

#CONGIUSOPUOI

VSTOPITE V SVET PROIZVODOV ZA SLAŠČIČARSTVO IN SLADOLEDARSTVO.



SPLOŠNI KATALOG





GIUSO

STOLETJE INOVACIJ.

Vse od leta 1919 ima podjetje Giuso pred očmi to poslanstvo: "Proizvajati sestavine in polizdelke za slaščičarje in majhne industrijske obrate ter se pri tem zavzeto posvečati nenehnemu iskanju inovativnih rešitev, postavljajoč interese svojih strank za podlago vseh svojih dejanj in pobud."

Ta dolga pot se odvija prek naslednjih temeljnih vrednot, ki so bile že skoraj **100 let** spoštovane dan za dnem:

- **kvaliteta**, ki jo razumemo kot skrbno izbiro surovin, uresničevanje preizkušenih in nenehno nadzorovanih proizvodnih postopkov ter prisotnost posebnih linij proizvodov, ki so brez dodanih konzervansov, arom, barvil in olj;
- **inovacija**;
- **tradicija**;
- **poštenost in transparentnost**;
- **navdušenje**.

Pripravljeni smo na novo stoletje inovacij.



#CONGIUSOPUOI

IZ SVOJIH NAVDIHOV USTVARI FANTASTIČNE SLAŠČICE.

KANDIRANO IN POLKANDIRANO SADJE

LINIJA AMORDIFRUTTA

ODCEJENO KANDIRANO SADJE

KANDIRANO SADJE V SIRUPU

POLKANDIRANO SADJE V SIRUPU

CELO KANDIRANO SADJE

ODCEJENO KANDIRANO SADJE

KANDIRANO SADJE V SIRUPU

DRUGI PROIZVODI KANDIRANEGA SADJA

LUPINA POMARANČE

CITRONA DIAMANTE

DRUGO KANDIRANO SADJE

SPIRITUALS

VIŠNJA IN ČEŠNJA TANTOFRUTTO

ČEŠNJE

MARONI

PREPARATI NA OSNOVI SADJA

ZLATA PASIRANA MASA

SPECIALITETE

DŽEMI EXTRA AMORDIFRUTTA

NEW&FRU

GELATINA

PREPARATI ZA SLAŠČIČARSTVO



TRADICIONALNO SLAŠČIČARSTVO

KANDIRANO IN POLKANDIRANO SADJE

LINIJA AMORDIFRUTTA

Ta linija proizvodov je izraz odličnosti, plod izkušenj in filozofije podjetja Giuso, filozofije, ki stavi na kakovost in inovativnost proizvodnih procesov ter je dozorela v stoletju delovanja v tesnem stiku z italijanskimi slaščičarji. Gre za izbrano sveže sadje brez konzervansov, brez barvil in brez žveplovega dioksida.

ODCEJENO KANDIRANO SADJE

Sadje je podvrženo postopku naravnega kandiranja in strogemu nadzoru kakovosti, ki se še vedno izvaja ročno in zagotavlja absolutno in trajno kakovost. Proizvodi so skrbno izbrani, da se zagotavljata stalnost in enotna velikost posameznih kosov. Shranjuje se pri temperaturi okoli 0 °C, v zamrzovalniku ne zamrzne in je primerno za peko v pečici.

PROIZVOD

Marelica Kocke 12 x 12

Višnje

Deli Ananasa

Citrona Kocke 9 x 9

Citrona v Kupah

Kumkvat

Jabolka Kocke 12 x 12

Mešanica Tropskega Sadja

Pomarančna Pasta

Citronina Pasta

Limonina Pasta

Hruške Kocke 12 x 12

Lupina Pomaranče Kocke 9 x 9

Lupina Pomaranče Trakci 6 x 80

Lupina Pomaranče v Četrtnkah

Lupina limone Kocke 9 x 9

Lupina limone Trakci 6 x 60

Lupina limone v Četrtnkah

Ingver Kocke 9 x 9

EMBALAŽA: RAZSUTO V KARTONASTI EMBALAŽI

KANDIRANO SADJE V SIRUPU

PROIZVOD

Pomaranča v Krogcih

Lupina Pomaranče v Četrtnkah

EMBALAŽA: PLOČEVINKA

POLKANDIRANO SADJE V SIRUPU

Delno kandiranje, z deležem sladkorja, ki ne presega 65° brixov, omogoča ohranitev izvirnega okusa sadja, zlasti njegovo svežino in njegove značilne odtenke. Shranjuje se pri temperaturi +4 °C in je primerno za peko v pečici. Rok trajanja: 3 leta od datuma proizvodnje.

PROIZVOD

Cele Marelice Tonda di Costigliole

Deli Ananasa

Hruške Kocke 12 x 12

Jabolka Kocke 12 x 12

Limona Kocke 9 x 9

Gozdni Sadeži v Sirupu (Lagode, Robidnice, Borovnice)

Citrona Kocke 9 x 9

Lupina Pomaranče Kocke 9 x 9

EMBALAŽA: PLOČEVINKA

CELO KANDIRANO SADJE

Kandirano sadje podjetja Giuso se še vedno ponaša s tradicionalnim postopkom kandiranja na francoski način, z vrhunsko kakovostjo surovin in s skrbno izbiro izvora sadja.

ODCEJENO KANDIRANO SADJE

PROIZVOD

Velike marelice s koščico

Srednje Velike Marelice s Koščico

Ananas v Rezinah

Cele Pomaranče

Cedro Diamante a Coppe (citrona v kupah)

Klementine

Bele Hruške

Bele Hruške, Majhne

Rdeče Hruške

Rdeče Hruške, Majhne

Zelene Hruške

Buča, Rezine, Bele 20 x 9 cm

Buča, Rezine, Rdeče 20 x 9 cm

Buča, Rezine, Zelene 20 x 9 cm

Izbrano Celo Sadje

EMBALAŽA: RAZSUTO V KARTONASTI EMBALAŽI

KANDIRANO SADJE V SIRUPU

PROIZVOD

Fige

Fige Majhne

Mandarine

EMBALAŽA: PLOČEVINKA

DRUGI PROIZVODI KANDIRANEGA SADJA

LUPINA POMARANČE

PROIZVOD

Lupina Pomaranče Kocke 6 x 6 Vsa Esenca

Lupina Pomaranče v Četrtnkah Vsa Esenca

Lupina Pomaranče Kocke 9 x 9 Vsa Esenca

Lupina Pomaranče Krogci Vsa Esenca

Lupina Pomaranče Trakci Vsa Esenca

CITRONA DIAMANTE

Citrona Kocke 6 x 6

Citrona Kocke 9 x 9

DRUGO KANDIRANO SADJE

Mavrični Izbor

Pomladni Izbor

Citrona "Capelli D'angelo"

Bele Kocke 6 x 6 mm

Pire iz Agrumov

Beli Pire

EMBALAŽA: RAZSUTO V KARTONASTI EMBALAŽI



TRADICIONALNO SLAŠČIČARSTVO

SPIRITUALS

Gre za linijo delno kandiranega sadja, ki je aromatizirano s pravim likerjem. To daje sadju okus in vonj, ki sta edinstvena in prepoznavna: tako pripravljeno sadje je dragocena sestavina v originalnih ali edinstvenih receptih.

Vsi proizvodi te linije se lahko uporabljajo tako v slaščičarstvu kot na področju vrhunskih izdelkov iz čokolade.

PROIZVOD

Češnje z Maraskinom

Češnje z Marsalo

Pomarančni Trakci s Cointreujem

Čilske rozine z rumom

EMBALAŽA: PLOČEVINKA

VIŠNJA IN ČEŠNJA TANTOFRUTTO

PROIZVOD

VIŠNJA ZA SLAŠČIČARSTVO

Prava višnja, mehka, rdeča z odtenkom vijolične, velikost 18/20. Za ta proizvod je značilno, da je volumski delež sadja 90 %, zato je idealen za raznovrstne uporabe v slaščičarstvu: na pečenih piškotih, kot nadev za torte ali kot dekoracija minislaščic.

ČEŠNJE ZA SLAŠČIČARSTVO

Izdelana iz češnje za zadovoljitev želja tistih, ki dajejo prednost bolj sočnemu in hrustljavemu sadežu. Za ta proizvod je značilno, da je volumski delež sadja 90 %, zato je idealen za raznovrstne uporabe v slaščičarstvu: na pečenih piškotih, kot nadev za torte ali kot dekoracija minislaščic.

EMBALAŽA: PLOČEVINKA

ČEŠNJE

Češnje podjetja Giuso že vseskozi predstavljajo bistveno sestavino izdelkov, ki spadajo k tradiciji italijanskega slaščičarstva. Njihova priprava natančno spoštuje pravila, ki jih je naše podjetje razvilo v teku let in med katerimi naj omenimo: skrben izbor surovine, ki izhaja izključno iz najboljših krajev pridelave na nacionalni ravni; postopek kandiranja na francoski način, ki sledi načelu minimalne predelave, ki omogoča, da se sadje ohranja dalj časa stabilno in da se ne spremenijo poglavitne organoleptične lastnosti, ob vsem tem pa se ohranjata njegova mehkoča in okus. Pazljiv postopek odstranjevanje koščic skrbi za ohranitev celovitosti sadeža.

PROIZVOD

ČEŠNJE AMARENATE

Velikost 18/20

RDEČE ČEŠNJE

Velikost 18/20

Velikost 20/22

Velikost 22/24

ZELENE ČEŠNJE

Velikost 18/20

Velikost 20/22

KOŠČKI

Češnje amarenate

EMBALAŽA: RAZSUTO V KARTONASTI EMBALAŽI

MARONI

Vsi maroni podjetja Giuso so pripravljani:

- brez konzervansov;
- brez barvil;
- z izključno naravnimi aromami, če so prisotne.

PIEMONTSKI MARONI

Za izdelek Marrone Piemonte uporabljamo sorte "marrone", "marrubia" in "garrone rosso e nero", ki se pridelujejo po celotnem Piemontu. Piemontski maroni imajo zelo kompleksen in nežen okus. Za njihovo strukturo je značilen rahlo "hrustljav" učinek pri okušanju.

