



MIRO S.R.L.

Miro è una giovane realtà nel settore delle forniture per pasticcerie, gelaterie, bar e ristorazione che si propone di diventare un punto di riferimento attraverso il lavoro, l'impegno quotidiano e la costante attenzione alle esigenze della clientela.

Settore pasticceria

Rappresenta per l'azienda un fiore all'occhiello, sia per la collaborazione che può vantare con prestigiosi marchi del settore, quali ad esempio Modecor, Agrimontana, Callebaut, etc. dalle quali è stata scelta come agenzia diretta o concessionaria su Savona e Imperia, sia per il "taglio" di Alta Qualità che sta cercando di adottare e di trasmettere altresì alla clientela, fornendo prodotti, servizi e consulenza di pari importanza.

Settore gelateria

E' forse quello che più si immedesima, per caratteristiche, nell'azienda stessa, giovane ed in piena crescita, ma al tempo stesso qualitativamente ambizioso ed aperto alle novità che il mercato propone, inserendo tra i nostri partners due marchi leader nel settore della lavorazione di frutta surgelata di altissima qualità, rendendo la nostra offerta sempre più ampia.

Settore Ho.re.co

Facendo tesoro dell'esperienza accumulata in Pasticceria e Gelateria, Miro crede che, anche nel settore Bar, debba imporsi un impronta di Alta Qualità, alzando il livello ed innescando un ciclo virtuoso che si rifletterà, inevitabilmente, in un ritorno di immagine e fatturato per la clientela.

Settore grafica

Un nuovo servizio che si sta affinando sempre di più attraverso le nuove esigenze del mercato. Offriamo la nostra esperienza e la nostra conoscenza del settore per valorizzare ancora di più l'immagine e il business dei nostri clienti.

Il nostro staff:

ROBERTO BIONDI Responsabile commerciale • Tel. 335.81.44.805

MICHELE ALBORNO Responsabile magazzino • Tel. 0182.989.313

MAURIZIO ZAMBITO Responsabile amministrazione e contabilità • Tel. 0182.989.313

VALERIO BIONDI Responsabile logistica • Tel. 0182.989.313

PAOLO MASIERO Consegne • Tel. 0182.989.313

MANUELA IMPIERI Marketing e graphic design • Tel. 0182.989.313

ELENA VIGNOLA Marketing e commerciale • Tel. 366.61.87.063



 ${\sf AGRIMONTANA} \ | \ www.agrimontana.it \bullet www.artistidelgelato.it$



Concessionari CALLEBAUT | www.callebaut.com



DOMORI | www.domori.com



Confetture per pasticceria

AMBROSIO | www.ambrosio.it



GALATEA | www.galateagelato.com



LAPED | www.lapeditalia.com



MODECOR | www.modecor.it



DIA | www.diaromatici.it









BIG DRUM-DUPON | www.bigdrum.com



IAVAZZO | www.coniiavazzo.it



ICO Cialde | www.icocialde.com













Imballaggi Alimentari | www.imballaggialimentari.it





Icespresso | www.icespresso.it







Concessionari GEL MATIC | www.gelmatic.com







SPM | www.spm-ice.it







FIMAR | www.fimarspa.it



Indice

Agrimontana	da	pag.	6
Callebaut	da	pag.	16
Domori	da	pag.	28
Ambrosio	da	pag.	30
Galatea	da	pag.	34
Laped	da	pag.	36
Modecor	da	pag.	38
Personalizzazioni Modecor	da	pag.	50
Dia	da	pag.	54
Granulati Italia	da	pag.	60
Reire	da	pag.	72
Miro	da	pag.	74
Big Drum - Dupon	da	pag.	78
lavazzo	da	pag.	86
ICO Cialde	da	pag.	88
Novità regionali	da	pag.	90
Rogelfrut	da	pag.	96
Fruteiro	da	pag.	96
Novacart	da	pag.	100
Taddia	da	pag.	110
Imballaggi Alimentari	da	pag.	118
Poloplast	da	pag.	122
lcespresso	da	pag.	126
lpcart	da	pag.	128
Personalizzazioni Miro	da	pag.	136
Grafica	da	pag.	138
Bravo	da	pag.	142
Gel Matic	da	pag.	148
SPM	da	pag.	154
Bras	da	pag.	162
Віері	da	pag.	166
Hiber	da	pag.	168
ISA	da	pag.	172
Fimar	da	pag.	176
Hot Class	da	pag.	180



Azienda leader del settore frutta candita, marrons glacées e confetture. Da pochi anni ha trasferito il proprio bagaglio di conoscenze anche nel mondo del gelato ponendo come priorità assoluta l'utilizzo di ingredienti naturali lavorati con le migliori tecniche per offrire prodotti ricchi di sapore e che conservino intatte tutte le proprietà nutritive.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	MARRONI AGRIMONTANA Prodotti lavorati dal fresco senza l'impiego di anidride solforosa. Selezionati e confezionati a mano.	
	MARRONE GRAND CRUS SOTTO SCIROPPO	
AGO1045	Marrone 30/40 Fiorone (disponibile in quantità limitata) Marroni di forma ovaleggiante, pasta morbida e sapore delicato ed elegante. Pezzatura: 30-40 frutti per kg. Origine: nord Italia, province di Torino (Valle Susa) e Cuneo. Sgocciolati e serviti tal quali; sgocciolati e glassati in forno.	kg 4 sgocc 2 ρz.
	MARRONE SELEZIONE SOTTO SCIROPPO	
AGO1021+	Morrone 50/60 medio Marroni di forma ovaleggiante, pasta morbida e sapore delicato ed elegante. Pezzatura: 50-60 frutti per kg. Origine: selezionati per forma e sapore, prevalentemente in centro Italia (Appennino tosco-emiliano, province di Firenze e Bologna) Sgocciolati e serviti tal quali; sgocciolati e glassati in forno.	kg 4 sgocc 2 pz.
AGO1041+	Marrone 40/50 grosso Marroni di forma ovaleggiante, pasta morbida e sapore delicato ed elegante. Pezzatura: 40-50 frutti per kg. Origine: selezionati per forma e sapore, prevalentemente in centro Italia (Appennino tosco-emiliano, province di Firenze e Bologna) Sgocciolati e serviti tal quali; sgocciolati e glassati in forno.	kg 4 sgocc 2 pz.
	MARRONCINI SOTTO SCIROPPO	
AGO1241	Marroncini 90/110 Marroni con punta pronunciata e forma rotonda, pasta consistente e sapore rustico. Pezzatura: 90-110 frutti per kg. Origine: selezionati per forma e sapore, prevalentemente in centro Italia (Appennino tosco-emiliano, province di Firenze e Bologna). Perfetti per decorare dessert e gelati.	kg 3,8 sgocc 2 pz.
AGO1215	Morroncini 90/110 Marroni con punta pronunciata e forma rotonda, pasta consistente e sapore rustico. Pezzatura: 90-110 frutti per kg. Origine: selezionati per forma e sapore, prevalentemente in centro Italia (Appennino tosco-emiliano, province di Firenze e Bologna) Perfetti per decorare dessert e gelati.	kg 0,6 sgocc 6 рz.
	MARRONI IN PEZZI SOTTO SCIROPPO	
AGO1411	Marroni in pezzi selezionati Marroni di diversi calibri tagliati in fase di cernita e selezionati a mano. Origine: selezionati per forma e sapore, prevalentemente in centro Italia (Appennino tosco-emiliano, province di Firenze e Bologna) Ideali per impasti di lievitati, mousse, cremosi, gelati.	kg 4 sgocc 2 ρz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	MARRONI AGRIMONTANA Prodotti lavorati dal fresco senza l'impiego di anidride solforosa. Selezionati e confezionati a mano.	
	MARRONI IN PEZZI IN BUSTE	
AGO22O7	Marroni in pezzi Marroni di diversi calibri tagliati in fase di cernita e selezionati a mano. Origine: selezionati per forma e sapore, prevalentemente in centro Italia (Appennino tosco-emiliano, province di Firenze e Bologna). Ideali per impasti di lievitati, mousse, cremosi, gelati.	kg 2,5 sgocc 2 ρz.
AGO1515	Rottame di Marroni Marroni di diversi calibri tagliati in fase di cernita e selezionati a mano. Origine: selezionati per forma e sapore, prevalentemente in centro Italia (Appennino tosco-emiliano, province di Firenze e Bologna) Ideali per impasti di lievitati, mousse, cremosi, gelati.	kg 0,6 sgocc 6 pz.
	CREMA DI MARRONI	
AGO3210	Crema di marroni Crema di marroni dalla consistenza liscia, sapore delicato e rotondo, grazie all'utilizzo di veri marroni sbucciati (e non castagne con la buccia). Con zucchero di canna e vaniglia Bourbon. Origine: selezionati per forma e sapore, prevalentemente in centro Italia (Appennino tosco-emiliano, province di Firenze e Bologna) Ideale per mousse, cremosi, gelati, ripieni di lievitati e brioches.	kg 5,2 - 3 pz.
AGO364O	Crema di marroni Crema di marroni dalla consistenza liscia, sapore delicato e rotondo, grazie all'utilizzo di veri marroni sbucciati (e non castagne con la buccia). Con zucchero di canna e vaniglia Bourbon. Origine: selezionati per forma e sapore, prevalentemente in centro Italia (Appennino tosco-emiliano, province di Firenze e Bologna) Ideale per mousse, cremosi, gelati, ripieni di lievitati e brioches.	kg 1 - 6 pz.
	MARRONE GLASSATO IN VASCHETTE	
AGOO114NN	Marron Glacés selezione grosso Marroni con punta pronunciata e forma rotonda, pasta consistente e sapore rustico. Pezzatura: 40-50 frutti per kg. Origine: selezionati per forma e sapore, prevalentemente in centro Italia (Appennino tosco-emiliano, province di Firenze e Bologna) Glassati in forno con glassa di zucchero a velo pronti all'uso.	kg 0,35 - 24 pz.
AGOO133	Marron Glacés selezione medio Marroni con punta pronunciata e forma rotonda, pasta consistente e sapore rustico. Pezzatura: 50-60 frutti per kg. Origine: selezionati per forma e sapore, prevalentemente in centro Italia (Appennino tosco-emiliano, province di Firenze e Bologna) Glassati in forno con glassa di zucchero a velo pronti all'uso.	kg 0,3 - 24 ρz.
	FRUTTA CANDITA SOTTO SCIROPPO Prodotti lavorati dal fresco senza l'impiego di anidride solforosa.	
	SPECIALITÀ	
AGO2O56	Mostarda di frutta candita La mostarda agrimontana nasce da una ricetta inedita che calibra in modo perfetto il gusto dolce della frutta con il sapore piccante di una miscela di oli essenziali.	kg 0.65 - 6 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	FRUTTA CANDITA SOTTO SCIROPPO Prodotti lavorati dal fresco senza l'impiego di anidride solforosa. Selezionati e confezionati a mano.	
	AMARENE - ALBICOCCHE - AGRUMI	
AGO2OO9	Amarene candite Amarene denocciolate, calibrate e cernite a mano dopo canditura. Origine: penisola Istriana. Utilizzo: in gelateria per decorazione coppe, in pasticceria per lievitati, torte, decorazioni, utilizzabile anche lo sciroppo di canditura.	kg 3,8 sgocc 2 pz.
AGO2O25	Marche candite Amarene denocciolate, calibrate e cernite a mano dopo canditura. Origine: penisola Istriana. Utilizzo: in gelateria per decorazione coppe, in pasticceria per lievitati, torte, decorazioni, utilizzabile anche lo sciroppo di canditura.	kg 0,65 sgocc 6 рz.
AGO2O77	Albicocche mezzene Mezze albicocche private del nocciolo prima della canditura. Origine: Emilia Romagna. Perfette per originali panettoni, colombe e lievitati vari.	kg 3,8 - 2 pz.
AGO2O78	Scorzone d'arancia a quarti Controllo di filiera, sbucciatura a mano, surgelazione immediata e lenta canditura, preservano gli oli essenziali delle arance per garantire l'aromaticità unica dello scorzone intero. Origine: Calabria - Sud Italia. Può essere utilizzato come decorazione e a piacimento tuffato in lievitati, pastiere, torte varie.	kg 3,8 sgocc 2 pz.
	FRUTTA CANDITA COLATA IN BUSTA Prodotti lavorati dal fresco senza l'impiego di anidride solforosa.	
	ARANCE	
AGO2218	Scorzone d'arancia a cubetti &x&mm Cubetti d'arancia tagliati da quarti dopo una lenta canditura affinchè gli oli essenziali non vadano perduti. Origine: Calabria - Sud Italia. Possono essere utilizzati nei lievitati più diversi, pastiere, cassate e come variegatura nel gelato.	kg 3 - 2 pz.
AGO2216	Scorzone d'arancia a cubetti 10x10mm Cubetti d'arancia tagliati da quarti dopo una lenta canditura affinchè gli oli essenziali non vadano perduti. Origine: Calabria - Sud Italia. Possono essere utilizzati nei lievitati più diversi, pastiere, cassate e come variegatura nel gelato.	kg 3 - 2 ρz.
AGO2222	Scorzone d'arancia a cubetti 6x6mm Piccoli cubetti d'arancia. Origine: Calabria - Sud Italia. Possono essere utilizzati per sfogliatelle, pastiere e come decorazione e variegatura nel gelato.	kg 3 - 2 ρz.
AGO2241	Scorzone d'arancia a filetti 8x7O/11O taglio artigianale Filetti d'arancia tagliati manualmente dopo la canditura. Origine: Calabria - Sud Italia. Utilizzo: in cioccolateria, ricoperti di cioccolato, glassati e brillantati: il taglio manuale conferisce un'immagine assolutamente artigianale al prodotto finale.	kg 2,5 - 2 pz.
AGO2271	Scorzone d'arancia a filetti 8x70/110 taglio artigianale Filetti d'arancia tagliati manualmente dopo la canditura. Origine: Calabria - Sud Italia. Utilizzo: in cioccolateria, ricoperti di cioccolato, glassati e brillantati: il taglio manuale conferisce un'immagine assolutamente artigianale al prodotto finale.	kg 0.2
AGO2225	Rondelle d'oroncio Fetta d'arancia tagliata regolarmente. Origine: Calabria - Sud Italia. Utilizzo: ricoperte di cioccolato, glassate e brillantate, per decorazioni in pasticceria e gelateria.	kg 2,5 - 2 ρz.
AGO2228	Pasta di scorzone d'arancia Quarti di scorze d'arancia candita ridotti in pasta. Origine: Calabria - Sud Italia. Può essere utilizzata per aromatizzare in modo naturale ed intenso lievitati, desserts e gelati.	kg 3 - 2 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	FRUTTA CANDITA COLATA IN BUSTA Prodotti lavorati dal fresco senza l'impiego di anidride solforosa.	
	CEDRO	
AGO2214	Cedro diamante a cubetti 10x10mm Coppe di cedro tagliati in cubi e canditi lentamente. Origine: Riviera dei Cedri è il toponimo che identifica una fascia di territorio dell'Alto Tirreno Cosentino in Calabria, precisamente a Diamante (CS). Possono essere utilizzati per panettoni, pastiere, cassate e lievitati vari.	kg 3 - 2 pz.
	LIMONE	
AGO2227	Scorza di limone a quarti Controllo di filiera, sbucciatura a mano, surgelazione immediata e lenta canditura preservano gli oli essenziali del limone per garantire l'aroma unico dello scorzone intero. Origine: Sicilia e Calabria - Sud Italia. Può essere utilizzato come decorazione e a piacimento tuffato in lievitati, pastiere, torte varie.	kg 2,5 - 2 ρz.
AGO2232	Posta di scorza di limone Limoni canditi ridotti in pasta. Origine: Sicilia e Calabria - Sud Italia. Può essere utilizzata per aromatizzare in modo naturale ed intenso lievitati, desserts e gelati.	kg 3 - 2 ρz.
	ALTRA FRUTTA CANDITA	
AGO2231	Macedonia di frutta Piccoli cubi di frutta candita miscelati a mano: cedro, arancio, limone, amarene e zucca. Può essere utilizzata per lievitati, dolci, torte e cassate siciliane.	kg 3 - 6 pz.
AGO2242	Pere intere Piccole pere, candite intere così da preservare le qualità organolettiche. Origine: varietà Santa Maria - Emilia Romagna. Utilizzo: ricoperte di cioccolato, glassate, tagliate a pezzi per deliziosi lievitati e torte.	kg 2 - 2 ρz.
	CONFETTURE LISCE, EXTRA, STRACCIATE Frutta intera rotolante I.Q.F. cotta a basse temperature e nel minimo tempo indispensabile per garantire una corretta conservazione. Controllo meticoloso di filiera e del processo produttivo. Una lunga ricerca sulle pectine naturali (mele e agrumi ottenute unicamente per processi fisici di estrazione.	
	CONFETTURE LISCE DI ALBICOCCA	
AGO3112	Confettura liscia pura di albicocca 70% di frutta da cottura Gusto fragrante di albicocca e consistenza cremosa. 70% di albicocche e zucchero di canna. Origine: Emilia Romagna. Indicata per l'utilizzo in forno.	kg 5 - 3 ρz.
AG03120	Confettura Abricor da cottura Gusto caratteristico di albicocca e consistenza cremosa. Origine: Emilia Romagna. Ideale farcitura e per dare maggiore resistenza al forno.	kg 5 - 3 pz.
AGO3292	Confettura liscia d'albicocca Gusto di albicocca arricchito dagli sciroppi di canditura. Origine: Emilia Romagna. Ideale per tutti gli usi.	kg 5 - 3 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	CONFETTURE LISCE, EXTRA, STRACCIATE Frutta intera rotolante I.Q.F. cotta a basse temperature e nel minimo tempo indispensabile per garantire una corretta conservazione. Controllo meticoloso di filiera e del processo produttivo. Una lunga ricerca sulle pectine naturali (mele e agrumi) ottenute unicamente per processi fisici di estrazione.	
	GELATINA DI ALBICOCCA	
AGO314O	Abrigel Gelatina liscia e trasparente preparata con albicocche e zucchero, senza aromi e senza coloranti. Origine: Emilia Romagna. Per gelatinare la frutta: aggiungere 30 g di acqua a 100 g di abrigel. Per decorare semifreddi e torte gelato: aggiungere 16 g di acqua e 10 g di destrosio. Scaldare a fuoco medio agitando, fino a completo scioglimento del gel. Distribuire a pennello o nebulizzare a pistola.	kg 5 - 3 pz.
	CONFETTURE EXTRA 70% DI FRUTTA Le Confetture Extra Agrimontana garantiscono ottime performance tecniche: tenuta alla cottura, struttura adatta alle molteplici applicazioni in pasticceria e gradevolezza al palato per gli utilizzi a freddo. Ideali per la preparazione di paste di frutta.	
AGO3179	Confettura di fragole Le fragole intere e calibrate sono cotte a basse temperature, per mantenere integro il frutto che viene tagliato solo dopo la cottura. In questo modo è garantita un'alta presenza di pezzi di frutta all'interno della confettura. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	kg 5 - 3 ρz.
AGO3612	Confettura di fragole Le fragole intere e calibrate sono cotte a basse temperature, per mantenere integro il frutto che viene tagliato solo dopo la cottura. In questo modo è garantita un'alta presenza di pezzi di frutta all'interno della confettura. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	kg 1 - 6 pz.
AGO3182	Confettura di frutti di bosco Preparata con mirtilli selvatici, lamponi, more e fragole (80% in totale) e zucchero di canna.	kg 5 - 3 pz.
AGO362O	Confettura di frutti di bosco Preparata con mirtilli selvatici, lamponi, more e fragole (80% in totale) e zucchero di canna.	kg 1 - 6 pz.
AGO3184	Confettura di albicacche La più tipica delle confetture, preparata solo con frutta italiana. Si distingue dalla confettura liscia per la presenza di piccoli pezzi di albicacca. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	kg 5 - 3 pz.
AGO3614	Confettura di albicacche La più tipica delle confetture, preparata solo con frutta italiana. Si distingue dalla confettura liscia per la presenza di piccoli pezzi di albicocca. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	kg 1 - 6 ρz.
AGO3185	Confettura di ciliegie Gradevole sapore acido, ricco di pezzi morbidi e polposi. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	kg 5 - 3 pz.
AGO3618	Confettura di ciliegie Gradevole sapore acido, ricco di pezzi morbidi e polposi. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	kg 1 - 6 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	CONFETTURE LISCE, EXTRA, STRACCIATE Frutta intera rotolante I.Q.F. cotta a basse temperature e nel minimo tempo indispensabile per garantire una corretta conservazione. Controllo meticoloso di filiera e del processo produttivo. Una lunga ricerca sulle pectine naturali (mele e agrumi) ottenute unicamente per processi fisici di estrazione.	
	CONFETTURE EXTRA 70% DI FRUTTA Le Confetture Extra Agrimontana garantiscono ottime performance tecniche: tenuta alla cottura, struttura adatta alle molteplici applicazioni in pasticceria e gradevolezza al palato per gli utilizzi a freddo. Ideali per la preparazione di paste di frutta.	
AGO3186	Confettura di pesche Le pesche tagliate in piccoli pezzi vengono delicatamente lavorate per garantire alla confettura un gradevole gusto fruttato. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	kg 5 - 3 pz.
AGO3617	Confetturo di pesche Le pesche tagliate in piccoli pezzi vengono delicatamente lavorate per garantire alla confettura un gradevole gusto fruttato. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	kg 1 - 6 pz.
AGO3188	Confettura di lamponi Rossi, delicati e gustosi lamponi, in una ricetta bilanciata con zucchero di canna e limone. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	kg 5 - 3 ρz.
AGO3615	Confettura di lamponi Rossi, delicati e gustosi lamponi, in una ricetta bilanciata con zucchero di canna e limone. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna.	kg 1 - 6 pz.
AGO3619	© Confettura di more Confettura morbida e cremosa dal colore rosso violaceo.	kg 1 - 6 pz.
AGO3621	© Confetturo di fichi Fichi bianchi preparati in una ricetta di confettura extra ricca di polpa. Origine: Cilento.	kg 1 - 6 pz.
AGO3623	Confetturo di limone Tradizionale marmellata preparata con polpa di limoni e arricchita con filetti di scorza. Origine: Sicilia - Sud Italia.	kg 1 - 6 pz.
AGO3624	Confettura di arance amare La più antica ricetta della vera marmellata da intenditori preparata con la polpa delle arance a cui sono aggiunti in cottura piccoli pezzi di scorza che donano il caratteristico gusto leggermente amaro. Preparato con 70% di frutta e zucchero di canna. Origine: Sicilia e Calabria - Sud Italia.	kg 1 - 6 pz.
AGO3633	Confettura di mele cotogne Colore chiaro e gusto asprigno tipico della cotogna.	kg 1 - 6 pz.
		l .

