



PASSIONE AMARENE

UN SECOLO DI ESPERIENZA PER
DONARE ALLE TUE CREAZIONI LA PREZIOSITÀ DELL'AMARENA





AMARENA, L'ÉTOILE DELLA PASTICCERIA.

Con il suo sapore deciso e una bellezza ipnotica, l'amarena è una grande protagonista della tradizione pasticceria italiana e non solo: fresca, candita, in sciroppo, come farcitura o ricopertura, ammalia lo sguardo per poi conquistare definitivamente al primo assaggio.



AMARENA GIUSO: CENTO VOLTE ICONICA.

L'amarena non è solo un caposaldo della pasticceria ma è anche l'emblema della tradizione d'eccellenza di Giuso. Nata oltre un secolo fa come piccolo laboratorio di frutta candita, Giuso è da sempre un punto di riferimento nella lavorazione di questo prezioso frutto.

Non a caso, il logo aziendale, con la sua doppia G che richiama due amarene, serve a ricordare l'origine del suo successo.

Giuso offre tutte le sfaccettature dell'amarena, dal frutto **CANDITO** o **SEMICANDITO** in **SCIROPPO** alle **FARCITURE**, fino alle **RICOPERTURE**. Un percorso estetico e gustativo ricco e trasversale, volto a soddisfare ogni esigenza di gusto, colore e applicazione. Per la lavorazione di questa specialità, Giuso si serve solo di attrezzature altamente performanti, garantendo un prodotto dalle caratteristiche e dalla resa estetica straordinarie.

I punti fermi dell'expertise Giuso:

- attenta selezione delle materie prime;
- impiego della canditura tradizionale, con "metodo alla francese";
 - selezione manuale dei frutti;
- cottura sottovuoto a basse temperature, che preserva le caratteristiche organolettiche del frutto.



AMARENE

GIOIELLI DI BELLEZZA, PER VERE OPERE D'ARTE.

La bellezza e la bontà non sono le uniche virtù della ricca gamma di Amarene Giuso: sono anche decisamente performanti.

Il frutto si presenta brillante, dal colore e sapore intensi e penetranti.

Prodotti come gioielli, per rendere l'offerta in vetrina sempre più accattivante, di una raffinatezza senza tempo.

CARATTERISTICHE UNICHE

Le **Amarene** Giuso sono una vera garanzia per l'artigiano pasticcere, grazie alle loro qualità.

INGREDIENTI SELEZIONATI

Solo materie prime attentamente selezionate.

ACCURATEZZA

Forme attentamente calibrate e selezione manuale del frutto.

AUTENTICITÀ

Canditura lenta "alla francese" e colatura naturale dello sciroppo.

CONFEZIONAMENTO

Nella versione semicandita, le amarene sono confezionate in latte sottoposte a processo di pastorizzazione, per garantire una shelf life di 3 anni.

IDEALI PER DECORAZIONI E FARCITURE DI:

- pasticceria fresca
- pasticceria secca
- lievitati da ricorrenza
- lievitati da colazione
 - cake e muffin
 - cioccolateria
- pasticceria moderna
 - gelateria





NOVITÀ

AMARENA INTENSA CANDITA

Amarena candita dalla forma tonda e dalla struttura consistente, piacevolmente croccante all'assaggio. Offre al palato un sapore acidulo tipico del frutto, con delicate note mandorlate, e presenta un colore blu violaceo scuro e molto intenso.

Calibro 16/18.



AMARENA INTENSA

Amarena semicandita in sciroppo dalla forma tonda e dalla struttura consistente, caratterizzata da un sapore acidulo, tipico del frutto, con delicate note mandorlate, e da un colore blu violaceo molto scuro e intenso. Calibro 16/18.

AMARENA TANTOFRUTTO PASTICCERIA

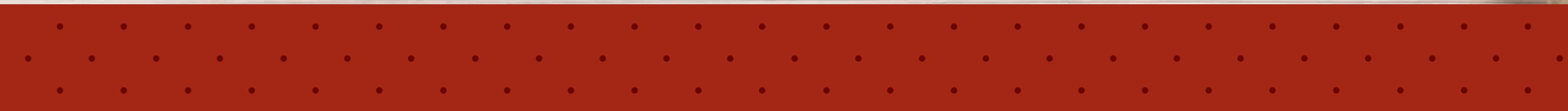
Amarena semicandita in sciroppo morbida, dal colore rosso tendente al violetto. Sapore intenso e acidulo del frutto. Calibri: 16/18, 18/20.

AMARENATA TANTOFRUTTO PASTICCERIA

Realizzata con ciliegie in sciroppo di amarena, per coloro che preferiscono un frutto più turgido e croccante. Calibro: 18/20.

AMORDIFRUTTA AMARENA IN SCIROPPO

Senza conservanti, con soli coloranti e aromi di origine naturale. Amarena semicandita in sciroppo dal sapore intenso con note acidule e amarognole, dal colore naturale rosso-viola e dalla piacevole morbidezza. Senza anidride solforosa.



FARCITURE

ALL'AMARENA



UN CUORE DI PURA GOLOSITÀ, PER DOLCI CREAZIONI.

Le farciture Giuso a base di amarena sono perfette per valorizzare elaborati di pasticceria e ingolosire anche i palati più curiosi ed esigenti.

Linea Passata Oro Unica

Ricche di frutta in elevate percentuali, le **Passate Oro** sono caratterizzate da una struttura liscia e cremosa. Estremamente performanti, nella versione **Unica** si caratterizzano per la grande versatilità e per gli ottimi risultati in applicazioni pre e post forno.

