



**Ingredienti per  
Pasticceria Tradizionale**

# Pasticceria



## FRUTTA CANDITA

Amordifrutta  
Scorzoni Agrumi  
Cedro  
Frutta singola  
Ciliegie  
Amarena  
Spirituali  
Altra candita



## MARRONI

Marroni Piemonte  
Marroni Napoli  
Marroni IGP Mugello  
Rottami e Marroncini



## PASSATE E PREPARATI DI FRUTTA

Passata Oro  
Specialità  
New & Fru



## CONFETTURE EXTRA



## GELATINE



## PREPARATI PER PASTICCERIA



# Amordifrutta

Dall'eccellenza Giuso nasce questa linea di prodotti, frutto dell'esperienza e della filosofia aziendale ispirata alla qualità e all'innovazione dei processi produttivi e maturata in un secolo di attività a stretto contatto con il mondo della pasticceria artigianale italiana.

Si tratta di frutta fresca selezionata, senza conservanti, senza coloranti e senza anidride solforosa.

La frutta viene sottoposta ad una speciale canditura in zucchero di canna ispirata al principio del minimal processing, che le conferisce stabilità nel tempo e non ne altera le principali caratteristiche organolettiche, preservandone morbidezza e sapore.

Le provenienze delle materie prime vengono inoltre attentamente selezionate: Sicilia per arance e limoni; Calabria per il cedro e il kumquat, Trentino per le mele ed Emilia Romagna per le pere.

Si conserva a temperatura ambiente, non congela in freezer ed è adatta alla cottura in forno.

## Impieghi

- impasti lievitati
- panettoni
- colombe
- plumcake
- mousse
- semifreddi
- realizzazione di cioccolateria



- Processo di osmotizzazione graduale degli zuccheri per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche
- Colatura naturale del prodotto
- Selezione manuale del prodotto, in entrata ed in uscita



- Da frutta fresca
- Con zucchero di canna
- Senza coloranti
- Senza conservanti
- Senza anidride solforosa



Selezione accurata delle migliori provenienze



- Il frutto mantiene un gusto naturale
- Il frutto rimane morbido anche dopo la cottura



Si conserva a temperatura ambiente

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
050BL320	Albicocca Cubetti 12x12	5,00	Sfuso
05090320	Ananas Segmenti	5,00	Sfuso
050DA320	Arancia a Rondelle	5,00	Sfuso
05098320	Arancia Scorzone Tutta Essenza Cubetti 9x9	5,00	Sfuso
050DG305	Arancia Scorzone Tutta Essenza Filetti 6x80	4,00	Sfuso
050DF320	Arancia Scorzone Tutta Essenza Quarti	5,00	Sfuso
050CM320	Cedro Diamante Cubetti 9x9	5,00	Sfuso
050DH305	Cedro Diamante Filetti Calibrati 6x60	4,00	Sfuso
050DN305	Cedro Diamante a Coppe	4,00	Sfuso
050DP320	Limone Scorzone Tutta Essenza Cubetti 9x9	5,00	Sfuso
050DI305	Limone Scorzone Tutta Essenza Filetti Calibrati 6x60	4,00	Sfuso
050DO320	Limone Tutta Essenza Quarti	5,00	Sfuso
05039320	Mele Cubetti 12x12	5,00	Sfuso
050CS320	Pasta di Arancia	5,00	Sfuso
05094360	Pasta di Cedro	6,00	Sfuso
05040320	Pere Cubetti 12x12	5,00	Sfuso
050DL320	Kumquat intero	5,00	Sfuso
050DM305	Zenzero Filetti Calibrati 8x45	4,00	Sfuso



**Arance e Limoni**  
Calabria e Sicilia



**Cedro**  
Calabria



**Mele**  
Trentino



**Pere**  
Emilia



# Scorzone Agrumi

Particolare importanza riveste, all'interno dell'offerta Giuso, la linea degli Scorzoni di Agrumi.

I processi produttivi vengono seguiti scrupolosamente fase dopo fase, impiegando i metodi tradizionali per eccellenza.

La frutta viene infatti sottoposta ad una speciale canditura ispirata al principio del minimal processing, che le conferisce stabilità nel tempo e non ne altera le principali caratteristiche organolettiche, preservandone morbidezza e sapore.

Anche le provenienze delle materie prime vengono attentamente selezionate: Sicilia e Calabria per arance, solo Sicilia per limoni.

Gli Scorzoni di Arancia Giuso sono della varietà Navel, quelli più "carnosi", selezionati, sbucciati e lavati a mano.

Inoltre, gli Scorzoni Giuso non derivano da scarti di altre lavorazioni, ma solo da sbucciatura di frutta intera e questo ne garantisce una superiore qualità rispetto ad altri prodotti disponibili sul mercato residuali di altre lavorazioni (ad esempio spremitura)

## Impieghi

- Impasti lievitati
- Panettoni
- Colombe
- Plumcake
- Realizzazione di cioccolateria



- Processo di osmotizzazione graduale degli zuccheri per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche
- Selezione manuale del prodotto, in entrata ed in uscita
- Sbucciatura manuale del prodotto
- Colatura naturale



