



CREME FREDDA



GIUSO

UN SECOLO DI INNOVAZIONE

CREME FREDDE, UNA GELATERIA SPECIALE

FROZEN CREAMS, A SPECIAL GELATO SHOP

Le nostre **creme fredde** sono l'ideale per tutti i gelatieri che vogliono **arricchire la propria vetrina** e liberare la creatività, offrendo alla clientela proposte di gelato con una consistenza e pienezza di sapori inconsuete, che attirano sempre più consumatori alla ricerca di particolari esperienze degustative.

*Our **frozen creams** are ideal for all those gelato makers who wish to **enrich their showcase** and release their creativity, offering gelato proposals with a great consistency and fullness rich in unusual flavours that attract more and more consumers every day in search of particular taste experiences.*



ASSORTIMENTO ASSORTMENT

Le diverse referenze di **creme fredde** Giuso offrono varianti di gusti e importanti vantaggi per una moderna gelateria.

*The different references of Giuso **frozen creams** offer a variety of flavours and important advantages for the modern gelato shop.*

NOVITÀ DI GAMMA NEW RANGE

CREMA FRAGOLA CON PEZZI

Crema al gusto di **cioccolato bianco e fragola** dalla consistenza vellutata esaltata dal tocco croccante della frutta e dal colore attraente.
***White chocolate and strawberry** flavoured cream with a velvety consistency and a striking colour, enhanced by the crunchy touch of fruit.*

NOVITÀ DI GAMMA NEW RANGE

CREMA LIMONE CON PEZZI

Crema al gusto di **cioccolato bianco e limone** dalla consistenza morbida esaltata dal tocco croccante della frutta e dal colore brillante.
***White chocolate and lemon** flavoured cream with a soft consistency and a brilliant colour, enhanced by the crunchy touch of fruit.*

CREMA AMBRATA AL CARMELLO

Crema al gusto di **caramello al burro salato**, un contrasto singolare e ricercato.
*A **salted butter caramel flavoured cream**, a singular and sought-after contrast.*

CREMA BIANCA

Crema al gusto di **cioccolato bianco**, ideale per chi vuole presentare un gusto più dolce e delicato.

***White chocolate** based cream, ideal for those that want to present a sweeter and delicate flavour.*

CREMA BIANCA PISTACCHIO

Crema a base di **pistacchio**, per chi ricerca un sapore intenso ed avvolgente.

***Pistachio** based cream, for those in search of an intense and embracing flavour.*

CREMA CHIARA

Crema al gusto di **nocciole e latte**, per chi preferisce offrire un gusto tradizionale pralinato e di pregio.

***Hazelnut and milk** based cream, for those who prefer to offer a traditional and precious praline flavour.*

CREMA NERELLA

Crema al gusto di **cacao e nocciole**, per chi vuole proporre ai clienti un sapore pieno e intenso.

*A **cocoa and hazelnut** based cream, for those who wish to propose to the customer a full and intense flavour.*

CREMA NERELLA NUT

Crema al gusto di **nocciole e cacao**, ricca e sfiziosa grazie a una maggiore presenza di nocciole rispetto alla versione classica.

***Hazelnut and cocoa** based cream. Rich and extremely tasty thanks to the greater amount of hazelnut compared to the classic version.*





CARATTERISTICHE CHARACTERISTICS



QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI

QUALITY OF THE INGREDIENTS

La selezione accurata delle materie prime e la combinazione di ingredienti ricchi e golosi donano alle creme una struttura morbida e setosa.

The careful selection of raw materials and the combination of rich and delicious ingredients give the creams a soft and smooth structure.

AMPIEZZA DELLA GAMMA

VAST CHOICE

8 diverse tipologie di creme fredde che consentono di ottenere infinite varianti di abbinamenti sfruttando le diverse possibilità di applicazione.

8 different kinds of cream that allow you to obtain an infinite variety of combinations using the different application possibilities.

