



I CLASSICI



GIUSO

UN SECOLO DI INNOVAZIONE



I CLASSICI FANNO LA DIFFERENZA

I gusti gelato alla nocciola e al pistacchio sono, per tradizione, autentici classici. Il loro fascino risiede nell'offrire al palato sensibili sfumature di sapore, in base alla varietà della materia prima utilizzata.

Ecco perché Giuso ha selezionato con cura le migliori varietà di nocciole e pistacchi, alcune a marchio DOP e IGP, per offrire a ogni gelatiere la possibilità di creare gelati eccellenti, dal gusto e dalle qualità uniche.



LE PASTE INSAPORENTI

Agli artigiani gelatieri più ambiziosi, Giuso dedica una linea di paste insaporenti unica nel suo genere, frutto di un'attenta selezione delle materie prime e di accurati processi di trasformazione. Il segreto di qualità, per creare gioielli dal sapore genuino e prezioso.

CARATTERISTICHE UNICHE

Le paste di frutta secca Giuso consentono di raggiungere risultati inaspettati, grazie all'accurata selezione delle loro caratteristiche:

NOBILTÀ INGREDIENTISTICA

Solo materie prime attentamente selezionate, di elevata qualità, per preservare il sapore originale, la fragranza e l'intensità del frutto.

AMPIEZZA DELL'ASSORTIMENTO

La varietà delle referenze in assortimento, realizzate con materie prime differenti per provenienza, struttura, sapore ed aroma, offre al gelatiere la possibilità di selezionare le proposte più adatte alle caratteristiche del proprio locale e del mercato di riferimento.

CONSIGLI DI UTILIZZO

- Nella miscela gelato.
- Nelle masse montate di pasticceria fredda.
- Nella miscela di farine per applicazioni di pasticceria tradizionale in forno come frolle, muffin e cake.



LA REGINA DELLA FRUTTA SECCA, DAL SAPORE PREGIATO E DALLE ORIGINI ANTICHE.

Immaneabile nella vetrina gelato, la nocciola è il gusto più amato grazie al suo sapore morbido e rotondo, alle sue note aromatiche e al suo profumo caratteristico. **Giuso** propone questo frutto meraviglioso in diverse combinazioni di colore, tostatura e materia prima, per soddisfare al meglio le esigenze di ogni gelatiere.

NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA



La nocciola del Piemonte è riconosciuta come la migliore al mondo. Di tutte le sue varietà, quella **Tonda Gentile Trilobata** è la più pregiata. Tutelata dalla denominazione IGP, è prodotta prevalentemente nell'areale compreso tra le colline delle **Langhe**, del **Roero** e del **Monferrato**. Una nocciola particolarmente apprezzata dall'industria dolciaria, per la sua forma sferoidale, il gusto e l'aroma eccellenti dopo la tostatura, la pelatura ottimale e la buona conservabilità.

PASTA "NOCCIOLA PIEMONTE IGP" GOLD



CARATTERISTICHE DELLA PASTA E DEL GELATO

La Pasta "Nocciola Piemonte IGP" Gold si ottiene mediante processi di tostatura e raffinazione delicati. Perfetta per ottenere un gelato dal colore marrone chiaro, dal gusto dolce ma ben definito e dal profumo delicato, capace di esaltare perfettamente le note fruttate della qualità della Nocciola.

INGREDIENTI

100% Nocciole Piemonte IGP

VARIETÀ E ORIGINE

Specie *Corylus avellana* L. varietà Tonda Gentile Trilobata Italia (Piemonte)

ANALISI SENSORIALE

COLORE PASTA Marrone chiaro Marrone scuro

COLORE GELATO Marrone chiaro Marrone scuro

GUSTO Poco tostato Molto tostato



SENZA AROMI



SENZA COLORANTI



SENZA CONSERVANTI



SENZA OLI AGGIUNTI

PASTA "NOCCIOLA PIEMONTE IGP" SCURA GOLD



CARATTERISTICHE DELLA PASTA E DEL GELATO

La Pasta "Nocciola Piemonte IGP" Scura Gold, ottenuta mediante un processo di tostatura intenso, consente di realizzare un gelato dal gusto deciso e persistente, dal colore marrone scuro ma equilibrato e dal profumo intenso e duraturo, dove si percepisce appieno la sua tostatura.

