



NOVITÀ PASTICCERIA 2027

CAMBIA RITMO ALLE TUE CREAZIONI





Nuove ispirazioni per la tua pasticceria

Da oltre cent'anni accompagniamo i professionisti della pasticceria in ogni fase della lavorazione con **soluzioni affidabili e versatili** nate dall'incontro tra tradizione, qualità e innovazione. Giuso affonda le **radici** nella lavorazione della **frutta** e dei **canditi**, un sapere che nel tempo abbiamo trasformato in un'identità solida e riconoscibile. Oggi **continuiamo a evolverci**, ampliando la nostra proposta con prodotti pensati per rispondere alle **esigenze concrete** di ogni **laboratorio moderno**. Anche quest'anno qui troverai **ingredienti selezionati e nuove proposte** per la pasticceria di tutti i giorni, per dare forma a creazioni tradizionali con un **tocco innovativo**, dal gusto autentico e dalla praticità professionale.





**LA LINEA SI ARRICCHISCE CON
NUOVE REFERENZE CHE MANTENGONO
L'IDENTITÀ DI** *creme idrate alcoliche.*

Pensate per la farcitura dei **grandi lievitati** dalla **texture setosa e leggera**, sono facili da utilizzare e offrono un **profilo aromatico intenso e naturale**, questo le rende ideali per panettoni, colombe e prodotti da forno, garantendo morbidezza e un gusto avvolgente in ogni applicazione.



LIEVICREME

Limoncello

Una crema dal gusto **fresco e agrumato**, ispirata al classico liquore Limoncello. Il suo profilo aromatico **equilibrato** e la **texture morbida** la rendono perfetta per farcire i grandi lievitati con una nota vivace e profumata.



*lievi*CREME **COINTREAU**
ANGERS - FRANCE - 1849

Una crema nata dall'incontro tra l'esperienza Giuso e l'eleganza di **Cointreau**. Il suo profilo **raffinato e distintivo** racchiude tutto il carattere dell'iconico **liquore all'arancia**. Il gusto è intenso, agrumato e arricchito da una piacevole nota alcolica che esalta le preparazioni. La **texture setosa** e leggera garantisce una farcitura omogenea e stabile. Una proposta di **alta gamma** per creazioni di qualità con un tocco internazionale.



lieviCREME



Una Lievicreme dal **gusto avvolgente** e irresistibile nata dalla collaborazione con **Baileys**, la celebre crema al whiskey irlandese. Le sue note di **crema di latte e whiskey** si fondono in un profilo ricco e rotondo, capace di regalare un'esperienza **golosa e contemporanea**. Morbida, vellutata e facilmente lavorabile, dona profondità aromatica e una straordinaria piacevolezza al palato. Una specialità che porta in pasticceria tutta la forza di un **brand iconico**, trasformando ogni creazione in un **momento di pura dolcezza**.





LINEA COMPOSTA DA *creme anidre* VERSATILI E PERFORMANTI CHE UNISCONO PIACERE, CREMOSITÀ E QUALITÀ IN UN UNICO PRODOTTO.

Tutte le referenze garantiscono risultati perfetti **sia in cottura che post cottura**, con un gusto pieno e una consistenza sempre vellutata. Assicurano una texture morbida, stabile e un sapore avvolgente e allo stesso tempo **mantengono struttura e morbidezza** anche dopo il passaggio in forno.

La gamma comprende: Nerella Unica, Nerella Unica Pistacchio, Nerella Unica Fondente, Nerella Unica Bianca, Nerella Unica Chiara, Nerella Unica Dubai Choco Caramel, Nerella Unica Dubai Chocolate Pistacchio, e **si arricchisce con Nerella Unica Ube**.



NERELLA UNICA

Ube

Una referenza di tendenza è la crema anidra dal caratteristico colore **viola intenso** e dal **gusto unico** e riconoscibile dell'ube, tubero originario della **tradizione orientale**. Cremosa, vellutata e perfettamente stabile, garantisce una texture sempre morbida e uniforme. Ideale per donut, cupcake e dolci moderni, **aggiunge alle creazioni un tocco contemporaneo**, scenografico e altamente distintivo, capace di valorizzare la vetrina con originalità e colore.



NERELLA UNICA

Dubai Choco Caramel

Crema al **caramello con il 15 % di croccante pasta kataifi e sale dell'Himalaya** per una particolare nota salata. Ispirata al fenomeno globale delle Dubai Chocolate è perfetta per realizzare una variante gustosa. Utilizzabile **anche in cottura**, dove dona note croccanti a dolci da forno, mentre **post cottura** arricchisce panettoni e preparazioni tradizionali. Un mix croccante e cremoso per tutte le creazioni di pasticceria.



NERELLA UNICA

Dubai Chocolate Pistacchio

Ispirata al fenomeno globale delle Dubai Chocolate, una crema al pistacchio con il **15 % di pistacchio e inclusioni** croccanti di **pasta kataifi**. Sviluppata per realizzare le iconiche tavolette, è versatile anche per la pasticceria professionale, dove dona note croccanti a **dolci da forno** e arricchisce **panettoni** e preparazioni tradizionali anche nel post cottura.