VERSATILITÀ DEL PRODOTTO

VERSATILITY OF THE PRODUCT

La consistenza speciale delle creme fredde permette al gelatiere di variare la propria offerta in tutti i periodi dell'anno.

The special consistency of the frozen creams allows the gelato maker to vary the proposal all year round.



CONSIGLI DI UTILIZZO ADVICE FOR USE

PURE

PURE

versandole all'interno di una vaschetta da gelato, lasciandola in conservatore o in abbattitore fino ad ottenere la giusta consistenza del prodotto.

pour them into a gelato pan and leave them in a refrigerated cabinet or in the blast freezer in order to obtain the correct consistency.

MISCELATE

MIXED

al 50% con il latte e mantecate per realizzare un gusto gelato corposo.

to 50% with the milk and batch frozen to create a full-bodied gelato flavour.

Come **VARIEGATURA** del gelato.

As a VARIEGATE for gelato.

STRATIFICATE

LAYERED

per la realizzazione di **cremini freddi**, con inserti solidi o strati cremosi.

*for creating **frozen cremini**, with solid fillings or creamy layers.*





NOVITÀ DI GAMMA NEW RANGE

CREMA LIMONE CON PEZZI e CREMA FRAGOLA CON PEZZI

Crems arricchite con frutta liofilizzata, per una sensazione croccante, piena e intensa.

La loro consistenza morbida anche a temperature negative
e il loro colore brillante le rende perfette sia in gelateria che in pasticceria.

Due novità che arricchiranno la vetrina con golosità, vivacità e creatività.

Crems enriched with lyophilized fruit, for an even more crispy, full and intense sensation.

Their soft consistency even at negative temperatures

and their brilliant colour make them perfect for both gelato and pastry.

Two novelties that will enrich the showcase with gluttony, liveliness and creativity.



APPLICAZIONI APPLICATIONS

Da sempre vicini alle tradizioni del nostro territorio, valorizziamo il **cioccolatoino cremino**, tipica specialità cioccolatiera del Piemonte, proponendo veri **cremini freddi** in vaschette gelato.

Il **cremino freddo** Giuso è unico sul mercato poiché fedele all'originale struttura a tre strati e all'alternanza dei sapori e consistenze. Per i Maestri gelatieri il procedimento per la realizzazione del **cremino freddo** è molto semplice, veloce e permette di realizzare una proposta davvero unica, attraente e appagante per il consumatore finale.

*Always close to the traditions of our territory, we valorise the **cremino chocolate**, a typical chocolate speciality from Piedmont, proposing true **cremini freddi** in gelato trays. The Giuso **cremino freddo** is unique on the market because it's faithful to the original structure of three layers of alternated flavours and consistencies.*

*For the Master gelato chefs the procedure for the creation of the **cremino freddo** is very simple and quick allowing the creation of a truly unique proposal, attractive and indulging for the end consumer.*



PROCEDIMENTO BASE PER LA REALIZZAZIONE DEL CREMINO FREDDO

BASIC PROCEDURE FOR THE CREATION OF CREMINO FREDDO

Unire e mescolare con una frusta gli ingredienti e il latte intero per lo strato interno.

Versare in mantecatore.

Stendere sul fondo della vaschetta la crema fredda prescelta ed abbattere per 5/10 minuti.

Quando la miscela di crema fredda per lo strato interno è pronta, estrarla dal mantecatore e appiattirla nella vaschetta posta in precedenza in abbattitore.

Aggiungere in copertura uno strato ulteriore di crema fredda o variegato per realizzare la superficie desiderata.

Decorare a piacere.

Unite and mix using a whisk all the ingredients and the whole milk for the internal layer.

Pour into the batch freezer.

Spread on the bottom of a gelato tray the chosen frozen cream and blast freeze for 5/10 minutes.

When the mixture of frozen cream for the internal layer is ready, extract from the batch freezer and flatten it in the gelato tray previously placed in the blast freezer.

