



THE NEWSWAFFER

LA CIALDA DI OGGI, IL DESSERT DI DOMANI

UNA STORIA FATTA DI CIALDE

Che parte da un uomo, da una grande tradizione artigianale, da un'idea



Sono passati quasi 50 anni dalla nascita di Bussy, azienda creata da Luigi Vandone, milanese, che, dopo vent'anni di lavoro nel proprio laboratorio di pasticceria, volle intraprendere una nuova strada. Luigi Vandone non era solo un abile pasticcere ma anche un uomo di vedute più ampie, un assaggiatore curioso con la stoffa dell'imprenditore. Perciò cominciò a interessarsi al mondo delle cialde, specialità della Svizzera francese di cui apprezzava molto la caratteristica friabilità, e le trovò prodotte da una piccola società che deteneva un marchio svizzero, con sede a Milano, la Bussy Brice-

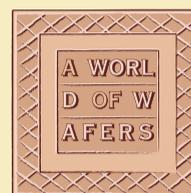
lets de Vevey. Nel 1967 Luigi Vandone acquistò l'azienda con un'idea: affiancare, alla tradizionale cialda quadrata per gelato (ancora oggi in catalogo con il nome di Bussy Vaniglia), altre cialde per decorare gelati e dessert oltre a qualcosa in più che non esisteva ancora nel mondo della pasticceria: un semilavorato, una base già pronta, realizzata con ingredienti di qualità.

Ancora oggi è questa la missione di Bussy, specializzata nel fornire basi di cialda di qualità paragonabile alla migliore tradizione artigianale che possano non solo ampliare l'offerta di pasticceri e gelatieri ma che con-

sentano di farlo con velocità, versatilità e in un'ampissima varietà di gusti. Nonostante gli scenari siano totalmente cambiati da allora, Bussy è ancora oggi un'azienda completamente italiana, di proprietà della famiglia Vandone, e in costante crescita non solo nel nostro mercato ma anche all'estero dove è già presente in diversi paesi europei e nel mondo, in Australia, in Canada, in Asia e in Medio Oriente.

In tutti i Paesi dove la qualità dei prodotti alimentari italiani è considerata un valore aggiunto e un motivo di orgoglio per chi li distribuisce e utilizza.

An history made of wafers



Almost 50 years have passed since the establishment of Bussy, a company founded by Luigi Vandone,

a Milanese who after twenty years of work in his pastry shop embarked on a new venture. Luigi Vandone was not only a skilled pastry chef but also a man of wider views, a connoisseur with the makings of an entrepreneur. Therefore he became interested in the world of wafers, a specialty of French-speaking Switzerland of which he appreciated the characteristic crispness. He found a small company based in Milan that held a Swiss brand, the Bussy Bricelets de Vevey. In 1967 Luigi Vandone bought the company with an idea in mind: adding to the traditional wafer square for ice cream (still in the catalogue under the name Bussy Vaniglia) other wafer types to decorate gelato and desserts, as well as something that did not yet exist in the world of pastry: a semi-finished product – a ready-made base – made with quality ingredients.

Today, this is still the mission of Bussy, a specialist in providing quality wafer bases comparable to the best artisan tradition that can not only extend the range of products offered by pastry and gelato shops but can do it rapidly, in a versatile manner and with a wide variety of tastes. Although the scenario has totally changed since then, Bussy is still today an Italian company, owned by the family Vandone, which is constantly growing not only in the Italian national market but also abroad where its products are already distributed in several European countries and throughout the world, in Australia, in Canada, Asia and the Middle East.

In all countries where the quality of Italian food is considered an added value and a source of pride for those who market and use them.

CANNOLO MIGNON VAL DI NOTO CON NOTE DI KUMQUAT

La ricetta firmata dal Maestro **Alessandro Racca** dedicata agli ospiti Bussy presso il Sigep 2015.

Una ricetta gustosa, creativa e colorata. Da proporre come dessert nella propria pasticceria.

Leggi la ricetta a pagina 5



Video, foto, ricette e tante idee

Un portale realizzato apposta per te: scopri MyBussy a pagina 4

COS'HANNO DI TANTO SPECIALE LE CIALDE E I CANNOLI BUSSY?

Te lo spieghiamo con una dozzina di motivi a pagina 7

TIME GOES BY E... QUESTA È OGGI LA FAMIGLIA BUSSY

CIALDE PRONTE DA RIEMPIRE

WAFERS READY TO BE FILLED

CIALDE PRONTE PER DECORARE

WAFERS READY TO DECORATE

CIALDE PRONTE PER CASA

WAFERS READY TO BE TAKEN AWAY

DOLCEZZE PER DECORARE CON FANTASIA

SWEETNESSES READY TO DECORATE WITH IMAGINATION

NOI CIALDIAMO...

La nuova comunicazione di Bussy per l'anno 2015 a pagina 8

INDICE DEI CONTENUTI CONTENTS INDEX

Le Famiglie Bussy di oggi	2
Purpurry: decorare con fantasia	2
La storia di un'invenzione: il Bussy	3
I Big Bussy	3
MyBussy: il nuovo portale web	4

Videotutorial: istruzioni per l'uso	4
Foto: Bussy presenta la collezione Delight	5
Ricette: grandi Dessert da grandi Maestri	5
Inviaci le tue creazioni	5
La ricetta del Maestro Racca	5

Le Novità del 2015	6
Perché i bussy? Ecco una dozzina di motivi	7
Solo Tua: la cialda personalizzata	7
Voce del verbo... bussy: Noi Cialdiamo	8
Come contattarci	8

Bussy product families today

Ready-to-fill wafers, decorative wafers and takeaway wafers: the automated production lines of Bussy deliver 400 thousand to one million pieces every day depending on the season. In addition to the Cannoli there are many other wafer products conveniently divided into three major and "coloured" families, as well as the latest family of items for decoration called Purpurry.

