



NOVITÀ PASTICCERIA 2023

LA DOLCEZZA CHE GUARDA AL DOMANI





*Novità,
pronte da cogliere.*

IL DOMANI DELLA PASTICCERIA È GIÀ QUI



Reinventare la tradizione e coniare nuovi prototipi di golosità è ciò che facciamo da oltre 100 anni ed è quello che abbiamo fatto anche quest'anno, con le **novità 2023**.

New entry che esaudiscono tutti i gusti e le esigenze, cavalcando le ultime tendenze e creandone di nuove, per una **vetrina d'avanguardia e diversa da tutte le altre**.

Libera la creatività e preparati a uscire dall'ordinario: stai per scoprire prodotti straordinari.



LA TRADIZIONE INGLESE, PRONTA ALL'USO.

A base di frutta macinata, burro, zucchero e uova cotte con metodo gentile, ti presentiamo le Fruit Curd.

Ispirate alle artigianali creme british sono pronte a conquistare e a diventare le farciture protagoniste di ricette classiche e innovative.

I nostri pasticceri hanno messo a punto 3 soluzioni di frutta già pronte all'uso, extra golose e dalla cremosità grezza ma perfetta sia per **spatola** che per **sac à poche**, per lasciare tempo e spazio alla tua fantasia.

LEMON CURD

Crema fresca e morbida al limone **ricca di scorzette**, dal sapore agrumato e colore giallo brillante.

ORANGE CURD

Crema avvolgente all'arancia **ricca di scorzette**, dal sapore dolce e agrumato e un colore arancio dorato.

MANGO PASSION CURD

Crema setosa e liscia, **senza pezzi di frutto**, al mango e frutto della passione. Golosa e di tendenza, dal colore arancio brillante.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
011CL130	Lemon Curd	3,5	2 secchielli	✓		
011CM130	Mango Passion Curd	3,5	2 secchielli	✓		
011CO130	Orange Curd	3,5	2 secchielli	✓		



LA TUA VETRINA, UN PARADISO DI PROFUMI E SAPORI.

L'assortimento **Amordifrutta** è sempre più ricco, colorato e di tendenza, grazie a due **nuove referenze di frutta semicandita in sciroppo**. Estremamente **esotiche** e **trendy**, daranno un tocco solare e moderno alla tua vetrina.

MANGO CUBETTI IN SCIROPPO

Mango semicandito a cubetti. Sapore zuccherino, poco acidulo, colore giallo dorato brillante e **consistenza morbida e polposa**, tipica del frutto fresco.

COCCO CUBETTI IN SCIROPPO

Cocco semicandito a cubetti. Sapore dolce e fruttato, intenso e rinfrescante, colore bianco avorio e **consistenza piacevolmente croccante** tipica del frutto fresco.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
020BM275	Amordifrutta Cocco Cubetti In Sciroppo	2,75	2 latte	✓	✓	✓
020BL275	Amordifrutta Mango Cubetti In Sciroppo	2,75	2 latte	✓	✓	✓



le crem0se

Zero zuccheri aggiunti*, infinita cremosità alla frutta.

UN TRIPUDIO DI CREMOSITÀ SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Ti presentiamo **Le Crem0se**, le **nuove farciture light** in contenuto calorico dalla **cremosità indescrivibile**. Con il **70% di zuccheri in meno** rispetto alla media delle preparazioni di frutta più vendute, cavalcano il trend crescente della golosità **senza zuccheri aggiunti** portando la tua pasticceria sulla bocca di tutti.

LA CREMOSA ALBICOCCA

Farcitura con il **60% di albicocche, senza zuccheri aggiunti**. Struttura setosa, ha un sapore rotondo ed equilibrato con una punta dolce-acidula tipica del frutto maturo, e un colore arancio brillante.

LA CREMOSA CILIEGIA

Farcitura con il **60% tra ciliegie e amarene, senza zuccheri aggiunti**. Cremosissima, ha un sapore dolce e leggermente acidulo e un colore rosso intenso.

LA CREMOSA FRAGOLA

Farcitura con il **60% di fragole, senza zuccheri aggiunti**. Estremamente cremosa, ha un sapore fruttato e aromatico, e un colore rosso scuro.

*contiene naturalmente zuccheri della frutta



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
04092115	La Crem0sa Albicocca	1,50	2 secchielli	✓	✓	✓
04094115	La Crem0sa Ciliegia	1,50	2 secchielli	✓	✓	✓
04093115	La Crem0sa Fragola	1,50	2 secchielli	✓	✓	✓

Ricette light

PER UNA BONTÀ SENZA COMPROMESSI

FROLLA PER CROSTATA LIGHT



Burro Vegetale 600 g • Gulamerah di Bali* 400 g
Uova intere 4 • Farina 1.000 g

PROCEDIMENTO

Mescolare in una planetaria con la foglia il burro vegetale lasciato a temperatura ambiente insieme allo zucchero Gulamerah di Bali.