INGREDIENTI

100% Nocciole Piemonte IGP

VARIETÀ E ORIGINE

Specie *Corylus avellana* L. varietà Tonda Gentile Trilobata Italia (Piemonte)

ANALISI SENSORIALE

COLORE PASTA Marrone chiaro Marrone scuro

COLORE GELATO Marrone chiaro Marrone scuro

GUSTO Poco tostato Molto tostato



SENZA AROMI



SENZA COLORANTI



SENZA CONSERVANTI



SENZA OLI AGGIUNTI

NOCCIOLA VARIETÀ MORTARELLA CAMPANA

La variante Mortarella, proveniente dalla Campania, è una cultivar medio-precoce che matura fra la seconda e la terza decade di agosto. Ha una dimensione medio-piccola dalla riconoscibile forma subcilindrica e un guscio marrone chiaro lievemente striato, che racchiude un seme dalla polpa color bianco-avorio. Il sapore, consistente e aromatico, ricorda sentori di crosta di pane e caramello. Particolarmente indicata nella preparazione di creme per pasticceria e gelateria.



NOCCIOLA VARIETÀ DI GIFFONI

La forma perfettamente rotondeggiante, la polpa bianca, consistente e il sapore aromatico sono i tratti distintivi di questa pregiata varietà di nocciola, fortemente richiesta per la produzione di pasta e granella e per specialità dolciarie di grande consumo. Al naturale o ricoperta di cioccolato, nel miele o nel torrone, la Nocciola di varietà Giffoni sta guadagnando, anche all'estero, il favore dei consumatori.

PASTA NOCCIOLA PREMIUM

CARATTERISTICHE DELLA PASTA E DEL GELATO

Ottenuta mediante un processo di tostatura medio, la Pasta Nocciola Premium dà vita a un gelato dal colore marrone e dal gusto intenso e marcato derivante dalle caratteristiche organolettiche di questa selezione di Nocciole. Il profumo deciso fa percepire appieno la sua tostatura.

INGREDIENTI

Pasta di nocciola 100%

VARIETÀ E ORIGINE

Varietà Mortarella origine Italia;
varietà Giffoni origine Cile

ANALISI SENSORIALE

COLORE PASTA	◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆	Marrone chiaro	Marrone scuro
COLORE GELATO	◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆	Marrone chiaro	Marrone scuro
GUSTO	◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆	Poco tostato	Molto tostato



PASTA NOCCIOLA SCURA PREMIUM

CARATTERISTICHE DELLA PASTA E DEL GELATO

Questa pasta è ottenuta da un processo di tostatura elevato ed è ideale per un gelato alla nocciola dal colore marrone scuro, dal gusto altamente tostato e dal profumo deciso derivante dalle caratteristiche organolettiche di questa selezione di Nocciole. La soluzione ideale per chi vuole offrire un gelato particolarmente caratterizzato.

INGREDIENTI

Pasta di nocciola 100%

VARIETÀ E ORIGINE

Varietà Mortarella origine Italia;
varietà Giffoni origine Cile

ANALISI SENSORIALE

COLORE PASTA	◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆	Marrone chiaro	Marrone scuro
COLORE GELATO	◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆	Marrone chiaro	Marrone scuro
GUSTO	◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆	Poco tostato	Molto tostato



PASTA NOCCIOLA GREZZA GOLD

CARATTERISTICHE DELLA PASTA E DEL GELATO

Una pasta dal colore marrone ottenuta grazie ad un processo di tostatura medio. Rispetto alla classiche paste di nocciola, questa è caratterizzata da una particolare raffinazione che produce un impasto semi denso e ruvido, a cui viene aggiunta una granella calibrata di nocciole tostate. Il gelato ottenuto dalla Pasta Nocciola Grezza Gold avrà un colore marrone e un gusto mediamente tostato, caratterizzato da un tocco fragrante e granulare che ne esalta il gusto. Perfetta per il gelatiere che vuole proporre un gelato dal sapore rustico e dalla consistenza tipica che si definisce come Pesto o Grezzo.

