

**#CONGIUSOPUOI**

AMPLIARE LA TUA OFFERTA CON I NUOVI GUSTI DI CREME FREDEDE.



**CREME FREDEDE**

  
**GIUSO**  
UN SECOLO DI INNOVAZIONE



Gustare un gelato è un momento di gioia,  
di rilassatezza e, soprattutto, di gratificazione personale.  
Un piccolo lusso quotidiano, una consapevole concessione  
ai voluttuosi piaceri del gusto.

Per questo sono sempre più numerosi quei consumatori che cercano  
proposte di gelato ricche ed appaganti, in cui l'esperienza della degustazione  
vada al di là della scelta del gusto.

Le nuove varietà di **Creme Fredde** sono l'ideale per tutti i gelatieri  
che vogliono ampliare la propria vetrina con proposte diverse  
per consistenza e pienezza di sapori.



## CARATTERISTICHE UNICHE

Le nostre **Creme Fredde** consentono di raggiungere risultati inaspettati.

Il merito è delle loro caratteristiche esclusive:

### RICCHEZZA INGREDIENTISTICA

La combinazione di **ingredienti ricchi** e **golosi** permette di realizzare ricette ghiotte e appaganti.

### AMPIEZZA DELL'ASSORTIMENTO

5 diverse tipologie di creme fredde consentono di ottenere **infinite varianti** di abbinamenti sfruttando le diverse possibilità di applicazione, arricchendo l'offerta in vetrina anche in momenti di **bassa stagionalità**, quando il consumo dei gelati tradizionali tende a calare.

### FLESSIBILITÀ DEL PRODOTTO

La consistenza speciale delle creme, che si adatta a molteplici utilizzi, permette un impiego allargato e una razionalizzazione dello stock a magazzino.

• • • •

## IDEALE PER I SEGUENTI UTILIZZI

- **Pure**, semplicemente versandole all'interno di una vaschetta da gelato e collocando la vaschetta in conservatore o in abbattitore fino ad ottenere la giusta consistenza del prodotto.
- **Diluite** al 50% con il latte e poi congelate nel mantecatore come una normale miscela di gelato.
  - Come **variegatura** del gelato.
  - Stratificate pure e diluite, con inserti solidi o ulteriori strati cremosi (variegati, confetture), per la realizzazione di **cremini freddi**.

## NOVITÀ 2018

### NERELLA NUT

Crema a base di **Nocciole** e **Cacao**: grazie a una maggiore presenza di nocciole rispetto alla versione classica, è ideale per chi cerca un gusto delicato e corposo.

~

### BIANCA PISTACCHIO

Crema a base di **Pistacchio**, per chi cerca un gusto intenso e vellutato.

### L'assortimento comprende anche:

### BIANCA

Crema a base di **Cioccolato Bianco**: ideale da insaporire, per chi cerca un gusto delicato e rotondo.

~

### CHIARA

Crema a base di **Nocciole** e **Latte**, per chi cerca un gusto morbido e voluttuoso.

~

### NERELLA

Crema a base di **Cacao** e **Nocciole**, per chi cerca un gusto pieno e gratificante.

## CREMINO PISTACCHIO&ARANCIO

Bianca	400g
Granella di Amaretto	q.b.
Latte intero	2000g
Bianca Pistacchio	2000g

Strato esterno: Variegato Arancio Amordifrutta	400g
---	------

### PROCEDIMENTO

Realizzare con circa 400g di **Bianca** e **Granella di Amaretto** il fondo di una vaschetta possibilmente bassa e larga e posizionare in abbattitore per circa 5 minuti.

Mescolare **Bianca Pistacchio** con il latte e versare in mantecatore per la gelatura. Alla giusta mantecatura, disporre il mantecato Bianca Pistacchio nella vaschetta con fondo già solidificato; appiattire bene aiutandosi con una spatola e completare il cremino in superficie con abbondante **Variegato Arancio Amordifrutta**.

Decorare la vaschetta e posizionarla in abbattitore per 5 minuti prima dell'esposizione e servizio.



### DECORAZIONE

Decorare la superficie con granella di amaretto ed arricchire con rondelle d'arancia candite.

## CREMINO PISTACCHIO&CHERRY

Nerella	400g
Cioccocereali	q.b.
Latte intero	2000g
Bianca Pistacchio	2000g

Strato esterno: Variegato Cherry Amordifrutta	400g
--	------

### PROCEDIMENTO

Realizzare con circa 400g di **Nerella** e **Cioccocereali** il fondo di una vaschetta possibilmente bassa e larga e posizionare in abbattitore per circa 5 minuti.

Mescolare **Bianca Pistacchio** con il latte e versare in mantecatore per la gelatura. Alla giusta mantecatura, disporre il mantecato Bianca Pistacchio nella vaschetta con fondo già solidificato; appiattire bene aiutandosi con una spatola e completare il cremino in superficie con abbondante **Variegato Cherry Amordifrutta**.

