



*Il gelato al*

PISTACCHIO



## 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 PISTACCHIO

Il Pistacchio è, sicuramente, uno dei gusti più importanti in tutte le gelaterie artigianali moderne.

Da prodotto di nicchia, il Pistacchio è diventato uno dei best seller del mercato e, soprattutto, uno dei gusti più importanti usati dai consumatori per classificare e posizionare sul mercato la qualità dell'offerta delle gelaterie artigianali.

Queste mutate condizioni hanno spinto Giuso, da sempre attenta alle esigenze dei propri clienti, ad ampliare la gamma delle proprie referenze di Pistacchio, in modo da offrire a ciascun gelatiere la proposta più adatta alle caratteristiche del proprio locale e del relativo mercato di riferimento.

Il tutto, ovviamente, mantenendo sempre invariato l'altissimo standard qualitativo tipico della filosofia Giuso.

---

## GIUSO ED IL PISTACCHIO: QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME ED INNOVAZIONE PRODUTTIVA

---

Giuso ha sempre contraddistinto la propria gamma di referenze a base di Pistacchio per l'altissima qualità delle materie prime impiegate e per i rigidi standard di selezione delle stesse.

Le origini più pregiate, come Bronte e Sicilia, hanno sempre qualificato l'offerta Giuso; che ha tuttavia compiuto un ulteriore step evolutivo grazie alla messa in funzione del nuovo reparto di lavorazione delle paste anidre.

Tecnologia e innovazione si concretizzano, infatti, nel nuovo impianto per la produzione di semilavorati in pasta a base di frutta secca in guscio: nel ciclo di tostatura si concentrano tutti quegli accorgimenti tecnici che consentono alla frutta secca in lavorazione di sprigionare le migliori caratteristiche organolettiche nel prodotto finito.

L'unicità del processo di tostatura in Giuso consiste nel sistema di avanzamento dei pistacchi, i quali sono disposti su un nastro verticale e ricevono il flusso di aria calda ortogonalmente. Questo sistema garantisce due effetti molto importanti sulla qualità del finito, perché consente di regolare i tempi di contatto con l'aria calda ed evita impatti tra i pistacchi, che andrebbero a generare fenomeni di ossidazione con conseguente retrogusto negativo nella pasta raffinata. E' peraltro corretto osservare che i pistacchi usati in Giuso sono frutti interi, mai rottami o farine; ciò per conseguire la massima pienezza del gusto senza presenza di fenomeni ossidativi incipienti.

Il semilavorato tostato viene quindi macinato e raffinato in una macchina raffinatrice a cilindri, raffreddata ad acqua, con controllo semiautomatico dei parametri che garantiscono omogeneità delle dimensioni delle particelle delle paste.

La capacità produttiva del nuovo reparto è pari 15 Tonnellate/giorno.

Qualità e selezione delle materie prime più innovazione tecnologica: ecco il Pistacchio Giuso.

---

## LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA NATURA

La scelta di utilizzare solo frutti interi (né farine né granelle sono incluse nella materia prima di origine) e la particolare tostatura e macinazione "senza stress" rendono possibile la produzione di paste che si differenziano in modo del tutto originale per aspetti organolettici (colore, sapore, presenza di cuticola, fluidità), irriproducibili in impianti dalle differenti caratteristiche tecniche.

In particolare nulla viene disperso, il frutto intero arriva integro alla fine del processo, tostato fino al suo cuore, con la sua "pelle" (cuticola), che contribuisce a caratterizzare il sapore del prodotto finale.

## REPARTO PRODOTTI IN PASTA A BASE ANIDRA

**Linee Prodotte:** Paste di Frutta Secca, Creme

**Capacità Produttiva Nomimale:** 5 tonnellate per turno

### Impianti

- \_ tostatura con aria calda a due zone più zona di raffreddamento, con controllo automatico del flusso e delle temperature
- \_ mulino di pre-macinazione della materia prima tostata
- \_ raffinatrice a cilindri, raffreddata ad acqua, con controllo automatico dei parametri che garantiscono l'omogeneità delle dimensioni delle particelle
- \_ mixer ad aspi per la miscelazione delle creme

### Confezionamento

- \_ macchina automatica per confezionamento in secchielli
- \_ termosigillatura
- \_ formati disponibili: 1,5 - 3 - 6 Kg



PISTA  
//O  
STA  
A  
S  
PIST  
PIST  
PIST  
ISTAC  
STAC

STA  
CHD  
IO  
/O  
STA  
PIS  
CH  
E  
S  
PS  
CC  
O

## L'OFFERTA "PISTACCHIO" GIUSO

Il cuore dell'offerta è rappresentato dalle diverse referenze di **Pistacchio Gold**: 100% Verde Bronte, Sicilia, Turchia.

