



CATALOGO PASTICCERIA



GIUSO

UN SECOLO DI INNOVAZIONE



COME SI PREPARA UN SUCCESSO?

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'eccezza.

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.

PASTICCERIA TRADIZIONALE

FRUTTA CANDITA E SEMICANDITA 6

LINEA AMORDIFRUTTA 6

FRUTTA CANDITA IN SCIROPPO E CANDITA COLATA

PASTE AROMATIZZANTI

FRUTTA SEMICANDITA IN SCIROPPO

FRUTTA CANDITA INTERA 12

FRUTTA CANDITA INTERA IN SCIROPPO

FRUTTA CANDITA INTERA COLATA

ALTRE REFERENZE DI FRUTTA CANDITA 15

SCORZONE ARANCIA TUTTA ESSENZA

CEDRO DIAMANTE

ALTRE REFERENZE DI FRUTTA CANDITA

LINEA SPIRITUALS 16

CILIEGIE 17

AMARENE 17

MARRONI 18

MARRONI INTERI

Marroni Giganti

Marroni Piemonte

Marroni Napoli

Marroni Glassati

MARRONCINI

MARRONI ROTTAMI

PREPARATI A BASE FRUTTA 20

GOLOSINTESE 20

PASSATA ORO 21

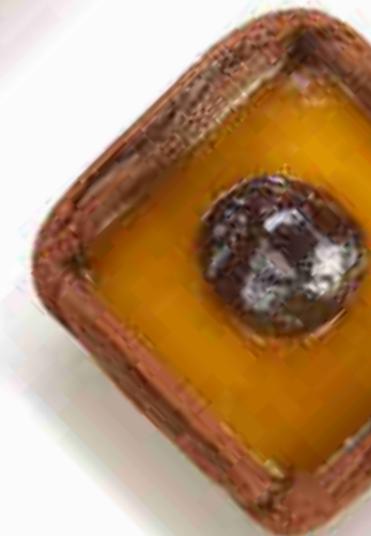
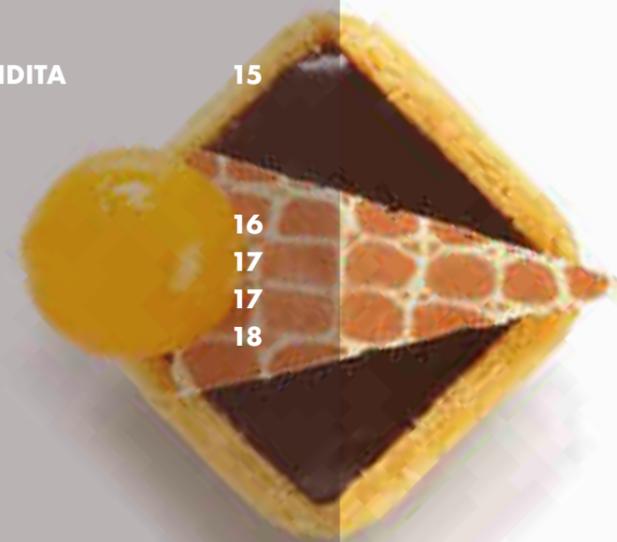
SPECIALITÀ 21

CONFETTURE EXTRA AMORDIFRUTTA 22

NEW & FRU 23

GELATINE 24

PREPARATI PER PASTICCERIA 25



INTOLLERANZE / SCELTE ALIMENTARI



SENZA GLUTINE



SENZA LATTOSIO



VEGAN OK



VASCHETTA



LATTA



SECCHIELLO



VASSOIO FLOWPACK



SFUSO IN CARTONE



SACCHETTO



TANICA

FRUTTA CANDITA E SEMICANDITA

Sottoposta ad un processo di canditura "alla francese" ispirata al principio del minimal processing: i frutti surgelati, interi o mondati, dopo la cottura vengono immersi a lungo in vasche di sciroppo di zucchero di canna, all'interno di tunnel riscaldati a vapore ed a temperatura costante, dove subiscono un processo di osmotizzazione.

Lo sciroppo, lentamente, sostituisce l'acqua contenuta nel frutto e dopo almeno 7 giorni i frutti completano la loro canditura. Tale processo lento e graduale conferisce al frutto stabilità nel tempo e non ne altera le principali caratteristiche organolettiche. Ideali per: lievitati da ricorrenza e da colazione, cake e muffin, pasticceria fresca e secca, torte da credenza, cioccolateria, pasticceria moderna, gelateria, decorazioni.

LINEA AMORDIFRUTTA

Una linea di prodotti frutto della filosofia aziendale, ispirata dall'eccellenza qualitativa: solo frutta altamente selezionata IQF (Individual Quick Freezing, surgelata individualmente, pezzo per pezzo) di eccellente qualità ed origine ricercata. Tutti i prodotti della Linea Amordifrutta sono: senza conservanti, senza coloranti o solo con coloranti di derivazione naturale, senza aromi o solo con aromi naturali, senza anidride solforosa.

FRUTTA CANDITA IN SCIROPPO E CANDITA COLATA

Forme attentamente calibrate e selezione manuale dell'operatore per una resa estetica ottimale. Si conserva a temperatura ambiente e rimane morbida a temperature negative.

FRUTTA CANDITA IN SCIROPPO

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
020AH275	Arancia a Rondelle	Provenienza Calabria, varietà Navel. Scorza brillante e con ricco albedo.	2,75		
020AG275	Scorzine Arancia a Quarti	Provenienza Calabria, varietà Navel. Scorza brillante e con ricco albedo.	2,75		

FRUTTA CANDITA COLATA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
05090320	Ananas Segmenti	Polpa gialla, profumata e dal sapore acidulo. Masticabilità non fibrosa.	5,00		
050DW320	Bergamotto di Reggio Calabria Cubetti 9x9	Provenienza Reggio Calabria, colore giallo-verde, sapore deciso e piacevole croccante masticabilità.	5,00		
050DZ001	Bergamotto di Reggio Calabria Filetti	Provenienza Reggio Calabria, colore giallo-verde, sapore deciso e piacevole croccante masticabilità.	1,00		
050DN305	Cedro Diamante a Coppe	Provenienza Calabria, varietà Diamante. Scorza alta, colore trasparente e brillante.	4,00		
050CM320	Cedro Diamante Cubetti 9x9	Provenienza Calabria, varietà Diamante. Scorza alta, colore trasparente e brillante.	5,00		
050DL001	Kumquat	Provenienza Calabria, sapore aromatico, intenso colore ambrato.	1,00		
05040320	Pere Cubetti 12x12	Provenienza italiana, varietà Williams, polpa morbida, succosa e zuccherina.	5,00		
05098320	Scorzine Arancia Cubetti 9x9	Provenienza Calabria, varietà Navel, scorza brillante e con ricco albedo. Sapore e profumo intensi.	5,00		
050DG001	Scorzine Arancia Filetti Calibrati 6x80	Provenienza Calabria, varietà Navel, scorza brillante e con ricco albedo. Sapore e profumo intensi.	1,00		
050DG305			4,00		
050DF001	Scorzine Arancia a Quarti	Provenienza Calabria, varietà Navel, scorza brillante e con ricco albedo. Sapore e profumo intensi.	1,00		
050DF320			5,00		
050DP320	Scorzine Limone Cubetti	Provenienza Calabria, scorza profumata ed aromatica con ricco albedo.	5,00		
050DI001	Scorzine Limone Filetti Calibrati 6x80	Provenienza Calabria, scorza profumata ed aromatica con ricco albedo.	1,00		