- Solo da sbucciatura di frutta intera
- Arance qualità Navel



- Selezione accurata delle migliori provenienze

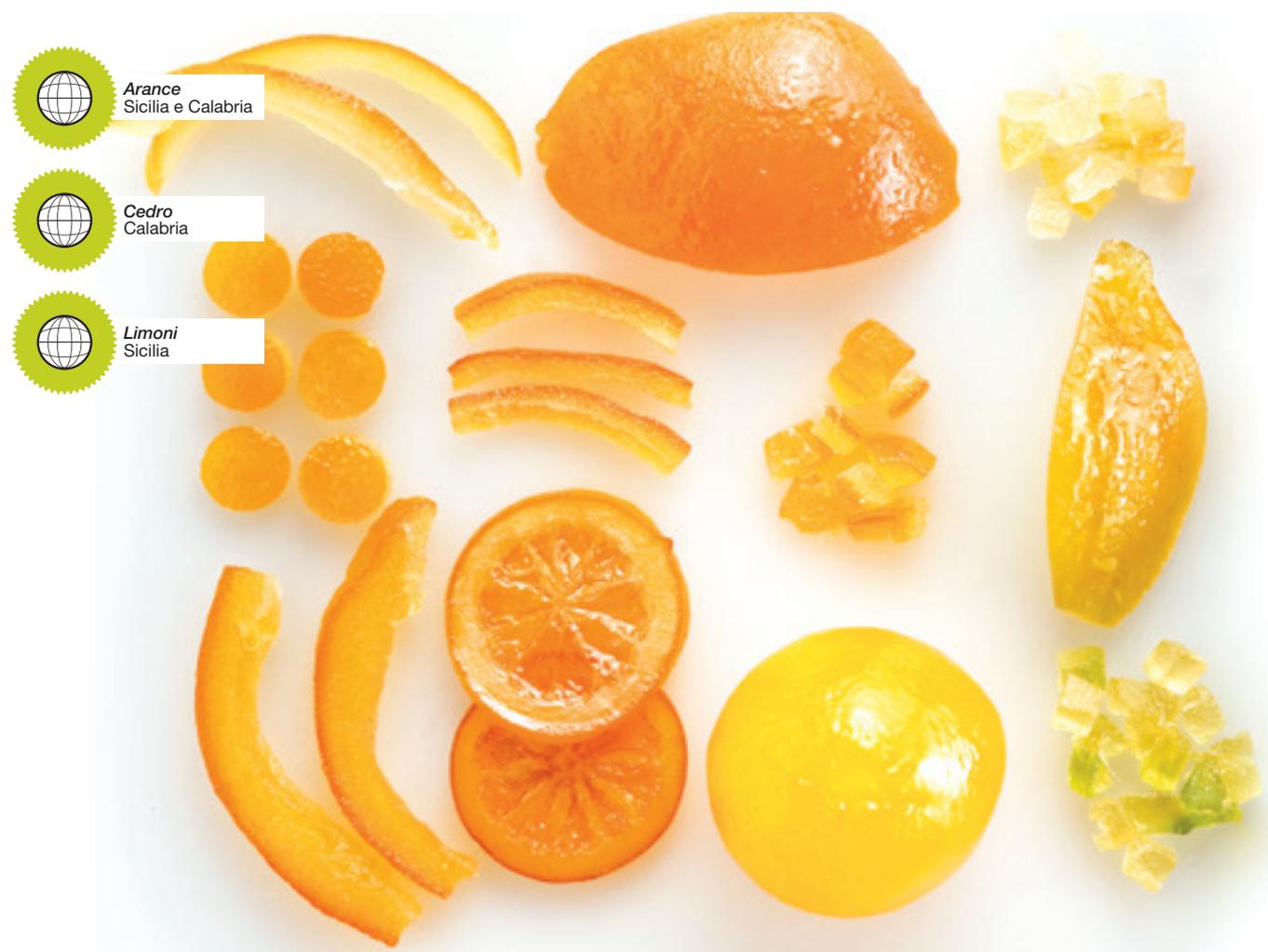


- Il frutto mantiene un gusto naturale
- Il frutto rimane morbido anche dopo la cottura



- Si conserva a temperatura ambiente

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
05050320	Scorzone Arancia Riviera Cubetti 6X6 Tutta Essenza	5,00	Sfuso
05051320	Scorzone Arancia Riviera 1/4 Tutta Essenza	5,00	Sfuso
05052320	Scorzone Arancia Riviera Cubetti 9X9 Tutta Essenza	5,00	Sfuso
05056320	Scorzone Arancia Riviera Tondelli Tutta Essenza	5,00	Sfuso
05057305	Scorzone Arancia Filetti Tutta Essenza	4,00	Sfuso



# Cedro Diamante

Altra linea di punta all'interno della gamma della frutta candita Giuso è quella relativa al Cedro Diamante.

Anche in questo caso la frutta viene sottoposta ad una speciale canditura ispirata al principio del minimal processing, che le conferisce stabilità nel tempo e non ne altera le principali caratteristiche organolettiche, preservandone morbidezza e sapore.

La provenienza della frutta è la migliore: solo Diamante Calabria per questi prodotti di altissima qualità.

I prodotti vengono, inoltre, selezionati e colati a mano.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
05018320	Cedro Cubetti Diamante 6x6	5,00	Sfuso
05006320	Cedro Cubetti Diamante 9x9	5,00	Sfuso



- Processo di osmotizzazione graduale degli zuccheri per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche
- Selezione manuale del prodotto, in entrata ed in uscita
- Colatura naturale



Selezione accurata delle migliori provenienze  
Solo Calabria Diamante



- Il frutto mantiene un gusto naturale
- Il frutto rimane morbido anche dopo la cottura



Si conserva a temperatura ambiente



Cedro  
Diamante Calabria



# Frutta Candita Intera

La Frutta Candita Intera Giuso nasce agli inizi del secolo scorso per dare agli artigiani pasticceri della frutta non solo buona ma anche conservabile nel tempo ed ideale sia per il consumo diretto che per le più svariate applicazioni negli elaborati artigianali.

Giuso, nel corso degli anni, ha mantenuto inalterato l'approccio produttivo a questa tipologia di prodotti, che ancora oggi è realizzata attraverso la canditura tradizionale alla francese, una speciale canditura ispirata al principio del minimal processing, che conferisce al frutto stabilità nel tempo e non ne altera le principali caratteristiche organolettiche, preservandone morbidezza e sapore.

Molto importanti, ovviamente, sono poi la qualità e la bellezza del frutto; aspetti che vengono curati con grande attenzione attraverso la ricerca della massima qualità delle materie prime e la selezione delle zone di origine della frutta.

Albicocche campane e lucane, Pere emiliane, Fichi campani e Agrumi siciliani e calabresi diventano nobili ingredienti al servizio dei migliori artigiani.

Altro elemento di unicità della gamma Giuso è, infine, la vasta gamma di calibri a disposizione; Giuso infatti è in grado di offrire diverse calibrature per ogni referenza di frutta permettendo una moltiplicazione degli utilizzi a servizio della maestria e della creatività dei propri clienti pasticceri e cioccolatieri.

La Frutta Candita Intera Giuso ha un'ottima durata nel tempo, si conserva a temperatura ambiente e rimane morbida a temperature negative.

## Impieghi

- decorazione torte
- realizzazione di cioccolateria (specie per i calibri piccoli)



- Processo di osmotizzazione graduale degli zuccheri per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche
- Colatura naturale del prodotto
- Selezione manuale del prodotto, in entrata ed in uscita



Grande assortimento di calibri



Selezione accurata delle migliori provenienze



Il frutto mantiene un gusto naturale



- Si conserva a temperatura ambiente
- Ottima durata nel tempo
- Rimane morbida a temperature negative

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
050AM320	Albicocche con Nocciolo Grandi	5,00	Sfuso
050AL320	Albicocche con Nocciolo Medie	5,00	Sfuso
050AI320	Albicocche con Nocciolo Piccole	5,00	Sfuso
05007320	Ananas Trance Intere	5,00	Sfuso
05009320	Arance Intere	5,00	Sfuso
050AO320	Clementine	5,00	Sfuso
050AN320	Clementine Piccole	5,00	Sfuso
050AR320	Fichi	5,00	Sfuso
050AQ320	Fichi Piccoli	5,00	Sfuso
05070320	Frutta Assortita Intera	5,00	Sfuso
050AU320	Mandarini	5,00	Sfuso
050AT320	Mandarini Piccoli	5,00	Sfuso
050BA320	Pere Bianche	5,00	Sfuso
050AZ320	Pere Bianche Piccole	5,00	Sfuso
050BD320	Pere Rosse	5,00	Sfuso
050BC320	Pere Rosse Piccole	5,00	Sfuso
050AG320	Pere Verdi	5,00	Sfuso
050AF320	Pere Verdi Piccole	5,00	Sfuso
05049320	Pesche a 1/2	5,00	Sfuso
050AA320	Zucca Trance 20x9 Bianca	5,00	Sfuso
05063320	Zucca Trance 20x9 Rossa	5,00	Sfuso
05064320	Zucca Trance 20x9 Verde	5,00	Sfuso



**Arance e Mandarini**  
Sicilia



**Albicocche**  
Campania - Lucania



**Fichi**  
Campania



**Pere**  
Emilia



**Pelate a mano**



# Ciliegie

Le ciliegie Giuso rappresentano da sempre un ingrediente fondamentale per la realizzazione di elaborati che fanno parte della tradizionale pasticceria italiana.