Wafers Ready to be Filled

A large family of 80 references based on excellent, crispy and delicious wafers, always different in shape, size, taste, aroma and decoration. From the Cannoli rolled wafers to flat wafers, from small cones to the cups and the handsome serving wafers!

Wafers Ready to Decorate

Quality wafers to garnish gelato and desserts. From the rolled wafer straws, plain or covered in thirty and more variants, to classic moulded wafers, millefeuille wafers in many shapes and different tastes and decorative mini wafers, all perfect for gelato and frozen yoghurt. There is also a new line of rich and tasty wafers with butter.

Wafers Ready to be Taken Away

Decorative wafers, also to be tasted plain and to take home: in elegant vintage metal boxes for a gift, in cardboard boxes for home use for decorating takeaway gelato, or in convenient single serving packs.

LE FAMIGLIE BUSSY DI OGGI

Cialde pronte da riempire, cialde per decorare e di pronto consumo

Bussy sforna giornalmente dai suoi impianti automatizzati dai 400.000 al milione di pezzi, a seconda delle stagioni.

Ai Cannoli si affiancano tantissimi altri prodotti a base di cialda che, per comodità di offerta sono stati divisi in tre grandi e colorate famiglie oltre alla recente famiglia degli articoli per decorazione chiamata Purpurry.

Cialde Pronte da Riempire



Una vasta famiglia di ottanta referenze a base di ottima cialda di qualità, sempre croccante e deliziosa, diversa per forma, misura, gusto, decorazione e aromi. Dai Cannoli tondi a quelli piatti, dai conetti alle coppette, alle belle cialde da portata!



Cialde Pronte per Decorare



Cialde di qualità per decorare gelati e dessert. Dalle sigarette, semplici o ricoperte, in trenta e più varianti, alle classiche cialde stampate, passando per le cialde a sfoglia, in tante forme e gusti diversi e alle mini cialde da decorazione perfette per i gelati e i frozen yogurt. Non mancano anche le nuove, ricche e golose cialde al burro.



Cialde Pronte per Casa

Cialde da decorazione, buone anche da sole, da portare a casa: in eleganti scatole di metallo vintage per un'occasione regalo, in scatole in cartoncino per uso familiare da accompagnare alla vaschetta di gelato da asporto, o in pratiche confezioni monoporzione.



IL LOGO BUSSY NEGLI ANNI DAL 1967 AD OGGI: UNA TRADIZIONE CHE CONTINUA



PRIMO LOGO BUSSY ANNI '70



L'EVOLUZIONE



NEGLI ANNI '90



NEGLI ANNI 2000



IL LOGO IN UTILIZZO DAL 2015

PURPURRY: DECORARE CON FANTASIA

Quattro gamme ricche di gusti e di proposte per favolosi dessert... e anche nuove confezioni vetrina!



Nuove idee, nuove fonti di ispirazione, nuove possibilità, nuovi strumenti, nuovi sapori e nuovi colori, per creare, decorare, guarnire, arricchire e giocare con la fantasia. Questo e molto altro si trova nella linea Purpurry di Bussy, una selezione di articoli pensati per accompagnare al meglio l'arte della pasticceria e gelateria italiana, un nome che spiega quanto questa fami-

glia di ingredienti per la decorazione, la farcitura e la guarnizione sia vasta e dai mille gusti. Un vero e proprio potpourri di articoli: zuccheri, granelle, gelatine, croccanti, dragées, cioccolati, meringhe, canditi, liquirizie, pastiglie e tanti altri colorati e dolci ingredienti e bocconcini per decorare e arricchire di sapore, colore e contrasto di consistenze qualsiasi ricetta di pasticceria e qualsiasi gelato. Quattro gamme complete (Le Granelle, Ledolcissime, I Cioccolati e i Dragées) che si arricchiscono ogni anno di nuove referenze e a cui si aggiunge oggi la novità de I Barattoli, deliziosi contenitori in plexiglass, vetro e pvc perfetti per esporre i Purpurry in negozio o sul banco per un angolo tutto colore e sapore!

La linea Purpurry è proposta in pratiche e piccole confezioni. Le vaschette Purpurry sono impilabili, salvaspazio e con chiusura salvafreschezza. Grazie al loro piacevole design trasparente consentono di mantenere il prodotto "a vista" sul piano di lavoro.



The Purpurry line comes in small, handy packs. Purpurry trays are stackable, space saving and feature an airtight seal for lasting freshness. Thanks to their attractive transparent design the product remains "on display" on the work surface.

Purpurry: decorating with imagination

New ideas, new inspirations, new possibilities, new instruments, new flavours and new colours for creating, decorating, garnishing, enriching and playing with fantasy. This and much more can be found in the Purpurry line from Bussy, a selection of articles created with the aim to accompany the art of Italian pastry and gelato, a name that explains how this family of ingredients for decoration, filling and garnishing is wide and with a thousand flavours. A veritable potpourri of articles: sugars, grains, jellies, pastilles, crunches, dragées, chocolate, meringues, candies, liquorice, lozenges, a selection of colourful and sweet ingredients and delicacies to decorate and enrich all pastry and gelato recipes with flavours, colours, and contrasts of textures. Four complete families of products (Le Granelle, Ledolcissime, I Cioccolati and I Dragées) that get richer every year with new references, this time with the new I Barattoli, delightful jars of plexiglass, glass and pvc specially designed to display Purpurry in the shop or on the counter in a corner full of colours and flavours!



