to preserve and present in the showcase.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
00090150	Granitosa Neutra <i>Neutral Granitosa</i>	1,50		140/280

DECORAZIONI | DECORATIONS

AMARENA E AMARENATA GELATERIA | AMARENA AND AMARENATA FOR ICE CREAM

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
02002052	Amarena Gelateria <i>Amarena</i>	Realizzata con vera amarena, morbida, rossa tendente al violetto, calibro 18/20 e caratterizzata da un 75% di frutto in volume. <i>Made with soft and red-purple real sour cherries, size 18/20. Features 75% fruit content.</i>	5,50		q.b. <i>as required</i>
02012052	Amarenata Gelateria <i>Amarenata</i>	Realizzata con ciliegie per assecondare le richieste di coloro che preferiscono un frutto più turgido e croccante. È caratterizzata da un 75% di frutto in volume. <i>Made with cherries to satisfy the demands of those who prefer plumper and crunchier fruit. Features 75% fruit content.</i>	5,50		q.b. <i>as required</i>



TOPPING | TOPPINGS

Salse nobili, dal sapore intenso e vellutato, realizzate con materie prime genuine e di eccellente qualità, e con moderne tecnologie produttive. I topping a base frutta sono inoltre caratterizzati da una presenza altissima di frutta, circa il 40%.
Top-quality sauces with an intense and velvety flavour, made using excellent, wholesome raw ingredients and modern production technologies. Fruit-based toppings also have a very high fruit content, around 40%.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
00610014	Amarena <i>Sour Cherry</i>	1,10		q.b. <i>as required</i>
00611014	Caffè <i>Coffee</i>	1,10		q.b. <i>as required</i>
00612014	Caramel <i>Caramel</i>	1,10		q.b. <i>as required</i>
C0613014	Cioccolato <i>Chocolate</i>	1,10		q.b. <i>as required</i>
00614014	Fragola <i>Strawberry</i>	1,10		q.b. <i>as required</i>
00615014	Kiwi <i>Kiwi</i>	1,10		q.b. <i>as required</i>
00621014	Lampone <i>Raspberry</i>	1,10		q.b. <i>as required</i>
00625014	Nocciola <i>Hazelnut</i>	1,10		q.b. <i>as required</i>
00616014	Tuttobosco <i>Mixed Berries</i>	1,10		q.b. <i>as required</i>

I GRANELLOSI | GRANELLOSI

Accurata selezione degli ingredienti e massima qualità contraddistinguono questi prodotti, creati per dare supporto all’artigiano nella decorazione e guarnizione di dolci e gelati, aggiungendo un sorprendente tocco di croccantezza.
An accurate selection of maximum quality ingredients distinguish these products, created to support the artisan in decorating desserts and gelato, adding an amazing crunchy touch.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
01411200	Choco Granuli Colorati <i>Multicoloured Choco Sprinkles</i>	2,00		q.b. <i>as required</i>
01415012	Cioccocereali <i>Cioccocereals</i>	1,00		q.b. <i>as required</i>
01442012	Granella di Amaretto <i>Amaretto Sprinkles</i>	1,00		q.b. <i>as required</i>
01412150	Granella di Biscotti Caramellati <i>Caramelised Biscuit Sprinkles</i>	1,50		q.b. <i>as required</i>
01443016	Granella di Meringa <i>Meringue Sprinkles</i>	0,50		q.b. <i>as required</i>
01135018	Granella di Nocciola <i>Hazelnut Sprinkles</i>	2,00		q.b. <i>as required</i>
01134018	Granella di Nocciola Pralinata <i>Praline Hazelnut Sprinkles</i>	2,00		q.b. <i>as required</i>
01138018	Nocciole Tostate Selezionate <i>Nougat Sprinkles</i>	2,00		q.b. <i>as required</i>
01132130	Granella di Torrone <i>Select Toasted Hazelnuts</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
01491121	Granella di Zucchero Caramellato <i>Caramelised Sugar Sprinkles</i>	2,00		q.b. <i>as required</i>

