



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.*





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	

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



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
C0003204	Neutro 4 Neutro 4	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	
C0041204	Neutrocrem 4 Neutrocrem 4	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	
C0022204	Neutro 10 Neutro 10	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
C00IN200	Base Pura Natura 100 Pura Natura 100 Base	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	
C0058200	Base Suprema 100 Suprema 100 Base	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	
C0007250	Briogel 50 Briogel 50	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	
C0028250	Matygel 50 "C/F" Matygel 50 H/C	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	
C0009250	Milkagel 50 "C" Milkagel 50 H	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	
C0034200	Milkapan 50 "C/F" Milkapan 50 H/C	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	
C0033200	Milkapan 150 Milkapan 150	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
C0021200	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	 
C00A1100	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	 
C0044250	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	 
C0024200	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
C0038204	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
C0018200	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	 
C0040180	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
C0030200 00030105	Compleat 100 "C" Compleat 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	
C0035200 00035105	Compleat 100 "F" Compleat 100 H	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	 
C001M200	Compleat Plus C/F Compleat Plus H/C	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	 
C0056200	Compleat 250 "C/F" Compleat 250 H/C	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	 
000IRS10	Compleat 550 "A C/F" Compleat 550 A H/C	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	 

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
C00BS200	Evoluzione 50 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	
C00BI200	Evoluzione 100 Evoluzione 100	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	
C00DF200	Evoluzione 150 Evoluzione 1500	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	
C00BR250	Evoluzione Mix 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	

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
C00CZ200	Assoluta Frutta 50 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	
C00CX180	Assoluta Latte 75 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	

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
C00IL200	Base Crema Vegan Più 250 Vegan Cream Più 250 Base	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	 

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
C00AE204	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
C00EG250	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>
C0235204	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
C00EH250	Morbido <i>Morbido</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>
C00AD254	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
C0079047	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	10	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	10	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	10	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.

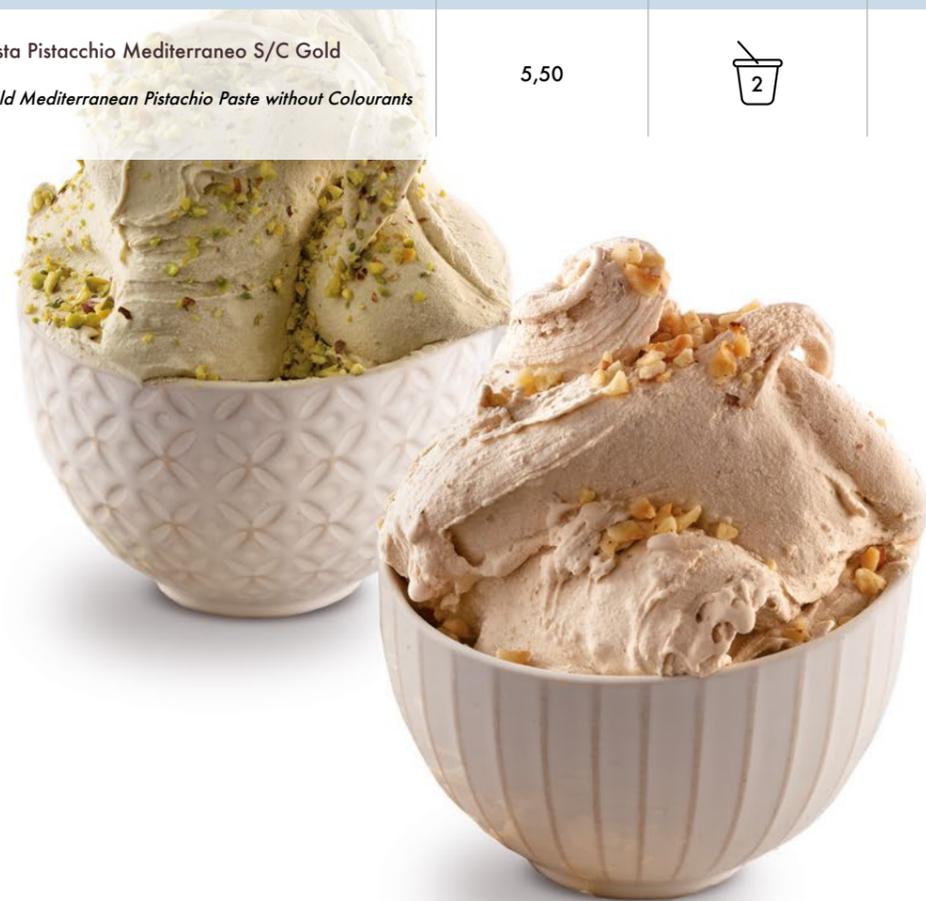
Quality is also further increased by the fact the company carefully selects and sources raw ingredients from the best areas:

