



NOVITÀ PASTICCERIA 2025-2026

DA OGGI LA TUA FIRMA È UNICA. IN TANTI MODI.



*Tradizione
e innovazione,
per farti
lasciare il segno.*



Da oltre cent'anni mettiamo al centro del nostro lavoro la qualità, la ricerca e la passione per l'arte pasticceria. Ogni giorno trasformiamo ingredienti selezionati in **soluzioni affidabili** e **versatili**, pensate per accompagnare i professionisti in ogni fase della loro lavorazione.

La nostra **professionalità**, unita a una costante attenzione all'innovazione, ci ha permesso di costruire una solida identità nel mondo della frutta e dei canditi.

Oggi, Giuso fa un passo in più: ampliamo il nostro mondo con nuove proposte attuali e richieste, pensate per la pasticceria di tutti i giorni. Soluzioni pratiche, versatili e concrete, in linea con le esigenze reali dei professionisti.

Con Giuso, ogni creazione trova il **perfetto equilibrio tra tradizione e modernità**, diventando un'esperienza di gusto inconfondibile.



NERELLA UNICA

Dubai Chocolate Pistacchio

Una crema al pistacchio che negli ultimi mesi è diventata un vero fenomeno mondiale, un trend irrinunciabile a cui Giuso ha risposto con un prodotto unico.

Nerella Unica Dubai Chocolate Pistacchio è stata ideata appositamente per realizzare l'inserto delle famosissime tavolette Dubai Chocolate, esaltando il **gusto autentico del pistacchio, presente al 15%** e arricchito da croccanti **inclusioni di vera pasta kataifi**.

Ma non ci fermiamo qui: guardiamo avanti, offrendo una **crema versatile** che si presta perfettamente sia per l'uso in cottura, donando un tocco innovativo e croccante ai dolci da forno, sia come farcitura post cottura per panettoni e altre preparazioni tradizionali.

Cremosa, croccante e dal **carattere deciso**, questa crema porta in pasticceria il meglio di un trend globale, trasformando ogni creazione in un'esperienza golosa e all'avanguardia.



NERELLA

Unica

DUBAI CHOCOLATE PISTACCHIO



LA LINEA
COVER
Rock

DA OGGI FIRMA
OGNI TUA OPERA.

Sopra a tutto.

COVER *Choco Rock*

Questa copertura al gusto di **cioccolato al latte**, arricchita dal **15% di croccante granella di nocciola**, conquista al primo assaggio con la sua **texture ricca** e il **sapore rotondo**.

Perfetta per glassare dolci da forno come panettoni, colombe, croissant e lievitati da colazione, trova largo impiego anche in gelateria: ideale per stecchi, coni e come variegatura stracciatella in vaschetta.

Facile da applicare – basta colare o immergere – si cristallizza in pochi minuti, rivestendo ogni creazione con uno strato goloso e uniforme.

Una soluzione versatile e performante, pensata per valorizzare ogni proposta dolce con gusto e semplicità.



Cover Rock è la **linea di glasse anidre** che abbina cremosità e croccantezza grazie a **granelle** e **inclusioni**. Facilissime da usare: basta versarle sul prodotto o immergervi il dolce, e **in pochi minuti si cristallizzano**, creando una copertura uniforme e croccante. **Pratiche e versatili**, sono perfette per panettoni, colombe, croissant e lievitati da colazione, ma anche per semifreddi, gelati su stecco, coni e come stracciatella in vaschetta.

La gamma quest'anno si amplia, grazie al successo delle due referenze attuali:

Cover Choco Rock e **Cover Pistacchio Rock**.

COVER

Pistacchio Rock

Un'irresistibile proposta all'interno della linea di glasse anidre.

Questa copertura al pistacchio si distingue per il suo **sapore autentico e avvolgente**, grazie al **15% di pasta di pistacchi** e al **13% di granello di pistacchio**, che regalano una texture ricca e una nota intensa al palato.

Perfetta per rivestire panettoni, colombe, brioche e lievitati da colazione, si presta anche ad applicazioni in gelateria: ideale per stecchi, coni o come variegatura stracciatella. Facile da utilizzare, si cristallizza in pochi minuti dopo l'applicazione, garantendo una copertura uniforme, brillante e golosa.

Una soluzione versatile e completa, pensata per portare il gusto del pistacchio in ogni creazione dolce.