Specialità

Farciture pensate per rispondere a particolari esigenze legate alle tradizioni locali, sono ideali per la creazione di specialità regionali, realizzate con materie prime di qualità, lavorate con cura e passione.

CARATTERISTICHE UNICHE

I plus delle **farcite a base di amarena** sono molteplici.

INGREDIENTI SELEZIONATI

Utilizzo di sole materie prime attentamente selezionate.

RICCHE DI FRUTTA

Realizzate con frutta in elevate percentuali.

LAVORAZIONE "GENTILE"

Ottenute dalla concentrazione del frutto sottovuoto e a basse temperature, per preservare le caratteristiche sensoriali originali del frutto.

RESA ESTETICA IMPECCABILE

Colori naturali e brillanti.

PRATICITÀ DI UTILIZZO

Struttura facilmente lavorabile, con spatola o sac à poche.

IDEALI PER FARCITURE DI:

- lievitati da colazione
- pasticceria fresca
- pasticceria da forno
 - biscotteria
- pasticceria moderna



COMPOSTA DI AMARENE

Prodotta con sola frutta IQF (Individual Quick Freezing), presenta oltre il 120% di frutta e un sapore di amarena marcatamente acidulo. La nota cromatica tendente al viola acceso la rende sublime all'interno di applicazioni stratificate che, una volta tagliate, doneranno alla vista un'interessante stratificazione di colori e strutture. Ideale per applicazioni pre e post forno.



VISCIOLATA TIPO "PUGLIA"

Con frutta in pezzi, restituisce il sapore marcatamente acidulo tipico delle visciole, un colore rosso acceso e una texture morbida ma asciutta. Un prodotto di forte personalità che garantisce buona pulizia e tenuta al taglio.



VISCIOLATA TIPO "SETTECOLLI"

Legata alla tradizione pasticceria laziale, pur condividendo lo stesso ingrediente di base della Visciolata "Puglia", presenta un gusto meno acidulo e un contenuto di frutta pari al 45%. Il prodotto offre una struttura liscia arricchita da veri pezzi di frutto e un colore rosso acceso.



COMPOSTA DI VISCIOLE

Caratterizzata dal gusto tipico delle Visciole, presenti in percentuale elevata (100%), contiene al suo interno pezzi di frutta e restituisce al palato le note acidule, asprigne e poco dolci del frutto originario. Vanta un colore brillante, un'ottima pulizia al taglio e, grazie all'elevata tenuta in cottura, è ideale in applicazioni sia pre che post forno. Dalla struttura compatta ma morbida, è facilmente lavorabile con sac à poche e con spatola.



PASSATA ORO AMARENA UNICA

Con elevata percentuale di amarena (50%), dal colore rosso intenso e brillante, vanta una consistenza cremosa ma facilmente lavorabile sia con sac à poche che con spatola. Il sapore è quello tipico dell'amarena, ben bilanciato e con intense note acidule. Un prodotto ideale per tutte le applicazioni, sia pre che post forno.



PRODOTTI PER

RICOPERTURE

**RICOPRI OGNI CREAZIONE
DI PURO INCANTO.**

Ammalia la vista e il palato con le ricoperture Giuso al colore e profumo di amarena.

Prodotti innovativi, creati per valorizzare al massimo l'impatto estetico e l'attrattività visiva dei dolci in vetrina.



CARATTERISTICHE UNICHE

Le **Glasse Splendidee** si distinguono per:

VERSATILITÀ

Glasse a specchio dal sapore delicato, ideali sia a temperature positive (+2°C/+4°C) che negative (-15°C/-18°C).

GRANDI PERFORMANCE

Copertura uniforme su superfici piane, bordi verticali e forte aggrappamento anche in fase di scongelamento.

PRECISIONE

Garantiscono un taglio netto e pulito.

RESA ESTETICA IMPECCABILE

Dai colori brillanti, non congelano né opacizzano a basse temperature.

IDEALI PER:

Realizzare autentici capolavori di pasticceria moderna (semifreddi, mousse e bavaresi), da mangiare anche con gli occhi.





GLASSA SPLENDIDEE AMARENA

Dal sapore delicato ma connotato da piacevoli
note acidule tipiche del frutto,
presenta un colore rosso brillante e intenso.

SCHEDA TECNICA

CODICE	PRODOTTO	CONF. KG	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI	VEGAN
AMARENE						
02006275	Amarena Intensa	2,75	4 latte	✓	✓	✓
05008320	Amarena Intensa Candita	5,00	Sfuso	✓	✓	✓
02004275	Amarena Tantofrutto Pasticceria 16/18	2,75	4 latte	✓	✓	✓
02003052	Amarena Tantofrutto Pasticceria 18/20	5,50	2 latte	✓	✓	✓
02013052	Amarenata Tantofrutto Pasticceria 18/20	5,50	2 latte	✓	✓	✓
02013275		2,75	4 latte			
020AV275	Amordifrutta Amarena in Sciroppo	2,75	4 latte	✓	✓	✓
FARCITURE ALL'AMARENA						
LINEA PASSATA ORO UNICA						
04075160	Passata Oro Amarena Unica	6,00	2 secchielli	✓	✓	✓
SPECIALITÀ						
04011160	Composta di Amarene	6,00	2 secchielli	✓	✓	✓
04070160	Composta di Visciole	6,00	2 secchielli	✓	✓	✓
04032160	Visciolata tipo "Puglia"	6,00	2 secchielli	✓	✓	✓
04033160	Visciolata tipo "Settecolli"	6,00	2 secchielli	✓	✓	✓
PRODOTTI PER RICOPERTURE						
GLASSA SPLENDIDEE						
00907115A	Amarena	1,65	4 secchielli	✓	✓	



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