- 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
C1152155	Pasta Bacio Gold Gold Bacio Paste	5,50	2	100/150
C1136155	Pasta Gianduja Gold Gold Gianduja Paste	5,50	2	70/100
C1136225		2,50	2	
C1139155	Pasta Mandorla Gold Gold Almond Paste	5,50	2	70/100
C1139225		2,50	2	
C11BA225	Pasta Nocciola Grezza Gold Gold Raw Hazelnut Paste	2,50	2	70/100
C1113155	Crema Nocciola Piemonte Igp Gold Gold Piedmont Hazelnut Pgi Cream	2,50	2	70/100
C1118155	Pasta Nocciola Piemonte Igp Gold Gold Piedmont Hazelnut Pgi Paste	5,50	2	70/100
C1118225		2,50	2	
C11AQ155	Pasta Nocciola Piemonte Igp Scura Gold Gold Dark Piedmont Hazelnut Pgi Paste	5,50	2	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
C1159225	Pasta Pinolo Gold <i>Gold Pinenut Paste</i>	2,50		70/100
C1194155	Pasta Pistacchio 100% Verde Bronte Dop Gold <i>Gold 100% Green Bronte Pistachio Pdo Paste</i>	5,50		70/100
C1194225		2,50		
C11BB225	Pasta Pistacchio Grezzo Gold <i>Gold Raw Pistachio Paste</i>	2,50		70/100
C1151155	Pasta Pistacchio Sicilia Gold <i>Gold Sicilian Pistachio Paste</i>	5,50		70/100
C1151225		2,50		
C1127225	Pasta Pistacchio Sicilia Integrale Gold <i>Gold Whole Sicilian Pistachio Paste</i>	2,50		100/120
C1195155	Pasta Pistacchio Mediterraneo Gold <i>Gold Mediterranean Pistachio Paste</i>	5,50		70/100
C1195112		1,20		
C11AN155	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
C00BG075	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
C1196225	Pasta Arachide <i>Peanut Paste</i>	2,50		70/100
C11AE130	Pasta Cioccolato Bianco <i>White Chocolate Paste</i>	3,00		100
C1232100	Cocco Superpremium <i>Superpremium Coconut</i>	1,00		60/70
C11AR225	Pasta Mandorla Premium <i>Premium Almond Paste</i>	2,50		70/100
C1267130	Pasta Marron Glacé <i>Candied Chestnut Paste</i>	3,00		60/70
C1112155	Crema Nocciola Premium <i>Premium Hazelnut Cream</i>	5,50		70/100
C1112225		2,50		
C1120155	Pasta Nocciola Premium <i>Premium Hazelnut Paste</i>	5,50		70/100
C1120225		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
C1168155	Pasta Nocciola Premium Scura <i>Dark Premium Hazelnut Paste</i>	5,50		70/100
C11AP225	Pasta Pistacchio Extra Premium <i>Extra Premium Pistachio Paste</i>	2,50		70/100
C1550225	Pasta Tiramisù <i>Tiramisù Paste</i>	2,50		60/70
C1294130	Pasta Vaniglia Classica <i>Traditional Vanilla Paste</i>	3,00		25
C1214130	Pasta Vaniglia Madagascar Premium <i>Premium Madagascar Vanilla Paste</i>	3,00		20
C1580160	Pasta Zabaglione "G" <i>Zabaglione Paste for Baking</i>	6,00		60/70
C1580225		2,50		
C1581160	Pasta Zabaglione "P" <i>Zabaglione Paste for Ice Cream</i>	6,00		60/70
C1581225		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
C1128225	Pasta Amaretto <i>Amaretto Paste</i>	2,50		60/70
C12E1130	Pasta Biscotto <i>Biscuit Paste</i>	3,00		50
C1123225	Pasta Caffè <i>Coffee Paste</i>	2,50		35
C1241130	Pasta Caramel <i>Caramel Paste</i>	3,00		50
C1211130	Pasta Cassata alla Siciliana <i>Sicilian Cassata Paste</i>	3,00		200
C12B1130	Pasta Crema Catalana <i>Catalan Cream Paste</i>	3,00		60/70
C1124225	Pasta Croccantino al Rhum <i>Rum Crunch Paste</i>	2,50		60/70
C12AT130	Pasta Fiocco Azzurro <i>Fiocco Azzurro Paste</i>	3,00		50