INGREDIENTI

Pasta di nocciola 76% +
Granella di Nocciole 24%

VARIETÀ E ORIGINE

Pasta varietà Mortarella origine
Italia; granella origine Italia

ANALISI SENSORIALE



NOVITÀ

PASTA NOCCIOLA DELIZIA

CARATTERISTICHE DELLA PASTA E DEL GELATO

Questa pasta è l'ideale per il gelatiere che vuole proporre un gelato alla nocciola dal gusto eccellente e dall'elevato valore in termini di food cost. Ottenuta mediante un processo di tostatura medio, alla pasta vengono aggiunte una miscela di grassi vegetali non idrogenati, per stabilizzare nel tempo la separazione naturale degli olii della nocciola, e una miscela di aromi, per aumentare l'intensità del sapore. Un prodotto che vanta un'altissima percentuale di Nocciola, per un gelato dal colore marrone, dal gusto mediamente tostato e dal profumo intenso e deciso derivante dall'accurata selezione di Nocciole.

INGREDIENTI

Pasta di nocciole 97,8%,
grasso vegetale (burro di karitè,
burro di cacao, burro di illipè),
aromi.

VARIETÀ E ORIGINE

Varietà Giffoni origine Cile

ANALISI SENSORIALE



MOLTO PIÙ DI UN GUSTO GELATO.

Quello al pistacchio è un gelato per autentici intenditori. Più di altri classici, si distingue per aromi, sapidità, colori e intensità al palato, e tutto questo dipende dalla varietà della materia prima e dalla sapienza nel far risaltare tutte le proprietà e le diversità organolettiche dei vari pistacchi.

"PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"



La pianta del "Pistacchio Verde Bronte DOP" nasce a **Bronte**, ai piedi dell'Etna, in un territorio agricolo formato principalmente da strati di antiche rocce laviche in un terreno fertilissimo e ricco di sostanze nutritive. È caratterizzata da un fusto corto, da una prolungata longevità e dallo sviluppo molto lento. Dopo la raccolta, che avviene ogni 2 anni tra fine agosto e inizio settembre, il pistacchio viene privato del proprio mallo e messo ad asciugare al sole per alcuni giorni in appositi asciugatoi. In seguito, avvengono i processi di tostatura in forno, frantumazione e raffinazione, per ottenere una pasta dalle nuance tra il verde e il marrone militare.

PASTA PISTACCHIO "100% PISTACCHIO VERDE BRONTE DOP" GOLD

CARATTERISTICHE DELLA PASTA E DEL GELATO

Dal "Pistacchio Verde di Bronte DOP", nasce la Pasta Pistacchio "100% Pistacchio Verde Bronte DOP" Gold di Giuso, top di gamma dal gusto e dall'aroma inconfondibili. Caratterizzata da una tostatura molto spinta, consente di ottenere un gelato dal colore marrone/verde chiaro e dal gusto delicato, dolce ma tostato, con peculiari sentori di mandorla dolce. È consigliabile applicare il prodotto su una miscela base priva di aromi, in modo da non coprire il delicato gusto del pistacchio.

INGREDIENTI

Pasta di pistacchio 100%
Pistacchio Verde di Bronte DOP

VARIETÀ E ORIGINE

Pistacchio Verde di Bronte DOP
(Italia, Bronte)

ANALISI SENSORIALE

PASTA MARRONE	◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
PASTA VERDE	◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
GELATO MARRONE	◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
GELATO VERDE	◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
GUSTO	◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

Poco tostato Tostato



SENZA AROMI



SENZA COLORANTI



SENZA CONSERVANTI



SENZA OLII AGGIUNTI



PISTACCHIO SICILIA

Una varietà di pistacchi nata esclusivamente dal raccolto locale, che avviene ogni 2 anni tra fine agosto e inizio settembre, dove il pistacchio viene privato del proprio mallo e messo ad asciugare al sole per alcuni giorni. Il processo di tostatura in forno, la frantumazione e la raffinazione consentono di ottenere una speciale pasta dalle tonalità verde e marrone militare. La varietà di questo pistacchio è caratterizzata da un fusto corto e da una prolungata longevità.