La produzione segue scrupolosamente le regole che la nostra azienda ha sviluppato nel corso degli anni, ovvero: accurata selezione della materia prima, proveniente esclusivamente dalle migliori zone di produzione nazionale e canditura alla francese, una speciale canditura ispirata al principio del minimal processing, che conferisce al frutto stabilità nel tempo e non ne altera le principali caratteristiche organolettiche, preservandone morbidezza e sapore. Per quanto concerne, poi, la specifica produzione delle ciliegie vale la pena sottolineare sia l'accurata denocciolatura del frutto, che preserva l'integrità dello stesso, che l'utilizzo di un processo di colatura dinamica, che consente di estrarre perfettamente lo sciroppo dal corpo cavo del frutto.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
	<b>Ciliegie Amarenate Tipo Aqi</b>	5,00	Sfuso
05031320	Ciliege Amarenate 18/20	5,00	Sfuso
	<b>Ciliegie Rosse Tipo Acqui</b>	5,00	Sfuso
05024320	Ciliege Rosse 18/20 – Acqui	5,00	Sfuso
05025320	Ciliege Rosse 20/22 – Acqui	5,00	Sfuso
05026320	Ciliege Rosse 22/24 – Acqui	5,00	Sfuso
	<b>Ciliegie Rottami</b>	5,00	Sfuso
05019320	Ciliege Amarenate Rottami	5,00	Sfuso
	<b>Ciliegie Verdi Tipo Acqui</b>	5,00	Sfuso
05021320	Ciliege Verdi 18/20 - Acqui	5,00	Sfuso
05014320	Ciliege Verdi 20/22 - Acqui	5,00	Sfuso



- Processo di osmotizzazione graduale degli zuccheri per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche
- Colatura dinamica per estrazione dello sciroppo dal corpo cavo
- Denocciolatura accurata per mantenere integrità del frutto



Selezione accurata delle migliori provenienze nazionali



Si conserva a temperatura ambiente



**Ciliegie Rosse Tipo Acqui**  
Ulteriore step di controllo per garanzia della perfezione del frutto



# Amarena

L'Amarena è, da sempre, un prodotto di grande utilizzo sia in pasticceria che in gelateria; ricercato per la sua bellezza, che rende irresistibili i prodotti decorati, e per la sua bontà. Giuso ha sviluppato nel corso degli anni una gamma di Amarene Semicandite di grande qualità ed assortimento. Da un punto di vista produttivo, il processo è, nella parte iniziale, identico a quello del candito tradizionale: materia prima altamente selezionata, ciclo di canditura con metodo alla francese e colatura naturale dello sciroppo.

E' a questo punto che il processo diverge: le Amarene Giuso vengono confezionate in latte sigillate dopo avervi aggiunto dello sciroppo con minore gradazione zuccherina. Successivamente le latte sono sottoposte a processo di pastorizzazione. Questo processo conferisce eccezionali qualità organolettiche al prodotto: il frutto rimane più morbido e saporito, conservando in maniera marcata le sue caratteristiche naturali.

Inoltre, grazie alla sua conoscenza del mercato, maturata in anni di collaborazione con i propri clienti artigiani, Giuso ha reso ancora più performanti le proprie Amarene rendendole adatte alle specifiche esigenze di utilizzo in gelateria ed in pasticceria.

Per il primo canale Giuso ha sviluppato *Amarena Gelateria* e *Amarenata Gelateria*.

*Amarena Gelateria* è vera amarena, morbida, rossa tendente al violetto, calibro 18/20 e caratterizzata da un 75% di frutto in volume.

*Amarenata Gelateria* è realizzata con ciliegie per assecondare le richieste di coloro che preferiscono un frutto più turgido e croccante. E' sempre caratterizzata da un 75% di frutto in volume.

Per quanto concerne la Pasticceria Giuso ha realizzato *Amarena Tantofrutto* e *Amarenata Tantofrutto*.

Entrambe si caratterizzano per un 90% di frutto in volume, che ne rende perfetto l'utilizzo in vari elaborati di pasticceria, come produzione di biscotteria da forno, la farcitura di torte e la decorazione di mignon.

Come nel caso delle referenze per la Gelateria, la *Amarena Tantofrutto* è composta da vere amarene, mentre l'*Amarenata Tantofrutto* è realizzata con ciliegie di altissima qualità, in grado di rimanere più croccanti al palato.



- Processo di osmotizzazione graduale degli zuccheri per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche
- Confezionamento in latte sigillate con zucchero a minore gradazione
- Pastorizzazione delle latte



- Frutto morbido e saporito
- Mantenimento qualità naturali
- Percentuali diverse di frutto in volume per uso specifico in gelateria (75%) e pasticceria (90%)



Si conservano a lungo senza perdere le caratteristiche organolettiche

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
C2002052	Amarena Gelateria	5,5	2 latte
C2012052	Amarenata Gelateria	5,5	2 latte
C2003052	Amarena Tantofrutto Pasticceria	5,5	2 latte
C2013052	Amarenata Tantofrutto Pasticceria	5,5	2 latte



**Amarena Gelateria**  
Con vere Amarene  
**Amarenata Gelateria**  
Con Ciliegie per  
effetto croccante



**Amarena Tantofrutto**  
Con vere Amarene  
**Amarenata Tantofrutto**  
Con Ciliegie per  
effetto croccante



# Spirituals

Da quasi un secolo Giuso è sinonimo di eccellenza ed innovazione nella lavorazione della frutta.

Assecondando le mutevoli esigenze dei propri clienti artigiani, Giuso ha da tempo introdotto, accanto alla tradizionale produzione di frutta candita, nuove proposte di Frutta Semicandita in sciroppo.

Queste referenze sono sottoposte, nella parte iniziale, allo stesso processo produttivo della frutta candita tradizionale: materia prima altamente selezionata, ciclo di canditura alla francese e colatura naturale dello sciroppo.