LA STORIA DI UN'INVENZIONE: IL BUSSY

Può un cannolo in cialda rivoluzionare l'offerta della pasticceria e gelateria? La risposta è sì

All'interno delle fiere internazionali del settore, lo stand Bussy attrae e suscita meraviglia per la ricca e colorata esposizione di pasticceria innovativa anche gelata; tanto che la prima impressione è che Bussy sia un'azienda di prodotti finiti. L'esposizione è il frutto finale della costante ricerca ed elaborazione di ricette realizzate con valenti pasticceri per creare sempre nuovi abbinamenti possibili tra ingredienti cremosi di vario tipo, consistenza e temperatura e le diverse gamme di articoli in cialda. In particolare con le cialde da riempire che sono la specialità di Bussy a partire da quello che l'ha resa famosa: il Cannolo Bussy conosciuto anche come "il Bussy".

È questa l'originale invenzione del fondatore Luigi Vandone dei primi anni '70: un can-



Cannolo 19/10 Wafercacao

nolo di cialda pronto per essere farcito velocemente con le creme più svariate. Lavorato inizialmente a mano, poi con macchine sempre più automatizzate, di cui alcune in esclusiva dalla stessa azienda.

Ancora oggi come allora "il Bussy" è un cilindro di fragrante cialda rivestito internamente di cacao, da utilizzare come involucro esterno di un qualsiasi ripieno: un gelato, una mousse, una crema, panna montata, yogurt gelato, e tante altre farciture dolci. Disponibile in due formati e anche in una versione leggermente schiacciata, ad oggi le varietà di Cannolo sono una cinquantina: diverse per gusto, colore, dimensioni, coperture interne ed esterne, aspetto, ma uguali per qualità della cialda nella sua croccantezza. Tutte pronte e comode per realizzare veloci e attraenti proposte di dessert, da asporto, da passeggio e per arricchire di colori e fantasia la vostra vetrina.



Foto storica da archivio Bussy, 1967

boration with talented pastry chefs aimed to create new combinations with creamy ingredients of various types, texture and temperature and different types of wafers. Especially with the ready-to-fill wafers that are the specialty of Bussy starting from the one which has made the brand famous: the Bussy Cannolo, also called "il Bussy".

This is the original invention of the founder, Luigi Vandone, from the early 1970s: a rolled wafer ready to be filled quickly with various creams. Worked initially by hand, then with increasingly automated machines, some patented by the company.

Ever since then, "il Bussy" is a fragrant cylinder lined with cocoa, to be used as an outer casing for any filling: gelato, mousse, cream, whipped cream, frozen yoghurt and many other sweet fillings. Available in two sizes and also in a slightly flattened version, today Bussy Cannolo is delivered in fifty varieties: different in taste, color, size, internal and external coverings, and appearance but all the same in the quality and crispness of the wafer. All ready for fast and attractive proposals for dessert, for takeaway and for fancy colour combinations to enrich your showcase.

The story of an invention: "The Bussy"

At international trade fairs, the stand of Bussy attracts and inspires wonder with its rich and colourful display of innovative products for pastry and gelato shops; so much so that the first impression is that Bussy is a supplier of finished products. Bussy display is the result of constant research and elaboration of recipes made in colla-

The Big Bussy

This vast range of product attracts but also "embarrasses" you? You are still uncertain about how you can use them in the future? Let's know our Big Five, our flagship products: from the classic and the innovative to the best known and most popular:

LeCestine

To create crunchy delicacies, why not use the ready-made Le Cestine baskets? Offered in three variants with their classic "tartlet" shape, quick and easy to use ... More taste, more delicious.

Biscottone

A sweetened cocoa wafer, thin, crisp and tasty thanks to its rich cocoa covering for classic walk snacks. Filled with semifreddo and enriched with streusel, it is good for all season... without the need for a mould!

The fastest walk "cookie" to prepare!!!

Rolled wafer straws

The wafer in its most traditional shape. Plain, with cocoa, flavoured, coloured, offered in various lengths, longer, shorter, even mini and even flattened are a classic that Bussy offers in almost 50 variety!

Cannolo

The first, the original, the excellent Bussy Cannolo to fill with every variety of cream that your imagination can suggest. Decorated, covered or in the plain version to customise for unique creations.

Ventaglio

When a Ventaglio is crunchy in the mouth then it is made by Bussy. A fragrant millefeuille wafer, that can also be filled with cocoa. Tasty and rich, it adds an extra touch to your gelato cup creations.

I BIG BUSSY

Il top per la gelateria e la pasticceria

Tutta questa gamma vi attrae ma vi "confonde le idee"? Non vi è ancora chiaro come potete utilizzarci in futuro? Cominciamo a conoscerci con i nostri Magnifici Cinque, i prodotti di punta dell'azienda tra grandi classici e innovazione, i più conosciuti e i più richiesti:

Cannolo

Il primo, l'originale, l'eccellente cannolo Bussy da riempire con ogni varietà di crema che la vostra fantasia suggerisce. Decorato, ricoperto o nella sua versione più semplice da personalizzare come si vuole per renderlo unico.



Ventaglio

Quando un ventaglio crocca in bocca allora si chiama Bussy. Fragrante cialda in sfoglia anche ricoperta di cacao. Buono e ricco, aggiunge un tocco in più alla tue creazioni di coppe gelato.