PISTACCHIO VERDE PELATO MAWARDI PRIMA SCELTA

Di provenienza turca e dalla forma molto piccola e allungata, questa varietà di pistacchio nasconde, sotto una pellicina violacea, una colorazione verde. Per garantire questo colore caratteristico, viene effettuata una raccolta pre-matura per non permettere l'esaurimento della clorofilla. La pasta che si ottiene presenta una tonalità verde/marrone, con riflessi giallini.

PASTA PISTACCHIO SICILIA GOLD

CARATTERISTICHE DELLA PASTA E DEL GELATO

Dall'unione fra Pistacchi Sicilia, presenti all'80%, e una parte di Pistacchi Mawardi, nasce questa pasta color verde marroncino che, grazie all'aggiunta di una bassissima quantità di clorofilla e curcumina, consente di ottenere un gelato sui toni del verde chiaro. Si consiglia l'applicazione su una miscela base priva di aromi, per non coprire i delicati sentori di Pistacchio dolce.

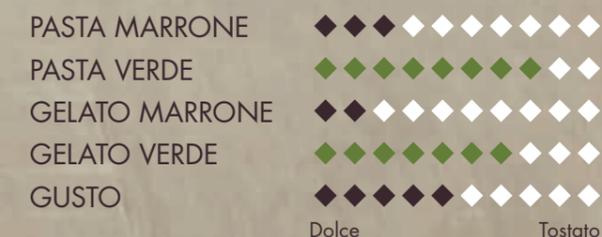
INGREDIENTI

Pasta di pistacchio Sicilia (80%),
pasta di pistacchio, coloranti:
E141, E100

VARIETÀ E ORIGINE DEI PISTACCHI

Sicilia Italia e Mawardi Turchia

ANALISI SENSORIALE



SENZA AROMI



SENZA CONSERVANTI



SENZA OLI AGGIUNTI

PASTA PISTACCHIO SICILIA INTEGRALE GOLD

CARATTERISTICHE DELLA PASTA E DEL GELATO

La Pasta si distingue dalle comuni Paste di Pistacchio in quanto subisce una raffinazione grezza che determina una consistenza denominata Pesto. Senza aggiunta di coloranti, per una pasta dal colore verde naturale inscurito esclusivamente mediante il processo di tostatura. Si consiglia l'applicazione su una miscela base priva di aromi in modo da non coprire il gusto intenso del Pistacchio. Il gelato che si ottiene ha un tenue colore verde con una leggera "puntinatura" dovuta alla sua raffinazione.

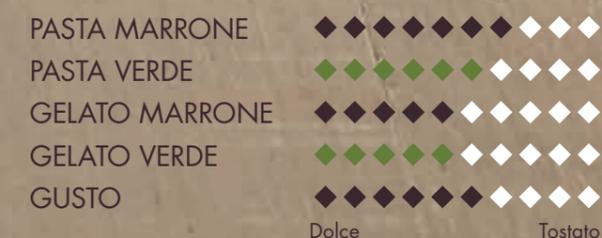
INGREDIENTI

Pasta di pistacchio Sicilia 100%

VARIETÀ E ORIGINE DEI PISTACCHI

Sicilia Italia

ANALISI SENSORIALE



SENZA AROMI



SENZA COLORANTI



SENZA CONSERVANTI



SENZA OLI AGGIUNTI



I PISTACCHI DAL CUORE MEDITERRANEO

Negli ultimi anni, il mercato ha visto affacciarsi pistacchi provenienti da zone geografiche del bacino mediterraneo particolarmente favorevoli, per clima e territorio, alla coltura di questo magnifico frutto.

PASTA PISTACCHIO MEDITERRANEO GOLD

CARATTERISTICHE DELLA PASTA E DEL GELATO

La Pasta Pistacchio Mediterraneo Gold è il frutto di una meticolosa selezione di Pistacchi turchi e di un processo di tostatura mediamente elevato. La pasta, dal gusto delicato ma intenso e duraturo, è realizzata con una bassissima quantità di clorofilla e curcumina (inferiore allo 0,8%) che conferiscono al gelato un colore sui toni del verde. Si consiglia l'applicazione su una miscela base priva di aromi, per non coprire il gusto del Pistacchio.