FRUTTA CANDITA COLATA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
050DO001	Scorzone Limone a Quarti	Provenienza Calabria, scorza profumata ed aromatica con ricco albedo.	1,00	6	
050DV320	Zenzero a Cubetti 9x9	Colore giallo brillante, piacevole morbidezza, sapore speziato con note pungenti ma equilibrate.	5,00	1	
050DM001	Zenzero a Filetti	Colore giallo brillante, piacevole morbidezza, sapore speziato con note pungenti ma equilibrate.	1,00	6	

**PASTE AROMATIZZANTI**

Prive di conservanti e coloranti, derivano dalla macinazione della frutta candita: la struttura è morbida e fluida per un'agevole lavorazione e dispersione negli impasti. Sono ideali per la sostituzione di essenze alcoliche o di oli essenziali nell'aromatizzazione di impasti e nella profumazione di dolci.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
05100130	Pasta di Arancia	Provenienza Calabria, varietà Navel, colore arancio brillante.	3,00	2	
05101130	Pasta di Bergamotto di Reggio Calabria	Provenienza Reggio Calabria, colore giallo-verde, intenso sapore dolce-amaro.	3,00	2	
05102130	Pasta di Cedro	Provenienza Calabria, varietà Diamante, colore verdognolo, aroma delicato con note acidule.	3,00	2	
05103130	Pasta di Limone	Provenienza Calabria, colore giallo dorato, sapore fresco ed acidulo.	3,00	2	
05104130	Pasta di Zenzero	Colore giallo brillante, note speziate e pungenti.	3,00	2	



FRUTTA SEMICANDITA IN SCIROPPO

La frutta raggiunge un grado zuccherino non superiore ai 65° Brix: ciò consente di preservare le caratteristiche originali del frutto, freschezza del sapore ed intensità del profumo.

La conservazione in sciroppo mantiene la morbidezza e la brillantezza dei colori della frutta e la pastorizzazione delle latte permette una shelf life fino a 3 anni.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
020AU275	Albicocca Cubetti	Sapore equilibrato con note acidule, colore arancio scuro, piacevole morbidezza.	2,75	4	
020AA275	Albicocche Intere Tonda di Costigliole	Provenienza Piemonte, varietà Tonda di Costigliole, polpa morbida e colore arancio scuro.	2,75	4	
020AV275	Amarena	Sapore intenso con note acidule ed amarognole, colore naturale rosso-viola, piacevole morbidezza.	2,75	4	
020AL275	Ananas Segmenti	Polpa gialla, profumata e dal sapore acidulo. Masticabilità non fibrosa.	2,75	4	
020AC275	Cedro Diamante Cubetti 9x9	Provenienza Calabria, varietà Diamante. Scorza alta, colore trasparente e brillante.	2,75	4	
020AC052			5,50	2	
020AR275	Fragole	Polpa succulenta, morbida, dal sapore aromatico ma delicato. Colore rosso intenso, frutti di piccola pezzatura.	2,75	4	
020AN275	Frutti di Bosco	Selezione delle varietà del sottobosco perfettamente equilibrate tra la dolcezza della mora, la freschezza del mirtillo e l'aromaticità della fragola.	2,75	4	
020AW275	Lamponi	Sapore fresco ed aromatico, con note acidule; colore rosso acceso e brillante tipico del frutto; consistenza piacevolmente croccante.	2,75	4	
020AK275	Mele Cubetti 12x12	Provenienza italiana, varietà Pink Lady, sapore dolce ma fresco, piacevole croccantezza.	2,75	4	
020AQ275	Mirtilli	Sapore dolce con note fresche e acidule, colore blu-violaceo e piacevole croccantezza. Frutti di piccola pezzatura, facili da sgranare.	2,75	4	
020AP275	More	Sapore fresco ed intenso con note acidule, colore nero brillante.	2,75	4	
020AJ275	Pere Cubetti 12x12	Provenienza italiana, varietà Williams, polpa succosa e zuccherina. Piacevole croccantezza.	2,75	4	
020AJ052			5,50	2	
020AY275	Pesche Cubetti 12x12	Sapore dolce e fruttato, profumo intenso e persistente; colore giallo-dorato brillante; piacevole lieve croccantezza al palato.	2,75	4	

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
020AB275	Scorzone Arancia Cubetti 9x9	Provenienza Calabria, varietà Navel, scorza brillante con ricco albedo.	2,75	4	
020AB052			5,50	2	
020AT275	Scorzone Arancia Cubetti 12x12	Provenienza Calabria, varietà Navel, scorza brillante con ricco albedo. Grande visibilità nella fetta grazie alle elevate dimensioni.	2,75	4	
020AM275	Scorzone Limone Cubetti 9x9	Provenienza Calabria, scorza profumata ed aromatica con ricco albedo.	2,75	4	



FRUTTA CANDITA INTERA

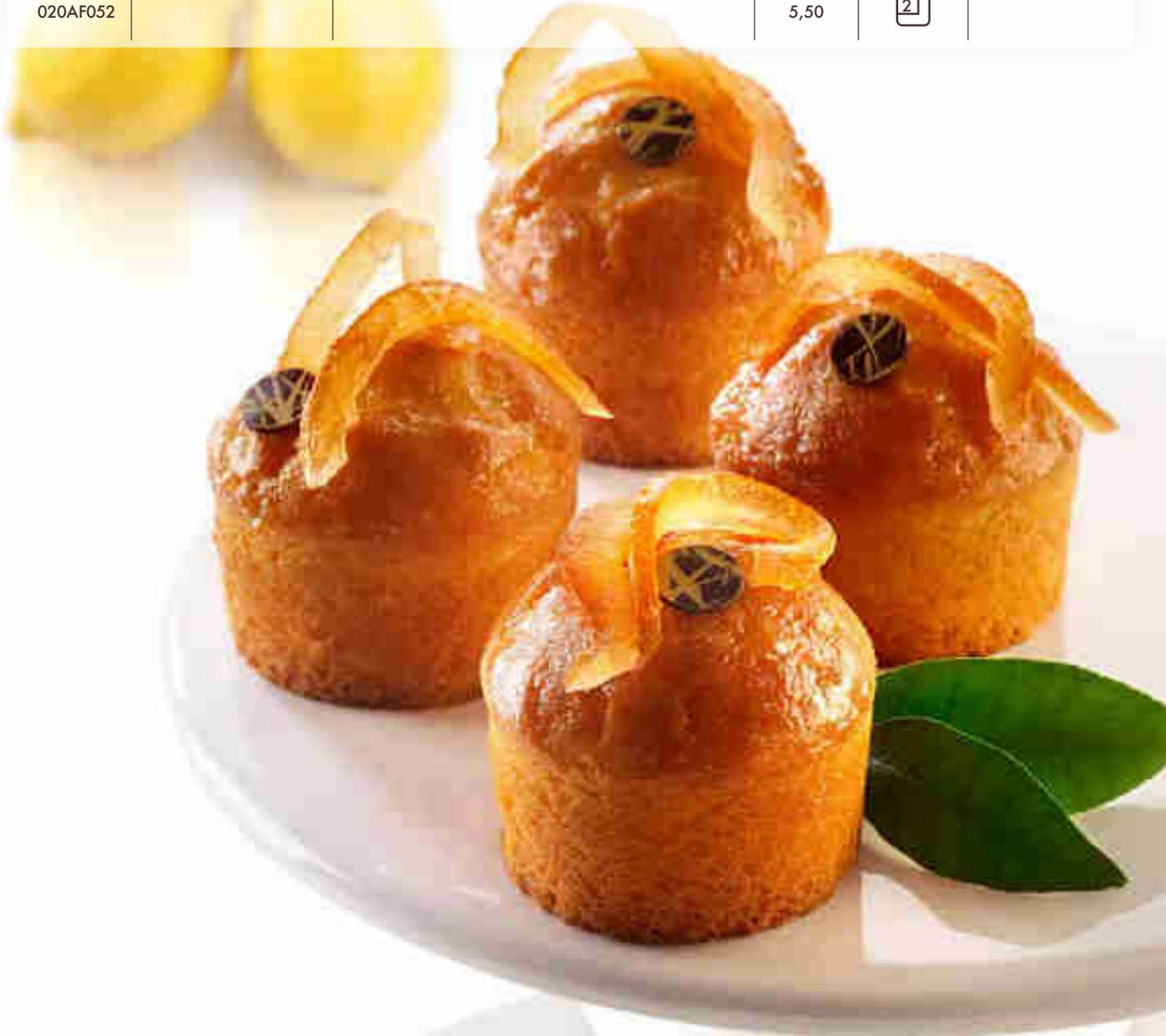
La Frutta Candita Intera Giuso è ideale per decorazioni o applicazioni di cioccolateria. Si conserva a temperatura ambiente e rimane morbida a temperature negative.