Cialde a Sigaretta

La cialda nella forma più classica. Semplice, con cacao, colorate, aromatizzate, offerte in diverse lunghezze, più lunghe, più corte, addirittura mini e anche schiacciate sono un classico che Bussy propone in quasi 50 varietà!

Biscottone

Una sottile cialda zuccherata al cacao, friabile e golosa per la sua ricca copertura al cacao per lo snack da passeggio più classico. Riempito con un semifreddo e arricchito di granelle si offre in ogni stagione senza necessità dello stampo! Il "biscottone" da passeggio più veloce da preparare!

LeCestine

Per creare croccanti bocconcini perchè non usare le LeCestine? Offerte in tre varianti con la sua classica forma a "tartelletta" facili e veloci da usare... Più gusto più bontà.



Un Buon Gelato MERITA UNA Buona Cialda

Le cialde non sono tutte uguali: le Bussy sono così
Wafers are not all the same:
Bussy are this way

**35 % Zucchero:
Il Massimo Della Croccantezza**

**35 % Sugar:
Maximum Crispness
Senza Grassi Idrogenati**

No Hydrogenated Fats

No Coloranti Artificiali

No Artificial Colourings

Senza Conservanti

No Preservatives

No Ogm

No Gmos



"Le Bussine" per la campagna pubblicitaria Bussy Anno 2012

MyBussy: a new web portal

MyBussy is the name of a new web portal aimed specifically at sector professionals. With its innovative language and usage, it is designed to boost their creativity in the laboratory. Bussy is developing an increasingly broad interest in today's new forms of communication: from the main social networks (Facebook, Pinterest, Vimeo) to this portal, which sets out to provide a direct link with this sector's craftsmen and women. MyBussy is not just a website; it aims to become an interactive platform for gelato makers and confectioners.

The portal can be accessed from the company's website and it contains videos, photos, recipes and a wealth of other ideas that can be reproduced using the ranges of wafers and cannoli produced by this Milan-based company. The website already offers several video tutorials, which give simple step-by-step instructions on how to obtain wonderful creations that will amaze customers, and ideas on how to exploit the versatility of Bussy's products.

To encourage the active participation of confectioners and gelato makers, the portal, in addition to the recipes already suggested, will also include a space devoted to the ideas of individual craftsmen and women, will be able to see their most original creations published on the website.

Finally, there is also a FAQ section and, to ensure that the portal is accessible to the company's customers the world over, My Bussy is available in three languages: Italian, English and German. Discover the MyBussy portal by visiting: www.bussy.it/en/mybussy

MYBUSSY: IL NUOVO PORTALE WEB

Per liberare la fantasia basta un "click"

Si chiama "MyBussy" il nuovo portale dedicato ai professionisti del settore per stimolare, con un linguaggio e una fruizione innovativa, la loro creatività in laboratorio.

L'attenzione di Bussy per le nuove forme di comunicazione è sempre più diffusa: dai principali social network (Facebook, Pinterest, Vimeo) a questo portale che si propone come filo diretto con gli artigiani. MyBussy non è solo un sito web ma vuole diventare una piattaforma interattiva per gelatieri e pasticceri.

Il portale è raggiungibile dal sito web aziendale e raccoglie video, foto, ricette e tante altre idee, strizzando l'occhio a mode del momento e stagionalità, realizzate con le varie gamme di cialde e cannoli (da riempire, per decorare e per il consumo a casa) prodotte dall'azienda milanese.

Sul sito sono già presenti diversi video tutorial, che spiegano in modo semplice e diretto come realizzare, passo dopo passo, creazioni uniche per stupire la propria clientela e per scoprire la versatilità che i prodotti Bussy offrono.

Oltre alle ricette già proposte sarà dato spazio alle creazioni realizzate dai singoli artigiani con i prodotti Bussy stimolando così la partecipazione attiva di pasticceri e gelatieri che potranno vedere pubblicate sul sito le loro lavorazioni più originali.

Infine è presente una sezione FAQ e, per poter raggiungere i tanti clienti sparsi in tutto il mondo, My

Bussy è disponibile in tre lingue, italiano, inglese e tedesco.



Scopri il portale MyBussy collegandoti al sito

www.bussy.it/mybussy

Oppure scannerizza questo QR Code con il tuo smartphone



Ecco 7 cose che puoi fare su MyBussy

SCOPRI

ISPIRATI

IMPARA

CONDIVIDI

DIVERTITI

INVENTA

CREA

VIDEOTUTORIAL: ISTRUZIONI PER L'USO

Come preparare in pochi minuti e con semplici ingredienti dessert originali

In questa sezione abbiamo il piacere di offrirvi risorse uniche per la creazione dei vostri dessert: tutorial video per ispirare la vostra fantasia. Ogni filmato è accompagnato da una guida testuale che sintetizza i passi principali della ricetta. Potrete scoprire i trucchi e seguire i consigli dei Maestri Pasticceri che hanno realizzato insieme a Bussy questi video.

Di seguito un esempio di videotutorial che troverai su MyBussy: **il Biscottone**



1. Inserite le cialde nell'abbattitore per almeno 15 minuti.



2. Preparate il semifreddo preferito e riempire la sac a poche. In alternativa utilizzate gelato o gelato soft.



3. Farcite internamente una delle due cialde e copritela con l'altra per creare il biscotto gelato.



4. Dopo aver lisciato i bordi della farcitura inserite di nuovo il Biscottone nell'abbattitore per almeno 15 minuti.



5. Immergete il Biscottone nella copertura di cioccolato.



6. E infine fate aderire la granella preferita.

Videotutorial: how to

In this section we share some unique resources for creating your desserts: video tutorials to inspire your imagination.