Il marchio **Linea Gold** contraddistingue, ormai da molti anni, prodotti di altissima qualità, purezza e genuinità, divenuti preziosi alleati per molti artigiani gelatieri.

La filosofia produttiva della **Linea Gold** mira a preservare la purezza degli ingredienti e, quindi, la pienezza e la naturale corrispondenza dei sapori.

Tutti i prodotti della **Linea Gold**, infatti:

- non contengono aromi;
- non contengono coloranti o hanno solo coloranti naturali;
- non contengono conservanti;
- non contengono olii aggiunti.

La gamma di referenze è poi integrata e completata dal **Pistacchio Extra**, un'alternativa di qualità caratterizzata da un ottimo rapporto qualità/prezzo.



PISTACHIO PISTACHIO PISTACHIO PISTACHIO  
STACHIO PISTACCHIO PISTACHIO PISTACCHIO  
PACHIO  
PISTACHIO PISTACHIO PISTACHIO  
ACHIO  
PISTACHIO PISTACHIO PISTACHIO PISTACHIO  
PISTACHIO PISTACHIO PISTACHIO PISTACHIO  
PACHIO



---

### **PISTACCHIO SICILIA GOLD**

---

Questo prodotto, realizzato utilizzando solo i migliori pistacchi scelti di provenienza Sicilia, si caratterizza per un tenue colore verde e per un sapore intenso e persistente.

Il **Pistacchio Sicilia Gold** è realizzato:

- \_ senza conservanti
- \_ senza aromi
- \_ senza olii aggiunti
- \_ con soli coloranti naturali



TACHIO PISTACCHIO PIS  
PISTACCHI  
PISTACCHIO PISTACCHIO PIS  
PISTACCHIO PISTACHIO PIS  
CHIO PISTACCHIO PISTACHIO PIS  
PISTACHIO PISTACHIO PISTACHIO PIS  
PISTACHIO PISTACHIO PISTACHIO PIS  
PISTACHIO PISTACHIO PISTACHIO PIS



---

### **PISTACCHIO SICILIA INTEGRALE GOLD**

---

Una proposta assolutamente particolare per chi cerca un pistacchio dal sapore e dalla struttura unici.

Prodotto con i migliori pistacchi di provenienza Sicilia, tostati molto delicatamente e poco raffinati, in modo da ottenere un sapore particolarmente pulito ed una struttura grezza, in cui si possono sentire ed apprezzare tracce di frutto.

Il **Pistacchio Sicilia Integrale Gold** è realizzato:

- \_ senza coloranti
- \_ senza conservanti
- \_ senza aromi
- \_ senza olii aggiunti



---

### **PISTACCHIO MEDITERRANEO GOLD**

---

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.

Il Pistacchio Mediterraneo è caratterizzato da un colore verde giallastro e da un sapore molto intenso.

Il **Pistacchio Mediterraneo Gold** è realizzato:

- \_ senza conservanti
- \_ senza aromi
- \_ con solo coloranti naturali



---

### **PISTACCHIO EXTRA**

---

Realizzato solo con Pistacchi italiani, il **Pistacchio Extra** conferisce al gelato l'intensità aromatica del vero pistacchio e garantisce un ottimo rapporto qualità prezzo.

## DATI TECNICI

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Dosaggio g/kg
C1194155	Pasta Pistacchio 100% Verde Bronte DOP Gold	5,50	2 secchielli	70/100
C1151155	Pasta Pistacchio Sicilia Gold	5,50	2 secchielli	70/100
C1151225	Pasta Pistacchio Sicilia Gold	2,50	2 secchielli	70/100
C1127225	Pasta Pistacchio Sicilia Integrale Gold	2,50	2 secchielli	100/120
C1195155	Pasta Pistacchio Mediterraneo Gold	5,50	2 secchielli	70/100
C1132225	Pasta Pistacchio Extra	2,50	2 secchielli	70/100



**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