

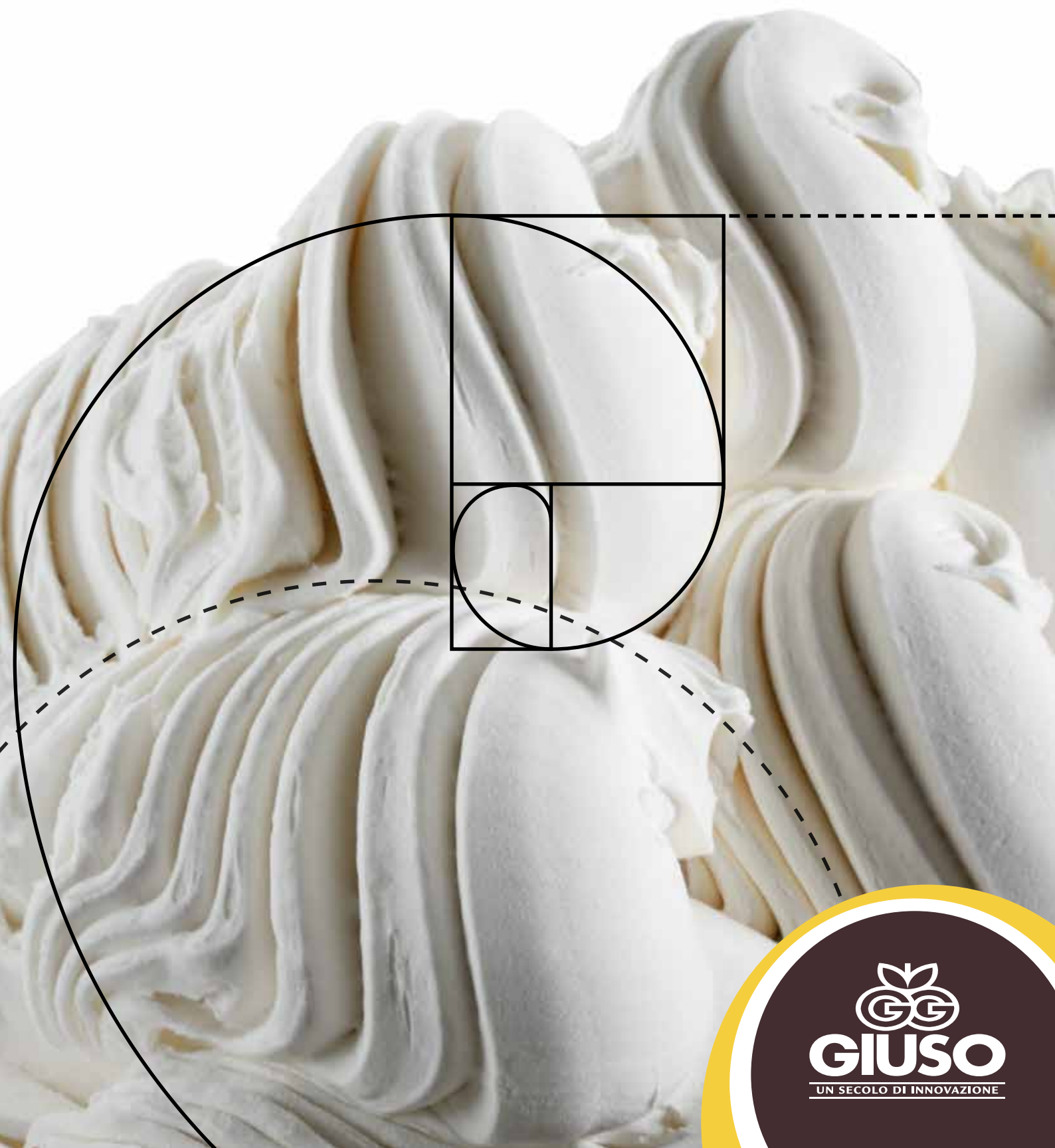


---

# BASI

UN SECOLO DI ESPERIENZA PER  
SUPPORTARTI DALLE BASI

---



**GIUSO**

UN SECOLO DI INNOVAZIONE



# IL TUO GELATO MERITA SOLIDE BASI.

Noi di Giuso, lo sai, ricerchiamo l'eccellenza ogni giorno e in ogni prodotto. Per farlo, partiamo dai migliori ingredienti ma anche da lavorazioni sapienti e valori come la qualità, che da più di 100 anni ci contraddistinguono. Da quando ci siamo aperti al mondo della gelateria, negli anni '70, non abbiamo mai smesso di **innovare**, **semplificare** e soprattutto **valorizzare il tuo lavoro**, assecondando ogni tua esigenza.

Perché il gelato artigianale è una cosa seria. E per farlo **equilibrato**, **bilanciato** e dalla **struttura e consistenza impeccabili**, una buona base è imprescindibile.

Scopri il nostro assortimento: anche questa volta, non deluderemo le tue aspettative.