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	STRACCIATELLE IN LATTA L'alta percentuale di frutta e la specifica pectina utilizzata permettono una stabilità adeguata anche nelle preparazioni da forno. Ideale nel gelato come variegatura. La struttura del preparato è compatta ma elastica e questo ne agevola la stesura sia su dolci sia su gelati e semifreddi.	
AGO412O	Stracciatella di albicocche Alta percentuale di frutta e succo di albicocca: 102%. Per questa speciale ricetta sono nimpiegati gli sciroppi di canditura delle albicocche che arricchiscono il sapore e apportano zuccheri invertiti. Ideale in gelateria per l'utilizzo in variegatura.	kg 1 - 6 pz.
AGO4130	Stracciatella di arance La cottura di polpa di arancia e scorze condite in alte percentuali rende unica questa ricetta, ulteriormente arricchita dagli sciroppi di canditura. Origine: Sicilia e Calabria - Sud Italia	kg 1 - 6 pz.
AGO414O	Stracciatella di amarene Alta percentuale (102%) di amarene intere ed in pezzi e gustoso sciroppo di canditura sono i protagonisti di questa ricetta da mordere e da spatolare.	kg 1 - 6 pz.
AGO4141	Stracciatella di frutti di bosco Fragoline di bosco, mirtilli selvatici, mirtillo rosso, more e lamponi delicatamente uniti con una dolce cottura che ne mantiene i ricchi colori naturali e tanti pezzi di frutta.	kg 1 - 6 pz.
AGO4142	Stracciatella di marrons glacés Non una crema di marroni ma una vera preparazioni con pezzi interi di raffinati marroni. Selezionati per forma e sapore. Prevalentemente dal centro Italia: Appennino tosco-emiliano, province di Firenze e Bologna.	kg 1 - 6 pz.
AGO4150	Stracciatella di fichi Fichi canditi morbidi ma consistenti arricchiscono di gusto una confettura ad alto tenore di frutta: 107%. Origine: Cilento	kg 1 - 6 pz.
AGO4143	Stracciatella di pesche Alta percentuale di frutta e succo di pesca: 102%. Per questa speciale ricetta sono impiegati gli sciroppi di canditura delle pesche che arricchiscono il sapore.	kg 1 - 6 pz.
AGO4144	Stracciatella di fragole Alta percentuale di fragole: 102%. Frutti interi ed in pezzi e gustoso sciroppo di canditura sono i protagonisti di questa ricetta da mordere e da spatolare.	kg 1 - 6 pz.
AGO4145	Stracciatella di frutta esotica Frutto della passione, mango, ananas e papaya delicatamente uniti con una dolce cottura che ne mantiene i ricchi colori naturali e tanti pezzi di frutta.	kg 1 - 6 pz.
	PUREE DI FRUTTA AGRIMONTANA Le puree di frutta Agrimontana sono senza conservanti, aromi, gelificanti e addensanti. Contengono il 10% di zucchero aggiunto. La lieve pastorizzazione ne consente una conservazione anche alla temperatura di 18/20° C. Ideale per gelati, sorbetti, semifreddi, gelèes, cremosi e macarons.	
	PUREE DI FRUTTA IN ASETTICO	
AG170600	Purea di fragola	kg 1 - 5 ρz.
AG170700	Purea di lampone	kg 1 - 5 pz.
AG171100	Purea di mandarino	kg 1 - 5 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	PUREE DI FRUTTA AGRIMONTANA Le puree di frutta Agrimontana sono senza conservanti, aromi, gelificanti e addensanti. Contengono il 10% di zucchero aggiunto. La lieve pastorizzazione ne consente una conservazione anche alla temperatura di 18/20° C. Ideale per gelati, sorbetti, semifreddi, gelèes, cremosi e macarons.	
	PUREE DI FRUTTA IN ASETTICO	_
AG171200	Purea di mango	kg 1 - 5 ρz.
AG171400	Purea di frutto della passione	kg 1 - 5 pz.
	STRUTTURANTI E ALTRI INGREDIENTI PER IL GELATO Strutturanti tecnici naturali a base di farine e fibre vegetali.	
	STRUTTURANTI PER GELATO	_
AGO8200	Agrimontana Neutro Puro nucleo con funzione addensante e stabilizzante. È il punto di partenza per creare le proprie ricette aggiungendo i vari tipi di zuccheri e ingredienti caratterizzanti. Ideale sia per gelati alle creme sia per sorbetti alla frutta (poichè non contiene derivati del latte). Si consiglia di sciogliere il neutro in acqua (o latte) della ricetta a 80°C e miscelare con il mixer. Consigliato per utilizzatori esperti che desiderano avere, per ogni gusto, una ricetta. Dosaggio: 3g/kg di miscela.	kg 1 - 3 ρz.
AGO822O	Agrimontana 50 gelato Il neutro arricchito di solidi (proteine, latte in polvere e zuccheri). Consigliato per chi vuole mantenere una forte personalizzazione delle proprio ricette (sia per chi predilige la miscela unica, sia per chi usa una miscela per ogni gusto), abbassando il margine di errore della pesatura del neutro. Dosaggio: 35g/kg di miscela.	kg 1 - 6 ρz.
AGO8222	Agrimontono 50 sorbetto fibro+ Il neutro arricchito di un pacchetto strutturante di fibre vegetali naturali solubili in acqua, che favorisce il legame delle molecole di acqua aumentando la compattezza, la cremosità e la spatolabilità del sorbetto. Per una migliore struttura in vetrina si raccomanda di sciogliere lo strutturante in acqua calda 80°C e miscelare con mixer. Dosaggio: 35g/kg miscela.	kg 1 - 6 ρz.
AGO5090	Sciroppo di zuccheri per sorbetto Zuccheri (tra i quali sciroppi di canditura ad alto tenore di zuccheri invertiti) perfettamente stabilizzati per la gelateria. Dosaggio: secondo le percentuali di frutta nel sorbetto: per i frutti medi (da 300 a 330 g/kg miscela), per i frutti dolci (da 250 a 290 g/kg miscela), per il limone (400 g/kg miscela).	kg 3 - 2 pz.
	SALSE TOPPING Topping ottenuti utilizzando gli sciroppi di canditura naturalmente ricchi di zuccheri invertiti che rispettano la struttura del gelato. Ideali in gelateria e per decorare.	
AGO43003	Salsa topping amarena	kg 1,1 - 3 pz.
AGO43013	Salsa topping agrumi	kg 1,1 - 3 pz.
AGO43023	Salsa topping caramello	kg 1,1 - 3 pz.
AGO43O33	Salsa topping cioccolato Con cioccolato Domori.	kg 1,1 - 3 pz.
AGO43O4	© Salsa topping caffè Con caffè miscela Illy.	kg 1,1 - 3 pz.
AGO43O5	Salsa topping frutti di bosco	kg 1,1 - 3 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	PASTE PER LE CREME Paste grasse e zuccherine ottenute solo con ingredienti naturali e puri. Senza: aromi artificiali, coloranti, conservanti, olio di palma e i suoi derivati.	
	PASTE PURE	
AGO5067	Pasta mandorla del Val di Noto Pasta raffinata preparata con sole mandorle intere pelate e non tostate della varietà Pizzuta, Fascionello e Romana. Gusto delicato e profumato. Origine: Val di Noto Sicilia. Ideale per l'uso in gelateria e pasticceria. Dosaggio: 100-140g/l miscela.	kg 3 - 2 pz.
AGO5O96	Posto noce di Sorrento Pasta pura dal gusto aromatico e caratteristico. Origine: Sorrento - Sud Italia. Ideale per l'uso in gelateria e pasticceria. Dosaggio: 60-80 g/l miscela.	kg 1 - 3 pz.
	PASTE PER CREME	
AGO4200	Posto voniglio Bourbon Con estratto naturale di vaniglia Bourbon, con un aspetto puntinato dovuto ai semi del baccello. Origine: Madagascar. Ideale per l'uso in gelateria e pasticceria. Dosaggio: 50-70g/I miscela	kg 1,4 - 6 pz.
AGO42O2	Pasta alla liquirizia Pasta preparata esclusivamente con liquirizia calabra e zucchero. Origine: Calabria. Ideale per l'uso in gelateria e pasticceria. Dosaggio: 80-100 g/l miscela	kg 1,4 - 6 pz.
AGO42O3	Posto al caramello Pasta preparata con l'utilizzo di zuccheri caramellizzati senza l'impiego di coloranti ed aromi. Ideale in gelateria per gelato panna cotta e caramello. Dosaggio: 80-100 g/l miscela	kg 1.4 - 6 pz.
AGO4201	Pasta alla menta bianca del Piemonte Pasta preparata con estratto naturale di menta del Piemonte, connotata dal suo naturale colore bianco. Origine: Piemonte. Ideale in gelateria e pasticceria, abbinata al cioccolato (after eight).	kg 1,4 - 6 pz.
AGO422O	Pasta alla zabajone Pasta zuccherina caratterizzante con tutto il sapore di tuorlo d'uovo e di Marsala. Origine: Sicilia. Ideale per gelateria e pasticceria. Dosaggio: 100-130 g/l miscela.	kg 1,3 - 6 pz.
AGO4221	Pasta al cocco Pasta di cocco con scaglie di cocco. Origine: Sri Lanka. Ideale in gelateria e pasticceria. Dosaggio: 80-100 g/l miscela.	kg 1,4 - 6 pz.
AGO5070	Pasta al caffè Illy Pasta fine di caffè arabica Illy e zucchero. Origine: Colombia, Guatemala, Kenya, Etiopia, India, El Salvador, Costa Rica, Messico, Panama e Honduras. Per gelateria e pasticceria. Dosaggio: 4,5% sulla miscela.	kg 1 - 3 pz.
AGO5075	Estratto liquido al caffè Illy Estratto puro realizzato con miscela di caffè Illy, si presenta in forma liquida, altamente concentrata. Origine: Colombia, Guatemala, Kenya, Etiopia, India, El Salvador, Costa Rica, Messico, Panama e Honduras. Per gelateria e pasticceria. Dosaggio: massimo 3% sulla miscela.	kg 1 - 3 pz.



Conosciuto come il "Miglior cioccolato Belga".

Callebaut produce cacao e cioccolato di alta qualità.

La gamma Callebaut dà al cliente la certezza

di avere il cioccolato perfetto per ogni applicazione.

CODICE DESCRIZIONE PESO/FORMATO **RUBY RB1** LA QUARTA TIPOLOGIA DI CIOCCOLATO. Le fave di cacao Ruby crescono nei paesi in cui si coltiva normalmente il cacao, come il Brasile, l'Ecuador e la Costa d'Avorio. Non sono nè i geni nè l'origine del cacao a determinare le caratteristiche delle fave Ruby. È la presenza naturale di alcuni componenti tipici, che conferiscono al cacao il profilo delle fave Ruby e ne determinano il colore e il gusto senza aggiunta di coloranti e aromi alla frutta. Abbandonatevi al suo colore rosato e perdetevi nell'intensità del suo gusto fruttato dalle note fresche e aspre. Il suo gusto e il suo colore inconfondibili vi invitano a provare combinazioni uniche e ad esplorare nuove idee per la produzione di dolciumi, pasticcini e dessert. Grazie alla sua fluidità, Ruby RB1 è perfetto per una vasta gamma di applicazioni che vanno dai cioccolatini alle mousse per dolci e molto altro. RB1 può diventare la scintilla in grado di accendere una creatività tutta nuova. BCCHR-R35RB1-554 Ruby RB1 in callets kg 10 - 2 pz. kg 2,5 - 4 ρz. BCCHR-R35RB1-E5-U7O Ruby RB1 in callets

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	PRODOTTI A BASE DI CACAO Ingredienti a base di cacao puro per sperimentare il cioccolato in maniera inedita. Realizzati con le fave di cacao migliori. Perfetti per creare raffinate ricette di cioccolato personalizzate.	
	CACAO	
BCDCP-22WO-VH-74O	Van Houfen cacao 22/24 rosso bruno Cacao dal colore rosso bruno perfetto per colorare e dare aroma a impasti, creme etc. Ottimo in pasticceria e in gelateria.	kg 5 - 4 pz.
BCDCP-22W117-VHEO-76O	Van Houten cacao 22/24 rosso bruno Cacao dal colore rosso bruno perfetto per colorare e dare aroma a impasti, creme etc. Ottimo in pasticceria e in gelateria.	kg 1 - 6 pz.
BCCP-776	Cacao 22/24 extra chiaro Cacao dal colore chiaro, perfetto in pasticceria.	kg 1 - 20 pz.
	MASSA DI CACAO	
BCCM-CAL-E5-U7O	Massa di cacao 55-57% Ideale per aromatizzare e controbilanciare la dolcezza nelle mousse e nelle creme con un gusto più intenso e un colore di cioccolato più profondo.	kg 2,5 - 4 pz.
	BURRO DI CACAO	
BCNCB-HDO3-654	Burro di cacao callets Burro di cacao ottenuto da fave tostate intere e pressate. Gusto e colore neutri.	kg 3 - 4 pz.
BCNCB-HD7O6-W44	Burro di cacao Mycryo 100% puro burro di cacao in polvere sottile. Naturale e perfetto per temperare e friggere. Per temperare: aggiungere 2% di Mycryo al cioccolato già correttamente sciolto, miscelare ed è sciolto. Per friggere/grigliare: ricoprire gli ingredienti freschi da friggere o grigliare con Mycryo.	kg 0,6 - 10 ρz.
	FINISSIMO CIOCCOLATO BELGA Prodotto in Belgio dalle fave al cioccolato. Un gusto unico e rotondo. Lavorabilità eccellente per un risultato perfetto. Realizzato con cacao sostenibile. Ideale per creare accostamenti con una varietà infinita di aromi: frutti, erbe, spezie, ecc.	
	FONDENTE	
BC811NV-E5-U71	Copertura cioccolato fondente 54% • • • • • Cioccolato cremoso e ben bilanciato con una leggera nota di vaniglia.	kg 2,5 - 8 pz.
BC60-40-38NV-554	Copertura cioccolato fondente 60% •••• Fondente, amaro e ad alto contenuto di cacao.	kg 10 - 2 ρz.
BC7O-3O-38-E5-U71	Copertura cioccolato fondente 70% ••• Cioccolato fondente extra amaro con una notevole impronta di cacao tostato.	kg 2,5 - 8 ρz.