E' a questo punto che il processo diverge: la Frutta Semicandita viene sigillata in latte dopo avervi aggiunto dello sciroppo con minore gradazione zuccherina.

Successivamente le latte sono sottoposte a pastorizzazione. Questo processo conferisce eccezionali qualità organolettiche al prodotto; in particolare il frutto rimane più morbido e saporito, conservando in maniera marcata le sue caratteristiche naturali.

**Spirituals** è una linea di frutta semicandita altamente innovativa, caratterizzata, oltre che dalla consueta elevata qualità della materia prima selezionata, dalla aromatizzazione con vero liquore.

Ciò conferisce alla frutta un sapore e un profumo unico e distinguibile, rendendola ingrediente prezioso per ricette uniche ed originali.

Le referenze appartenenti alla nuova linea **Spirituals** sono:

- Uvetta Cilena al Rhum
- Filetti di Arancia al Cointreau
- Ciliegie al Maraschino
- Ciliegie al Marsala

Tutti questi prodotti si prestano ad essere utilizzati sia in pasticceria che in realizzazioni di alta cioccolateria.

In particolare, per il corretto utilizzo della frutta semicandita della linea **Spirituals** nei lievitati si consiglia di: colare la frutta dal proprio sciroppo di governo utilizzando un colino a maglia larga; lasciar riposare la frutta per almeno 2/3 ore circa prima dell'utilizzo negli impasti e, se necessario, usare un panno per asciugare ulteriormente.



- Processo di osmotizzazione graduale degli zuccheri per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche
- Confezionamento in latte sigillate con zucchero a minore gradazione
- Pastorizzazione delle latte



Con vero liquore



- Frutto morbido e saporito
- Mantenimento qualità naturali
- Nelle lavorazioni in forno rimangono morbide



Si conservano a lungo senza perdere le caratteristiche organolettiche

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
C2024052	Uvetta Cilena al Rhum	5,5	2 latte
C2025052	Filetti di Arancia al Cointreau	5,5	2 latte
C2026052	Ciliegie al Maraschino	5,5	2 latte
C2027052	Ciliegie al Marsala	5,5	2 latte



# Altre referenze di Frutta Candita

La gamma dei prodotti Giuso si è ampliata nel corso degli anni fino ad arrivare ai giorni nostri ricca di prodotti utili per soddisfare le più svariate esigenze dell'artigiano.

Come tutti i canditi della gamma Giuso, anche queste referenze seguono scrupolosamente le fasi di produzione aziendale, dalla selezione della materia prima al sistema di canditura alla francese.

**Assortimento Arcobaleno:** Cubetti di misura 6x6 di scorzone di arancio mescolati a cubetti di brassica rossa, verde, bianca. Possono essere impiegati nelle cassate siciliane, negli impasti per i lievitati ed in tutte le preparazioni che richiedono un cubetto assortito e colorato.

**Assortimento Primavera:** Mix di cubetti canditi 6x6 di scorzoni di arancia, brassica bianca e melone verdello. Non ha coloranti aggiunti

**Cedro Capelli D'Angelo:** Prodotto veramente unico ed originale caratterizzato dall'altissima qualità e dal facile impiego. Si tratta di cedri canditi, di provenienza Calabria, tagliati in filamenti ed ideali negli impasti dei lievitati o per eventuali decorazioni

**Purea Agrumaria:** Mix di scorzoni d'arancio, mandarino e clementine macinati insieme. Ideali quando si vuole insaporire un impasto senza utilizzare dei cubetti canditi.

**Purea di Scorza d'Arancio:** Prodotto derivante dalla macinazione di scorze di arancia candite, di provenienza Sicilia e Calabria e realizzate da frutta fresca. Ha i medesimi utilizzi della Purea Agrumaria, ma è caratterizzata da un più marcato sapore di arancia. E' realizzata senza aromi, senza coloranti e senza conservanti.

**Purea Bianca e Cubetti Vegetali:** alla base di questi prodotti c'è la brassica, vegetale particolarmente adatto alla canditura.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
05081320	Assortimento "Arcobaleno"	5,00	Sfuso
05080320	Assortimento "Primavera"	5,00	Sfuso
05082320	Cubetti Vegetali Bianchi 6x6	5,00	Sfuso
05076320	Purea Agrumaria	5,00	Sfuso
05099330	Purea Bianca	8,00	Sfuso
05097320	Purea Cedro Capelli d' Angelo	5,00	Sfuso



**Assortimento Primavera**  
Senza coloranti aggiunti



**Cedro Capelli d'Angelo**  
Calabria



**Purea Agrumaria**  
Sicilia e Calabria



**Purea di Scorza di Arancia**  
Sicilia e Calabria



Da frutta fresca  
Con zucchero di canna  
Senza coloranti  
Senza conservanti  
Senza aromi  
Senza anidride solforosa



- Processo di osmotizzazione graduale degli zuccheri per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche
- Selezione manuale del prodotto, in entrata ed in uscita
- Colatura naturale



Si conserva a temperatura ambiente



# Marroni Piemonte

Il Marrone Piemonte Giuso è un prodotto di grande qualità, trasformato da marroni raccolti a mano o con macchine adeguate in grado di evitare ammaccature al frutto.

I frutti utilizzati sono del tipo "marrone", "marrubia", "garrone rosso e nero", prodotti in tutta la regione Piemonte.

I frutti sono realizzati con il processo di canditura alla francese, una speciale canditura ispirata al principio del minimal processing, che conferisce al frutto stabilità nel tempo e non ne altera le principali caratteristiche organolettiche, preservandone morbidezza e sapore. Una volta canditi i Marroni Piemonte Giuso vengono selezionati a mano e confezionati a strati, in modo da poter essere estratti in modo semplice e senza causare rotture ai frutti.

Il Marrone Piemonte Giuso presenta un sapore molto composito e delicato e la sua struttura si caratterizza, oltre che per una grande morbidezza, per l'effetto leggermente "croccante" che si ottiene al palato.

Da un punto di vista estetico il frutto candito si presenta con una forma tonda, allungata, poco fessurata e con venature integre.

Il prodotto finito si presenta candito fino al cuore.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Nota
C3005059	Marroni Piemonte Giganti <i>* fino ad esaurimento scorte raccolto annuale</i>	6,20 (4 kg frutto sgocciolato)	2 latte	
C3001059	Marroni Piemonte Grandi	6,20 (4 kg frutto sgocciolato)	2 latte	4/5 marroni in 100 gr
C3002059	Marroni Piemonte Medio	6,20 (4 kg frutto sgocciolato)	2 latte	5/6 marroni in 100 gr
C3003059	Marroni Piemonte Medio-Meno	6,20 (4 kg frutto sgocciolato)	2 latte	6/7 marroni in 100 gr

## Consigli d'uso

Prima dell'impiego, al fine di preservare il maggior numero di frutti integri, è fondamentale separare i marroni dal loro sciroppo colando tutto il contenuto della latta capovolgendola.