C1121225	Pasta Gianduja <i>Gianduja Paste</i>	2,50		70/100
C12B3130	Pasta Ice Bubble <i>Ice Bubble Paste</i>	3,00		50
C12B2130	Pasta Malaga <i>Malaga Paste</i>	3,00		60/70
C12B8130	Pasta Mascotta <i>Mascotta (Mascarpone & Ricotta) Paste</i>	3,00		100/120
C1260130	Pasta Menta <i>Mint Paste</i>	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
C1197008	Pasta Mou Concentrata <i>Concentrated Soft Toffee Paste</i>	0,85		30
C12BG130	Pasta Muffin <i>Muffin Paste</i>	3,00		70/100
C1129225	Pasta Noce <i>Walnut Paste</i>	2,50		60/70
C1286130	Pasta Panna Cotta <i>Panna Cotta Paste</i>	3,00		50
C11AS225	Pasta Pistacchio <i>Pistachio Paste</i>	2,50		70/100
C12BP130	Pasta Tiramisù Senza Alcool <i>Alcohol-Free Tiramisù Paste</i>	3,00		60/70
C1122225	Pasta Torroncino <i>Nougat Paste</i>	2,50		60/70
C12AU130	Pasta Vaniglia Gialla <i>Yellow Vanilla Paste</i>	3,00		25/35
C12BH130	Pasta Vaniglia Lovers <i>Vanilla Lovers' Paste</i>	3,00		25
C1213130	Pasta Whisky <i>Whisky Paste</i>	3,00		50
012B4014	Pasta Zuppa Inglese <i>Rum & Raisin 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 utilizza 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
C1240130	Pasta Arancia <i>Orange Paste</i>	3,00		60/70
C1251130	Pasta Banana <i>Banana Paste</i>	3,00		60/70
C12BQ130	Pasta Cassis <i>Blackcurrant Paste</i>	3,00		60/70
C1255130	Pasta Kiwi <i>Kiwi Paste</i>	3,00		60/70
C1253130	Pasta Lampone <i>Raspberry Paste</i>	3,00		60/70
C1265130	Pasta Mango <i>Mango Paste</i>	3,00		60/70
C1254130	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
C1257130	Pasta Albicocca <i>Apricot Paste</i>	3,00		60/70
C1262130	Pasta Amarena <i>Sour Cherry Paste</i>	3,00		60/70
C1250130	Pasta Ananas <i>Pineapple Paste</i>	3,00		60/70
C1252130	Pasta Fragola <i>Strawberry Paste</i>	3,00		60/70
C1268130	Pasta Fragolina Di Bosco <i>Wild Strawberry Paste</i>	3,00		60/70
C1243130	Pasta Mela Verde <i>Green Apple Paste</i>	3,00		60/70
C1256130	Pasta Melone <i>Melon Paste</i>	3,00		60/70
C1258130	Pasta Pesca <i>Peach Paste</i>	3,00		60/70
C1238130	Pasta Tuttobosco <i>Mixed Berries Paste</i>	3,00		60/70
C1238115		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
C0020204	Peryo' Peryo'	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
C00BF254	Peryo' Base 50 Peryo' Base 50	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
C00IB204	Peryo' Gusto Intenso Peryo' Intense Flavour	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
C00HW080	Peryo' Omega 3 Flash Peryo' Omega 3 Flash	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
C0061160	Sosoft Yogurt Sosoft Yoghurt	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
C00BQ200	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	6	100
C00LH204	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	4	100
C00AT200	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	6	65/70
C00CW204	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	4	50
C0005254	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	4	33/35
C00FL204	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	4	30
C0410012	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	6	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

