



INNOVATION
IL TUO PARTNER IN PASTICCERIA







INDICE

7 PASTICCERIA

11 ZUCCHERI E DERIVATI

15 FARINE E AMIDI

19 MIXES LIEVITANTI E MIGLIORATORI

23 FARCITURE DI FRUTTA

27 CREME

31 RETAIL E PERSONALIZZABILI

35 GELATERIA

47 FRUTTA SECCA

51 SEMILAVORATI

57 CANDITI

63 AROMI

69 GRASSI ALIMENTARI

73 HORECA

77 RICETTARIO





La cura nella selezione
delle materie prime,
l'attenzione ai nuovi trend
di mercato, l'efficienza
del servizio logistico ed
una grande passione fanno
della nostra azienda un
punto di riferimento per i
professionisti del settore.



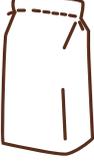
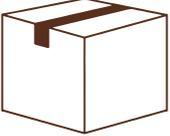
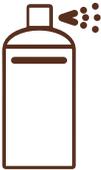
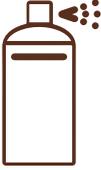


PASTICCERIA

PASTICCERIA

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
NOIR PLUS	Surrogato di cioccolato nero in dischi, si contraddistingue per l'alta percentuale di cacao presente, per la lucentezza e per l'alta prestazione applicativa che lo rende ideale nelle lavorazioni di pasticceria di alto livello.	Kg 5x2	
BLANC PLUS	Surrogato di cioccolato bianco in dischi, si contraddistingue per il gusto gradevole di cioccolato bianco che lo rende ideale nelle lavorazioni di pasticceria di alto livello.	Kg 5x2	
GOCCINE NOIR PLUS	Gocchine di surrogato, adatte oltre che in tutte le applicazioni di pasticceria anche in panificazione poiché resistono in forno.	Kg 6x2	
POLVERE DI CACAO AMARO 22/24	Di colore bruno, adatto ad ogni uso in pasticceria e gelateria grazie alla selezione delle migliori qualità di cacao che conferiscono un gusto fondente e deciso.	Kg 1x10 Kg 25	
POLVERE DI CACAO AMARO 10/12	Adatto ad ogni uso in pasticceria e gelateria grazie alla selezione delle migliori qualità di cacao che conferiscono un gusto fondente e deciso.	Kg 25	
GLASSE A SPECCHIO	Glasse per la decorazione di torte moderne. Creano un effetto specchio di grande lucentezza su bavaresi, semifreddi e torte gelato. Disponibili nei gusti: cioccolato, bianco, pistacchio, amarena, caramello, fragola, arancia, limone e neutra. ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	Kg 3	
MIELE MILLEFIORI	È un prodotto completamente naturale, sano e genuino ideale per tutte le applicazioni di pasticceria.	Kg 5 Kg 10	
MIELE FIORI DI ARANCIO	È un prodotto completamente naturale, sano e genuino caratterizzato dal tipico sapore agrumato.	Kg 5 Kg 10	
GELATINA A CALDO ALBICOCCA	Prodotto per glassare a caldo torte ed altri elaborati di pasticceria. Semplice da usare, dona una brillantezza eccezionale e preserva la frutta dall'ossidazione.	Kg 3	

PASTICCERIA

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
GELATINA NEUTRA	Prodotto per glassare a freddo mousse ed altri elaborati di pasticceria. Semplice da usare, dona una brillantezza eccezionale e preserva la frutta dall'ossidazione.	Kg 6	
GELATINA FOGLI ORO	Addensante alimentare in fogli utilizzato per la produzione di budini, mousse e semifreddi. La qualità fogli oro è la più prestigiosa sul mercato.	Kg 1x25	
GELATINA IN POLVERE	Addensante alimentare in polvere utilizzato per la produzione di budini, mousse e semifreddi.	Kg 1x10	
MIX CROCCANTINO	Mix in polvere per la produzione di croccantini e fiorentine. Semplice e rapido da utilizzare, dà un risultato costante.	Gr 500 x16 Kg 25	
MARZAPANE	Pasta pronta all'uso a base di mandorle, ideale per la preparazione di torte, dolci o fruttini tipici. Disponibili al 18% e al 50% di mandorle.	Kg 10	
READY MANDORLO	Pasta con mandorle ed armelline, pratica e veloce da utilizzare. Ha un ottimo rapporto qualità/prezzo e sostituisce perfettamente le paste di mandorla tradizionali.	Kg 15	
COCCO RAPÈ	Farina di cocco essiccato. Ideale per decorazioni o biscotteria da forno.	Kg 10 Kg 25	
STACCANTE SPRAY	Olio vegetale antiaderente da nebulizzare direttamente su tutta la superficie delle teglie, stampi, forme e piastre.	MI 500x12	
LUCIDANTE	Lucida e protegge le creazioni di cioccolato, pasta da zucchero e dolci.	MI 400x12	

PASTICCERIA

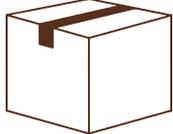
ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
SCAGLIETTE FONDENTI	Scaglie irregolari di surrogato di cioccolato ideali in pasticceria e gelateria utilizzate per decorare.	Kg 1x10	
SCAGLIETTE AVORIO	Scaglie irregolari di surrogato bianco ideali in pasticceria e gelateria utilizzate per decorare.	Kg 1x10	
CHOCO CRISPIES	Pallini di cereali ricoperti di puro cioccolato. Ideali nella decorazione di torte, mousse e semifreddi. Disponibili nei gusti: latte, fondente, bianco, fragola, arancia. Mix (fondente, latte, bianco). ● ● ● ● ●	Kg 3	
CODETTE ZUCCHERO	Codette di zucchero colorate perfette per decorare torte dolci e biscotti in modo semplice e veloce. Disponibile nei colori: arlecchino, azzurre, bianche, cioccolato, gialle, rosa, rosse, verdi. ● ● ● ● ● ● ● ●	Kg 1x9	
VANILLINA	Adatta per aromatizzare dolci da forno e creme, nonché frutta cotta e sciroppi.	Kg 1x9 Gr 500x12	
GRANELLA AMARETTO	Amaretti di elevata qualità frantumati finemente, utilizzati per decorare e guarnire torte semifreddi e mousse.	Kg 2	