I marroni immersi nello sciroppo sono infatti molto più difficili da manipolare.

Per la colatura della latta, si consiglia di seguire i seguenti passaggi:

- 1.rovesciare la latta ed aprirla sul fondo, avendo cura che l'apricatole non lasci sbavature sui bordi
- 2.appoggiare una griglia o un setaccio sull'apertura
- 3.capovolgere il tutto su un recipiente
- 4.lasciare sgocciolare circa mezz'ora, oppure un'ora se la latta è fredda

5.sollevare lentamente la latta verso l'alto

Dopo essere stati colati gli eventuali marroni non utilizzati possono essere conservati in frigorifero avendo cura di coprire il contenitore in cui vengono posti.



- Raccolta manuale
- Processo di osmotizzazione graduale degli zuccheri per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche
- Colatura naturale del prodotto
- Selezione manuale del prodotto
- Confezionamento a strati



Solo aromi naturali



- Struttura morbida ma croccante al palato
- Prodotto candito fino al cuore



Solo Piemonte

Gigante



Grande



Medio



Medio Meno



# Marroni Napoli

I Marroni Napoli Giuso sono realizzati con il processo di canditura alla francese, una speciale canditura ispirata al principio del minimal processing, che conferisce al frutto stabilità nel tempo e non ne altera le principali caratteristiche organolettiche, preservandone morbidezza e sapore.

Una volta canditi i Marroni Napoli Giuso vengono selezionati a mano e confezionati a strati, in modo da poter essere estratti in modo semplice e senza causare rotture ai frutti.

Il Marrone Napoli Giuso si caratterizza per la forma prevalentemente semisferica, a volte rotondeggiante. Altro carattere distintivo di questo prodotto è la tessitura croccante e poco farinosa.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Nota
C3011059	Marroni Napoli Grandi	6,20 (4 kg frutto sgocciolato)	2 latte	4/5 marroni in 100 gr
C3012059	Marroni Napoli Medi	6,20 (4 kg frutto sgocciolato)	2 latte	5/6 marroni in 100 gr

## Consigli d'uso

Prima dell'impiego, al fine di preservare il maggior numero di frutti integri, è fondamentale separare i marroni dal loro sciroppo colando tutto il contenuto della latta capovolgendola.

I marroni immersi nello sciroppo sono infatti molto più difficili da manipolare.

Per la colatura della latta, si consiglia di seguire i seguenti passaggi:

- 1.rovesciare la latta ed aprirla sul fondo, avendo cura che l'apricatole non lasci sbavature sui bordi
- 2.appoggiare una griglia o un setaccio sull'apertura
- 3.capovolgere il tutto su un recipiente
- 4.lasciare sgocciolare circa mezz'ora, oppure un'ora se la latta è fredda
- 5.sollevare lentamente la latta verso l'alto

Dopo essere stati colati gli eventuali marroni non utilizzati possono essere conservati in frigorifero avendo cura di coprire il contenitore in cui vengono posti.



- Processo di osmotizzazione graduale degli zuccheri per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche
- Colatura naturale del prodotto
- Selezione manuale del prodotto
- Confezionamento a strati



Solo aromi naturali



- Alto contenuto zuccherino
- Struttura croccante



Solo Campania

Grande



Medio



# Marroni IGP

## con Marrone del Mugello IGP

I Marroni IGP con Marrone del Mugello IGP vengono prodotti da castagni appartenenti ad una serie di ecotipi locali tutti riconducibili alla varietà Marrone Fiorentino.

I castagneti, quantificabili in 3.322 Ha, sono ubicati nella fascia altimetrica che va dai 300 ai 900 m s.l.m. con densità massime di 120-160 piante ad ettaro.

Il Marrone del Mugello fresco in guscio è caratterizzato da una pezzatura medio-grossa, dalla forma prevalentemente ellissoidale, con apice poco pronunciato e con, di norma, una faccia laterale tendenzialmente piatta e l'altra marcatamente convessa. Il seme, di solito uno per frutto, si presenta di polpa bianca, croccante e di gradevole sapore dolce con superficie quasi priva di solcature.

La zona di produzione ricopre parte del territorio della provincia di Firenze, corrispondente a parte della zona del Mugello, comprendente per intero il territorio dei comuni di Marradi, Palazzuolo sul Senio e Dicomano e parte del territorio dei comuni di Borgo Lorenzo, Firenzuola, Londa, Rufina, San Godenzo, Scarperia, Vicchio.

Il marrone del Mugello è riconosciuto come Indicazione Geografica Protetta ai sensi dei Regolamenti C.E.E. n. 2081/92

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone	Nota
C3006059	Marroni IGP con Marrone Mugello IGP	6,20 (4 kg frutto sgocciolato)	2 latte	4/5 marroni in 100 gr.

### Consigli d'uso

Prima dell'impiego, al fine di preservare il maggior numero di frutti integri, è fondamentale separare i marroni dal loro sciroppo colando tutto il contenuto della latta capovolgendola.

I marroni immersi nello sciroppo sono infatti molto più difficili da manipolare.

Per la colatura della latta, si consiglia di seguire i seguenti passaggi:

- 1.rovesciare la latta ed aprirla sul fondo, avendo cura che l'apricatole non lasci sbavature sui bordi
  - 2.appoggiare una griglia o un setaccio sull'apertura
  - 3.capovolgere il tutto su un recipiente
  - 4.lasciare sgocciolare circa mezz'ora, oppure un'ora se la latta è fredda
  - 5.sollevare lentamente la latta verso l'alto
- Dopo essere stati colati gli eventuali marroni non utilizzati possono essere conservati in frigorifero avendo cura di coprire il contenitore in cui vengono posti.



- Processo di osmotizzazione graduale degli zuccheri per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche
- Colatura naturale del prodotto
- Selezione manuale del prodotto
- Confezionamento a strati



Solo aromi naturali



- Alto contenuto zuccherino
- Struttura croccante



Solo IGP Mugello

Grande



# Marroni Rottami e Marroncini

Essendo il Marrone un frutto molto delicato e costoso, Giuso seleziona i propri prodotti in modo molto scrupoloso.

Solo i Marroni migliori vengono confezionati come Marroni Piemonte o Marroni Napoli; è sufficiente infatti una piccola fessurazione per degradare il Marrone ad un'altra categoria di prodotto, quella dei Rottami di Marroni Selezionati.

Questa referenza contiene, pertanto, molti marroni interi leggermente fessurati insieme a rottami di marroni veri e propri.

I Rottami di Marroni Non Selezionati contengono invece esclusivamente pezzi di marroni canditi e nessun frutto intero.

I Marroncini, infine, rappresentano quei frutti che, per dimensione, non possono rientrare nella categoria dei Marroni.

