



BASE  
EVOLUZIONE

DALLA NOBILTÀ DEI GRASSI DI LATTE  
**FINALMENTE**

UN GELATO CREMOSO, CALDO E DI OTTIMO GUSTO





**BASE  
EVOLUZIONE**



studio antonio garden

Dalla ricerca tecnologica di **Giuso** nasce la nuova **BASE EVOLUZIONE**, in grado di inaugurare una nuova era nella produzione del gelato artigianale.

Per la prima volta, infatti, la nobiltà e la naturalità dei grassi di latte si coniugano con un gelato straordinario per calore, struttura, stabilità e gusto.

**BASE EVOLUZIONE**

**CON GRASSI DI LATTE FRAZIONATI  
SENZA GRASSI VEGETALI IDROGENATI  
CON AROMA NATURALE**

**PER UN GELATO**

**CALDO  
CREMOSO  
STABILE  
DI OTTIMO GUSTO**

CODICE		KG/ CONF.	CONF/CART.	DOSAGGIO G/KG
000BI018	Evoluzione L	2,00	4 sacchetti	65/70



IT.ME.04.P37  
UNI 11020:2002  
rintracciabilità interna certificata in  
conformità alla norma UNI 11020:2002



**Giuso Guido SpA**

Via Soprano 107, 15011 Acqui Terme (AL), Italy

t. +39 0144 359411 f. +39 0144 322964

info@giuso.it www.giuso.it