PASTICCERIA MODERNA MODERN PASTRY

PRODOTTI PER LA PREPARAZIONE DI MASSE BASE 42
PRODUCTS FOR PREPARING LARGE-SCALE BASES

LINEA UNICO 44
UNICO LINE

PRODOTTI PER RICOPERTURE 45
GLAZING PRODUCTS

GLASSA CRYSTAL | *CRYSTAL GLAZE*

GLASSA SPLENDIDEE | *SPLENDIDEE GLAZE*

ALTRI PRODOTTI 47
OTHER PRODUCTS

INTOLLERANZE / SCELTE ALIMENTARI DIETARY INTOLERANCES/CHOICES



SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO
LACTOSE FREE



VEGAN OK



SACCHETTO
BAG



BOTTIGLIA
BOTTLE



SECCHIELLO
BUCKET

TIPOLOGIE DI CONFEZIONI TYPES OF PACKAGING

PRODOTTI PER LA PREPARAZIONE

PRODUCTS FOR PREPARING LARGE-SCALE BASES

Soluzioni estremamente performanti per la preparazione di masse base per la realizzazione di: mousse, bavaresi, semifreddi. Materie prime accuratamente selezionate, studio attento della composizione ingredientistica, facilità di utilizzo sono le caratteristiche che le rendono un valido aiuto per ogni professionista.

High-performance solutions for preparing large-scale bases for producing: mousses, Bavarian creams and semifreddi. Carefully-selected ingredients and the meticulous study of recipes and ease of use are the characteristics that make them invaluable for any professional.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X BOX PACK X BOX	
00214200	Base Semifreddo <i>Semifreddo (Chilled Dessert) Base</i>	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 <i>An innovative base designed to optimise the yield, structure and hold of semifreddo chilled desserts in counter-top tubs. Using only 150 g per litre of fresh cream, it is possible to create a soft, creamy and delicately-flavoured cream using a planetary mixer. Does not contain ingredients such as fats and emulsifiers and contains only natural flavourings. Quantity g/kg mix: 115</i>	2,00		
00228204	Basecrema Neutra <i>Neutral Basecrema</i>	Prodotto per la realizzazione di creme a freddo, con latte, acqua o frutta. Resiste perfettamente ai cicli di congelamento e scongelamento. Senza ingredienti quali uovo, aromi e latte. Dosaggio g/kg: 70/130 <i>A product used to make creams by the cold method, using milk, water or fruit. Perfectly resists freezing and defrosting cycles. Does not contain ingredients such as eggs, milk and flavourings. Quantity g/kg: 70/130</i>	2,00		  
00233204	Charm <i>Charm</i>	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 <i>A structuring stabilizer for fresh cream based preparations to be served at positive temperatures (0 °/+4 °C). Efficiently substitutes traditional jelly, because it is easier to use as it does not need to be heated. Without added fats. Quantity g/kg mix: 140</i>	2,00		 
00212204	Cuzcomousse <i>Cuzcomousse</i>	Con cioccolato fondente al 60%. Senza ingredienti quali aromi, utilizzo con panna. Ideale per la realizzazione di mousse di cioccolato, dessert al bicchiere, dessert da vetrina, dolci al piatto. Dosaggio g/kg mix: 200/270 <i>With 60% dark chocolate. Does not contain flavourings. Used with fresh cream. Ideal for making chocolate mousses, shot-glass desserts, display-counter desserts and plated desserts. Quantity g/kg mix: 200/270</i>	2,00		
00221204	Cuzcomousse Bianco <i>White Cuzcomousse</i>	Con cioccolato bianco al 29%. Ideale per la realizzazione di mousse di puro cioccolato, dessert al bicchiere, dessert da vetrina, dolci al piatto caratterizzati dal gusto dolce e delicato del cioccolato bianco. Dosaggio g/kg mix: 230/330 <i>With 29% white chocolate. Ideal for making pure chocolate mousses, shot-glass desserts, display-counter desserts, plated desserts with the sweet and delicate flavour of white chocolate. Quantity g/kg mix: 230/330</i>	2,00		

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X BOX PACK X BOX	
00218104	L’Ameringa <i>L’Ameringa</i>	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 <i>Product for making excellent Italian meringue in a quick, practical and safe way using water. Ideal for traditional semifreddo (chilled desserts), to lighten creams and for decorations. Quantity g/kg mix: 120/330</i>	1,00		 
00216204	Perfetto -18 <i>Perfetto -18</i>	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 <i>A structuring stabilizer for whipped cream that makes it possible to cut it even at -18 °C. Ideal for semifreddo chilled desserts, it is of excellent quality and quick to make. Use with or without egg. Can be made using either a whisk or planetary mixer. Quantity g/kg mix: 110/166</i>	2,00		
00220204	Permousse <i>Permousse</i>	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 <i>Product designed to make large or small-portion mousses. Easy to use, just add milk to quickly make a soft neutral mousse that can be flavoured as required. Ideal for making “warm” ice creams. Free from hydrogenated vegetable fats. Quantity g/kg mix: 286/375</i>	2,00		
00215204	Premiapanna <i>Premiapanna</i>	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 <i>An enhancer for keeping fresh cream soft and maintaining its structure. Solves the problem of syneresis (separation of water/fat), it can be worked using a whisk or planetary mixer. Flavouring free. Ideal for cream for semifreddo (chilled desserts), cake decorations or garnishing cups. Quantity g/kg mix: 40/80</i>	2,00		 
00210012	GG Ovo <i>GG Ovo</i>	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. <i>An egg-based product. The particular process of mild technology pasteurisation preserves all the natural organoleptic properties of the yolks used. Free from flavourings and preservatives. Quantity g/kg mix: as required.</i>	1,20		 