Each video is accompanied by a written text that summarizes the main steps in the recipe.

Discover the tricks and follow the advice of Master Pastry Chefs who have made these videos together with Bussy.

An example of a MyBussy video tutorial:

The Biscottone

1. Place the wafers in the blast chiller for at least fifteen minutes.

2. Prepare your favourite semifreddo and put it in the pastry bag.

3. Alternatively, use gelato or soft ice cream.

4. Spread the filling onto the inside of one of the two wafers, and cover it with the other one to make an ice cream sandwich

5. Smooth the edges of the filling and put the Biscottone back in the blast chiller for at least fifteen minutes.

6. Dip the Biscottone into the chocolate coating. And the last of all, dip it into your favourite sprinkles.



My FOTO: BUSSY PRESENTA LA COLLEZIONE DELIGHT

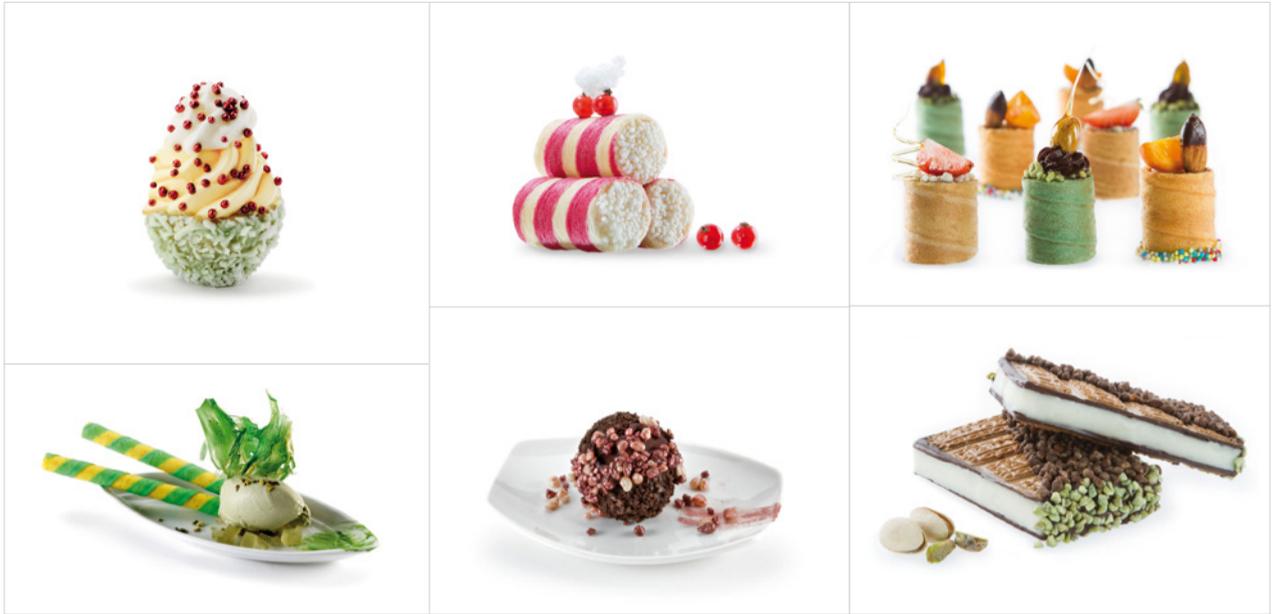
Ecco a voi una selezione di foto prese dal portale MyBussy: tante idee per creare dolci tentazioni

Sono numerose le ricette che si trovano su MyBussy, questa è solo una selezione di bocconcini e minidessert colorati e originali per tutti i momenti di festa!

Tante altre foto sono sul sito che aspettano di essere visionate per ispirarvi!

Foto: Bussy unveils its "Delight" collection

There are many recipes available at MyBussy, this is just a selection of our ideas for colourful and original nibbles and mini desserts, suitable for celebrations of every kind! There are lots more photos on the website just waiting to inspire you!



My INVIACI LE TUE CREAZIONI

Condividi con noi le tue migliori creazioni

Vogliamo premiare la creatività dei migliori pasticceri e gelatieri. Inviaci le tue originali ricette con i prodotti Bussy: le migliori proposte saranno pubblicate sul portale MyBussy.

Realizza la ricetta e la fotografia e inviala al nostro indirizzo:

marketing@bussy.it

Provvederemo a caricare sul sito la tua creazione.

LeCestine riempite di gelato ricoperte di cioccolato e decorate con MiniHolly



Send us your creations

We want to reward the creativity of the best confectioners and ice

Cialda Amour

cream makers. Send us your creations using Bussy products. The best ones will be published on MyBussy.

Follow a recipe, photograph your creation and send us the photo:

marketing@bussy.it

We will upload the photo on our website.



Scannerizza questo QR Code il tuo smartphone per visitare la sezione "Le Mie Creazioni" su MyBussy

My RICETTE: GRANDI DESSERT DA GRANDI MAESTRI

Una raccolta di ricette da sperimentare, per realizzare con successo dessert deliziosi e moderni

Ciascuna ricetta è stata creata in esclusiva per Bussy, da Maestri Pasticceri o Gelatieri, selezionando i prodotti fra le oltre 100 proposte di cialde Bussy.

Recipes

Each recipe was created exclusively for Bussy by Master Pastry Chefs or Gelato Makers, selecting products from more than 100 Bussy wafer proposals.

