



GIUSO: UN SECOLO DI INNOVAZIONE

Giuso nasce nel 1919, in un piccolo laboratorio artigianale. Da allora ha vissuto, condiviso e raccontato una storia di successo, fino a diventare oggi una solida realtà industriale ed un punto di riferimento per il mercato nazionale ed internazionale.

In questo lungo percorso di sviluppo Giuso ha avuto sempre come guida e punto di riferimento la propria mission, ovvero "produrre ingredienti composti e semilavorati per gli artigiani dolciari e le piccole industrie, dedicandosi con passione alla costante ricerca di soluzioni innovative e ponendo gli interessi dei clienti alla base di ogni azione ed iniziativa."

Durante questo lungo cammino, Giuso ha consolidato ed interiorizzato alcuni valori chiave che ne guidano costantemente l'azione quotidiana ed il pensiero strategico; questi valori fondanti sono:

- la qualità, intesa come selezione accuratissima delle materie prime, processi produttivi consolidati e costantemente monitorati, e speciali linee di prodotto caratterizzate dall'assenza di conservanti, aromi, coloranti e olii aggiunti;
- l'innovazione;
- la tradizione;
- l'integrità e la trasparenza;
- la passione.

Oggi Giuso è un importante e qualificato esponente del Made in Italy, esportando in oltre 35 paesi in tutto il mondo, ed ha finalmente coronato un sogno lungamente inseguito, quello di costruire un nuovo complesso industriale che unisse ad un cuore tecnologico all'avanguardia una presenza non intrusiva, ma bensì rispettosa e valorizzante per il territorio che lo ospita.

La nuova casa di Giuso si sviluppa su una superficie coperta di circa 11.000 mq ca ed ospita reparti produttivi all'avanguardia ed un magazzino automatico unico nel settore, con una capacità di movimentazione di 700 colli all'ora.

Qui si scriverà la nuova storia di successo di Giuso; da qui partiranno i prossimi cento anni di innovazione e servizio.

IL GELATO AL CIOCCOLATO

Il gelato al cioccolato rappresenta, da sempre, "il gelato" nella nostra immaginazione collettiva.

Quando si pensa "al gelato" è difficile, infatti, non pensare ad alcune immagini radicate nella fantasia di ognuno di noi: dai bambini con grandi baffi di cioccolato alle gocce di cioccolato che scendono dal cono nelle calde serate d'estate.

Perché il cioccolato è da sempre sinonimo di bontà e golosità ed il gelato al cioccolato è la sublimazione di questa percezione comune.

Inoltre il cioccolato è un gusto molto "socievole", che ben si accompagna con quasi tutti gli altri gusti presenti nelle vetrine di gelateria: dalle creme classiche alla frutta, fino ai gusti più nuovi e ricercati.

"Cioccolato e ..." è una delle frasi più sentite in gelateria.

E' pertanto facile affermare che oggi il gelato al cioccolato è uno dei gusti più diffusi e consumati nelle gelaterie artigianali, al punto che da alcuni anni si è andata consolidando la tendenza di presentare più versioni di gelato al cioccolato in modo da soddisfare le diverse esigenze dei molti estimatori di questa delizia.

Esiste, quindi, un grande ed unico amore per il gelato al cioccolato da parte dei consumatori di tutte le età, ma, al contempo, esistono almeno due diversi modi di preparare il gelato al cioccolato, ovvero utilizzando

_ il cacao

oppure

_ il cioccolato.

CACAO E CIOCCOLATO: UNA BREVE STORIA

Il cacao ed il cioccolato vengono, spesso, considerati quasi dei sinonimi, almeno dalla maggioranza dei consumatori finali.

In realtà, cacao e cioccolato sono due cose molto diverse, in quanto rispettivamente frutto della fase iniziale e finale dello stesso processo; quello della produzione del cioccolato.

Il cacao è il frutto originario e l'intero processo inizia con la raccolta, la fermentazione, l'essiccazione e la tostatura delle fave di cacao.

Dalle fave di cacao così lavorate si ottengono tre tipologie di semilavorati:

_ la **Pasta di Cacao**, un liquido denso e bruno, che deriva dalla macinazione delle granelle del cacao;

_ il **Burro di Cacao**, che altro non è che il pregiato grasso contenuto nei semi di cacao, ottenuto attraverso la lavorazione e la pressatura della Pasta di Cacao con grandi presse idrauliche;

_ la **Polvere di Cacao**, una volta pressata la pasta di cacao, da cui è stato estratto il burro di cacao, resta il cosiddetto pannello di cacao che contiene ancora un 10-20% di materia grassa. Attraverso un ulteriore processo di macinazione e vagliatura, dal pannello si ottiene la polvere di cacao.