Add to cover an additional layer of frozen cream or variegato to create the desired surface.

Decorate as desired.



CREMINO FRAGOLA CRISPY

Fondo:

500 g di Crema fragola con pezzi

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Base:

500 g of Crema fragola con pezzi

Place in the blast freezer for 5 mins.

Strato interno:

3500 g di Base Bianca
120 g di Mascarpone 30

Mantecare.

Internal layer:

3500 g of Base Bianca
120 g of Mascarpone 30

Batch freeze.

Superficie:

500 g di Crema fragola con pezzi

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Surface:

500 g of Crema fragola con pezzi

Place in the blast freezer for 5 mins.



NOVITÀ 2020



DECORAZIONE DECORATION

Decorare a piacere con fragole fresche e riccioli di cioccolato.

Decorate as desired with fresh strawberries and curls of chocolate.

CREMINO LIMONE CRISPY

Fondo:

500 g di Crema limone con pezzi

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Base:

500 g of Crema limone con pezzi

Place in the blast freezer for 5 mins.

Strato interno:

3500 g di Base Bianca
120 g di Peryo'

Mantecare.

Internal layer:

3500 g of Base Bianca
120 g of Peryo'

Batch freeze.

Superficie:

500 g di Crema limone con pezzi

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Surface:

500 g of Crema limone con pezzi

Place in the blast freezer for 5 mins.



NOVITÀ 2020



DECORAZIONE DECORATION

Decorare a piacere con fette di limone fresco tagliate sottili e Granella di meringa.

Decorate as desired with thin slices of fresh lemon and Granella di meringa.

CREMINO FRAGOLA CRISPY CON SALSA AL PISTACCHIO

Fondo:

500 g di Crema Bianca Pistacchio

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Base:

500 g of Crema Bianca Pistacchio

Place in the blast freezer for 5 mins.

Strato interno:

3500 g di Base Bianca
120 g di Peryo'

Mantecare.

Internal layer:

3500 g of Base Bianca
120 g of Peryo'

Batch freeze.

Superficie:

500 g di Crema fragola con pezzi

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Surface:

500 g of Crema fragola con pezzi

Place in the blast freezer for 5 mins.



NOVITÀ 2020



DECORAZIONE DECORATION

Decorare a piacere con fragole fresche, granella di pistacchio e riccioli di cioccolato.

Decorate as desired with fresh strawberries, grains of pistachio and curls of chocolate.

CREMINO LIMONE CRISPY CHEESECAKE

Fondo:

Q.B. di Granella di biscotti caramellati

Base:

As req. of Granella di biscotti caramellati

Strato interno:

3500 g di Base Bianca
100 g di Cheesecake

Mantecare.

Internal layer:

3500 g of Base Bianca
100 g of Cheesecake

Batch freeze.

Superficie:

500 g di Crema limone con pezzi

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Surface:

500 g of Crema limone con pezzi

Place in the blast freezer for 5 mins.



NOVITÀ 2020



DECORAZIONE DECORATION

Decorare con una cornice di biscotti caramellati, fette di limone fresco tagliate sottili e riccioli di cioccolato.

Decorate creating a frame with caramelized biscuits, thin slices of lemon and curls of chocolate.

CREMINO PEANUT SNACK

Fondo:

500 g di Crema Nerella

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Base:

500 g of Crema Nerella

Place in the blast freezer for 5 mins.

Strato interno:

300 g di Pasta arachide
1800 g di latte intero
1500 g di Crema Bianca

Mantecare.

Internal layer:

300 g of Pasta arachide
1800 g of whole milk
1500 g of Crema Bianca

Batch freeze.

Superficie:

400 g di Crema Ambrata al caramello
100 g di Crema Nerella
200 g di arachidi salate

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Surface:

400 g of Crema Ambrata al caramello
100 g of Crema Nerella
200 g of salted peanuts

Place in the blast freezer for 5 mins.



