



NOVITÀ GELATERIA 2024

UN NUOVO CAPITOLO DELLA BONTÀ È SERVITO



GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE



*La vera ispirazione
ha tutto un altro sapore*



Noi di Giuso amiamo da sempre coniugare tradizione e innovazione, riuscendo in questo modo a dare vita ad un gelato dal gusto unico. Questo è il nostro piccolo grande segreto che ci permette, da sempre, di realizzare la bontà più autentica per arricchire la tua vetrina e la tua gelateria.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
02500034	Kit Pralinato all'amarena	11,3	Variiegato Amarena Liscio: 1 secchiello da 6,7 Kg Copertura Fondente Gusto Pralinato: 1 secchiello da 2,7 Kg Granella Gusto Pralinato: 2 sacchetti da 0,95 Kg	Variiegato Amarena Liscio: Variiegare a piacere Copertura Fondente Gusto Pralinato: Tal quale Granella Gusto Pralinato: A piacere			



I sapori di ieri, quelli ricchi di storie, non vanno dimenticati ma riassaporati. E grazie alle nuove ricette, ispirate dai gelati e dagli snack che hanno fatto la storia, siamo pronti a stupire di nuovo.

KIT PRALINATO ALL'AMARENA

Uno dei gusti più amati rivive nel nuovo **Kit Pralinato all'Amarena**. Un gelato che mette insieme la bontà del *gusto fondente* e la dolcezza dell'*amarena* con una croccante *granella di amaretti, nocciole e meringhe*.

KIT CONETTO AL WHISKY

L'iconico gelato al whisky tanto amato dai più grandi torna grazie al **Kit Conetto al Whisky**. Un sapore che unisce le intense note del *Variegato Uvetta al Whisky* con la golosità della *Copertura Conetto*, una *granella di calda di cono*, avvolta da una stracciatella al gusto di *cioccolato fondente*.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
02500032A	Kit Conetto al Whisky	9	Variegato Uvetta al Whisky: 1 secchiello da 6,5 Kg Copertura Conetto: 1 secchiello da 2,5 Kg	Variegato Uvetta al Whisky: Per gelato: 90 g/Kg Base Bianca Come variegato: a piacere Copertura Conetto: Variegare a piacere	✓		



Tradizione e italianità

La nostra pregiata linea, che celebra gli intramontabili gusti della tradizione, si allarga con una serie di nuove ricette nate per esaltare i più autentici sapori italiani.

KIT TORTA DELLA NONNA

Una delle più famose torte della tradizione italiana, torna a rivivere in un una nuova cremosa veste. Una ricetta fatta da pochi e semplici ingredienti, nata dall'incontro della *frolla* con la dolcezza della *crema pasticciera*, resa ancora più irresistibile da una cascata di *pinoli*.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
02500033	Kit Torta della Nonna	13	Pasta Gusto Frolla: 1 secchiello da 3 Kg Variegato Crema Pasticcera: 1 secchiello da 6 Kg Granella Frolla e Pinoli: 2 sacchetti da 2 Kg	Pasta Gusto Frolla: 70 g/Kg Mix Variegato Crema Pasticcera: Variegare a piacere Granella Frolla e Pinoli: A piacere	✓		



Tradizione e italianità

PASTA GIANDUJA AMARA PREMIUM

Il gianduja è da sempre un'icona della tradizione gelatiera e da oggi, grazie alla nuova **Pasta Gianduja Amara Premium**, sarà ancora più pregiato. Scopri la nostra inedita ricetta nata dal perfetto equilibrio tra il *cacao* più raffinato e la qualità delle migliori *nocciole*. Ideale per realizzare l'intramontabile *gusto gianduja classico*, ma anche da usare come *cremino*.

