



C A T A L O G O
F O O D S E R V I C E



Il nostro Pan di Spagna semilavorato è frutto di anni di esperienza, ingegno e passione. Questi tre elementi rappresentano il motore del nostro core business incentrato nello sviluppo di quello che oggi viene chiamato "Convenience Food" e che ormai da anni è diventato protagonista nelle cucine e nei laboratori di pasticceria. Introdurre i semilavorati nella produzione, permette di avere diversi vantaggi, tra cui il contenimento del personale in cucina e il risparmio di tempo grazie ai minori passaggi lavorativi degli alimenti. Il costante controllo e la standardizzazione dei processi di cottura ci permettono di diminuire la manipolazione delle materie prime e il conseguente rischio di contaminazione. Queste soffici basi, che si possono stoccare anche a temperature ambiente, sono prodotti professionali di alto livello caratterizzati da un plus fondamentale: la personalizzazione.

Scopri come i nostri semilavorati possono aiutare e agevolare il lavoro in cucina!

Our semi-finished Sponge cake is the result of years of experience, ingenuity and passion. These three elements represent the engine of our core business focused on the development of what is now called "Convenience Food" and that for years has become a protagonist in kitchens and pastry laboratories. Introducing semi-finished products in production, allows you to have several advantages, including the containment of the staff in the kitchen and the saving of time thanks to less work steps of food. The constant control and standardization of cooking processes allow us to reduce the handling of raw materials and the consequent risk of contamination. These soft bases, which can be stored even at ambient temperatures, are high-level professional products with a fundamental plus: customization.

Discover how our semi-finished products can help you and facilitate the work in the kitchen!



Pan di Spagna Roullé - **38x56 h 0,7 cm**

Sponge Cake Roullé - 38x56 h 0,7 cm

Pan di Spagna roullé in formato rettangolare a 6 strati. Un prodotto elastico e versatile, facile da utilizzare come base per torte o da arrotolare per creare roll farciti con crema o gelato.

6-layered sponge cake roullé in rectangular format. An elastic and versatile product, easy to use as a cake layer or to roll up to create filled rolls with creams or ice-creams.



Codice Code	523001
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 0,7 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	380 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 6 pezzi 2 of 6 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 15 strati 4 boxes x 15 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x13 cm**
Peso / Weight : **5,32 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso / Weight : **340 kg**

Pan di Spagna Roullé - **cacao 38x56 h 0,7 cm**

Cocoa Sponge Cake Roullé - 38x56 h 0,7 cm

Pan di Spagna roullé al cacao in formato rettangolare a 6 strati. Un prodotto elastico e versatile, facile da utilizzare come base per torte o da arrotolare per creare roll farciti con crema o gelato.

6-layered cocoa sponge cake roullé in rectangular format. An elastic and versatile product, easy to use as a cake layer or to roll up to create filled rolls with creams or ice-creams.



Codice Code	523004
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 0,7 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	380 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 6 pezzi 2 of 6 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 15 strati 4 boxes x 15 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x13 cm**
Peso / Weight : **5,32 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso / Weight : **340 kg**

Pan di Spagna Roullé - **38x56 h 0,9 cm**

Sponge Cake Roullé - 38x56 h 0,9 cm

Pan di Spagna roullé in formato rettangolare a 5 strati. Un prodotto elastico e versatile, facile da utilizzare come base per torte o da arrotolare per creare roll farciti con crema o gelato.

5-layered sponge cake roullé in rectangular format. An elastic and versatile product, easy to use as a cake layer or to roll up to create filled rolls with creams or ice-creams.



Codice <i>Code</i>	523002
Unità di Vendita <i>Selling unit</i>	CRT BOX
Formato prodotto <i>Product size</i>	38x56 - h 0,9 cm
Confezionamento <i>Packaging</i>	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto <i>Product weight</i>	400 gr
Confezioni per Cartone <i>Packs per box</i>	2 da 5 pezzi 2 of 5 pieces
Cartoni per Pallet <i>Boxes per pallet</i>	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione <i>Storage temperature</i>	Ambiente Ambient
Shelf Life <i>Shelf Life</i>	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x15 cm**
Peso / Weight: **4,80 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso / Weight: **270 kg**

Pan di Spagna Roullé - **rosso 38x56 h 0,7 cm**

Red Sponge Cake Roullé - 38x56 h 0,7 cm

Pan di Spagna roullé con colorante rosso in formato rettangolare a 6 strati. Un prodotto elastico e versatile, facile da utilizzare come base per torte o da arrotolare per creare roll farciti con crema o gelato.

