



# NERELLE

**UN SECOLO DI RICERCA PER  
STUPIRE CON GUSTI CLASSICI E INEDITE DELIZIE ALLA FRUTTA**





## PER UNA NUOVA CREATIVITÀ NELLA TUA GELATERIA.

Trasforma la tua vetrina nella meta più ambita:  
gusti innovativi, golosi, accostamenti vivaci e texture accattivanti.

Le **Nerelle** sono l'ideale per tutti i gelatieri che vogliono  
**arricchire la propria offerta e liberare la creatività,**  
offrendo proposte di gelato con una consistenza  
e una pienezza di sapori sempre nuove,  
che attirano sempre più consumatori  
alla ricerca di particolari esperienze gustative.

### CARATTERISTICHE UNICHE

#### NOBILTÀ INGREDIENTISTICA

La **selezione accurata** delle **materie prime** e la combinazione di **ingredienti ricchi e golosi** donano un sapore pregiato, semplicemente irresistibile.

#### AMPIEZZA DI GAMMA

I numerosi gusti in assortimento consentono di creare **infiniti abbinamenti**, liberando la creatività per realizzare proposte sempre nuove.

#### VERSATILITÀ E TRASVERSALITÀ D'USO

La consistenza delle Nerelle ti permette di sperimentare nuovi e intriganti accostamenti: sono perfette sia in **gelateria** che in **pasticceria moderna**.

**Personalizzare e rinnovare la tua offerta**  
in ogni periodo dell'anno non è mai stato così semplice.



## CONSIGLI DI UTILIZZO

### IN PUREZZA

versandole all'interno della vaschetta gelato, inserita in conservatore o in abbattitore fino ad ottenere la giusta consistenza del prodotto.

### MISCELATE

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

### Come VARIEGATURA del gelato

creando abbinamenti accattivanti e sempre nuovi.

### STRATIFICATE

per la realizzazione di cremi freddi: ottime per realizzare strati solidi o cremosi e per golosi inserti di pasticceria moderna.





## UNA LINEA, INFINITI GUSTI PER SEDURRE IL PALATO.

Le Nerelle offrono infinite sfumature di golosità.  
La **linea completa** si compone di:

- **I GRANDI CLASSICI**
- **DELIZIE ALLA FRUTTA**





## I GRANDI CLASSICI

### GUSTI INTRAMONTABILI, PER UNA GOLOSITÀ SENZA TEMPO.

Nell'assortimento Nerelle non possono certo mancare i **grandi classici**, dal sapore intenso e definito, e dalle consistenze vellutate e avvolgenti. È negli ingredienti più tradizionali che si nasconde la più sontuosa bontà.



#### NERELLA CARAMELLO

Crema al gusto di **caramello al burro salato**, un contrasto singolare e ricercato.

#### NERELLA BIANCA

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

#### NERELLA PISTACCHIO

Crema al **pistacchio**, per chi ricerca un sapore intenso e avvolgente.

#### NERELLA CHIARA

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

#### NERELLA CLASSIC

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

#### NERELLA NUT

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

#### NERELLA CARAMELLA

Crema connotata da note caramellate che sposa il sapore intrigante di **mandorla** e **nocciola** con la delicatezza del **latte** e della **panna**.

## CREMINO PEANUT SNACK

### Fondo:

500 g di Nerella Classic

Posizionare  
in abbattitore per 5 minuti.

### Strato interno:

3500 g di Base Bianca  
350 g di Pasta Arachide  
Superpremium

Mixare e mantecare.

### Superficie:

400 g di Nerella  
Caramello  
100 g di Nerella Classic  
200 g di arachidi salate

Posizionare in abbattitore  
per 5 minuti.



### DECORAZIONE

Realizzare una marmorizzazione,  
su base Nerella Caramello con  
arachidi intere, di Nerella Classic.  
Decorare a piacere con arachidi salate  
e riccioli di cioccolato.



## CREMINO PISTACCHIO E CHERRY

### Fondo:

400 g di Nerella Classic

Posizionare in abbattitore  
per 5 minuti.

### Strato interno:

3500 g di Base Bianca  
350 g di Pasta Pistacchio  
Mediterraneo Gold

Mixare e mantecare.

### Superficie:

400 g di Variiegato  
Amordifrutta Cherry

Posizionare in abbattitore  
per 5 minuti.