ZUCCHERI E DERIVATI

ZUCCHERI E DERIVATI

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
ZUCCHERO SEMOLATO	Versatile ed adatto ad ogni tipo di lavorazione.	Kg 1 Kg 25	
ZUCCHERO BRUNO DI CANNA	Dal colore ambrato è molto apprezzato in pasticceria per la preparazione di biscotti croccanti, dolci e salse al caramello.	Kg 25	
ZUCCHERO FONDENTE DI PURA CANNA	Ideale per la glassatura di pasticceria in generale. Particolarmente adatto per la realizzazione di cassate siciliane e bignè.	Kg 15	
ZUCCHERO A VELO	È una polvere derivata dalla macinazione dello zucchero semolato, contiene una piccola percentuale di amido di mais che evita la formazione di grumi. Non contiene glutine.	Kg 5x4	
ZUCCHERO IN GRANELLA	Classica decorazione croccante a base di zucchero, è ideale per la decorazione di panettoni e brioche. Disponibile nelle misure: piccola, media e grossa.	Kg 10	
ZUCCHERO INVERTITO	È un prodotto alimentare costituito da un mix di glucosio e fruttosio, molto utilizzato in pasticceria e nella produzione del gelato.	Kg 15	
DESTROSI	Ha un altissimo potere anti congelante ed anti cristallizzante, particolarmente utilizzato nella produzione di lievitati, nei prodotti da forno, confetture, caramelle e gelati.	Kg 25	
SCIROPPO DI GLUCOSIO	Utilizzato in pasticceria per la preparazione di glasse a specchio, mousses, pasta da zucchero nonché nella preparazione del cioccolato plastico e nei torroni.	Kg 12,5	

ZUCCHERI E DERIVATI

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
GLUCOSIO DISIDRATATO	Previene la cristallizzazione del lattosio abbassando il punto di congelamento conferendo corposità al prodotto finito. Indicato per la preparazione di gelati, dolci, biscotti e creme.	Kg 25	
MALTITOLO	Prodotto naturale in polvere può essere utilizzato in sostituzione dello zucchero nella lavorazione del cioccolato e nella produzione di prodotti da forno lievitati e biscotteria. Adatto nei prodotti indicati per persone diabetiche.	Kg 25	
SCIROPPO DI MALTITOLO	Utilizzato nella produzione di cioccolatini, caramelle e biscotti. Può sostituire il saccarosio nella preparazione di gelati. Adatto per dolcificare cibi apportando un basso contenuto calorico.	Kg 25	
ISOMALTO	Particolarmente utilizzato in pasticceria per la realizzazione di decorazioni simil-vetro dall'aspetto trasparente. Può essere utilizzato nella produzione di biscotti in sostituzione del saccarosio.	Kg 25	







FARINE
E AMIDI

FARINE E AMIDI

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
FARINE DI FRUMENTO	Farine di grano tenero ideale per la preparazione di dolci, pane, pizze e creme.	Kg 25	
AMIDO DI RISO	L'amido di riso è l'amido con i granelli più piccoli, tra quelli estratti dai cereali. È perfetto per addensare salse, per rendere più soffici le torte e più friabile la pasta frolla e i biscotti. Si tratta di un amido senza glutine, quindi perfetto anche per i celiaci.	Kg 20	
AMIDO DI MAIS	L'amido di mais è un tipo di amido perfetto da utilizzare in diverse occasioni, per addensare salse, per rendere più soffici le torte e più friabile la pasta frolla. Si tratta di un amido senza glutine, quindi perfetto anche per i celiaci.	Kg 25	
AMIDO DI FRUMENTO	L'amido di frumento è, al pari di quello di mais, perfetto da utilizzare in svariate preparazioni: per addensare salse, per rendere più soffici le torte e più friabile la pasta frolla. Tende a rendere le preparazioni decisamente opache, ma dona una leggera cremosità vellutata e non filante.	Kg 25	
FECOLA DI PATATE	Amido da tuberi di patate in polvere finissimo e impalpabile, pronto all'uso. Ideale per la preparazione di biscotti e dolci dall'impasto friabile, soffice e ben lievitato. Usata anche come addensante per creme, budini, sughi e salse.	Kg 10	
FIOCCHI DI PATATE	Ideali per la preparazione di purè, creme, torte e focacce, i fiocchi di patate sono dei preparati che si ottengono tramite l'essiccazione ad aria calda e la macinazione delle patate fresche.	Kg 10	