COVER

Caramello Rock

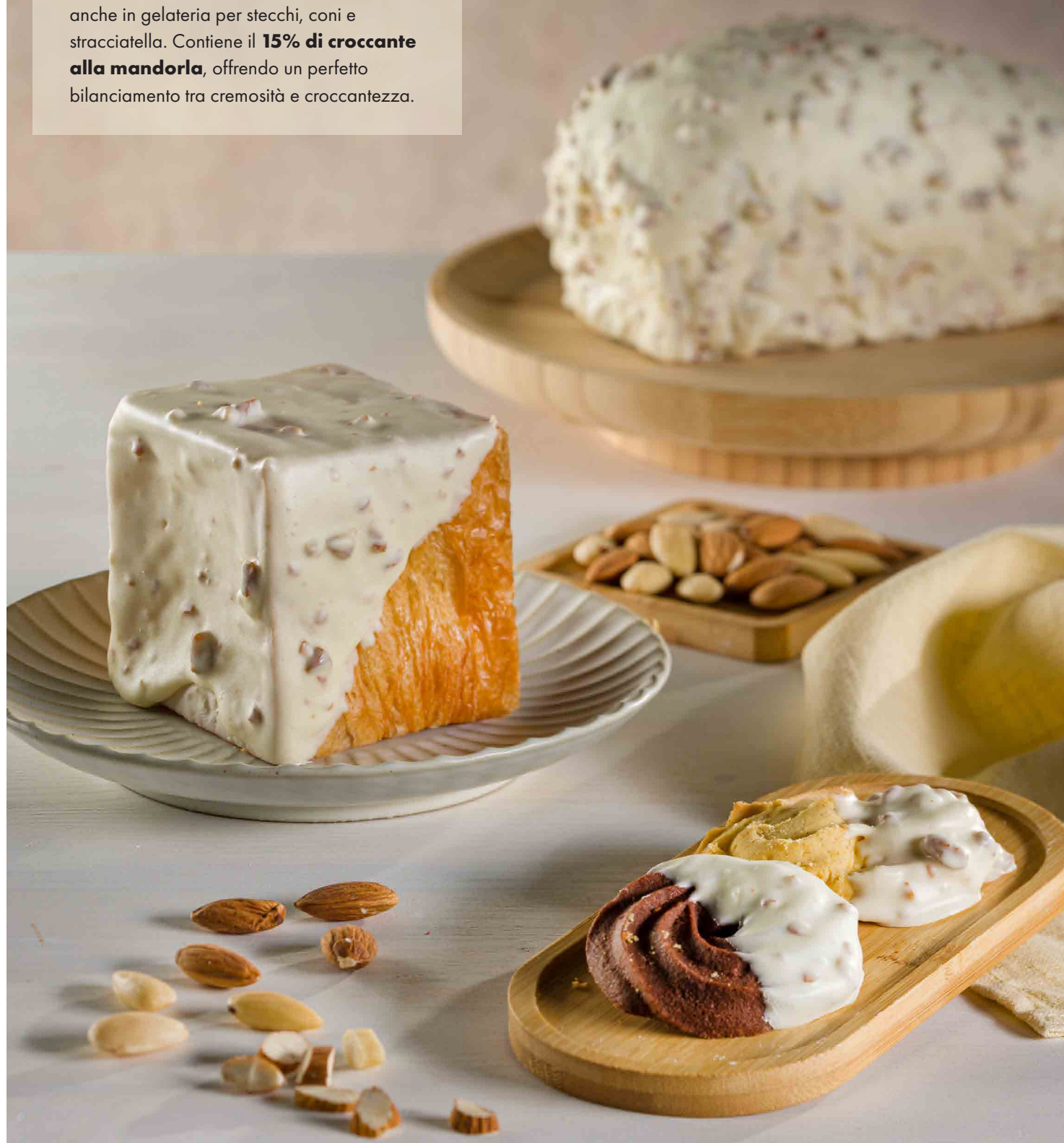
Arricchita con il **13% di granella noci pecan**, questa croccante copertura al **caramello** bilancia la sua **dolcezza con una delicata nota di sapidità**. Perfetta per dolci da forno come panettoni, colombe, croissant e lievitati da colazione, è ottima anche in gelateria come stracciatella, copertura per stecchi o decorazione di vaschette. Pratica e versatile, garantisce un' **esperienza intensa e contemporanea**.



COVER *Mandorla* *Rock*

Questa copertura **al gusto di mandorla** esalta la **delicatezza** e la **croccantezza** del frutto secco.

Perfetta per panettoni, colombe, croissant e dolci lievitati, può essere utilizzata anche in gelateria per stecchi, coni e stracciatella. Contiene il **15% di croccante alla mandorla**, offrendo un perfetto bilanciamento tra cremosità e croccantezza.



COVER *Fondente Rock*

Arricchita con l'**8% di grùè di cacao**, questa glassa dal **colore scuro e profondo** esalta la ricchezza aromatica del cacao con una piacevole **croccantezza**. Perfetta per dolci da forno e da colazione, si presta anche in gelateria. Facile da lavorare, aggiunge una **nota intensa e leggermente amara** a ogni creazione.