These and other recipes can be found at: **www.bussy.it/mybussy**



Cannoli Stecco

Cannoli 19/10 riempiti con gelato soft al pistacchio e gelato soft al cioccolato glassati con cacao e ricoperti di granella.



Bicchierino Soft

Gelato soft al cioccolato variegato con salsa al cioccolato fondente decorato con Cialde a Cuore e Ventagli



Crema di Marroni

Kikera Amaretto farcita con crema di marroni e decorata con marrone candito e filamenti di isomalt.

Queste e altre ricette ti aspettano sul sito **www.bussy.it/mybussy**

LA RICETTA DEL MAESTRO PASTICCERE ALESSANDRO RACCA PER BUSSY CANNOLO MIGNON VAL DI NOTO CON NOTE DI KUMQUAT

Ingredienti

Saccarosio	150 g
Pasta di mandorle "Val di Noto"	150 g
Panna UHT 38%	50 g
Zucchero	95 g
Miele di zagara	145 g
Burro pastorizzato	75 g
Cioccolato bianco "36%"	400 g
Kumquat fresco	25 g

Procedimento

Caramellare a secco lo zucchero con 15 g di miele, a colore biondo colare su silpat e lasciare raffreddare. Passare al cutter insieme alla pasta di mandorle fino ad ottenere una pasta

liscia ed omogenea. A parte bollire la panna, i kumquat ed il miele, a temperatura, aggiungere il cioccolato, emulsionare, alla temperatura di 45°C incorporare il burro. Colare nei

cannoli e cristallizzare per almeno 24 ore a temperatura di 20°C max. Decorare a piacere con mandorla caramellata e/o kumquat, e chiudere il fondo con granella mompariglia.



Una ricetta di **Alessandro Racca** Maestro Pasticcere

Pasticcere professionista dal 1991. Ha dedicato la sua opera nella Consulenza professionale rivolta alla produzione di gelateria e pasticceria. Ha collaborazioni sia con marchi storici della Pasticceria Italiana che con le primarie industrie del settore alimentare Internazionale.



LE NOVITÀ DEL 2015

Bussy si presenta al Sigep con il nuovo catalogo. Richiedilo!

Anche quest'anno Bussy propone nuove cialde in linea con i nuovi gusti del mercato.



Nelle proposte delle cialde da riempire, la nuova e accattivante versione del cannolo Bussy, il **Cannolo Moretto**, una cialda a base di caramello e cacao che premia i sapori più neutri di creme da riempire.

Le mini coppette in cialda **Le Cestine**, nel nuovo gusto alla granella di amaretto, proposta anche nella versione a conetto.

Ma anche le cialde pronte da decorazione sono sempre oggetto di nuove ricette, perchè sono un jolly da giocare per arricchire di gusto, colore e croccantezza le proposte della gelateria ma anche della caffetteria e pasticceria.

Si parte con un una nuova cialda a sigaretta che evoca, con un pizzico di nostalgia, il sapore e il profumo delle colazioni a base di caffelatte e biscotti: le **LateKafè**. Fuori, una croccante cialda bicolore all'aroma naturale di caffè, dentro, una delicata copertura a base di latte, per un connubio che si scioglie e crocca in bocca. Da provare con panna montata, gelato al fiordilatte ma anche come goloso accompagnamento a caffè o cappuccino.

Croccantezza e gusto fresco nella nuove **Colorette Cuore**, croccanti cuori di cialda bicolori, al limone e arancio, per accompagnare al meglio un gusto di gelato di agrumi ma anche alla vaniglia, alla crema o, per contrasto, ai gusti al cioccolato.

Con la stessa romantica forma, in formato mini, gli **Amorini**: una nuova e sicuramente originale croccante decorazione del cono da passaggio, di coppe di gelato e di golose cioccolate calde e cappuccini da premio.



Cannolo 19/5 Moretto

Infine, per festeggiare Expo 2015 Bussy propone le cialde arrotolate **Sigarette Trio**, bianche rosse e verdi, all'aroma di vaniglia, in due formati: un omaggio all'Italia e all'evento clou di quest'anno.

Restyling per le confezioni de **Le Cialdissime**, le pratiche scatole da 15 a 20 cialde da decorazione, in tre forme diverse. La quantità contenuta nelle scatole è ideale per accompagnare e rendere ancora più festoso il consumo casalingo di confezioni da asporto di sorbetti, granite e frozen yogurt.

Davvero "Un Mondo di Cialde" quello di Bussy, un mondo di qualità eccellente, di croccantezza insuperabile e di attenzione al consumatore.

2015 Selection: Ideas

This year Bussy will once again be offering new wafers in line with evolving market tastes.

The range of ready-to-fill wafers will include an attractive new version of the Bussy cannolo. Called the **Cannolo Moretto**, it is a caramel and chocolate wafer that perfectly complements the more neutral flavours of the creams used for filling.

The **Le Cestine** mini baskets will feature a new flavour (crumbled macaroon) and will also be available in a new cone-shaped version.

As usual, our decorative wafers, too, feature in new recipe ideas, as they are always a "winning card" that can be played to add flavour, colour and

crunch to gelato, but also to coffees and confectionery.

First of all, there is **LateKafè**, a new rolled wafer straw, that, with a touch of nostalgia, re-evokes the flavour and aroma of the traditional breakfast of white coffee and biscuits. The outside is a crisp, two-colour wafer with a natural coffee aroma. Inside, the wafer is lined with a delicate milky coating. The result is a perfect combination – a crispy wafer that also melts in the mouth. It is ideal with whipped cream or milk gelato, but is also a delicious accompaniment to coffee or cappuccino.