MIXES,
LIEVITANTI E
MIGLIORATORI



MIXES, LIEVITANTI E MIGLIORATORI

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
CROISSANT GOLD PLUS	Mix completo in polvere per la produzione di croissant e brioche. Versatile e facile da usare, la sua speciale formula permette la produzione di croissant e pasticceria lievitata di prolungata conservazione.	Kg 15	
PAN DI SPAGNA	Mix completo in polvere per la produzione di Pan di Spagna. Di facilissimo uso per una preparazione rapida ed economica di ottimi Pan di Spagna o rollè.	Kg 15	
FESTA ORO	Mix completo in polvere per la produzione di dolci lievitati tradizionali. Ideale per la produzione di Panettoni, Colombe e Pandori. Ideale anche per ogni altro tipo di pasticceria lievitata.	Kg 15	
CREMA FAST	Mix in polvere per la realizzazione di creme pasticcere a freddo. Particolarmente versatile può essere preparato con acqua fredda o latte freddo. Dà un ottimo risultato in pochi minuti. Adatto alla surgelazione ed alla cottura.	Kg 15	
LIEVITO BACKING	Agente lievitante secco utilizzato nelle applicazioni di pasticceria. Consigliato per aumentare il volume ed alleggerire la consistenza dei prodotti da forno.	Kg 3	
LIEVITO SECCO Istantaneo	Lievito secco pronto all'uso ideale in panificazione ed in pizzeria per la realizzazione di impasti morbidi ed alveolati.	Gr 500 x20	
MONTANTE SPONGE	Montante ad alto potere emulsionante. Trattiene una elevata quantità di aria durante la montatura. Garantisce sempre una montatura ottimale e costante nel prodotto; per le sue caratteristiche può trovare impiego anche in gelateria.	Kg 5	
MIGLIORATORE PRIMO	Ottimo per tutte le produzioni con presenza di grassi, garantisce un ottimo risultato in termini di qualità e sviluppo dell'impasto. Ideale anche per la produzione di pasticceria da forno.	Kg 15	





FARCITURE
DI FRUTTA



FARCITURE DI FRUTTA

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
ALBICOCCA 35%	Prodotto di alta qualità adatto ad un utilizzo multiuso pre e post-forno. Ideale per pasticcerie e laboratori industriali, mantiene sempre una struttura semi-densa e si contraddistingue per una perfetta spatolabilità.	Kg 3 Kg 13	
FRUTTI DI BOSCO 35%	Prodotto di alta qualità adatto ad un utilizzo multiuso pre e post-forno. Ideale per pasticcerie, mantiene sempre una struttura semi-densa e si contraddistingue per una perfetta spatolabilità.	Kg 3	
FRAGOLA 35%	Prodotto di alta qualità adatto ad un utilizzo multiuso pre e post-forno. Ideale per pasticcerie, mantiene sempre una struttura semi-densa e si contraddistingue per una perfetta spatolabilità.	Kg 3	
VISCIOLATA 35%	Prodotto di alta qualità adatto ad un utilizzo multiuso pre e post-forno. Mantiene sempre una struttura semi-densa e si contraddistingue per una perfetta spatolabilità.	Kg 3	
MELA 35%	Prodotto di alta qualità adatto ad un utilizzo multiuso pre e post-forno. Mantiene sempre una struttura semi-densa e si contraddistingue per una perfetta spatolabilità.	Kg 3	
LIMONE 35%	Marmellata extra di limone ad alta percentuale di frutta. Ideale in pasticceria come farcitura, utilizzo multiuso pre e post-forno e ideale per la guarnizione di torte.	Kg 3	
ARANCIA 35%	Marmellata extra di arancia ad alta percentuale di frutta. Ideale in pasticceria come farcitura, utilizzo multiuso e ideale per la guarnizione di torte.	Kg 3	
CONFETTURA DI ALBICOCCA 50%	Ideale per tutti gli impieghi in pasticceria, resiste perfettamente al forno, si contraddistingue per l'elevata percentuale di frutta contenuta. Stabile in cottura mantiene sempre una consistenza ideale.	Kg 3	





CREME

CREME

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
ALTA CREMA NOCCIOLA	Crema spalmabile con cacao ed una elevata percentuale di nocciola (14%). Ha un gusto eccellente ed una consistenza che la rende versatile in tutte le applicazioni di pasticceria.	Kg 1 Kg 5 Kg 12	
ALTA CREMA BIANCA	Crema spalmabile dal gusto eccellente e con una consistenza che la rende versatile in tutte le applicazioni di pasticceria, ottima pure da aromatizzare.	Kg 1 Kg 5	
ALTA CREMA PISTACCHIO	Crema spalmabile con un'elevata percentuale di pistacchio che dona al prodotto un gusto eccellente. Adatta per farcire e decorare.	Kg 1 Kg 5	
ALTA CREMA NOCCIOLA CHIARA	Crema spalmabile con elevata percentuale di nocciola. Ha un gusto eccellente ed una consistenza che la rende versatile in tutte le applicazioni di pasticceria.	Kg 5	
CREMA PISTACCHIELLA	Crema spalmabile al pistacchio, è adatta a tutte le applicazioni di pasticceria. Adatta per farcire e decorare.	Kg 3	
CREMA MANDORLA	Crema spalmabile con alta percentuale di mandorle tostate. Morbida e corposa ha una perfetta consistenza che la rende versatile in tutte le applicazioni di pasticceria.	Kg 3	
CREMA PISTACCHIO CRUNCHY	Crema spalmabile con elevata percentuale di pistacchio. Morbida e croccante grazie alla presenza di pistacchio in granella contenuto al suo interno. Ideale per farcire e decorare.	Kg 3	
CREMA COCCO	Crema spalmabile con alta percentuale di cocco. Morbida e corposa ha una perfetta consistenza che la rende versatile in tutte le applicazioni di pasticceria.	Kg 3	

