



CUZCO



GIUSO

UN SECOLO DI INNOVAZIONE



CUZCO.

TUTTA LA DIFFERENZA CHE PASSA TRA VERO CIOCCOLATO IN POLVERE E CACAO.

CUZCO. ALL THE DIFFERENCE BETWEEN REAL CHOCOLATE POWDER AND COCOA.

Nata più di 10 anni fa, la **Linea Cuzco** rappresenta la grande rivoluzione per la realizzazione dei gelati con vero cioccolato. Il sostanziale cambiamento, infatti, è l'impiego di **vero cioccolato**, e non solo del semplice **cacao**, che permette di creare gelati dal gusto ricco, intenso e inconfondibile.

*Born over 10 years ago, the **Line Cuzco** is revolutionary in the preparation of gelato with real chocolate. The substantial difference is the use of **real chocolate**, and not just simple **cocoa**, allowing the creation of an unmistakable gelato with a rich and intense flavour.*

CUZCO PERMETTE AGLI ARTIGIANI GELATIERI DI: CUZCO ALLOWS THE ARTISAN GELATO MAKER TO:

- ottenere un prodotto di grande qualità in modo semplice
 - *easily obtain a high quality product*
- assicurare sempre la bilanciatura del gelato
 - *always ensure a balanced gelato*
- garantire lavorabilità e morbidezza
 - *guarantee workability and softness*

I prodotti della Linea Cuzco sono:
The products of the Line Cuzco are:

- senza grassi vegetali aggiunti
 - *without the addition of vegetable fats*
- privi di aromi o con aromi naturali
 - *without flavourings or with natural flavourings*
- con cioccolati di alta qualità
 - *with high quality chocolates*

CARATTERISTICHE UNICHE UNIQUE CHARACTERISTICS

I nostri preparati per gelato al **vero cioccolato** Cuzco consentono di raggiungere risultati inaspettati.

Il merito è delle loro caratteristiche.

*Our preparations for **real Cuzco chocolate** gelato allow you to reach unexpected results thanks to their characteristics.*

SAPORE UNICO UNIQUE FLAVOUR

Utilizzo non solo di cacao ma di **vero cioccolato** di alta qualità, ridotto in polvere mediante un esclusivo procedimento, per gelati al gusto autentico di **cioccolato**, inconfondibile.

*The use of not only cocoa but high quality **real chocolate** reduced to a powder through an exclusive process, for gelato with the unmistakable and authentic taste of **chocolate**.*

PRATICITÀ D'UTILIZZO PRACTICAL TO USE

Pronti in polvere, permettono di coniugare qualità e semplicità di preparazione, assicurando agli artigiani gelatieri la perfetta bilanciatura del gelato, che si mantiene morbido e lavorabile in vetrina.
These ready to use powders allow you to combine quality with the simplicity of preparation, guaranteeing the artisan gelato chef a perfectly balanced gelato that remains soft and easy to assemble in the showcase.

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE POSSIBILITY TO PERSONALIZE

La varietà delle referenze in assortimento, realizzate con varie tipologie di **cioccolato**, offre grandi possibilità di personalizzazione da parte di ogni gelatiere, sia nella ricetta di base che nella composizione di vaschette creative in grado di stimolare la curiosità dei consumatori.

*The assortment of references, prepared with various types of **chocolate**, offers gelato chefs great possibilities to personalize the basic recipe and the composition of a creative showcase capable of stimulating the curiosity of the consumer.*



ASSORTIMENTO ASSORTMENT

CUZCO SANTO DOMINGO CON CIOCCOLATO FONDENTE SDL

Con massa di cacao e cacao di sola origine Repubblica Dominicana, consente di realizzare un gelato dal gusto marcato, persistente e gratificante, adatto agli amanti dei cioccolati molto fondenti. Senza aromi. Un gusto amaro e caratterizzato dalle spiccate note aromatiche floreali e fruttate. Senza derivati del latte aggiunti.

With cocoa mass and cocoa of only Dominican Republic origin, it's possible to create a gelato with a marked, persistent and gratifying taste, suitable for lovers of very dark chocolate. Without flavourings. A bitter taste, characterized by strong aromatic and fruity notes. Without added milk derivatives.

CUZCO SÃO TOMÉ FONDENTE SDL

Con vero cioccolato fondente, cacao di origine São Tomé ed una elevata percentuale di massa di cacao. Per un gelato dal sapore fortemente caratterizzato, equilibrato e pieno, da cui emergono note fruttate con connotazione leggermente acida, tipica del cacao naturale. Senza derivati del latte aggiunti.

With real dark chocolate, cocoa originating from São Tomé and a high percentage of cocoa mass. For a gelato characterized by a strong, balanced and full flavour, from which fruity notes with a slightly bitter connotation emerge, typical of natural cocoa. Without added milk derivatives.

CUZCO CIOCCOLATO FONDENTE TOTAL NOIR SDL

Questo gelato di cioccolato senza derivati del latte aggiunti è caratterizzato da un sapore intenso, corposo e pieno. L'utilizzo di un cacao molto scuro dona naturalmente un colore nerissimo, senza aggiunta di coloranti.

This chocolate gelato without added milk derivatives is characterized by an intense and robust flavour. The use of a very dark cocoa naturally gives it an extremely black colour, without the addition of colours.

CUZCO CIOCCOLATO FONDENTE NERO SDL

Con vero cioccolato fondente, permette di realizzare un gelato di cioccolato senza derivati del latte aggiunti, dal colore molto scuro e dal sapore fortemente caratterizzato, ma equilibrato e pieno. Caratterizzato dalla presenza di soli aromi naturali.