PASTA BACIO PREMIUM

Una bontà al bacio. Scopri la nuova **Pasta Bacio Premium** e aggiungi un tocco di piacere in più alla tua vetrina grazie croccantezza della *granella di nocciola tostata* e al sapore pregiato della *pasta di nocciole* e del *cacao*.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
011BQ155	Pasta Gianduja Amara Premium	5,5	2	150-200 g prodotto + 1 Kg di base bianca	✓	✓	



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
011BR130	Pasta Bacio Premium	3	2	150 g + 1 Kg base bianca			



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
011BT027	Pasta Nocciola Grantostata	2,7	2	70/100 g prodotto + 1 Kg base bianca	✓	✓	

Tradizione e italianità

PASTA NOCCIOLA GRANTOSTATA

Sorprendi tutti i tuoi clienti con la nostra **Nocciola Grantostata**. Una pasta dal gusto intenso e deciso composta dalle migliori *nocciole tostate*, che le donano un intenso colore marrone e una bontà inconfondibile. Impossibile non farsi conquistare dal suo sapore caratteristico e tostato.

PASTA PISTACCHIO GRANTOSTATO

Impreziosisci la tua vetrina con la nostra pasta **Pistacchio Grantostato**, una nuova forma del gusto realizzata con *pistacchi* selezionati, tostate e con un pizzico di sale, per un piacere dolce e leggermente salato allo stesso tempo.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
011BS130	Pasta Pistacchio Grantostato	3	2	70/100 g prodotto + 1 Kg base bianca	✓	✓	



Tradizione e italianità

PASTA GRANDI LIEVITATI

Ingredienti sapientemente miscelati per ricordare il gusto di *burro, uova, farina e zucchero*. **Pasta Grandi Lievitati** è il **preparato in pasta capace di replicare il gusto base di ogni preparazione** di pasticceria in gelateria. Perfetta per realizzare gelati al gusto di specialità artigianali come panettone, colomba, dolci da colazione, brioches e molto altro.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
012BU135	Pasta Grandi Lievitati	1,65	4	150 g/Kg mix			



Applicazioni

GELATO PANETTONE

PER IL GELATO:

1 kg base bianca • 150 g Pasta Grandi Lievitati • 100 g panna

PER LA GUARNIZIONE:

Mix uvetta e agrumi per panettone q.b.
panettone a fette q.b.

GELATO COLOMBA

PER IL GELATO:

1 kg base bianca • 150 g Pasta Grandi Lievitati • 100 g panna

PER LA GUARNIZIONE:

Variegato Amordifrutta Arancia • Nerella Chiara q.b. • colomba a fette q.b.

GELATO PANDORO TIRAMISÙ

PER IL GELATO:

1 kg base bianca • 120 g Pasta Grandi Lievitati • 80 g burro fuso

PER LA GUARNIZIONE:

Variegato Tiramisù • zucchero a velo e cacao q.b. • pandoro a fette q.b.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
013CM160A	Variegato Gusto Frolla	3,5	2	<i>Per gelato:</i> 100 g/1 Kg base bianca <i>Come variegato:</i> realizzare delle strisce con la sac à poche	✓		

LA CROSTATA SI FA GELATO

VARIEGATO GUSTO FROLLA

Realizza infinite combinazioni di piacere con il **Variegato Gusto Frolla**, abbinalo con le **Nerelle** e i **Variegati Amordifrutta** per ricreare il tipico sapore delle crostate tradizionali e non solo.

Libera la tua fantasia e dai vita a tutti gli abbinamenti che hai sempre sognato.

KIT CROSTATA GELATO ALL'ALBICOCCA

Il Kit per trasformare l'amatissima *crostata all'albicocca* in un accattivante e gustoso gelato.

Composto dal **Variegato Gusto Frolla** per aromatizzare il gelato e decorarlo con le tipiche strisce della crostata, e dal **Variegato Amordifrutta Albicocca** per ricreare il più famoso e amato gusto della crostata.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
02500029A	Kit Crostata - Gelato all'albicocca	7	<i>Variegato Gusto Frolla:</i> 1 secchiello da 3,5 Kg <i>Variegato Amordifrutta Albicocca:</i> 1 secchiello da 3,5 Kg	<i>Variegato Gusto Frolla:</i> Per gelato: 100 g/1 Kg di Base bianca Come variegato: realizzare delle strisce con la sac à poche <i>Variegato Amordifrutta Albicocca:</i> Variegare a piacere	✓		



AMORdiFRUTTA
/ VARIEGATI

VARIEGATO AMORDIFRUTTA ALBICOCCA

Impreziosisci ogni tua idea con un gusto tanto dolce quanto estivo grazie al variegato **Amordifrutta Albicocca** composto al *45% di frutta*. Una nuova proposta con la quale realizzare abbinamenti unici o ricreare il sapore della più classica delle crostate.

