



L7 69
hstudio + antonio gardoni

KIT CUZCO

KIT PROVA CUZCO

KIT composto da N° 2* cartoni a scelta tra i prodotti della Linea Cuzco per gelato
 Cuzco per gelato
 2 magliette
 2 bandane
 3 spatole
 6 segnaposti

I materiali sono ceduti gratuitamente e non potranno essere concessi sconti.

Spedizione in abbinamento ad altri prodotti al fine di raggiungere il porto franco.

* 1 cartone composto da 9 sacchetti da 1,5Kg. (fondente e fondente superior e fondente milk-free), 9 sacchetti da 1,2Kg (latte, bianco e moka)

KIT DI MATERIALI PER IL PUNTO VENDITA

2 magliette
 2 bandane
 5 spatole
 6 segnaposti
 1 Totem

I materiali sono ceduti gratuitamente per ordini non inferiori a 3 cartoni* a scelta, fra i prodotti della Linea Cuzco per Gelato. In questi caso non potranno essere concessi sconti. In caso invece di acquisti non inferiori a 6 cartoni* i materiali saranno ceduti gratuitamente in aggiunta agli sconti. Spedizione in porto franco.

CODICI E FORMATI

codice	prodotto	peso conf. Kg	n. confezioni per cartone	dosaggio g/kg mix
000AP022	Cuzco Cioccolato Bianco	1,20	9 sacchetti	300
000AQ022	Cuzco Cioccolato & Moka	1,20	9 sacchetti	285
000AF022	Cuzco Cioccolato al Latte Fine	1,20	9 sacchetti	285
000AR025	Cuzco Cioccolato Fondente Milk Free	1,50	9 sacchetti	375
000AG025	Cuzco Cioccolato Fondente	1,50	9 sacchetti	375
000AH025	Cuzco Cioccolato Superior	1,50	9 sacchetti	375
00212018	Cuzco Mousse	2,00	4 sacchetti	230/330



IL GELATO DI
PURO
 CIOCCOLATO



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





Puro cioccolato

Nonostante sia uno dei preferiti dagli italiani, il gelato al cioccolato viene normalmente preparato con semilavorati al cacao, che non sempre riescono a mantenere appieno l'autentico gusto del cioccolato.

I prodotti **Cuzco** sono invece realizzati con **Puro cioccolato** reso in polvere con uno speciale procedimento esclusivo. Grazie alla loro elevatissima purezza e qualità, i prodotti **Cuzco** non hanno ad oggi concorrenti né per prestazioni né per qualità e permettono la preparazione di un gelato di **Puro cioccolato**.

I prodotti **Cuzco** sono brevettati.

I gusti della Linea Cuzco

al latte fine

fondente

fondente superior

fondente milk-free

bianco

moka

Perché usare Cuzco per realizzare un gelato al cioccolato

L'utilizzo di **Cuzco** permette di:

- › ottenere un gelato di **Puro cioccolato**, con un gusto assolutamente diverso rispetto a quanto è possibile ottenere con i tradizionali semilavorati al cacao;
- › coniugare la qualità con la semplicità della preparazione, sia con la pastorizzazione tradizionale sia con la lavorazione a freddo;
- › assicurare la bilanciatura del gelato;
- › permettere la lavorabilità e la morbidezza in vetrina, cosa difficile da ottenere con questa tipologia di gusto.

Modalità d'uso

	per acqua	per latte
Cuzco Cioccolato al Latte Fine		
Cuzco Cioccolato Fondente		
Cuzco Cioccolato Fondente Superior		
Cuzco Cioccolato Bianco		
Cuzco Cioccolato & Moka		
Cuzco Cioccolato Fondente Milk-free		

★ Novità 2008 - CuzcoMousse

CuzcoMousse, prodotto con le migliori materie prime e le più moderne tecnologie, è la risposta più efficace agli ultimi trend di mercato che vedono il cioccolato puro come assoluto protagonista.

Infatti il puro cioccolato entra armoniosamente in una applicazione di grande qualità.

È adatto per le pasticcerie più qualificate e permette molteplici realizzazioni di facile esecuzione.

Applicazioni

- › torte da vetrina
- › dessert al bicchiere

Modalità d'uso

Si monta la panna al 70% e poi vi si incorpora una pastella preparata con:

- › per torte: 500 g CuzcoMousse e 400 g latte per litro di panna
- › per bicchiere: 300-350 g CuzcoMousse e 250 g latte per litro di panna