INGREDIENTI

Pasta di Pistacchio 99,57%, coloranti: E141, E100.

VARIETÀ E ORIGINE DEI PISTACCHI

Mawardi Turchia

ANALISI SENSORIALE



PASTA PISTACCHIO MEDITERRANEO SENZA COLORANTI GOLD

CARATTERISTICHE DELLA PASTA E DEL GELATO

Dall'accurata selezione di Pistacchi turchi e da un processo di tostatura mediamente elevato, nasce la Pasta Pistacchio Mediterraneo Gold. Senza aggiunta di coloranti, per una pasta e un gelato dal colore marroncino. Si consiglia l'applicazione su una miscela base priva di aromi, per non coprire il gusto del Pistacchio.

INGREDIENTI

Pasta di Pistacchio 100%

VARIETÀ E ORIGINE DEI PISTACCHI

Mawardi Turchia

ANALISI SENSORIALE



PASTA PISTACCHIO GREZZO GOLD

CARATTERISTICHE DELLA PASTA E DEL GELATO

Ottenuta da una sapiente e leggera tostatura, da una parziale raffinazione e dall'aggiunta di una granella di pistacchio e sale, questa pasta si presenta come una pasta grezza che rilascia una parziale ruvidità al palato. La granella, leggermente tostata, ricorda il sapore di un pistacchio crudo e l'aggiunta di sale qualifica il gusto delicato della pasta. Il colore, verde/giallastro, grazie all'assenza di coloranti aggiunti, risulta ancora più brillante. Si consiglia di applicare la pasta su una miscela base priva di aromi, per non coprire il gusto del Pistacchio.

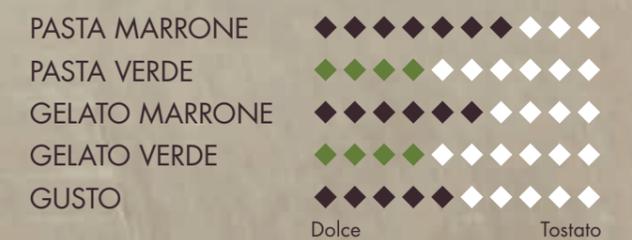
INGREDIENTI

Pasta di Pistacchio 76%, granella di pistacchio 23,7%, sale.

VARIETÀ E ORIGINE DEI PISTACCHI

Pasta varietà Mawardi origine Turchia; granella origine California

ANALISI SENSORIALE



PASTA PISTACCHIO EXTRA PREMIUM

CARATTERISTICHE DELLA PASTA E DEL GELATO

Dalla selezione di Pistacchi turchi si ottiene una pasta dal gusto delicato ma intenso e duraturo, grazie anche al grado mediamente elevato di tostatura dei frutti. Alla pasta viene aggiunta una miscela di grassi vegetali non idrogenati per stabilizzare nel tempo la separazione naturale degli olii del pistacchio. L'aggiunta di una bassissima quantità di coloranti consente di ottenere un gelato di un bellissimo colore verde. È consigliabile applicare il prodotto su una miscela base priva di aromi, così da non coprire il gusto del Pistacchio.

INGREDIENTI

Pasta di pistacchio 97%, grassi vegetali (burro di karitè, burro di cacao, burro di illipè), coloranti: E141, E100

VARIETÀ E ORIGINE DEI PISTACCHI

Mawardi Turchia

ANALISI SENSORIALE



CALIFORNIA, TERRA DI SOLE E DI PISTACCHI DI QUALITÀ.

In California, le piante di pistacchio trovano il loro ambiente ideale grazie a un terreno fertile, un clima caldo, asciutto e inverni miti. Dopo la raccolta, a settembre o a ottobre, i pistacchi californiani raggiungono immediatamente le aziende di trasformazione, affinché mantengano intatti nel momento del consumo il loro sapore e le preziose proprietà nutritive.



PISTACCHI AMERICANI, UNA COLTIVAZIONE RESPONSABILE.