Colorette Cuore, our new two-colour lemon and orange wafers, are synonymous with freshness and crispness. They are perfect with citrus fruit ices, but also fantastic with vanilla or custard gelato or, if you prefer more of a contrast, with chocolate flavours.

The same "romantic" product is available in a miniature version:

Amorini are a new and certainly an original crunchy decoration, ideal as a topping for gelato cones, cups and delicious hot chocolates and cappuccini. Finally, to celebrate Expo 2015, Bussy is unveiling a new rolled wafer straw in two sizes: these vanilla-flavoured **Sigarette Trio** wafers are white, red and green as a tribute to Italy and the major event being staged here this year.

The packaging of **Le Cialdissime** has been changed and each handy pack now contains 15 to 20 decorative wafers, in three different shapes. This is an ideal quantity for selling with takeaway tubs of sorbet, granita and frozen yogurt and these wafers turn the home consumption of these products into a real occasion.

Bussy is, without doubt, the "World of Wafers", synonymous with excellent quality, unbeatable crispness and a real interest in the needs of the consumer.

WHY CHOOSE BUSSY? HERE'S A DOZEN REASONS

Why choose Bussy wafers? For lots of reasons – for example, because they are made using natural ingredients and flavours, stay crisp and fresh for a long time, and are versatile, delicious and easy to fill with any kind of soft, creamy filling – and for at least a dozen other good reasons besides!

- ✓ **TASTE** The best artisan tradition combined with the most innovative production techniques
- ✓ **QUALITY** Painstaking quality controls on each production lot
- ✓ **RECIPE** A calibrated recipe for wafers of unmatched crispness
- ✓ **GENUINE** Carefully selected raw materials. No preservatives, only natural colourings
- ✓ **ONLY FOR YOU** With creativity and the professionalism of the pastry chef, for exclusive dessert
- ✓ **VARIETY** A wide range of tastes that fill any showcase in a short time with a simple gesture
- ✓ **TRENDY** Every year new wafer types are proposed in line with the new trends
- ✓ **QUICK** In a few minutes you can create new and original desserts
- ✓ **VERSATILE** A single filling to be matched to the Bussy range: just change the wafer and a rich and tasty sweet offer is ready
- ✓ **SUGGESTIONS** If you don't have time to experiment, countless proposals can be found in our on-line recipe books
- ✓ **CONSERVATION** The Bussy wafer can be kept in the shop at room temperature
- ✓ **DURATION** The crispness of the wafer lasts for more than 12 months
- ✓ **FOR ALL** A refined and new idea for catering, refreshments, pastry shops, gelato parlours or to take home
- ✓ **CASING** A tasty and nice casing for everything it is creamy and sweet! To be filled with creams, whipped cream, gelato, frozen yoghurt, semifreddo, creamy fillings based on fruits or other ingredients

PERCHÈ I BUSSY? ECCO UNA DOZZINA DI MOTIVI

Perché scegliere "i" Bussy? Per numerosi motivi, in primo luogo perché sono realizzati con ottime cialde di qualità, perché sono a base di ingredienti e aromi naturali, perché mantengono la loro friabilità nel tempo, perché sono versatili, buoni e veloci da riempire con qualsiasi ingrediente cremoso e morbido e... per almeno una dozzina di altri validi motivi!

- ✓ **BONTÀ** La bontà della migliore tradizione artigianale con le tecniche di produzione più innovative
- ✓ **QUALITÀ** Uno scrupoloso controllo qualità per ogni lotto di produzione
- ✓ **RICETTA** Una ricetta calibrata per cialde di insuperabile croccantezza
- ✓ **GENUINI** Selezione delle materie prime. Senza conservanti, solo coloranti naturali
- ✓ **SOLO TUA** Con la creatività e la professionalità del pasticciere rende unico il dessert
- ✓ **VARIETÀ** Una vasta gamma di gusti che, con un semplice gesto, riempiono la vetrina in poco tempo
- ✓ **TRENDY** Ogni anno vengono proposte nuove cialde in linea con le nuove tendenze
- ✓ **VELOCI** In pochi minuti si può creare un dessert sempre nuovo e originale
- ✓ **VERSATILI** Una sola farcitura abbinata alla gamma Bussy: si cambia il vestito di cialda ed ecco pronta una ricca e gustosa dolce offerta
- ✓ **SUGGERIMENTI** Se non si ha tempo di sperimentare, innumerevoli proposte si trovano nei nostri ricettari o sul web
- ✓ **CONSERVAZIONE** La cialda Bussy si mantiene nel vostro laboratorio a temperatura ambiente
- ✓ **DURATA** Tutta la croccantezza della cialda dura per più di 12 mesi
- ✓ **PER TUTTI** Un'idea raffinata e nuova per catering, rinfreschi, pasticcerie, gelaterie o da portare a casa
- ✓ **CONTENITORE** Un contenitore buono e bello per tutto ciò che è cremoso e dolce! Da riempire con creme, panna, gelato, yogurt gelato, semifreddo, altri composti cremosi a base di frutta o altri ingredienti

Solo TUA: the personalised wafer mini pack that is just for you!

Gelato and wafer, an essential combination: a delicious wafer is the perfect accompaniment to a tasty gelato for take-away or strolling, always making sure that the wafer is crunchy, crumbly and maintains its quality unchanged in time.

How offer to the consumer wafers always up to the quality of your gelato and at the same time distinguish yourself with an exclusive product? A new and excellent idea arrives today from Bussy with Solo Tua, the takeaway mini packs of wafers with four Ventagli wafer fans or five Sigarette rolled wafer straws, customisable by Bussy with your shop name or logo.