NERELLA UNICA SI EVOLVE CON

Nerella Unica Rock

Una gamma di **creme anidre** che unisce la **cremosità** tipica della linea a una nuova esperienza di **croccantezza**, grazie alla presenza di **selezionate inclusioni**. Texture vellutata e granelle si incontrano per creare **farciture dinamiche** e contemporanee, ideali per valorizzare ogni preparazione con un contrasto di consistenze moderno e distintivo.



NERELLA UNICA

Rock

La versione **classica al gusto cacao e nocciole** si arricchisce con **granella di nocciola**, dando vita a una crema dal gusto pieno e avvolgente. La morbidezza della base incontra una croccantezza equilibrata per un'esperienza ricca e appagante, perfetta per farciture e applicazioni che richiedono carattere e struttura. Ideale da utilizzare per **dolci da colazione o crepes**.



NERELLA UNICA ROCK

Pistacchio Rock

Una crema dal **gusto autentico di pistacchio**, resa ancora più intensa dalla presenza di **granella di pistacchio**. Cremosa e allo stesso tempo croccante, offre un perfetto equilibrio tra struttura e aromaticità, ideale per arricchire le creazioni con un **tocco elegante e contemporaneo**.



NERELLA UNICA

Frutti Rossi Rock

Dal brillante **colore rosso** e dal **gusto fresco** e leggermente acidulo, questa crema è arricchita con **crumble di frutti rossi** che ne esalta la croccantezza. Il contrasto tra morbidezza e inclusioni crea una **texture vivace e distintiva**, perfetta per portare colore, freschezza e originalità in pasticceria.





UN PERFETTO EQUILIBRIO TRA *cremosità e croccantezza*

La linea di **glasse anidre** pratiche e versatili con **granelle e inclusioni**.

Si applicano facilmente per colata o immersione e cristallizzano in pochi minuti, creando una **copertura uniforme e croccante** e valorizzando ogni preparazione con gusto, colore e texture.

La gamma comprende: Cover Choco Rock, Cover Pistacchio Rock, Cover Frutti Rossi Rock, Cover Fondente Rock, Cover Caramello Rock, Cover Mandorla Rock e quest'anno **si amplia con Cover Mango Rock**.



COVER

Mango Rock

Una copertura dal colore giallo brillante e dal **gusto esotico e solare**. La sua texture unisce cremosità e croccantezza, grazie alla presenza di **granelle di mango** che dona dinamismo e una piacevole **nota fruttata a ogni assaggio**. Una soluzione versatile pensata per portare nelle tue creazioni un tocco esotico, fresco e distintivo.



COVER Rock

Molto più
DI UNA COPERTURA.

Le **Cover Rock** sono coperture anidre pratiche e versatili, perfette per **panettoni, colombe, croissant e lievitati da colazione**, ma anche in **applicazioni più contemporanee** per personalizzare dolci, monoporzioni e dessert moderni con volume, texture e grande impatto visivo.

Possono essere **montate come una ganache**, trasformandosi in creme leggere, strutturate e piacevolmente croccanti, e con una piccola aggiunta di olio di semi, sono **perfette in gelateria**, come coperture per stecchi e coni o come stracciatella in vaschetta.



Le **PastaPiù** nascono dalla **macinazione della frutta candita** e sono pensate per portare negli impasti tutto il profumo, il colore e il gusto autentico degli agrumi. **Arricchite con succhi concentrati di frutta**, che ne esaltano intensità aromatica, ricchezza gustativa e naturalezza, sono morbide e fluide e si disperdono facilmente nelle lavorazioni. Rappresentano una **soluzione pratica e versatile** per aromatizzare dolci da forno, lievitati, creme e preparazioni di pasticceria.

PASTAPIÙ

Arancia



Si distingue per il **colore arancio** e per il **gusto dolce, pieno e agrumato**. La sua struttura morbida e fluida garantisce una diffusione uniforme dell'aroma.

PASTAPIÙ

Limone



Dal colore giallo chiaro e dal **sapore fresco e piacevolmente acidulo**, porta nelle creazioni tutta la forza aromatica dell'agrumo. È facile da lavorare e da distribuire in modo omogeneo negli impasti.

PASTAPIÙ

Mandarino di Ciaculli



Sprigiona il profumo intenso e il gusto dolce, fresco e leggermente agrumato di una **varietà pregiata e riconoscibile**. Il suo colore arancione dona vivacità alle preparazioni.

PASTAPIÙ

Sinfonia di agrumi



Una pasta aromatizzante fresca e intensa nata dall'incontro tra **Mandarino di Ciaculli, Limone e Arancia**. La dolcezza dell'arancia, la vivacità del limone e il profumo del mandarino si fondono in un **equilibrio agrumato ricco e riconoscibile**.



Melannurca Campana I.G.P.

A PEZZI

Cubetti di Melannurca Campana I.G.P. varietà Annurca **in sciroppo**. Questa tipologia di mela si distingue per la **polpa chiara e profumata** e una consistenza piacevolmente **croccante**. Il gusto è aromatico, dolce e leggermente acidulo, fedele al carattere di questo frutto pregiato.