Tutte queste referenze sono il risultato di Marroni Canditi con il metodo alla francese, una speciale canditura ispirata al principio del minimal processing, che conferisce al frutto stabilità nel tempo e non ne altera le principali caratteristiche organolettiche, preservandone morbidezza e sapore.

## Impieghi

Sono indicati per le guarnizioni di torte e coppe gelato

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
C3024059	Rottami Marroni Briciole	6,20	2 latte
C3021059	Rottami Marroni Selezionati	6,20	2 latte
C3015059	Marroncini	6,20 (3,5 Kg di frutto sgocciolato)	2 latte



Processo di osmotizzazione graduale degli zuccheri per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche



- Con zucchero di canna  
- Solo aromi naturali



# Passata Oro

La Passata Oro è uno dei cavalli di battaglia di Giuso che ha contribuito ad affermare il marchio aziendale negli ultimi cento anni.

Questa linea si caratterizza, innanzitutto, per il particolare processo produttivo: la passata viene realizzata concentrando il frutto sottovuoto ed a basse temperature, in modo da far evaporare lentamente l'acqua e concentrare così la frutta senza danneggiarla.

Questo procedimento garantisce il massimo risultato in chiave organolettica e di struttura.

Per quanto concerne i vari tipi disponibili, la *Passata Oro Albicocca* viene realizzata impiegando solo albicocche fresche di origine campana e lucana. L'alta percentuale di frutta (50%) e l'utilizzo dello zucchero di canna sono importanti caratteristiche di questa referenza, che si presenta di colore chiaro ed ha una consistenza sempre lavorabile, offrendo prestazioni costanti in cottura. La *Passata Oro Albicocca* viene inoltre realizzata senza nessun tipo di colorante e si conserva a lungo nel tempo.

Sono disponibili 3 diverse versioni della *Passata Oro Albicocca*:

- **Post forno**: la particolare cremosità di questo prodotto, che ne rende facile l'utilizzo con la sac à poche, permette di avere grandi risultati nelle farciture post-forno. Buona la resa anche sulle crostate; la frolla rimane pulita dopo la cottura e la passata rimane lucida e perfettamente uniforme. Il taglio della crostata rimane netto ed asciutto

- **Forno**: è un prodotto dalla struttura densa, anche se facilmente lavorabile con la sac à poche, ed ha la peculiarità di non perdere la forma in cottura, non fuoriuscendo quindi da brioches o biscotti nei quali esalta l'ottimo sapore di albicocca.

- **Unica**: si caratterizza per un uso trasversale, che permette di avere ottime performance sia per farciture post forno che per utilizzi pre forno.

Per quanto concerne la *Passata Oro Mora Unica*, questo prodotto presenta una consistenza molto simile a quella delle confetture tradizionali e può essere impiegato sia pre che post forno. Ha una percentuale di frutta del 35% e non contiene conservanti.

Ultime nate nella linea Passata Oro sono *Frutti di Bosco Unica* e *Ciliegia Unica*, caratterizzate entrambe dall'alta percentuale di frutta (50%), dall'uso dello zucchero di canna e da grandi performance ottenibili in applicazioni sia pre che post forno.



Processo di concentrazione del frutto sottovuoto a bassa temperatura



Alta percentuale di frutta

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
C4008160	Passata Oro Albicocca Forno	6,00	2 secchielli
C4010160	Passata Oro Albicocca Post-Forno	6,00	2 secchielli
C4025160	Passata Oro Albicocca Unica	6,00	2 secchielli
C4061160	Passata Oro Ciliegia Unica	6,00	2 secchielli
C4045160	Passata Oro Mora Unica	6,00	2 secchielli
C4062160	Passata Oro Frutti di Bosco Unica	6,00	2 secchielli



**Passata Oro Albicocca**  
Albicocche Campane e Lucane



- Da Frutta Fresca  
- 50% frutta  
- Con zucchero di canna  
- Senza coloranti



**Passata Oro Albicocca Unica**  
Ottime performance pre e post forno



**Passata Oro Frutti di Bosco Unica**  
**Passata Oro Ciliegia Unica**  
- 50% frutta  
- Con zucchero di canna



Ottime performance pre e post forno



**Passata Oro Mora Unica**  
- 35% frutta  
- Senza conservanti



Ottime performance pre e post forno



# Specialita'

Da sempre Giuso è vicina alle esigenze della sua clientela e questa gamma di prodotti ne è la migliore testimonianza. I prodotti di questa linea, infatti, nascono per rispondere a particolari esigenze legate al territorio ed alle tradizioni locali. Tratto comune di tutti i prodotti resta il particolare processo produttivo utilizzato, ovvero la concentrazione sottovuoto ed a basse temperature, in modo da far evaporare lentamente l'acqua e concentrare così la frutta senza danneggiarla.

Questo procedimento garantisce il massimo risultato in chiave organolettica e di struttura.

Andando nel dettaglio delle singole referenze possiamo dire che la *Visciolata Puglia* nasce per soddisfare le particolari esigenze dei pasticceri locali alla ricerca di un prodotto particolarmente acidulo. Le visciole, infatti, pur facendo parte della famiglia delle ciliegie si caratterizzano per il sapore leggermente acidulo che viene pienamente espresso nella *Visciolata Puglia* Giuso. Caratterizzata da un elevato quantitativo di frutta utilizzato, 125%, la *Visciolata Puglia* appare di colore ciliegia tendente al rosso e presenta una struttura asciutta, con frutti poco macinati.

La *Visciolata Settecolli*, ha un gusto meno acidulo ed una struttura liscia con all'interno pezzi di frutto. Di colore rosso acceso, ha un contenuto di frutta del 45%.

La *Composta di Visciole* richiama le note acidule, asprigne e poco dolci del frutto originario, presente in percentuale fino al 100%, e si presta molto bene ad essere usata sia per farciture pre forno sia a crudo.

La *Composta di Visciole* ha una struttura compatta, ma morbida ed è facilmente lavorabile sia con la sac à poche sia con la spatola. Contiene al suo interno pezzi di frutta finemente tritati ed è realizzata con aromi e colori naturali.

La *Composta di Amarene*, infine, viene prodotta solo con frutta IQF (Individually Quick Frozen), si presenta ricchissima di frutta (oltre il 120% di quantitativo di frutta impiegato), con un gusto persistente e poco acido e con un colore tendente al viola. Ideale per lavorazioni pre e post-forno.

La *Prunellata Extra* è realizzata con polpa di prugne fresche presente fino ad una percentuale del 200%, senza aromi e con colori naturali.

La *Prunellata Extra* è inoltre stabilizzata con pectina di mela ed ha un contenuto di zuccheri inferiori rispetto ad altre formulazioni presenti sul mercato: tale caratteristica le conferisce una maggior morbidezza, una minor dolcezza ed un sapore di prugna più fresco.