CREME

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
CREMA CAFFÈ	Crema spalmabile con caffè arabico. Morbida e corposa ha una perfetta consistenza che la rende versatile in tutte le applicazioni di pasticceria.	Kg 3	
CREMA LIMONE	Crema spalmabile al limone. Morbida e corposa ha una perfetta consistenza che la rende versatile in tutte le applicazioni di pasticceria.	Kg 3	
CREMA NOCCIOLA LAB	Crema spalmabile di nocciole e cacao, è adatta a tutte le applicazioni di pasticceria. Mantiene una consistenza ideale anche in cottura.	Kg 12	
CREMA PISTACCHIO LAB	Crema spalmabile al gusto di pistacchio con una buona percentuale di pistacchio, adatta a tutte le applicazioni di pasticceria.	Kg 5	
CREMA BIANCA LAB	Crema spalmabile al gusto di cioccolato bianco, adatta a tutte le applicazioni di pasticceria. Ottima da aromatizzare, ha una consistenza liscia e setosa.	Kg 12	
CREMA LIMONE TOP FORNO	Crema pasticcera al gusto di limone per prodotti di pasticceria tradizionale in tutte le applicazioni. Di lunga durata, è particolarmente stabile in cottura e ideale per la farcitura di biscotteria.	Kg 13	
CREMA VANIGLIA TOP FORNO	Crema pasticcera al gusto di vaniglia per prodotti di pasticceria tradizionale in tutte le applicazioni. Di lunga durata, è particolarmente stabile in cottura e ideale per la farcitura di biscotteria.	Kg 13	
CREMA VANIGLIA PLUS	Crema pasticcera pronta all'uso dal delicato gusto vaniglia. Si presta ad essere aromatizzata ed è stabile in cottura e surgelazione.	Kg 6	



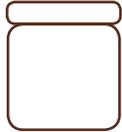
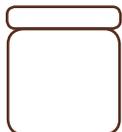


RETAIL E
PERSONALIZZABILI



RETAIL E PERSONALIZZABILI

Da personalizzare per la vendita diretta o con i lievitati da ricorrenza.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
PISTACCHIO 30%	Crema spalmabile con elevata percentuale di pistacchio. Corposa e cremosa dal gusto avvolgente è particolarmente adatta per la farcitura di torte o biscotti.	Gr 200x12	
PISTACCHIO CRUNCHY 35%	Crema spalmabile con elevata percentuale di pistacchio con aggiunta di granella croccante di pistacchio. Corposa e cremosa dal gusto avvolgente è particolarmente adatta per la farcitura di torte o biscotti.	Gr 200x12	
MANDORLA 25%	Crema spalmabile con elevata percentuale di mandorla. Corposa e cremosa dal gusto avvolgente è particolarmente adatta per la farcitura di torte o biscotti.	Gr 200x12	
CREMA CAFFÉ	Crema spalmabile al caffè. Corposa e cremosa dal gusto avvolgente è particolarmente adatta per la farcitura di torte o biscotti.	Gr 200x12	
CREMA COCCO	Crema spalmabile al cocco. Corposa e cremosa dal gusto avvolgente è particolarmente adatta per la farcitura di torte o biscotti.	Gr 200x12	
BURRO DI ARACHIDI	Crema spalmabile al burro di arachidi. Corposa e cremosa dal gusto avvolgente è particolarmente adatta per la farcitura di torte o biscotti.	Gr 350x12	
PESTO PISTACCHIO	Utilizzabile come pesto classico da aggiungere alle vostre portate. Utilizzato per condire pizze, primi e secondi piatti.	Gr 200x12	





GELATERIA

POLVERI

Materie prime selezionate per gli artigiani. Una linea di ingredienti per gelateria unica nel suo genere.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
BASE 100 F	Prodotto da impiegare per la preparazione della crema base gelato ideale con lavorazione a freddo. Utilizzabile anche a caldo.	Kg 1x20	
BASE NOMILK	Prodotto da impiegare per la preparazione di gelato alla frutta. È ideale per gli intolleranti al lattosio ed è ricco di fibre.	Kg 1x20	
LIMONE GOLD EASY	Preparato in polvere utilizzato per la preparazione di sorbetti e granite al limone.	Kg 1x20	
FARINA DI SEMI DI CARRUBBO	Molto apprezzata in pasticceria come additivo, svolge infatti una funzione addensante. Utilizzata per stabilizzare ed omogeneizzare creme, gelati o sorbetti.	Kg 1x10	
LATTE IN POLVERE SCREMATO SPRAY	Latte in polvere scremato di origine francese si solubilizza istantaneamente a contatto con l'acqua.	Kg 1x10	
LATTE IN POLVERE INTERO	Latte in polvere intero di origine francese si solubilizza istantaneamente a contatto con l'acqua.	Kg 1x10	
MIX MILKYES	Sostituisce il latte magro in tutte le lavorazioni di gelateria e pasticceria. Prodotto arricchito con panna in polvere.	Kg 1x10	
CAFFÈ SOLUBILE	Polvere di caffè liofilizzato torrefatto e finemente macinato, ideale per la realizzazione di gelati o creme da pasticceria.	Gr 500	

PASTE FRUTTA SECCA

Paste di frutta secca pure al 100%, utilizzate per le preparazioni in gelateria e in pasticceria.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
NOCCIOLA SCURA	Kg 1 Kg 2,5 Kg 5,5	
NOCCIOLA CHIARA	Kg 1 Kg 3	
PISTACCHIO 100%	Kg 1 Kg 3	
PISTACCHIO GOLD	Kg 1 Kg 3	
PISTACCHIO ARTISAN	Kg 1 Kg 3	
PISTACCHIO SICILIA	Kg 1 Kg 3	
MANDORLA BIANCA	Kg 1 Kg 3	
MANDORLA AVOLA	Kg 1 Kg 3	

PASTE CLASSICHE

Pasta in crema utilizzata per le preparazioni in gelateria e in pasticceria.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
TIRAMISÙ	Kg 3	
BISCOTTO	Kg 3	
TORRONE	Kg 2	
GIANDUIA	Kg 3	



PASTE FRUTTA

Paste frutta ideali per ottimi gelati alla frutta e per aromatizzare le applicazioni di pasticceria.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
BANANA	Kg 1 x 14	
MELONE	Kg 1 x 14	
MELA VERDE	Kg 1 x 14	
PESCA	Kg 1 x 14	
FRAGOLA	Kg 1 x 14	
FRAGOLINA DI BOSCO	Kg 1 x 14	
MANDARINO	Kg 1 x 14	
COCCO	Kg 1 x 14	