Pag.4 **NEUTRI**

Pag.5 **MIGLIORATORI**

Pag.6 **BASI GELATERIA**

Pag.7 BASE COMPLET

Pag.8 BASE EVOLUZIONE

Pag.9 BASE ASSOLUTA

Pag.10 ALTRE BASI PER GELATO AL LATTE

Pag.13 BASE VEGAN

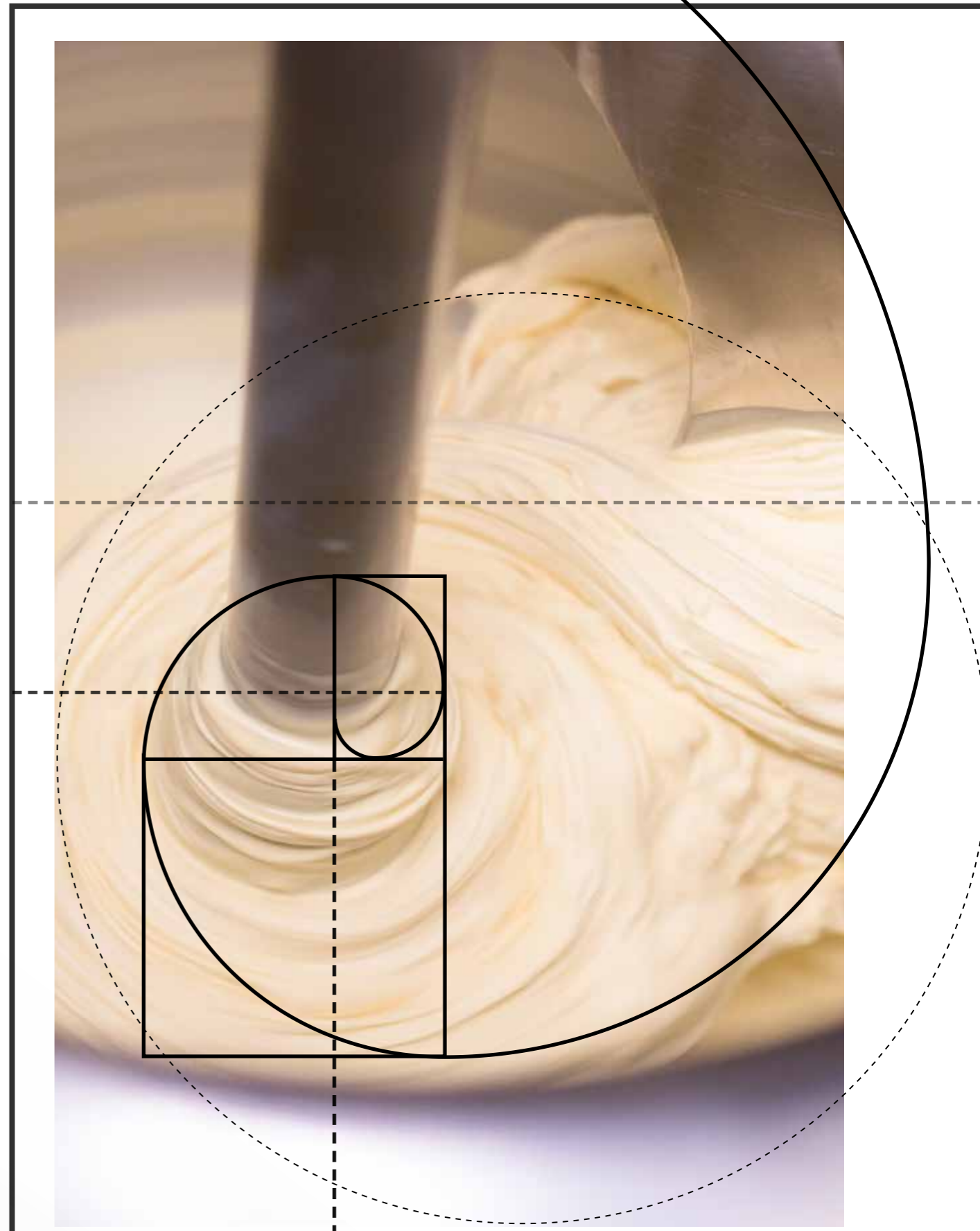
Pag.14 BASI PER GELATO ALLA FRUTTA

Pag.16 **BASI PER PASTICCERIA MODERNA**

Pag.17 BASI PER MOUSSE E SEMIFREDDI

Pag.18 CUZCOMOUSSE

Pag.19 LINEA UNICO



### SCELTE ALIMENTARI



SENZA GLUTINE



SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI



VEGAN

### LEGENDA

#### TIPOLOGIE DI CONFEZIONI



SECCHIELLO



SACCHETTO

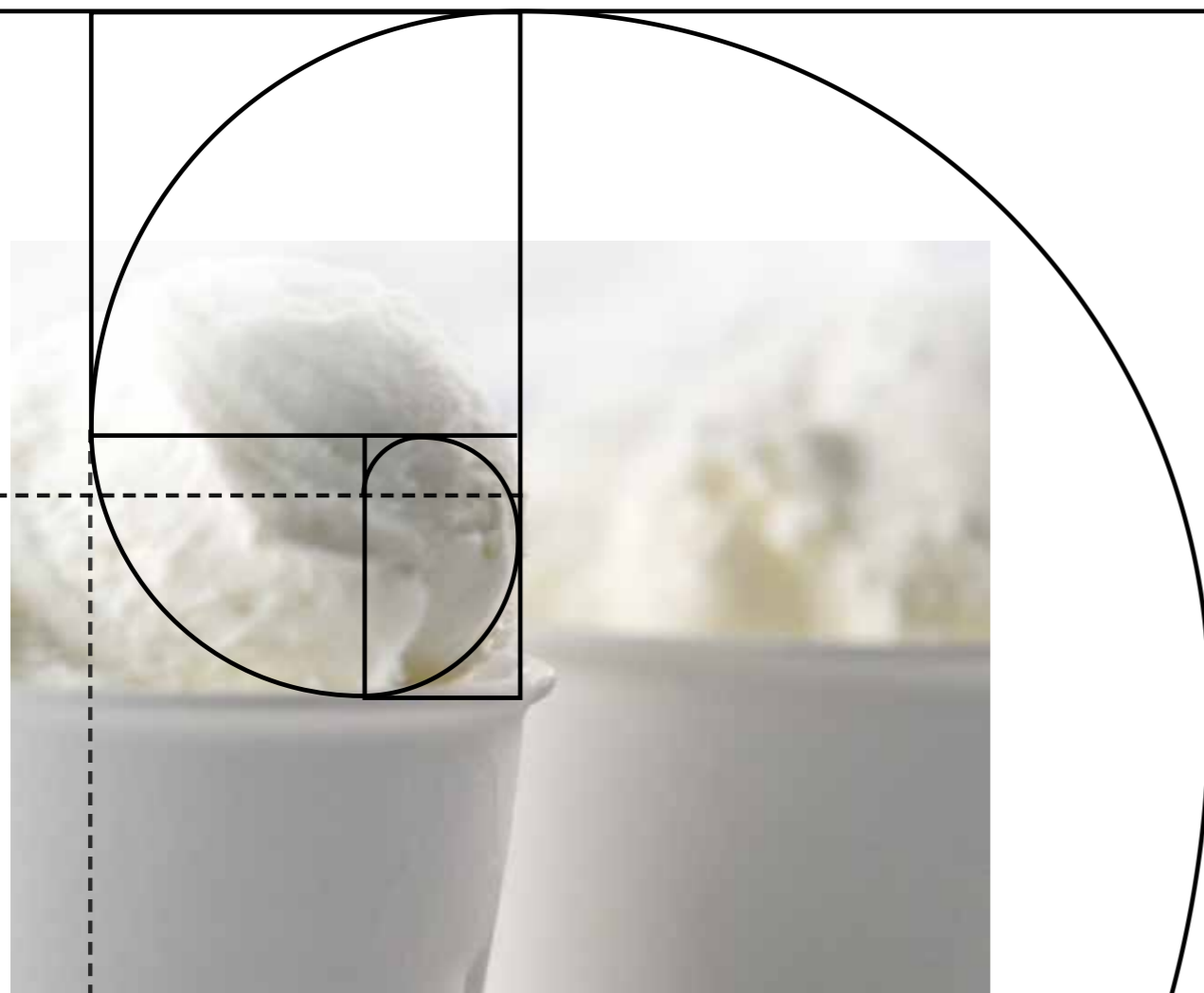


BOTTIGLIA

# Neutri

Prodotti dedicati a tutti i gelatieri *puristi*, che mirano a personalizzare al massimo la propria base completandola con materie prime e integratori. Eccezionali, se aggiunti alla miscela base, per conferire una struttura perfetta e una tenuta in vetrina impeccabile al gelato artigianale.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
<b>00003204</b> Neutro 4	A bassissima grammatura favorisce la stabilizzazione, non contiene aromi ed emulsionanti e può essere usato sia a caldo che a freddo.	<b>2,8</b>	2,00 Kg X 	
<b>00041204</b> Neutrocrem 4	Indicato per l'utilizzo a caldo in gelati a base latte, non contiene aromi. Garantisce una buona tenuta in vetrina grazie al contributo degli emulsionanti.	<b>2,8</b>	2,00 Kg X 	



# Miglioratori

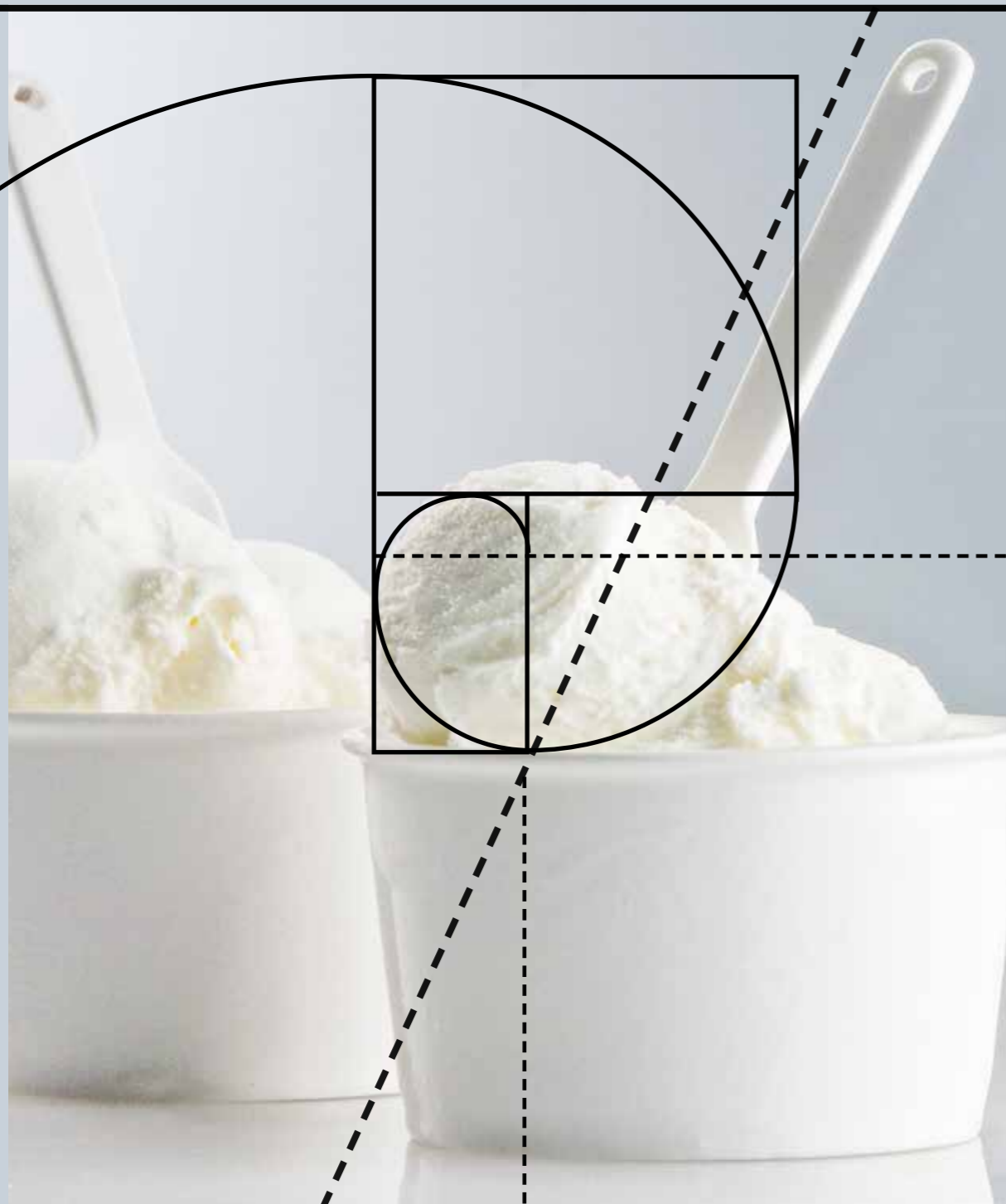
Prodotti essenziali per perfezionare e migliorare la resa del gelato in vetrina. Abbinati alla base, migliorano la spatolabilità del gelato, la sua cremosità e la sua tenuta in vetrina, modificandola in base alle tue esigenze.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
