



NOVITÀ GELATERIA 2025

FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE



GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE



Scopri il futuro del gelato



Qui è dove l'arte del **gelato artigianale** incontra l'innovazione per offrire esperienze gustative uniche e indimenticabili. Ci impegniamo incessantemente nella **ricerca di nuove soluzioni** mantenendo il **rispetto per la tradizione artigianale**, infatti, utilizziamo solo le migliori materie prime per garantire sapori autentici e sofisticati in ogni nostro semilavorato per gelateria. Scopri i nostri nuovi prodotti e come possono elevare la tua gelateria a punto di riferimento nel settore.





Ricreiamo i momenti più dolci della tua infanzia con **Gelato dei Ricordi**. La linea si allarga per offrirti una fusione perfetta di golosità ed emozione.

KIT CHOCO-CARAMEL TACO

L'ultimo arrivo per non smettere di dimenticare. Una ricetta che **replica il famoso gelato taco** con la croccantezza dell'inconfondibile cialda, la copertura al cioccolato al latte e l'incontro del gusto del caramello con noccioline salate. Un gelato vincente all'ennesima potenza.




"Il 93% dei consumatori l'ha riconosciuto come gelato dei ricordi."
 "La caratteristica più amata con punteggio di 4,5/5 è la sua Croccantezza."

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
02500035	Kit Choco-Caramel Taco	7,5	Variegato Taco: 1 secchiello da 5 Kg Copertura Taco: 1 secchiello da 2,5 Kg	Tal quale, a piacere su Fiordilatte.	✓		



Tradizione e italianità

Celebriamo i sapori più autentici dell'Italia con i nostri **gelati ispirati alle tradizioni del paese**. Ogni ricetta, trasformata magistralmente in gelato, è una delizia per il palato che porta in vita le ricette intramontabili della nostra eredità gastronomica.

KIT CANNOLO SICILIANO

Immergiti nel cuore della Sicilia con il **gelato al Cannolo Siciliano**. Questa ricetta combina la ricchezza della ricotta cremosa con la croccantezza del vero cannolo siciliano sbriciolato all'interno del variegato. Personalizza in base ai tuoi gusti con pistacchi tritati, scorza di arancia o ciliegie candite per trasformare ogni assaggio in un viaggio sensoriale attraverso la tradizione siciliana.

KIT BABÀ AL RUM

Una rivisitazione gelata del famoso dolce napoletano. Questo gelato cattura **l'essenza del Babà imbevuto di rum**, combinando morbidezza e sapore intenso in un'esperienza cremosa che evoca le vie solari di Napoli. Esclusivi Babà mignon andranno a completare questo capolavoro della tradizione.



"Il vero babà gelato. Per il 95% dei consumatori il gusto è fedele al vero dolce campano e lo ha apprezzato."

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
02500036	Kit Cannolo Siciliano	7	Base Ricotta per Cannolo Siciliano: 1 busta da 2 Kg Variegato Cannolo Siciliano: 1 secchiello da 5 Kg	Base Ricotta per Cannolo Siciliano: 50 g/Kg Base Bianca. Variegato Cannolo Siciliano: tal quale, a piacere.			

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
02500037	Kit Babà al Rum	10,55	Pasta Babà al Rum: 1 secchiello da 3,3 Kg Variegato Babà al Rum: 1 secchiello da 6,5 Kg Babà mignon: 1 sacchetto da 0,75 Kg	Pasta Babà al Rum: 50 g/Kg Base Bianca. Variegato Babà al Rum: a piacere, tal quale. Babà mignon: circa 15 pz a vaschetta.		✓	

VARIEGATO BOERO

LA CILIEGINA
SUL GELATO



VARIEGATO BOERO

Il **Variegato Boero** porta in gelateria tutto il fascino di un classico della tradizione italiana. Le note calde del **liquore** si sposano perfettamente con l'intensità del gusto del **cioccolato fondente**, mentre le **ciliegie candite** aggiungono un tocco di dolcezza irresistibile. Ispirato al celebre cioccolatino, questo variegato offre un'esperienza sensoriale unica, ricca di contrasti tra il sapore deciso del liquore e quello morbido del cioccolato. Ideale per chi cerca un gusto sofisticato e avvolgente, capace di conquistare al primo assaggio.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
013DI135	Variegato Boero	3,5	2	Per gelato: 100 g/Kg Base Bianca. Per variegare: tal quale, a piacere. Si suggerisce di aggiungere anche la nostra Copertura Stracciatella Fondente.	✓		

CHOCOBUONI

**PROVA
A NON
MORDERLI**

La golosissima linea di **Variegati Chocobuoni**, che ha conquistato tutti con le sue **inclusioni innovative** e **irresistibili**, si arricchisce quest'anno con nuove proposte, offrendo un'esperienza sensoriale unica. Quattro **nuove referenze** ricche e intense, perfette anche se abbinate ai gusti più classici, per riproporre gli snack più iconici in versione gelato. Scopri le novità della linea Chocobuoni, dove golosità e texture innovative si incontrano.