Molto viscoso

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	FINISSIMO CIOCCOLATO BELGA Prodotto in Belgio dalle fave al cioccolato. Un gusto unico e rotondo. Lavorabilità eccellente per un risultato perfetto. Realizzato con cacao sostenibile. Ideale per creare accostamenti con una varietà infinita di aromi: frutti, erbe, spezie, ecc.	
	AL LATTE	
BC823NV-E5-U71	© Copertura cioccolato al latte 34-36 ♦ ♦ ♦ € Cioccolato caratterizzato da un connubio perfetto di cacao, latte e caramello.	kg 2,5 - 8 pz.
BC826N-NV-554	Copertura cioccolato al latte 34-36 • • • • Cioccolato cremoso con gusto di caramello e una nota biscottata speziata.	kg 10 - 2 pz.
	BIANCO	
ВСW3-E5-U71	© Cioccolato bianco Velvet •• • • Gusto di latte cremoso e intenso con un tocco di dolcezza.	kg 2,5 - 8 pz.
	GIANDUIA	
BCGIA-D2-144	Miscela cremosa di cioccolato fondente e pasta di nocciole a tostatura media.	kg 5 - 5 ρz.
BCGIA-144	Gianduia al latte Miscela cremosa di cioccolato al latte e pasta di nocciole a tostatura media.	kg 5 - 5 ρz.
	GOLD	
BCCHK-R30GOLD-E5-U70	Gold Il cioccolato gold presenta un gusto di caramello intenso ma al contempo bilanciato, arricchito da un ricco bouquet di toffee, burro, panna e un sorprendente pizzico di sale.	kg 2,5 - 4 ρz.
	CIOCCOLATO DA FORNO Il classico cioccolato da farcitura per panetteria e pasticceria. Ideale per saccottini, croissant, basi per dolci e pasticcini. Intenso gusto di cacao. Resistente al calore fino a 180°C. Disponibile in diverse forme, dimensioni e consistenze.	
	CHUNKS	
BCCHD-CU-20V115N-552	Chunks fondente Gusto intenso e delizioso di cioccolato fondente che rimane croccante anche dopo la cottura. (45,5% min. sostanza secca)	kg 2,5 - 4 pz.
BCCHD-CU-20X014-471	Chunks fondente Gusto intenso e delizioso di cioccolato fondente che rimane croccante anche dopo la cottura. (39,1% min. sostanza secca)	kg 10 - 1 ρz.
BCCHM-CU-17X259-552	Chunks al latte Gusto intenso e delizioso di cioccolato al latte con note cremose di caramello, rimane croccante anche dopo la cottura. (25,8% min. sostanza secca, 19,4% min. sostanza secca del latte)	kg 2,5 - 4 pz.
BCCHM-CU-20X023-471	Chunks al latte Gusto intenso e delizioso di cioccolato al latte con note cremose di caramello, rimane croccante anche dopo la cottura. (25% min. sostanza secca, 23,6% min. sostanza secca del latte)	kg 10 - 1 pz.
BCCHW-CU-18VO2NV-552	Chunks bionco Cioccolato bianco dal gusto piacevolmente intenso, rimane croccante anche dopo la cottura. (22,5% min. sostanza secca)	kg 2,5 - 4 pz.
BCCHW-CU-20V001-471	Chunks bianco Cioccolato bianco dal gusto piacevolmente intenso, rimane croccante anche dopo la cottura. (20% min. sostanza secca)	kg 10 - 1 ρz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	CIOCCOLATO DA FORNO Il classico cioccolato da farcitura per panetteria e pasticceria. Ideale per saccottini, croissant, basi per dolci e pasticcini. Intenso gusto di cacao. Resistente al calore fino a 180°C. Disponibile in diverse forme, dimensioni e consistenze.	
	GOCCE	
BCVH-9466-554	Gocce XS Gocce di cioccolato ultrapiccole per dare un tocco croccante e un intenso gusto di cioccolato ai prodotti da forno. (43,5% min di sostanza secca)	kg 10 - 2 ρz.
BCVH-9410-554	Gocce M Gocce di grandezza media per dare un tocco croccante e un intenso gusto di cioccolato ai prodotti da forno. (48% min di sostanza secca)	kg 10 - 2 pz.
BCVH-9401-554	Gocce L Gocce di cioccolato extra large per dare un tocco croccante e un intenso gusto di cioccolato ai prodotti da forno. (48% min di sostanza secca)	kg 10 - 2 pz.
	BASTONCINI	
BCTB-55-8-356	Bostoncini S (8 cm) Gusto di cioccolato intenso, ricco di cacao e piacevolmente croccante. (44% min di sostanza secca)	kg 1,6 - 15 pz.
	PRODOTTI DA RICOPERTURA Oltre ad offrire una vasta gamma di cioccolati, Callebaut mette a vostra disposizione una vasta gamma di eccellenti surrogati al cioccolato. Ideali per ricoperture e glassature di alta qualità.	
	COPERTURE TOP	
BCILD-07610-437	Surrogato top extra fondente extra amaro ••••• Sapore molto intenso di cacao. Alto contenuto di cacao, 34% materia grassa. Senza grassi idrogenati.	kg 12 - 1 pz.
BCISM-Q8013-552	Surrogato al latte easymelt •••• Gusto coinvolgente al latte e caramello. Senza grassi idrogenati.	kg 2,5 - 4 ρz.
BCILW-07611-437	Surrogato top bianco ••••• Bilanciato sapore di latte e vaniglia. Solidi latte 23%, 34% materia grassa. Senza grassi idrogenati.	kg 12 - 1 pz.
BCILD-07032NV-438	Surrogato fondente NV Sapore intenso di cacao. Senza grassi idrogenati.	kg 20 - 1 ρz.
	COPERTURE CHOCOPLUS	
BCILD-L5347NV-437	Surrogato fondente choco plus extra fluido 🌢 🌢 🌢 🌢 Sapore molto intenso di cacao. Alto contenuto di cacao, 38% materia grassa.	kg 12 - 1 pz.
BCILD-05348NV-437	Surrogato fondente eco plus ••• Surrogato al sapore di cioccolato fondente. Altissimo contenuto di cacao, 35% materia grassa.	kg 12 - 1 pz.
BCILM-N5349NV-437	Surrogato al latte choco plus •••• Gusto coinvolgente di latte e caramello. Solidi del latte 17,5%, materia grassa 36%.	kg 12 - 1 pz.
BCILW-Q535ONV-437	Surrogato bianco choco plus 🌢 🌢 🌢 Intenso sapore di latte e vaniglia. Solidi del latte 21%, materia grassa 33%.	kg 12 - 1 pz.

Molto viscoso
 Mol

♦ ♦ ♦ ♦ Molto fluido

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	CREME, GLASSE E AROMATIZZAZIONI Gusto intenso di cioccolato per ogni creazione e pronte all'uso.	
	CREME	
BCN16-OH4O-TO6	Crema dell'artigiano fondente Una pasta per prodotti da forno a base di cioccolato fondente con una consistenza cremosa e un gusto strepitoso. Resistente alla cottura e senza grassi idrogenati.	kg 10 - 1 ρz.
BCNO5-OH4O-TO6	Crema dell'artigiano nocciola Una pasta per prodotti da forno a base di nocciola con una consistenza cremosa e un gusto strepitoso. Resistente alla cottura e senza grassi idrogenati.	kg 10 - 1 ρz.
BCFNN-Q064IS-T06	Crema dell'artigiano gianduia Crema di nocciola con l'aggiunta di cacao in polvere. Resistente alla cottura e senza grassi idrogenati.	kg 10 - 1 pz.
BCVOO-OH35-ITWNV-TO6	Crema dell'artigiano bianca Un gusto dolce di caramello e cioccolato bianco con una consistenza vellutata e cremosa. Senza grassi idrogenati.	kg 10 - 1 pz.
	GLASSE E AROMATIZZAZIONI	
BCFWD-41CHOCSH-Z35	ChocOshine dark Glassa fondente e brillante al cioccolato (41% cioccolato), pronta all'uso.	kg 6 - 1 pz.
BCV21-OH35NV-TO6	Crema dell'artigiano extra bitter Consistenza morbida, cremosa e vellutata. Altissimo contenuto di cacao in polvere.	kg 10 - 1 pz.
	COPERTURE DI CIOCCOLATO PER GELATO Delizie ghiacciate che rinfrescano il palato ma scaldano in cuore. Elevato contenuto di burro di cacao ad indurimento rapido. Restano lavorabili a lungo: quando si devono ricoprire numerosi pezzi o durante il servizio, questi cioccolati rimangono fluidi. Ideali per stracciatelle o per ricoprire le creazioni (porzioni di gelato, gelato in stecco, dolci, praline o dessert ghiacciati)	
	CIOCCOLATO ICE	
BCICE-45-DNV-552	Ice-choc fondente Intenso gusto di cioccolato per ricoprire le creazioni di gelato di un croccante guscio di cioccolato. 100% burro di cacao.	kg 2,5 - 4 ρz.
BCICE-45-MNV-552	Ice-choc al latte Gusto di cioccolato cremoso e caramellato, per rivestire il gelato di un croccante guscio di cioccolato. 100% burro di cacao.	kg 2,5 - 4 pz.
BCICE-43-RUBY-552	Ice-choc Ruby Dalle fave naturalmente color rubino, la quarta tipologia di cioccolato che fa impazzire i foodlovers per le sue tonalità rosa ed il gusto delicato.	kg 2,5 - 4 pz.
BCICE-42-GOLD-552	Ice-choc Gold Il nuovo cioccolato dal delicato gusto al caramello, ideale per realizzare un fantastico variegato croccante, ricoprire stecchi, dessert e praline di gelato.	kg 2.5 - 4 pz.
BCICE-50-WNV-552	Ice-choc bionco Cioccolato bianco per ricoprire creazioni di gelato e dessert gelato. 100% burro di cacao.	kg 2,5 - 4 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	COPERTURE DI CIOCCOLATO PER GELATO Delizie ghiacciate che rinfrescano il palato ma scaldano in cuore. Elevato contenuto di burro di cacao ad indurimento rapido. Restano lavorabili a lungo: quando si devono ricoprire numerosi pezzi o durante il servizio, questi cioccolati rimangono fluidi. Ideali per stracciatelle o per ricoprire le creazioni (porzioni di gelato, gelato in stecco, dolci, praline o dessert ghiacciati)	
	COPERTURE PER STRACCIATELLA	
BCYYD-A6O32-651	Pinguino fondente Colore scuro intenso e gusto amaro.	kg 5 - 1 pz.
BCYPD-A6O31-651	Pinguino extra fondente Cioccolato fondente (73%) per stracciatella e per ricoprire creazioni di gelato e dessert gelato.	kg 5 - 1 pz.
BCYPW-K9537IT-651	Pinguino bianco Cioccolato bianco cremoso (80%) dal gusto delicato e totalmente coprente.	kg 5 - 1 pz.
	CIOCCOLATO PER GUARNIRE Per un tocco divertente ma sofisticato. Realizzati al 100% con cioccolato Callebaut. Ottimi per creare particolari effetti e decorazioni o per guarnire gelati, bevande, tartufi, praline, dolci e dessert al piatto.	
	TRUCIOLI	
BCCHD-BS-12936-999	Fondente Realizzati con cioccolato fondente al 100%, i trucioli aggiungono un tocco sofisticato e festivo a creazioni di pasticceria e bevande al cioccolato.	kg 1 - 4 pz.
BCCHF-BS-12941C-999	Fragola I trucioli di cioccolato aromatizzato alla fragola aggiungono un tocco sofisticato e festivo a qualsiasi creazione.	kg 1 – 4 pz.
	CODETTE DI CIOCCOLATO	
BCCHK-D-E2-U68	Fondente Piccoli vermicelli croccanti e dall'aspetto lucido al cioccolato fondente con un gusto di cacao intenso.	kg 1 - 6 pz.
BCCHK-M-E2-U68	Al lotte Piccoli vermicelli croccanti e dall'aspetto lucido con un buon gusto di cioccolato al latte e note di caramello.	kg 1 - 6 pz.
BCCHK-W-E2-U68	Bianco Piccoli vermicelli croccanti e dall'aspetto lucido in cremoso cioccolato bianco.	kg 1 - 6 ρz.
	TAZZINE DI CIOCCOLATO	
BCCHD-CP-10631-999	Marie-Charlotte fondenti Tazzine scolpite basse che sembrano fatte a mano. Fondo Ø 55 mm - top Ø 60 mm - H 35 mm	kg 2,4 - 135 ρz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	CIOCCOLATO PER GUARNIRE Per un tocco divertente ma sofisticato. Realizzati al 100% con cioccolato Callebaut. Ottimi per creare particolari effetti e decorazioni o per guarnire gelati, bevande, tartufi, praline, dolci e dessert al piatto.	
	CROCCANTI CONSISTENZE	
BCCEDCCDICRISP809	© Crispearls fondente Piccole perle brillanti di cioccolato fondente con un cuore croccante di biscotto.	kg 0,8 - 4 pz.
BCCEMCC25CRISP8O9	Crispearls al latte Piccole perle brillanti di cioccolato al latte con un cuore croccante di biscotto.	kg 0,8 - 4 pz.
BCCEWCCWICRISP809	© Crispearls bianco Piccole perle brillanti di cioccolato bianco con un cuore croccante di biscotto.	kg 0,8 - 4 pz.
BCCEF-CC-STRAWB-809	Crispearls alla fragola Piccole perle brillanti al gusto di fragola e confetto colorato con un cuore croccante di biscotto.	kg 0.8 - 4 pz.
BCCCEFCCCARAMEL-W97	Crispearls al cioccolato caramello salato Piccole perle brillanti di cioccolato al latte e caramello con un cuore croccante di biscotto tostato.	kg 0,8 - 4 pz.
BCM-7PAIL-401	Poilletè Feuilletine Sottili scaglie di biscotto francese croccante.	kg 2,5 - 4 ρz.
	DECORAZIONI VARIE	
BCCHD-DC-13962-999	© Standard decoration dark Decorazione fantasiose in 5 forme diverse. 50 mm H.	kg 1 – 12 pz.
BCCHD-DC-13965-999	Mini cake tops round dark Dischi traforati in stile rete per decorare la superficie dei dolci.	kg 0,78 - 12 ρz.
BCSPLIT-4-D-E2-U68	Scaglie di cioccolato S dark Piccoli fiocchi al gusto di cioccolato fondente intenso, di forma irregolare e con effetto lucido. Dimensioni: 1,5-2,7 mm	kg 1 - 6 pz.
BCSPLIT-4-M-E2-U68	Scaglie di cioccolato S Milk Piccoli fiocchi croccanti al gusto di cioccolato al latte e caramello, di forma irregolare e con effetto lucido. Dimensioni: 1,5-2,7 mm	kg 1 - 6 pz.

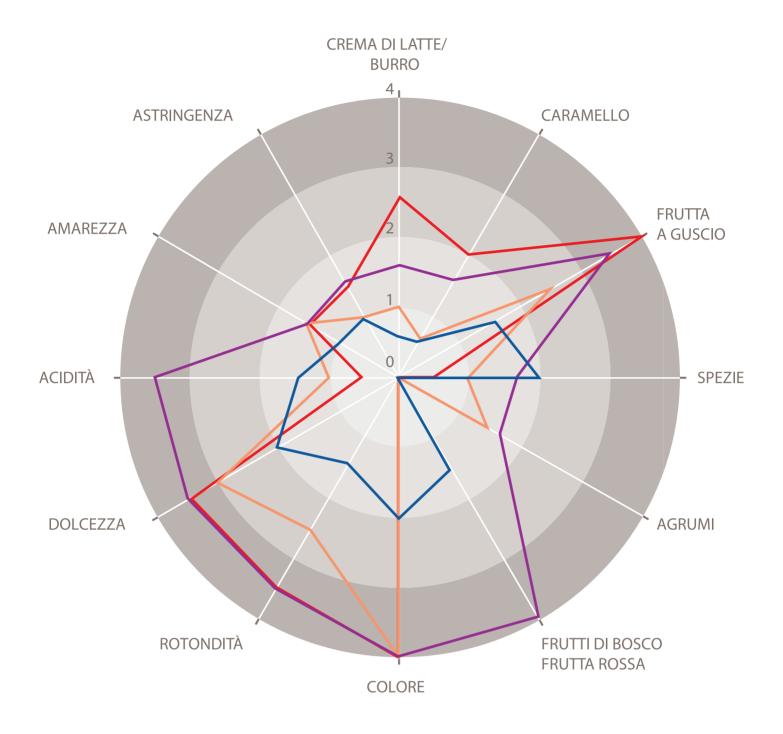
CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	LINEA GELATERIA	
	CHOCOGELATO Preparato per il gelato al cioccolato	
BCMXD-ICE52-EO-V99	ChocoGelato nero 52,5% di cioccolato fondente	kg 1,6 - 10 ρz.
BCMXD-ICE60-E0-V99	ChocoGelato extra fondente 60% di cioccolato fondente	kg 1,6 - 10 ρz.
BCMXD-ICE61-EO-V99	© ChocoGelato fondente 61,5% di cioccolato fondente	kg 1,6 - 10 ρz.
BCMXW-ICE7O-EO-V99	ChocoGelato bianco 70% di cioccolato bianco	kg 1,6 - 10 ρz.
BCMXK-ICE60-E0-V99	ChocoGelato Gold 60% di cioccolato al caramello	kg 1,6 - 10 ρz.
BCMXD-ICE46GS-EO-V99	ChocoGranita fondente 46,5% di cioccolato fondente	kg 0,8 - 10 ρz.
	CHOCOBASE Base per il gelato al cioccolato fondente	
BCMXD-ICE1OSF-EO-V99	© ChocoBase 10% di cioccolato fondente	kg 0,8 - 10 ρz.
BCMXM-ICE25-EO-V99	ChocoBase al latte 20% di cioccolato al latte	kg 0,8 - 10 ρz.
	CHOCOCREMA Perfetta per il cremino	
BCFNN-01239-E0-U50	ChocoCrema nocciola 12% di nocciole	kg 3 - 2 ρz.
BCFND-M0938-E0-U50	ChocoCrema nero 16% di cioccolato fondente	kg 3 - 2 pz.
BCFNW-M4O15-EO-U5O	ChocoCrema bianco 5% di cioccolato bianco	kg 3 - 2 pz.
BCFNF-M42GOLD-EO-U5O	ChocoCrema Gold 100% ricetta unica gold	kg 3 - 2 pz.
	RIVESTIMENTI PER GELATO Perfetti per la stracciatella	
BCICE-45-DNV-552	Ice-Choc fondente 100% cioccolato	kg 2,5 - 4 ρz.
BCICE-45-MNV-552	Ice-Choc latte 100% cioccolato	kg 2,5 – 4 pz.
BCICE-50-WNV-552	Ice-Choc bianco 100% cioccolato	kg 2,5 - 4 ρz.
BCYYD-A6O32-651	Pinguino fondente Colore scuro intenso e gusto amaro	kg 5 - 2 ρz.
BCYPD-A6031-651	Pinguino extra fondente 73% cioccolato fondente	kg 5 - 2 ρz.
BCYPW-K9537IT-651	Pinguino bianco 80% cioccolato bianco cremoso	kg 5 - 2 ρz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	LINEA GELATERIA CHOCOGRATTATO Polvere di puro cioccolato	
BCM-6CHRA-P-EO-X27	ChocoGrattato 62% min di solidi di cacao	kg 0,8 - 10 pz.
BC811-E5-U71	FINISSIMO CIOCCOLATO BELGA Fondente 54,5% min di solidi di cacao	kg 2,5 - 8 pz.
BC80-20-44-E5-U71	Fondente 80% min di solidi di cacao	kg 2,5 - 8 pz.
BC7O-3O-38-E5-U71	Fondente 70,5% min di solidi di cacao	kg 2,5 - 8 pz.
	COLLEZIONE CIOCCOLATI ORIGINE Singola origine	
BCCHD-Q67MAD-T68	Madagascar-fondente 67,4% min di solidi di cacao	kg 2,5 - 8 pz.
BCCHD-Q68BRA-2B-U75	Brazil-fondente 66,8% min di solidi di cacao	kg 2,5 - 8 pz.
BCCHD-R731EQ-E5-U7O	Ecuador fondente 70,4% min di solidi di cacao	kg 2,5 - 8 pz.
BCSAOTHOME-E5-U7O	Sao Thomé fondente 70% min di solidi di cacao	kg 2,5 - 8 pz.
	BLEND ORIGINS	
BCCHD-H8O47KMBE5-U7O	Kumabo fondente 80,1% min di solidi di cacao	kg 2,5 - 8 ρz.
BCCHD-L7243STGE5-U7O	W Kumabo fondente 72,2% min di solidi di cacao	kg 2.5 - 8 pz.
		I