<b>000AE204</b> Fibramix	Viene impiegato sia nei gelati alla frutta che in quelli alla crema per migliorare la struttura del gelato. L'uso di Fibramix rende il gelato più compatto e gradevole al palato, evitando l'effetto "sgocciolamento".	<b>10/30</b>	2,00 Kg X 	
<b>000EG250</b> Glucomix	È un miglioratore a base di sciroppo di glucosio disidratato e fibre che consente una perfetta spatolabilità del gelato aumentandone il corpo ma non la dolcezza.	<b>20/60</b>	2,50 Kg X 	
<b>00235204</b> Maty	La sua peculiarità è quella di sostituire o integrare la panna montata dandole corpo e volume. Utile anche nel gelato per "riscaldare" la miscela aumentandone la cremosità. Si usa con latte, latte/panna o mix di gelato.	<b>50/330</b>	2,00 Kg X 	
<b>000EH250</b> Morbido	E' un miglioratore a base di destrosio ed edulcorante, ideale per migliorare la cremosità e spatolabilità di tutti i tipi di gelato evitandone l'indurimento.	<b>20/60</b>	2,50 Kg X 	
<b>000AD254</b> Proteinmix	Grazie alle proteine in esso contenute, questo miglioratore rende più efficiente l'inglobamento di aria nella miscela del gelato (il cosiddetto overrun), dando volume alla struttura, rendendo il gelato più caldo al palato e migliorandone la conservazione.	<b>20/40</b>	2,50 Kg X 	
<b>00079047</b> Softella	Si tratta di emulsionanti mono e digliceridi degli acidi grassi. Il prodotto viene impiegato per dare volume soprattutto ai gelati di frutta, ma può essere usato anche in quelli a base di latte.	<b>4/5</b>	5,00 Kg X 	






# Basi gelateria

I migliori ingredienti e processi di lavorazione attentamente controllati, per gelati dalla **qualità costante** e dalla **perfetta bilanciatura**. Un **ampio assortimento**, differenziato per dosaggio, note aromatiche, tipologia di grassi e metodo di lavorazione, per soddisfare ogni tua esigenza e ogni gusto dei tuoi clienti.