FRUTTA CANDITA INTERA IN SCIROPPO

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
020AE275	Fichi	Frutti interi canditi in sciroppo, dimensioni medie. Colore verde tenue.	2,75		
020AE052			5,50		
020AI275	Fichi Piccoli	Frutti interi canditi in sciroppo, dimensioni piccole. Colore verde tenue.	2,75		
020AI052			5,50		
020AF275	Mandarini	Frutti interi canditi in sciroppo, dimensioni medie. Colore arancio brillante del frutto.	2,75		
020AF052			5,50		

FRUTTA CANDITA INTERA COLATA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	NF. X CT	
050AM320	Albicocche Grandi C/Nocciolo	Frutti interi con nocciolo. Dimensioni grandi, colore arancio naturale del frutto.	5,00		
050AM001			1,00		
050AL001	Albicocche Medie C/Nocciolo	Frutti interi con nocciolo. Dimensioni medie, colore arancio naturale del frutto.	1,00		
050AI001	Albicocche Piccole C/Nocciolo	Frutti interi con nocciolo. Dimensioni piccole, colore arancio naturale del frutto.	1,00		
05007001	Ananas a Fette	Ananas a fette circolari, bucate. Colore giallo naturale del frutto.	1,00		
05009305	Arance Intere	Frutti canditi interi non calibrati. Colore arancio naturale del frutto.	4,00		
050DQ305	Cedro Diamante a Coppe	Cedro a coppe, varietà Diamante, colore verde-giallo trasparente e brillante.	4,00		
050AO001	Clementine	Frutti interi, rotondi. Dimensioni medie. Colore arancio brillante del frutto.	1,00		
050AN001	Clementine Piccole	Frutti interi, rotondi. Dimensioni piccole. Colore arancio brillante del frutto.	1,00		
05070001	Frutta Assortita Intera	Frutti interi canditi assortiti in proporzione variabile (albicocche, pere, fichi, mandarini, zucca).	1,00		
050BA001	Pere Bianche	Frutti interi, pelati, con o senza picciolo. Colore giallo tenue, dimensioni medie.	1,00		
050AZ001	Pere Bianche Piccole	Frutti interi, pelati, con o senza picciolo. Colore giallo tenue, dimensioni piccole.	1,00		
050BD001	Pere Rosse	Frutti interi, pelati, con o senza picciolo. Colore rosso intenso, dimensioni medie.	1,00		



FRUTTA CANDITA INTERA COLATA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
050BC001	Pere Rosse Piccole	Frutti interi, pelati, con o senza picciolo. Colore rosso intenso, dimensioni piccole.	1,00	6	
050AG001	Pere Verdi	Frutti interi, pelati, con o senza picciolo. Colore verde scuro, dimensioni medie.	1,00	6	
050AF001	Pere Verdi Piccole	Frutti interi, pelati, con o senza picciolo. Colore verde scuro, dimensioni piccole.	1,00	6	
050AA001	Zucca Trance Bianca cm 20x9	Zucca a trance rettangolari di calibro 20x9 cm. Colore giallo tenue naturale.	1,00	6	
05063001	Zucca Trance Rossa cm 20x9	Zucca a trance parallelepipedo di calibro 20x9 cm. Colore rosso intenso.	1,00	6	
05064001	Zucca Trance Verde cm 20x9	Zucca a trance parallelepipedo di calibro 20x9 cm. Colore verde brillante.	1,00	6	

ALTRE REFERENZE DI FRUTTA CANDITA

SCORZONE ARANCIA TUTTA ESSENZA

Gli Scorzoni Giuso non derivano da scarti di altre lavorazioni, ma solo da sbucciatura di frutta intera e questo ne garantisce una superiore qualità rispetto ad altri prodotti disponibili sul mercato.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
05050320	Scorzone Arancio "Riviera" Cubetti 6x6 Tutta Essenza	Scorza di arancio con albedo intatto e molto marcato, cubettata (6x6 mm) e candita.	5,00		
05052320	Scorzone Arancio "Riviera" Cubetti 9x9 Tutta Essenza	Scorza di arancio con albedo intatto e molto marcato, cubettata (9x9 mm) e candita.	5,00		
05057305	Scorzone Arancio "Filetti" Tutta Essenza	Scorza di arancio con albedo intatto e molto marcato, tagliata a filetti e candita.	4,00		
05051320	Scorzone Arancio "Riviera" Quarti Tutta Essenza	Scorza di arancio con albedo intatto e molto marcato, tagliata a quarti e candita.	5,00		
05056320	Scorzone Arancio "Tondelli" (Arancini) Tutta Essenza	Scorza di arancio con albedo intatto e molto marcato, tagliata a tondelli di diametro ca.18 mm e candita.	5,00		

CEDRO DIAMANTE

La provenienza della frutta è: solo cedro varietà Diamante di provenienza Calabria, selezionato e colato in modo naturale.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
05018320	Cedro Cubetti Diamante 6x6	Cedro candito, cubetti 6x6 mm, varietà Diamante. Colore giallo-verde brillante.	5,00		
05006320	Cedro Cubetti Diamante 9x9	Cedro candito, cubetti 9x9 mm, varietà Diamante. Colore giallo-verde brillante.	5,00		

ALTRE REFERENZE DI FRUTTA CANDITA

Frutta candita, mix e puree di frutta candita che seguono scrupolosamente le fasi di produzione aziendale, dalla selezione delle materie prime alla canditura lenta alla francese.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
05081320	Assortimento Arcobaleno	Cubetti di misura 6x6 di scorzone di arancio, brassica rossa, verde, bianca. Ideali nelle applicazioni che richiedono un cubetto assortito e colorato.	5,00		
05081001			1,00	6	
05082001	Cubetti Bianchi mm 6x6	Brassica, varietà di zucca, cubettata 6x6 mm e candita senza colorante.	1,00	6	
05076320	Purea Agrumaria	Mix di scorzoni d'arancio, mandarino e clementine macinati, quarti e filetti di limoni. Ideale per l'aromatizzazione di impasti.	5,00		
05099370	Purea Bianca	Brassica, varietà di zucca, candita e macinata. Ideale per l'aromatizzazione di impasti.	7,00		



LINEA SPIRITUALS

Frutta semicandita aromatizzata con liquore: ciò conferisce alla frutta un sapore ed un profumo unico, rendendola ingrediente prezioso per ricette esclusive ed originali.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
02026275	Ciliegie al Gusto Maraschino	Ciliegie rosse selezionate, calibro 20-22, in sciroppo aromatizzato. Piacevole croccantezza e gusto armonioso e deciso del distillato di marasca.	2,75	4	
02027275	Ciliegie al Marsala	Ciliegie rosse selezionate, calibro 20-22, in sciroppo aromatizzato con Marsala DOC. Piacevole croccantezza e gusto unico del vino Marsala.	2,75	4	
02025275	Filetti Arancia al Cointreau	Croccanti filetti di scorza di arancio semicandita Amordifrutta, in sciroppo aromatizzato con Cointreau. Piacevole freschezza conferita dal liquore dal profumo intenso di arancia.	2,75	4	
02024052	Uvetta Cilena al Rhum	Uva cilena gigante, colore ambrato con riflessi ramati, semicandita, in sciroppo aromatizzato con rhum. Gusto intenso di caramello e spezie perfettamente integrato con la dolcezza dell'uva.	5,50	2	
02024275		2,75	4		



CILIEGIE

Da sempre ingrediente fondamentale nella tradizione pasticceria italiana. L'accurata denocciatura del frutto ne preserva l'integrità.