6-layered sponge cake roullé with red coloring in rectangular format. An elastic and versatile product, easy to use as a cake layer or to roll up to create filled rolls with creams or ice-creams.



Codice <i>Code</i>	523001R
Unità di Vendita <i>Selling unit</i>	CRT BOX
Formato prodotto <i>Product size</i>	38x56 - h 0,7 cm
Confezionamento <i>Packaging</i>	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto <i>Product weight</i>	380 gr
Confezioni per Cartone <i>Packs per box</i>	2 da 6 pezzi 2 of 6 pieces
Cartoni per Pallet <i>Boxes per pallet</i>	4 crt x 15 strati 4 boxes x 15 layers
Temp. di Conservazione <i>Storage temperature</i>	Ambiente Ambient
Shelf Life <i>Shelf Life</i>	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x13 cm**
Peso / Weight: **5,32 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso / Weight: **340 kg**

Roullè mandorla - 38x56 h 0,5 cm

Almond roullè - 38x56 h 0,5 cm

Pan di Spagna roullè Joconde in formato rettangolare a 6 strati, con farina di mandorla. Una base elastica e allo stesso tempo soffice, ideale per creare torte e dessert con mousse o creme al burro.

A 6-layered Joconde sponge cake roullè made with almond flour. An elastic and soft base, ideal to create cakes and desserts with mousse or buttercreams.



Codice Code	JOC523000
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 0,5 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	350 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 6 pezzi 2 of 6 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 15 strati 4 boxes x 15 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x13 cm**
Peso / Weight : **5,00 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso / Weight : **320 kg**

Roullè cacao mandorla - 38x56 h 0,5 cm

Cocoa almond roullè - 38x56 h 0,5 cm

Pan di Spagna roullè Joconde al cacao in formato rettangolare a 6 strati, con farina di mandorla. Una base elastica e allo stesso tempo soffice, ideale per creare torte e dessert con mousse o creme al burro.

A 6-layered cocoa Joconde sponge cake roullè made with almond flour. An elastic and soft base, ideal to create cakes and desserts with mousse or buttercreams.



Codice Code	JOC523004
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 0,5 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	350 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 6 pezzi 2 of 6 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 15 strati 4 boxes x 15 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x13 cm**
Peso / Weight : **5,00 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso / Weight : **320 kg**

Pan di Spagna - **38x56 h 1,3 cm**

Sponge Cake - 38x56 h 1,3 cm

Pan di spagna rettangolare a 4 strati non arrotolabile. Un prodotto funzionale per la realizzazione di torte a strati o come base da tagliare in diversi formati e dimensioni.

A 4-layered rectangular Sponge cake, not to be rolled. A functional product for creating layered cakes or as a base to cut in different formats or dimensions.



Codice Code	523010
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 1,3 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	520 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 4 pezzi 2 of 4 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x15 cm**
Peso / Weight : **4,96 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso / Weight : **278 kg**

Pan di Spagna - **cacao 38x56 h 1,3 cm**

Cocoa Sponge Cake - 38x56 h 1,3 cm

Pan di spagna rettangolare al cacao a 4 strati non arrotolabile. Un prodotto funzionale per la realizzazione di torte a strati o come base da tagliare in diversi formati e dimensioni.

A 4-layered cocoa rectangular Sponge cake, not to be rolled. A functional product for creating layered cakes or as a base to cut in different formats or dimensions.



Codice Code	523011
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 1,3 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	520 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 4 pezzi 2 of 4 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x15 cm**
Peso / Weight : **4,96 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso / Weight : **278 kg**

Pan di Spagna - **vegano 38x56 h 1,3 cm**

Sponge Cake - **vegano 38x56 h 1,3 cm**

Pan di spagna vegano, con latte di soia e olio di girasole, in formato rettangolare a 4 strati. Una base ideale per le ricette di dolci vegani, versatile, soffice e profumato come l'originale.