VARIEGATI

Impiegate per variegare il gelato o per farcire e decorare semifreddi.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
BISCOTTO	Kg 5	
FRUTTI DI BOSCO	Kg 3	
LIMONE	Kg 3	
PERA	Kg 3	
ARANCIA	Kg 3	
AMARENA	Kg 3	



TOPPING

Ideali per realizzare colorate e gustose decorazioni e per personalizzare gelati e dessert.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
FRUTTI BOSCO	Kg 1x10	
CIOCCOLATO	Kg 1x10	
AMARENA	Kg 1x10	
PISTACCHIO	Kg 1x10	
CARMELLO	Kg 1x10	
NOCCIOLA	Kg 1x10	
FRAGOLA	Kg 1x10	

GOLOSE

Creme ideali per guarnire gelati e torte. A contatto con alimenti freddi si addensano senza cristallizzarsi. Spatolabili anche a temperature negative.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
BIANCA	Kg 3x2	
GIANDUIA	Kg 3x2	
FONDENTE	Kg 3x2	
PISTACCHIO	Kg 3x2	
PISTACCHIO CRUNCHY	Kg 3x2	
GIANDUIA CRUNCHY	Kg 3x2	



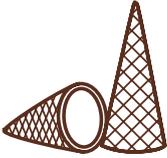
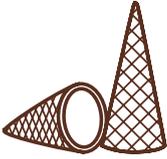
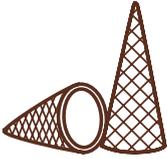
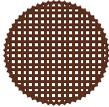
COPERTURE PINGUINO

Ideali per creare una crosta croccante sul gelato.
Pratiche nell'utilizzo, non si addensano in fusione.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
LIMONE	Kg 5	
PISTACCHIO	Kg 5	
FRAGOLA	Kg 5	
BIANCA	Kg 5	
FONDENTE	Kg 5	
NOCCIOLA	Kg 5	



CIALDE

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
MINI CONI	Coni in cialda croccante dall'ottimo gusto, grazie al basso assorbimento di umidità si ottengono risultati strepitosi nel processo di riempimento.	Pz. 840	
CONO ARROTOLATO	Coni in cialda croccante dall'ottimo gusto, grazie al basso assorbimento di umidità si ottengono risultati strepitosi nel processo di riempimento.	Pz. 225	
CONO ARROTOLATO SALVAIGIENE	Coni in cialda croccante con sottocono in carta, dall'ottimo gusto. Grazie al basso assorbimento di umidità si ottengono risultati strepitosi nel processo di riempimento.	Pz. 300	
DISCHI CIALDA	Dischetti in cialda particolarmente adatti alla decorazione in gelateria e pasticceria.	Pz. 1000	







FRUTTA SECCA

FRUTTA SECCA

Tutto il buono della natura per la pasticceria e la gelateria.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
GRANELLA ARACHIDI	Kg 2,5x8	
NOCCIOLE TOSTATE	Kg 1x10	
GRANELLA NOCCIOLA	Kg 1x10	
PISTACCHIO SGUSCIATO INTERO	Kg 1x10	
GRANELLA PISTACCHIO	Kg 1x10	
GRANELLA PISTACCHIO EXTRA	Kg 1x10	
FARINA DI PISTACCHIO	Kg 1x10	
MANDORLE NATURALI	Kg 5 Kg 10 Kg 25	

FRUTTA SECCA

Tutto il buono della natura per la pasticceria e la gelateria.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
MANDORLE PELATE	Kg 5 Kg 10 Kg 25	
MANDORLE AFFETTATE	Kg 5 Kg 10	
FARINA DI MANDORLA PELATA	Kg 5 Kg 10	
FARINA DI NOCCIOLE	Kg 1x10	
PISTACCHIO SPLIT	Kg 1x10	
NOCI SGUSCIATE TIPO A e B	Kg 1x10	
UVA SULTANINA AUSTRALIANA	Kg 14	
UVA SULTANINA TURCA	Kg 10	





SEMILAVORATI

SEMILAVORATI

Semilavorati di frolla e sfoglia per la pasticceria moderna.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
TARTELLETTE MIGNON	Kg 2	
TARTELLETTE MIGNON QUADRATE	Kg 2	
TARTELLETTE MIGNON CACAO	Kg 2	
TARTELLETTE MIGNON QUADRATE CACAO	Kg 2	
TARTELLETTE GRANDI	Pz. 100	
BARCHETTE MIGNON	Kg 2	
BARCHETTE MIGNON CACAO	Kg 2	
CESTINO SFOGLIA MICRO	Pz. 140	
CANOLO SFOGLIA MIGNON	Pz. 120	

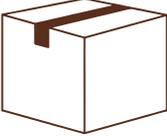
SEMILAVORATI

Semilavorati di frolla e sfoglia per la pasticceria moderna.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
CANNOLO SFOGLIA CONICO	Pz. 120	
VOULEVANT MIGNON	Pz. 160	
SIGARETTE RUSSE	Kg 1,5	
CANNOLI PALERMO	Pz. 110 Grandi Pz. 130 Medi Kg 3,2 Mignon	
BABÀ	Pz. 90 Grandi Kg 2,5 Mignon	
SAVARIN	Kg 2,5	
BIGNÉ MIGNON	Gr. 250x6	
TARTELETTE MIGNON BRISÉ	Kg 2	
BARCLETTE MIGNON BRISÉ	Kg 2	

MACARON

Piccoli dolcetti di origine francese a base di farina di mandorle, albumi e zucchero. Ideali per decorare torte o ripieni con crema ganache. Diametro 35 mm.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
MACARON 6 COLORI 	Kg. 1,5 Pz. 450 circa	
MACARON VANIGLIA	Kg. 1,5 Pz. 450 circa	
MACARON ROSA	Kg. 1,5 Pz. 450 circa	
MACARON AZZURRI	Kg. 1,5 Pz. 450 circa	
MACARON CACAO	Kg. 1,5 Pz. 450 circa	