# Base Complet

Una tenuta in vetrina straordinaria e la delicata nota di latte (con grassi Vegetali) fanno di Complet una delle basi più vendute, specialmente nella versione a medio dosaggio. Scoprila in tutti i suoi dosaggi, dalle basi 100 a quelle complete, e ottieni un gelato dalla spatolabilità sorprendente e dalla struttura piacevolmente vellutata.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
<b>00030200</b> Base Complet 100 "C"	Caratterizzata da un gusto fresco e delicato di latte, garantisce al gelato un'ottima spatolabilità ed una struttura molto fine, calda e vellutata. Conferisce al gelato un'ottima cremosità ed una buona tenuta in vetrina. Gusto latte utilizzo a caldo.	<b>65/70</b>	2,00 Kg 	 
<b>00030105</b>			15,00 Kg 	
<b>00035200</b> Base Complet 100 "F"	Contiene un nucleo di stabilizzanti ed emulsionanti in grado di lavorare anche a freddo. Una base che conferisce al gelato una struttura di elevata qualità. Gusto latte.	<b>65/70</b>	2,00 Kg 	 
<b>00035105</b>			15,00 Kg 	
<b>0001M200</b> Base Complet Plus "C/F"	Caratterizzata da un gusto fresco e delicato di latte, è realizzata con grassi vegetali non idrogenati e con aggiunta di fibre e proteine del latte, che consentono una buona tenuta in vetrina per un lungo periodo. Il nucleo di stabilizzanti ed emulsionanti lavora efficacemente anche a freddo, permettendo di ottenere con la sola aggiunta di latte e zucchero un gelato di qualità superiore.	<b>95</b>	2,00 Kg 	
<b>novità</b> <b>000NG200</b> Base Complet 200 "C/F"	Con grassi vegetali, è ricca di ingredienti ben bilanciati, che conferiscono al gelato una struttura solida e compatta anche con sviluppo a freddo. Gusto latte.	<b>140</b>	2 Kg 	
<b>000IRS10</b> Base Complet 550 "A" C/F	È caratterizzata da un gusto fresco e delicato di latte, basta aggiungere un litro di acqua a 550 g di prodotto per ottenere gelati bilanciati, caldi al palato, facilmente spatolabili e dalla lunga durata in vetrina. Utilizzo a caldo e a freddo.	<b>350</b>	10,00 Kg 	







# Base Evoluzione

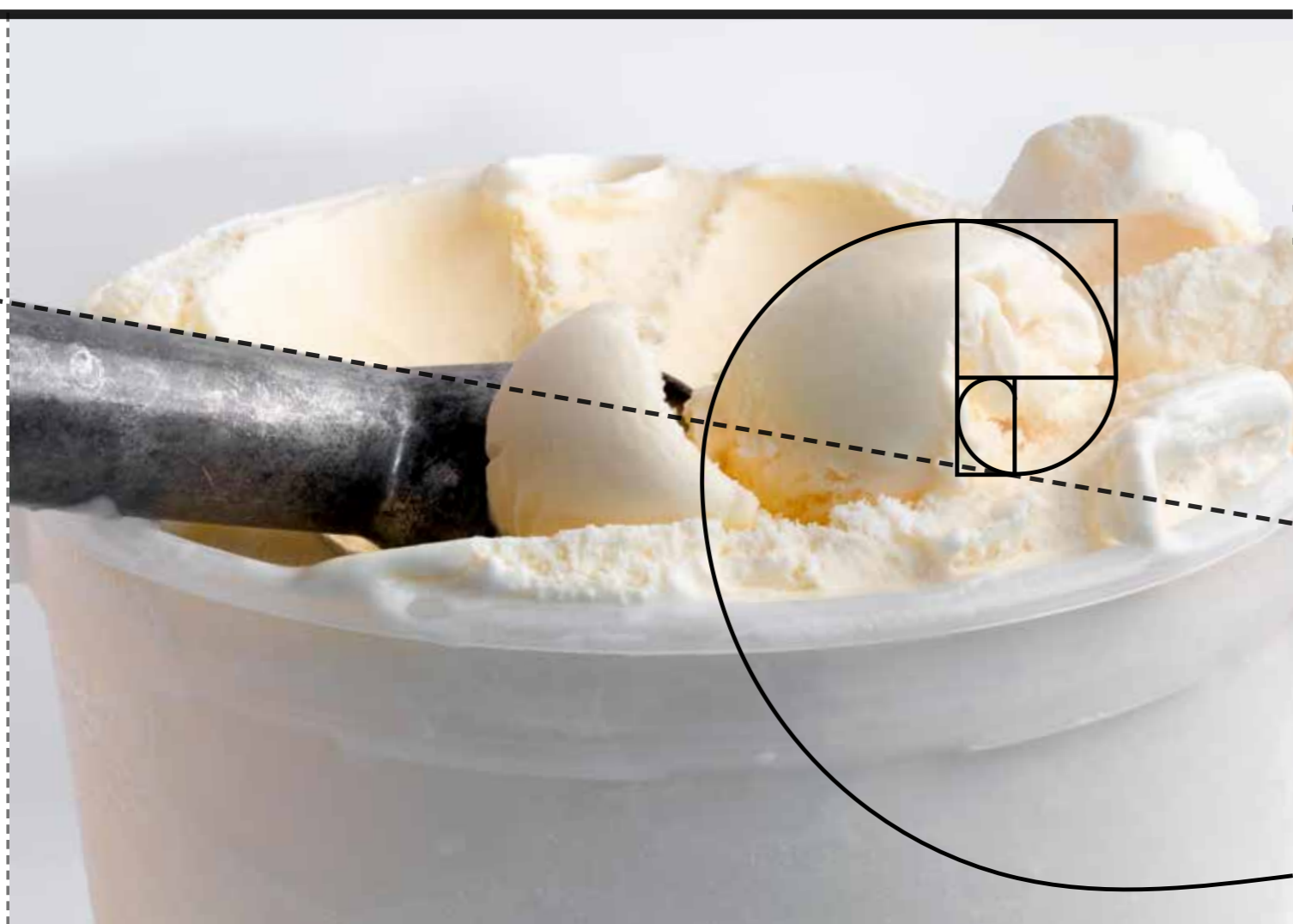
Materie prime pregiate, processi innovativi, grassi nobili del latte e soli aromi naturali. Sono le cifre di un prodotto straordinario, per gelati dalla struttura asciutta, aspetto opaco, buona tenuta in vetrina e dal delicato sapore di latte. Sfoglia tutti i dosaggi, dalla base 50 a quelle complete, scopri l'evoluzione della base perfetta.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
<b>000BS200</b> Base Evoluzione 50	Base completa con aroma naturale e gusto latte per uso con latte. Utilizzo a caldo.	<b>33/35</b>	2,00 Kg X 	
<b>000BI200</b> Base Evoluzione 100	Base caratterizzata da aroma con aroma naturale e gusto latte per uso con latte. Utilizzo a caldo.	<b>65/70</b>	2,00 Kg X 	
<b>000DF200</b> Base Evoluzione 150	Base completa con aroma naturale e gusto latte. Utilizzo a caldo.	<b>110</b>	2,00 Kg X 	