LINEA UNICO

UNICO LINE

Semplificazione, trasversalità e flessibilità prendono vita sotto forma di nuove basi strutturanti. Diversi livelli di prodotto/servizio che possono essere utilizzati indifferentemente per la realizzazione di applicazioni a temperatura positiva (mousse, bavaresi) e/o a temperatura negativa (semifreddi). Grazie alle diverse possibilità di scelta ed altri ingredienti complementari, sarà possibile ottenere dolci unici e sempre nuovi, con un unico prodotto.

Simplicity, a wide range of uses and flexibility are what these new structuring bases offer. Various different product/service levels that can be used equally for positive temperature (mousses and Bavarian creams) and/or negative temperature (semifreddo desserts) applications. Thanks to the various options available and other complementary ingredients, it is possible to create new and unique desserts using just one product.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X BOX PACK X BOX	
00242204	Unico 1 <i>Unico 1</i>	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 <i>Neutral structuring stabilizer for cream, worked cold; flavouring free. Ideal for applications on products to be served at positive temperatures and in chilled desserts to be served and stored -18 °C (reduced quantity). Quantity g/kg mix: 50.</i>	2,00		 
00243204	Unico 2 <i>Unico 2</i>	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 <i>Structuring stabilizer for cream, worked cold; enriched with plant fibres and milk proteins for smooth and creamy stable bases, flavouring free. Ideal for products to be served at positive temperatures and in many others too: gives structure to chilled desserts (reduced quantity) making them easier to cut into portions and providing stability during sudden temperature changes. Quantity g/kg mix: 100.</i>	2,00		
00244204	Unico 3 <i>Unico 3</i>	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 <i>Complete base for chilled desserts (use with milk), made with non-hydrogenated vegetable fats; with only natural flavourings. Ideal for the simple production of very stable, neutral bases for chilled desserts providing great stability during sudden changes in temperature. Quantity g/kg mix: 330.</i>	2,00		



PRODOTTI PER RICOPERTURE

GLAZING PRODUCTS

Prodotti ideali per la glassatura, utilizzabili sia a temperatura positiva (+2 °C/+4 °C) che negativa (-15 °C/-18 °C). Garantiscono la copertura uniforme, sia sulle superfici piane che sui bordi verticali; il forte aggrappamento anche in fase di scongelamento; il taglio sempre pulito e netto; l'assenza di congelamento o opacizzazione a basse temperature.

These products are ideal for glazing and can be used at both positive (+2 °/+4 °C) and negative (-15 °/-18 °C) temperatures. They guarantee uniform coverage on both flat surfaces and vertical edges; strong adhesion even during thawing; a clean and precise cut always; they do not freeze or become dull at low temperatures.

GLASSA CRYSTAL | CRYSTAL GLAZE

Effetto trasparente; colori accesi e brillanti, ma naturali; sapore gradevole e goloso; taglio pulito e netto. Lavorabili a freddo, garantiscono facilità di applicazione sia con spatola che per colatura.

Transparent effect; bright and glossy but natural colours; pleasant and delicious taste; clean and precise cut. Can be worked cold, guaranteeing easy application, using either a spatula and drizzling or pouring.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X BOX PACK X BOX	
00911115	Arancia <i>Orange</i>	Colore giallo arancio brillante, sapore fresco, con note acidule ma equilibrate. <i>Bright yellow-orange colour, fresh flavour with slightly tart, but well-balanced flavour.</i>	1,50		  
00912115	Caramel <i>Caramel</i>	Colore ambrato, sapore caramellato, delicato ma persistente. <i>Amber colour, delicate but lasting caramel flavour.</i>	1,50		  
00913115	Fragola <i>Strawberry</i>	Colore naturale ma attraente, sapore ricco con note fiorite tipiche del frutto. <i>Natural and attractive colour, rich flavour with floral notes typical of the fruit.</i>	1,50		  
00914115	Limone <i>Lemon</i>	Colore giallo acceso, sapore deciso e fresco. <i>Bright yellow colour, strong and fresh flavour.</i>	1,50		  
00915115	Tuttobosco <i>Forest Fruits</i>	Colore rosso violaceo, gusto pieno e rotondo. <i>Reddish-purple colour, full and rounded flavour.</i>	1,50		  