With real dark chocolate, it's possible to create a chocolate gelato without added milk derivatives, very dark in colour with an intense, balanced and full flavour. Characterized by the presence of only natural flavourings.

CUZCO CIOCCOLATO FONDENTE SUPERIOR

Con vero cioccolato fondente, per un gelato dal colore marcatamente scuro e dal sapore che ricorda le più pregiate tavolette di cioccolato fondente. Per un'esperienza di gusto decisamente superiore. Fra tutte le referenze della Linea, questa è quella che vanta la maggiore percentuale di cioccolato fondente.

With authentic dark chocolate, for a gelato with a particularly dark colour and the suggestive taste of the finest bars of dark chocolate. For a significantly superior taste experience. Amongst all the references of the Line, this is the one that boasts the highest percentage of dark chocolate.

CUZCO CIOCCOLATO FONDENTE

Con vero cioccolato fondente, per un gelato classico ma sempre attuale, dal colore decisamente scuro e dal sapore marcato di cacao. Senza aromi.

With real dark chocolate, for a classic but always trendy gelato, with an undeniably dark colour and a marked taste of cocoa. Without flavourings.

CUZCO CIOCCOLATO E LATTE

Con vero cioccolato e latte, caratterizzato dalla presenza di soli aromi naturali, per un gelato chiaro, delicato, ma di forte personalità e sempre di grande attualità.

With real chocolate and milk, characterized by the presence of only natural flavourings, for a clear, delicate gelato but with a strong personality and very trendy.

CUZCO CIOCCOLATO BIANCO

Con vero cioccolato bianco, per un gelato dal sapore delicato di cioccolato bianco.

With real white chocolate for a gelato with the delicate taste of white chocolate.





QUANDO IL CIOCCOLATO SUPERA SE STESSO.
WHEN THE CHOCOLATE EXCEEDS ITSELF.

Giuso arricchisce la Linea Cuzco con una gamma di nuovi prodotti pensati per i palati più esigenti e raffinati. Diversi e ambiziosi accostamenti portano il gelato al cioccolato a vertici mai raggiunti, dai sapori esotici. Nascono così gelati dal gusto esaltante, per un'esperienza sensoriale irresistibile.

Giuso enriches the Line Cuzco with a range of new products studied for the most exigent and refined palates. Different and ambitious combinations bring the chocolate gelato to unreached peaks, with exotic flavours. Gelato with an exhilarating taste are born for an irresistible sensorial experience.

**CUZCO GOURMAND FONDENTE
"TONKA"**

Con vero cioccolato fondente e al gusto "Tonka". Per un gelato dal sapore ricco ed avvolgente, con note vanigliate e mandorlate tipiche della Fava di Tonka. Senza derivati del latte aggiunti.

With a real dark chocolate "Tonka" flavour. For a rich and embracing gelato, with an aroma of vanilla and almond typical of the Tonka bean. Without added milk derivatives.

CUZCO GOURMAND FONDENTE E PEPE SICHUAN

Con vero cioccolato fondente, cacao di origine São Tomé e con pepe di Sichuan di origine Cina.

Per un gelato dal sapore fortemente caratterizzato e pieno, con note agrumate e speziate. Senza derivati del latte aggiunti.

With real dark chocolate, cocoa originating from São Tomé and Sichuan pepper from China. For a gelato with a strongly characterized full flavour, with citrusy and spicy notes. Without added milk derivatives.

CUZCO GOURMAND FONDENTE E CAFFÈ

Con vero cioccolato fondente e granella di caffè, per un gelato dal sapore avvolgente di cioccolato arricchito dalle note decise ed aromatiche del caffè.

La presenza di granella di caffè assicura una piacevole ed interessante croccantezza all'assaggio.

Made with real dark chocolate and grains of coffee, for a gelato with a taste of chocolate that will embrace you. Enriched by the decisive and aromatic notes of coffee.

The presence of coffee grains guarantees a pleasant and interesting crunchiness when tasted.



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. KG PACK. KG	CONF. PER CARTONE PACK PER BOX	DOSAGGIO G/KG MISCELA DOSAGE G/KG MIXTURE	SENZA GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI WITHOUT ADDED MILK DERIVATIVES	VEGAN OK VEGAN OK
000CM160	Cuzco Santo Domingo con Cioccolato Fondente Sdl	1,60	10 sacchetti 10 bags	400	✓	✓	
000IK160	Cuzco São Tomé Fondente Sdl	1,60	10 sacchetti 10 bags	400	✓	✓	✓
000MA160	Cuzco Cioccolato Fondente Total Noir Sdl	1,60	10 sacchetti 10 bags	400	✓	✓	✓
000BZ160	Cuzco Cioccolato Fondente Nero Sdl	1,60	10 sacchetti 10 bags	400	✓	✓	✓
000AH150	Cuzco Cioccolato Fondente Superior	1,50	10 sacchetti 10 bags	375	✓		
000AG150	Cuzco Cioccolato Fondente	1,50	10 sacchetti 10 bags	375	✓		
000AF120	Cuzco Cioccolato e Latte	1,20	10 sacchetti 10 bags	285	✓		
000AP120	Cuzco Cioccolato Bianco	1,20	10 sacchetti 10 bags	315	✓		
000MJ160	Cuzco Gourmand Fondente "Tonka"	1,60	10 sacchetti 10 bags	400	✓	✓	
000MI160	Cuzco Gourmand Fondente e Pepe Sichuan	1,60	10 sacchetti 10 bags	400	✓	✓	
000MG130	Cuzco Gourmand Fondente e Caffè	1,30	10 sacchetti 10 bags	325	✓		



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

Giuso Guido Spa with sole shareholder

A company under the management and coordination of Cone Investment UK Ltd
Cartesio Region | 15012 Bistagno (AL) Italy | giuso.it