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	LINEA GELATERIA	
	CRISPEARLS	
BCCED-CC-DICRISP-W97	Fondente 84% min di cioccolato - 50,2% min di solidi di cacao 15% min di biscotto croccante	kg 0,8 - 4 pz.
BCCEM-CC-MICRISP-W97	Latte 84% min di cioccolato - 28,7% min di solidi di cacao 15% min di biscotto croccante	kg 0,8 - 4 pz.
BCCEW-CC-W1CRISP-W97	Bianco 84% min di cioccolato - 25,2% min di solidi di cacao 15% min di biscotto croccante	kg 0,8 - 4 pz.
BCCEF-CC-STRAWB-W97	Fragola 84% min di cioccolato - 15% min di biscotto croccante	kg 0,8 - 4 pz.
BCCEF-CC-CARAMEL-W97	© Caramello salato 84% min di cioccolato - 15% min di biscotto croccante	kg 0,8 - 4 ρz.
	VAN HOUTEN PRODUCT OVERVIEW Cacao in polvere	
BCDCP-OIR1O2-VH-61V	Bruno scuro rotondo 100% cacao altamente sgrassato, meno dell'1% burro di cacao.	kg 0,75 - 6 ρz.
BCNCP-10C101VHEO-760	Bruno chiaro naturale 100% cacao - 10/12% burro di cacao	kg 1 - 6 pz.
BCDCP-20R118-VH-760	Camerun rosso solido 100% cacao - 20/22% burro di cacao	kg 1 - 6 pz.
BCDCP-10Y352-VH-760	Nero intenso profondo 100% cacao - 10/12% burro di cacao	kg 1 - 6 pz.
BCDCP-22W117VHEO-76O	Bruno caldo corposo 100% cacao - 22/24% burro di cacao	kg 1 - 6 pz.
	MASSA DI CACAO	
BCDCL-3P524VHEO-760	Bruno profondo intenso 100% massa di cacao - 52/56% burro di cacao	kg 1 - 6 pz.
		I







SUR DEL LAGO ARRIBA NACIONAL SAMBIRANO MOROGORO

Domori

Da anni l'azienda Domori si è affermata nel mondo del gourmet, ricevendo riconoscimenti internazionali per la purezza e la qualità del suo prodotto, ma anche per il suo essere un'icona di tradizione nella degustazione del cioccolato.

Domori

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	IL CIOCCOLATO DOMORI	
	DOMORI PURA ORIGINE ECUADOR - TRINITARIO	
AGOO819	Arriba Nacional (copertura fondente) 72% in pastiglie Copertura fondente, pura origine (senza ibridazioni del CCN51). Note di nocciola, banana e agrumi. Fresco e delicato. Destinazione di utilizzo: tavolette, prodotti da forno (dolci e torte da ricorrenza), semifreddi, gelati e sorbetti, cremosi, mousse, ganache, ricopertura, modellatura.	kg 5 - 2 pz.
AGO0817	Arriba Nacional (copertura fondente) 62% in pastiglie Copertura fondente, pura origine (senza ibridazioni del CCN51). Note di nocciola, banana e agrumi. Fresco e delicato. Destinazione di utilizzo: tavolette, prodotti da forno (dolci e torte da ricorrenza), semifreddi, gelati e sorbetti, cremosi, mousse, ganache, ricopertura, modellatura.	kg 5 - 2 pz.
AGO0904	Arriba Nacional granella 3mm senza polvere 56% Copertura fondente, pura origine (senza ibridazioni del CCN51). Note di nocciola, banana e agrumi. Fresco e delicato. Destinazione di utilizzo: come variegatura in cremosi e gelati.	kg 5 - 2 pz.
AGO0898	Arriba Nacional (copertura al latte) 36% in pastiglie Copertura al latte. Destinazione di utilizzo: tavolette, prodotti da forno (dolci e torte da ricorrenza), semifreddi, gelati e sorbetti, cremosi, mousse, ganache, ricopertura, modellatura.	kg 5 - 2 pz.
	PURA ORIGINE MADAGASCAR - TRINITARIO	
AGOO896	Sambirano (copertura fondente) 72% in pastiglie Copertura fondente. Note di frutti rossi accompagnati da una gradevole acidità. Dolce e rotondo, grande persistenza. Destinazione di utilizzo: tavolette, prodotti da forno, semifreddi, gelati, cremosi, mousse, ganache, ricopertura, modellatura.	kg 5 - 2 pz.
	PURA ORIGINE VENEZUELA - TRINITARIO	
AGO0812	Sur del Lago 100% in pastiglie Massa di cacao. Note di mandorle e caffè. Grande finezza, rotondità e persistenza. Destinazione di utilizzo: semifreddi, gelati, sorbetti, cremosi, mousse, ganache.	kg 5 - 2 pz.
AGOO897	Sur del Lago (copertura fondente) 72% in pastiglie Copertura fondente. Note di mandorle e caffè. Grande finezza, rotondità e persistenza. Destinazione di utilizzo: tavolette, prodotti da forno, semifreddi, gelati, cremosi, mousse, ganache, ricopertura, modellatura.	kg 5 - 2 pz.
100001	PURA ORIGINE TANZANIA - TRINITARIO	
AGOO914	Morogoro 100% in postiglie Massa di cacao. Primario gusto di cacao, dalle note speziate e legnose, senza i difetti tipici del cacao Forastero (acidità, amarezza, astringenza). Destinazione di utilizzo: semifreddi, gelati, sorbetti, cremosi, mousse, ganache.	kg 5 - 2 pz.
	CACAO IN POLVERE	
AGOO616	Cacao aromatico in polvere 22-24% Cacao in polvere a bassa alcalinizzazione non potassato. Destinazione di utilizzo: gelati, decorazioni, prodotti da forno (dolci e torte da ricorrenza).	kg 5 - 1 ρz.

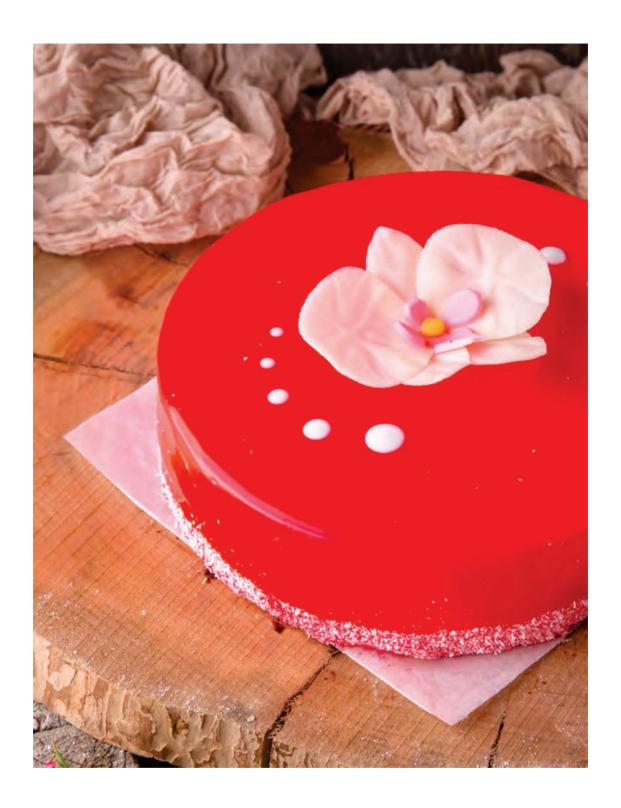


Azienda che offre una vasta gamma di prodotti, quali ad esempio marmellate, canditi, frutta secca e aromi, destinati ai laboratori di pasticceria e industria dolciaria.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	DECORAZIONI	
AM285M	Pepita di cioccolato arlecchino	kg 1 - 1 pz.
AM290	Diavolini fini	kg 1 - 1 pz.
AM2299	Codetta di zucchero mista	kg 1 – 1 ρz.
AMTIIF	Riccioli di cioccolato fondente	kg 1 – 1 pz.
AMTIIL	Riccioli di cioccolato al latte	kg 1 – 1 pz.
AMTIIB	Riccioli di cioccolato bianco	kg 1 – 1 pz.
AMPO7	Codetta di cioccolato fondente	kg 1 - 10 pz.
AMP92	Codetta di cioccolato avorio	kg 1 - 10 pz.
AM915	Scaglietta di cioccolato fondente	kg 1 - 10 pz.
AM917	Scaglietta di cioccolato avorio	kg 1 - 10 pz.
AMP14	⊕ Gocce di puro cioccolato ☐	kg 1 - 10 ρz.
	FRUTTA CANDITA	
AM547	Ciliegie miste Ciliegie intere, rosse, bianche e verdi.	kg 5 - 1 pz.
AMF13N	Arancia a cubetti naturale senza conservanti	kg 5 - 1 pz.
AM52ON	Cedro a cubetti naturale senza conservanti	kg 5 - 1 pz.
AM565C	Pere a cubetti naturali senza conservanti	kg 5 - 1 pz.
AMF36N	Pesche a cubetti naturale senza conservanti	kg 5 - 1 pz.
AMF41N	Albicocche a cubetti naturale senza conservanti	kg 5 - 1 pz.
AMANAN	Ananas a segmenti naturale senza conservanti	kg 5 - 1 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	FRUTTA CANDITA	
AMPRFB2	Frutti di bosco semicanditi	kg 5 - 1 pz.
AMPRFS1	Fragoline di bosco semicandite	kg 5 - 1 ρz.
AM490	Macedonia di frutta	kg 0,9 - 12 ρz.
	CONFETTURE Tutte le confetture "tipo oro" sono senza conservanti e coloranti. Sono indicate nell'utilizzo da forno.	
AM6OOF1	Confettura di albicocche "tipo oro"	kg 10 - 1 pz.
AM600F0	Confettura di albicocche "tipo oro"	kg 5,5 - 1 pz.
AM600F02	Confettura di albicocche	kg 1 – 1 pz.
AM615FO	Confettura ai frutti di bosco "tipo oro"	kg 5,5 - 1 ρz.
AM615FO1	Confettura ai frutti di bosco	kg 1 - 1 pz.
AM623FO	Confettura alle fragole "tipo oro"	kg 5,5 - 1 pz.
AM626FO	Confettura ai lamponi "tipo oro"	kg 5,5 - 1 pz.
AM626FO1	Confettura ai lamponi	kg 1 – 1 pz.
AM6O6L	Confettura di ciliegie per crostate	kg 4,7 - 1 pz.
	AMARENE	
AMF21L	Amarena tanto frutto 90% vol.	kg 5 - 1 pz.
AM701	(ii) Amarene Kirschen allo sciroppo	kg 2,16 - 6 pz.
	GELATINE	
AM8OOL	Ambrogel a caldo	kg 4,7 – 1 pz.
AM8OOFS	Ambrogel a freddo	kg 5 - 1 pz.
	ZUCCHERI	
AM953	Sciroppo di glucosio	kg 10 - 1 pz.
AMV4O1	⊕ Sciroppo di glucosio	kg 0,28 - 12 ρz.
AMP28	Zucchero invertito	kg 15 – 1 pz.
AM5971	① Zucchero a velo	kg 1 - 10 ρz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	FRUTTA SECCA	
AM939	Mandorle dolci pelate	kg 1 - 10 ρz.
AM935	Mandorle dolci pelate	kg 10 - 1 pz.
AMFSOO	Mandorle affettate	kg 1 - 10 ρz.
AMFSO5	Parina di mandorle	kg 0,5 - 20 ρz.
AM942	Nocciole tostate	kg 2,5 - 1 pz.
AM942F	Parina di nocciola tostata	kg 5 - 4 pz.
AMP73		kg 0,5 - 16 ρz.
AMP12		kg 1 - 10 ρz.
AMG977	Uva sultanina australiana	kg 12,5 - 14 ρz.
	VARIE	
AM9631 AMP381	Pecola di patate Amido di riso	kg 1 - 1 pz.
AMP861	Mamido di mais	kg 1 - 1 pz. kg 1 - 1 pz.
	TOPPINGS	
AMIAMARENA	Topping amarena	kg 1,1 - 6 ρz.
AM2FRAGOLA	Topping fragola	kg 1,1 - 6 ρz.
AM3F.BOSCO	Topping frutti di bosco	kg 1,1 - 6 ρz.
AM5CIOCCOLATO AM6NOCCIOLA	Topping cioccolato Topping nocciola	kg 1,1 - 6 pz.
AM7CARAMELLO	Topping nocciola Topping caramello	kg 1,1 - 6 ρz. kg 1,1 - 6 ρz.
ALL ON THE LEE	a ropping carament	kg 1,1 0 p2.



Galatea

Galatea offre una gamma di semilavorati molto funzionali per la pasticceria e realizzati con passione etica, secondo natura.

Galatea

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	LINEA GOLOSA	
GA78307	Nucleo stobilizzo Ottimo stabilizzante naturale per panna fresca. Evita la sineresi (perdita d'acqua). In abbinamento all'articolo "Meringa pronta" diventa un grande sostituto della colla di pesce in semifreddi, mousse e bavaresi, per dolci tenuti sia in negativo sia in positivo.	kg 1 – 6 ρz.
GA78321	Meringa pronta Mix pronto e veloce, di facile utilizzo, ottimo come meringa classica e per meringhe alla frutta, mousse e semifreddi. In abbinamento al "Nucleo stabilizza" sostituisce la colla di pesce nella produzione di mousse e di semifreddi da mantenere a temperatura sia positiva sia negativa.	kg 1 - 5 ρz.
GA78317	Multifri plus Prodotto innovativo ideale per addensare le salse di pomodoro. Evita la perdita di umidità nelle glasse da forno e la sineresi dopo il congelamento della crema pasticcera. Grazie alla sua funzione di idrocolloide dona più morbidezza ai prodotti da forno.	kg 1 - 6 ρz.
GA78343	Ghiaccia chiara senza albume Ghiaccia per prodotti da forno senza albume. Solo ingredienti 100% naturali e di grande qualità.	kg 2 - 8 ρz.
GA7835O	Ghiaccia oro Ghiaccia per prodotti da forno con albume. Solo ingredienti 100% naturali e di grande qualità.	kg 2 - 8 pz.
GA78106	Glossy Mix per glasse a specchio e alla frutta. Utilizzo facile e veloce con ingredienti naturali. Non è necessario riscaldare il prodotto prima dell'uso.	kg 2 - 4 pz.







Laped

Laped è un'azienda italiana, leader in campo internazionale, per la produzione di semilavorati a base di zuccheri per pasticceria e laboratori. L'utilizzo di materie prime selezionate e le moderne linee produttive permettono di ottenere prodotti di altissimo livello qualitativo.