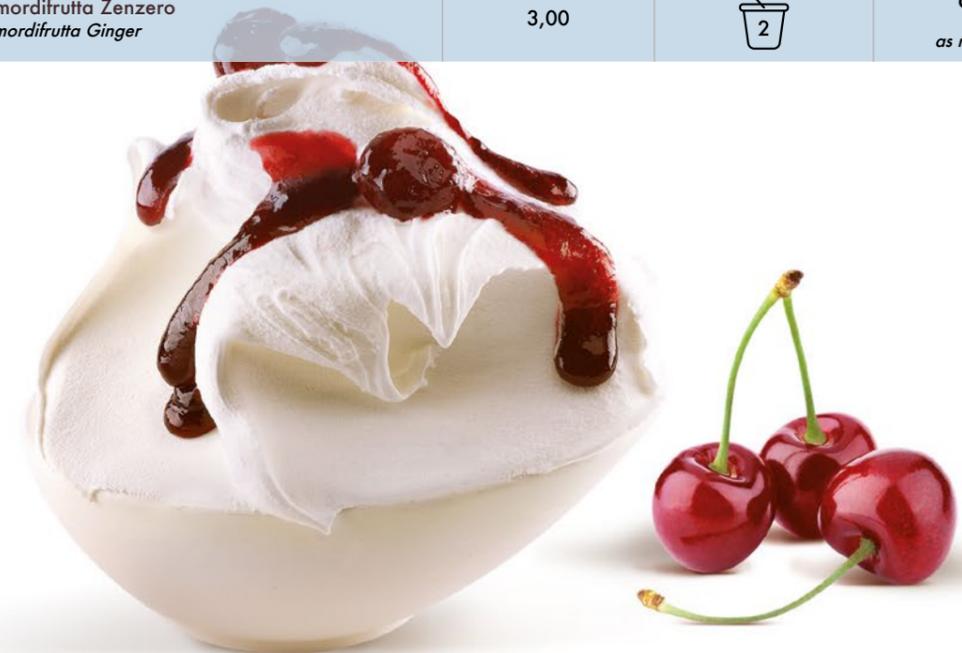
CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. X CT PACK X BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE
C13AQ014	Variegato Albicocca <i>Apricot Ripple</i>	1,10		q.b. <i>as required</i>
C1344130	Variegato Amarena <i>Sour Cherry Ripple</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
C13AM014	Variegato Caramel <i>Caramel Ripple</i>	1,10		q.b. <i>as required</i>
C1357130		3,00		
C1392008	Variegato Crema Mou <i>Toffee Cream Ripple</i>	0,85		q.b. <i>as required</i>
C1332130	Variegato Fragola <i>Strawberry Ripple</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
C13BA130	Variegato Frutto Della Passione <i>Passion Fruit Ripple</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
C13AV130	Variegato Lampone <i>Raspberry Ripple</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
C1311130	Variegato Mango <i>Mango Ripple</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
C13AU130	Variegato Melagrana <i>Pomegranate Ripple</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
C1335130	Variegato Pescarancia <i>Peach-Orange Ripple</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
C13AT014	Variegato Sambuco <i>Elderflower Ripple</i>	1,10		q.b. <i>as required</i>
C13AP080	Variegato Stracciatella <i>Chocolate Chunk Ripple</i>	0,80		q.b. <i>as required</i>
C1337130	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
C13BG130	Amordifrutta Amarena <i>Amordifrutta Sour Cherry</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
C1312130	Amordifrutta Arancia <i>Amordifrutta Orange</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
C1313130	Amordifrutta Cherry <i>Amordifrutta Cherry</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
C13BB130	Amordifrutta Fichi Caramellati <i>Amordifrutta Caramelised Figs</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
C1376130	Amordifrutta Fichi & Rhum <i>Amordifrutta Figs&Rum</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
C13BH130	Amordifrutta Malaga <i>Amordifrutta Caramelised Figs</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
C12BI130	Amordifrutta Mirtillo <i>Amordifrutta Blueberry</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
C13BC130	Amordifrutta Pera <i>Amordifrutta Pear</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
C1379130	Amordifrutta Pesche & Brachetto <i>Amordifrutta Peach & Brachetto Wine</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
C1378130	Amordifrutta Strudel <i>Amordifrutta Strudel</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
C13BD130	Amordifrutta Tropical <i>Amordifrutta Tropical</i>	3,00		q.b. <i>as required</i>
C1314130	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
C11AA130	Choconoble Fondente <i>Dark Choconoble</i>	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>
C1198130	Choconoble Bianco <i>White Choconoble</i>	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>
C1199130	Choconoble al Latte <i>Milk Choconoble</i>	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>
C1131155	Stracciatella <i>Chocolate Ripple</i>	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
C1370225	Crema Bischoco <i>Bischoco Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
C13AJ225	Crema Chocobello <i>Chocobello Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
C13AD225	Crema Chococco <i>Chocococco Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
C1372225	Crema Chococrunch <i>Chococrunch Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