A 4-layered vegan sponge cake, with soy milk and sunflower oil, in rectangular format. An ideal base for sweet recipes, versatile, soft, and fragrant as the original one.



Codice Code	VEG523010
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 1,3 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	800 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 4 pezzi 2 of 4 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 13 strati 4 boxes x 13 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	4 mesi 4 months



Dim.: **60x40x15 cm**
Peso / Weight : **7,20 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso / Weight : **395 kg**

Pan di Spagna - **Gran Pasticceria alto**

Sponge Cake - **Gran Pasticceria 38 x 56 cm**

Pan di spagna realizzato con ricetta artigianale, senza olio di palma né grassi idrogenati. Una base alta e soffice, con il 40% di uova, in grado di trattenere perfettamente qualsiasi tipo di bagna.

Sponge made traditional recipe, without palm oil nor hydrogenated fats. A high and soft base, with 40% of eggs, that can absorb perfectly any kind of syrup.



Codice Code	523050
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	38x56 - h 4/5 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	1900 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	2 da 1 pezzo 2 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	4 crt x 15 strati 4 boxes x 15 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **60x40x13 cm**
Peso / Weight : **4,56 kg**



Dim.: **80x120x210 cm**
Peso / Weight : **294 kg**

Pan di Spagna - **Gran Pasticceria Ø 24 classico alto**

Sponge Cake - **Gran Pasticceria Ø 24 cm**

Pan di spagna classico in formato rotondo alto e soffice. Una preparazione base di pasticceria, con il 45% di uova, ottima con ogni tipo di bagna per torte e facile da farcire con qualsiasi tipo di crema, da quella pasticcera o al pistacchio, oppure con ganache al cioccolato.

Classic sponge cake in round format, high and soft. A pastry recipe, with 45% of eggs, good for any kind of cake's syrup and easy to fill with any type of cream, as vanilla or pistachio cream, but also with chocolate ganache.



Codice Code	CA523134
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 24 - h 4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	450 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	6 da 1 pezzo 6 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	12 crt x 4 strati 12 boxes x 4 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	8 mesi 8 months



Dim.: **26x26x26 cm**
Peso / Weight : **3,10 kg**



Dim.: **80x120x119 cm**
Peso / Weight : **168 kg**

Pan di Spagna - **Gran Pasticceria Ø 24 cacao alto**

Sponge Cake - **Cocoa Gran Pasticceria Ø 24 cm**

Pan di spagna al cacao in formato rotondo alto e soffice. Una preparazione base di pasticceria, con il 45% di uova, ottima con ogni tipo di bagna per torte e facile da farcire con qualsiasi tipo di crema, da quella pasticcera o al pistacchio, oppure con ganache al cioccolato.

Cocoa sponge cake in round format, high and soft. A pastry recipe, with 45% of eggs, good for any kind of cake's syrup and easy to fill with any type of cream, as vanilla or pistachio cream, but also with chocolate ganache.



Codice Code	523135
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 24 - h 4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	450 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	6 da 1 pezzo 6 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	12 crt x 7 strati 12 boxes x 7 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **26x26x26 cm**
Peso / Weight : **3,10 kg**



Dim.: **80x120x197 cm**
Peso / Weight : **280 kg**

Pan di Spagna - Gran Pasticceria Ø 24 red velvet alto

Sponge Cake - Red velvet Gran Pasticceria Ø 24 cm

Pan di spagna rosso in formato rotondo, soffice e leggero. Una base alta ideale aromatizzata e colorata, perfetta da farcire con un ripieno goloso come da ricetta originale "Red Velvet".

Sponge cake in round format, soft and light. A perfect cake base flavored and colored, perfect to fill with a delicious filling as the original recipe "Red Velvet."



Codice Code	523333
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 24 - h 4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	450 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	6 da 1 pezzo 6 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	12 crt x 7 strati 12 boxes x 7 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **26x26x26 cm**
Peso / Weight : **3,10 kg**



Dim.: **80x120x197 cm**
Peso / Weight : **280 kg**

Pan di Spagna - Gran Pasticceria Ø 24 carota alto

Sponge Cake - Carrot Gran Pasticceria Ø 24 cm

Pan di spagna con purea di carota in formato rotondo, soffice e leggero. Una base per torte morbida, dal sapore delicato, ottima da farcire per ricreare la versione più elaborata della ricetta anglosassone della "Carrot Cake".