Laped

DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
LINEA PLATINUM Nata per soddisfare tutti i professionisti che richiedono la massimo che scelgono di utilizzare per le loro creazioni.	a qualità dai prodotti
Zucchero fondente di pura canna Prodotto ideale per la glassatura di pasticceria in generale, torte, bignè ed altri prodotti da forno. Il prodotto può essere riscaldato a bagno maria, a microonde o su fiamma. Può essere diluito con acqua per ottenere una consistenza più fluida.	kg 15 – 1 ρz.
Pasta di mandorle di alta qualità ideale per impasti, prodotti da forno, pralineria e inserti. Viene ottenuta dalla raffinazione di mandorle pugliesi intere di prima scelta, e da zucchero extra fino senza aggiunta di aromi. A differenza delle mandorle di altre origini, la mandorla pugliese di prima scelta Bari ha un sapore delicato, dolce ed è ricca di oli. Questo la rende ideale per creare dissetanti bevande al latte di mandorle o per creare una gustosa granita di mandorla. Il prodotto è altamente versatile, si presta alla realizzazione di innumerevoli ricette, quali, ad esempio; biscotti di mandorla, baci di dama, torte di mandorle, petit four, sableé, e può essere usato tal quale.	kg 1 - 1 ρz.
	LINEA PLATINUM Nata per soddisfare tutti i professionisti che richiedono la massim che scelgono di utilizzare per le loro creazioni. Zucchero fondente di pura canna Prodotto ideale per la glassatura di pasticceria in generale, torte, bignè ed altri prodotti da forno. Il prodotto può essere riscaldato a bagno maria, a microonde o su fiamma. Può essere diluito con acqua per ottenere una consistenza più fluida. Pasta di mandorle di alta qualità ideale per impasti, prodotti da forno, pralineria e inserti. Viene ottenuta dalla raffinazione di mandorle pugliesi intere di prima scelta, e da zucchero extra fino senza aggiunta di aromi. A differenza delle mandorle di altre origini, la mandorla pugliese di prima scelta Bari ha un sapore delicato, dolce ed è ricca di oli. Questo la rende ideale per creare dissetanti bevande al latte di mandorle o per creare una gustosa granita di mandorla. Il prodotto è altamente versatile, si presta alla realizzazione di innumerevoli ricette, quali, ad esempio; biscotti di mandorla, baci di dama, torte di mandorle,



L'innovazione nel quotidiano.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	PASTE DI ZUCCHERO	
	POP Pasta di zucchero per coperture e, con una piccola aggiunta di CMC, anche per modelling piano e tridimensionale. Senza grassi idrogenati e senza glutine.	
MO25467	Pop bianco candido	kg 5 - 1 pz.
	ELITE Pasta di zucchero ideale per coperture e decorazioni con stampini. Colore bianco avorio, effetto lucido e delicato gusto di vaniglia. Senza glutine.	
MO24568	Elite bianco	kg 5 - 1 pz.
	PASTA MODELLABILE EXPRESS Ideale per la creazione di soggetti in 3D senza l'aggiunta di CMC. Il prodotto non è adatto alla copertura della torta per cui è ideale la pasta di zucchero. Senza glutine.	
MO254O8	Pasta modellabile express bianca	kg 1 - 1 pz.
	PASTA DI GOMMA MODECOR Ideale per creare fiori, decorazioni sottili. Elevata malleabilità ed elasticità, mantiene Ia forma e la struttura anche con lavorazioni lunghe che scaldano la pasta.	
MO25489	Pasta di gomma bianca	kg 1 - 1 pz.
	COLORI E MATERIE PRIME	
	COLORGEL Coloranti in gel - Idrosolubili - Per masse Ideali per colorare pasta di zucchero, ghiaccia, panna, crema e prodotti a base di zucchero, pan di spagna, lievitati e frolla. Senza glutine.	
MO23134	Colorgel viola del pensiero	g 100 - 1 pz.
MO23123	Colorgel rosa candy	g 100 - 1 pz.
MO23124	Colorgel pelle	g 100 - 1 pz.
MO23131	Colorgel giallo limone	g 100 - 1 pz.
MO23133	Colorgel arancio mandarino	g 100 - 1 pz.
MO23126	Colorgel giallo limone Colorgel arancio mandarino Colorgel rosa fragola	g 100 - 1 pz.
MO23127	Colorgel rosso ciliegia	g 100 - 1 pz.
MO23135	Colorgel marrone tronco	g 100 - 1 pz.
MO23128	Colorgel verde bosco	g 100 - 1 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	COLORI E MATERIE PRIME	
	COLORGEL Coloranti in gel - Idrosolubili - Per masse Ideali per colorare pasta di zucchero, ghiaccia, panna, crema e prodotti a base di zucchero, pan di spagna, lievitati e frolla. Senza glutine.	
MO23132	Colorgel verde prato	g 100 - 1 pz.
MO23125	Colorgel azzurro cielo (Azo free)	g 100 - 1 pz.
MO23129	Colorgel azzurro cielo (Azo free) Colorgel azzurro 1837	g 100 - 1 pz.
MO2313O	Colorgel blu navy	g 100 - 1 pz.
MO23136	Colorgel nero fluo	g 100 - 1 pz.
	DUST GLITTER Polvere glitter. Spray a secco. Per decorare superfici in cioccolato, prodotti a base zucchero e alimenti in generale. Senza glutine.	
MO2326O	① Dust glitter oro	g 10 - 2 pz.
MO23261	① Dust glitter argento	g 10 - 2 pz.
MO23262	① Dust glitter rosa perlato	g 10 - 2 pz.
	COLORDUST Coloranti in polvere - liposolubili - per superfici. Ideali per la decorazione superficiale di pasta di zucchero e prodotti a base di zucchero in generale, pasta di mandorle, prodotti da forno, cioccolato e masse grasse in generale. Senza glutine.	
MO244O3	Colordust bianco perla	g 25 - 1 pz.
MO2312O	Colordust argento	g 25 - 1 pz.
MO23199	Colordust oro zecchino	g 25 - 1 pz.
	COLORSPRAY Coloranti spray - base alcool - per superfici. Ideali per decorare superficialmente cioccolato, prodotti a base di zucchero, prodotti da forno, panna e basi grasse in genere. Senza glutine.	
MO23178	Colorspray argento	mI 250 – 1 pz.
MO23181	Colorspray oro	ml 250 - 1 pz.
MO2319O	Colorspray rosso azo	mI 250 - 1 pz.
	COLORVEL Coloranti spray effetto velluto base burro di cacao. Ideale per la decorazione di semifreddi, mousse e superfici di altri prodotti congelati.	
MO23223	Colorvel nero azo	mI 250 - 1 pz.
MO2478O	Colorvel bianco	ml 250 - 1 pz.
MO24764	Colorvel rosso azo	ml 250 - 1 pz.
MO24788	Colorvel cioccolato fondente	mI 250 - 1 pz.
MO24784	Colorvel verde pistacchio	ml 250 - 1 pz.

	COLORI E MATERIE PRIME	
	COLORCIOC Coloranti in burro di cacao. Per decorare superfici in cioccolato e prodotti da pasticceria. Colori pieni e super brillanti. Senza glutine.	_
MO23193	Colorcioc bianco	g 150 - 1 pz.
MO23194	Colorcioc arancione	g 150 - 1 pz.
MO23196	Colorcioc rosso	g 150 - 1 pz.
MO23197	Colorcioc verde perlato	g 150 - 1 pz.
MO23198	Colorcioc oro	g 150 - 1 pz.
MO23244	Colorcioc argento	g 150 - 1 pz.
MO23245	Colorcioc azzurro 1837	g 150 - 1 pz.
MO23247	Colorcioc blu perlato	g 150 - 1 pz.
MO23248	Colorcioc giallo	g 150 - 1 pz.
	COLORAIR Coloranti liquidi per aerografo - base acqua - per superfici. Ideali per decorare superfici quali panna, prodotti a base di zucchero e marzapane. Senza glutine.	ci
MO24251	Colorair rosa	ml 190 - 1 pz.
MO24256	Colorair ciano	ml 190 - 1 pz.
MO24258	Colorair giallo	ml 190 - 1 pz.
MO2426O	Colorair rosso	ml 190 - 1 pz.
MO24329	Colorair rosso perlato	ml 190 – 1 pz.
MO24376	Colorair verde perlato	ml 190 – 1 pz.
MO24377	Colorair ciano perlato	ml 190 – 1 pz.
MO24378	Colorair nero lavagna perlato	ml 190 - 1 pz.
MO24494	Colorair oro	ml 190 - 1 pz.
MO24495	Colorair argento	ml 190 - 1 pz.
	COLORLIQUID Coloranti liquidi - liposolubili - per masse. Ideali per la colorazione di burro di cacao, cioccolato (bianco) e delle masse grasse in genere (burro, margarina). Senza glutine.	_
MO23100	Colorliquid ciano	ml 190 – 1 pz.
MO231O2	Colorliquid giallo	ml 190 - 1 pz.
MO231O3	Colorliquid verde	ml 190 - 1 pz.
MO23156	Colorliquid rosso azo	ml 190 - 1 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	COLORI E MATERIE PRIME	
	ISOMALTO Preparato in grani per decori trasparenti. Senza glutine.	
MO24129	(i) Isomalto bianco	kg 1,3 - 1 pz.
	GHIACCIA REALE Preparato per ghiaccia reale. Senza glutine.	-
MO2412O	Ghiaccia reale	kg 4,5 – 1 pz.
	GELATINA ALIMENTARE Gelatina alimentare di colore neutro. Ideale per donare brillantezza a dischi, vestidolci e stampi in pasta di zucchero. Senza glutine.	
MO24190	ModecorGel	kg 1 - 4 ρz.
	ATTREZZATURE	
	VASSOI PER TORTE PLASTIFICATI Atto al contatto alimenti.	_
MO3O345	Piatto ricoperto alluminio ø 20 x H 1,2 cm	5 ρz.
MO3O346	Piatto ricoperto alluminio ø 25 x H 1,2 cm	5 ρz.
MO3O347	Piatto ricoperto alluminio ø 30 x H 1,2 cm	5 ρz.
MO3O348	Piatto ricoperto alluminio ø 35 x H 1,2 cm	5 ρz.
MO3O349	Piatto ricoperto alluminio ø 40 x H 1,2 cm	5 ρz.
MO3O35O	Piatto ricoperto alluminio ø 45 x H 1,2 cm	5 ρz.
MO3O351	Piatto ricoperto alluminio ø 50 x H 1,2 cm	5 ρz.
	TUBI IN PLASTICA PER SOSTEGNO LIVELLI TORTE A PIANI Possibilità di taglio a misura.	_
MO3O358	Sostegno trasparente per torte ø 1,9 x H 20 cm	50 ρz.
	POLISTIROLI Confezionati in cartoni.	_
MO3O452	Polistirolo tondo ø 20 x H 5 cm	8 pz.
MO3O453	Polistirolo tondo ø 25 x H 5 cm	8 pz.
MO3O454	Polistirolo tondo ø 30 x H 5 cm	2 pz.
MO3O455	Polistirolo tondo ø 35 x H 5 cm	2 pz.
MO3O456	Polistirolo tondo ø 40 x H 5 cm	2 pz.
		1

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	ATTREZZATURE GRIPY POCHE Il sac à poche usa e getta ad alta aderenza. Ruvido all'esterno, liscio all'interno. Non scivola. Super resistente. Una sola giuntura.	
MO3O3O1	Gripy large - Lunghezza 53 cm	100 pz 4 conf.
MO3O3O3	Gripy small - Lunghezza 36 cm	100 pz 4 conf.
	FOGLI IN ACETATO Fogli neutri in acetato 20x30 cm per decorazioni in cioccolato.	
MO30449	Fogli in acetato	32 pz.
	STAMPANTI STAMPANTE La nuova stampante alimentare compatta ed economica. La certificazione Modecor rende una semplice stampante un macchinario alimentare, conforme alle nuove stringenti normative europee. Multifunzione: copia, scan, stampa da pc, adatta pagina, zoom, mirroring, clone e poster (solo da pc).	
MO3O435	SERBATOI L'inchiostro contenuto in un serbatoio è il doppio (X2) o addirittura il quadruplo (X4) di una cartuccia standard (per Decojet A4). Ciò significa sostituzioni meno frequenti e quindi ridotta manutenzione. Senza glutine	1 ρz.
MO3O585	Serbatoio Regular Revolution Nero	1 ρz.
MO3O586	Serbatoio Regular Revolution Ciano	1 pz.
MO3O587	Serbatoio Regular Revolution Magenta	1 ρz.
MO3O588	Serbatoio Regular Revolution Giallo	l ρz.
	CARTUCCE ALIMENTARI Cartucce compatibili, a seconda del modello, con stampante Decojet A3 o Decojet A4. Senza glutine.	
MO3O431	Cartuccia Decojet A3 Nero	1 ρz.
MO3O432	Cartuccia Decojet A3 Ciano	1 ρz.
MO30433	Cartuccia Decojet A3 Magenta	1 ρz.
MO30434	Cartuccia Decojet A3 Giallo	1 ρz.
MO3O436	Cartuccia Decojet A4 Nero	1 ρz.
MO3O437	Cartuccia Decojet A4 Ciano	1 ρz.
MO3O438	Cartuccia Decojet A4 Magenta	1 ρz.
MO3O439	Cartuccia Decojet A4 Giallo	1 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	STAMPANTI	
	CARTUCCE ALIMENTARI MONOUSO Cartucce AZO per Decojet C1. Senza glutine.	
MO30171	Cartuccia Azo Grande Nero	1 pz.
MO30172	Cartuccia Azo Nero	1 pz.
MO30173	Cartuccia Azo Ciano	1 pz.
MO30174	Cartuccia Azo Magenta	1 pz.
MO30175	Cartuccia Azo Giallo	1 ρz.
	CARTUCCE ALIMENTARI MONOUSO Cartucce AZO per Decojet C2. Senza glutine.	
MO3O231	Cartuccia Azo Grande Nero	1 ρz.
MO3O232	Cartuccia Azo Nero	1 ρz.
MO3O233	Cartuccia Azo Ciano	1 ρz.
MO3O234	Cartuccia Azo Magenta	1 pz.
MO3O235	Cartuccia Azo Giallo	1 ρz.
	SUPPORTI PER STAMPANTI ALIMENTARI L'elevata qualità dei supporti Modecor permette la massima qualità di stampa coi il minimo impiego di inchiostro.	n
MO135O1	Fogli in cialda A4 - Spessore 0,55 mm (Gluten free)	100 ρz.
MO135O3	Fogli in cialda ultra-fine A4 - Spessore 0,30 mm (Gluten free)	100 ρz.
MO135O4	Fogli in cialda A3 - Spessore O.55 mm (Gluten free)	50 ρz.
MO10513	Fogli in pasta di zucchero A4 – Spessore 0,54 mm	50 ρz.
MO10507	Fogli in pasta di zucchero A3 – Spessore 0,54 mm	30 ρz.
MO10504	Chocotransfer A4	30 pz.
	FIORI	
	DECORAZIONI IN PASTA DI ZUCCHERO MODELLABILE	
M010308G	Rosa in pasta di zucchero piccola bianca - ø 4 cm	24 ρz.
M010309G	Rosa in pasta di zucchero grande bianca - ø 6 cm	12 ρz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	FIORI	
	DECORAZIONI IN CIALDA	
MO13007B	Rosa Mara rosa - ø 4 cm	200 ρz.
M013007C	Rosa Mara celeste - ø 4 cm	200 ρz.
MO13O26B	Rosa Flavia rosa - Ø 4,2 cm	200 ρz.
MO13O26C	Rosa Flavia celeste - ø 4,2 cm	200 ρz.
MO13O26D	Rosa Flavia rossa – ø 4,2 cm	200 ρz.
MO13O26G	Rosa Flavia bianca - ø 4,2 cm	200 ρz.
M013070B	Rosa Emilia rosa - ø 3 cm	230 ρz.
M013070C	Rosa Emilia celeste – ø 3 cm	230 ρz.
M013070D	Rosa Emilia rossa - ø 3 cm	230 рг.
M013070G	Rosa Emilia bianca – ø 3 cm	230 рг.
MO13071B	Rosa Linda rosa – ø 5.5 cm	90 ρz.
M013071C	Rosa Linda celeste - ø 5.5 cm	90 ρz.
M013071D	Rosa Linda rossa – ø 5.5 cm	90 ρz.
M013071G	Rosa Linda bianca - Ø 5,5 cm	90 ρz.
M013002	Foglia - H 4.7 cm	1.000 ρz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	NASTRI, NUMERI E CANDELE	
	SOTTOTORTA IN STOFFA	
MO24O31B	Colly stoffa rosa – H 4.5 cm	m 20
MO24O31C	Colly stoffa celeste - H 4.5 cm	m 20
MO24031G	Colly stoffa bianco - H 4,5 cm	m 20
	NASTRI CON STRASS	
MO25O28H	Nastro con strass argento - H 2 cm	m 20
MO25O33H	Nastro con strass argento - H 4 cm	m 10
	CANDELINE	
MO23OO2B	Candelina rosa - H 7 cm	100 pz.
MO23002C	Candelina celeste – H 7 cm	100 pz.
MO23002D	Candelina rossa – H 7 cm	100 pz.
MO23002G	Candelina bianca - H 7 cm	100 ρz.
	SUPPORTI PER CANDELINE	
MO23001B	Supporto rosa	100 pz.
MO23001C	Supporto celeste	100 ρz.
MO23001D	Supporto rosso	100 ρz.
MO23001T	Supporto trasparente	100 ρz.
	CANDELINE CON SUPPORTO	
MO23003B	Candelina rosa con supporto – H 8 cm	100 pz.
M023003C	Candelina celeste con supporto - H 8 cm	100 pz.
M023003D	Candelina rossa con supporto - H 8 cm	100 pz.
M023003G	Candelina bianca con supporto – H 8 cm	100 pz.
M023003L	Candelina verde con supporto - H 8 cm	100 ρz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	NASTRI NUMERI E CANDELE CANDELE	
MO23O21OD	Candela numero O rossa con supporto - H 11 cm	25 ρz.
MO23O211D	Candela numero 1 rossa con supporto - H 11 cm	25 ρz.
MO23O212D	Candela numero 2 rossa con supporto - H 11 cm	25 ρz.
MO23O213D	Candela numero 3 rossa con supporto - H 11 cm	25 ρz.
MO23O214D	Candela numero 4 rossa con supporto - H 11 cm	25 ρz.
MO23O215D	Candela numero 5 rossa con supporto - H 11 cm	25 ρz.
MO23O216D	Candela numero 6 rossa con supporto - H 11 cm	25 ρz.
MO23O217D	Candela numero 7 rossa con supporto - H 11 cm	25 ρz.
MO23O218D	Candela numero 8 rossa con supporto - H 11 cm	25 ρz.
MO23O219D	Candela numero 9 rossa con supporto - H 11 cm	25 ρz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	NASTRI NUMERI E CANDELE	
	NUMERI	
MO23O12	Base ovale con numeri assortiti - L 5,5 x H 5,5 cm +012345678	- 9 100 ρz.
MO230120	Base ovale con numero O - L 5,5 x H 5,5 cm	100 ρz.
MO230121	Base ovale con numero 1 - L 5,5 x H 5,5 cm	100 ρz.
MO230122	Base ovale con numero 2 - L 5,5 x H 5,5 cm	100 ρz.
MO230123	Base ovale con numero 3 - L 5,5 x H 5,5 cm	100 ρz.
MO230124	Base ovale con numero 4 - L 5,5 x H 5,5 cm $4+$	100 ρz.
MO230125	Base ovale con numero 5 - L 5,5 x H 5,5 cm	100 ρz.
MO230126	Base ovale con numero 6 - L 5.5 x H 5.5 cm	100 ρz.
MO230127	Base ovale con numero 7 - L 5,5 x H 5,5 cm 7+	100 ρz.
MO23O128	Base ovale con numero 8 - L 5,5 x H 5,5 cm	100 pz.
MO230129	Base ovale con numero 9 - L 5.5 x H 5.5 cm	100 ρz.
MO23018A	Ricambi numeri assortiti - H 4.5 cm 012345678	100 ρz.
MO230180	Ricambio numero O - H 4,5 cm	100 ρz.
MO230181	Ricambio numero 1 - H 4.5 cm	100 ρz.
MO23O182	Ricambio numero 2 - H 4,5 cm	100 ρz.
MO230183	Ricambio numero 3 - H 4.5 cm	100 pz.
MO230184	Ricambio numero 4 - H 4,5 cm	100 ρz.
MO23O185	Ricambio numero 5 - H 4,5 cm	100 ρz.
MO230186	Ricambio numero 6 - H 4,5 cm	100 ρz.
MO230187	Ricambio numero 7 - H 4,5 cm	100 pz.
MO230188	Ricambio numero 8 - H 4,5 cm	100 ρz.
MO230189	Ricambio numero 9 - H 4,5 cm	100 pz.
MO23O19	Ricambio base ovale - L 5,5 x H 1 cm	100 ρz.









