



LIEVICREME

UN SECOLO DI RICERCA PER
MOLTIPLICARE I MOMENTI DI CREMOSA DOLCEZZA



LieviCREME

TUTTA LA CREMOSITÀ CHE CERCAVI...

Lievicreme è **la linea di creme idrate incredibilmente cremose, leggere** e dal **sapore caratterizzante e avvolgente** pensata per farciture post forno di grandi lievitati da ricorrenza, prodotti da forno e applicazioni di pasticceria moderna.

Materie prime nobili, senza aggiunta di conservanti, con **solli aromi di origine naturale** e una voluttuosità ineguagliabile: un ingrediente unico, per creazioni di pasticceria dagli standard qualitativi e gustativi elevati, capaci di distinguersi per le materie prime utilizzate e per la straordinaria cremosità e versatilità.

Provale tutte, non tornerai più indietro.

ALLA SCOPERTA
DEL MONDO
**PIÙ CREMOSO
E GENUINO CHE MAI.**



Pronte all'uso e dalla **struttura incredibilmente liscia e setosa**, sono **fresche e leggere al palato** ed impreziosiscono i tuoi elaborati di pasticceria con i loro colori brillanti, accattivanti ed il loro profumo autentico. Plus estremamente differenziante rispetto alle creme per farciture disponibili sul mercato è l'**assenza di conservanti**: l'aggiunta di una percentuale alcolica garantisce un'elevata **stabilità** delle creme nel tempo nonché il **mantenimento delle caratteristiche organolettiche**, sia in confezione che in applicazione, senza alterarne il sapore, piacevolmente rotondo ed equilibrato.

NOVITÀ

Lievicreme PISTACCHIO

LO "SMERALDO" TRA LA FRUTTA SECCA IN GUSCIO IN UNA VERSIONE PIÙ SEDUCENTE CHE MAI, PER CAVALCARE IL TREND DEI GRANDI LIEVITATI (E NON SOLO) AL **SAPORE AUTENTICO DI PISTACCHIO**.

Liscia e vellutata, dal **sapore inconfondibile di pistacchio con una nota piacevolmente sapida** caratterizzante e dal colore verde/marroncino tipico del frutto.

AL COMPLETO SERVIZIO DEI
Maestri Lievitisti

Qualità e praticità, per grandi lievitati da ricorrenza dalla golosità più autentica! Riempibili sia con sac à poche o siringa che con spatola (dopo il taglio orizzontale a metà), per una farcitura perfetta dei grandi lievitati si consiglia l'utilizzo di una quantità di crema pari a 1/3 del peso del prodotto finito.

Lievicreme AMARENA

IL SIMBOLO DELLA TRADIZIONE DI ECCELLENZA GIUSO IN UNA **CREMA FRESCA E SETOSA**, CHE CONQUISTERÀ AL PRIMO ASSAGGIO.

Sapore dolce con note acidule tipiche del prezioso frutto (più del 50% di amarena) e colore naturalmente rosso violaceo, texture liscia e cremosa.

Lievicreme LATTE PANNA

DELICATA E ROTONDA, PER INCONTRARE I GUSTI DI TUTTI.

Sapore delicato di latte con piacevoli note vanigliate, un connubio perfetto per creazioni dal **sapore neutro ed equilibrato**, colore giallo tenue e texture liscia e cremosa.

Sperimenta abbinamenti
CREATIVI E SUPISCI!

Lievicreme Latte Panna può essere personalizzata con l'aggiunta di Paste Concentrate dando vita a farciture originali e sorprendenti, per prodotti dal consumo quotidiano e/o piccola pasticceria fresca.

Consigli di UTILIZZO

Trattandosi di creme realizzate senza l'aggiunta di conservanti, si consiglia l'utilizzo di **attrezzature pulite** in fase di applicazione.

Lievicreme LIMONCELLO

IL PROFUMO AUTENTICO DEL LIMONE
E UNA SETOSITÀ SENZA FINE.

Di colore giallo tenue, connotata da un **delicato tocco agrumato** e dal **profumo fresco e persistente** tipici del limoncello. Semplicemente irresistibile.



Lievicreme SACHER

LA CREMA ISPIRATA AL RINOMATO DOLCE AUSTRIACO: **AUTENTICITÀ E TRADIZIONE**, TUTTA DA PROVARE.

Connotata da un sublime contrasto tra le **note intense e amarognole del cioccolato fondente** e la **dolcezza dell'albicocca**, dal colore marrone scuro, sapore intrigante e profumo inebriante.



Consigli di CONSERVAZIONE

Le Lievicreme vantano una **shelf life di 24 mesi**. In applicazione mantengono la loro morbidezza e lucentezza e non asciugano. Si consiglia il **consumo del prodotto farcito nei 30 giorni dalla farcitura**. Si raccomanda inoltre l'utilizzo delle Lievicreme **entro 30 giorni dall'apertura della confezione** e la **conservazione a una temperatura di +4°C**. Tuttavia, considerando l'assenza di conservanti, per garantire le migliori performance e i migliori risultati organolettici, si consiglia di consumare il contenuto della confezione entro pochi giorni dall'apertura.

SCHEDA TECNICA

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
041AM130	Lievicreme Amarena	3,00	2 secchielli	✓		
041LP130	Lievicreme Latte Panna	3,00	2 secchielli	✓		
041LI130	Lievicreme Limoncello	3,00	2 secchielli	✓		
041PI130	Lievicreme Pistacchio	3,00	2 secchielli	✓		
041SA130	Lievicreme Sacher	3,00	2 secchielli	✓		




GIUSO
 UN SECOLO DI INNOVAZIONE

Giuso Guido Spa con unico socio

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