MACARON

Piccoli dolcetti di origine francese a base di farina di mandorle, albumi e zucchero. Ideali per decorare torte o ripieni con crema ganache. Diametro 35 mm.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
MACARON PISTACCHIO	Kg. 1,5 Pz. 450 circa	
MACARON LIMONE	Kg. 1,5 Pz. 450 circa	
MACARON FRAGOLA	Kg. 1,5 Pz. 450 circa	
MACARON NERI	Kg. 1,5 Pz. 450 circa	



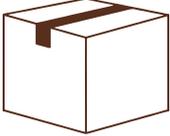
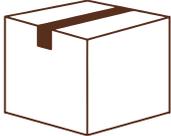




CANDITI

CANDITI

Un classico della pasticceria italiana, nato dalla lavorazione di frutta selezionata e di altissima qualità.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
CILIEGIE ROSSE/VERDI VARI CALIBRI	Kg 5	
CILIEGIE ROSSE/VERDI SPACCAE A METÀ	Kg 5	
CUBETTI DI ARANCIA 6X6	Kg 5	
CUBETTI DI ARANCIA 9X9	Kg 5	
AMARENE INTERE 20/22	Kg 5	
ARANCIA A FILETTI 6x60	Kg 5	
MACEDONA CUBETTI 6x6	Kg 5	
PUREA VEGETALE BIANCA/VERDE	Kg 5	
PUREA DI ARANCIA/LIMONE	Kg 5	

CANDITI DA FRESCO

Selezione di frutta candita di alta qualità per esaltare il sapore della frutta nei lievitati da ricorrenza.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
ALBICOCCA CUBETTI 14X14	Kg 3	
LIMONE CUBETTI 9X9	Kg 3	
CEDRO CUBETTI 9X9	Kg 3	
FRUTTI DI BOSCO SEMICANDITI	Kg 3	
FRAGOLINE SEMICANDITE	Kg 3	
TONDINI DI ARANCIA	Kg 3	
ARANCIO CUBETTI 9X9	Kg 3	
CUBETTI ARANCIA 10x10 TUTTA ESSENZA	Kg 3	
QUARTI D'ARANCIA	Kg 3	

CANDITI DA FRESCO

Selezione di frutta candita di alta qualità per esaltare il sapore della frutta nei lievitati da ricorrenza.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
FILETTI D'ARANCIA 6x60	Kg 3	
PERA CUBETTI 9X9	Kg 3	
MELA CUBETTI 9X9	Kg 3	
FRUTTA MISTA INTERA	Kg 3	









AROMI

AROMI LIQUIDI

Aromi liquidi concentrati, ideali per aromatizzare ed insaporire torte, creme ed impasti.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
ARANCIO	Cl. 500x24	
BURRO DENSO	Cl. 500x24	
CANNELLA	Cl. 500x24	
GAROFANO	Cl. 500x24	
LIMONE SICILIA	Cl. 500x24	
MANDORLA	Cl. 500x24	
PANETTONE	Cl. 500x24	
CHIODI DI GAROFANO	Cl. 500x24	

AROMI PASTA

Aromi in pasta concentrati, ideali per aromatizzare ed insaporire torte, creme ed impasti.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
ARANCIO	Kg 1	
LIMONE	Kg 1	
PISTACCHIO GOLD	Kg 1	
FRAGOLA	Kg 1	
CAFFÈ	Kg 1	
NOCCIOLA	Kg 1	



AROMI IN PASTA, COLORI NATURALI

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
ARANCIO	Kg 1	
LIMONE	Kg 1	
PISTACCHIO	Kg 1	
PANETTONE	Kg 1	
BURRO	Kg 1	







GRASSI
ALIMENTARI



GRASSI ALIMENTARI

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
MARGARINA SFOGLIA CROISSANT	Margarina vegetale senza grassi idrogenati. Formulata con materie prime vegetali di alta qualità ben bilanciate. Adatta per la preparazione di pasticceria.	Kg 5x2	
MARGARINA CREMA CAKE	Margarina vegetale senza grassi idrogenati. Formulata con materie prime vegetali di alta qualità ben bilanciate. Adatta per la preparazione di pasticceria.	Kg 2,5x4	
STRUTTO EXTRA CARTONE	Prodotto alimentare di origine animale comunemente utilizzato per la frittura o per impasti nella panificazione e nella realizzazione di prodotti dolciari.	Kg 25	
STRUTTO EXTRA SECCHIO	Prodotto alimentare di origine animale comunemente utilizzato per la frittura o per impasti nella panificazione, in pratici secchielli da Kg 15.	Kg 15	



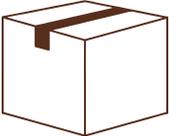


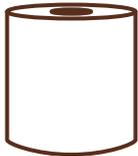
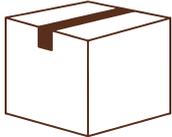


HO.RE.CA.