Il processo di preparazione del cioccolato vero e proprio inizia da qui con la "miscelazione".

Partendo dall'ingrediente base della pasta di cacao, vengono aggiunti gli altri ingredienti necessari: burro di cacao, zucchero e vaniglia per il cioccolato "fondente"; gli stessi ingredienti più latte per la variante "al latte"; mentre il "cioccolato bianco" non contiene pasta di cacao, ed è ottenuto da burro di cacao, zucchero, vaniglia, latte.

Dopo la miscelazione degli ingredienti base, la pasta di cioccolato viene finemente macinata e, in seguito, affinché il cioccolato diventi "cremoso", la pasta di cioccolato viene sottoposta al processo di concaggio: delle macchine chiamate appunto "conche" mescolano la miscela per tempi molto lunghi e a una temperatura controllata.

Prima della lavorazione finale, il cioccolato deve, infine, essere sottoposto a un trattamento molto importante, il temperaggio, per risultare lucido e croccante.

Durante questa operazione, il cioccolato viene gradualmente raffreddato da 50 °C a 27-28 °C, sotto continua miscelazione, e successivamente riscaldato a 30-31 °C.

Attraverso questo lungo processo di lavorazione il cioccolato acquista importanti caratteristiche distintive, come la struttura vellutata e omogenea, l'aspetto brillante, l'aroma pieno e voluttuoso e quella particolare sensazione di scioglievolezza in bocca che lo rende così unico ed appagante.

Se, quindi, da una parte il cacao rappresenta la purezza originale del frutto e, dall'altra, il cioccolato esprime la più nobile e ricca evoluzione dello stesso, entrambi rappresentano delle assolute eccellenze del gusto e dei pregiati ingredienti per la preparazione del gelato al cioccolato. Seppure diverse.

Ingredienti di alta qualità, che Giuso mette a disposizione dei propri clienti artigiani.

CACAO E CIOCCOLATO: LA GAMMA GIUSO

Il "gelato al cioccolato" può pertanto essere realizzato utilizzando i due diversi ingredienti:

_ il cacao

_ il cioccolato.

E' abbastanza facile ipotizzare che l'intero universo dei gelatieri artigianali possa dividersi tra coloro che preferiscono il cacao e quelli che, viceversa, optano per il vero cioccolato. Ma è anche possibile che una vetrina ricca ed articolata in diverse tipologie di gelato al cioccolato venga realizzata con entrambe le modalità, scelte in funzione del gusto, del tipo di cioccolato o di "specialità" che si vuole realizzare.

Per questo motivo, Giuso, da sempre attenta alle diverse esigenze degli artigiani gelatieri, ha nel tempo sviluppato un'ampia gamma di prodotti, in grado di soddisfare al meglio tutte le necessità.

Oggi, la gamma Giuso di semilavorati per la realizzazione del "gelato al cioccolato" comprende infatti:

_ **Semilavorati a base di Cacao**, come polveri insaporenti, basi arricchite, prodotti pronti;

_ **Semilavorati a base di Vero Cioccolato**, come un'ampia linea di preparati completi.



CACAO AMARO SOLUBILE 22/24%

E' un ottimo cacao con un contenuto del 22 – 24% di burro di cacao. Di colore tendente al rosso, è ideale per essere usato per l'insaporimento della base bianca del gelato.

CIOCCOLATO SUPER 120

Mix di cacao e puro cioccolato per l'insaporimento della base bianca del gelato. Ottimo per lavorazione sia a caldo che a freddo.



BASE COMPLET CIOCCOLATO 100

Base completa al cacao per la produzione di gelato al gusto cioccolato, per uso a caldo e a freddo.

BASE COMPLET CIOCCOLATO 150

Base completa al cacao per la produzione di gelato al gusto cioccolato, per uso a caldo e a freddo. Ideale per chi ricerca un sapore particolarmente marcato.



FRUTTUOSA CREME CIOCCOLATO

Preparato completo al cacao per la realizzazione di un gelato al cioccolato dal sapore pieno e rotondo.

FRUTTUOSA CREME CIOCCOLATO EXTRA DARK SDL

Preparato completo al cacao per la realizzazione di un gelato al cioccolato dal colore molto scuro e dal sapore forte e intenso. Senza derivati del latte e, pertanto, adatto per tutti gli intolleranti al lattosio.