CHOCOBUGNI

CREMA CHOCOPISTACCHIO CORN FLAKES

Una **crema al pistacchio** arricchita da inclusioni di croccanti **corn flakes**. Un abbinamento che unisce la sapidità del pistacchio alla leggerezza dei cereali, ideale per chi vuole proporre il tanto amato pistacchio in una consistenza **piacevolmente sorprendente**.

CREMA CHOCOPRALINÈ

La **crema alla nocciola e mandorla** viene elevata da irresistibili **inclusioni di feuilletine**, sottili sfoglie croccanti che aggiungono una texture raffinata. Questo gusto richiama l'eleganza dei dolci pralinati, offrendo un'esperienza ricca e sofisticata, perfetta per i palati più esigenti.

CREMA CHOCORÈ BIANCO

Una variante della classica **Crema Chocorè** che ripropone in chiave gelato i contrasti che caratterizzano il tradizionale **biscotto nero al cacao**. La crema bianca, fresca e golosa, si sposa con fragranti inclusioni di biscotti neri, creando un contrasto di colori e sapori irresistibile.

CREMA CHOCOSPECULOOS

Una variegatura deliziosa arricchita da croccanti inclusioni dei tanto amati **biscotti Speculoos**, dal caratteristico sapore speziato e caramellato. Un gusto che evoca le tradizioni dolciarie del Nord Europa, perfetto per chi ama le **note calde e speziate** dei biscotti alla cannella.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
013DF225	Crema Chocopistacchio Corn Flakes	2,5	2	Tal quale, a piacere.			
013DJ130A	Crema Chocopralinè	3	2	Tal quale, a piacere.			
013DD130	Crema Chocorè Bianco	3	2	Tal quale, a piacere.			
013DM130	Crema Chocospeculoos	3	2	Per gelato: 80-100 g/Kg Base Bianca. Per variegare: tal quale, a piacere.			



LA PRATICITÀ
DÀ BUONI FRUTTI.



**DALL'ESPERIENZA GIUSO
NELLA LAVORAZIONE
DELLA FRUTTA NASCE
UNA NUOVA ECCELLENZA.**

È Fruttea, la frutta studiata per **pasticceria e gelateria**. Cinque referenze **ad alto contenuto di frutta**, realizzate con un innovativo processo produttivo nel **formato doypack**, che consente la conservazione a **temperatura ambiente**, garantendo il loro naturale colore, sapore e profumo. Una golosità che **non conosce stagioni**, pronta a rivoluzionare il tuo modo di creare con la frutta.





TUTTO IL MEGLIO DELLA FRUTTA. E MOLTO DI PIÙ.

70% di frutta e una tecnologia innovativa per preservarne tutte le caratteristiche di freschezza, colore e sapore. A temperatura ambiente! Fruttea è più di una purea perché bilanciata con fibre, aromi e coloranti naturali. Fruttea è più di un'idea perché perfetta per ogni creazione di gelateria e pasticceria.

Raccogli subito i gusti

MANGO

MARACUJA

FRAGOLA

FRUTTI DI BOSCO

LAMPONE

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
00503012	Fruttea Mango	1,2	6	Per sorbetto gelato: 1,20 Kg + 1,35 Kg di acqua + 0,45 Kg di zucchero. Per altre applicazioni: tal quale e a piacere.	✓	✓	✓
00504012	Fruttea Maracuja	1,2	6	Per sorbetto gelato: 1,20 Kg + 1,35 Kg di acqua + 0,45 Kg di zucchero. Per altre applicazioni: tal quale e a piacere.	✓	✓	✓
00500012	Fruttea Fragola	1,2	6	Per sorbetto gelato: 1,20 Kg + 1,35 Kg di acqua + 0,45 Kg di zucchero. Per altre applicazioni: tal quale e a piacere.	✓	✓	✓

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
00501012	Fruttea Frutti di Bosco	1,2	6	Per sorbetto gelato: 1,20 Kg + 1,35 Kg di acqua + 0,45 Kg di zucchero. Per altre applicazioni: tal quale e a piacere.	✓	✓	✓
00502012	Fruttea Lampone	1,2	6	Per sorbetto gelato: 1,20 Kg + 1,35 Kg di acqua + 0,45 Kg di zucchero. Per altre applicazioni: tal quale e a piacere.	✓	✓	✓



VARIEGATI FRUTTA

La nostra linea di **variegati alla frutta** **continua a crescere**, alla continua ricerca di frutta da esaltare e portare in gelateria.

VARIEGATO FRAGOLA E RABARBARO

Un'avventura gustativa dove la **dolcezza della fragola** si fonde con l'**asprezza del rabarbaro**, creando un connubio perfetto in grado di sorprendere e deliziare. Questo variegato è una scelta eccellente per aggiungere un tocco originale al tuo gelato.