HO.RE.CA

Prodotti specifici per hotel, ristoranti e catering.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
POLPA FINE DI POMODORO IN LATTA	Polpa di pomodoro fresco 100% italiano tritato finemente, garantisce un'ottima resa e la naturale fragranza di pomodoro fresco.	Kg 4,1x3	
POLPA FINE DI POMODORO IN BOX	In pratico contenitore in box garantisce facilità d'uso e conservazione.	Kg 10	
OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO	Non altera i sapori dei prodotti e permette di ottenere frittiture fragranti e dorate. Mantiene inalterate le sue qualità anche dopo un elevato numero di frittiture senza causare fumo o cattivi odori.	Lt 25	
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ALTOLEICO	Olio vegetale estratto da semi di girasole particolarmente indicato per frittiture leggere e croccanti. Conferisce elevata stabilità in frittura, grazie al maggior contenuto di acido oleico.	Lt 10x2	
OLIO EXTRA VERGINE	Olio dal sapore deciso e intenso. Prodotto di qualità che grazie al suo sapore morbido ed equilibrato è l'ideale per esaltare il gusto di ogni pietanza.	Lt 1 Lt 5	
OLIO DI SEMI DI SOIA	Olio vegetale ottenuto mediante estrazione dai semi della soia utilizzato per condire cibi a crudo.	Lt 1 Lt 5	
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	Olio vegetale estratto da semi di girasole particolarmente indicato per frittiture leggere e croccanti.	Lt 1 Lt 5 Lt 10	
PESTO DI PISTACCHIO	Utilizzabile come pesto classico da aggiungere alle vostre portate. Utilizzato per condire pizze, primi e secondi piatti.	Gr 500 Kg 1	

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
KETCHUP	Salsa agrodolce a base di pomodoro preparata con ingredienti semplici e naturali.	Kg 5	
MAIONESE	Preparata con ingredienti semplici e naturali è adatta a tutti gli usi.	Kg 5	
BOBINA 800	Rotolone di carta per uso industriale. Carta asciugamani in pura ovatta di cellulosa, ha un alto potere assorbente. Due veli ottocento strappi.	Pz. 2	
CARTA FORNO	Carta da forno impermeabile usata nella cucina per evitare che i cibi si attacchino alle teglie. Cm 60x40	Pz. 500	
PELLICOLA TRASPENTE	Pellicola alimentare Mt 300. Utilizzata per la conservazione di alimenti proteggendoli dal contatto con l'aria.	1 x 10 Mt 300	
ROTOLO ALLUMINIO	Alluminio alimentare Mt 125. Utilizzato per la conservazione di alimenti proteggendoli dal contatto con l'aria.	1 x 6 Mt 125	
SAC À POCHE	Tasca da pasticciare professionale in plastica usa e getta. Utilizzata per la farcitura e decorazione di dolci. Disponibile nelle misure da cm 55 e cm 40.	1 x 12 Pz. 100	





RICETTARIO



PAN DI SPAGNA

Dosi e modalità d'impiego:

- Pan di Spagna Gold Plus _____ Gr 1000
- Uova _____ Gr 600
- Acqua _____ MI 200

Impastare in planetaria 5/7 minuti con frusta a media velocità; colare l'impasto negli stampi a 3/4 del loro volume; cuocere in forno 180° - 200° C secondo pezzatura.

Per ottenere un Pan di Spagna al cacao aggiungere 80 - 100 Gr di cacao in polvere amaro.

NOTE: si raccomanda di utilizzare a temperatura ambiente.

ROLLÈ

—
Dosi e modalità d'impiego:

PAN DI SPAGNA GOLD PLUS MIX	_____	Gr 1000
Albume	_____	Gr 700
Uova intere	_____	Gr 300
Zucchero	_____	Gr 200
Miele	_____	Gr 30

—
 Montare gli ingredienti in planetaria per 7/8 minuti. Colare a bocchetta liscia e larga, o a spatola su teglie. Cuocere a 230° - 240° C (solo cielo) per 5/7 minuti. Per la versione al cacao aggiungere 80-100 Gr di cacao in polvere amaro.



CROISSANT

Dosi e modalità d'impiego:

- Croissant Gold Plus _____ Gr 1000
- Acqua _____ MI 380-400
- Lievito di birra _____ Gr 50-60
- Burro o Margarina _____ Gr 350

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro o la margarina fino a quando l'impasto non si presenterà liscio ed asciutto; far riposare l'impasto ottenuto per 15/20 minuti; sfogliare l'impasto con il burro o la margarina effettuando 2 pieghe da 4 oppure 3 pieghe da 3; far lievitare per 2 ore a 30° C con il 70% di umidità.

Lucidare o decorare a piacere. Cuocere in forno per 15-18 minuti a 200° C.





BRIOCHES

Dosi e modalità d'impiego:

- Croissant Gold Plus _____ Gr 1000
- Margarina o Strutto _____ Gr 100 o Gr 80
- Uova intere _____ Gr 50
- Acqua _____ MI 350
- Lievito di birra _____ Gr 60

Impastare tutti gli ingredienti finché l'impasto non si presenterà liscio ed asciutto; far riposare l'impasto ottenuto per 20 minuti; laminare e tagliare a rondelle; far lievitare per 1,5-2 ore; cuocere come d'abitudine.

NOTE: la quantità di lievito di birra può variare in funzione dei tempi di lievitazione desiderati.

PANETTONE, COLOMBA, VENEZIANA

Ingredienti Preimpasto

- Mix Festa Oro _____ Gr 1000
- Acqua _____ Gr 500
- Burro _____ Gr 200
- Tuorlo d'uovo (cat. A) _____ Gr 500
- Lievito di birra _____ Gr 1

PESO TOTALE PREIMPASTO — Gr 1801

Impastare tutti gli ingredienti, escluso la materia grassa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporare la materia grassa precedentemente fatta ammorbidire a temperatura ambiente. Far lievitare in cella di lievitazione a 27° - 30° C per 10/12 ore e comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.

Ingredienti Impasto

- Preimpasto _____ Gr 1801
- Farina W370 _____ Gr 300
- Acqua _____ Gr 50
- Zuccheri _____ Gr 300
- Tuorlo d'uovo (cat. A) _____ Gr 150
- Burro _____ Gr 200
- Frutta candita e/o uvetta _____ Gr 700
- Aromi q.b. _____ q.b.