Il prodotto si presenta compatto ma morbido, lavorabile sia con spatola che con sac à poche ed ha elevate performance di tenuta al forno.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
C4070160	Composta di Visciole	6,00	2 secchielli
C4011160	Composta di Amarene	6,00	2 secchielli
C4032160	Visciolata "Puglia"	6,00	2 secchielli
C4033160	Visciolata "Settecolli"	6,00	2 secchielli
C4069160	Prunellata Extra	6,00	2 secchielli



**Composta di Visciole**  
- 100% frutta  
- Aromi e coloranti naturali



Ottime performance  
pre e post forno



**Composta di Amarene**  
- 120% frutta  
- Da Frutta IQF  
(Individually Quick Frozen)



Ottime performance  
pre e post forno



**Visciolata Puglia**  
125% frutta



**Visciolata Settecolli**  
- 45% frutta  
- Da frutta surgelata



**Prunellata Extra**  
- 200% frutta  
- Senza aromi  
- Coloranti naturali



Processo di concentrazione  
del frutto sottovuoto a  
bassa temperatura



Alta percentuale di frutta



# New & Fru

Questa gamma di prodotti di alta qualità e praticità di utilizzo si colloca perfettamente nella tradizione Giuso di lavorazione della frutta.

La linea New & Fru è composta da prodotti contenenti frutta intera o in pezzi immersa in una crema protettiva. La frutta è utilizzata in alta percentuale (oltre 70%) ed è, come sempre, attentamente selezionata ed accuratamente lavorata.

Facili da utilizzare ed impiegabili direttamente sull'elaborato, i prodotti della linea New & Fru resistono ai cicli di congelamento e sono ideali anche in fase di cottura. Ottima, infine, la tenuta al taglio.

## Impieghi

- strudel
- crostate
- nella crema pasticcera
- nella panna
- farciture di semifreddi
- guarnizione di coppe gelato

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
C1715027	New&Fru Ananas	2,70	2 latte
C1720027	New&Fru Ciliegia	2,70	2 latte
C1730027	New&Fru Fragola	2,70	2 latte
C1740027	New&Fru Mela	2,70	2 latte
C1750027	New&Fru Mirtillo	2,70	2 latte
C1755027	New&Fru Tuttobosco	2,70	2 latte



Alta percentuale di frutta



- Resistenza ai cicli di congelamento  
- Ottimi in cottura



# Confetture Extra Amordifrutta

Uno è l'*ingrediente base* nella ricetta delle *Confetture Extra Amordifrutta*: la *frutta*.

Tanta frutta, sempre sopra il 50% e addirittura al 70% per alcune referenze.

La concentrazione del prodotto viene realizzata a *bassa temperatura*, senza shock termici, minimizzando in tal modo la distruzione delle vitamine, l'ossidazione del prodotto e la perdita delle note aromatiche più volatili.

Il risultato di questa combinazione di tanta frutta e concentrazione a bassa temperatura sono le *Confetture Extra Amordifrutta* che risultano:

- *polpose e ricche di frutta*
- *morbide*
- con una *sapore fresco e rispettoso del frutto originale*
- con un *colore naturale e brillante*.

Le *Confetture Extra Amordifrutta* garantiscono inoltre ottime *performance tecniche*, tra cui:

- tenuta alla cottura,
- struttura adatta a molteplici applicazioni in pasticceria,
- gradevolezza al palato per gli utilizzi a freddo.

La linea delle *Confetture Extra Amordifrutta* comprende al suo interno 7 referenze a *basso contenuto di zuccheri totali* in grado di garantire, rispetto alle tradizionali confetture, maggiore morbidezza e sapori e colori più naturali; a scapito di una inevitabile necessità di maggiore attenzione nella conservazione delle stesse.

Le *Confetture Extra Amordifrutta "low brix"* sono:

- *Confettura Extra di Albicocche*, con il 70% di Albicocche della varietà Tonda di Castigione;
- *Confettura Extra di Mirtilli Neri*, con il 50% di frutta;
- *Confettura Extra di Ciliegie*, con il 50% di frutta;
- *Confettura Extra di Fragole* con il 50% di Fragole della varietà Senga Sengana;
- *Confettura Extra di Lamponi*, con il 50% di Lamponi Willamette;
- *Confettura Extra di Pesche*, con il 50% di Pesche della varietà Rome Star
- *Confettura Extra di Arance*, con il 60% di Arance della varietà Navel.

Nella linea sono, inoltre, presenti la *Confettura Extra di Mirtillo "Densa"* e la *Confettura Extra di Lamponi "Densa"* con un grado zuccherino più elevato, in grado di garantire performance di colore, morbidezza e sapore più costanti nello svolgersi del tempo. Entrambe queste referenze contengono il 50% di frutta e presentano una struttura compatta, asciutta con pezzi di frutta all'interno.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
C4063115	Confettura Extra Mirtilli Neri	1,50	4 secchielli
C4064115	Confettura Extra Lamponi Willamette	1,50	4 secchielli
C4065115	Confettura Extra Fragole Senga Sengana	1,50	4 secchielli
C4066115	Confettura Extra Albicocche Tonda di Castigione	1,50	4 secchielli
C4067115	Confettura Extra Ciliegie	1,50	4 secchielli
C4068115	Confettura Extra Pesche Rome Star	1,50	4 secchielli
C4071115	Confettura Extra Arance Navel	1,50	4 secchielli
C4043115	Confettura Extra Mirtilli Densa	1,50	4 secchielli
C4040115	Confettura Extra Lamponi Densa	1,50	4 secchielli
C3025160	Crema di Marroni	6,00	2 secchielli



Concentrazione a bassa temperatura



- Alta Percentuale di Frutta  
- Bassa Percentuale di Zucchero  
- Senza coloranti, senza conservanti e senza aromi



- Sapore Naturale  
- Bordi Puliti  
- Colori Brillanti  
- Compattezza in Cottura  
- Superficie Uniforme  
- Tanta Frutta a pezzi



# Marmellate

I prodotti della linea Marmellate seguono la filosofia aziendale di grande attenzione ai processi produttivi ed alla quantità di frutta utilizzata e si distaccano in maniera netta dai prodotti proposti dal mercato.

Le Marmellate Giuso vengono prodotte con un processo di concentrazione sottovuoto ed a basse temperature, in modo da far evaporare lentamente l'acqua e concentrare così la frutta senza danneggiarla. Questo procedimento garantisce il massimo risultato in chiave organolettica e di struttura.

In termini di percentuale di frutta contenuta, la legge prevede la possibilità di utilizzare la definizione di Marmellate a partire da un 20% di contenuto di frutta. I prodotti Giuso hanno un contenuto di frutta che va dal 35% della *Marmellata di Arance*, al 50% della *Marmellata di Arance e Zenzero*, fino ad arrivare al 60% della *Marmellata di Ace*.

Tutte le Marmellate Giuso sono inoltre realizzate con zucchero di canna e senza conservanti.