VARIEGATO AMORDIFRUTTA FRUTTI DI BOSCO

Lascia entrare nella tua gelateria il profumo delle passeggiate all'aria aperta con il variegato **Amordifrutta Frutti di Bosco**. Una fresca dolcezza, composta per il *40% da ribes, mirtilli, more, fragoline di bosco e lamponi*, perfetta per impreziosire ogni tua creazione.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
013CN135	Variegato Amordifrutta Albicocca	3,5	2	A piacere	✓	✓	✓



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
013CO135	Variegato Amordifrutta Frutti di Bosco	3,5	2	A piacere	✓	✓	✓



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
013CV135	Variegato Amordifrutta Pesca a Spicchi	3,5	2	A piacere	✓	✓	✓



VARIEGATO AMORDIFRUTTA PESCA A SPICCHI

La bontà si fa in spicchi con il nuovo variegato **Amordifrutta Pesca a Spicchi**.

Un piacere intenso e irresistibile realizzato con il *45% di saporiti spicchi di pesca interi*, ideale per esaltare il gusto di ogni tuo gelato e riempire di colore la tua vetrina.

VARIEGATO AMORDIFRUTTA MANDARINO DI CIACULLI

Fai assaporare gli autentici sapori della terra di Sicilia con il nuovo variegato **Amordifrutta Mandarino di Ciaculli** realizzato con il *47% di mandarino tardivo di Ciaculli semicandito*. L'ingrediente perfetto per dare un tocco agrumato e fresco alla tua gelateria.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
013CU135	Variegato Amordifrutta Mandarino di Ciaculli	3,5	2	A piacere	✓	✓	✓



Tradizioni dal mondo

KIT TORTA FORESTA NERA

Un nuovo viaggio nei gusti e nelle tradizioni del mondo, grazie al **Kit Torta Foresta Nera**, che reinterpreta in chiave gelato la famosa torta a base di amarena e cioccolato. Una straordinaria ricetta che unisce le delicate note dell'amarena *kirsche*, con la dolcezza del gusto del *cioccolato fondente* e la bontà del *pan di spagna al cacao gluten free*.

Pan di spagna della torta foresta nera

Come si prepara:

1 Per la tortina al cacao utilizzare il preparato in polvere (120g) + acqua (70g) e olio (50g). Versare nello stampo in dotazione e cuocere in forno a microonde.

2 Sbriciolare grossolanamente la tortina al cacao in due parti, versandone una parte nel variegato al cacao e l'altra parte utilizzandola direttamente come decoro in vaschetta.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
02500031	Kit Torta Foresta Nera	11,2	<i>Variegato Foresta Nera Kirsche:</i> 1 secchiello da 6,5 Kg <i>Variegato Foresta Nera Cacao:</i> 1 secchiello da 3,5 Kg <i>Preparato per Tortine al Cacao Gluten Free:</i> 1 sacchetto da 1,2 Kg	Preparare la tortina al cacao, sbriciolarla e utilizzarla sia mescolandola al <i>Variegato Foresta Nera Cacao</i> , sia come aggiunta in vaschetta. Variiegare a piacere con entrambi i variegati.	✓		



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
02500030	Kit Duetto	13,2	<i>Duetto Fragola:</i> 1 secchiello da 6,6 Kg <i>Duetto Banana:</i> 1 secchiello da 6,6 Kg	<i>Duetto Fragola:</i> 825 g + 1350 g latte <i>Duetto Banana:</i> 825 g + 1350 g latte	✓		

Kids

KIT DUETTO

Doppio gusto, doppio piacere. È arrivato il nuovo **Kit Duetto**, il primo gelato dedicato interamente al mondo kids. Una dolce novità fatta da due paste frutta ad alto dosaggio, in cui la freschezza della *fragola* e della *banana* incontrano la bontà del *formaggio fresco*, dando vita ad un mix di golosità a cui nessuno saprà resistere.





