



# Splendidee

*Rispecchiano la tua Creatività*





## 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.



# Splendidee

*Rispecchiano la tua Creatività*

**SPLENDIDEE** è una nuova linea di prodotti per **glassare** dolci ed altri elaborati di pasticceria, tradizionale e moderna.

Utilizzabili sia a **temperatura positiva** (+2°/+4°) **che negativa** (-15°/-18°), le nuove glasse si caratterizzano soprattutto per:

- l'importante **effetto coprente** che sono in grado di conferire a torte e semifreddi;
- i **colori lucidi e brillanti**;
- il **sapore delicato**, che non copre quello del dolce.

Le glasse **SPLENDIDEE** garantiscono altri importanti plus tecnici e funzionali, fra i quali vale la pena menzionare:

- la **copertura uniforme**, sia sulle superfici piane che sui bordi verticali;
- il **forte aggrappamento** anche in fase di scongelamento;
- il **taglio sempre pulito** e netto, senza sbavature sull'interno dell'elaborato;
- la totale **assenza di congelamento o opacizzazione** a basse temperature.

L'ampia gamma di referenze è inoltre in grado di coprire **qualsiasi esigenza** di gusto e di colore da parte degli artigiani utilizzatori.

**SPLENDIDEE** sono infatti disponibili nelle seguenti varianti:

- **Amarena**
- **Arancia**
- **Bianca**
- **Caramel**
- **Cioccolato**
- **Fragola**
- **Limone**
- **Pistacchio**

Per ottimizzare l'utilizzo delle glasse **SPLENDIDEE**, è consigliato scaldare il prodotto, a bagnomaria o nel microonde, fino ad una temperatura compresa tra i 42° ed i 46°.

Si consiglia, inoltre, di non mescolare il prodotto prima del riscaldamento, per evitare l'inglobamento di aria e la conseguente formazione di grumi.

Per rendere il prodotto cremoso, in applicazioni che richiedano una spatolatura a freddo, si suggerisce di mescolare con movimenti ampi e lenti con una spatola metallica, smuovendo prima la parte superficiale e andando sempre più in profondità.







Uno dei plus tecnici più importanti delle **Glasse SPLENDIDEE** è la capacità di garantire sempre un taglio pulito e senza sbavature. Ciò permette di non sporcare l'interno del dolce durante il porzionamento, lasciando sempre inalterata la gradevolezza estetica e palatale dell'elaborato.

*Torta Mediterranea: con Pistacchio e Mandorla,  
con Glassa SPLENDIDEE Arancia*



L'applicazione della **Glasse SPLENDIDEE** Bianca testimonia in modo inequivocabile la grande coprenza dei prodotti della linea, in grado di rivestire gli elaborati con uno strato morbido di luce e bontà. Il massimo per la vista ed il palato dei consumatori finali.

*Torta Bianco Imperiale: con Arancio e Amaretto,  
con Glassa SPLENDIDEE Bianca*



Anche in fase di scongelamento, le **Glasse SPLENIDEE** mantengono una forte presa sull'elaborato, evitando di distaccarsi o scivolare dal dolce e compromettere così, sia l'estetica che l'equilibrio di sapori progettato per il dolce stesso. Una garanzia importante per tutelare il consumatore finale al momento del porzionamento.

*Torta Opera: con Cioccolato, Nocciola e Variegato Amordifrutta Cherry, con Glassa SPLENIDEE Cioccolato*



Anche a basse temperature le **Glasse SPLENIDEE** non congelano e, di conseguenza, non si opacizzano, mantenendo sempre quell'effetto specchio che rende i dolci irresistibili agli occhi dei consumatori finali.

*Torta al Caffè e Mou con Glassa SPLENIDEE Caramel*



Le **Glasse SPLEDIDEE** garantiscono colori brillanti, lucidi e naturali, in grado di valorizzare al massimo l'impatto estetico e l'attrattiva visiva delle torte in vetrina.



*Meringata al Limone con Glassa SPLENDIDEE Limone*

La copertura garantita dalle **Glasse SPLENDIDEE** si presenta sempre uniforme, sia sulle superfici piane che sui bordi, valorizzando al massimo l'estetica dell'elaborato che non è penalizzata dalla presenza di zone meno coperte.



*Cheesecake alla Fragola con Glassa SPLENDIDEE Fragola*

La gamma delle nuove **Glasse SPLENDIDEE** si presenta particolarmente ricca e variegata, in grado pertanto di soddisfare qualsiasi esigenza di colore e di gusto da parte degli artigiani utilizzatori.



*Torta alla Crema Napolitaner e Pistacchio con Glassa  
SPLENDIDEE Pistacchio*

Il sapore delle **Glasse SPLENDIDEE** è sempre molto delicato, così da accompagnare in modo armonioso il gusto del dolce, senza prevaricarlo o coprirlo.



*Torta allo Yougurt con Glassa SPLENDIDEE Amarena*



Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
C0907115	Glassa <b>SPLENDIDEE</b> Amarena	1,5	4 secchielli
C0900115	Glassa <b>SPLENDIDEE</b> Arancia	1,5	4 secchielli
C0901115	Glassa <b>SPLENDIDEE</b> Bianca	1,5	4 secchielli
C0902115	Glassa <b>SPLENDIDEE</b> Caramel	1,5	4 secchielli
C0903115	Glassa <b>SPLENDIDEE</b> Cioccolato	1,5	4 secchielli
C0904115	Glassa <b>SPLENDIDEE</b> Fragola	1,5	4 secchielli
C0905115	Glassa <b>SPLENDIDEE</b> Limone	1,5	4 secchielli
C0906115	Glassa <b>SPLENDIDEE</b> Pistacchio	1,5	4 secchielli



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