Con Modecor hai la possibilità di personalizzare nei modi più svariati tutte le tue creazioni.

onf.
onf.
onf.
onf.
onf.
f.
onf.
f



CODICE DESCRIZIONE PESO/FORMATO 51 ρz./conf. Blister vuoti in cioccolato fondente o bianco Considerando la dimensione ridottadella forma, per ottenere un buon risultato grafico, scegli di creare il logo con una sola lettera o un testo molto piccolo. (Minimo d'ordine: 2 conf.) (Gluten free) 91 4x3.4 1224 3,4×1,7 1785 1785 95 64 2x1.4 4845 5.8x2.3 Ø3,8 1224 101 3x3 1785 4,4×3,4 1785 1224 Ø3 1530 IJUO Cialde per prodotti da forno 15.000 pz. Panificio Colore di stampa marrone. Resiste in forno max 220°C. 3.8x2.5cm Ø3.5cm 600 pz./conf. Cialde per gelateria e pasticceria Ideali per gelato, semifreddi, frolle con marmellata e frutta. La stampa fotografica permette la riproduzione del logo originale. (Minimo d'ordine: 6 conf.)



Una delle aziende leader nel settore. Produce bagne ed aromi per pasticceria ottenuti mediante processi produttivi che mantengono inalterata la fragranza ed esaltano il bouquet naturale dei vari prodotti.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	AROMI PER PASTICCERIA 70% Vol. La tradizione essenziera della DIA è garanzia di assoluta quaità che si traduce in ottima persistenza dell'aroma anche ad elevata diluizione.	
	GUSTI RUM	
DIA4DGO781	Aroma Kingston babà Ricco di puro distillato di rum molto aromatico è particolarmente indicato per inzuppare babà e savarin come pure nella pralineria di cioccolato.	Lt 2
DIA4DGO782	Aroma Kingston babà dorado Ricco di puro distillato di rum molto aromatico è particolarmente indicato per inzuppare babà e savarin come pure nella pralineria di cioccolato.	Lt 2
DIA4DGO783	Aroma Kingston dry Caratterizzato da distillato di canna, presenta un aroma secco e deciso. Indicato per tutte le preparazioni di pasticceria.	Lt 2
DIA4DGO784	Aroma Kingston dry dorado Caratterizzato da distillato di canna, presenta un aroma secco e deciso. Indicato per tutte le preparazioni di pasticceria.	Lt 2
DIA4DGO785	Aroma Kingston Xavana Prodotto dal gusto raffinato ed armonioso, ottenuto dalla selezione dei migliori distillati di canna, e da esclusive preparazioni aromatiche.	Lt 2
DIA4DGO7O4	Aroma Kingston "Old" Rum dall'aroma forte e pieno con profumo persistente, affinato lungamente in botti in rovere.	Lt 2
DIA4DGO7O2	Aroma Kingston Jamaica Da originali blend di rum Giamaicani, un gusto molto aromatico e di grande personalità.	Lt 2
DIA4DGO7O3	Aroma Kingston "Anniversary"	Lt 2
DIA4DGO699	Aroma Kingston classico	Lt 2
DIA4DGO67O	Aroma Kingston classico dorado	Lt 2
DIA4DGO7O7	Distillato origin. Rum Antille Puro distillato originale di canna, invecchiato per lungo tempo in botti di rovere risulta ideale nelle lavorazioni di cioccolato.	Lt 2
DIA4DGO7O9	Aroma Oro Mediterraneo Preparazione aromatica frutto di infusi e distillati d'erbe. Spiccata nota di angelica radice. Particolarmente apprezzato per la personalità decisa.	Lt 2
DIA4DGO71O	Aroma Oro d'Oriente Composto con infusi di pregiate erbe e spezie d'Oriente, delicato e rotondo nel gusto esclusivo, molto apprezzato dai Maestri Pasticceri.	Lt 2

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	AROMI PER PASTICCERIA 70% Vol. La tradizione essenziera della DIA è garanzia di assoluta quaità che si traduce in ottima persistenza dell'aroma anche ad elevata diluizione.	
	I CLASSICI Tradizionali specialità ottenute da infusi e distillati di eccellente qualità. Qualificano e personalizzano tutte le principali lavorazioni della pasticceria artigianale.	
DIA4DGO717	n Aroma Amaretto	Lt 2
DIA4DGO713	Aroma Alchermes bianco	Lt 2
DIA4DGO714	Aroma Alchermes rosso	Lt 2
DIA4DGO715	Aroma Alchermes super rosso	Lt 2
DIA4DGO777	⊕ Aroma Vaniglia	Lt 2
DIA4DGO78O	Aroma Vaniglia Bourbon	Lt 2
DIA4DGO736	Aroma Curacao naturale	Lt 2
DIA4DGO737	Aroma Curacao rosso	Lt 2
DIA4DGO738	Aroma Curacao veneto	Lt 2
DIA4DGO761	Aroma Maraschino	Lt 2
DIA4DGO762	n Aroma Maraschino "Tipo Zara"	Lt 2.
DIA4DGO733	Aroma Cherry	Lt 2
	GLI AGRUMARI E FRUTTA Dai migliori agrumi del Mediterraneo Dia raccoglie pregiate essenze, che sapientemente elaborate vengono trasformate in raffinate preparazioni dalle classiche note agrumarie e fruttate.	
DIA4DGO719	n Aroma Arancio bianco	Lt 2
DIA4DGO72O	Aroma Arancio	Lt 2
DIA4DGO721	n Aroma Arancio "Oro"	Lt 2
DIA4DGO722	😱 Aroma Arancio "Triple Sec"	Lt 2
DIA4DGO752	Aroma Limoncello	Lt 2
DIA4DGO758	n Aroma Mandarino bianco	Lt 2
DIA4DGO759	Aroma Mandarino	Lt 2
DIA4DGO753	Aroma Limone bianco	Lt 2
DIA4DGO754	n Aroma Limone	Lt 2
DIA4DGO786	Aroma Limone "Amalfi"	Lt 2
DIA4DGO726	Aroma Bergamotto	Lt 2
DIA4DGO743	n Aroma Fior d'Arancio	Lt 2
DIA4DGO725	♠ Aroma Banana	Lt 2
DIA4DGO757	Aroma Macedonia	Lt 2
DIA4DGO757/B	n Aroma Macedonia bianca	Lt 2

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	AROMI PER PASTICCERIA 70% Vol. La tradizione essenziera della DIA è garanzia di assoluta quaità che si traduce in ottimo persistenza dell'aroma anche ad elevata diluizione.	7
	GLI ESCLUSIVI DIA	
DIA4DGO75O	Aroma Grand'Orange Armonioso connubio di arancio dolce ed arancio amaro con brandy invecchiato.	Lt 2
DIA4DGO771	♠ Aroma Parigi	Lt 2
DIA4DGO772	Aroma Parigina Eccellente combinazione di note agrumarie, con estratto di vaniglia Madagascar e nota rum.	Lt 2
DIA4DGO74O	Prodotto originale a base vaniglia Bourbon, distillato di canna e note caratteristiche che nobilitano gradevolmente i dolci a base di crema e panna.	Lt 2
DIA4DGO779	Aroma Zuppa Inglese Nota soave ed intensa nata dall'esperienza dei nostri maestri distillatori.	Lt 2
DIA4DGO728	Prodotto con elevata percentuale di distillato ottenuto da infusi di caffè.	Lt 2
DIA4DGO734	Aroma Cocktail Venezia Blend armonioso ed esclusivo di gusti dalla vellutata fragranza. Indicato per tutte le lavorazioni di pasticceria, in particolare per torte di frutta e panna.	Lt 2



CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	AROMI PER PASTICCERIA 70% Vol. La tradizione essenziera della DIA è garanzia di assoluta quaità che si traduce in ottima persistenza dell'aroma anche ad elevata diluizione.	
	VARIE	
DIA4DGO712	♠ Aroma Albicocca	Lt 2
DIA4DGO718	⊕ Aroma Anice	Lt 2
DIA4DGO727	⊕ Aroma Cacao ☐ A	Lt 2
DIA4DGO73O	⊕ Aroma Castagna	Lt 2
DIA4DGO731	⊕ Aroma Cedro	Lt 2
DIA4DGO733	⊕ Aroma Cioccolato	Lt 2
DIA4DGO741	♠ Aroma Fantasia Tropicale	Lt 2
DIA4DGO742	♠ Aroma Fior d'Anice	Lt 2
DIA4DGO744	⊕ Aroma Fior di Zagara	Lt 2
DIA4DGO745	⊕ Aroma Fragola bianca	Lt 2
DIA4DGO746	⊕ Aroma Fragola rossa	Lt 2
DIA4DGO747	Aroma Frutti di bosco	Lt 2
DIA4DGO749	⊕ Aroma Goccia d'Oro	Lt 2
DIA4DGO751	⊕ Aroma Kirsh	Lt 2
DIA4DGO755	⊕ Aroma Liquirizia	Lt 2
DIA4DGO76O	⊕ Aroma Mandorla amara	Lt 2
DIA4DGO763	⊕ Aroma Mela verde	Lt 2
DIA4DGO764	⊕ Aroma Melone	Lt 2
DIA4DGO765	⊕ Aroma Menta	Lt 2
DIA4DGO756	⊕ Aroma Meringata	Lt 2
DIA4DGO766	♠ Aroma Misto per Dolci	Lt 2
DIA4DGO767	⊕ Aroma Mistrà ☐ Ar	Lt 2
DIA4DGO768	⊕ Aroma Nocciola	Lt 2
DIA4DGO769	⊕ Aroma Noce ☐	Lt 2
DIA4DGO77O	⊕ Aroma Panna	Lt 2
DIA4DGO773	⊕ Aroma Pera	Lt 2
DIA4DGO774	(ii) Aroma Pesca	Lt 2
DIA4DGO775	⊕ Aroma Sassolino	Lt 2
DIA4DGO776	⊕ Aroma Spuma bianca	Lt 2
DIA4DGO778	⊕ Aroma Zabaione	Lt 2
		I

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	BAGNE ANALCOLICHE PER PASTICCERIA Composizioni analcoliche che riproducono fedelmente le fragranze delle bagne alcoliche. Sapientemente aromatizzate e ricche di succo estratto da frutti nel pieno della maturazione, consentono di soddisfare al meglio le specifiche richieste del consumatore.	
	GUSTI FRUTTA	
DIA26DG1097		Lt 2,6
DIA26DG1111	Ananas	Lt 2,6
DIA26DG11O1	⊕ Fantasia Tropicale	Lt 2,6
DIA26DG11O2		Lt 2,6
DIA26DG1103	Prutti di bosco	Lt 2,6
DIA26DG11O5		Lt 2,6
DIA26DG11O6	⊕Limone	Lt 2,6
DIA26DG1109		Lt 2.6
	GUSTI CLASSICI	
DIA26DG1098		Lt 2,6
DIA26DG1100		Lt 2,6
DIA26DG11O4		Lt 2,6
DIA26DG11O7	Maraschino	Lt 2,6
DIA13DG2783		Lt 2,6
DIA13DG3139	Meringata	Lt 2,6
DIA26DG11O8	⊕ Oro Mediterraneo	Lt 2,6
DIA26DG111O	• Vaniglia	Lt 2,6
	AROMI NATURALI EMULSION SUPREME Solo selezionatissimi ingredienti provenienti dai migliori luoghi d'origine diventano le materie prime degli "Aromi Naturali Emulsion Supreme". Senza utilizzo di conservanti e coloranti.	
DIAPO55D001011	Limone	kg 1
DIAPO55D001311	Panettone	kg 1
DIAPO55D000111	Vaniglia bacche "Madagascar"	kg 1
		The second secon





Con il marchio Gelatitalia è l'azienda leader nella produzione di semilavorati per gelateria e pasticceria. Gelatitalia è specializzata nella produzione di basi per il gelato fino alla realizzazione di basi con ricette personalizzate per il cliente.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	LINEA GELATERIA	
	BASI LATTE Basi perfettamente bilanciate in grassi, zuccheri e proteine, con le quali si ottiene un gelato ben areato ed emulsionato, con una struttura omogenea, una perfetta tenuta in vetrina ed un'ottima spatolabilità.	
	BASI LATTE 50g	
GRRO1A1O	Base cremosa e compatta al gusto di latte.	kg 1 - 10 pz.
	BASI LATTE 100g	
GRRO1BO9	Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al delicato gusto di latte. Per un gelato caldo al palato, dal tessuto liscio e setoso.	kg 5 - 2 pz.
GRRO1B13	Base raffinata Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di latte. Per un gelato dal gusto delicato e con una struttura cremosa e morbida. Senza grassi vegetali idrogenati.	kg 5 - 2 pz.
GRRO1B14	Base moster 100 Base dalla struttura compatta al leggero gusto di latte e vaniglia. Per un gelato corposo con un'ottima tenuta in vetrina anche in locali caldi ed umidi.	kg 1 - 10 pz.
	BASI LATTE 150-200g	
GRRO1CO1B	Base moster 200 Una base per le nuove generazioni di maestri gelatieri, che amano un gelato compatto.	kg 5 - 2 pz.
GRRGEO1B24BKO3-D	@ Base naturalat 150 Una base dal sapore neutro, senza grassi vegetali, con un alto contenuto di latte scremato in polvere per ottenere un gelato "come una volta" vellutato, corposo e non freddo al palato. Senza glutine.	kg 3 - 3 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	LINEA GELATERIA	
	BASI COMPLETE	
GRROID33	Granulmix Base completa al deciso gusto di latte utilizzabile a diversi dosaggi a seconda delle esigenze del gelatiere. È il prodotto più versatile della linea Gelatitalia.	kg 5 - 2 pz.
GRRGEO1G14BKO16A	Bose ρiù Base completa perfettamente bilanciata, ideale anche per la lavorazione in macchine compatte. Per un gelato cremoso con la sola aggiunta di acqua.	kg 5 - 2 ρz.
	BASI FRUTTA	
GRRO2AO5	Friofrutto Base neutra che permette di ottenere a freddo, senza pastorizzazione, un ottimo gelato alla frutta. Per un cremoso gelato alla frutta con un'ottima tenuta in vetrina. Senza latte e derivati.	kg 1,6 - 6 pz.
GRRGEO2A12BKO1-B	Base frutto più Base completa perfettamente bilanciata per la preparazione di un gelato alla frutta. Per un gelato con un buon contenuto di frutta e una struttura cremosa che si mantiene in vetrina anche alla stessa temperatura dei gelati alle creme. Senza latte e derivati.	kg 1 - 10 ρz.
	MOUSSE DA BANCO	
GRROID21	Eriko bose È un prodotto base per la preparazione di un gelato "mousse da banco" che può essere presentato in vaschetta bassa "a montagna". È l'alternativa al gelato durante la stagione invernale. Abbinando ogni tipo di pasta, variegato o topping, con tanta fantasia, si possono preparare gelati di grande effetto in vaschetta oppure freschi dessert monoporzione anche take away. Il prodotto ha un'ottima tenuta anche a temperature positive (4-6°C).	kg 1 - 10 ρz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	LINEA GELATERIA	
	MIGLIORATORI DI STRUTTURA	
GRRGEO1E14BKO1-A	Neutro cremo Neutro per gelato alle creme che conferisce una struttura cremosa ed omogenea. Il prodotto permette di ottenere un migliore overrun nei gelati alle creme.	kg 1 - 10 ρz.
GRRO1EO1	Neutro U.M. Neutro per gelato alle creme con ottime capacità addensanti, emulsionanti e stabilizzanti. Le proteine del latte contenute nel prodotto danno la possibilità di ottenere un gelato per palati esigenti.	kg 1 - 10 ρz.
GRRO1E13	Cream-up special Miglioratore di struttura da aggiungere alle basi per ottenere una struttura perfetta. Per un gelato più cremoso e stabile in vetrina. Contiene elevata percentuale di latte scremato in polvere e proteine del latte.	kg 1 - 10 ρz.
GRRGEO1E19BKO1-A	Forzo 3O Miglioratore di struttura da aggiungere alle basi latte pastorizzate per ottenere una struttura più stabile e compatta. Per un gelato stabile dall'aspetto non lucido anche durante le fasi di sbrinamento delle vetrine. Contiene elevata percentuale di latte scremato in polvere e proteine del latte.	kg 1 - 10 ρz.
	MIGLIORATORI DI SAPORE	
GRROAO2	Granyogo 30-40 g per litro di miscela Preparato in polvere per ottenere un gelato allo yogurt dal sapore tipico. Per un gelato dal gusto deciso e dalla struttura compatta. Contiene il 40% di yogurt in polvere.	kg 1 - 10 ρz.
	SOFT	
GRRO4BO1	Fiordilotte 1 kg prodotto + 2,5 lt latte intero o acqua Prodotto completo e bilanciato ideale per macchine per gelato soft. Con la sola aggiunta della parte liquida (acqua o latte freddi) si possono ottenere velocemente gelati cremosi, soffici e freschissimi direttamente dalla macchina. Senza grassi vegetali, con latte intero in polvere.	kg 1 - 10 ρz.
GRRO4EO2	Vaniglia 1 kg prodotto + 2,5 lt latte intero o acqua Prodotto completo e bilanciato ideale per macchine per gelato soft. Con la sola aggiunta della parte liquida (acqua o latte freddi) si possono ottenere velocemente gelati cremosi, soffici e freschissimi direttamente dalla macchina. Senza grassi vegetali, con latte intero in polvere.	kg 1 - 10 ρz.
GRRO4AO1	Cioccoloto 1 kg prodotto + 2,5 lt latte intero o acqua Prodotto completo e bilanciato ideale per macchine per gelato soft. Con la sola aggiunta della parte liquida (acqua o latte freddi) si possono ottenere velocemente gelati cremosi, soffici e freschissimi direttamente dalla macchina. Senza grassi vegetali, con latte intero in polvere e cacao in polvere.	kg 1 - 10 ρz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
GRRO4FO3	LINEA GELATERIA SOFT Yogurt soft special 1 kg prodotto + 2,5 lt latte intero Prodotto completo e bilanciato ideale per macchine per gelato soft. Con la sola aggiunta della di latte freddo si possono ottenere velocemente gelati cremosi, soffici e freschissimi direttamente dalla macchina. Senza grassi vegetali, con yogurt in polvere.	kg 1 - 10 ρz.
GRRYLOFO6RKO12A	Yolive cremoso yogurt Yolive è un prodotto in polvere a base di yogurt arricchito con fermenti lattici che permette di ottenere un cremoso gelato dal sapore unico ed inequivocabile. A basso contenuto di grassi ed elevato contenuto proteico. COMPLET CREMA	kg 1,2 - 8 ρz.
GRRO3B1O	Fiordilatte 1 kg prodotto + 2,5 lt latte intero + 300 g panna fresca Base completa per gelato al gusto di fiordilatte. Per un gelato di qualità e di veloce preparazione, da abbinare sia a paste zuccherine sia a paste grasse. È un preparato bilanciato perfettamente per l'utilizzo di gelati a freddo.	kg 1 - 10 ρz.
GRRO3B2O	Cioco lotte 2 kg prodotto + 3 lt latte caldo Base completa per gelato al gusto di cioccolato al latte. Per la preparazione veloce di un gelato di qualità dal gusto caratteristico grazie alle materie prime impiegate. Senza grassi vegetali idrogenati, con cacao in polvere.	kg 1 - 10 pz.
GRRO3B2O	Too nero 2 kg prodotto + 3 lt acqua calda Base completa per gelato al gusto di cioccolato fondente. Per un gelato la cui purezza esalta il gusto forte e definito del cacao di ottima qualità. Senza latte e derivati con cacao in polvere e burro di cacao in polvere.	kg 1 - 10 ρz.
GRRO3B5O	Too zenzero 2 kg prodotto + 3 lt acqua calda Il gusto pungente dello zenzero unito al gusto amaro del fondente tao nero. Senza latte e derivati, senza glutine, senza grassi vegetali idrogenati e con estratto di zenzero.	kg 1 - 10 ρz.
GRRO3B46	Naturale base soia 1 kg prodotto + 2 lt acqua calda Base completa alla soia dal gusto neutro. Prodotto completo per gelato alla soia che offre in modo equilibrato e piacevolmente gustoso tutte le proprietà nutrizionali della soia, senza dover rinunciare al gusto ed alla cremosità del gelato tradizionale. Pratico da preparare, necessita solo aggiunta di acqua molto calda. Senza saccarosio, con fibre vegetali, senza grassi idrogenati.	kg 1 - 10 ρz.