PROIZVOD

Orjaški Piemontski Maroni

Veliki Piemontski Maroni

Srednji Piemontski Maroni

Srednje Majhni Piemontski Maroni

NEAPELJSKI MARONI

Značilna lastnost tega proizvoda so močna sladkost – zaradi katere je zelo dober tudi pri zaužitju v svežem stanju – ter hrustljava in ne preveč mokasta tekstura.

PROIZVOD

Veliki Neapeljski Maroni

Srednji Neapeljski Maroni

MARONI ZGO IZ MUGELLA

Sveži maroni iz Mugella, opazovani z lupino, so srednje veliki, imajo večinoma elipsoidno obliko z ne zelo izrazitim vršičkom. Ena stran je praviloma precej ploska, druga pa izrazito izbočena.

PROIZVOD

Maroni ZGO iz Mugella

ZDROBLJENI IN MAJHNI MARONI

V tej kategoriji se skupaj z zares zdrobljenimi maroni nahajajo tudi številni celi maroni z le majhnimi razpokami. Rottami di Marroni Non Selezionati (neprebrani zdrobljeni maroni) pa vsebujejo izključno koščke kandiranih maronov in nobenega celega sadeža. Marroncini (majhni maroni) so sadeži, ki se zaradi majhne velikosti ne morejo uvrščati v kategorijo Marroni.

PROIZVOD

Izbrani Zdrobljeni Maroni

Neprebrani Zdrobljeni Maroni

Majhni Maroni

EMBALAŽA: PLOČEVINKA

PREPARATI NA OSNOVI SADJA

ZLATA PASIRANA MASA

Passata Oro je vse od začetkov eden izmed reprezentativnih izdelkov podjetja Giuso. Za to linijo je značilen predvsem poseben proizvodni postopek: masa se ustvari z zgoščevanjem sadja s pomočjo podtlaka in pri nizki temperaturi, tako da voda počasi izhlapi, sadje pa se zgosti, ne da bi se poškodovalo. Ta postopek namreč zagotavlja najboljši rezultat, kar se tiče organoleptičnih lastnosti in strukture, zato so te pasirane mase dobre in izjemno učinkovite.

PROIZVOD

MARELIČNA MASA PRED PEKO

Masa z gosto strukturo, ki pa se vendarle zlahka obdeluje: med peko ohranja svojo obliko in se ne izlije iz brišev ali piškotov. Za njeno izdelavo se uporabijo sveže marelice, ki so pridelane pretežno (50 %) v deželah Campania in Basilicata, ter trsni sladkor.

MARELIČNA MASA PO PEKI

Posebno kremasta masa, odlična za uporabo z dresirno vrečko in za učinkovito ustvarjanje nadevov po peki. Za njeno izdelavo se uporabijo sveže marelice, ki so pridelane pretežno (50 %) v deželah Campania in Basilicata, ter trsni sladkor.

UNIVERZALNA MARELIČNA MASA

Ta masa omogoča učinkovito vsestransko uporabo, tako pred peko kot po peki: dobro ohranja svojo obliko in se odlično obdeluje. Za njeno izdelavo se uporabijo sveže marelice, ki so pridelane pretežno (50 %) v deželah Campania in Basilicata, ter trsni sladkor.

UNIVERZALNA ČEŠNJEVA MASA

Odlikuje se po visokem deležu sadja (50 %), po uporabi trsnega sladkorja in po učinkoviti uporabi, tako pred kot po peki.

UNIVERZALNA MASA IZ GOZDNIH SADEŽEV

Odlikuje se po visokem deležu sadja (50 %), po uporabi trsnega sladkorja in po učinkoviti uporabi, tako pred kot po peki.

UNIVERZALNA ROBIDNIČNA MASA

Lahko se uporablja tako pred peko kot po peki. Ima zelo visok delež sadja (35 %) in je brez konzervansov.

EMBALAŽA: LONČEK



TRADICIONALNO SLAŠČIČARSTVO

SPECIALITETE

Izdelki te linije odgovarjajo na posebne potrebe, povezane z določenimi kraji in njihovimi tradicijami.

PROIZVOD

PREPARAT IZ VIŠENJ AMARENE

Izdelan je izključno iz IQF sadja (posamezno hitro zmrzovanje), ima izredno visok delež sadja (količina uporabljenega sadja presega 120 %), okus je značilno kiselkast, barva pa teži k vijolični. Idealen je za uporabo tako pred peko kot po peki.

PREPARAT IZ VIŠENJ VISCIOLA

Ta preparat se odlikuje po značilnem okusu višenj, katerih delež je blizu 100 %. Čutijo se kiselkasti, trpi in zmerno sladki priokus tega sadja. Struktura je kompaktna, a mehka in primerna za obdelovanje z lopatko. Odlikuje se po odlični obstojnosti med peko in je zelo uporabna bodisi za nadeve, namenjene peki, bodisi v surovi obliki.

PREPARAT IZ VIŠENJ PUGLIA

Ta preparat je bil ustvarjen za posebne potrebe lokalnih slaščičarjev, ki so si želeli posebno kiselkastega okusa, značilnega za višnje. Odlikuje se po visokem deležu (125 %) uporabljenega sadja, ima tipično barvo češenj, ki teži k rdeči, in suho strukturo z zmerno zmletim sadjem.

PREPARAT IZ VIŠENJ SETTECOLLI

Za ta preparat sta značilna manj kiselkast okus in gladka struktura, s prisotnostjo koščkov sadja. Je živo rdeče barve in ima 45 % delež sadja.

PREPARAT IZ SLIV

Preparat je izdelan iz izjemno visokega deleža sadja, ki dosega celo 200 %, in je brez arom. Kot stabilizator je dodan jabolčni pektin. Vsebuje nizko količino sladkorja, zaradi česar je bolj mehek in manj sladek, okus po slivah pa je bolj svež in kiselkast. Struktura je kompaktna, a mehka: zlahka se obdeluje tako z lopatko kot z dresirno vrečko. Ima odlične lastnosti, kar se tiče obstojnosti med peko.

EMBALAŽA: LONČEK

DŽEMI EXTRA AMORDIFRUTTA

Receptura džemov Extra Amordifrutta je zasnovana tako, da se čim bolj poudarijo organoleptične lastnosti sadja: izdelani so iz velikega deleža sadja (vselej nad 50 %), pri marelicah in breskvah pa delež sadja doseže celo 70 %. Džemi Extra Amordifrutta zagotavljajo odlične tehnične lastnosti: obstojnost pri kuhanju; struktura je primerna za mnogostransko uporabo v slaščičarstvu; prijeten okus pri hladni uporabi.

PROIZVOD

Marellice Tonda di Costigliole

Marellica Classica

Pomaranče Navel

Češnje

Češnje Classica

Jagode Senga Sengana

Jagode Classica

Maline Willamette

Maline Classica

Borovnice

Borovnice Classica

Breskve Rome Star

Kostanjeva krema

EMBALAŽA: LONČEK

NEW & FRU

Kremasti preparat iz celih sadežev ali njihovih koščkov; uporablja se za nadeve in/ali dekoracijo, tako hladnih kot pečenih slaščic. Delež sadja je 70 %.

PROIZVOD

Ananas

Češnje

Jagoda

Jabolko

Borovnica

Hruška

Gozdni sadeži

EMBALAŽA: PLOČEVINKA

GELATINE

PROIZVOD

MARELIČNI ŽELE

Za vročo uporabo. Uporablja se tako, da se doda 25–30 % delež vode, nato se aktivira s kuhanjem pri okrog 85 °C. Preparat je odličen za neposredno oblikovanje sadja s pomočjo žlice ali čopiča; temperatura strjevanja je med 76 in 70 °C.

NEUTRALNI ŽELE

Za vročo uporabo. Uporablja se tako, da se doda 25–30 % delež vode, nato se aktivira s kuhanjem pri okrog 85 °C. Preparat je odličen za neposredno oblikovanje sadja s pomočjo žlice ali čopiča; temperatura strjevanja je med 76 in 70 °C. Zaradi reverzibilnega značaja sredstev za zgoščevanje ga je mogoče segreti večkrat, ne da bi izgubil svoje organoleptične in funkcionalne lastnosti.

ŽELE ZA TAKOJŠNJO UPORABO

Za hladno uporabo. Odlikuje se po močni oprijemljivosti, zato je idealna za zahtevnejše uporabe, na primer za sadje, shranjeno pri +4 °C, ali za glaziranje navpičnih sten slaščic, tako pri temperaturi nad ničlo kot pri temperaturi pod ničlo. Prekrije izdelek s kompaktnim, kremastim in prozornim slojem ter kar najbolj poudari naravni sijaj sadja.

EMBALAŽA: LONČEK

MARELIČNI ŽELE SPRAY

Za uporabo z aparati za pršenje. Brez redčenja z vodo. Predhodno se segreje na 86–90 °C pri tlaku v razponu med 0,8 in 3 bari. Omogoča pridobitev mehkega filma, ki se počasi spreminja v gel in daje izdelku kar največji sijaj.

EMBALAŽA: ROČKA

PREPARATI ZA SLAŠČIČARSTVO

PROIZVOD

INTEGRACREMA

Dopolnilo za slaščičarsko kremo, izdelano z jajčnim rumenjkom. Ima številne pomembne funkcije, namenjene izboljšanju proizvoda: izboljša strukturo kreme, je odporno za cikle zamrzovanja in odmrzovanja, okrepi barvo in okus jajc ter njihovo obstojnost. Odmerek g/kg: 40/50

PER CREMA PASTICCERA

Polizdelek za slaščičarsko kremo s tradicionalnim receptom vroče priprave. Poenostavi pripravo. Odmerek g/kg: 70

PRONTOCREMA

Polizdelek, ki je pripravljen za takojšnjo uporabo in z dodatkom vode ali mleka omogoča hladno pripravo slaščičarske kreme. Odmerek g/kg: 260/310

EMBALAŽA: VREČKA



#CONGIUSOPUOI

USTVARJAJ PREPROST IN NEZADRŽNO ZAPELJIV SLADOLED.