GLASSA SPLENDIDEE | *SPLENDIDEE GLAZE*

Effetto coprente a specchio; colori accesi e brillanti; sapore gradevole e delicato; taglio pulito e netto. Per ottimizzare l’utilizzo, è consigliato scaldare il prodotto, a bagnomaria o nel microonde, fino ad una temperatura compresa tra i 38 °C ed i 40 °C per poi applicarlo sul dolce dopo averlo abbattuto a -24 °C.

Mirror-effect coverage; bright and glossy colours; delicate and pleasant taste; clean and precise cut. To optimize use, we recommended heating the product in a bain-marie or in a microwave to a temperature of between 38 °C and 40 °C and then applying it to the cake or dessert after flash freezing it down to -24 °C.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X BOX PACK X BOX	
00907115	Amarena <i>Sour Cherry</i>	Sapore connotato da note acidule ed amarognole, colore rosso intenso. <i>Tart and slightly bitter flavour, deep red colour.</i>	1,50		 
00900115	Arancia <i>Orange</i>	Sapore aromatico, colore arancio dorato. <i>Aromatic flavour, golden orange colour.</i>	1,50		  
00901115	Bianca <i>White</i>	Sapore neutro, colore bianco brillante. <i>Neutral flavour, bright white colour.</i>	1,50		
00902115	Caramel <i>Caramel</i>	Sapore dolce e avvolgente, colore ambrato. <i>Sweet and warm flavour, amber colour.</i>	1,50		 
00904115	Fragola <i>Strawberry</i>	Sapore fruttato e aromatico, colore rosso brillante. <i>Fruity and aromatic flavour, bright red colour.</i>	1,50		 
00903115	Gusto Cioccolato <i>Chocolate Flavour</i>	Sapore corposo ed intenso del cioccolato, colore marrone scuro. <i>Full-bodied and intense flavour of chocolate, dark brown colour.</i>	1,50		  
00903160			6,00		
00905115	Limone <i>Lemon</i>	Sapore fresco e lievemente acidulo, colore giallo brillante. <i>Fresh and slightly sharp flavour, bright yellow colour.</i>	1,50		  
00906115	Pistacchio <i>Pistachio</i>	Sapore intenso tipico del frutto, colore giallo verde. <i>Intense flavour typical of the nut, yellow-green colour.</i>	1,50		  
00908115	Ruby <i>Ruby</i>	Prodotta con cioccolato da fave di cacao Ruby, colore rosa delicato, profumo dolce di frutti di bosco. <i>Made using Ruby cocoa bean chocolate, delicate pink colour, sweet fragrance of fruits of the forest.</i>	1,50		

ALTRI PRODOTTI
OTHER PRODUCTS

Altri prodotti ideali per guarniture e decorazioni di elaborati di pasticceria moderna.
Other products that are ideal for garnishing and decorating modern pastry specialities.

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	DESCRIZIONE DESCRIPTION	CONF. KG PACK. KG	CONF. X BOX PACK X BOX	
04015115	Gelatina Gelosa <i>Gelosa jelly</i>	A freddo, ideale per glassatura di elaborati di pasticceria (da -18 °C a +4 °C). Non opacizza né congela rimanendo lavorabile e spatolabile. <i>Worked cold, ideal for glazing pastry specialities (from -18 °C to +4 °C). Does not become opaque or freeze, remaining workable and spreadable at all times.</i>	1,50		  
000BH254	Isomalto <i>Isomalt</i>	Zucchero tecnologico per la realizzazione di decorazioni in zucchero tirato, eccezionalmente trasparente e resistente all’umidità. Dosaggio g/kg: q.b. <i>Technological sugar for making pulled sugar decorations, exceptionally transparent and resistant to humidity. Quantity g/kg: as required.</i>	2,50		  





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

Giuso Guido Spa with sole shareholder

*A company under the management and coordination of Cone Investment UK Ltd
Regione Cartesio | 15012 Bistagno (AL) Italy | giuso.it*