SCORZONE DI LIMONE

Costa d'Amalfi I.G.P.

A QUARTI

Quarti di scorza ottenuti da Limone Costa d'Amalfi I.G.P., dal colore giallo vivo, **molto profumati e piacevolmente aciduli**, sono conservati **in sciroppo** e pensati per arricchire con una nota agrumata intensa le creazioni di pasticceria. Sono **perfetti anche ricoperti di cioccolato**, un equilibrio tra freschezza e golosità.



SCORZONE

Arancia Riviera

A TONDELLI

Tondelli di **arancia candita**, pensati per decorare e arricchire le creazioni di pasticceria più tradizionali. Dal gusto dolce e agrumato e dal colore brillante, sono ideali da utilizzare come **bottone decorativo su biscotti**, frolle e specialità da forno, in particolare sui biscotti alla mandorla, dove aggiungono una nota fresca, profumata e piacevolmente caratterizzante.



AMORDIFRUTTA CONFETTURA EXTRA DI

Arance amare

Realizzata con una **selezione di arance amare**, questa **confettura** si distingue per il suo profilo aromatico **intenso e raffinato**, dove la dolcezza si bilancia con una piacevole nota amara tipica del frutto. La consistenza **morbida e avvolgente** la rende ideale per crostate, biscotti, farciture e dolci da forno e dona alle preparazioni un carattere deciso e distintivo.



Newfru Strudel

LA RICCHEZZA DELLA FRUTTA IN UNA VERSIONE PRONTA ALL'USO

La nuova proposta della linea **Newfru**, una **farcitura cremosa e ricca di frutta in pezzi**, dal gusto pieno e appagante, che unisce **naturalità e performance** tecnica. È facile da lavorare e garantisce un'eccellente tenuta **sia in cottura che dopo congelamento**. Perfetta per dolci della tradizione, **strudel, torte, fagottini, crostate e dolci da forno**.



Frutta Realistica

UNO DEI TREND PIÙ SCENOGRAFICI DELLA PASTICCERIA CONTEMPORANEA

Sono vere e proprie creazioni artistiche, **dall'aspetto identico alla frutta vera** ma che in realtà sono composte da squisite creme, mousses e ganache. La frutta realistica è il prodotto perfetto per dare nuova energia alla pasticceria di tutti i giorni poiché **sorprende** lo sguardo, **incuriosisce** il cliente e **valorizza ogni vetrina** con colore e originalità. Oltre all'impiego nei **semifreddi** e in **pasticceria moderna**, la frutta realistica trova spazio anche nella **pasticceria da forno**, dove può essere realizzata con la nostra nuova **Easy Cake** e farcita con le nostre creme e Nerelle Uniche, dando vita a proposte contemporanee, ricche di gusto e dal grande impatto visivo.

Scopri tutte le possibilità applicative e porta questo trend nella tua vetrina, per offrire ai tuoi clienti un'esperienza capace di stupire al primo sguardo e conquistare al primo assaggio.





CODICE	Prodotto	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
041LI130B	LIEVICREME LIMONCELLO	3,5	2	✓		
041LB130	LIEVICREME BAILEYS	3,5	2	✓		
041LC130	LIEVICREME GUSTO COINTREAU	3,5	2	✓		
011EI155	NERELLA UNICA UBE	5,5	2	✓		
011EH155A	NERELLA UNICA DUBAI CHOCO CARAMEL	5,5	2			
013AG155	NERELLA UNICA DUBAI CHOCOLATE PISTACCHIO	5,5	2			
011EN155	NERELLA UNICA ROCK	5,5	2	✓		
011EM155	NERELLA UNICA PISTACCHIO ROCK	5,5	2	✓		
011EO155	NERELLA UNICA FRUTTI ROSSI ROCK	5,5	2	✓		
011CG130	COVER MANGO ROCK	3	2	✓		
05107130	AMORDIFRUTTA PASTAPIÙ LIMONE	3,5	2	✓	✓	✓
05106130	AMORDIFRUTTA PASTAPIÙ ARANCIA	3,5	2	✓	✓	✓
05108130	AMORDIFRUTTA PASTAPIÙ MANDARINO DI CIACULLI	3,5	2	✓	✓	✓
05109130	AMORDIFRUTTA PASTAPIÙ SINFONIA DI AGRUMI	3,5	2	✓	✓	✓
020CB275	AMORDIFRUTTA MELANNURCA CAMPANA IGP A PEZZI IN SCIROPPO	2,75	4	✓	✓	✓
020CD275	AMORDIFRUTTA SCORZONE DI LIMONE COSTA D'AMALFI I.G.P. A QUARTI IN SCIROPPO	2,75	4	✓	✓	✓
05056320A	SCORZONE ARANCIA RIVIERA TONDELLI TUTTAESSENZA	5	1	✓	✓	✓
040AA115	AMORDIFRUTTA CONFETTURA EXTRA DI ARANCE AMARE	1,65	4	✓	✓	✓
01744134	NEWFRU STRUDEL	3,4	2	✓	✓	✓
000OI170	EASY CAKE	1,7	6	✓		



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