NEVTRALNE OSNOVE

OSNOVE ZA SLADOLED

OSNOVE ZA KREMNI SLADOLED

OSNOVE ZA SADNI SLADOLED

OSNOVE ZA ALKOHOLNI SLADOLED

OSNOVE ZA ČOKOLADNI SLADOLED

OSNOVE COMPLET

OSNOVA EVOLUZIONE

OSNOVA ASSOLUTA

VEGANSKA OSNOVA

DOPOLNILA

LINIJA CUZCO

DODATKI ZA OKUS

LINIJA GOLD

ESPRESSO

LINIJA PASTE SUPERPREMIUM

KLASIČNE PASTE

SADNE PASTE

LINIJA TANTOFRUTTO

JOGURT

DRUGI DODATKI ZA OKUS

LINIJA VARIEGATI (POLIVI)

VARIEGATI V OBLIKI PASTE

VARIEGATI V STEKLENICI

VARIEGATI AMORDIFRUTTA

KUVERTURE

LINIJA CHOCOBUONI

LINIJA HLADNIH KREM

SLASTNE KREME

SLADICE SVETA

READY MIX

LINIJA FLASH

LINIJA SO-SOFT

GRANITOSE (PREPARATI ZA GRANITE)

DEKORACIJE

TOPPING (PRELIVI)

DROBTINE

VIŠNJE IN ČEŠNJE ZA SLADOLEDARSTVO



NEUTRI (NEVTRALNE OSNOVE)

PROIZVOD

NEUTRO 4

Izredno lahka nevtralna osnova, ki prispeva k stabilizaciji. Ne vsebuje ne arom ne emulgatorjev; mogoče ga je uporabljati tako pri vroči kot pri hladni pripravi.

Odmerek g/kg: 2,8

Postopek: ●●

NEUTROCREAM 4

Primeren za uporabo pri vroči pripravi sladolede na mlečni osnovi, ne vsebuje arom. Sladoledu zagotavlja dobro obstojnost v hladilnem pultu po zaslugi emulgatorjev.

Odmerek g/kg: 2,8

Postopek: ●

NEUTRO 10

Primeren za uporabo pri vroči pripravi sladolede na mlečni osnovi, vsebuje stabilizatorje in emulgatorje: za optimalno strukturo sladoleda, ki se ohrani dalj časa. Ne vsebuje arom.

Odmerek g/kg: 7,0

Postopek: ●

EMBALAŽA: VREČKA

OSNOVE ZA SLADOLED

OSNOVE ZA SADNI SLADOLED

PROIZVOD

MULTIBASE 50

Za to osnovo je značilno, da ne vsebuje ne mlečnih derivatov ne dodanih maščob. Primerna je tako za pripravo sladolede na mlečni osnovi kot za pripravo sladolede na vodni osnovi. V sadnih sladoledeh na vodni osnovi zagotavlja sorbetno strukturo, močno barvo ter čist in poudarjen okus. Nevtralni okus.

Odmerek g/kg: 33/35

Postopek: ●●

SETAFRÙ 50

Po zaslugi emulgatorjev, ki jih vsebuje, poskrbi za močan overrun, ki daje sladoledu izvrstno kremnost. Ne vsebuje niti maščob niti mlečnih derivatov. Nevtralni okus.

Odmerek g/kg: 33/35

Postopek: ●●

FRUICREM 50

Sadna osnova z najbolj kremastim učinkom. Struktura sladoleda je zelo gladka, suha in z močnim overrunom, zaradi česar se sladolede ohrani dalj časa brez nevarnosti, da bi v hladilnem pultu nastala "lužica". Ne vsebuje niti maščob niti mlečnih derivatov. Nevtralni okus.

Odmerek g/kg: 33/35

Postopek: ●●

FRUICREM 100

Sadna osnova z najbolj kremastim učinkom. Struktura sladoleda je zelo gladka, suha in z močnim overrunom, zaradi česar se sladolede ohrani dalj časa brez nevarnosti, da bi v hladilnem pultu nastala "lužica". Ne vsebuje niti maščob niti mlečnih derivatov. Nevtralni okus.

Odmerek g/kg: 65/70

Postopek: ●●

FRUTTOSIOMIX

Ta proizvod je bogat z visokokakovostnimi sestavinami za pripravo odličnega sadnega sladoleda. Recept je preprost: uporabite le Fruttosiomix, vodo in obilo svežega ali zamrznjenega sadja. Njegova glavna posebnost je ta, da lahko ustvarite sladolede brez saharoze in mlečnih derivatov, s strukturo, ki je podobna sorbetu.

Odmerek g/kg: 270/300

Postopek: ●●

EMBALAŽA: VREČKA

OSNOVE ZA KREMNI SLADOLED

PROIZVOD

BRIOGEL MP C/F

Ne vsebuje maščob in arom. Nevtralni okus.

Odmerek g/kg: 33/35

Postopek: ●●

BRIOGEL 50

Ne vsebuje maščob in arom in daje sladoledu suho in kremasto strukturo. Nevtralni okus.

Odmerek g/kg: 33/35

Postopek: ●

BASE CREMOSA 50

Brez maščob, za zelo stabilne sladolede. Nevtralni okus.

Odmerek g/kg: 33/35

Postopek: ●

BASE 50 FIORDILATTE C/F

Z rafiniranimi maščobami, daje sladoledu odlično kremnost in dobro obstojnost v hladilnem pultu. Okus mleka in smetane.

Odmerek g/kg: 33/35

Postopek: ●●

BASE 50 MILK C/F

Bogata z nemastnimi mlečnimi snovmi. Okus mleka in smetane.

Odmerek g/kg: 33/35

Postopek: ●●

MATYGEL 50 C/F

Idealna osnova za tiste, ki imajo radi sladolede z nežnim okusom mleka in gladko strukturo. Brez maščob. Z okusom mleka in smetane.

Odmerek g/kg: 33/35

Postopek: ●●

MILKAGEL 50

Ne vsebuje maščob in daje sladoledu suho in kremasto strukturo; z aromami.

Odmerek g/kg: 33/35

Postopek: ●

MILKAPAN 50 C/F

Vsebuje smetano in daje osnovni mešanici primeren delež maščob ter posebno prijeten in bogat okus. Močan okus mleka.

Odmerek g/kg: 33/35

Postopek: ●●

VANILLA 50 C/F

Osnova z okusom vanilje. Z zrnji.

Odmerek g/kg: 33/35

Postopek: ●●

BASE PANNA 100 C/F

Bogata z mlečnimi maščobami. Okus mleka in vanilje.

Odmerek g/kg: 65/70

Postopek: ●●

OSNOVE ZA KREMNI SLADOLED

PROIZVOD

BASE PURA NATURA 100

Brez emulgatorjev in arom, z nevtralnim okusom ter mat in kremasto strukturo po zaslugi grozdnega sladkorja, rastlinskih vlaken in mlečnih beljakovin. Za zagotavljanje boljšega ohranjanja v hladilnem pultu, tudi za več dni, sta dodani sestavini guara in rožič – stabilizatorja izključno rastlinskega izvora, ki dajeta sladoledu še bolj svilnat in topel okus.

Odmerek g/kg: 70

Postopek: ●

BASE SUPERSTABILE 100

Ta osnova je zasnovana namenoma za stabilnost sladoleda "gorate oblike" v hladilnem pultu.

Odmerek g/kg: 65/70

Postopek: ●

BASE SUPREMA 100

Za to osnovo je značilen nežen mlečni okus; je bogata z maščobami (50 %), idealna za pripravo sladolede s posebno velikim volumnom in toplim okusom. Okus mleka.

Odmerek g/kg: 65/70

Postopek: ●

BASE VB 100

Z rafiniranimi maščobami. Okus mleka in smetane.

Odmerek g/kg: 65/70

Postopek: ●●

BASE SUPER PANNA 150 C/F

Z mlečnimi maščobami, obogatena z beljakovinami in vlakni. Okus mleka in smetane.

Odmerek g/kg: 65/70

Postopek: ●

BASE VENEZIA 150

Kompletna osnova z nemastnimi mlečnimi snovmi in frakcioniranimi mlečnimi maščobami. Brez arom.

Odmerek g/kg: 110

Postopek: ●

MILKAPAN 150

Idealna osnova za pripravo sladoleda, ki ga je enostavno prilagoditi osebnemu okusu; vsebuje lahko maščobo kravjega mleka, ki stimulira zaužitje. Vsebuje precejšnjo količino smetane v prahu. Okus mleka in vanilje.

Odmerek g/kg: 110

Postopek: ●

BASE LATTE 250 C/F

Z mlečnimi maščobami in nemastnimi snovmi, primerna za pripravo z vodo. Okus mleka in smetane.

Odmerek g/kg: 167

Postopek: ●●

EMBALAŽA: VREČKA

OSNOVE ZA ALKOHOLNI SLADOLED

PROIZVOD

BASE DOC

Ta osnova je idealna za pripravo alkoholnih sorbetov na splošno. Njena sestava omogoča uporabo do 40 % vina (manj v primeru uporabe žganih pijač) v mešanici ter pripravo sladoleda, ki ima odlično stabilnost in ga je mogoče obdelovati. Nizek delež sladkorja omogoča, da pridejo bolj do izraza arome vin in likerjev, tudi po zaslugi odsotnosti mlečnih derivatov in maščob.

Odmerek g/kg: 70/80

Postopek: ●

EMBALAŽA: VREČKA

OSNOVE ZA ČOKOLADNI SLADOLED

PROIZVOD

COMPLET CIOCCOLATO 100

Ta osnova omogoča pripravo čokoladnega sladoleda precej svetle barve. Brez arom.

Odmerek g/kg: 65/70

Postopek: ●●

COMPLET CIOCCOLATO 150

Idealna osnova za ljubitelje čokoladnega sladoleda z značilnim močnim okusom ter s kompaktno in kremasto strukturo. Ne vsebuje ne sladkorja ne mleka. Brez arom.

Odmerek g/kg: 110

Postopek: ●●

EMBALAŽA: VREČKA

OSNOVE COMPLET

PROIZVOD

COMPLET 100 C

Za to osnovo je značilen svež in nežen mlečni okus; omogoča obdelovanje z lopatko in strukturo, ki je zelo fina, topla in žametna. Bogata je z rafiniranimi maščobami ter daje sladoledu odlično kremnost in obstojnost v hladilnem pultu. Okus mleka in smetane.

Odmerek g/kg: 65/70 / Postopek: ●

COMPLET 100 F

Vsebuje močno jedro stabilizatorjev in emulgatorjev, kar omogoča tudi hladno pripravo. Visok odstotek mlečnih suhih snovi brez maščobe omogoča pripravo sladoleda z visokokakovostno strukturo. Okus mleka in smetane.