DECORAZIONE DECORATION

Realizzare una marmorizzazione, su base Crema Ambrata al caramello con arachidi intere, di Crema Nerella. Decorare a piacere con arachidi salate e riccioli di cioccolato.

Create a marble effect, using a combination of base Crema Ambrata al Caramello, whole peanuts and Crema Nerella. Decorate as desired with salted peanuts and curls of chocolate.



CREMINO CARAMELLO

Fondo:

500 g di Crema Nerella

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Base:

500 g of Crema Nerella

Place in the blast freezer for 5 mins.

Strato interno:

1800 g di latte intero
1800 g di Crema Ambrata al caramello

Mantecare.

Internal layer:

1800 g of whole milk
1800 g of Crema Ambrata al caramello

Batch freeze.

Superficie:

500 g di Crema Nerella

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Surface:

500 g of Crema Nerella

Place in the blast freezer for 5 mins.



DECORAZIONE DECORATION

Realizzare lo strato esterno con Crema Nerella, stendere in obliquo dei fili di Crema Ambrata al caramello con l'aiuto di una sac à poche e pettinarli con la punta di un coltello.

Create the external layer with Crema Nerella, spread out diagonal lines of Crema Ambrata al Caramello using a pastry bag and comb them using the tip of a knife.



CREMINO PERE E CARAMELLO

Fondo:

500 g di Crema Nerella
500 g di Variiegato Amordifrutta Pera

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Base:

500 g of Crema Nerella
500 g of Variiegato Amordifrutta Pera

Place in the blast freezer for 5 mins.

Strato interno:

1800 g di latte intero
1800 g di Crema Ambrata al caramello

Mantecare.

Internal layer:

1800 g of whole milk
1800 g of Crema Ambrata al caramello

Batch freeze.

Superficie:

500 g di Crema Ambrata al caramello

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Surface:

500 g of Crema Ambrata al caramello

Place in the blast freezer for 5 mins.



DECORAZIONE DECORATION

Realizzare lo strato esterno con Crema Ambrata al caramello, decorare a piacere con pera fresca e riccioli di cioccolato.

Create the external layer with Crema Ambrata al Caramello, decorate as desired with fresh pear and curls of chocolate.



CREMINO CAMEL BISCUIT

Fondo:

500 g di Crema Chiara

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Base:

500 g of Crema Chiara

Place in the blast freezer for 5 mins.

Strato interno:

150 g di Pasta Biscotto
1800 g di latte intero
1650 g di Crema Bianca

Mantecare.

Internal layer:

150 g of Pasta Biscotto
1800 g of whole milk
1650 g of Crema Bianca

Batch freeze.

Superficie:

500 g di Crema Ambrata al caramello
100 g di Granella di biscotti caramellati

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Surface:

500 g of Crema Ambrata al caramello
100 g of Granella di biscotti caramellati

Place in the blast freezer for 5 mins.



DECORAZIONE DECORATION

Realizzare lo strato esterno con Crema Ambrata al caramello e Granella di biscotti caramellati, decorare con biscotti interi.

Create the external layer with Crema Ambrata al Caramello and Granella di biscotti caramellati, decorate with whole biscuits.



CREMINO TORRONCINO

Fondo:

400 g di Crema Nerella

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Base:

400 g of Crema Nerella

Place in the blast freezer for 5 mins.

Strato interno:

400 g di Pasta Torroncino
1600 g di Crema Chiara
2000 g di latte Intero

Mantecare.

Internal layer:

400 g of Pasta Torroncino
1600 g of Crema Chiara
2000 g of whole milk

Batch freeze.

Superficie:

200 g di Crema Nerella
200 g di Crema Chiara
Q.B. di Granella di torrone

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Surface:

200 g of Crema Nerella
200 g of Crema Chiara
Nougat grains as req.