LINEA GELATERIA	CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
GRRO3B55 Esenza base 1,2 kg prodotto + 3 lt latte tiepido + 600 g panna kg 1.2 - 10 ρz. GRRO3B56 Esenza yagurt 1,2 kg prodotto + 3,6 lt latte tiepido kg 1.2 - 10 ρz. GRRO3B57 Esenza cioccolato 1,2 kg prodotto + 2,9 lt latte tiepido + 250 g panna kg 1.2 - 10 ρz. GRRO3A75 Esenza frutta 1,1 kg prodotto + 1,7 lt acqua calda + 1,45 kg di frutta fresca kg 1.1 - 10 ρz. LINEA MINOU PER GX Minou base bianca 0,6 kg prodotto + 1,6 lt latte + 300 ml panna kg 0.6 - 10 ρz. GRO3B56-065 Minou yagurt 0,65 kg prodotto + 2 lt latte kg 0.65 - 10 ρz. GRO3B57-070 Minou cioccolato 0,7 kg prodotto + 1,7 lt latte + 145 ml panna kg 0.65 - 10 ρz. GRO3A75-065 Minou base frutta kg 0.65 - 10 ρz.		LINEA GELATERIA	
1,2 kg prodotto + 3 lt latte tiepido + 600 g panna kg 1.2 - 10 ρz.		LINEA ESENZA	
1,2 kg prodotto + 3,6 lt latte tiepido kg 1.2 - 10 ρz.	GRRO3B55		kg 1,2 - 10 ρz.
1,2 kg prodotto + 2,9 lt latte tiepido + 250 g panna Esenza frutta 1,1 kg prodotto + 1,7 lt acqua calda + 1,45 kg di frutta fresca LINEA MINOU PER GX GRO3B55-O6O Minou base bianca 0,6 kg prodotto + 1,6 lt latte + 300 ml panna kg 0.6 - 10 pz. GRO3B56-O65 Minou yogurt 0,65 kg prodotto + 2 lt latte kg 0.65 - 10 pz. GRO3B57-O7O Minou cioccolato 0,7 kg prodotto + 1,7 lt latte + 145 ml panna kg 0.7 - 10 pz. GRO3A75-O65 Minou base frutta kg 0.65 - 10 pz.	GRRO3B56		kg 1,2 - 10 ρz.
1,1 kg prodotto + 1,7 lt acqua calda + 1,45 kg di frutta fresca LINEA MINOU PER GX Minou base bianca 0,6 kg prodotto + 1,6 lt latte + 300 ml panna GRO3B56-O65 Minou yogurt 0,65 kg prodotto + 2 lt latte GRO3B57-O7O Minou cioccolato 0,7 kg prodotto + 1,7 lt latte + 145 ml panna GRO3A75-O65 Minou base frutta kg O.6 - 10 ρz. kg O.7 - 10 ρz.	GRRO3B57		kg 1,2 - 10 ρz.
GRO3B55-O6O Minou base bianca 0,6 kg prodotto + 1,6 lt latte + 300 ml panna kg O.6 - 10 ρz. GRO3B56-O65 Minou yogurt 0,65 kg prodotto + 2 lt latte kg O.65 - 10 ρz. GRO3B57-O7O Minou cioccolato 0,7 kg prodotto + 1,7 lt latte + 145 ml panna kg O.7 - 10 ρz. GRO3A75-O65 Minou base frutta kg O.65 - 10 ρz.	GRRO3A75		kg 1,1 - 10 ρz.
GRO3B56-O65 Minou yogurt 0,65 kg prodotto + 2 lt latte kg O.65 - 10 ρz. GRO3B57-O7O Minou cioccolato 0,7 kg prodotto + 1,7 lt latte + 145 ml panna kg O.7 - 10 ρz. GRO3A75-O65 Minou base frutta kg O.65 - 10 ρz.		LINEA MINOU PER GX	
GRO3B57-O7O Minou cioccolato 0,7 kg prodotto + 1,7 lt latte + 145 ml panna kg O.7 - 10 ρz. GRO3A75-O65 Minou base frutta kg O.65 - 10 ρz.	GRO3B55-060		kg 0,6 - 10 pz.
0,7 kg prodotto + 1,7 lt latte + 145 ml panna GRO3A75-O65 Minou base frutta kg O.65 - 10 ρz.	GRO3B56-065		kg 0,65 - 10 ρz.
	GRO3B57-070		kg 0,7 - 10 ρz.
	GRO3A75-065		kg 0,65 - 10 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	LINEA GELATERIA	
	COMPLET FRUTTA Linea di preparati completi per ottenere gelati alla frutta con la sola aggiunta di acqua e senza pastorizzazione. Per un gelato alla frutta con buona struttura e ottimo gusto in pochissimo tempo.	
GRRO3A69	Fragola con pezzi e zucchero di canna 1,2 kg prodotto + 2,7 - 2,8 lt acqua Con succo di fragola concentrato.	kg 1,2 - 10 ρz.
GRRO3A7O	Frutti di bosco con zucchero di canna 1,2 kg prodotto + 2,7 - 2,8 lt acqua	kg 1,2 - 10 ρz.
GRRO3A32	Lemoncomplet 1,2 kg prodotto + 2,7 - 2,8 lt acqua Con succo di limone concentrato, senza coloranti.	kg 1,2 - 10 ρz.
GRRO3AO8	Lemoncomplet plus SL 1,2 kg prodotto + 2,7 - 2,8 lt acqua Con succo di limone concentrato, senza latte e derivati.	kg 1,2 - 10 ρz.
GRRO3A71	Mela verde con zucchero di canna 1,2 kg prodotto + 2,7 - 2,8 lt acqua	kg 1,2 - 10 ρz.
GRRO3A65	Limone e zenzero 1,2 kg prodotto + 2,7 - 2,8 lt acqua	kg 1,2 - 10 ρz.
	PASTE FRUTTA Le paste di frutta Gelatitalia sono prodotte utilizzando frutta in pezzi, puree o succhi di frutta selezionati e di ottima qualità. Per un gelato alla frutta dal sapore squisito e tipico delle diverse frutte anche fuori stagione. Alto contenuto di frutta in pezzi, succo di frutta concentrato o purea di frutta.	
GRDO6A55	Fragola Aggiungere alla miscela base dopo la pastorizzazione, prima di mantecare. Con fragole di varietà Camarosa.	kg 3 - 2 pz.
	PASTE CLASSICHE Le paste classiche Gelatitalia si contraddistinguono per l'alta qualità delle materie prime impiegate e per gli standard qualitativi costanti nel tempo. Per gelati dal gusto ricco e dalla forte personalità. Vere e proprie golosità da utilizzare per arricchire le vetrine delle gelaterie con gusti particolari, di tendenza o che ricordano antichi sapori.	
GRDO8A52	© Cocco Con alta percentuale di cocco rapè.	kg 3 - 2 ρz.
GRD1OA46	Coperturo Con alta percentuale di cioccolato.	kg 5 - 2 ρz.
GRDO9A61		kg 3 - 2 pz.
GRDO8B71	Tiramisù Con marsala e tuorlo d'uovo pastorizzato.	kg 3 - 2 pz.
GRDO8B81		kg 3 - 2 pz.
GRDO8B94	© Zabaione Con marsala e tuorlo d'uovo pastorizzato.	kg 3 - 2 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	LINEA GELATERIA	
	VARIEGATI FRUTTA Prodotti ad alta concentrazione di frutta per variegare il gelato. Variegando a 2 o 3 strati, si arricchisce il gelato al latte di un intenso sapore di frutta!	
GRD12A15	© Amarena Contiene una buona percentuale di frutta; non contiene coloranti artificiali.	kg 2 - 6 pz.
	DECORAZIONI	
GRC03014	⊕ Granella di meringa	kg 2
	PRODOTTI VARI Materie prime di altissima qualità.	
GRRO1FO2A	Cacao 22/24	kg 1 - 10 ρz.
GRR27CO2		kg 0,2 - 18 pz.
GRR01F01	Dextromix	kg 5 - 2 ρz.
GRD12BO8	Fruitgel Prodotto in gel per la conservazione della frutta fresca. Diluire 70 g di prodotto in 20-30 g di acqua.	kg 1 - 8 pz.
GRDO8C11	Granuovo Con il 50% di tuorlo d'uovo pastorizzato.	kg 1,25 - 6 pz.
GRCYL10028	Burger yo brioches per gelato	35 ρz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	LINEA PASTICCERIA	
	BASI PER SEMIFREDDI	
GRR19EO3	Piris base fiordilatte 250 g prodotto + 500 ml latte intero Prodotto in polvere per ottenere semifreddi da utilizzare tal quali o per la composizione di torte gelato o monoporzioni. Il prodotto resiste bene agli stress termici; utilizzando latte molto freddo monta rapidamente e può essere tenuto a temperatura ambiente fino a 30 minuti per poter essere lavorato. Senza grassi vegetali idrogenati.	kg 1 - 10 ρz.
GRRO1EO6	Moster mousse 150 g prodotto + 1 lt panna fresca Stabilizzante per panna, da utilizzare per la preparazione di mousse, bavaresi e semifreddi. Il prodotto permette alla panna montata di mantenere una perfetta struttura anche durante le lavorazioni a temperatura ambiente.	kg 1 - 10 ρz.
	FARCITURE MASTERFRUIT Linea di prodotti specifici per la farcitura di semifreddi e torte gelato. I Masterfruit Gelatitalia esaltano il sapore delle preparazioni e permettono creazioni d'effetto. Contengono frutta in pezzi.	
GRDIIAII	Amarena 150 g per kg di miscela base per semifreddi.	kg 3 - 2 pz.
GRD11A51	Fragola 150 g per kg di miscela base per semifreddi.	kg 3 - 2 pz.
GRD11A61	Frutti di bosco 150 g per kg di miscela base per semifreddi.	kg 3 - 2 pz.
	CREPES Preparato in polvere per la preparazione di crepes dolci e salate.	
GRRGE18GO1	Crepes mix 500 g prodotto + 1 lt acqua Prodotto di facile preparazione che permette di avere uno standard qualitativo costante della miscela. Con tuorlo e albume d'uovo in polvere.	kg 0,5 - 10 pz.
	PRODOTTI DA FORNO	
GRR33BO1	Pan di spagna Prodotto da forno pronto all'uso. Elevata elasticità, unite ad un buon gusto, ottima restitenza allo sfaldamento. Anche congelato riaquista in breve tempo un'ottima consistenza.	10 ρz.
	CREME ISTANTANEE	
GRRO2EO1	Crema pasticcera "Pastiquik" 300 g prodotto + 1 lt latte intero Preparato in polvere per la preparazione a freddo di un'ottima crema pasticcera. bPer una crema pasticcera di facile e veloce preparazione e dal gusto delicato.	kg 0,9 - 6 pz.
GRRR2ODO1	Crema catalana 400 g prodotto + 1 lt latte intero + 1 lt panna fresca Preparato in polvere per la preparazione a freddo di un'ottima crema catalana. Per una crema catalana di facile e veloce preparazione e dal gusto tipico. Senza grassi vegetali idrogenati.	kg 0,4 - 10 ρz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	LINEA BAR	
	DOLCI AL CUCCHIAIO	
GRR2OBO2	Rudino al cacao 160 g prodotto + 1 It latte intero Preparato in polvere per la preparazione a caldo di uno squisito dolce al cucchiaio al cacao da servire come budino o da utilizzare per la composizione di torte con pan di spagna. Per budini con struttura liscia ed omogenea. Utilizzabili anche nelle preparazioni dolciarie. Con un'alta percentuale di cacao in polvere.	kg 1 - 10 ρz.
GRR2OGO2	Crème caramel 140 g prodotto + 1 lt latte intero Preparato in polvere per la preparazione a caldo del classico crème caramel.	kg 1 - 10 ρz.
GRR2OHO1	Panna cotta 140 g prodotto + 600 ml latte intero + 400 ml panna fresca Preparato in polvere per la preparazione a caldo di una squisita panna cotta.	kg 1 - 10 ρz.
	GRANITE Linea di prodotti completi in polvere per granitori. Con la sola aggiunta di acqua si ottengono rapidamente delle gustose granite. Gusti intensi e differenti per granite colorate, fresche e dissetanti.	
GRR23BO2	Amarena 630 g prodotto + 4 lt acqua	kg 0,63 - 20 ρz.
GRR23DO2	Arancia 630 g prodotto + 4 lt acqua	kg 0,63 - 20 ρz.
GRR23HO1	Fragola 630 g prodotto + 4 lt acqua	kg 0,63 - 20 ρz.
GRR23NO3	Limone 630 g prodotto + 4 lt acqua	kg 0,63 - 20 ρz.
GRR22UO2	Mento 630 g prodotto + 4 lt acqua	kg 0,63 - 20 ρz.
GRR23YO1	Limone zenzero 750 g prodotto + 2,5 lt acqua	kg 0,75 - 12 ρz.
GRRMB23LO3BHO6-A	Granita Neutra 600 g prodotto + 4 lt acqua Preparato in polvere per granitori. Si ottiene una granita neutra da completare con l'aggiunta degli insaporitori. Con un solo prodotto base e l'aggiunta dei diversi insaporitori si possono proporre granite di gusti differenti.	kg 0,6 - 20 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	LINEA BAR	
	INSAPORITORI PER GRANITE Sciroppi concentrati per insaporire granite al momento di servire. Con soli 4ml di prodotto (1 erogazione) si ottiene una granita dal sapore intenso e gustoso.	
GRC09005	Amarena	kg 0,75 - 6 pz.
GRC09004	Arancia	kg 0,75 - 6 ρz.
GRC09007	Cola	kg 0,75 - 6 ρz.
GRC09008	Fragola	kg 0,75 - 6 ρz.
GRC09002	Limone	kg 0,75 - 6 ρz.
GRC09003	Menta 🐇	kg 0,75 - 6 ρz.
GRR21EO4	SORBETTI Limone 1,3 kg prodotto + 4 lt acqua Preparato in polvere per la preparazione di un rinfrescante sorbetto al limone. Con succo di limone.	kg 1,3 - 12 pz.
	CIOCCOLATE CALDE IN BUSTA 28 g (1 busta) + 120-130 ml latte intero Preparato in polvere per la preparazione di deliziose cioccolate dense calde. Per cioccolate dense e cremose, dal gusto intenso del cacao e arricchite con ingredienti di qualità.	
GRR16D35	Bostonciock arancia & cannella	g 28 - 30 pz.
GRR16D28	Bostonciock banana	g 28 - 30 pz.
GRR16AO8	Bostonciock bianca Con burro di cacao e latte scremato	g 28 - 30 pz.
GRR16AO6	Bostonciock bianca nocciola Con burro di cacao e granella di nocciole.	g 28 - 30 pz.
GRR16D18	Bostonciock cherry	g 28 - 30 pz.
GRR16D22	Bostonciock cocco Con cocco rapè.	g 28 - 30 pz.
GRR16D16	Bostonciock fondente Con alta percentuale di cacao.	g 28 - 30 pz.
GRR16DO1	Bostonciock gianduia	g 28 - 30 pz.
GRR16D17	Bostonciock latte Con latte scremato	g 28 - 30 pz.
GRR16D1O	Bostonciock mou	g 28 - 30 pz.
GRR16D23	Bostonciock nocciola	g 28 - 30 pz.
GRR16DO2	Bostonciock peperoncino	g 28 - 30 pz.
GRR16D3O	Bostonciock pistacchio	g 28 - 30 pz.
GRR16D29	Bostonciock rhum	g 28 - 30 pz.
GRR16BO1A	Bostonciock tradizionale	g 28 - 30 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	LINEA BAR	
	CIOCCOLATE CALDE IN BARATTOLO 1 kg prodotto + 4 lt latte intero Preparato in polvere per la preparazione di deliziose cioccolate dense. Per una cioccolata cremosa, dal gusto intenso ed avvolgente del cacao di ottima qualità.	
GRR16BO1	Bostonciock tradizionale Con un'alta percentuale di cacao in polvere.	Kg 1 - 8 ρz.
	BEVANDE CALDE	
GRRBO27G19BKO1-A	Coffee-seng Senza OGM, senza grassi idrogenati, senza olio di palma, senza glutine, senza lattosio.	kg 0,8 - 1 pz.
GRRBO27GO1BKO1-A	Caffè al ginseng boston	Kg 1 - 10 ρz.
GRRGI27G41BHO5-A	Coffè ginseng silver	kg 0,5 - 20 ρz.
GRRBO27AO1BHO5-A	Caffè d'orzo boston	Kg 0,5 - 20 ρz.
GRRBO27MO1BKO1-A	Caffè al guaranà boston	Kg 1
		I



Reire

Materie prime e ingredienti in polvere per pasticceria e gelateria.