Odmerek g/kg: 65/70 / Postopek: ●

SUPERCOMPLET 100

Vsebuje veliko nemastnih mlečnih snovi in samo nehidrogenirane rastlinske maščobe; omogoča pripravo sladoleda, ki je čvrst in ga je mogoče obdelovati z lopatko. Okus mleka in smetane.

Odmerek g/kg: 65/70 / Postopek: ●

COMPLET LCD

Za to osnovo je značilen svež mlečni okus; vsebuje mlečne maščobe.

Odmerek g/kg: 65/70 / Postopek: ●

COMPLET LFD

Vsebuje močno jedro stabilizatorjev in emulgatorjev, kar omogoča tudi hladno pripravo; vsebuje mlečne maščobe.

Odmerek g/kg: 65/70 / Postopek: ●●

COMPLET PLUS C/F

Za to osnovo je značilen svež in nežen mlečni okus; vsebuje rafinirane rastlinske maščobe ter dodatek vlaken in mlečnih beljakovin, ki za daljši čas omogočajo dobro obstojnost v hladilnem pultu. Močno jedro stabilizatorjev in emulgatorjev omogoča tudi hladno pripravo; dovolj je, da dodate mleko in sladkor, da dosežete visokokakovosten sladolead.

Odmerek g/kg: 95 / Postopek: ●●

COMPLET 300 C/F

Kompletna osnova z rastlinskimi maščobami nemastnimi mlečnimi snovmi, za uporabo z vodo. Okus mleka in smetane.

Odmerek g/kg: 200 / Postopek: ●●

COMPLET 550 C/F

Za to osnovo je značilen svež in nežen mlečni okus. Dovolj je zmešati liter vode in 550 g proizvoda za pripravo uravnovešenih sladoleadov, ki so toplega okusa, omogočajo obdelovanje z lopatko in so obstojni v hladilnem pultu.

Odmerek g/kg: 350 / Postopek: ●●

EMBALAŽA: VREČKA

OSNOVA EVOLUZIONE

PROIZVOD

EVOLUZIONE 50

Osnova, ki vsebuje frakcionirane mlečne maščobe, z naravno aromo in mlečnim okusom; za uporabo z vodo.

Odmerek g/kg: 33/35

Postopek: ●

EVOLUZIONE 100

Osnova, ki vsebuje frakcionirane mlečne maščobe, z naravno aromo in mlečnim okusom; za uporabo z vodo.

Odmerek g/kg: 65/70

Postopek: ●

EVOLUZIONE 150

Osnova, ki vsebuje nemastne mlečne snovi in frakcionirane mlečne maščobe; z naravno aromo in mlečnim okusom.

Odmerek g/kg: 110

Postopek: ●

EMBALAŽA: VREČKA

OSNOVA ASSOLUTA

PROIZVOD

ASSOLUTA FRUTTA 50

Ima pet glavnih sestavin: rastlinska vlakna absorbirajo vodo in stabilizirajo; fruktoza, naravni sadni sladkor, preprečuje zmrzovanje; dehidriran limonin sok je naravno sredstvo za kislost; rastlinske beljakovine (sojine) prispevajo kremnost; maltodekstrini absorbirajo vodo in dajejo strukturo.

Odmerek g/kg: 35

Postopek: ●

ASSOLUTA LATTE 75

Osnova Base Assoluta Latte ima naslednje sestavine: mlečne beljakovine, ki prispevajo toplino in strukturo; rastlinska vlakna absorbirajo vodo in stabilizirajo; posneto mleko v prahu, dobljeno s pršnim postopkom, izboljša strukturo in toplino; maltodekstrini absorbirajo vodo in dajejo strukturo; škrob ima pomembno vlogo pri stabilizaciji.

Odmerek g/kg: 50

Postopek: ●

EMBALAŽA: VREČKA

VEGANSKA OSNOVA

PROIZVOD

BASE CREMA VEGAN PIÙ 250

Ta osnova je izdelana brez maščob in drugih snovi živalskega izvora, pa tudi brez palmovega olja, popolnoma v skladu z vegansko filozofijo; obogatena je z grozdnim sladkorjem in rastlinskimi vlakni. Dovolj je dodati sladkor (250–300 g) in vodo ali mleko rastlinskega izvora (sojino, mandljevo, riževo ...), da dobimo sladolead, ki je kremast, ki omogoča obdelovanje z lopatko in je toplega okusa. Ima nežen okus smetane in vanilje.

Odmerek g/kg: 160

Postopek: ●●

EMBALAŽA: VREČKA



DOPOLNILA

PROIZVOD

FIBRAMIX

Se uporablja tako pri sadnih kot pri kremnih sladoledih za izboljšanje strukture sladoleda. Fibrax napravi sladoled bolj kompakten in prijetnejši za okušanje; preprečuje učinek "kapljanja".
Odmerek g/kg: 10/30

GLUCOMIX

To dopolnilo na osnovi dehidriranih glukočnih sirupov in vlaken omogoča, da je sladoled mogoče bolje obdelovati z lopatko, saj poveča njegov volumen, vendar ne zvišuje sladkosti.
Odmerek g/kg: po potrebi

MATY

Posebnost tega dopolnila je, da nadomešča stepeno smetano ali jo dopolnjuje, tako da ji daje čvrstost in volumen. Lahko je koristno dopolnilo tudi v sladoledu: za okrepitev kremnosti mešanice. Uporablja se bodisi z mlekom bodisi z mlekom in smetano bodisi z mešanico sladoleda.
Odmerek g/kg: 50/330

MORBIDÒ

Ta mešanica sladkorjev, ki preprečujejo zmrzovanje, je primerna za izboljšanje kremnosti vseh vrst sladoleda, s tem ko preprečuje strjevanje.
Odmerek g/kg: po potrebi

PROTEINMIX

Po zaslugi beljakovin, ki jih vsebuje, to dopolnilo prispeva k boljši asimilaciji zraka v sladoledni mešanici (tako imenovani overrun), poveča volumen, napravi, da ima sladoled toplejši okus in izboljša njegovo ohranjanje.
Odmerek g/kg: 20/40

SOFTILLA

Ta emulgator na osnovi monogliceridov se uporablja za povečanje volumna zlasti pri sadnih sladoledih, vendar se lahko uporablja tudi za sladolede na mlečni osnovi.
Odmerek g/kg: po potrebi

~~~~~  
**EMBALAŽA: VREČKA**

## LINIJA CUZCO

Cuzco, izdelan iz prave čokolade, ki jo spremenimo v prah z ekskluzivnim patentiranim postopkom, omogoča pripravo sladoleda iz prave čokolade na preprost in zanesljiv način. Cuzco nudi tudi veliko možnosti za prilagoditve s strani sladoledarja, tako glede osnovnega recepta kot glede kreativnega oblikovanja banjic z namenom vzpodbujanja radovednosti strank.

### PROIZVOD

#### BELA ČOKOLADA CUZCO

S pravo belo čokolado in izključno naravnimi aromami: za sladoled z nežnim okusom kakovovega masla in mleka.  
Odmerek g/kg: 315

#### PREFINJENA MLEČNA ČOKOLADA CUZCO

S pravo čokolado: za pripravo svetlega sladoleda z nežnim, a značilnim okusom.  
Odmerek g/kg: 285

#### CUZCO TEMNA ČOKOLADA CUZCO

S pravo temno čokolado: za pripravo sladoleda temne barve z močnim okusom kakava.  
Odmerek g/kg: 375

#### VRHUNSKA TEMNA ČOKOLADA CUZCO

S pravo temno čokolado: za pripravo sladoleda temne barve, z okusom, ki spominja na najbolj cenjene tablice temne čokolade.  
Odmerek g/kg: 375

#### EKSTRA TEMNI CUZCO

S pravo temno čokolado: omogoča pripravo čokoladnega sladoleda brez mlečnih derivatov, zelo temne barve in z zelo značilnim, vendar uravnovešenim in polnim okusom. Primeren za vse, ki imajo alergijo na laktozo.  
Odmerek g/kg: 400

### PROIZVOD

#### ORIGINALNI TEMNI CUZCO

S pravo temno čokolado in kakovom iz Dominikanske republike: omogoča pripravo sladoleda z močnim, dolgotrajnim in radodarnim okusom, za ljubitelje zelo temnih čokolad.  
Odmerek g/kg: 400

#### SUROVI TEMNI CUZCO

S pravo temno čokolado in surovim kakovom: omogoča pripravo sladoleda rjave barve, ne pretemne, z originalnim okusom, pri katerem na prijeten način zaznamo značilno kislost nepražnega kakava.  
Odmerek g/kg: 400

#### CUZCO SAO TOMÉ S KAKAVOVO MASO

Ta proizvod je izdelan iz prave temne čokolade, z naravnim kakovom iz Sao Toméja in z visokim deležem kakovove mase. Z njegovo pomočjo dobimo sladoled z edinstvenim, uravnovešenim in polnim okusom, v katerem zaznamo sadne priokuse z rahlo kislim poudarkom, značilnim za naravni kakav.  
Odmerek g/kg: 400

~~~~~  
EMBALAŽA: VREČKA



DODATKI ZA OKUS

LINIJA GOLD

Imajo najvišjo stopnjo odličnosti in pristnosti, in sicer:

- ne vsebujejo dodanih arom;
 - ne vsebujejo barvil ali pa vsebujejo izključno naravna barvila;
 - ne vsebujejo konzervansov;
 - ne vsebujejo dodanih olj.
- Kakovost proizvodov dodatno potrjuje skrben izbor glede izvora surovin:
- Sicilija za pistacije in mandlje;
 - Piemont za lešnike;
 - Toskana za pinjole;
 - Madagaskar za vaniljo.