CILIEGIE AMARENATE LINEA "ACQUI"

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
05031320	Calibro 18/20	Colore rosso scuro ed intenso, piacevolmente croccanti al palato. Frutto intero, calibro 18/20.	5,00	1	

CILIEGIE ROSSE LINEA "ACQUI"

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
05024320	Calibro 18/20	Colore rosso brillante, piacevolmente croccanti al palato. Frutto intero, calibro 18/20.	5,00	1	
05024001			1,00	6	
05025320	Calibro 20/22	Colore rosso brillante, piacevolmente croccanti al palato. Frutto intero, calibro 20/22.	5,00	1	
05026320	Calibro 22/24	Colore rosso brillante, piacevolmente croccanti al palato. Frutto intero, calibro 22/24.	5,00	1	

CILIEGIE VERDI LINEA "ACQUI"

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
05021320	Calibro 18/20	Colore verde brillante, piacevolmente croccanti al palato. Frutto intero, calibro 18/20.	5,00	1	
05021001			1,00	6	
05014320	Calibro 20/22	Colore verde brillante, piacevolmente croccanti al palato. Frutto intero, calibro 20/22.	5,00	1	

ROTTAMI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
05019320	Ciliegie Amarenate Rottami	Rottami di ciliegie, colore rosso scuro ed intenso.	5,00	1	

AMARENE

Di grande utilizzo in pasticceria per la loro bellezza e bontà, le Amarene rappresentano un'eccellenza e tradizione per Giuso che ha sviluppato una ricca gamma di referenze performanti e di elevata qualità. Il frutto è morbido e brillante, dal sapore intenso e penetrante.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
02003052	Amarena Tantofrutto Pasticceria	Amarena, morbida, rossa tendente al violetto, calibro 18/20. Ideale per elaborati di pasticceria e decorazioni.	5,50	2	
02013052	Amarenata Tantofrutto Pasticceria	Realizzata con ciliegie in sciroppo di amarena per coloro che preferiscono un frutto più turgido e croccante. Ideale per elaborati di pasticceria e decorazioni.	5,50	2	
02013275			2,75	4	

MARRONI

Tutti i Marroni Giuso sono: accuratamente selezionati e di provenienza certificata, senza conservanti, senza coloranti, con soli aromi naturali dove presenti. Il confezionamento in sciroppo, in latte pastorizzate, consente di preservare umidità, fragranza e morbidezza del frutto.

MARRONI INTERI

Attentamente selezionati manualmente, i Marroni interi vengono confezionati in sciroppo, disposti a strati per agevolare l'estrazione ed evitare rotture ai frutti, in latte pastorizzate.

MARRONI GIGANTI

Frutti interi canditi, si caratterizzano per la grande pezzatura e per il sapore dolce e delicato tipico del frutto.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
03005059	Marroni Giganti	Marroni interi canditi in sciroppo. Ogni latta contiene 4 kg di frutto e 2,2 kg di sciroppo. Marroni contenuti in 100 g: 3/4.	6,20	   

MARRONI PIEMONTE

Forma tonda, allungata, poco fessurati e con venature integre. Sapore delicato e struttura morbida ma piacevole lieve croccantezza al palato.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
03001059	Marroni Piemonte Grandi	Marroni Piemonte canditi in sciroppo. Ogni latta contiene 4 kg di frutto e 2,2 kg di sciroppo. Marroni contenuti in 100 g: 4/5.	6,20	   
03002059	Marroni Piemonte Medio	Marroni Piemonte canditi in sciroppo. Ogni latta contiene 4 kg di frutto e 2,2 kg di sciroppo. Marroni contenuti in 100 g: 5/6.	6,20	   

MARRONI NAPOLI

Provenienza Campania, forma emisferica, a volte rotondeggiante. Marcatamente fessurati e ad alto contenuto zuccherino. Tessitura croccante e poco farinosa.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
03011059	Marroni Napoli Grandi	Marroni Napoli canditi in sciroppo. Ogni latta contiene 4 kg di frutto e 2,2 kg di sciroppo. Marroni contenuti in 100 g: 4/5.	6,20	   
03012059	Marroni Napoli Medio	Marroni Napoli canditi in sciroppo. Ogni latta contiene 4 kg di frutto e 2,2 kg di sciroppo. Marroni contenuti in 100 g: 5/6.	6,20	   

MARRONI GLASSATI

Marroni interi canditi in sciroppo colati, stesi su griglie e glassati. Il frutto candito glassato viene messo in forno ed il risultato è una glassa traslucida e brillante che avvolge il frutto intero e compatto. Il confezionamento in pirottino dentro vassoi sigillati in flow pack consente di preservare fragranza e morbidezza del prodotto.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
03030036	Marroni Grandi Glassati	Sapore delicato ma goloso, aspetto accattivante e brillante, pronti per l'esposizione in vetrina e la vendita al pubblico.	1,00	   



MARRONCINI

Essendo utilizzati principalmente per decorazioni in pasticceria e gelateria per le particolari dimensioni ridotte, i Marroncini vengono selezionati con estrema cura. Dal sapore delicato, dalla struttura morbida ma piacevolmente croccante, vantano le tipiche caratteristiche del Marrone Piemonte.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
03016059	Marroncini 110/130	Frutti interi canditi accuratamente selezionati per le loro dimensioni "mignon". Ideali per decorazioni di Pasticceria Mignon.	6,20	   

MARRONI ROTTAMI

Per conservare ogni singola parte del prezioso e delicato frutto, i Marroni canditi interi che presentano fessurazioni ed i pezzi di marroni canditi confluiscono in questa famiglia di prodotti ideali per svariati utilizzi sia in pasticceria che in gelateria.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
03021059	Rottami di Marroni Selezionati	Marroni interi canditi leggermente fessurati insieme a rottami di marroni.	6,20	   
03024059	Rottami di Marroni non Selezionati	Pezzi di marroni canditi e nessun frutto intero.	6,20	   
03022320	Rottami di Marroni Asciutti	Pezzi di marroni canditi, asciutti, confezionati in cartone. Privi di conservanti, da conservare a temperature non superiori ai 18°C, preferibilmente in frigorifero.	5,00	   

PREPARATI A BASE FRUTTA

Ottenuti attraverso la concentrazione del frutto sottovuoto ed a basse temperature che permette una lenta evaporazione dell'acqua. Ciò consente di non danneggiare le caratteristiche sensoriali originali della frutta: le note aromatiche, il colore naturale e brillante. Ideali per: lievitati da forno e da colazione, biscotteria, pasticceria secca e fresca, torte da credenza, macaron, pasticceria moderna.