Place in the blast freezer for 5 mins.



DECORAZIONE DECORATION

Coprire metà vaschetta con Crema Chiara e metà con Crema Nerella, arricciare al centro con la punta del coltello. Guarnire, aiutandosi con delle formine rotonde, con granella di torroncino e nocciole intere.

Cover half of the tray with Crema Chiara and half with Crema Nerella, create curls in the centre using the tip of a knife. Decorate using round shapes with nougat grains and whole nuts.



CREMINO PISTACCHIO & CHERRY

Fondo:

400 g di Crema Nerella
Q.B. di Cioccocereali

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Base:

400 g of Crema Nerella
Cioccocereali as req.

Place in the blast freezer for 5 mins.

Strato interno:

2000 g di Crema Bianca Pistacchio
2000 g di latte intero

Mantecare.

Internal layer:

2000 g of Crema Bianca Pistacchio
2000 g of whole milk

Batch freeze.

Superficie:

400 g di Variiegato Amordifrutta Cherry

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Surface:

400 g of Variiegato Amordifrutta Cherry

Place in the blast freezer for 5 mins.



DECORAZIONE DECORATION

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

Decorate with pistachio grains and cherries in marsala, with the help of round shapes.



CREMINO MOU

Fondo:

400 g di Crema Nerella
Q.B. di Granella di biscotti caramellati

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Base:

400 g of Crema Nerella as req. Granella di biscotti caramellati

Place in the blast freezer for 5 mins.

Strato interno:

2000 g di Crema Nerella Nut
2000 g di latte Intero

Mantecare.

Internal layer:

2000 g of Crema Nerella Nut
2000 g of whole milk

Batch freeze.

Superficie:

400 g di Variiegato Crema Mou
Q.B. di Granella di torrone

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Surface:

400 g of Variiegato Crema Mou
Granella di torrone as req.

Place in the blast freezer for 5 mins.



DECORAZIONE DECORATION

Realizzare il movimento a "onda" sulla superficie del Variiegato Crema Mou aiutandosi con un cucchiaio e decorare con Granella di biscotti caramellati e riccioli di cioccolato.

Create "waves" on the surface of the Variiegato Crema Mou using a tablespoon and decorate with Granella di biscotti caramellati and chocolate curls.



CREMINO FRUTTO DELLA PASSIONE

Fondo:

400 g di Crema Nerella Nut
Q.B. di Cioccocereali

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Base:

400 g of Crema Nerella Nut
Cioccocereali as req.

Place in the blast freezer for 5 mins.

Strato interno:

2000 g di Crema Bianca
2000 g di latte intero

Mantecare.

Internal layer:

2000 g of Crema Bianca
2000 g of whole milk

Batch freeze.

Superficie:

400 g di Variiegato Frutto della Passione

Posizionare in abbattitore per 5 min.

Surface:

400 g of Variiegato Frutto della Passione

Place in the blast freezer for 5 mins.



DECORAZIONE DECORATION

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

Create button shapes with Crema Bianca using a pastry bag, and decorate with fresh passion fruit.






GIUSO



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. PER CARTONE PACK PER BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE	SENZA GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA LATTOSIO LACTOSE FREE
011BC155	Crema Fragola con pezzi	5,5	2		✓	
011BD155	Crema Limone con pezzi	5,5	2		✓	
C11AZ155	Crema Ambrata al caramello	5,5	2		✓	
C11AD155	Crema Bianca	5,5	2		✓	
C11AY155	Crema Bianca Pistacchio	5,5	2		✓	
C1191155	Crema Chiara	5,5	2		✓	
C1192155	Crema Nerella	5,5	2		✓	
C11AW155	Crema Nerella Nut	5,5	2		✓	



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

Giuso Guido Spa with sole shareholder

*A company under the management and coordination of Cone Investment UK Ltd
Cartesio Region | 15012 Bistagno (AL) Italy | giuso.it*