PROIZVOD

PASTA Z OKUSOM "BACIO"

Odmerek g/kg: 100/150

PASTA GIANDUJA GOLD

Odmerek g/kg: 70/100

MANDLJEVA PASTA

Odmerek g/kg: 70/100

LEŠNIKOVA KREMA PIEMONT ZGO

Odmerek g/kg: 70/100

TEMNA LEŠNIKOVA KREMA PIEMONT ZGO

Odmerek g/kg: 70/100

LEŠNIKOVA PASTA PIEMONT ZGO

Odmerek g/kg: 70/100

TEMNA LEŠNIKOVA PASTA PIEMONT ZGO

Odmerek g/kg: 70/100

PASTA IZ PINJOL

Odmerek g/kg: 70/100

PISTACIJEVA PASTA 100 % VRSTE VERDE BRONTE ZOP

Odmerek g/kg: 70/100

PASTA IZ SICILIJANSKIH PISTACIJ

Odmerek g/kg: 100/120

POLNOVREDNA PASTA IZ SICILIJANSKIH PISTACIJ

Odmerek g/kg: 70/120

PASTA IZ SREDOZEMSKIH PISTACIJ

Odmerek g/kg: 70/100

PASTA IZ SREDOZEMSKIH PISTACIJ S/C

Odmerek g/kg: 70/100

EMBALAŽA: LONČEK

ČISTA ZMLETA VANILJA

Odmerek g/kg: 1,5/2,00

EMBALAŽA: JAR

ESPRESSO

Ta proizvod je pripravljen iz stoočstotne kave arabica (najbolj cenjene vrste kave), pridelane v Kolumbiji. Gre za liofilizirano kavo, ki ima obliko drobnih lusk. Uporaba proizvoda Espresso zagotavlja dolgotrajen in prijeten okus kave; omogoča pripravo sladoleda močne in privlačne barve; pripomore k uravnovešenosti sladoleda, ker ne vsebuje ne vode ne maščob; njegova uporaba je cenejša, kot če bi uporabili kavo, ki jo skuhate sami.

PROIZVOD

CAFFÈ ESPRESSO 100 % ARABICA

Odmerek g/kg: 10/35

EMBALAŽA: VREČKA

LINIJA PASTE SUPERPREMIUM

Odličnost proizvodov Linije Superpremium temelji na pazljivi izbiri surovin in na skrbnosti pri postopkih njihove predelave.

PROIZVOD

KOKOSOVA PASTA PREMIUM

Odmerek g/kg: 60/70

EMBALAŽA: VREČKA

ARAŠIDOVA PASTA

Odmerek g/kg: 70/100

PASTA BELE ČOKOLADE

Odmerek g/kg: 100

MANDLJEVA PASTA PREMIUM

Odmerek g/kg: 70/100

PASTA KANDIRANIH MARONOV

Odmerek g/kg: 60/70

LEŠNIKOVA KREMA PREMIUM

Odmerek g/kg: 70/100

LEŠNIKOVA PASTA PREMIUM

Odmerek g/kg: 70/100

TEMNA LEŠNIKOVA PASTA

Odmerek g/kg: 70/100

PISTACIJEVA PASTA EXTRA PREMIUM

Odmerek g/kg: 70/100

PASTA TIRAMISÙ

Odmerek g/kg: 60/70

PROIZVOD

KLASIČNA VANILJEVA PASTA

Odmerek g/kg: 25

VANILJEVA PASTA Z MADAGASKARJA PREMIUM

Odmerek g/kg: 25

PASTA IZ ŠODA "G"

Odmerek g/kg: 60/70

PASTA IZ ŠODA "P"

Odmerek g/kg: 60/70

EMBALAŽA: LONČEK

KLASIČNE PASTE

Uporabljajo se lahko v zelo številnih vrstah preparatov: odlične so za sladoledne osnove, ker se zlahka razpršijo po mešanici in jih je zelo enostavno uravnovešati; v izdelkih na osnovi smetane (musi, semifreddi, bavarske kreme) izboljšujejo končni učinek, ker pustijo smetano mehko in nabreklo; v masah za peko so odlične pri pripravljanju piškotov ter različnega krhkega in vzhajanelega testa.

PROIZVOD

PASTA AMARETTO

Odmerek g/kg: 60/100

PASTA BISCOTTO

Odmerek g/kg: 50

PASTA CAFFÈ

Odmerek g/kg: 35

PASTA KAVA ZA SLADOLEDARSTVO

Odmerek g/kg: 35

PASTA CAMEL

Odmerek g/kg: 50

PASTA SICILIJANSKA KASATA

Odmerek g/kg: 200

PASTA KATALONSKA KREMA

Odmerek g/kg: 60/70

PASTA CREMINO

Odmerek g/kg: 200

PASTA KROKANTIN Z RUMOM

Odmerek g/kg: 60/70

PASTA MODRA PENTLJA

Odmerek g/kg: 50

PASTA GIANDUJA

Odmerek g/kg: 70/100

PRODOTTO

PASTA BLUE BUBBLE

Odmerek g/kg: 50

PASTA ICE BUBBLE

Odmerek g/kg: 50

PASTA MALAGA

Odmerek g/kg: 60/70

PASTA MASCOTTA

Odmerek g/kg: 100/120

PASTA MENTA

Odmerek g/kg: 35

PASTA MERINGA

Odmerek g/kg: 50

PASTA MUFFIN

Odmerek g/kg: 70/100

PASTA OREH

Odmerek g/kg: 60/70

PASTA PANNA COTTA

Odmerek g/kg: 50

PASTA PINOLADA

Odmerek g/kg: 130

PASTA PISTACIJA

Odmerek g/kg: 60/70

PASTA BREZALKOHOLNI TIRAMISU

Odmerek g/kg: 60/70

PASTA TORRONCINO

Odmerek g/kg: 60/70

PASTA RUMENA VANILJA

Odmerek g/kg: 25/35

PASTA VANIGLIA GOURMET

Odmerek g/kg: 25

PASTA VANIGLIA LOVERS

Odmerek g/kg: 25

PASTA WALDMEISTER

Odmerek g/kg: 50

PASTA ZUPPA INGLESE

Odmerek g/kg: 50

PASTA WHISKY

Odmerek g/kg: 50

EMBALAŽA: LONČEK

PASTA KONCENTRIRAN MEHKI KAMEL

Odmerek g/kg: 30

EMBALAŽA: JAR

SADNE PASTE

Priprava teh past poteka s postopkom kuhanja na nizki temperaturi in z metodo vakuumskega koncentriranja. Še ena pomembna lastnost je visok odstotek sadja, ki je vsebovano v proizvodih: kar 40 %. Sadne paste Giuso so odlične za namoščanje sadja v sladoledih, priporočajo pa se tudi za okrepitev okusa, če se za sladoled uporablja sveže ali zamrznjeno sadje.

PROIZVOD

POMARANČNA PASTA

Odmerek g/kg: 60/70

BANANINA PASTA

Odmerek g/kg: 60/70

PASTA IZ ČRNEGA RIBEZA

Odmerek g/kg: 60/70

KIVIJEVA PASTA

Odmerek g/kg: 60/70

MALINOVA PASTA

Odmerek g/kg: 60/70

MANGOVA PASTA

Odmerek g/kg: 60/70

BOROVNIČEVA PASTA

Odmerek g/kg: 60/70

EMBALAŽA: LONČEK

LINIJA TANTOFRUTTO

Za proizvodnjo teh past uporabljamo neagresivno metodo, ki ohranja organoleptične lastnosti sadja neokrnjene: gre za kuhanje pri nizki temperaturi in metodo vakuumskega koncentriranja. Za sadne paste linije Tantofrutto je značilno, da imajo izredno visok delež sadja (1 kg sadja na 1 kg paste).

PROIZVOD

MARELIČNA PASTA

Odmerek g/kg: 60/70

VIŠNJEVA PASTA

Odmerek g/kg: 60/70

ANANASOVA PASTA

Odmerek g/kg: 60/70

JAGODNA PASTA

Odmerek g/kg: 60/70

JAGODNA PASTA TIP E

Odmerek g/kg: 60/70

PASTA IZ GOZDNIH JAGOD

Odmerek g/kg: 60/70

PASTA IZ ZELENEGA JABOLKA

Odmerek g/kg: 60/70

MELONINA PASTA

Odmerek g/kg: 60/70

BRESKOVA PASTA

Odmerek g/kg: 60/70

BRESKOVA PASTA

Odmerek g/kg: 60/70

EMBALAŽA: LONČEK

JOGURT

Podjetje Giuso odgovarja na potrebe vseh sladoledarjev tudi z linijo proizvodov, s katerimi je mogoče na različne načine pripraviti odlične jogurtne sladolede.

PROIZVOD

PERYO'

Je visokokakovostni proizvod, ki se uporablja za dajanje jogurtne okusa osnovni sladoledni mešanici. Sladoledu daje prijeten, dolgotrajen in le rahlo kisel okus; idealen je tudi za pripravo sorbetov in granit. Vsebuje liofilizirani pravi jogurt in se uporablja pri hladni pripravi.

Odmerek g/kg: 30

PERYO AC

Dodatek za okus s poudarjeno kislim priokusom, namenjen osnovni mešanici jogurtne sladoleda.

Odmerek g/kg: 30

PERYO' BASE 50

Ta proizvod je več kot le dodatek za okus: je prava sladoledna osnova (50 g na liter mleka) z dodatkom liofiliziranega jogurta. Okus je nežen in ima zaokroženo aromo. Ne vsebuje maščob in omogoča pripravo sladoleda s suho in kompaktno strukturo.

Odmerek g/kg: 30

PERYO' MOČEN OKUS

Dodatek za okus v prahu z močnim okusom, za stranke, ki si želijo odločne in značilne arome.

Odmerek g/kg: 30

PERYO' OMEGA 3 FLASH

Kompletni preparat za jogurtni sladoled z omega-3 maščobnimi kislinami, s pravim jogurtom.

Odmerek g/kg: 300

PERYO' FLASH

Kompletni preparat; edini, ki se pripravi z vodo; za popolno poenostavitev priprave sladoleda z okusom jogurta. Zanj je značilen močen okus, bolj kisel kot pri drugih proizvodih te linije.

Odmerek g/kg: 30

PERYO' LIGHT FLASH

Kompletni preparat za nizkokalorični jogurtni sladoled, brez sladkorjev in brez maščob; vsebuje vlakna in maltitol. Dobavi se v vrečkah z 1,25 kg proizvoda, k čemur je treba dodati le 2,5 litra vode.

Odmerek g/kg: 330

SOSOFT YOGURT

Kompletni preparat z jogurtom v prahu za pripravo točenega jogurtne sladoleda: 800 g proizvoda SoSoft Yogurt je treba dodati 500 g manj mastnega jogurta na vsaka 2 litra mleka.