COVER

Frutti Rossi Rock

Questa glassa, arricchita con **crumble di frutti rossi**, unisce la dolcezza e una piacevole acidità.

Esaltata da un vivace colore rosso. Ideale per dolci da forno, prodotti da colazione, semifreddi e gelati, dona un tocco fresco e colorato sia alla vetrina che alle singole creazioni. Con il **12% di crumble di frutti rossi**, arricchisce con gusto, croccantezza e un aspetto invitante.



Dulce de Leche

DALLA TRADIZIONE ARGENTINA AL CUORE DELLE TUE CREAZIONI

Il **Dulce de Leche** porta in pasticceria e gelateria il fascino della bontà della terra del tango. La celebre crema, a base di latte e zucchero, ha un **sapore caramellato** e una **texture vellutata** che conquistano il palato con dolcezza equilibrata e rotondità aromatica.

Ispirato alla ricetta originale, è perfetto per croissant, torte, bignè, rotoli, dessert al cucchiaio, semifreddi e dessert freddi.

La sua **stabilità** e la **grande versatilità** lo rendono un ingrediente prezioso per chi vuole offrire un'esperienza autentica ai propri clienti, garantendo sempre una resa e una sensazione che conquistano al primo assaggio.





PASSATA ORO UNICA

Mango Alphonso

Dona un tocco esotico alle tue creazioni.
Con il **50% di mango Alphonso**,
la nostra passata ha un **gusto fresco**
e un'elevata **versatilità**, sia ante che post
cottura. Pensata per farcire dolci da forno,
torte e croissant, assicura una consistenza
facile da lavorare e un **sapore ricco**.
Degno del "re dei mango".



PASSATA ORO UNICA

Fico

Dal gusto **naturale, dolce e aromatico** **tipico del Mediterraneo**, questa passata è **versatile e maneggevole**. Indicata sia **pre che post cottura**, è perfetta per farciture di pasticceria tradizionale e da forno. La consistenza vellutata e il sapore intenso la rendono una scelta eccellente per torte, crostate, biscotti e dolci, donando un **carattere raffinato e genuino**.



**AMORDIFRUTTA
CONFETTURA EXTRA**

*Mandarino
di Ciaculli*

Con una ricca percentuale di frutta selezionata, la nostra confettura esalta l'**aroma fresco** e **pregiato del mandarino di Ciaculli**. La sua consistenza morbida e avvolgente si presta per dolci, crostate, brioche e semifreddi. Grazie alla qualità degli ingredienti e alla lavorazione attenta, è **un'eccellenza per pasticceria tradizionale e moderna**.



AMORDIFRUTTA SCORZA

Mandarin di Ciaculli *in sciroppo*

I nostri semicanditi sono realizzati con le **pregiate scorze di mandarino di Ciaculli**, la cui canditura preserva un aroma intenso, dal gusto dolce e leggermente agrumato. Sono perfetti per arricchire dolci da forno tradizionali, torte moderne e dolci al cucchiaio, donando freschezza e colore.





NOVITÀ

AMORDIFRUTTA FICHI BIANCHI INTERI SEMICANDITI

- Polpa pastosa e dolce, di colore giallo ambrato.
- Perfetti per farciture di pasticceria tradizionale e da forno, ma anche per decorazioni o glassati al cioccolato.
- latta da 2,75 kg





Splendid^{ee}

LE GLASSE CHE ACCENDONO
la tua creatività

Illumina la tua pasticceria con le glasse Splendidee,
facili da utilizzare, brillanti e con una **significativa percentuale**
di frutta che garantisce un'eccellenza senza pari. Con Splendidee
sarà facile creare delizie che risplendono di gusto e qualità.



NOTE

[illegible]

[illegible]

CODICE	Prodotto	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
013AG155	Nerella Unica Dubai Chocolate Pistacchio	5,5	2			
011CN130	Cover Choco Rock	3	2	✓		
011CP130	Cover Pistacchio Rock	3	2	✓		
011CC130	Cover Caramello Rock	3	2	✓		
011CB130	Cover Mandorla Rock	3	2	✓		
011CA130	Cover Fondente Rock	3	2	✓		
011CD130	Cover Frutti Rossi Rock	3	2	✓		
011DL135	Dulce de Leche	3,8	1	✓		
04097160	Passata Oro Unica Mango Alphonso	6,5	2	✓	✓	✓
04098160	Passata Oro Unica Fico	6,5	2	✓	✓	✓
04099115	Amordifrutta Confettura Extra Mandarino di Ciaculli	1,65	4	✓	✓	✓
020BX275	Amordifrutta Scorza Mandarino di Ciaculli in sciroppo	2,75	2	✓	✓	✓
020BW275	Amordifrutta Fichi bianchi interi semicanditi	2,75	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

Tel. 0823 408200
info@saimaspa.it
www.saimaspa.com