GOLOSINTESE

Nascono dall'incontro perfetto della frutta con la corposa golosità del cioccolato. Abbinamenti originali pensati per esaltare al massimo le note aromatiche del frutto e le fragranze del cioccolato, per sperimentare nuove combinazioni estetiche e di sapore nei dolci tradizionali o in nuove ricette creative.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
04080115	Golosintese Amarena Dark	A base di 50% di amarene e gocce di cioccolato fondente, sapore intenso ed acidulo del frutto con note amarognole del cioccolato.	1,50	 
04083115	Golosintese Lampone Ruby	A base di 50% di lamponi e gocce di cioccolato da fave di cacao Ruby, sapore dolcemente acidulo del frutto con note fruttate del cioccolato.	1,50	 
04081115	Golosintese Pera Milky	A base di 60% di pere e gocce di cioccolato al latte, sapore succoso del frutto maturo con note avvolgenti del cioccolato.	1,50	 
04082115	Golosintese Tropical Bianco	A base di 50% di mango e gocce di cioccolato bianco, sapore dolce e fruttato con note vanigliate del cioccolato.	1,50	 
02500021	Golosintese Kit Macaron	Un kit di prodotti pronti da assemblare per la realizzazione di macaron colorati, golosi ed accattivanti per arricchire l'offerta in vetrina, al passo con le tendenze. Il kit nasce dalla combinazione di: - Macaron al sapore delicato di mandorla (22% in ricetta), croccanti all'esterno ma morbidi all'interno, pronti per essere farciti. Disponibili in 4 colori azo free (giallo, rosa, verde, azzurro), senza aromi. Confezionati in blister salvaprodotti da 192 pezzi per colore. - Farciture Golosintese: Amarena Dark, Lampone Ruby, Pera Milky, Tropical Bianco. Confezionate in secchiello da 1 kg per gusto.		Macaron:  Farciture Golosintese:  

PASSATA ORO

Ricche di frutta fresca, presente in elevate percentuali. Struttura cremosa, liscia e facilmente lavorabile. Nella versione Unica, si caratterizzano per l'uso trasversale, sia in forno che post-forno.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
04052160	Passata Oro Albicocca Unica	50% di albicocche e zucchero. Colore arancio chiaro, sapore leggermente acidulo.	6,00	   
04075160	Passata Oro Amarena Unica	50% di amarene e zucchero. Colore rosso brillante, sapore intenso ma ben bilanciato.	6,00	   
04061160	Passata Oro Ciliegia Unica	50% di ciliegie e zucchero. Colore rosso intenso, sapore intenso di ciliegia matura.	6,00	  
04076160	Passata Oro Fichi Unica	70% di fichi di provenienza italiana selezionata e zucchero. Colore bruno rossiccio, sapore delicato, presenza dei semi del frutto.	6,00	   
04062160	Passata Oro Frutti di Bosco Unica	50% di frutti di bosco (fragole, lamponi, more e mirtili) e zucchero. Colore rosso scuro, sapore fresco con sfumature di lampone.	6,00	  
04045160	Passata Oro Mora Unica	35% di more e zucchero. Colore nero brillante, sapore intenso di mora matura. Priva di conservanti.	6,00	   
04077160	Passata Oro Pesca Unica	50% di pesche di provenienza italiana selezionata e zucchero. Colore arancio-oro, sapore intenso e fresco.	6,00	   
04008160	Passata Oro Albicocca Forno	50% di albicocche e zucchero. Mantiene la forma in cottura e non fuoriesce da croissant o biscotti.	6,00	   
04010160	Passata Oro Albicocca Post Forno	50% di albicocche e zucchero. Ideale per utilizzi con sac à poche ed in farciture post-forno.	6,00	   

SPECIALITÀ

Una linea di prodotti pensata per rispondere a particolari esigenze legate al territorio ed alle tradizioni locali.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
04011160	Composta di Amarene	Ricca di frutta (oltre il 120%), sapore marcatamente acidulo e colore tendente al viola. Ideale per applicazioni pre e post-forno.	6,00	   
04070160	Composta di Visciole	Gusto tipico delle Visciole, in percentuale elevata (100%). Note acidule e poco dolci del frutto. Struttura compatta, ma morbida e spatolabile. Ideale per applicazioni pre e post-forno.	6,00	   
04069160	Prunellata Extra	Elevata percentuale di frutta (200%), priva di aromi. Struttura compatta ma morbida, sapore di prugna fresco e aspro.	6,00	   
04032160	Visciolata "Puglia"	Elevata percentuale di frutta (125%), colore ciliegia tendente al rosso e struttura asciutta, con frutti poco macinati. Sapore marcatamente acidulo.	6,00	   
04033160	Visciolata "Settecolli"	Gusto meno acidulo e struttura liscia con all'interno pezzi di frutto. Colore rosso acceso, contenuto di frutta del 45%.	6,00	   

CONFETTURE EXTRA AMORDIFRUTTA

Sono realizzate con tanta frutta in elevate percentuali. Garantiscono performance tecniche eccellenti sia in cottura che a freddo, in applicazione con sac à poche o con spatola.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
04066115	Albicocche Tonda di Costigliole	70% di frutta e basso grado zuccherino. Struttura morbida e sapore rotondo.	1,50	4	
04047130	Albicocche Classica	75% di frutta ed elevato grado zuccherino. Struttura densa, con pezzi e sapore equilibrato.	3,00	2	
04071115	Arance Navel	50% di arance varietà Navel e basso grado zuccherino. Struttura morbida, ricca di pezzi.	1,50	4	
04067115	Ciliegie	50% di frutta e basso grado zuccherino. Struttura polposa, sapore dolce con note acidule.	1,50	4	
04041130	Ciliegie Classica	50% di frutta ed elevato grado zuccherino. Struttura densa, con pezzi. Sapore intenso.	3,00	2	
04065115	Fragole Senga Sengana	50% di fragole varietà Senga Sengana e basso grado zuccherino. Struttura polposa, sapore fruttato ma fresco.	1,50	4	
04042130	Fragole Classica	50% di frutta ed elevato grado zuccherino. Struttura densa, con pezzi, e sapore dolce e saporito.	3,00	2	
04064115	Lamponi Willamette	50% di lamponi varietà Willamette e basso grado zuccherino. Struttura morbida, sapore fruttato ed equilibrato.	1,50	4	
04040130	Lamponi Classica	50% di frutta ed elevato grado zuccherino. Struttura densa, con pezzi e sapore equilibrato.	3,00	2	
04063115	Mirtilli	50% di frutta e basso grado zuccherino. Struttura polposa, sapore dolce e fruttato.	1,50	4	
04043130	Mirtilli Classica	50% di frutta ed elevato grado zuccherino. Struttura densa, ricca di pezzi, e sapore intenso e rotondo.	3,00	2	
04068115	Pesche Gialle	70% di frutta e basso grado zuccherino. Struttura morbida e sapore fruttato e floreale.	1,50	4	
03025160	Crema di Marroni	45% di marroni di provenienza nazionale, gradevole aromatizzazione di vaniglia. Priva di conservanti.	6,00	2	