Odmerek g/kg: 240

EMBALAŽA: VREČKA

DRUGI DODATKI ZA OKUS

PROIZVOD

OSNOVA Z OKUSOM SIROVE TORTE

Za sladoled na osnovi mleka s prijetnim okusom svežega sira in z nežnorumeno barvo. Brez hidrogeniranih rastlinskih maščob.

Odmerek g/kg: 100

TOPLJIVI GRENKI KAKAV 22/24 %

Izbrani kakav v prahu z 22/24 % kakavovega masla.

Odmerek g/kg: 70

ČOKOLADA SUPER 120

Mešanica kakava in čokolade za dodajanje okusa, ki jo odlikuje odlična topnost: za pripravo zelo kremastega sladoleda. Odlična tako za vročo kot za hladno pripravo.

Odmerek g/kg: 65/70

MLEKO & SMETANA

V skladu s trenutnimi tržnimi trendi, ki so vse bolj usmerjeni k proizvodom močnega okusa in naravnega izvora, proizvod MLEKO & SMETANA vsebuje samo naravne arome. Prisotnost smetane v prahu daje sladoledu nežen in prijeten okus po smetani, obenem pa okrepi kremnost.

Odmerek g/kg: 50

LIMONA LIMONA

Kompletna osnova z limoninim sokom za pripravo sladoleda z 20 % deležem sadja.

Odmerek g/kg: 65/70

LIMONA 50

Ta proizvod vsebuje dehidriran limonin sok z dodatki drugih sestavin, ki pospešujejo topnost v vodi. Odličen za pripravo sladoledov, sorbetov in granit. Ne vsebuje niti maščob niti mlečnih derivatov.

Odmerek g/kg: 33/35

MASCARPONE 30

Dodatek za okus v prahu, ki se uporablja pri hladni pripravi: dodate ga k mlečni osnovi, da sladoledu podelite značilni okus sira mascarpone.

Odmerek g/kg: 30

MASTIKA MIX

Dodatek za okus v prahu, ki daje sladoledu ali drugim slaščičarskim proizvodom značilni okus po smoli mastike.

Odmerek g/kg: 30

EMBALAŽA: VREČKA



LINIJA VARIEGATI (POLIVI)

Linija Variegati Giuso se odlikuje po široki izbiri proizvodov, po kakovosti surovin in po viskoznosti, zaradi katere v sladoledu ne nastajajo neprijetne "lužice". Omogoča privlačnejšo predstavitev v hladilnem pultu, pri čemer se lahko sladoledar prepusti svoji domišljiji.

VARIEGATI (POLIVI) V OBLIKI PASTE

PROIZVOD

VARIEGATO VIŠNJA

Odmerek g/kg: 100

VARIEGATO VIŠNJA AZO

Odmerek g/kg: 100

VARIEGATO VIŠNJA TIP E

Odmerek g/kg: 100

VARIEGATO KAVA

Odmerek g/kg: 100

VARIEGATO KARAMEL

Odmerek g/kg: 100

VARIEGATO KREMA MEHKI KARAMEL

Odmerek g/kg: 100

VARIEGATO JAGODA

Odmerek g/kg: 100

VARIEGATO MALINA

Odmerek g/kg: 100

VARIEGATO MANGO

Odmerek g/kg: 100

VARIEGATO GRANATNO JABOLKO

Odmerek g/kg: 100

VARIEGATO BOROVNICA

Odmerek g/kg: 100

VARIEGATO BRESKEV-POMARANČA

Odmerek g/kg: 100

VARIEGATO PISTACIJA

Odmerek g/kg: 100

VARIEGATO GOZDNI SADEŽI

Odmerek g/kg: 100

~~~~~  
EMBALAŽA: LONČEK

### VARIEGATI (POLIVI) V STEKLENICI

#### PROIZVOD

**VARIEGATO MARELICA**

Odmerek g/kg: po potrebi

**VARIEGATO VIŠNJA**

Odmerek g/kg: po potrebi

**VARIEGATO BELA**

Odmerek g/kg: po potrebi

**VARIEGATO KARAMEL**

Odmerek g/kg: po potrebi

**VARIEGATO MANGO**

Odmerek g/kg: po potrebi

**VARIEGATO ČRNA**

Odmerek g/kg: po potrebi

**VARIEGATO BEZEG**

Odmerek g/kg: po potrebi

**VARIEGATO STRAČATELA**

Odmerek g/kg: po potrebi

~~~~~  
EMBALAŽA: STEKLENICA

VARIEGATI AMORDIFRUTTA

Linija polivov, ki se lahko pohvalijo z očitno odličnostjo sestavin ter s kakovostjo in z visokim deležem kandiranega in polkandiranega sadja. Brez konzervansov; brez barvil; z izključno naravnimi aromami.

PROIZVOD

AMORDIFRUTTA POMARANČA

Odmerek g/kg: 100

AMORDIFRUTTA CHERRY

Odmerek g/kg: 100

AMORDIFRUTTA INGVER

Odmerek g/kg: 100

~~~~~  
EMBALAŽA: LONČEK

### KUVERTURE

Visoko specializirana in učinkovita linija proizvodov za garniranje in prelivanje sladoledov.

#### PROIZVOD

**CHOCONOBLE TEMNA**

Visokokakovostna kuvertura na osnovi prave temne čokolade (85 %) je bogata in radodarna. Proizvod Choconoble Temna, z močnim, dišečim, aromatičnim okusom, omogoča debelejšo kuverturo, ki ima poudarjen in prijeten učinek "lomljenja".

Odmerek g/kg: po potrebi

**CHOCONOBLE BELA**

Visokokakovostna kuvertura na osnovi prave bele čokolade (85 %). Omogoča debelejšo kuverturo, ki ima poudarjen in prijeten učinek "lomljenja".

Odmerek g/kg: po potrebi

**CHOCONOBLE MLEČNA**

Visokokakovostna kuvertura na osnovi prave mlečne čokolade (85 %). Omogoča debelejšo kuverturo, ki ima poudarjen in prijeten učinek "lomljenja".

Odmerek g/kg: po potrebi

**STRAČATELA**

Kuvertura v obliki paste na osnovi kakava: uporabna za okus stračatele v banjici ali za kuverturo sladoledov na palčki.

Odmerek g/kg: po potrebi

~~~~~  
EMBALAŽA: LONČEK

LINIJA CHOCOBUONI

Chocobuoni je linija čokoladnih polivov, ki lahko primerno obogatijo sladoled, tako z vidika okusa kot z vidika videza in čvrstosti.

PROIZVOD

CREMA BISCHOCO

Odmerek g/kg: 100

CREMA CHOCOBELLO

Odmerek g/kg: 100

CREMA CHOCOCOCCO

Odmerek g/kg: 100

CREMA CHOCOCRUNCH

Odmerek g/kg: 100

CREMA CHOCOMUFFIN

Odmerek g/kg: 100

CREMA CHOCOPEANUT

Odmerek g/kg: 100

CREMA CHOCORÈ

Odmerek g/kg: 100

CREMA CHOCOWAFER

Odmerek g/kg: 100

~~~~~  
EMBALAŽA: LONČEK



## LINIJA HLADNIH KREM

Trije proizvodi in fantazija: to je recept podjetja Giuso za ustvarjanje nešteti različic tradicionalnega hladnega crema. Idealne so za vse sladoledarje, ki želijo obogatiti svoj hladilni pult z nekoliko drugačno ponudbo, kar se tiče konsistence in zadovoljevanja okusov. Uporabite jih lahko: čiste, tako da jih preprosto vlijete v banjico za sladolead in jo postavite v ohranjevalnik temperature ali v hitri zamrzovalnik, dokler ne dobite ustrezne konsistence izdelka; razredčene z mlekom v razmerju 50 % in nato zamrznjene, tako kot običajne sladoleadne mešanice, v aparatu za pripravo sladoleada.

### PROIZVOD

#### BELA

Krema na osnovi bele čokolade; za ljubitelje nežnega in zaokroženega okusa.  
Odmerek g/kg: po potrebi

#### SVETLA

Krema na osnovi lešnikov in mleka; za ljubitelje bolj mehkega in slastnega okusa.  
Odmerek g/kg: po potrebi

#### TEMNA

Krema na osnovi lešnikov in kakava; za ljubitelje polnega in zadovoljujočega okusa.  
Odmerek g/kg: po potrebi

~~~~~  
EMBALAŽA: LONČEK

SLASTNE KREME

Slastne kreme so posebni sadni preparati za ustvarjanje sladkosnednih kombinacij; z njihovo pomočjo je mogoče sladoleadni pult predstaviti na izviran način, zlasti v hladnejših mesecih leta, ko se poraba tradicionalnih sladoleadov zmanjša.