How do you get it? Nothing could be easier: when ordering Solo Tua, you can choose the label you like best among different graphic formats; then send via email to Bussy the shop logo in electronic format or, in alternative, the shop name, and we will print and apply the custom labels on each mini pack. Exclusive labels chosen directly by you; therefore, you no longer need to waste time with artwork and printing services.

The Solo Tua mini packs are a new and fast proposal ensuring promotional support for Bussy clients. They can be used for remembering the shop name and communicating the shop's own style, to get the customer loyalty with a nice gift, as well as for any promotional activity for specific audiences or in the case of special events.

Quality, lasting freshness, hygiene and also a novel and handy serving idea that adds no extra costs!

SOLO TUA: LA CIALDA PERSONALIZZATA

Un buon gelato merita una cialda di qualità

Gelato e cialda, un binomio imprescindibile: una buona cialda è l'ottimo accompagnamento di un buon gelato, d'asporto o da passeggio, sempre che la cialda sia croccante, friabile e mantenga inalterate nel tempo queste sue qualità.

SOLO TUA

Come fornire al consumatore una cialda sempre all'altezza del gelato che accompagna e al tempo stesso contare su un prodotto esclusivo? Una nuova e ottima idea arriva oggi da Bussy che ha creato Solo Tua, mini confezioni sigillate da asporto di cialde, da quattro (a ventaglio) o cinque pezzi (a sigaretta), personalizzabili da Bussy con il nome o an-

che il logo del negozio.

Come? Niente di più facile: al momento dell'ordine il gelatiere può scegliere, tra diversi formati grafici, l'etichetta che più gli corrisponde; basta poi inviare via email a Bussy il logo del negozio in formato elettronico o, in mancanza, il nome che si vuole inserire e l'azienda provvederà a stampare e applicare su ogni singola confezione le etichette realizzate. Etichette personali, scelte dal negoziante che non deve occuparsi di coordinare grafici e stampatori.

Le Solo Tua sono una proposta nuova e veloce come supporto promozionale per i propri clienti, da utilizzare per far ricordare il nome del negozio e comunicare il proprio stile, per fidelizzare il cliente con un simpatico omaggio, per una qualsiasi attività promozionale verso un pubblico specifico o nel caso di una particolare ricorrenza. Qualità, durata, igiene e anche una innovativa idea di servizio senza costi aggiuntivi e subito a portata di mano!



Un esempio di personalizzazione del packaging con il nuovo servizio SOLO TUA

COME FUNZIONA IL SERVIZIO SOLO TUA



Inviaci il tuo logo

Send us your logo



Scegli il prodotto e il design che preferisci

Choose the product and design you like best



Noi provvederemo a stampare e applicare le etichette sulle confezioni

And we will print and apply the labels on the packages

VOCE DEL VERBO... BUSSY: NOI CIALDIAMO

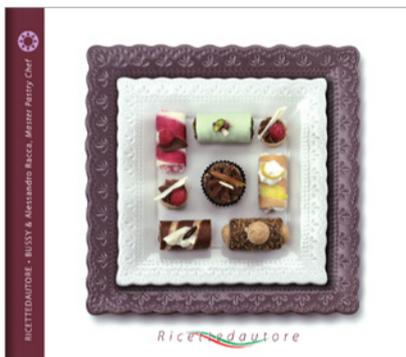
La nuova comunicazione di Bussy per l'anno 2015: ecco da cosa deriva e cosa significa



Prende spunto da una scherzosa declinazione del verbo "cialdare", la nuova campagna di comunicazione Bussy per il 2015 che si svilupperà su diversi soggetti, per le cialde pronte da riempire e per le

cialde per decorazione. Il "file rouge" della campagna, oltre al verbo cialdare (che nel vocabolario milanese sta per "indorare") è in questo caso "oro"... un elegante filo d'oro che accom-

pagna i prodotti Bussy al naturale e le loro possibili trasformazioni in raffinati e sorprendenti dessert. Perchè Noi Cialdiamo... voi Farcite



Iscriviti alla newsletter sul nostro sito e scarica il ricettario Ricettedautore.

BUSSY È ANCHE QUESTO: QUALCHE NUMERO



Il Sig. Luigi Vandone presso il primo stand Bussy alla MIG del 1974

SIAMO SPESSO IN GIRO PER IL MONDO

Sigep
RIMINI

17-21 Gennaio 2015
Rimini - Italia

Gulfood

8-12 Febbraio 2015
Dubai

Simmer FANCY FOOD SHOW

28-30 Giugno 2015
New York

Puoi usare questo spazio per scrivere informazioni importanti / You can use this space to write important information

My Appunti

Le previsioni meteo per i prossimi giorni / The weather forecast for the next few days



*Poco nuvoloso...
Molto gustoso!*



*Annebbiati...
dal gusto*



*Granelle...
a catinelle*



*Luna calante...
Cialda croccante*



BUSSY SRL • Via Sirtori, 50 • 20017 Rho (MI) • ITALY
Tel. +39 029302356 - Fax+39 0293503706

info@bussy.it • bussy.it • purpurry.it • ti aspettiamo su   

Grazie per l'attenzione dedicatoci. Questa è una copia omaggio. Per l'alta presenza di prelibatezze si prega di non assaggiare la carta.
Siete caldamente invitati a visitare il nostro stand e provare le vere cialde Bussy

Thank you for giving us your time and attention. This is a free copy. Despite the many delicious products shown, please do not be tempted to taste the paper.
You are warmly invited to visit our stand to sample the real thing: Bussy wafers