

#CONGIUSOPUOI

OFFRIRE UNA FRUTTA TRASFORMATA IN OPERA D'ARTE.



PASSATA ORO UNICA


GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

L'amore di Giuso per la frutta viene da lontano:
l'esperienza nella selezione e lavorazione della frutta, maturata
in un secolo di attività nel mondo della pasticceria artigianale italiana,
ed il progressivo sviluppo tecnologico, hanno permesso, anno dopo anno,
di arricchire e migliorare il vasto assortimento dei prodotti a base frutta Giuso.

Tra questi, la **Linea Passata Oro Unica**,
da sempre uno dei cavalli di battaglia Giuso che ha contribuito ad affermare
il marchio aziendale negli ultimi cento anni.

L'eccellenza di questa linea deriva dal particolare **processo produttivo**
che garantisce il massimo risultato in chiave organolettica e di struttura,
rendendo le Passate Oro **ricche, gustose** ed estremamente **performanti**:

il frutto viene concentrato sottovuoto ed a basse temperature in modo
che la lenta evaporazione dell'acqua ne permetta
la concentrazione senza danneggiarlo.

Ogni referenza è realizzata con **frutta fresca in elevata percentuale**
e zucchero.

Nella versione **Unica**, le Passate Oro si caratterizzano
per l'**uso trasversale**, visti gli eccellenti risultati che consentono
di raggiungere in impieghi sia forno che post forno,
e per la **varietà delle referenze** che compongono la gamma.



CARATTERISTICHE UNICHE

Le nostre Passate Oro Unica consentono di raggiungere risultati inaspettati.
Il merito è delle loro caratteristiche esclusive:

ELEVATA QUALITÀ INGREDIENTISTICA

Solo **frutta fresca in polpa** attentamente selezionata
ed in **elevate percentuali**, sottoposta a processi "gentili", per preservare
le caratteristiche organolettiche ed il **sapore originale e naturale** del frutto.

STRUTTURA

Struttura **cremosa**, ricca e consistente, ma **facilmente lavorabile**.
Si presenta **liscia**, vista la totale assenza di frutta in pezzi, e **brillante**.

TRASVERSALITÀ DI UTILIZZO

Eccellenti performances in svariate tipologie di impiego:
tenuta perfetta in fase di **cottura**
(si mantiene cremosa e non forma sgradevoli bolle superficiali),
ottima **pulizia al taglio**, grandi risultati in **farciture post forno**
(sia con sac à poche che con spatola).



IDEALI PER I SEGUENTI UTILIZZI

LIEVITATI DA FORNO
FARCITURA DI LIEVITATI PER PRIME COLAZIONI
PASTICCERIA SECCA
PASTICCERIA FRESCA
TORTE DA CREDENZA



L'ASSORTIMENTO

La linea di **Passate Oro Unica** si arricchisce con nuove referenze, per soddisfare le esigenze degli artigiani alla costante ricerca di nuovi e creativi accostamenti di sapori e consistenze da proporre nelle loro ricette.

L'ASSORTIMENTO COMPLETO COMPRENDE:

AMARENA (Novità)

FICHI (Novità)

PESCA (Novità)

ALBICOCCA

CILIEGIA

FRUTTI DI BOSCO

MORA

LE NOVITÀ



PASSATA ORO AMARENA UNICA

Solo amarene in alta percentuale (50% di frutta) e zucchero. Colore rosso intenso e brillante; consistenza cremosa, ma sempre lavorabile sia con sac à poche che con spatola.

Sapore caratteristico dell'Amarena Giuso, ben bilanciato con intense note acidule. Ideale per tutte le applicazioni, sia pre che post forno.



PASSATA ORO FICHI UNICA

Solo fichi di provenienza italiana selezionata in alta percentuale (70% di frutta) e zucchero. Colore bruno-rossiccio e presenza dei semi del frutto, chiari e ben visibili; consistenza cremosa ma sempre lavorabile sia con sac à poche che con spatola.

Sapore dolce e delicato tipico del frutto. Ideale per tutte le applicazioni, sia pre che post forno.



PASSATA ORO PESCA UNICA

Solo pesche di provenienza italiana selezionata in alta percentuale (50% di frutta) e zucchero. Colore arancio-oro; consistenza cremosa ma sempre lavorabile sia con sac à poche che con spatola. Sapore dolce e profumo fresco ed intenso del frutto.

Ideale per tutte le applicazioni, sia pre che post forno.





PASSATA ORO ALBICOCCA UNICA

Solo albicocche fresche di origine campana o lucana in alta percentuale (50% di frutta) e zucchero di canna. Colore arancio chiaro; consistenza ricca e cremosa, ma sempre lavorabile sia con sac à poche che con spatola. Sapore leggermente acidulo di albicocca fresca e matura. Ideale per tutte le applicazioni, sia pre che post forno.



PASSATA ORO FRUTTI DI BOSCO UNICA

Solo frutti di bosco (fragole, lamponi, more, mirtilli) in alta percentuale (50% di frutta) e zucchero. Colore rosso scuro intenso; consistenza cremosa, ma sempre lavorabile sia con sac à poche che con spatola. Molto profumata, dal sapore fresco di frutti di bosco con sfumature di lampone. Ideale per tutte le applicazioni, sia pre che post forno.



PASSATA ORO CILIEGIA UNICA

Solo ciliegie fresche in alta percentuale (50% di frutta) e zucchero. Colore rosso intenso; consistenza cremosa, ma sempre lavorabile sia con sac à poche che con spatola. Molto profumata, dal sapore intenso di ciliegia matura. Ideale per tutte le applicazioni, sia pre che post forno.



PASSATA ORO MORA UNICA

Solo more in alta percentuale (35% di frutta) e zucchero. Colore nero brillante; consistenza cremosa, simile alle tradizionali confetture, ma sempre lavorabile sia con sac à poche che con spatola. Sapore intenso di mora matura. Ideale per tutte le applicazioni, sia pre che post forno. Non contiene conservanti.



SCHEDA TECNICA

CODICE	PRODOTTO	CONF. Kg	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA LATTOSIO
C4052160	Passata Oro Albicocca Unica	6,00	2 secchielli	✓	✓
C4075160	Passata Oro Amarena Unica	6,00	2 secchielli	✓	✓
C4061160	Passata Oro Ciliegia Unica	6,00	2 secchielli	✓	✓
C4076160	Passata Oro Fichi Unica	6,00	2 secchielli	✓	✓
C4062160	Passata Oro Frutti di Bosco Unica	6,00	2 secchielli	✓	✓
C4045160	Passata Oro Mora Unica	6,00	2 secchielli	✓	✓
C4077160	Passata Oro Pesca Unica	6,00	2 secchielli	✓	✓



Giuso Guido Spa con unico socio

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments UK Ltd.

Regione Cartesio | 15012 Bistagno (AL) | Italy | giuso.it