PROIZVOD

FIGE & RUM

Odmerek g/kg: po potrebi

ŠTRUDELJ

Odmerek g/kg: po potrebi

~~~~~  
EMBALAŽA: LONČEK

## SLADICE SVETA

Linija proizvodov, ki izvirajo iz interpretacije sladic različnih svetovnih tradicij. Vsi proizvodi te linije so torej kombinirani iz: - **osnovne paste**; - **polivov in oblog**; oboje je kombinirano tako, da s premišljenim medsebojnim razmerjem ponudi idejo določene sladice.

### PROIZVOD

#### KIT CATALANA

##### PASTA CREMA CATALANA

Odmerek g/kg: 50 • Embalaža 1 Lonček

##### DROBTINE KAREMELNEGA SLADKORJA

Odmerek g/kg: 20 • Embalaža 1 Lonček

##### PASTA CAMEL

Odmerek g/kg: 100 • Embalaža 1 Steklenica

#### KIT CHEESECAKE

##### OSNOVA Z OKUSOM SIROVE TORTE

Odmerek g/kg: 70/75 • Embalaža 1 Vrečka

##### DROBTINE KAREMELIZIRANIH PIŠKOTOV

Odmerek g/kg: po potrebi • Embalaža 1 Vrečka

#### KIT MUFFIN

##### PASTA MUFFIN

Odmerek g/kg: 50 • Embalaža 1 Lonček

##### CREMA CHOCOMUFFIN

Odmerek g/kg: po potrebi • Embalaža 1 Lonček

##### VARIEGATO BOROVNICA

Odmerek g/kg: po potrebi • Embalaža 1 Lonček

### PROIZVOD

#### KIT DUNAJSKA TORTA

##### CUZCO FONDENTE SUPERIOR

(VRHUNSKA TEMNA ČOKOLADA)

Odmerek g/kg: 375 • Embalaža 2 Vrečki

##### VARIEGATO MARELICA

Odmerek g/kg: 50/65 • Embalaža 1 Steklenica

##### STRAČATELA

Odmerek g/kg: 50/65 • Embalaža 1 Steklenica

#### KIT STRUDEL

##### PASTA PIŠTOT

Odmerek g/kg: 50 • Embalaža 1 Lonček

##### SLASTNA KREMA ŠTRUDELJ

Odmerek g/kg: 100 • Embalaža 1 Lonček

#### KIT MACARON

##### PASTA MANDORLA PREMIUM

(MANDLJEVA PASTA)

Odmerek g/kg: 50/100 • Embalaža 1 Lonček

##### VARIEGATO PISTACIJA

Odmerek g/kg: po potrebi • Embalaža 1 Lonček

##### MACARONS

Dekoracija • Embalaža 1 Vrečka

# SLADOLEDARSTVO

## READY MIX

### LINIJA FLASH

Poudarek je na hitrosti in poenostavitvi postopka priprave. Gre za proizvode, ki so pripravljene za uporabo; treba jim je le dodati vodo. Poleg enostavnosti uporabe ta linija proizvodov omogoča pripravo nekaterih okusov sladoleda, za katere je včasih težko pridobiti klasične surovine.

### SADJE

#### PROIZVOD

##### LUBENICA

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### RDEČA POMARANČA

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### BANANA

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### BELLOLIMONE (LIMONA)

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### JAGODA

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### MALINA

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### LIMETA

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### MANDARINA

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### GRANATNO JABOLKO

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### ZELENO JABOLKO

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### MELONA

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### RUMENA BRESKEV

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### ROŽNATA GRENIVKA

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### BEZEG

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### TROPSKO SADJE

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

### KREME

#### PROIZVOD

##### EKSTRA TEMNA ČOKOLADA SDL

Dosaggio g/Kg: 400 • Uporaba: Voda

##### ČOKOLADA

Dosaggio g/Kg: 333 • Uporaba: Voda/Mleko

##### KOKOS

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda/Mleko

##### FIORDILATTE (MLEČNI CVET) BREZ LAKTOZE

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda/Mleko

##### FIORDILATTE (MLEČNI CVET)

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda/Mleko

##### SLADKI KOREN

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda/Mleko

##### LEŠNIK

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda/Mleko

##### PERYO' CON OMEGA 3 (JOGURT Z OMEGA-3)

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda/Mleko

##### PERYO' (JOGURT)

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### PISTACIJA

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda/Mleko

##### VANILJA

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda/Mleko

### LIGHT

#### PROIZVOD

##### ACE LIGHT

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### ALOE VERA TROPICAL LIGHT

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### ANANAS LIGHT

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### KAKAV LIGHT

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### FIORDILATTE (MLEČNI CVET) LIGHT

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### JAGODA LIGHT

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### LIMONA LIGHT

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### PERYO' (JOGURT) LIGHT

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### VANILJA LIGHT

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

EMBALAŽA: VREČKA

### LINIJA SO-SOFT

Kompletna linija že okušenih proizvodov, namenjenih pripravi izvrstnih točenih (soft) sladoledov.

#### PROIZVOD

##### ČOKOLADA

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### JAGODA

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### FIORDILATTE (MLEČNI CVET)

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### VANILJA

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

##### JOGURT

Odmerek g/kg: 300 • Uporaba: Voda

EMBALAŽA: VREČKA

### GRANITOSE (PREPARATI ZA GRANITE)

Gre za linijo zelo uporabnih, preprostih in kompletnih proizvodov za pripravo odličnih granit. Lahko se uporabljajo tako v aparatih za granite kot v aparatih za sladoled, odvisno od sladoledarjevega načina dela.

#### PROIZVOD

##### GRANITOSA LIMONE

Odmerek g/kg: 140/280

##### GRANITOSA MENTA

Odmerek g/kg: 140/280

##### GRANITOSA NEUTRA

Odmerek g/kg: 140/280

EMBALAŽA: VREČKA



## DEKORACIJE

### TOPPING

Žlahtni prelive z močnim in žametnim okusom, narejeni iz pristnih in visokokakovostnih surovin s pomočjo sodobnih tehnologij. Poleg tega je za prelive na osnovi sadja značilen zelo visok delež sadja: okrog 40 %.

### PROIZVOD

#### VIŠNJA

Odmerek g/kg: po potrebi

#### KAVA

Odmerek g/kg: po potrebi

#### KARAMEL

Odmerek g/kg: po potrebi

#### ČOKOLADA

Odmerek g/kg: po potrebi

#### JAGODA

Odmerek g/kg: po potrebi

#### KIVI

Odmerek g/kg: po potrebi

#### MALINA

Odmerek g/kg: po potrebi

#### BOROVNICA

Odmerek g/kg: po potrebi

#### LEŠNIK

Odmerek g/kg: po potrebi

#### TROPSKO SADJE

Odmerek g/kg: po potrebi

#### GOZDNI SADEŽI

Odmerek g/kg: po potrebi

~~~~~  
EMBALAŽA: STEKLENICA

DEKORACIJA

Ti proizvodi so v pomoč sladoledarju pri dekoriranju in garniranju sladic in sladoledov. Vse sestavine so bile skrbno izbrane za zagotavljanje maksimalne kakovosti.

PROIZVOD

OBARVANE ČOKOLADNE KROGLICE

Odmerek g/kg: po potrebi

CIOCOCEREALI Z MLEČNO ČOKOLADO

Odmerek g/kg: po potrebi

DROBCI AMARETTO (GRENKLJATI PIŠKOT)

Odmerek g/kg: po potrebi

DROBCI KARAMELIZIRANIH PIŠKOTOV

Odmerek g/kg: po potrebi

DROBCI MERINGE

Odmerek g/kg: po potrebi

LEŠNIKOVE DROBCI

Odmerek g/kg: po potrebi

DROBCI ČOKOLADNIH LEŠNIKOV

Odmerek g/kg: po potrebi

DROBCI TURŠKEGA MEDU

Odmerek g/kg: po potrebi

DROBCI KARAMELNEGA SLADKORJA

Odmerek g/kg: po potrebi

IZBRANI PRAŽENI LEŠNIKI

Odmerek g/kg: po potrebi

~~~~~  
EMBALAŽA: VREČKA

## VIŠNJE IN ČEŠNJE ZA SLADOLEDARSTVO

### PROIZVOD

#### AMARENA (VIŠNJA)

Izdelana iz prave višnje, mehka, rdeča z odtenkom vijolične, velikost 18/20, volumski delež sadja 75 %.  
Odmerek g/kg: po potrebi

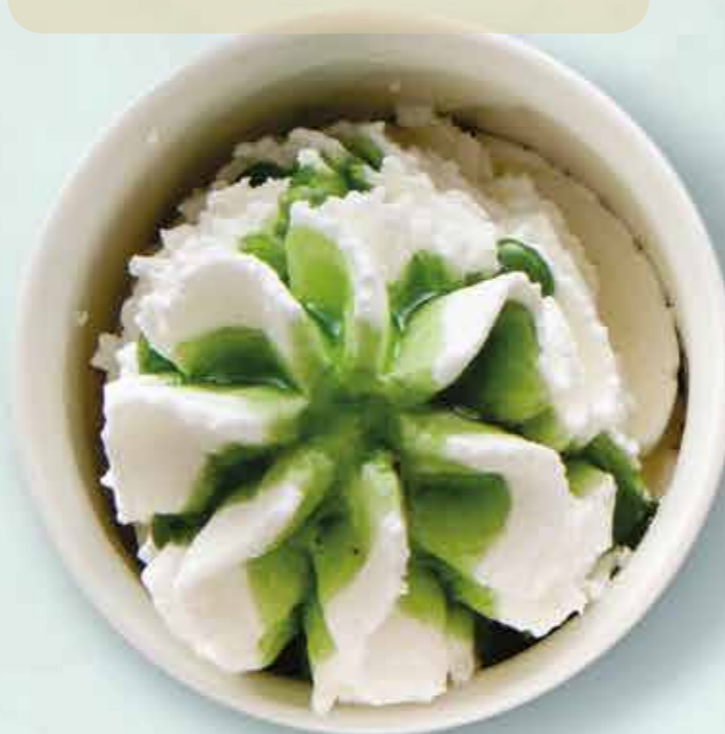
#### AMARENATA (ČEŠNJA)

Izdelana iz češnje za zadovoljitev želja tistih, ki dajejo prednost bolj sočnemu in hrustljavemu sadežu. Volumski delež sadja je 75 %.  
Odmerek g/kg: po potrebi

#### VIŠNJEV SIRUP

Za garniranje sladolednih kup, v ročki za 6,5 kg.  
Odmerek g/kg: po potrebi

~~~~~  
EMBALAŽA: PLOČEVINKA



#CONGIUSOPUOI

RAZŠIRI OBZORJA SVOJE SLAŠČIČARSKE UMETNOSTI.

PRIPRAVA OSNOVNIH MAS

PROIZVODI ZA PRIPRAVO
OSNOVNIH MAS

LINIJA UNICO

DODATKI ZA OKUS

LINIJA GUSTOPAN

OBLIVI

LINIJA GLASSAPIÙ

LINIJA FARCITOP

LINIJA SPLENDIDEE

DRUGI PROIZVODI



MODERNO SLAŠČIČARSTVO

PRIPRAVA OSNOVNIH MAS

PROIZVODI ZA PRIPRAVO OSNOVNIH MAS

PROIZVOD

BASE SEMIFREDDO

Je nova, zelo inovativna osnova, ki izboljšuje videz, strukturo in obstojnost zmrzlin (semifreddi) v hladilnem pultu (za sladolede). Že majhen odmerek (samo 150 g za liter smetane) vam omogoča, da v mešalniku pripravite smetano, ki bo mehka, kremasta in nežnega okusa.

Izdelana je:

- brez maščob,
- brez emulgatorjev,
- samo z naravnimi aromami.