PESO TOTALE _____ Gr 3510

Impastare il preimpasto, la farina e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere in sequenza lo zucchero, il tuorlo, la materia grassa, gli aromi e per ultima la frutta. Temperatura d'impasto di circa 25° - 28°C. Lasciar puntare l'impasto per 45/50 minuti in cella a 30° C. Spezzare, tornire due volte, porre negli appositi stampi e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27° - 30° C con umidità relativa 70/80%. Rifinire e cuocere come d'abitudine.

Note: ricetta conforme al D.M. 22 luglio 2005 "disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno".

DICHIARAZIONE ALLERGENI: il prodotto contiene cereali con glutine, latte e derivati e possibili tracce di uova e derivati, soia e sesamo.



MIX CROCCANTINO

—
Unire Gr 500 di Mix per Croccantino a Gr 500 di mandorle a bastoncino (oppure altra frutta secca) stendere l'impasto in una teglia ed infornare per 10 minuti a 180 °C.





CREMA PASTICCERA

—

Dosi e modalità d'impiego:

- Cream Fast _____ Gr 370/400
- Acqua o Latte _____ Lt 1

—

Aggiungere Cream Fast all'acqua fredda o al latte freddo mescolando per 2 minuti con planetaria attrezzata a frusta.

Lasciare riposare per 10 minuti circa, quindi mescolare nuovamente per qualche minuto ed utilizzare la crema.

CREMA DIPLOMATICA

—

Alla crema pasticcera ottenuta aggiungere dal 30% al 70% di panna fresca montata. Mescolare delicatamente fino ad ottenere una crema omogenea.



READYMANDORLO

Ricetta per biscotti:

- Readymandorlo _____ Gr 1000
- Albumi _____ Gr 100

Per la copertura della Torta Delizia, sostituire gli albumi con le uova intere.

Mescolare gli ingredienti a bassa velocità con spatola e formare i biscotti con la sac à poche. Nessun tempo di riposo; cottura 220° - 230° C.



BASE GELATO 100 F.

Mescolare tutte le polveri. Scaldare il 25% del liquido e fare un pastello, poi unire il resto dei liquidi ed eventualmente le paste, emulsionare bene, lasciare maturare 30 minuti, poi mantecare.

Unire il resto del liquido con le paste ed emulsionare bene; lasciare maturare il composto ottenuto per 30 minuti per poi mantecare.

CIOCCOLATO

Litri 1	latte intero
260 gr	zucchero
100 gr	base 100 f.
30gr	destrosio
100gr	cacao
un pizzico di sale	

NOCCIOLA

Litri 1	latte intero
250 gr	zucchero
100 gr	base 100 f.
20 gr	destrosio
120 gr	pasta nocciola
un pizzico di sale	

PISTACCHIO

Litri 1	latte intero
250 gr	zucchero
100 gr	base 100 f.
20 gr	destrosio
120 gr	pasta pistacchio
un pizzico di sale	

FIOR DI PANNA

Litri 1	latte intero
230 gr	zucchero
100 gr	base 100 f.
20 gr	destrosio
100 gr	panna

PASTE ZUCCHERINE A 50

Litri 1	latte intero
230 gr	zucchero
100 gr	base 100 f.
50 gr	pasta al gusto
100gr	panna

PASTE ZUCCHERINE A 100

Litri 1	latte intero
230 gr	zucchero
100 gr	base 100 f.
100 gr	pasta al gusto
100 gr	panna

BASE GELATO NOMILK

Mescolare tutte le polveri. Scaldare il 25% del liquido e fare un pastello, poi unire il resto dei liquidi ed eventualmente le paste, emulsionare bene lasciare maturare 30 minuti, poi mantecare.

Unire il resto del liquido con le paste ed emulsionare bene; lasciare maturare il composto ottenuto per 30 minuti, per poi mantecare.

GELATO CON FRUTTA FRESCA

500 gr	frutta
250 gr	acqua
170 gr	zucchero
40 gr	destrosio
40 gr	base frutta

GELATO CON PUREE DI FRUTTA

550 gr	frutta
210 gr	acqua
160 gr	zucchero
40 gr	destrosio
40 gr	base frutta

GELATO CON PASTE FRUTTA

100 gr	pasta frutta
670 gr	acqua
150 gr	zucchero
40 gr	destrosio
40 gr	base frutta

SORBETTO LIMONE-ARANCIA-MANDARINO

600 gr	succo
160 gr	acqua
150 gr	zucchero
50 gr	destrosio
40 gr	base frutta

SORBETTO ANGIURIA

770 gr	anguria
160 gr	zucchero
25 gr	destrosio
5 gr	pasta gelsomino
40 gr	base frutta

SORBETTO CAFFÈ

770 gr	caffè espresso
160 gr	zucchero
30 gr	destrosio
40 gr	base frutta

SORBETTO PISTACCHIO

600 gr	acqua
240 gr	zucchero
30 gr	destrosio
90 gr	pasta pistacchio
40 gr	base frutta
un pizzico di sale	

SORBETTO NOCCIOLA

600 gr	acqua
240 gr	zucchero
30 gr	destrosio
90 gr	pasta nocciola
40 gr	base frutta
un pizzico di sale	

SORBETTO MANDORLA SICILIA

640 gr	acqua
200 gr	zucchero
30 gr	destrosio
90 gr	pasta mandorla
40 gr	base frutta





Da sempre diamo notevole
importanza alla qualità,
sulla quale basiamo
costantemente ricerca
e selezione dei nostri
prodotti.

Creare una linea di
prodotti caratterizzata da
elevati standard qualitativi
e rivolta ai professionisti
del settore rappresenta la
nostra missione.



INNOVATION
IL TUO PARTNER IN PASTICCERIA

www.innovactionitalia.it

Viale delle Americhe 270 - 97100 Ragusa
Tel. 0932-667879
info@innovactionitalia.it