NEW & FRU

Una linea di prodotti contenenti frutta intera o in pezzi immersa in una crema protettiva. La frutta, attentamente selezionata ed accuratamente lavorata, è utilizzata in alta percentuale. Facili da utilizzare, i prodotti della linea New & Fru resistono ai cicli di congelamento e sono ideali anche in cottura. Ideali per: farciture e/o decorazioni in dolci freddi o da forno.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
01715027	Ananas	Preparazione cremosa realizzata con ananas (70%).	2,70	2	
01720027	Ciliegie	Preparazione cremosa realizzata con ciliegie (70%).	2,70	2	
01730027	Fragola	Preparazione cremosa realizzata con fragole (70%).	2,70	2	
01740027	Mela	Preparazione cremosa realizzata con mele (70%).	2,70	2	
01750027	Mirtillo	Preparazione cremosa realizzata con mirtilli (70%).	2,70	2	
01756027	Pera	Preparazione cremosa realizzata con pere (70%).	2,70	2	
01755027	Tuttobosco	Preparazione cremosa realizzata con frutti di bosco - ribes, fragole, lamponi, mirtilli - (70%).	2,70	2	



GELATINE

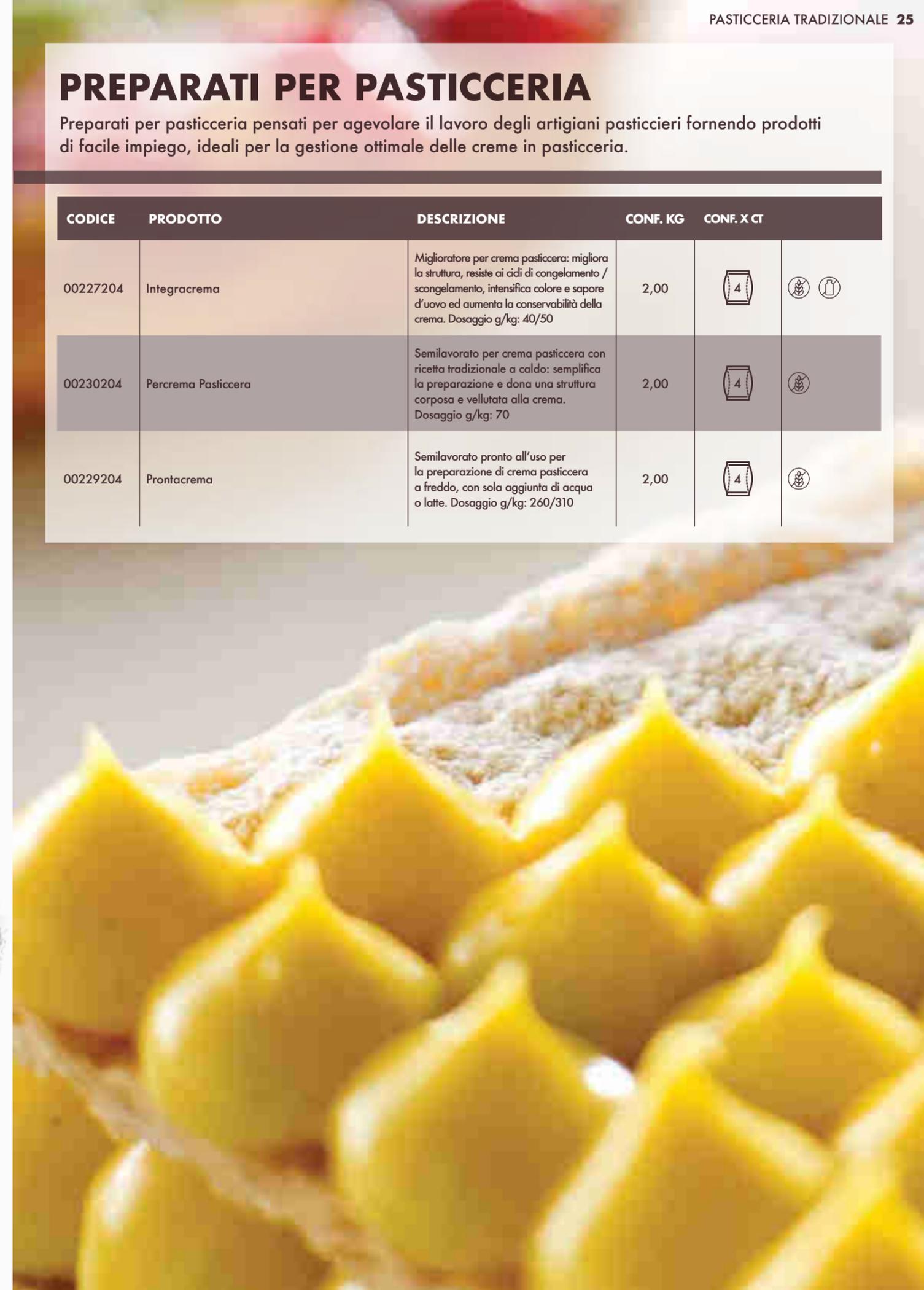
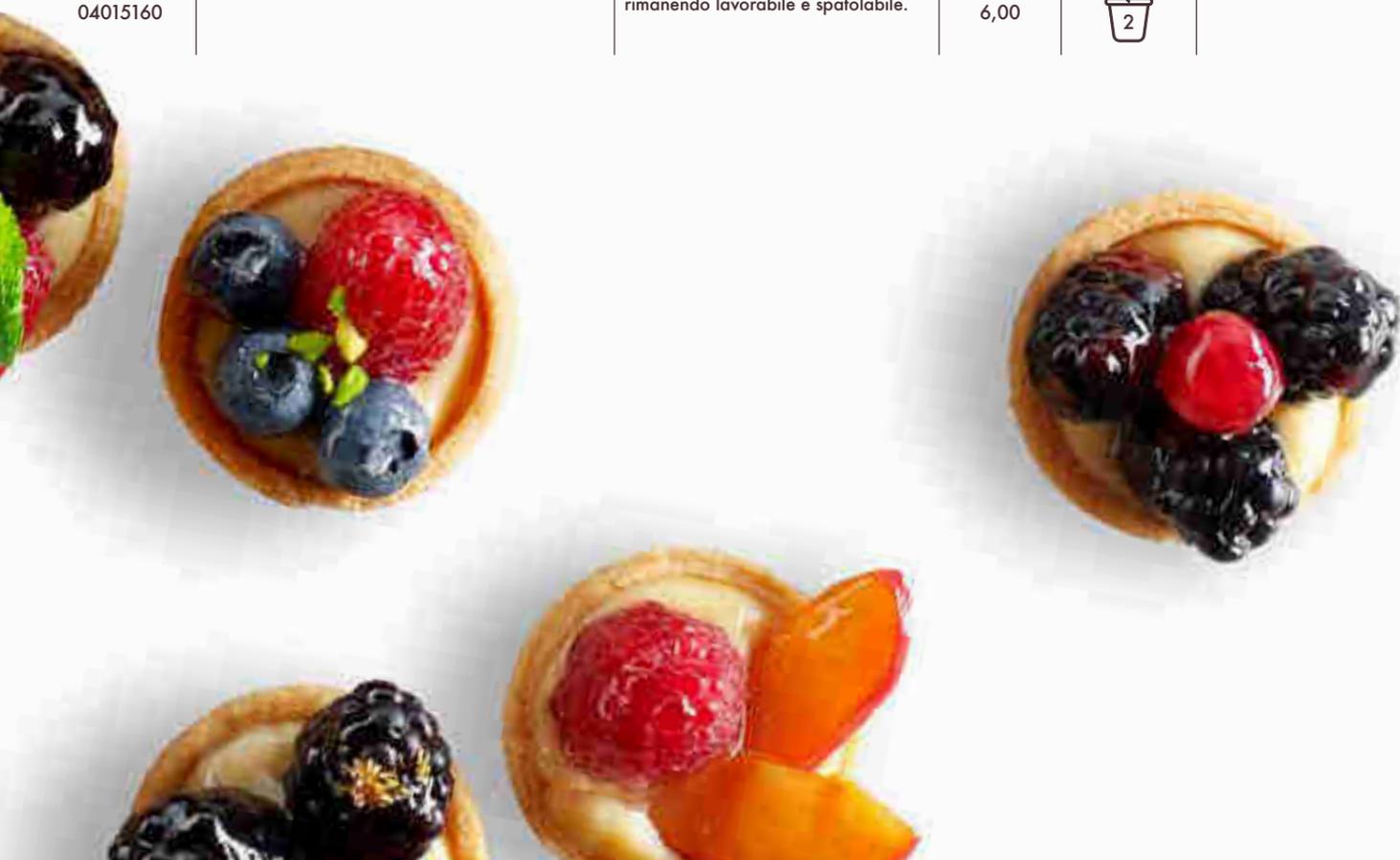
Garantiscono la protezione più adeguata e valorizzano ogni elaborato in qualsiasi condizione d'uso: formano un velo protettivo che preserva la morbidezza e dona lucentezza alla superficie del prodotto, proteggono la frutta dall'ossidazione, permettono un taglio perfetto e non opacizzano a temperature negative. Ideali per: glassare/lucidare superfici di elaborati di pasticceria tradizionale (frutta, crostate, croissant, frolle, pan di spagna, creme cotte, pasticceria mignon) o moderna, farciture (se miscelate con aromi, colori o creme).