SEMILAVORATI AL VERO CIOCCOLATO: LA LINEA CUZCO

La linea di preparati per gelato al Cioccolato Cuzco ha rappresentato, sin dalla sua uscita sul mercato nel 2006, una vera rivoluzione per la realizzazione del gelato al Vero Cioccolato.

Fino ad allora, infatti, il gelato al Vero Cioccolato poteva essere preparato solo sciogliendo del cioccolato in blocchi all'interno della miscela gelato, un procedimento complesso, con problemi di bilanciamento risolvibili con successo solo da parte di gelatieri esperti.

Il lancio di Cuzco, realizzato con Vero Cioccolato reso in polvere con un procedimento esclusivo brevettato, ha permesso di ottenere in modo semplice e sicuro un gelato con un gusto molto vicino alla purezza del sapore del Cioccolato.

Il lancio di Cuzco ha infatti permesso agli artigiani gelatieri di:

- _ coniugare la qualità con la semplicità della preparazione;
- _ assicurare sempre la bilanciatura del gelato;
- _ garantire la lavorabilità e la morbidezza in vetrina del gelato al cioccolato.

Tutti i prodotti della linea possono inoltre vantare un'eccellenza ingredientistica unica sul mercato poiché sono realizzati:

- _ senza grassi vegetali;
 - _ senza aromi o con aromi naturali laddove presenti;
 - _ con elevate percentuali di cioccolato.
-



CUZCO CIOCCOLATO AL LATTE FINE

Con Vero Cioccolato e con soli aromi naturali, per un gelato chiaro, delicato ma di forte personalità.

CUZCO CIOCCOLATO BIANCO

Con Vero Cioccolato Bianco e soli aromi naturali, per un gelato dal sapore delicato di burro di cacao e latte.

CUZCO GIANDUJA

con Vero Cioccolato in polvere e con Nocchie selezionate, anch'esse rese in polvere per un semplice e rapido utilizzo, permette di realizzare un gelato morbido, cremoso e con un gusto pieno, voluttuoso e fortemente identificato.



CUZCO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE NERO

Con Vero Cioccolato Fondente, permette di realizzare un gelato di cioccolato senza latte dal colore molto scuro e dal sapore fortemente caratterizzato, ma equilibrato e pieno. Adatto per tutti gli intolleranti al lattosio.

CUZCO CIOCCOLATO FONDENTE

Con Vero Cioccolato Fondente, per un gelato dal colore scuro e dal sapore marcato di cacao.

CUZCO CIOCCOLATO FONDENTE SUPERIOR

Con Vero Cioccolato Fondente, per un gelato dal colore scuro e dal sapore che ricorda le più pregiate tavolette di cioccolato fondente.

CUZCO CIOCCOLATO FONDENTE ORIGINE

Caratterizzato dall'elevato contenuto di Vero Cioccolato Fondente al 60% e di Cacao di origine Repubblica Dominicana; consente di realizzare un gelato al Vero Cioccolato Fondente dal gusto marcato, persistente e gratificante, adatto agli amanti dei cioccolati molto fondenti.

SEMILAVORATI AL CACAO

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/kg
C0410012	Cacao Amaro Solubile 22/24%	1,00	6 sacchetti	Q.B.
C00AT200	Cioccolato Super 120	2,00	6 sacchetti	100/120
C0018200	Base Complet Cioccolato 100	2,00	6 sacchetti	70
C0040200	Base Complet Cioccolato 150	2,00	6 sacchetti	110
C00EW125	Fruttuosa Creme Cioccolato	1,25	8 sacchetti	333
C00EY125	Fruttuosa Creme Cioccolato Extra Dark SDL	1,60	8 sacchetti	400

SEMILAVORATI AL VERO CIOCCOLATO: LA LINEA CUZCO

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/kg
C00AF120	Cuzco Cioccolato al Latte Fine	1,20	10 sacchetti	286
C00AP120	Cuzco Cioccolato Bianco	1,20	10 sacchetti	313
C00DG160	Cuzco Gianduja	1,60	10 sacchetti	400
C00BZ160	Cuzco Cioccolato Extra Fondente Nero	1,60	10 sacchetti	400
C00AG150	Cuzco Cioccolato Fondente	1,50	10 sacchetti	375
C00AH150	Cuzco Cioccolato Fondente Superior	1,50	10 sacchetti	375
C00CM160	Cuzco Cioccolato Fondente Origine	1,60	10 sacchetti	400



**Sistema di Rintracciabilità
Interna in accordo alla norma
UNI EN ISO 22005:2008**



Giuso Guido SpA
Regione Cartesio 15012 Bistagno (AL)
t. +39 0144 359411 | f. +39 0144 322964
www.giuso.it | info@giuso.it