### DECORAZIONE

Guarnire, aiutandosi con delle formine  
rotonde, con granella di pistacchio  
e ciliegie al "Marsala DOC".



## CREMINO MOU

### Fondo:

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

Posizionare in abbattitore  
per 5 minuti.

### Strato interno:

3500 g di Base Bianca  
500 g di Pasta Gianduja  
Gold

Mixare e mantecare.

### Superficie:

400 g di Variiegato  
Crema Mou  
Q.B. di Granella  
di biscotti caramellati

Posizionare in abbattitore  
per 5 minuti.



### DECORAZIONE

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.



## CREMINO FRUTTO DELLA PASSIONE

### Fondo:

400 g di Nerella Nut

Posizionare in abbattitore  
per 5 minuti.

### Strato interno:

2800 g di latte intero  
caldo  
1200 g di Cuzco  
Cioccolato Bianco

Mixare e mantecare.

### Superficie:

400 g di Variiegato Frutto  
della Passione

Posizionare in abbattitore  
per 5 minuti.



### DECORAZIONE

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





## DELIZIE ALLA FRUTTA

### IL LATO CRISPY DELLA FRUTTA

L'incontro tra il **delicato gusto del cioccolato bianco** e l'**inaspettata croccantezza della frutta disidratata** eleva i sensi in un vortice di pura delizia.

Dalla consistenza crispy, le creme rimangono morbide e setose anche a temperature negative, un vero gioiello da mostrare in vetrina grazie anche al loro colore brillante.

La linea è ora **più trendy che mai grazie ad un'imperdibile novità:**

**Nerella Crispy Cocco.**

Ciò che ti serve per arricchire la tua vetrina con vivacità e creatività.



#### NERELLA CRISPY FRAGOLA

Crema al gusto di **cioccolato bianco** e **fragola** dalla consistenza vellutata, esaltata dal tocco croccante della frutta e dal colore attraente.

Un gusto meraviglioso, caratterizzato da una dolcezza leggermente acidula.

#### NERELLA CRISPY LIMONE

Crema al gusto di **cioccolato bianco** e **limone** dalla consistenza morbida, arricchita dal tocco croccante della frutta e dal colore brillante.

La freschezza estiva del limone è unita al goloso gusto del cioccolato bianco.

#### NERELLA CRISPY AMARENA

Un gusto iconico per Giuso. Crema al gusto di **cioccolato bianco** e **amarena** dalla consistenza soffice, arricchita dal tocco crispy donato dall'amarena. Stupisce il contrasto singolare creato dal gusto goloso del cioccolato bianco e l'acidità naturale del frutto amarena.

#### NERELLA CRISPY MANGO

Crema al gusto di **cioccolato bianco** e **mango** dalla texture morbida, esaltata dal tocco crispy dei pezzi di mango. Accosta il gusto floreale ed esotico del frutto a quello delicato del cioccolato bianco.

#### NERELLA CRISPY COCCO

Crema al gusto di **cioccolato bianco** e **cocco** arricchita dal tocco piacevolmente crispy del cocco essiccato e tostato. Il sapore esotico e intenso del cocco si sposa perfettamente con il gusto dolce e delicato del cioccolato bianco dando vita ad un prodotto semplicemente irresistibile, perfetto per evocare le atmosfere tropicali.

## CREMINO COCCOCHOCO CRISPY

**Fondo:**  
500 g di Nerella Crispy  
Cocco

Posizionare in abbattitore  
per 5 minuti.

**Strato interno:**  
3000 g di Latte intero caldo  
1200 g Cuzco Cioccolato  
e Latte

Mixare e mantecare.

**Superficie:**  
500 g Nerella Crispy  
Cocco

Posizionare in abbattitore  
per 5 minuti.



NOVITÀ 2022



### DECORAZIONE

Decorare a piacere con cocco fresco  
a fette, decorazioni in cioccolato  
al latte e una spolverata  
di Cocco Superpremium.

## CREMINO FRAGOLA CRISPY E PISTACCHIO

**Fondo:**  
500 g di Nerella  
Pistacchio

Posizionare  
in abbattitore per 5 minuti.

**Strato interno:**  
3500 g di Base Bianca  
120 g di Peryò

Mixare e mantecare.

**Superficie:**  
500 g di Nerella Crispy  
Fragola

Posizionare in abbattitore  
per 5 minuti.