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
04021160	Giusogel Gusto Albicocca	A caldo, si impiega addizionando il 30/50 % di acqua; è ideale in applicazione con pennello o cucchiaino ed è caratterizzata da un delicato sapore fruttato.	6,00	   
04020160	Giusogel Gusto Neutro	A caldo, si impiega addizionando il 30/50 % di acqua; è ideale in applicazione con pennello o cucchiaino ed è caratterizzata da un gusto neutro.	6,00	   
04073160	Giusogel Pronta all'uso	A freddo, è caratterizzata da un forte potere aggrappante per le applicazioni più impegnative. Ricopre il prodotto con uno strato compatto, cremoso e trasparente e valorizza la lucentezza della frutta.	6,00	   
04072113	Giusogel Gusto Albicocca Spray	A caldo, per applicazioni tramite macchine erogatrici, senza diluizione con acqua. Consente di ottenere un film morbido che gelifica lentamente conferendo massima lucentezza.	13,00	   
04015115	Gelatina Gelosa	A freddo, ideale per glassatura di elaborati di pasticceria (da -18 °C a +4 °C). Non opacizza né congela rimanendo lavorabile e spatolabile.	1,50	   
04015160		6,00	   	

PREPARATI PER PASTICCERIA

Preparati per pasticceria pensati per agevolare il lavoro degli artigiani pasticceri fornendo prodotti di facile impiego, ideali per la gestione ottimale delle creme in pasticceria.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
00227204	Integracrema	Miglioratore per crema pasticcera: migliora la struttura, resiste ai cicli di congelamento / scongelamento, intensifica colore e sapore d'uovo ed aumenta la conservabilità della crema. Dosaggio g/kg: 40/50	2,00	  
00230204	Percrema Pasticcera	Semilavorato per crema pasticcera con ricetta tradizionale a caldo: semplifica la preparazione e dona una struttura corposa e vellutata alla crema. Dosaggio g/kg: 70	2,00	 
00229204	Prontacrema	Semilavorato pronto all'uso per la preparazione di crema pasticcera a freddo, con sola aggiunta di acqua o latte. Dosaggio g/kg: 260/310	2,00	 



PASTICCERIA MODERNA

PRODOTTI PER LA PREPARAZIONE DI MASSE BASE 28

LINEA UNICO 30

PRODOTTI PER RICOPERTURE 31

GLASSA CRYSTAL 31

GLASSA SPLENDIDEE 32

ALTRI PRODOTTI 34



INTOLLERANZE / SCELTE ALIMENTARI



SENZA GLUTINE



SENZA LATTOSIO



VEGAN OK

TIPOLOGIE DI CONFEZIONI



SACCHETTO



BOTTIGLIA



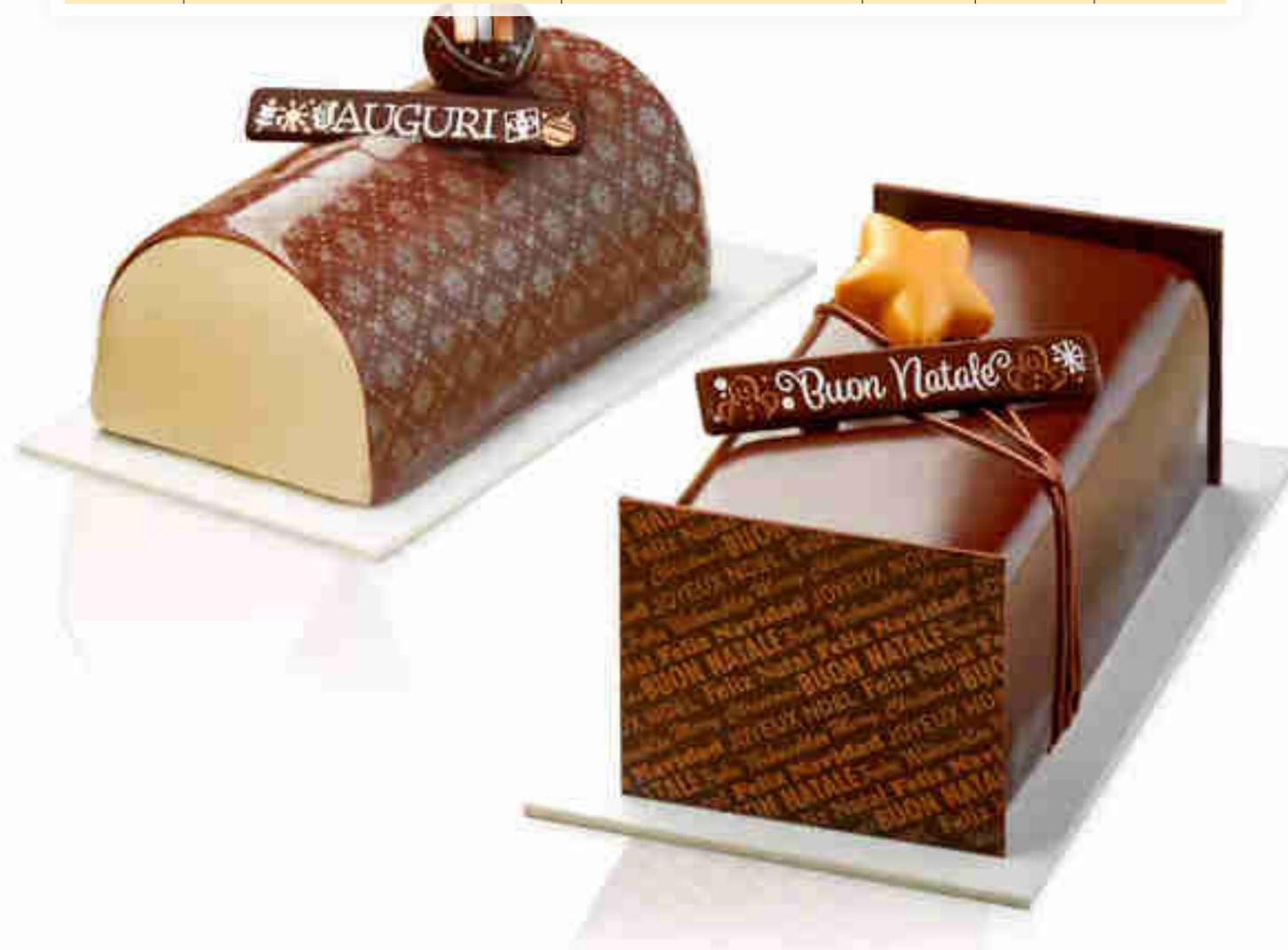
SECCHIELLO

PRODOTTI PER LA PREPARAZIONE DI MASSE BASE

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.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
00214200	Base Semifreddo	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	2,00	 
00228204	Basecrema Neutra	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	2,00	   
00233204	Charm	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	2,00	  
00212204	Cuzcomousse	Con cioccolato fondente al 60%. Senza ingredienti quali aromi, utilizzo con panna. Ideale per la realizzazione di mousses di cioccolato, dessert al bicchiere, dessert da vetrina, dolci al piatto. Dosaggio g/kg mix: 200/270	2,00	 
00221204	Cuzcomousse Bianco	Con cioccolato bianco al 29%. Ideale per la realizzazione di mousses 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	2,00	 
00218104	L'Ameringa	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	1,00	  