# Base Assoluta

Bontà assoluta, in pochi semplici ingredienti. È questa la filosofia che segue la Base Assoluta nelle due versioni *Latte*, per gelati alla crema, e *Frutta*, per sorbetti e gelati alla frutta. Ideale per un gelato genuino, dalla struttura ottima, dall'aspetto opaco e buona tenuta in vetrina.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
<b>000CZ200</b> Base Assoluta Frutta 50	Cinque ingredienti essenziali sono: fibre vegetali, che assorbono acqua e stabilizzano; fruttosio, zucchero naturale della frutta, agisce come anticongelante; succo di limone disidratato, acidificante naturale; proteine vegetali (soia), che conferiscono cremosità; maltodestrine, che assorbono acqua e conferiscono struttura.	<b>33/35</b>	2,00 Kg X 	  
<b>000CX180</b> Base Assoluta Latte 75	Base assoluta latte è realizzata con: proteine del latte, che donano calore e struttura; fibre vegetali, che assorbono acqua e stabilizzano; latte scremato spray, che contribuisce a migliorare struttura e calore; maltodestrine, che assorbono acqua e conferiscono struttura; amido, che svolge un'importante funzione di stabilizzazione. Utilizzo a caldo.	<b>50</b>	1,80 Kg X 	



# Altre Basi per gelato al latte

I tuoi gelati alla crema meritano materie prime di qualità e un occhio di riguardo sia per le tendenze di mercato sia per le tue esigenze. Meritano equilibri perfetti di sapore e consistenze, e un vasto assortimento di basi. Conquista al primo assaggio!

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
<b>00007250</b> Base Briogel 50	Con latte magro in polvere non contiene aromi e conferisce al gelato una struttura asciutta e compatta grazie soprattutto all'apporto delle maltodestrine. Gusto neutro. Utilizzo a caldo.	<b>33/35</b>	2,50 Kg X 	
<b>00028250</b> Base Matygel 50 "C/F"	Con latte magro in polvere, e aroma naturale è ideale per chi ama un gelato dal sapore delicato di latte e dalla struttura liscia. Utilizzo a caldo e a freddo.	<b>33/35</b>	2,50 Kg X 	
<b>00009250</b> Base Milkagel 50 "C"	Si caratterizza per un sapore di latte intenso ed è indicato per chi desidera utilizzare prodotti fortemente personalizzabili. A caldo. Gusto latte.	<b>33/35</b>	2,50 Kg X 	
<b>00034200</b> Base Milkapan 50 "C/F"	Contiene panna ed apporta alla miscela base una buona percentuale di grassi, contribuendo alla creazione di un gusto particolarmente gradevole e ricco. Gusto latte.	<b>33/35</b>	2,00 Kg X 	
<b>novità</b> <b>000N1200</b> Base Briogel 100 S.A. "F"	Gusto neutro, con grassi animali e senza aromi, conferisce al gelato una struttura asciutta e compatta anche con sviluppo a freddo.	<b>65/70</b>	2,00 Kg X 	
<b>000IN200</b> Base Pura Natura 100	Privo di emulsionanti e di aromi, dal sapore neutro e ricca di proteine del latte. Dalla struttura opaca e cremosa, grazie alla presenza di zucchero d'uva, fibre vegetali. Per garantire una conservazione ottimale in vetrina per più giorni sono impiegati guar e carruba, due stabilizzanti di estrazione esclusivamente vegetale che donano al gelato ulteriore setosità e calore al palato.	<b>65/70</b>	2,00 Kg X 	
<b>00058200</b> Base Suprema	Caratterizzata da un delicato sapore di latte, è una base ricca di grassi vegetali ideale per realizzare gelati particolarmente voluminosi e caldi al palato. Gusto latte.	<b>65/70</b>	2,00 Kg X 	
<b>00033200</b> Base Milkapan 150	Ideale per chi vuole un gelato "fresco", che invoglia il consumo e facilmente personalizzabile. Contiene una buona quantità di panna in polvere. Gusto latte.	<b>110</b>	2,00 Kg X 	





# Base Vegan

Dalla crescente richiesta di prodotti healthy, in linea con uno stile di vita equilibrato e un basso impatto ambientale, nasce questa **nuova base** che coniuga l'amore per il gelato a quello per la natura. Un gelato buono per tutti, per chi soffre di intolleranze, per chi segue un'alimentazione vegetale e per il pianeta.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
<p><b>novità</b></p> <p><b>000NH350</b></p> <p>Base Vegan Lifestyle</p>	<p>Utilizzo con acqua o bevande vegetali, la migliore risposta ai trend di consumo per fornire alle gelaterie più evolute un prodotto privo sia di qualsiasi fonte di origine animale sia di zuccheri aggiunti*. Preserva al tempo stesso la qualità e il gusto del buon gelato artigianale.</p> <p>*Contiene naturalmente zuccheri</p>	<p><b>350</b></p>	<p>1,35 Kg</p> <p></p>	<p>  </p>