### DECORAZIONE

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

## CREMINO COCCO CRISPY ESPRESSO

**Fondo:**  
500 g Nerella Crispy  
Cocco

Posizionare  
in abbattitore per 5 minuti.

**Strato interno:**  
3500 g di Base Bianca  
55/70 g di Caffè 100%  
Arabica

Mixare e mantecare.

**Superficie:**  
500 g Nerella Crispy  
Cocco

Posizionare in abbattitore  
per 5 minuti.



NOVITÀ 2022



### DECORAZIONE

Decorare a piacere con cubetti  
e fettine di cocco fresco  
e chicchi di caffè.

## CREMINO LIMONE CRISPY CHEESECAKE

**Fondo:**  
Q.B. di Granella di  
biscotti caramellati

**Strato interno:**  
3500 g di Base Bianca  
100 g di Gusto  
Cheesecake

Mixare e mantecare.

**Superficie:**  
500 g di Nerella Crispy  
Limone

Posizionare in abbattitore  
per 5 minuti.



### DECORAZIONE

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

## CREMINO MANGO CRISPY TROPICAL

**Fondo:**  
500 g di Nerella Crispy  
Mango

*Posizionare in abbattitore  
per 5 minuti.*

**Strato interno:**  
3500 g Base Bianca  
300 g Cocco  
Superpremium

*Mixare e mantecare.  
In fase di estrazione  
variegare a piacere  
con 200 g di Crema  
Chocobello.*

**Superficie:**  
500 g di Nerella Crispy  
Mango

*Posizionare in abbattitore  
per 5 minuti.*



### DECORAZIONE

Decorare a piacere con fette o cubetti di mango fresco, riccioli di cocco fresco e una spolverata di Cocco Superpremium.



## CREMINO AMARENA CRISPY E PISTACCHIO

**Fondo:**  
500 g di Nerella Crispy  
Amarena

*Posizionare in abbattitore  
per 5 minuti.*

**Strato interno:**  
3500 g Base Bianca  
350 g Pasta Pistacchio  
Mediterraneo Gold

*Mixare e mantecare.*

**Superficie:**  
500 g di Nerella Crispy  
Amarena

*Posizionare in abbattitore  
per 5 minuti.*



### DECORAZIONE

Decorare a piacere con Amordifrutta Amarena semicandita in sciroppo, granella di pistacchio e riccioli di cioccolato bianco.



## CREMINO MANGO CRISPY SUPERIOR

**Fondo:**  
500 g di Nerella Crispy  
Mango

*Posizionare  
in abbattitore per 5 minuti.*

**Strato interno:**  
1500 g di Cuzco  
Cioccolato Fondente  
Superior + 2500 g di  
acqua bollente

*Mixare e mantecare.*

**Superficie:**  
500 g di Nerella Crispy  
Mango

*Posizionare in abbattitore  
per 5 minuti.*



### DECORAZIONE

Decorare a piacere con fette o cubetti di Mango fresco e riccioli di cioccolato fondente.



## CREMINO ZUPPA INGLESE CRISPY

**Fondo:**  
500 g di Nerella Crispy  
Amarena

*Posizionare  
in abbattitore per 5 minuti.*

**Strato interno:**  
3500 g di Base Bianca  
+ 200 g di Pasta Zuppa  
Inglese

*Mixare e mantecare.  
In fase di estrazione,  
variegare con 200 g  
di Choconoble Fondente.*

**Superficie:**  
500 g di Nerella Crispy  
Amarena

*Posizionare in abbattitore  
per 5 minuti.*



### DECORAZIONE

Decorare a piacere con Amordifrutta Amarena semicandita in sciroppo, riccioli e decorazioni di cioccolato fondente.



## SEMIFREDDO MANDORLA E COCCO CRISPY

  
NOVITÀ 2022



### INGREDIENTI

Panna	1000 g
Perfetto -18	200 g
Pasta Mandorla Gold	120 g
Nerella Crispy Cocco	q.b.

### PER LA GLASSA ROCHER:

Nerella Classic	750 g
Choconoble Fondente	250 g
Bastoncini di mandorle tostate	150 g

### COMPOSIZIONE

Foderare uno stampo in silicone da monoporzionazione con il semifreddo alla Mandorla, realizzare al centro un inserto di Nerella Crispy Cocco, ricoprire con un ulteriore strato di semifreddo alla Mandorla e terminare con un fondo di biscuit al cacao. Posizionare in abbattitore per circa 30 minuti.