Odmerek g/kg mešanice: 115

CHARM

Gre za dodatek, ki izboljša strukturo in stabilizira preparate na osnovi smetane, ki se postrežejo pri temperaturi nad lediščem (od 0° do +4 °C). Omogoča učinkovito zamenjavo tradicionalne želatine: njena uporaba je enostavnejša, saj ni potrebno segrevanje. Izdelan je brez dodanih maščob.

Odmerek g/kg mešanice: 140

CUZCOMOUSSE

Ta proizvod izvira iz združitve – s pomočjo naj sodobnejše tehnologije – najboljših čokolad in najboljših surovin za pripravo musa iz čiste čokolade. Zanj je značilna uporaba razpršene čiste čokolade; vsebuje 60 % delež temne čokolade. Izdelan je brez dodanih arom in maščob ter je namenjen uporabi s smetano. Uporaben je za: muse, slaščice v kozarcu, slaščice za vetrino, slaščice za na krožnik.

Odmerek g/kg mešanice: 230/330

CUZCOMOUSSE BIANCO

Ta proizvod izvira iz združitve – s pomočjo naj sodobnejše tehnologije – najboljših čokolad in najboljših surovin za pripravo musa iz bele čokolade. Zanj je značilna uporaba razpršene čiste čokolade; vsebuje 30 % delež bele čokolade. Izdelan je brez dodanih maščob in z izključno naravnimi aromami; omogoča pripravo musa iz bele čokolade z edinstvenim okusom, ki je nežen in sladek, vendar ne pretirano. Uporaben je za: muse, slaščice v kozarcu, slaščice za vetrino, slaščice za na krožnik.

Odmerek g/kg mešanice: 230/330

PROIZVOD

L'AMERINGA

Ta proizvod se navdihuje iz pomembne italijanske slaščičarske tradicije. Preparat je namenjen pripravi odlične italijanske meringe na praktičen, zanesljiv in hiter način. Je brez arom in se uporablja z vodo. Načini uporabe: za pripravo klasičnih semifreddov; z njim naredite smetano lažjo; za dekoracije.

Odmerek g/kg mešanice: 120/330

PERFETTO -18

Gre za dodatek, ki izboljša strukturo in stabilizira stepeno smetano: omogoča rezanje slednje tudi pri temperaturi -18 °C. Za ustvarjanje visokokakovostnih semifreddov, ki imajo dober učinek in so hitro pripravljene. Lahko se uporablja bodisi z jajci ali brez njih; mogoče ga je uporabiti tako s stepalnikom za smetano kot z mešalnikom. Izdelan je brez dodanih maščob.

Odmerek g/kg mešanice: 110/166

PERMOUSSE

Ta proizvod je zasnovan nalašč za pripravo musa (za v hladilni pult ali za v kozarec). Za pripravo sta potrebna le mleko in PerMousse. Formula tega proizvoda omogoča izredno hitro pripravo (v 2 minutah) mehkega nevtralnega musa, ki mu lahko dodate aromo na različne načine. Poleg tega je idealen za pripravo vročega sladoleda. Izdelan je brez hidrogeniranih rastlinskih maščob.

Odmerek g/kg mešanice: 286/375

PREMIAPANNA

Dodatek, ki izboljšuje smetano, ker jo za dolgo časa ohranja mehko in z odlično strukturo. Poleg tega odpravlja težavo sinereze (ločitve vode in maščobe) in je idealno sredstvo za ohranjanje strukture smetane za daljši čas. Lahko se uporablja v stepalniku za smetano ali v mešalniku; izdelan je brez arom. Uporablja se za: smetano za pripravo semifreddov, smetano za dekoracijo tort, smetano za garniranje kup.

Odmerek g/kg mešanice: 40/80

EMBALAŽA: VREČKA

GG OVO

Zaradi sodobnih predpisov ter zaradi zahtev po konstantnem ohranjanju kakovosti in higijene je ta proizvod na osnovi jajčnega rumenjaka in sladkorja dragocena sestavina različnih receptov. Poseben postopek pastorizacije, ki uporablja blage tehnologije, ohranja naravne organoleptične lastnosti jajčnih rumenjakov, ki so vsi visokokakovostni. Proizvod je izdelan izključno iz jajčnega rumenjaka in sladkorja, brez arom in konzervansov.

Odmerek g/kg mešanice: po potrebi

EMBALAŽA: STEKLENICA

LINIJA UNICO

Principi poenostavljanja, vsestranske uporabnosti in fleksibilnosti se uresničujejo v obliki novih osnov za izboljšanje strukture. Različni nivoji določenega proizvoda/storitve bodo lahko uporabljeni ne glede na to, ali gre za pripravo pri temperaturi nad ničlo (musi, bavarske kreme) ali pod ničlo (semifreddi). Po zaslugi različnih možnosti izbire in drugih komplementarnih sestavin bo mogoče ustvarjati edinstvene in vselej nove slaščice na osnovi istega proizvoda.

PROIZVOD

UNICO 1

Nevtralna osnova, ki stabilizira in izboljša strukturo smetane; obdelana je z naravnimi aditivi (želatina, škrob), ki so aktivni pri hladni pripravi; vsebuje grozdni sladkor in je brez arom. Odlična je za uporabo pri izdelkih, ki se postrežejo pri temperaturi nad ničlo; idealna je tudi za semifredde, ki se shranjujejo in strežejo pri -18 °C (manjši odmerek).

Odmerek g/kg mešanice: 50

UNICO 2

Osnova, ki stabilizira in izboljša strukturo smetane; obdelana je z naravnimi aditivi (želatina, škrob), ki so aktivni pri hladni pripravi; obogatena je z rastlinskimi vlakni in mlečnimi beljakovinami; omogoča pridobitev stabilnih, kremastih in mehkih mas tudi pri poenostavljenih receptih. Vsebuje grozdni sladkor in je brez arom. Odličen je za izdelke, ki se strežejo pri temperaturi nad ničlo. Daje strukturo tudi semifreddom, ki se shranjujejo in strežejo pri -18 °C (manjši odmerek): mogoče jih je razrezati na porcije že takoj, ko jih vzamemo iz zmrzovalnika; poleg tega so stabilni pri temperaturnih nihanjih.

Odmerek g/kg mešanice: 100

UNICO 3

Kompletna osnova za semifredde (priprava z mlekom), ki je obdelana z nehidrogeniranimi rastlinskimi maščobami; vsebuje samo naravne arome in grozdni sladkor. Idealna je za preprosto in hitro pripravo osnovnih mas za semifredde, ki so mehki in zračni, popolnoma nevtralni in zelo stabilni za temperaturna nihanja (na primer pri transportu).

Odmerek g/kg mešanice: 330

EMBALAŽA: VREČKA

DODATKI ZA OKUS

LINIJA GUSTOPAN

Linija past za dodajanje okusa na osnovi sadnega pireja: za aromatizacijo stepenih ali tekočih mas. Formulirane so tako, da ohranjajo strukturo mas (smetane, slaščičarske kreme, maslene kreme, ganache, semifreddov, desertov ...). Nivo njihove kislosti je tolikšen, da se lahko uporabljajo neposredno v smetani, ne da bi bil ogrožen končni učinek.

PROIZVOD

POMARANČA

Odmerek g/kg: 25/35

JAGODA

Odmerek g/kg: 25/35

LIMONA

Odmerek g/kg: 25/35

EMBALAŽA: LONČEK



MODERNO SLAŠČIČARSTVO

GLAZURE

LINIJA GLASSAPIÙ

Proizvodi, pripravljeni za uporabo, idealni za glazure, tako pri temperaturi nad ničlo kot pri temperaturi pod ničlo. GlassaPiù Bela je lahko aromatizirana in obarvana po želji.

PROIZVOD

BELA

Odmerek g/kg: po potrebi

ČOKOLADA

Odmerek g/kg: po potrebi

EMBALAŽA: LONČEK

LINIJA FARCITOP

Proizvodi za glazure hladnih desertov, ki se nane-sejo z lopatko ali z oblivanjem. Idealni so tudi za nadeve; vsebujejo 40 % sadja.

PROIZVOD

POMARANČA

Odmerek g/kg: po potrebi

JAGODA

Odmerek g/kg: po potrebi

LIMONA

Odmerek g/kg: po potrebi

GOZDNI SADEŽI

Odmerek g/kg: po potrebi

EMBALAŽA: PLOČEVINKA EASY-OPEN

LINIJA SPLENDIDEE

Gre za novo linijo glazur, ki se lahko uporabljajo pri temperaturi nad ničlo ali pod ničlo. Zagotavljajo: enakomerno prekritje, tako na ravnih površinah kot na navpičnih robovih; močan oprijem, tudi v fazi odmrzovanja; vselej oster in čist rez; ne zamrznejo in ne postanejo motne pri nizkih temperaturah. Za optimalno uporabo priporočamo, da proizvod segrejete v vodni kopeli ali v mikrovalovni pečici do temperature 42–46 °C. Poleg tega priporočamo, da proizvoda ne mešate pred segrevanjem, da se izognete asimilaciji zraka in posledičnemu nastajanju kepice.

PROIZVOD

VIŠNJA

Odmerek g/kg: po potrebi

POMARANČA

Odmerek g/kg: po potrebi

BELA

Odmerek g/kg: po potrebi

KARAMEL

Odmerek g/kg: po potrebi

ČOKOLADA

Odmerek g/kg: po potrebi

JAGODA

Odmerek g/kg: po potrebi

LIMONA

Odmerek g/kg: po potrebi

PISTACIJA

Odmerek g/kg: po potrebi

EMBALAŽA: LONČEK

DRUGI PROIZVODI

PROIZVOD

ŽELATINA GELOSA

Primerna za glaziranje pri temperaturah od -18 °C do +4 °C; ne postane motna in ne zamrzne, omogoča vselej obdelovanje z lopatko.

Odmerek g/kg: po potrebi

EMBALAŽA: PLOČEVINKA

ISOMALTO

Gre za poseben sladkor za ustvarjanje dekoracij iz vlečnega sladkorja; izjemno prozoren in odporen na vlago. Omogoča oblikovanje mehurčkov, marmoriranje, zgrbančenje in druge učinke, odvisno od ustvarjalnosti slaščičarja.

Odmerek g/kg: po potrebi

EMBALAŽA: VREČKA



O P O M B E





Giuso Guido S.p.A.
Reg. Cartesio 15012 Bistagno (AL)

giuso.it