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
00216204	Perfetto -18	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	2,00	 
00220204	Permousse	Prodotto per la realizzazione di mousses 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	2,00	 
00215204	Premiapanna	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	2,00	  
00210012	GG Ovo	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.	1,20	  



LINEA UNICO

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.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
00242204	Unico 1	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	2,00	  
00243204	Unico 2	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	2,00	 
00244204	Unico 3	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	2,00	 



PRODOTTI PER RICOPERTURE

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.

GLASSA CRYSTAL

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.

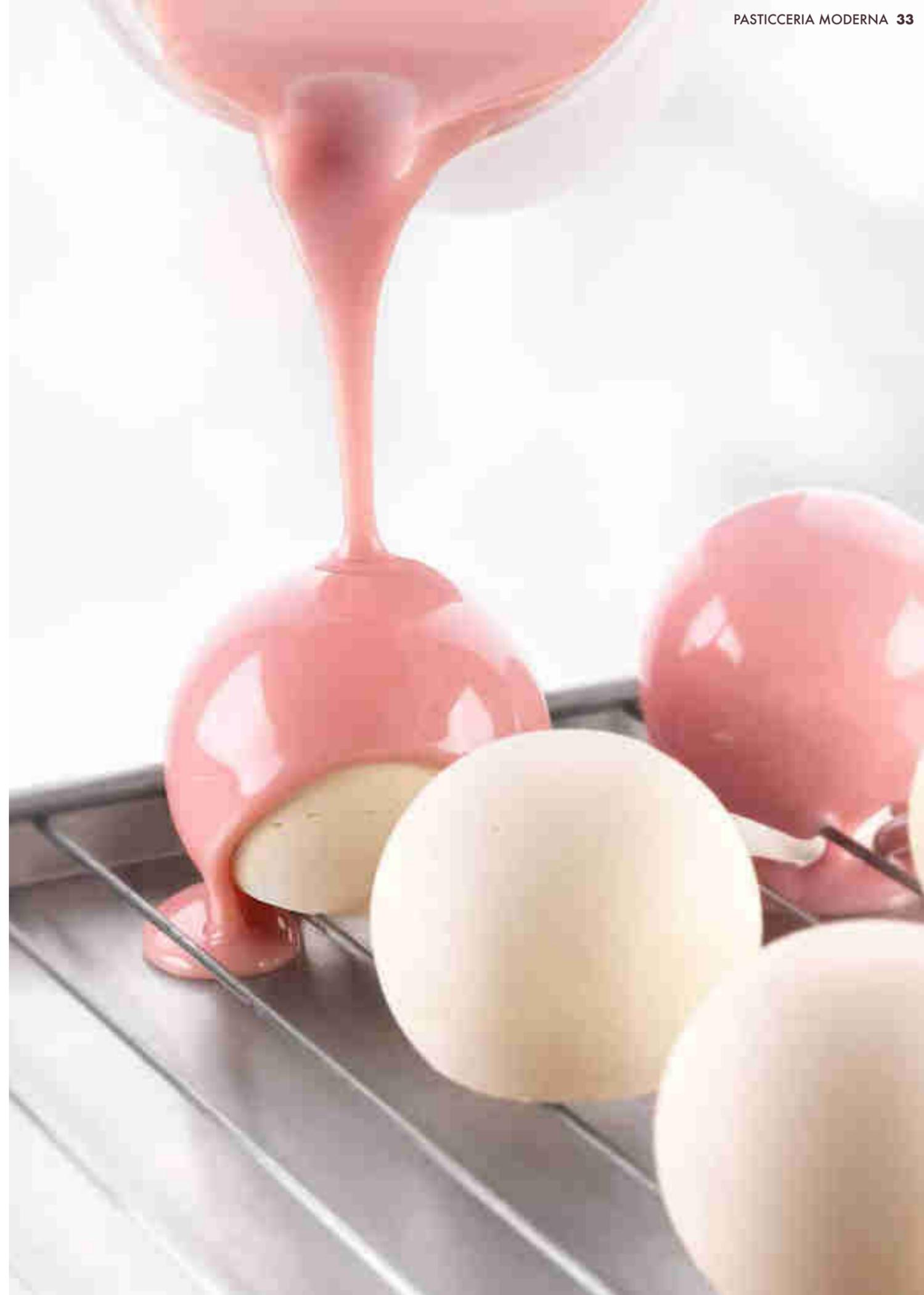
CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT
00911115	Arancia	Colore giallo arancio brillante, sapore fresco, con note acidule ma equilibrate.	1,50	   
00912115	Caramel	Colore ambrato, sapore caramellato, delicato ma persistente.	1,50	   
00913115	Fragola	Colore naturale ma attraente, sapore ricco con note fiorite tipiche del frutto.	1,50	   
00914115	Limone	Colore giallo acceso, sapore deciso e fresco.	1,50	   
00915115	Tuttobosco	Colore rosso violaceo, gusto pieno e rotondo.	1,50	   



GLASSA SPLENDIDEE

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.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
00907115	Amarena	Sapore connotato da note acidule ed amaro-gnole, colore rosso intenso.	1,50	4	
00900115	Arancia	Sapore aromatico, colore arancio dorato.	1,50	4	
00901115	Bianca	Sapore neutro, colore bianco brillante.	1,50	4	
00902115	Caramel	Sapore dolce e avvolgente, colore ambrato.	1,50	4	
00904115	Fragola	Sapore fruttato e aromatico, colore rosso brillante.	1,50	4	
00903115	Gusto Cioccolato	Sapore corposo ed intenso del cioccolato, colore marrone scuro.	1,50	4	
00903160			6,00	2	
00905115	Limone	Sapore fresco e lievemente acidulo, colore giallo brillante.	1,50	4	
00906115	Pistacchio	Sapore intenso tipico del frutto, colore giallo verde.	1,50	4	
00908115	Ruby	Prodotta con cioccolato da fave di cacao Ruby, colore rosa delicato, profumo dolce di frutti di bosco.	1,50	4	



ALTRI PRODOTTI

Altri prodotti ideali per guarniture e decorazioni di elaborati di pasticceria moderna.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONF. KG	CONF. X CT	
04015115	Gelatina Gelosa	A freddo, ideale per glassatura di elaborati di pasticceria (da -18°C a +4°C). Non opacizza né congela rimanendo lavorabile e spatolabile.	1,50		  
000BH254	Isomalto	Zucchero tecnologico per la realizzazione di decorazioni in zucchero tirato, eccezionalmente trasparente e resistente all'umidità. Dosaggio g/kg: q.b.	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