### DECORAZIONE

Per la glassa: sciogliere il Choconoble fondente e mescolare con la Nerella Classic, aggiungere i bastoncini di mandorla. Glassare e decorare con una mezza mandorla, una fettina di cocco fresco e decorazioni in cioccolato al latte.

## SEMIFREDDO PISTACCHIO E AMARENA CRISPY

### INGREDIENTI

Panna	1000 g
Perfetto -18	200 g
Pasta Pistacchio Mediterraneo Gold	120 g
Nerella Crispy Amarena	q.b.
Choconoble al Latte	150 g
Granella di Amaretto	500 g
Glassa Splendidee Bianca	q.b.

### COMPOSIZIONE

Foderare uno stampo in silicone da monoporzionazione con il semifreddo al Pistacchio Mediterraneo, realizzare al centro un inserto di Nerella Crispy Amarena, ricoprire con uno strato ulteriore di semifreddo al Pistacchio Mediterraneo e terminare con un fondo realizzato con Granella di Amaretto e Choconoble al Latte fuso. Posizionare in abbattitore per circa 30 minuti.



### DECORAZIONE

Glassare con Glassa Splendidee Bianca. Impreziosire con una decorazione a forma di piuma realizzata con cioccolato al latte e granella di pistacchio.

## SEMIFREDDO YOGURT E MANGO CRISPY



### INGREDIENTI

Panna	1000 g
Perfetto -18	200 g
Peryò	40 g
Nerella Crispy Mango	q.b.
Choconoble Bianco	150 g
Granella di Biscotti Caramellati	500 g
Glassa Splendidee Pistacchio	q.b.

### COMPOSIZIONE

Foderare uno stampo in silicone da monoporzionazione con il semifreddo allo Yogurt, realizzare al centro un inserto di Nerella Crispy Mango, ricoprire con uno strato ulteriore di semifreddo allo Yogurt e terminare con un fondo realizzato con Granella di Biscotti Caramellati e Choconoble Bianco fuso. Posizionare in abbattitore per circa 30 minuti.

### DECORAZIONE

Glassare con Glassa Splendidee Pistacchio. Decorare a piacere con pistacchi interi e decorazioni di cioccolato bianco.

## SEMIFREDDO VANIGLIA MADAGASCAR E AMARENA CRISPY

### INGREDIENTI

Panna	1000 g
Perfetto -18	200 g
Pasta Vaniglia Madagascar Premium	20 g
Nerella Crispy Amarena	q.b.
Glassa Splendidee Gusto Cioccolato	q.b.

### COMPOSIZIONE

Foderare uno stampo in silicone da monoporzionazione con il semifreddo alla Vaniglia, realizzare al centro un inserto di Nerella Crispy Amarena, ricoprire con uno strato ulteriore di semifreddo alla Vaniglia e terminare con una cialda di biscuit al cacao. Posizionare in abbattitore per circa 30 minuti.



### DECORAZIONE

Glassare con Glassa Splendidee Gusto Cioccolato. Impreziosire con Amordifrutta Amarena semicandita in sciroppo e appoggiare delicatamente a piacere scagliette di foglia oro.

## SCHEDA TECNICA

CODICE	PRODOTTO	CONF. Kg	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO g/Kg MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI
011B155A	Nerella Crispy Amarena	6,00	2	A piacere	✓	
<b>011BK155</b>	<b>Nerella Crispy Cocco</b>	<b>6,00</b>	<b>2</b>	<b>A piacere</b>	✓	
011BC155A	Nerella Crispy Fragola	6,00	2	A piacere	✓	
011BD155A	Nerella Crispy Limone	6,00	2	A piacere	✓	
011BJ155A	Nerella Crispy Mango	6,00	2	A piacere	✓	
011AD155A	Nerella Bianca	6,00	2	A piacere	✓	
<b>011BN160</b>	<b>Nerella Caramella</b>	<b>6,00</b>	<b>2</b>	<b>A piacere</b>	✓	
011AZ155A	Nerella Caramello	6,00	2	A piacere	✓	
01191155A	Nerella Chiara	6,00	2	A piacere	✓	
01192155A	Nerella Classic	6,00	2	A piacere	✓	
011AW155A	Nerella Nut	6,00	2	A piacere	✓	
011AY155A	Nerella Pistacchio	6,00	2	A piacere	✓	



**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