Decorare la vaschetta e posizionarla in abbattitore per 5 minuti prima dell'esposizione e servizio.



### DECORAZIONE

Guarnire, aiutandosi con delle formine rotonde, con granella di pistacchio e ciliegie al marsala.

## CREMINO MOU

Nerella	400g
Granella di biscotti caramellati	q.b.
Latte intero	2000g
Nerella Nut	2000g

Strato esterno: Variegato Crema Mou	400g
--	------

### PROCEDIMENTO

Realizzare con circa 400g di **Nerella** e **Granella di biscotti caramellati** il fondo di una vaschetta possibilmente bassa e larga e posizionare in abbattitore per circa 5 minuti.

Mescolare **Nerella Nut** con il latte e versare in mantecatore per la gelatura. Alla giusta mantecatura, disporre il mantecato Nerella Nut nella vaschetta con fondo già solidificato; appiattire bene aiutandosi con una spatola e completare il cremino in superficie con abbondante **Variegato Crema Mou**.

Decorare la vaschetta e posizionarla in abbattitore per 5 minuti prima dell'esposizione e servizio.



### DECORAZIONE

Realizzare il movimento a "onda" sulla superficie della crema mou aiutandosi con un cucchiaio e decorare con granella di biscotti caramellati e riccioli di cioccolato.

## CREMINO FRUTTO DELLA PASSIONE

Nerella Nut	400g
Cioccocereali	q.b.
Latte intero	2000g
Bianca	2000g

Strato esterno: Variegato Frutto della Passione	400g
--	------

### PROCEDIMENTO

Realizzare con circa 400g di **Nerella Nut** e **Cioccocereali** il fondo di una vaschetta possibilmente bassa e larga e posizionare in abbattitore per circa 5 minuti.

Mescolare **Bianca** con il latte e versare in mantecatore per la gelatura. Alla giusta mantecatura, disporre il mantecato Bianca nella vaschetta con fondo già solidificato; appiattire bene aiutandosi con una spatola e completare il cremino in superficie con abbondante **Variegato Frutto della Passione**.

Decorare la vaschetta e posizionarla in abbattitore per 5 minuti prima dell'esposizione e servizio.



### DECORAZIONE

Realizzare dei bottoni di Bianca con cornetto e decorare con frutto della passione fresco.

## CREMINO CROCCANTINO AL RHUM&PERA

Nerella	400g
Granella di nocciole pralinate	q.b.
Latte intero	1900g
Chiara	1700g
Pasta Croccantino al Rhum	400g

Strato esterno: Variegato Pera Amordifrutta	400g
--	------

### PROCEDIMENTO

Realizzare con circa 400g di **Nerella** e **Granella di nocciole pralinate** il fondo di una vaschetta possibilmente bassa e larga e posizionare in abbattitore per circa 5 minuti.

Mescolare **Chiara** e la **Pasta Croccantino al Rhum** con il latte e versare in mantecatore per la gelatura. Alla giusta mantecatura, disporre il mantecato Chiara nella vaschetta con fondo già solidificato; appiattire bene aiutandosi con una spatola e completare il cremino in superficie con abbondante **Variegato Pera Amordifrutta**.

Decorare la vaschetta e posizionarla in abbattitore per 5 minuti prima dell'esposizione e servizio.



### DECORAZIONE

Appoggiare su decorazioni di cioccolato disposte a ventaglio metà pera candita ad arricchimento.



## CREMINO FICHI&NOCI

Chococrunch	400g
Latte intero	1800g
Bianca	1800g
Pasta Noce	400g

Strato esterno: Variegato Fichi Caramellati Amordifrutta	400g
---	------

### PROCEDIMENTO

Realizzare con circa 400g di **Chococrunch** il fondo di una vaschetta possibilmente bassa e larga e posizionare in abbattitore per circa 5 minuti.

Mescolare **Bianca** e la **Pasta Noce** con il latte e versare in mantecatore per la gelatura. Alla giusta mantecatura, disporre il mantecato Bianca nella vaschetta con fondo già solidificato; appiattire bene aiutandosi con una spatola e completare il cremino in superficie con abbondante **Variegato Fichi Caramellati Amordifrutta**.

Decorare la vaschetta e posizionarla in abbattitore per 5 minuti prima dell'esposizione e servizio.



### DECORAZIONE

Realizzare gocce di Bianca tirate a fogliolina con la punta del coltello e decorare con gherigli di noci.



## SCHEDA TECNICA

CODICE	PRODOTTO	CONF. Kg	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO g/Kg MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA LATTOSIO	VEGAN OK
C11AW155	Nerella Nut	5,5	2		✓		
C11AY155	Bianca Pistacchio	5,5	2		✓		
C1191155	Chiara	5,5	2		✓		
C1192155	Nerella	5,5	2		✓		
C11AD155	Bianca	5,5	2		✓		





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

**giuso.it**