VARIEGATO PRUGNA

Perfetto per aggiungere un tocco sofisticato a qualsiasi gelato, questa ricetta **esalta il sapore naturale della prugna** in una salsa ricca e vellutata che arricchirà le tue creazioni con una dolcezza bilanciata e intrigante.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
013DK135	Variegato Fragola e Rabarbaro	3,5	2	Tal quale, a piacere.	✓	✓	✓

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
013DG135	Variegato Prugna	3,5	2	Tal quale, a piacere.	✓	✓	✓



VARIEGATI FRUTTA

VARIEGATO AMARENA SZA

La **vivacità dell'amarena** è senza compromessi con il nostro variegato **senza zuccheri aggiunti**. Questa ricetta offre tutto il sapore intenso delle amarene in una versione ideale per chi desidera indulgere con responsabilità, senza rinunciare al piacere del gusto autentico.

VARIEGATO AMORDIFRUTTA CEDRO DIAMANTE DI CALABRIA

L'autenticità degli ingredienti e la nostra esperienza consentono di dare vita a ricette da scoprire.

Il cedro **Diamante di Calabria**, considerata la cultivar migliore al mondo, principe tra i canditi per lievitati, diventa l'ingrediente di un variegato dove la **dolcezza** e l'**acidulo si incontrano** in un **nuovo gusto dissetante**.

Per voi e per gli amici...



*Contiene naturalmente zuccheri.

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
013DE135	Variegato Amarena SZA	3,5	2	Tal quale, a piacere.	✓	✓	

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
013CZ135	Variegato Amordifrutta Cedro Diamante di Calabria	3,5	2	Tal quale, a piacere.	✓	✓	✓



PASTA NOCCIOLA DOPPIA-ITALIA

La prima pasta nocciola ottenuta da frutti con **due diversi gradi di tostatura** per una fragranza unica. Solo nocciole 100% italiane selezionate e tostate in maniera differente. Nocciole con **tostatura chiara** per preservarne il profilo aromatico delle note delicate e floreali tendenti al miele e nocciole con **tostatura scura** per sprigionare note decise di caffè e biscotto.

Chiara o Scura? Doppia Italia!

La pasta di nocciola italiana con la doppia tostatura che metterà d'accordo tutti.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
011AB130	Pasta Nocciola Doppia Italia	3	2	70-100 g/Kg Base Bianca.	✓	✓	✓



GUSTO CIOCCOLATO

PASTA GUSTO CIOCCOLATO BIANCO

La pasta che riproduce fedelmente il gusto, l'aroma e **la fragranza del migliore cioccolato bianco.**

PASTA GUSTO CIOCCOLATO FONDENTE

La pasta dal **gusto persistente ed intenso** per realizzare un buon gelato al gusto cioccolato e specialità di pasticceria.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
011BV130A	Pasta Gusto Cioccolato Bianco	3	2	100 g/Kg Base Bianca.	✓		

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
013DC130	Pasta Gusto Cioccolato Fondente	3	2	100-150 g/Kg Base Bianca.	✓	✓	✓



STRACCIATELLE

COPERTURA STRACCIATELLA BIANCA

Una copertura croccante ma che si scioglie in bocca, col **sapore dolce e avvolgente** del goloso cioccolato bianco. Stabilizzata per essere sempre pronta all'uso.

COPERTURA STRACCIATELLA FONDENTE

La leggera **nota amara** del migliore cioccolato fondente crea un irresistibile contrasto in tante ricette gelato **con l'effetto crock** della nostra migliore ricetta di stracciatella.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
011FT130	Copertura Stracciatella Bianca	3	2	Tal quale, a piacere.	✓		

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
011FS130A	Copertura Stracciatella Fondente	3	2	Tal quale, a piacere.	✓	✓	



BASI

BASE SUPREMA 100 SA "F"

Base a **medio dosaggio**, con grassi vegetali e **senza aromi**, che rimane cremosa e compatta anche a freddo. Performance e praticità supreme!

BASE COMPLET DELATTOSATA

Base completa ad **alto dosaggio per un gelato senza lattosio**. Realizzata con grassi vegetali, fibre ed emulsionanti che la rendono calda e cremosa. Perfetta per chi vuole avere una proposta completa e innovativa e una vetrina adatta a ogni cliente, senza perdere praticità e costanza produttiva.



CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
000NT200	Base Suprema 100 SA "F"	2	6	100 g/Kg	✓		

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	DOSAGGIO G/KG MISCELA	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
000NU125	Base Complet Delattosata	1,25	8	500 g/Kg	✓		



**ORA, È IL MOMENTO
DI STUPIRE.**





CHOCO-CARAMEL TACO

il ritorno di una leggenda!



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