La *Marmellata di Arance* e la *Marmellata di Arance e Zenzero* sono anche senza coloranti e senza aromi.

Assimilabile alle Marmellate, per tipologia di processo produttivo e percentuale di frutta, è la *Crema di Marroni* Giuso.

Realizzata con Marroni di provenienza nazionale, la *Crema di Marroni* ha un contenuto di frutta del 45% ed è caratterizzata da una gradevole aromatizzazione di vaniglia. Realizzata senza conservanti, è di facile impiego e si può utilizzare per farcire, insaporire e guarnire.

Ultima nata della linea è la *Marmellata di Limone*; una vera marmellata ai sensi di legge con un 25% di frutta (succo e scorza).

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
C4046130	Marmellata Ace	3,00	2 secchielli
C4044130	Marmellata Arance	3,00	2 secchielli
C4058130	Marmellata Arance-Zenzero	3,00	2 secchielli
C4059130	Marmellata Limoni	3,00	2 secchielli



**Marmellata Ace**  
- 60% frutta  
- senza aromi



**Marmellata di Arance**  
35% frutta  
- Con scorze di arancia e filetti  
- senza coloranti  
- senza aromi



Sicilia e Calabria



**Marmellata Arance e Zenzero**  
- 50% frutta  
- senza coloranti e  
- senza aromi



**Crema di Marroni**  
45% frutta



**Marmellata di Limoni**  
25% frutta



Processo di concentrazione del frutto sottovuoto a bassa temperatura



- Alta percentuale di frutta (minimo 35% - massimo 60%)  
- Con zucchero di canna  
- Senza conservanti

# Gelatine

La gelatina è un prodotto comunemente utilizzato in pasticceria e chiamato a svolgere alcune importanti funzioni, poichè:

1- Forma un velo protettivo sulla superficie dove viene applicata, impedendo l'asciugatura e mantenendo inalterata la morbidezza del prodotto;

2- Protegge la frutta dall'ossidazione, mantenendo la vivacità dei colori;

3- Conferisce al prodotto quell'aspetto lucente ed invitante ricercato dagli artigiani e dai consumatori.

Giuso offre ai propri clienti Pasticceri una linea completa di gelatine di alta qualità, tutte estremamente performanti ed in grado di soddisfare al meglio le esigenze legate alle diverse tipologie di utilizzo e di applicazione.

La linea di gelatine *Giusogel* comprende infatti:

- *Giusogel Albicocca* e *Giusogel Neutra* per utilizzi a *caldo*. Si impiegano aggiungendo un 25-30% di acqua e facendole poi attivare mediante una cottura ad 85°.

La presa delle gelatine, dopo l'applicazione sul prodotto, avviene ad una temperatura tra i 67°C ed i 70°C. Entrambe le gelatine solidificano rapidamente, formando uno strato lucido, perfettamente trasparente, morbido ed in grado di permettere un taglio perfetto. Per quanto concerne la diversità di aroma, *Giusogel Albicocca* è leggermente aromatizzata all'albicocca, mentre *Giusogel Neutra* è caratterizzata da un gusto neutro che permette di mantenere inalterato il sapore del dolce.

- *Giusogel Albicocca Spray* per utilizzo con *macchine spruzzatrici*. La nuova formula prevede la sprayzzazione previo riscaldamento ad 86°C/90°C in un range di pressione tra 0,8 e 3 bar. La fluidità del prodotto consente un'ottima resa durante l'erogazione e permette un utilizzo ideale con tutte le più moderne macchine erogatrici. *Giusogel Albicocca Spray* consente di ottenere un film morbido, che gelifica lentamente, andando a conferire al prodotto la massima lucentezza.

- *Giusogel pronta all'uso* per utilizzi a *freddo*. Nasce per rispondere in modo efficace alle richieste di un numero sempre crescente di Pasticceri interessati, per motivi di velocità e semplicità, alle gelatine da utilizzarsi a freddo, tal quali.

La particolare formulazione di *Giusogel pronta all'uso* conferisce alla gelatina un forte potere aggrappante, che la rende ideale per le applicazioni più impegnative, tipo frutta che cede acqua e colore a +4° (fragole, kiwi, ecc) o glassatura di pareti verticali di elaborati, sia a temperatura positiva che negativa.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
C4020160	Giusogel Neutra	6,00	2 secchielli
C4021160	Giusogel Albicocca	6,00	2 secchielli
04072113	Giusogel Albicocca Spray	13,00	bidoni
C4073160	Giusogel pronta all'uso	6,00	2 secchielli



*Giusogel Neutra*  
*Giusogel Albicocca*  
*Giusogel Albicocca Spray*  
*Giusogel pronta all'uso*  
senza coloranti



- Evitano ossidazione della frutta  
- Rendono il prodotto lucido ed invitante  
- Proteggono la morbidezza dagli elaborati di pasticceria



# Preparati per Pasticceria

Questa linea di prodotti comprende alcuni prodotti "funzionali", utili per semplificare e migliorare la preparazione di creme e meringhe.

**Integracrema:** questo integratore per Crema Pasticcera, realizzato con tuorlo d'uovo, svolge numerose ed importanti funzioni di ottimizzazione del prodotto stesso, poiché:

- migliora la struttura della crema
- facilita l'inserimento dei gusti senza modificare la struttura della crema di partenza
- resiste ai cicli di congelamento e scongelamento
- intensifica colore e sapore di uovo della crema
- aumenta la conservabilità della crema

**Prontacrema:** è un semilavorato pronto all'uso che permette la preparazione di Crema Pasticcera a freddo, con aggiunta di acqua o latte

**PerCremaPasticcera:** è un semilavorato per Crema Pasticcera con ricetta tradizionale a caldo. Consente una semplificazione della preparazione ed al tempo stesso un perfezionamento della Crema Pasticcera attraverso:

- un miglioramento della struttura della crema, che diventa più corposa e vellutata
- un aumento della conservabilità della crema
- una riduzione del numero di tuorli in ricetta
- un' intensificazione naturale del colore della crema

**Permeringhe:** è un semilavorato che permette la preparazione di eccellenti meringhe da forno. Consente di realizzare velocemente la massa per meringhe attraverso un semplice sbattimento in planetaria con zucchero a velo e acqua. Il risultato è una meringa:

- omogenea
- friabile
- di ottimo sapore
- facile da tagliare e adatta, quindi, anche per la realizzazione di dischi per torte.

Contiene albume d'uovo.

Codice	Prodotto	Conf. Kg	Conf. per cartone
C0227204	Integracrema	2,00	4 sacchetti
C0230204	Percremapasticciera	2,00	4 sacchetti
C0217204	Permeringhe	2,00	4 sacchetti
C0229204	Prontacrema	2,00	4 sacchetti



- Semplificano la preparazione
- Ottimizzano il prodotto finale



**Ingredienti per  
Pasticceria Tradizionale**