Sponge cake with carrot purée in round format, soft and light. An excellent fluffy base, with a very delicate flavor, easy to fill for creating the most elaborated version of the Anglo-Saxon recipe of the "Carrot Cake".



Codice Code	523332
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 24 - h 4 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	480 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	6 da 1 pezzo 6 of 1 piece
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	12 crt x 7 strati 12 boxes x 7 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	6 mesi 6 months



Dim.: **26x26x26 cm**
Peso / Weight : **3,30 kg**



Dim.: **80x120x197 cm**
Peso / Weight : **297 kg**

Pan di Spagna - classico Ø 24 h 1,3 cm

Sponge Cake - vanilla Ø 24 h 1,3 cm

Un soffice Pan di Spagna tagliato in diametri di 24 cm e sovrapposti in 3 strati, pronto da bagnare e farcire a piacimento.

A 3-layered soft sponge cake cut in round bases diameter 24 cm, ready to wet and fill at will.



Codice Code	PG523236
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 24 - h 1,3 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	117 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	6 da 3 pezzi 6 of 3 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	12 crt x 4 strati 12 boxes x 4 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	8 mesi 8 months



Dim.: **26x26x26 cm**
Peso / Weight : **2,47 kg**



Dim.: **80x120x119cm**
Peso / Weight : **139 kg**

Pan di Spagna - cacao Ø 24 h 1,3 cm

Sponge Cake - cocoa Ø 24 h 1,3 cm

Un soffice Pan di Spagna cacao tagliato in diametri di 24 cm e sovrapposti in 3 strati, pronto da bagnare e farcire a piacimento.

A 3-layered soft cocoa sponge cake cut in round bases diameter 24 cm, ready to wet and fill at will.



Codice Code	PG523237
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 24 - h 1,3 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	117 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	6 da 3 pezzi 6 of 3 pieces
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	12 crt x 4 strati 12 boxes x 4 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	8 mesi 8 months



Dim.: **26x26x26 cm**
Peso / Weight : **2,47 kg**



Dim.: **80x120x119cm**
Peso / Weight : **139 kg**

Bigné - Ø 3,5 cm

Puffs - Ø 3,5 cm

Bigné dalle dimensioni piccole di Ø 35mm: un semilavorato ideale per lavorazioni sia dolci che salate.

Small puffs Ø 45 mm: a semi-finished product, ideal for sweet and salty makings.



Codice Code	523910
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 3,5 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	3 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	6
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	7 crt x 6 strati 7 boxes x 6 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	12 mesi 12 months



Dim.: **54x24x33,5 cm**
Peso / Weight : **1,90 kg**



Dim.: **80x120x216 cm**
Peso / Weight : **100 kg**

Bigné - Ø 4,5 cm

Puffs - Ø 4,5 cm

Bigné dalle dimensioni piccole di Ø 45mm: un semilavorato ideale per lavorazioni sia dolci che salate.

Small puffs Ø 45 mm: a semi-finished product, ideal for sweet and salty makings.



Codice Code	PG523911
Unità di Vendita Selling unit	CRT BOX
Formato prodotto Product size	Ø 4,5 cm
Confezionamento Packaging	Flowpack Flowpack
Peso Prodotto Product weight	4 gr
Confezioni per Cartone Packs per box	6
Cartoni per Pallet Boxes per pallet	7 crt x 6 strati 7 boxes x 6 layers
Temp. di Conservazione Storage temperature	Ambiente Ambient
Shelf Life Shelf Life	12 mesi 12 months



Dim.: **54x24x33,5 cm**
Peso / Weight : **1,90 kg**



Dim.: **80x120x216 cm**
Peso / Weight : **100 kg**



DOWNLOAD ME

BHB ITALIA srl

Via Luigi Negrelli 4
31038 Paese (TV) Italia

T +39 0422 1724585

info@bhb.name

www.bhb.name