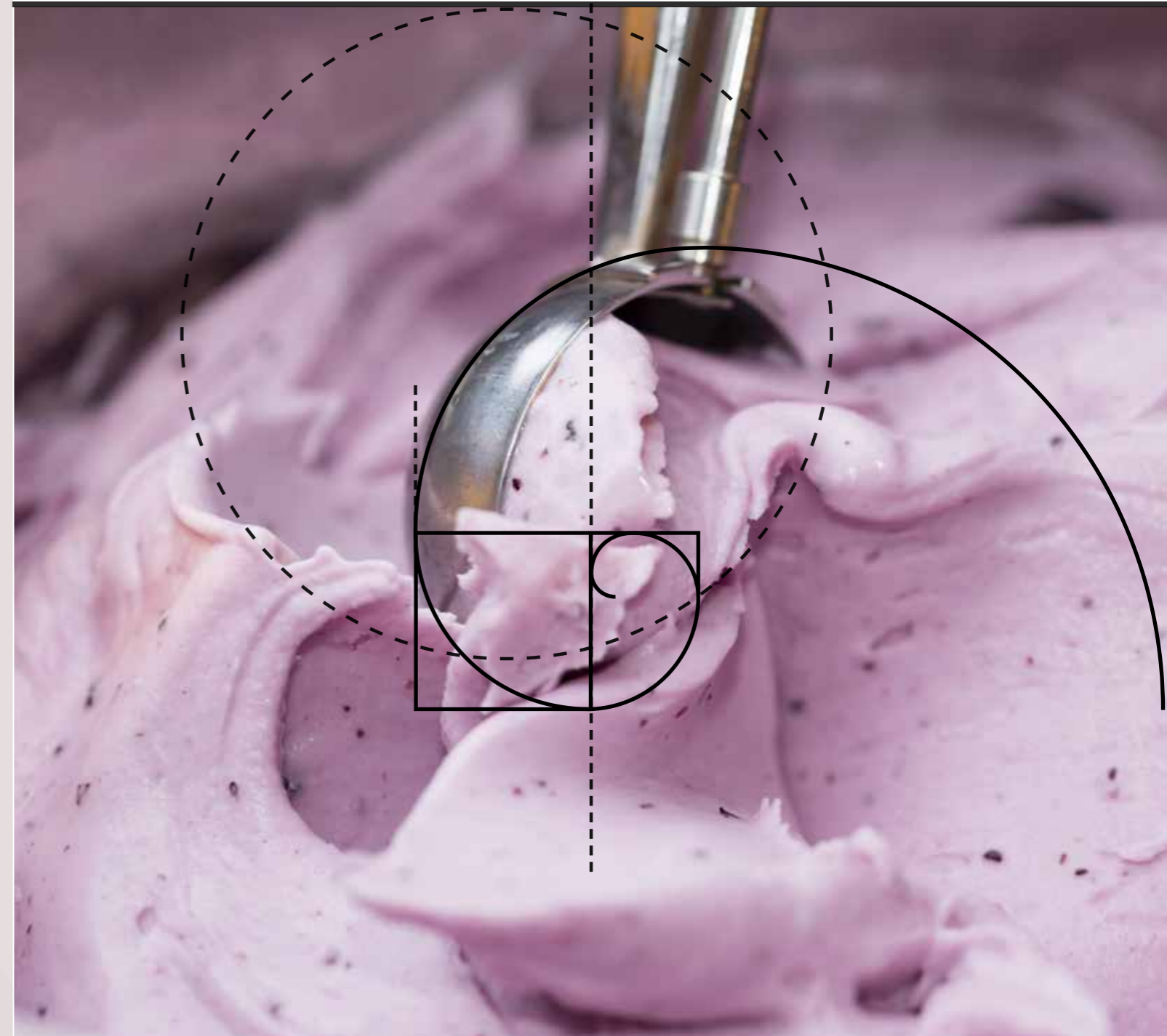


# Basi per gelato alla frutta

La frutta è il nostro grande amore, anche in gelateria. Le nostre basi garantiscono qualità e bilanciatura perfette, per gelati alla frutta e sorbetti cremosi e spatolabili, dal sapore fresco e aromatico e dalla tenuta in vetrina impeccabile.

