



## Autentico ed intenso

La linea **Cuzco** di **Giuso** si distingue per l'alto contenuto di cioccolato. Nata come gamma di preparati per gelato al vero cioccolato – in polvere, ottenuto attraverso un procedimento brevettato dall'azienda –, essa si è evoluta in prodotti per pasticceria quali Cuzcomousse e Cuzcomousse Bianco. Il sapore del gelato al cioccolato è disponibile nelle versioni Bianco, al Latte, Fondente, Fondente Superior, Extra Fondente Nero, Fondente Origine, Gianduia, mentre le mousses contengono rispettivamente il 60% di fondente e il 30% di bianco. [www.giuso.it](http://www.giuso.it)

**PER DECORARE CON I FIOCCHI**

Il cioccolato al cacao è un ingrediente fondamentale per la pasticceria. Giuso ha ideato una gamma di preparati per gelato al vero cioccolato, in polvere, ottenuto attraverso un procedimento brevettato dall'azienda. Questa gamma si è evoluta in prodotti per pasticceria quali Cuzcomousse e Cuzcomousse Bianco. Il sapore del gelato al cioccolato è disponibile nelle versioni Bianco, al Latte, Fondente, Fondente Superior, Extra Fondente Nero, Fondente Origine, Gianduia, mentre le mousses contengono rispettivamente il 60% di fondente e il 30% di bianco. [www.giuso.it](http://www.giuso.it)

**Autentico ed intenso**

Il cioccolato al cacao è un ingrediente fondamentale per la pasticceria. Giuso ha ideato una gamma di preparati per gelato al vero cioccolato, in polvere, ottenuto attraverso un procedimento brevettato dall'azienda. Questa gamma si è evoluta in prodotti per pasticceria quali Cuzcomousse e Cuzcomousse Bianco. Il sapore del gelato al cioccolato è disponibile nelle versioni Bianco, al Latte, Fondente, Fondente Superior, Extra Fondente Nero, Fondente Origine, Gianduia, mentre le mousses contengono rispettivamente il 60% di fondente e il 30% di bianco. [www.giuso.it](http://www.giuso.it)

**Senza zuccheri aggiunti**

Il cioccolato al cacao è un ingrediente fondamentale per la pasticceria. Giuso ha ideato una gamma di preparati per gelato al vero cioccolato, in polvere, ottenuto attraverso un procedimento brevettato dall'azienda. Questa gamma si è evoluta in prodotti per pasticceria quali Cuzcomousse e Cuzcomousse Bianco. Il sapore del gelato al cioccolato è disponibile nelle versioni Bianco, al Latte, Fondente, Fondente Superior, Extra Fondente Nero, Fondente Origine, Gianduia, mentre le mousses contengono rispettivamente il 60% di fondente e il 30% di bianco. [www.giuso.it](http://www.giuso.it)