C13BE225	Crema Chocokrokki <i>Chocokrokki Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
C13BF225	Crema Chocomeringa <i>Chocomeringa Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
C1393225	Crema Chocopeanut <i>Chocopeanut Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
C13AF225	Crema Chocorè <i>Chocorè Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
C13AE225	Crema Chocowafer <i>Chocowafer Cream</i>	2,50		q.b. <i>as required</i>
C1315225	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 vogliono 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 variegated 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>
C11AZ155	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>
C11AD155	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>
C11AY155	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>
C1191155	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>
C1192155	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>
C11AW155	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
C12M1165	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
C12N1165	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
C12O1165	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
C12P1165	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	8	330
000HP160	Gusto Cioccolato Extra Dark Sdl Flash <i>Flash Extra Dark Flavour (Without Milk Derivatives)</i>	1,60	8	400
000HT125	Fiordilatte Flash <i>Fiordilatte Flash</i>	1,25	8	300
000HW080	Peryo' Omega 3 Flash <i>Peryo' Omega 3 Flash</i>	0,80	8	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
C00AN250	Cioccolato <i>Chocolate</i>	2,50	6	300
C0085250	Fragola <i>Strawberry</i>	2,50	6	300
C00AM250	Fiordilatte <i>Fiordilatte</i>	2,50	6	300
C00BU250	Vaniglia <i>Vanilla</i>	2,50	6	300
C0061160	Yogurt <i>Yoghurt</i>	1,60	8	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
C0090150	Granitosa Neutra <i>Neutral Granitosa</i>	1,50	8	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
C2002052	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	2	q.b. <i>as required</i>
C2012052	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	2	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
C0610014	Amarena Sour Cherry	1,10		q.b. as required
C0611014	Caffè Coffee	1,10		q.b. as required
C0612014	Caramel Caramel	1,10		q.b. as required
C0613014	Cioccolato Chocolate	1,10		q.b. as required
C0614014	Fragola Strawberry	1,10		q.b. as required
C0615014	Kiwi Kiwi	1,10		q.b. as required
C0621014	Lampone Raspberry	1,10		q.b. as required
C0625014	Nocciola Hazelnut	1,10		q.b. as required
C0616014	Tuttobosco Mixed Berries	1,10		q.b. as required

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
C1411200	Choco Granuli Colorati Multicoloured Choco Sprinkles	2,00		q.b. as required
C1415012	Cioccocereali Cioccocereals	1,00		q.b. as required
C1442012	Granella di Amaretto Amaretto Sprinkles	1,00		q.b. as required
C1412150	Granella di Biscotti Caramellati Caramelised Biscuit Sprinkles	1,50		q.b. as required
C1443016	Granella di Meringa Meringue Sprinkles	0,50		q.b. as required
C1135018	Granella di Nocciola Hazelnut Sprinkles	2,00		q.b. as required
C1134018	Granella di Nocciola Pralinata Praline Hazelnut Sprinkles	2,00		q.b. as required
C1138018	Nocciole Tostate Selezionate Nougat Sprinkles	2,00		q.b. as required
C1132130	Granella di Torrone Select Toasted Hazelnuts	3,00		q.b. as required
C1491121	Granella di Zucchero Caramellato Caramelised Sugar Sprinkles	2,00		q.b. as required



Giuso Guido Spa socio unico

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*