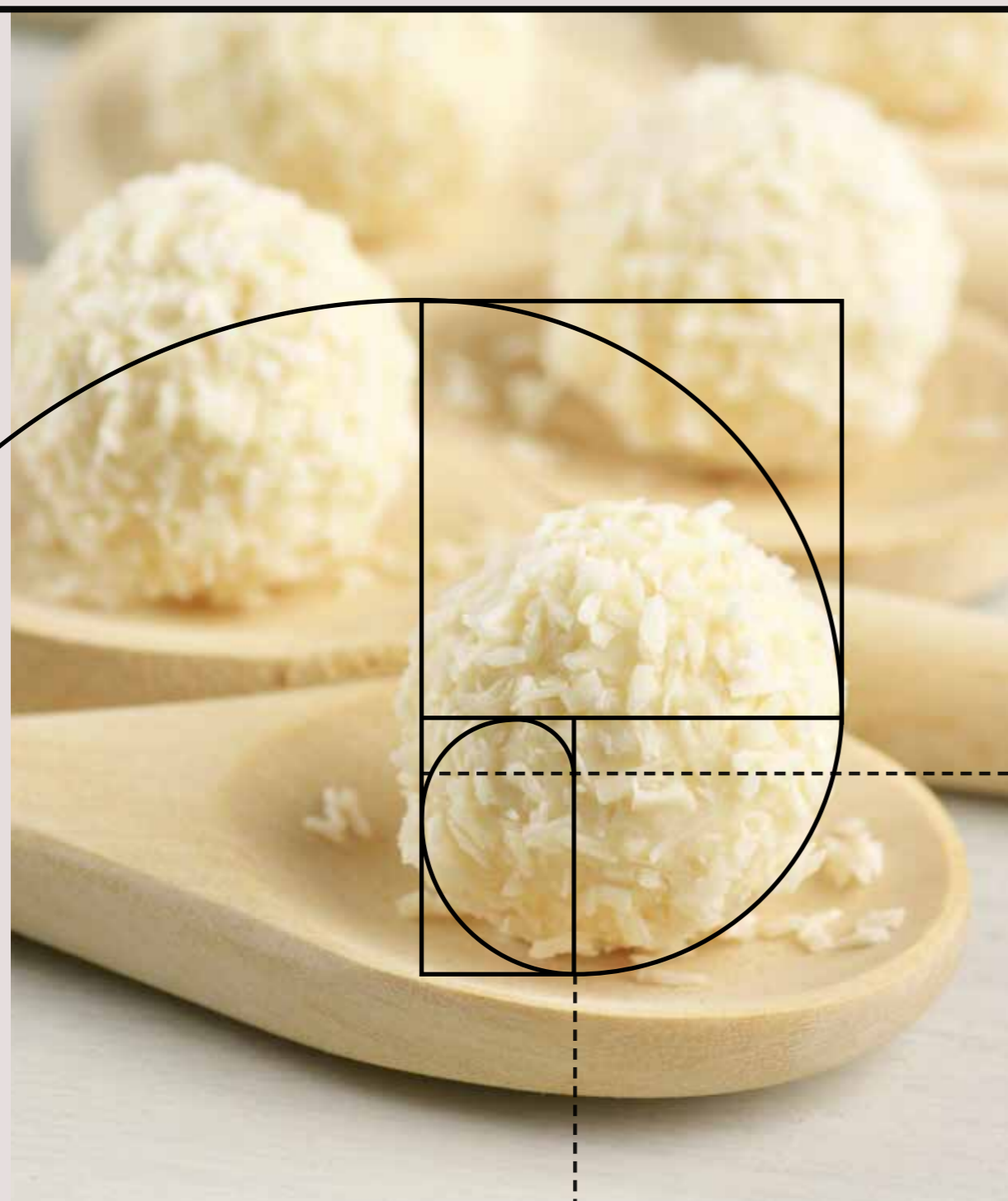


PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
<b>00044250</b> Multibase 50	È adatta sia per la preparazione di gelati a base di latte che per quelli a base acqua. Nei gelati di frutta, a base acqua, garantisce una struttura sorbettosa, un colore intenso ed un sapore pulito e marcato. Gusto neutro. Utilizzo a caldo o a freddo.	<b>33/35</b>	2,50 Kg X 	
<b>00024200</b> Base Setafrù 50	Grazie all'apporto degli emulsionanti presenti al suo interno riesce a sviluppare un overrun molto intenso, che conferisce un'ottima cremosità al gelato. Gusto neutro.	<b>33/35</b>	2,00 Kg X 	
<b>00021200</b> Base Fruicrem 100	Base per gelati alla frutta dall'effetto cremoso. La struttura del gelato è molto liscia, asciutta e dall'overrun molto elevato e ciò permette al gelato di conservarsi a lungo senza il rischio di formare "pozzetti" all'interno delle vaschette. Gusto neutro (grazie alla sua elevata versatilità, può essere utilizzata anche per ricettare sorbetti alcolici o con bevande vegetali).	<b>65/70</b>	2,00 Kg X 	
<b>000A1100</b> Base Fruttosiomix	Base completa, è un prodotto ricco di ingredienti di qualità per la riuscita di un ottimo gelato di frutta. La ricetta è semplice: si usa solo Fruttosiomix, acqua e tanta frutta fresca o surgelata. La sua caratteristica principale è quella di poter produrre un gelato senza saccarosio, derivati del latte e dalla struttura tendente al sorbetto. Lo zucchero di riferimento di questa base è infatti il fruttosio, zucchero naturale della frutta, che aiuta ad assaporare meglio il gelato grazie alle sue qualità di esaltatore di sapidità.	<b>270/300</b>	1,00 Kg X 	



# Basi per pasticceria moderna

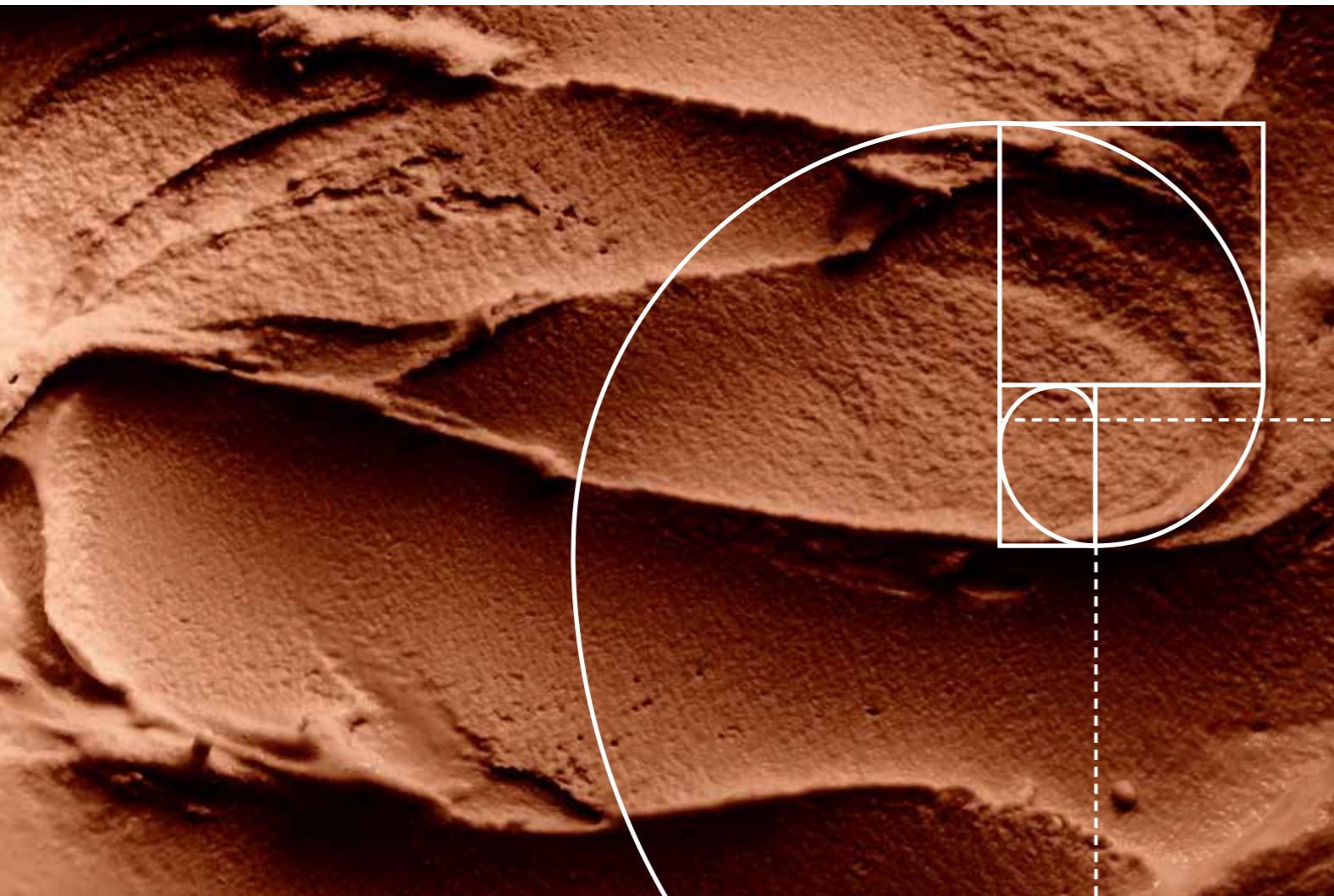
Per le tue mousse, bavaresi, semifreddi e dessert al cucchiaio di ogni tipo, abbiamo selezionato le migliori materie prime e studiato processi produttivi d'avanguardia. Il risultato è una vasta gamma di prodotti estremamente performanti, formulati all'insegna della praticità e della semplicità e costanza produttiva.