Appena amalgamato il primo composto, aggiungere una ad una le uova e infine la farina.

Lasciare riposare la frolla per alcune ore in frigorifero prima di stendere e formare.



PLUMCAKE LIGHT



Uova 300 g • Gulamerah di Bali* 380 g
Sale 1 g • Panna 180 g • Farina 320 g
Baking 8 g • Burro vegetale fuso 120 g
Liquore alla frutta 20 g

PROCEDIMENTO

Versare nel cutter i primi 4 ingredienti e mixare.

A seguire le polveri, il burro fuso e, infine, aggiungere manualmente il liquore alla frutta.

Cuocere a 200°C per 10 minuti quindi fare un taglio con il coltello. Abbassare la temperatura a 170°C e continuare la cottura per altri 35 minuti.



CROISSANT LIGHT



Farina tipo "00" 650 g • Farina integrale 1.000 g
Lievito di birra 40 g • Gulamerah di Bali* 140 g
Sale 30 g • Acqua 700 g • Tuorli d'uovo 6
Burro vegetale per sfoglia 750 g

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale che andrà aggiunto a metà impasto, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Lasciare lievitare per circa 90 minuti poi sfogliare con il burro e formare i croissant.

Metterli a lievitare in cella a una temperatura di 27° C. Prima di cuocere in forno lucidare con un uovo.

Temperatura di cottura: 210° C.



* Zucchero integrale di cocco: dolcificante naturale a basso indice glicemico.



UNA NEW ENTRY, PER PANETTONI E COLOMBE STREGATI.

La **linea Lievicreme** è un **baluardo di naturalità**. **Creme idrate** post forno con soli **aromi naturali** e **nessun conservante**, dalla texture così **setosa** e **leggera** che le rende perfette non solo per i grandi lievitati ma anche per prodotti da forno e pasticceria moderna.

Oggi, l'assortimento, dopo il successo dei gusti Limoncello e Pistacchio si arricchisce con una novità che strega al primo assaggio, frutto del **successo del co-branding** tra **Giuso** e **Strega Alberti**.

LIEVICREME STREGA

Il sapore autentico dello **storico Liquore Strega** si trasforma in una crema dal gusto rotondo e dalla piacevole nota alcolica. **Texture cremosa**, facile da lavorare, e un colore giallo brillante tipico del liquore, presente al **30%**.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
041ST130	Lievicreme Strega	3,5	2 secchielli	✓		



Frutta a strati
per idee straordinarie

STRAFRUTTA

La **prima linea di frutta in fogli firmata Giuso**. Un prodotto **pratico e pronto all'uso**, dalla **texture cremosa, sapore intenso** e **colori brillanti**, per creare forme perfette, stratificazioni impeccabili e accostamenti creativi. Prodotti unici dedicati alla pasticceria moderna e da forno, pensati al completo servizio del tuo estro. Lasciati conquistare dallo straordinario.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
040AL112	Strafrutta Albicocca	1,30	6 vaschette	✓	✓	✓
040FR112	Strafrutta Fragola	1,30	6 vaschette	✓	✓	✓
040FC112	Strafrutta Frutti di bosco e Cannella	1,30	6 vaschette	✓	✓	✓
040MY112	Strafrutta Mango e Yuzu	1,30	6 vaschette	✓	✓	✓



My Farcy

Una ricca gamma di **farciture cremose, vellutate** e dal **sapore ricco e appagante**, realizzate con **materie prime attentamente selezionate e di qualità**. La rivoluzione per soddisfare i tuoi clienti con farciture fresche, innovative e altamente personalizzabili, in totale semplicità e sicurezza!

L'**innovativo dispenser di design**, estremamente pratico e pensato per salvaguardare al massimo la freschezza del prodotto evitando sprechi, arrederà il tuo locale con eleganza.

Scegli My Farcy: conquista i tuoi clienti a colazione, a merenda e in ogni momento della giornata con un solo gesto.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI
04090036	My Farcy Albicocca	0,90	6	✓	✓
04091036	My Farcy Frutti di Bosco	0,90	6	✓	✓
011FG008A	My Farcy Gianduja	0,80	6	✓	
011FP008A	My Farcy Pistacchio	0,80	6	✓	
011FC008	My Farcy Crema Pasticcera	0,90	6	✓	






GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

Giuso Guido Spa con unico socio

Società soggetta ad attività di direzione e coordinamento di Cone Investment UK Ltd
Regione Cartesio | 15012 Bistagno (AL) Italy | giuso.it