In America, la coltivazione dei pistacchi è proiettata al futuro. Ecco perché vengono dedicati molti sforzi e incentivi per la manutenzione dei terreni, la protezione delle coltivazioni e il miglioramento della qualità del prodotto e dell'ambiente.

Sia nelle coltivazioni di California, Arizona e New Messico sia negli Stati Uniti, i coltivatori impiegano avanzate tecnologie di irrigazione diretta capace di annaffiare le piante in maniera adeguata ed ecologicamente sostenibile.

NOVITÀ

PASTA PISTACCHIO DELIZIA

CARATTERISTICHE DELLA PASTA E DEL GELATO

Questa pasta si rivela l'ideale per il gelatiere che ricerca un pistacchio di qualità e, al tempo stesso, di alto valore in termini di food cost. Considerato il colore di questa tipologia di pistacchio Californiano, è prevista l'aggiunta di una bassissima quantità di clorofilla e curcumina (<1%) per conferire al gelato un delicato colore verde. È consigliabile applicare la Pasta Pistacchio Delizia su una miscela base priva di aromi così da evidenziarne appieno le peculiarità, per un gusto tostato e deciso.

INGREDIENTI

Pasta di Pistacchio (99,57%),
coloranti: E141, Curcumina.

VARIETÀ E ORIGINE DEI PISTACCHI

California USA

ANALISI SENSORIALE

PASTA MARRONE	◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
PASTA VERDE	◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
GELATO MARRONE	◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
GELATO VERDE	◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
GUSTO	◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

Dolce Tostato



SCHEDA TECNICA NOCCIOLE

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN OK
01118155	PASTA "NOCCIOLA PIEMONTE IGP" GOLD	5,5	2 secchielli	70/100	✓	✓	✓
01118225	PASTA "NOCCIOLA PIEMONTE IGP" GOLD	2,5	2 secchielli	70/100	✓	✓	✓
011AQ155	PASTA "NOCCIOLA PIEMONTE IGP" SCURA GOLD	5,5	2 secchielli	70/100	✓	✓	✓
011BF155	PASTA NOCCIOLA DELIZIA	5,5	2 secchielli	70/100	✓	✓	✓
011BA225	PASTA NOCCIOLA GREZZA GOLD	2,5	2 secchielli	120/130	✓	✓	✓
01120155	PASTA NOCCIOLA PREMIUM	5,5	2 secchielli	70/100	✓	✓	✓
01120225	PASTA NOCCIOLA PREMIUM	2,5	2 secchielli	70/100	✓	✓	✓
01168155	PASTA NOCCIOLA SCURA PREMIUM	5,5	2 secchielli	70/100	✓	✓	

SCHEDA TECNICA PISTACCHI

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN OK
01194155	PASTA PISTACCHIO "100% PISTACCHIO VERDE BRONTE DOP" GOLD	5,5	2 secchielli	70/100	✓	✓	✓
01194225	PASTA PISTACCHIO "100% PISTACCHIO VERDE BRONTE DOP" GOLD	2,5	2 secchielli	70/100	✓	✓	✓
011BE155	PASTA PISTACCHIO DELIZIA	5,5	2 secchielli	70/100	✓	✓	
011AP225	PASTA PISTACCHIO EXTRA PREMIUM	2,5	2 secchielli	70/100	✓	✓	✓
011BB225	PASTA PISTACCHIO GREZZO GOLD	2,5	2 secchielli	120/130	✓	✓	✓
01195155	PASTA PISTACCHIO MEDITERRANEO GOLD	5,5	2 secchielli	70/100	✓	✓	✓
01195112	PASTA PISTACCHIO MEDITERRANEO GOLD	1,2	4 secchielli	70/100	✓	✓	✓
011AN155	PASTA PISTACCHIO MEDITERRANEO SENZA COLORANTI GOLD	5,5	2 secchielli	70/100	✓	✓	
01151155	PASTA PISTACCHIO SICILIA GOLD	5,5	2 secchielli	70/100	✓	✓	✓
01151225	PASTA PISTACCHIO SICILIA GOLD	2,5	2 secchielli	70/100	✓	✓	✓
01127225	PASTA PISTACCHIO SICILIA INTEGRALE GOLD	2,5	2 secchielli	100/120	✓	✓	✓



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