# Basi per mousse e semifreddi

Mousse e semifreddi sono una grande opportunità: differenziano la tua gelateria dai concorrenti grazie a proposte golosamente alternative, ampliano la tua offerta, sono ideali in ogni stagione e danno forme inedite al tuo estro. Realizzali in semplicità, con i prodotti firmati Giuso.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
<b>00214200</b> Base Semifreddo	Base innovativa in grado di ottimizzare resa, struttura e tenuta dei semifreddi in vaschetta da banco. Utilizzo anche per torte e monoporzioni. Con soli 150 g per litro di panna consente di realizzare in planetaria una panna morbida, cremosa e dal sapore delicato. Senza ingredienti quali grassi, emulsionanti e con soli aromi naturali.	<b>115</b>	2,00 Kg X 4	
<b>00222204</b> Base Pronta Tiramisù	Base pronta all'uso per elaborati di pasticceria moderna per consumo a -18°C (semifreddi) ed a +4°C (mousse, dessert al cucchiaio ed al bicchiere). Pronta all'uso, facile da utilizzare con la sola aggiunta di latte freddo, è caratterizzata da un sapore delicato di mascarpone, con piacevoli note di caffè. In perfetta armonia con il Variegato Tiramisù, permette di creare un equilibrio perfetto di sapori in ogni creazione coniugando l'aromaticità del caffè e la delicatezza del Mascarpone con la nota alcolica del vino Marsala data dal variegato.	<b>285</b>	2,00 Kg X 6	
<b>00233204</b> Charm	Strutturante e stabilizzante per elaborati a base di panna da servire a temperatura positiva (0°C/+4°C). Permette un'efficace sostituzione della tradizionale gelatina, in quanto più semplice da utilizzare vista la non necessaria attivazione a caldo. Senza grassi aggiunti.	<b>140</b>	2,00 Kg X 4	
<b>00218104</b> L'Ameringa	Preparato per la produzione di un'ottima meringa all'italiana, in modo pratico, sicuro e veloce, utilizzo con acqua. Ideale per semifreddi classici, alleggerimento della panna, decorazioni.	<b>120/330</b>	1,00 Kg X 4	
<b>00216204</b> Perfetto -18	Strutturante e stabilizzante per panna montata, ne rende possibile il taglio anche a -18°C. Ideale per semifreddi altamente qualitativi e di veloce realizzazione. Da utilizzare sia con uovo che senza, lavorabile sia con montapanna che con planetaria.	<b>110/166</b>	2,00 Kg X 4	
<b>00220204</b> PerMousse	Prodotto per la realizzazione di mousse da banco e da bicchiere. Facile da utilizzare, con sola aggiunta di latte, per ottenere in tempi rapidissimi una soffice mousse neutra aromatizzabile. Ideale per la realizzazione di gelato caldo. Senza grassi vegetali idrogenati.	<b>286/375</b>	2,00 Kg X 4	
<b>00215204</b> Premiapanna	Miglioratore per panna soffice ed in grado di preservare la struttura per molto tempo. Risolve il problema della sineresi (separazione acqua/grasso), lavorabile sia in montapanna che in planetaria. Senza aromi. Ideale per panna, per semifreddi, decorazione di torte o guarnizione di coppe.	<b>40/80</b>	2,00 Kg X 4	
<b>00210012</b> Gg Ovo	Prodotto a base d'uovo. Il particolare processo di pastorizzazione con mild technology preserva le naturali caratteristiche organolettiche dei tuorli impiegati. Senza aromi né conservanti.	<b>q.b.</b>	1,20 Kg X 6	



## Cuzcomousse



Non cacao, ma vero cioccolato in polvere. Mediante un rivoluzionario processo di sprayzzazione, abbiamo tradotto tutto il piacere e l'aromaticità del cibo degli dèi in una polvere ad hoc, per rendere ancora più peccaminose le tue creazioni di pasticceria moderna.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
00212204 Cuzcomousse	Con vero cioccolato fondente al 60% in polvere. Senza aromi e senza grassi aggiunti. Utilizzo a freddo con panna. Ideale per donare a creazioni di pasticceria moderna, dessert al bicchiere o dolci al piatto tutta la corposità del cioccolato fondente.	200/270	2,00 Kg X 4	
00221204 Cuzcomousse Bianco	Con il 29% di cioccolato bianco. Utilizzo a freddo con panna. Ideale per donare a creazioni di pasticceria moderna, dessert al bicchiere e dolci al piatto tutta la delicatezza e golosità del cioccolato bianco.	230/330	2,00 Kg X 4	

## Linea Unico

Versatilità allo stato puro, semplicità di utilizzo estrema, performance senza eguali: tutto questo è Unico, la linea di basi strutturanti per applicazioni a temperatura positiva (mousse, bavaresi, ecc.) e/o negativa (semifreddi). Un unico prodotto, infinite creazioni dal piacere infinito.

PRODOTTO E CODICE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO G/ KG MISCELA	CONFEZIONI X CT	CARATTERISTICHE
00242204 Unico 1	Neutro stabilizzante e strutturante per panna, lavorato a freddo; senza aromi. Ideale per applicazioni in prodotti da somministrare a temperatura positiva ed in semifreddi da conservare e servire a -18°C (dosaggio ridotto).	50	2,00 Kg X 4	
00243204 Unico 2	Base stabilizzante e strutturante per panna, lavorata a freddo; arricchita con fibre vegetali e proteine del latte per masse stabili o semifreddi, cremosi e morbidi, senza aromi. Ideale nei prodotti da somministrare a temperatura positiva e non: dona struttura a semifreddi (dosaggio ridotto) rendendoli facilmente porzionabili e stabili agli sbalzi termici.	100	2,00 Kg X 4	
00244204 Unico 3	Base completa per semifreddo (utilizzo con latte), lavorata con grassi vegetali non idrogenati; con soli aromi naturali. Ideale per la semplice produzione di soffici masse base neutre per semifreddo di elevata stabilità alle variazioni di temperatura.	330	2,00 Kg X 4	





**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](http://giuso.it)