LIQUORE **STREGA**[®]

Kit Brivido Strega

Dopo il successo del Kit Ricotta Stregata, lo storico **Liquore Strega** torna a far parlare di sé con l'esclusiva **Pasta Strega**, per realizzare la crema dal tipico colore giallo brillante, e il **Variegato Brivido Strega**, con *torroncini croccanti ricoperti di salsa al cacao*. Entrambi all'autentico e inconfondibile sapore del rinomato liquore. Per un brivido di piacere.

Kit Ricotta Stregata

Un kit unico, ideato in **collaborazione con Strega Alberti**, per un gelato che strega al primo assaggio. Una *base al gusto di ricotta*, dal colore bianco e sapore delicato ma caratterizzante, da abbinare al **Variegato Ricotta Stregata** (15% di liquore Strega) al sapore penetrante del rinomato liquore e con inclusioni di pan di Spagna. Preparati a sedurre tutti gli amanti del **distillato più iconico della tradizione italiana**.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
02500025	KIT RICOTTA STREGATA	11,5	<i>Base Ricotta:</i> 8 sacchetti da 1 Kg <i>Variegato Ricotta Stregata:</i> 1 secchiello da 3,5 Kg	<i>Base Ricotta:</i> 1 Kg + 2,5 l di latte <i>Variegato Ricotta Stregata:</i> a piacere			



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
02500028	KIT BRIVIDO STREGA	9	<i>Pasta Strega:</i> 1 secchiello da 3,5 Kg <i>Variegato Brivido Strega:</i> 1 secchiello da 5,5 Kg	<i>Pasta Strega:</i> 70-80 g /1 Kg di Base bianca. <i>Variegato Brivido Strega:</i> a piacere.	✓		



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
000NG200	Base Complet 200 "F"	2	6 sacchetti	140	✓		
000NI200	Base Briogel 100 S.A. "F"	2	6 sacchetti	65/70	✓		
000NH350	Base Vegan Lifestyle	1,35	8 sacchetti	350	✓	✓	✓

BASI

BASE COMPLET 200 "F"

Con **grassi vegetali**, è ricca di ingredienti ben bilanciati, che conferiscono al gelato una struttura solida e compatta anche con **sviluppo a freddo**.
Gusto latte.

BASE BRIOGEL 100 S.A. "F"

Con **grassi animali** e **senza aromi**, conferisce al gelato una struttura asciutta e compatta anche con **sviluppo a freddo**.

BASE VEGAN LIFESTYLE

La migliore risposta ai trend di consumo per fornire alle gelaterie più evolute un prodotto **privo sia di qualsiasi fonte di origine animale sia di zuccheri aggiunti***. Preserva al tempo stesso la qualità e il gusto del buon gelato artigianale.

*Contiene naturalmente zuccheri



CODICE	Prodotto	CONF. KG	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
02500034	Kit Pralinato All'amarena	11,3			
02500032A	Kit Conetto al Whisky	9	✓		
02500033	Kit Torta della Nonna	13	✓		
011BQ155	Pasta Gianduja Amara Premium	2pz x 5,5	✓	✓	
011BR130	Pasta Bacio Premium	2pz x 3	✓	✓	
011BT027	Pasta Nocciola Grantostata	2pz x 2,7	✓	✓	
011BS130	Pasta Pistacchio Grantostato	2pz x 3	✓	✓	
012BU135	Pasta Grandi Lievitati	4pz x 1,65			
013CM160A	Variegato Gusto Frolla	2pz x 3,5	✓		
02500029A	Kit Crostata - Gelato all'Albicocca	7	✓		
013CN135	Variegato Amordifrutta Albicocca	2pz x 3,5	✓	✓	✓
013CO135	Variegato Amordifrutta Frutti di Bosco	2pz x 3,5	✓	✓	✓
013CV135	Variegato Amordifrutta Pesca a Spicchi	2pz x 3,5	✓	✓	✓
013CU135	Variegato Amordifrutta Mandarino di Ciaculli	2pz x 3,5	✓	✓	✓
02500031	Kit Torta Foresta Nera	11,2	✓		
02500030	Kit Duetto	13,2	✓		



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