Reire

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	LATTE	
REI01006020	① Latte scremato in polvere	kg 1 - 10 ρz.
REI01011013	Latte concentrato zuccherato 9% mg	kg 5 - 2 ρz.
	ZUCCHERI	
REI09003090	Destrosio monoidratato	kg 25
REI09004090	Fruttosio cristallino	kg 25
REI09005091	Sciroppo glucosio 60 d.e. liquido	kg 10
REI09005099	Sciroppo glucosio 38-40 d.e. in polvere	kg 25
	FIBRA	
REI18002180	Inulina istantanea	kg 5 - 4 pz





Miro

Le nostre selezioni per pasticceria e gelateria.

Miro

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	LINEA PASTICCERIA	
	CREME	
NK157/T	Crema nocciola da forno	kg 13
NK159/G	Crema farcitura nocciola 13%	kg 13
NK168U2	Crema farcitura nocciola	kg 13
	CIOCCOLATO	
NK70G01	Cioccolato fondente 52% in gocce	kg 12
NK7OGO2	Cioccolato fondente 62% in gocce	kg 12
	LINEA GELATERIA	
	PISTACCHIO	
MOO4-15	Pasta pistacchio pura Sicilia È il risultato di un'attenta selezione delle materie prime, viene utilizzato solo pistacchio di Sicilia selezionato, unico per le sue caratteristiche organolettiche. Priva di coloranti e aromi artificiali.	kg 5
MOO4-1	Posto pistocchio puro Sicilio È il risultato di un'attenta selezione delle materie prime, viene utilizzato solo pistacchio di Sicilia selezionato, unico per le sue caratteristiche organolettiche. Priva di coloranti e aromi artificiali.	kg 1
MOO4DOP	Pasta a base di pistacchio verde DOP È il risultato di un'attenta selezione delle materie prime, viene utilizzato solo pistacchio di Sicilia selezionato, unico per le sue caratteristiche organolettiche. Priva di coloranti e aromi artificiali. Questo prodotto è adatto a chi vuole assicurarsi un prodotto certificato e di ottima qualità.	kg 5
MOO4DOP1	Pasta a base di pistacchio verde DOP È il risultato di un'attenta selezione delle materie prime, viene utilizzato solo pistacchio di Sicilia selezionato, unico per le sue caratteristiche organolettiche. Priva di coloranti e aromi artificiali. Questo prodotto è adatto a chi vuole assicurarsi un prodotto certificato e di ottima qualità.	kg 1
MO12-1-B	Pasta pistacchio pura 100% La pasta di pistacchio è il risultato di un'attenta selezione delle materie prime. Priva di coloranti e aromi artificiali.	kg 5
MO12-1-B1	Posto pistocchio puro 100% La pasta di pistacchio è il risultato di un'attenta selezione delle materie prime. Priva di coloranti e aromi artificiali.	kg 1
MO12-3-B	Posto pistocchio col. not. La pasta di pistacchio è il risultato di un'attenta selezione delle materie prime. Vengono impiegati coloranti totalmente naturali: la clorofilla e la curcumina.	kg 5
MO12-3-B1	Pasta pistacchio col. nat. La pasta di pistacchio è il risultato di un'attenta selezione delle materie prime. Vengono impiegati coloranti totalmente naturali: la clorofilla e la curcumina.	kg 1

Miro

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	LINEA GELATERIA	
	NOCCIOLA	
BIO7009	Pasta nocciola Piemonte IGP Solo selezionate nocciole "tonde gentili e trilobate" provenienti dal Piemonte e provviste di certificazione IGP. Priva di coloranti e aromi artificiali.	kg 5
	BRUNELLA	
MM43DU	Pasta brunella nocciola Crema anidra che mantiene una consistenza morbida e cremosa ed un'ottima spatolabilità alla temperatura del gelato (-12°C/-14°C). Dall'armonico gusto di nocciola (nocciole 10%). Pronta all'uso. Senza grassi idrogenati, conservanti, coloranti e glutine.	kg 5
	COPERTURA	
MM43DT	Copertura stracciatella Copertura per gelato che a 26°C/28°C è fluida mentre, alla temperatura del gelato (-12°C/-14°C), risulta perfettamente cristallizzata. Dal gusto deciso di cioccolato fondente (cacao 15%). Pronta all'uso. Senza grassi idrogenati, conservanti, coloranti e glutine.	kg 5





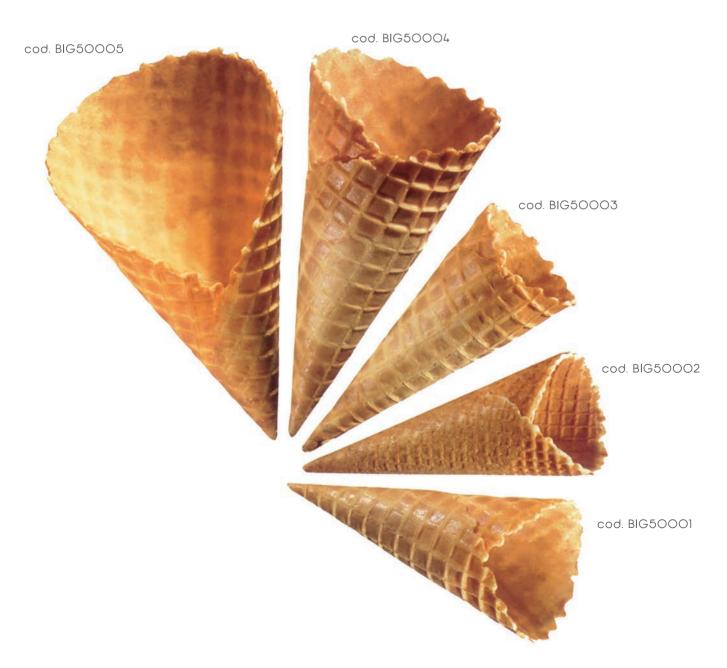


Famosa soprattutto per i suoi coni "Zuccherosi". l'azienda produce coni in cialda rinomati per la loro eccellente qualità e l'ottimo gusto. I diversi tipi e formati di coni in cialda rispondono alle esigenze dei clienti più creativi.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	I ZUCCHEROSI	
BIG10060	Cono arrotolato mini – Lungh. 60 mm – ø 27 mm	840 pz.
BIG10130A	Cono arrotolato gigante 17° - Lungh. 130 mm - ø 38 mm	231 ρz.
BIG10183A	Cono arrotolato gigante 17° - Lungh. 140 mm - ø 43 mm	231 ρz.
BIG10036A	Cono arrotolato gigante 17° - Lungh. 148 mm - ø 48 mm	231 ρz.



CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	I BAVARESI	
BIG50001	Cono panna n°2 – Lungh. 135 mm – ø 53 mm	500 pz.
BIG50002	Cono panna n°3 - Lungh. 145 mm - ø 56 mm	320 pz.
BIG50003	Cono panna n°4 - Lungh. 150 mm - ø 70 mm	276 ρz.
BIG50004	Cono panna n°5 - Lungh. 170 mm - ø 80 mm	189 рz.
BIG50005	Cono panna n°6 - Lungh. 160 mm - ø 90 mm	225 ρz.



CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	I BAVARESI	
BIG500160TTO+	Cono gigante n°15 (Nabucco) – Lungh. 155 mm – ø 40 mm	396 рг.
BIG50008	Cono gigante n°16 (Aida) - Lungh. 155 mm - ø 45 mm	432 ρz.
BIG50009	Cono gigante n°17 (Tosca) – Lungh. 163 mm – ø 53 mm	350 ρz.
BIG50010	Cono gigante n°20 - Lungh. 200 mm - ø 56 mm	176 pz.





CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	I DUPON	
BIG30038	Liobel classic 38 - Lungh. 160 mm - ø 38 mm	150 ρz.
BIG30142	Liobel super 42 - Lungh. 160 mm - ø 42 mm	150 ρz.



CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	I CONI STAMPATI	
BIG75100	Conetto colorato - Lungh. 60 mm - ø 27 mm	450 ρz.
BIG73002	Cono Africa - Lungh. 135 mm - ø 48,5 mm	220 pz.
BIG73003	Cono America - Lungh. 138 mm - ϕ 44 mm	240 pz.
BIG73004	Cono Europa – Lungh. 145 mm – ø 55 mm	160 ρz.



CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	COPPE IN CIALDA	
BIG21000	Coppa in cialda – H 52 mm – ø 58 mm	480 pz.
BIG50011	Papalina piccola − H 3O mm − ø 125 mm	60 pz.
BIG50012	Papalina grande − H 35 mm − ø 135 mm	60 pz.
	PASTICCERIA	
BIG74000	Sigarette russe − H 90 mm	1 kg
BIG50014	Dischetto cialda − ø 60 mm	1.000 pz.
	SENZA GLUTINE	
BIGO218+	Cono arrotolato senza glutine – H 110 mm – ø 44 mm	38 ρz







lavazzo

Il marchio lavazzo è riconosciuto nel mondo come garanzia di qualità nella produzione di coni stampati per la gelateria.

lavazzo

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	CONI	
IA103/P	Cornetto lungo - Lunghezza 135 mm. ø 44 mm	336 pz.
IA2O3/P	Coppa genny - Lunghezza 120 mm, ø 44 mm	504 pz.
IA206/P	Coppa delizia - Lunghezza 148 mm, ø 57 mm	168 рг.
IA2O8/P	Coppa riviera - Lunghezza 134 mm. ø 51 mm	280 pz.
IA209/P	Coppa luna - Lunghezza 130 mm, ø 45 mm	336 рг.





I.CO. cialde

Azienda che produce con passione e professionalità coni e cannoli per gelateria.

I.CO. cialde

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	CONI	
ICOCONO7	Cono in cialda medio - Lunghezza 130 mm, ø 44 mm	288 рг.
ICOCONO11	Cono in cialda maxi - Lunghezza 160 mm, ø 49 mm	216 pz.



cod. ICOCONO11



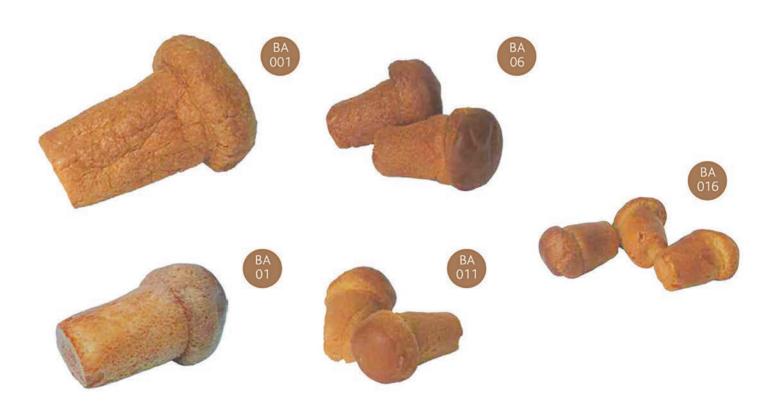


Un'esperienza gustativa attraverso i dolci più rappresentativi della tradizione siciliana e di quella campana.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO	MARCA
	CANNOLI SICILIANI		
CIALGO2	Cialda siciliana grande (Lung. 14 cm - bocca 3 cm)	100 ρz.	MIRO
CIALGO2C	Cialda siciliana grande cacao (Lung. 14 cm - bocca 3 cm)	100 ρz.	MIRO
CIALGO3	Cialda siciliana media (Lung. 10,5 cm - bocca 2,5 cm)	Kg 2.5	MIRO
CIALGO3C	Cialda siciliana media cacao (Lung. 10,5 cm - bocca 2,5 cm)	Kg 2.5	MIRO
CIALGO4	Cialda siciliana maxi (Lung. 16,5 cm - bocca 2,5 cm)	70 ρz.	MIRO
CIALGO4C	Cialda siciliana maxi cacao (Lung. 16,5 cm - bocca 2,5 cm)	70 ρz.	MIRO
CIALMII	Cialda siciliana mignon (Lung. 8 cm - bocca 2 cm)	Kg 2,5	MIRO
CIALMIIC	Cialda siciliana mignon cacao (Lung. 8 cm - bocca 2 cm)	Kg 2,5	MIRO
CIALM12	Cialda siciliana mignon m. (Lung. 8 cm - bocca 2 cm)	Kg 2,5	MIRO
CIALM12C	(Lung. 8 cm - bocca 2 cm)	Kg 2,5	MIRO
CIALM13	Cialda siciliana mignon micro (Lung. 6 cm - bocca 1,7 cm)	Kg 2,5	MIRO
CIALM13C	Cialda siciliana mignon micro cacao (Lung. 6 cm - bocca 1,7 cm)	Kg 2,5	MIRO
RICO1	Cannolo siciliano grande ric. Int. (Lung. 14 cm - bocca 3 cm)	100 ρz.	MIRO
RICO2	Cannolo siciliano mignon ric. Int. (Lung. 8 cm - bocca 2 cm)	330 ρz.	MIRO



CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO	MARCA
	BABÀ		
BAOOI	🕼 Babà gigante - Lunghezza 12 cm	40 pz.	MIRO
BAO1	🕼 Babà grande - Lunghezza 8,5 cm	90 pz.	MIRO
BAO6	🕼 Babà medio - Lunghezza 7 cm	150 pz.	MIRO
BAO11	🕼 Babà mignon - Lunghezza 6 cm	Kg 2,5	MIRO
BAO16	🕼 Babà micro - Lunghezza 4,5 cm	Kg 2,5	MIRO



CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO	MARCA
MAFOARTI	CREMA RICOTTA © Crema dolce di ricotta surgelata	Kg 3,5	ARATA



Esempi di preparazione:



VALORE ENERGETICO	180	Kcal
	764	Kj
PROTEINE	8,03	9
CARBOIDRATI	30,36	g
di cui zuccheri	27,3	g
GRASSI	2,5	9
di cui saturi	0,6	g
colesterolo	31,0	mg/100g
FIBRE	0,1	g
SODIO	0,15	g
SALE	0,37	g

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO	MARCA
	SFOGLIATE E APOLLINI		
NEWSFMM8	Sfogliata mignon micro (gr 27–29) Pronta per essere cotta al forno	Conf. da Kg 8	NEW IGLOO SUD
NEWSFM8	Sfogliata mignon (gr 30–35) Pronta per essere cotta al forno	Conf. da Kg 8	NEW IGLOO SUD
NEWAPMI8	Apollino micro (gr 22-24) Pronto per essere cotto al forno. Da farcire.	Conf. da Kg 8	NEW IGLOO SUD
NEWAPNO8	Apollino normale (gr 30-35) Pronto per essere cotto al forno. Da farcire.	Conf. da Kg 8	NEW IGLOO SUD









CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO	MARCA
MABABAOOO2	PIROTTINI PER BABÀ Pirottino per babà medio (44x72xH25 mm)	1000 pz.	NOVACART
MADADAOOO2	Pirottino in plastica trasparente.	1000 β2.	NOVACARI
MABABAOOO3	Pirottino per babà grande (42x103xH40 mm) Pirottino in plastica trasparente.	400 pz.	NOVACART





Frutta surgelata

Solo il vero sapore della frutta appena raccolta in moltissimi gusti diversi.

Frutta surgelata

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO	MARCA
	FRUTTA INTERA		
ROO2CHUO225	Ananas chunks	kg 2,5 - 2 pz.	ROGELFRUT
ROO3FIO225	Fichi interi	kg 2,5 - 2 ρz.	ROGELFRUT
ROO4SEO425	😱 Fragole Senga Sengana	kg 2,5 - 4 pz.	ROGELFRUT
ROO4TVO425		kg 2,5 - 4 pz.	ROGELFRUT
ROO5INO225	① Lamponi interi	kg 2,5 - 2 pz.	ROGELFRUT
ROO7MBO225	Macedonia Bosco 3 frutti (more piccole, mirtilli, ribes rosso)	kg 2,5 - 2 pz.	ROGELFRUT
ROO7MB4225	Macedonia Bosco 4 frutti (more piccole, mirtilli, ribes rosso, lamponi)	kg 2,5 - 2 pz.	ROGELFRUT
RO10MIO225	Mirtilli Silveri	kg 2,5 - 2 pz.	ROGELFRUT
RO11MOO225	More grosse	kg 2,5 - 2 pz.	ROGELFRUT
RO11MOP225		kg 2,5 - 2 pz.	ROGELFRUT
	FRUTTA A FETTE / CUBETTI / ROTTA		
RO13FEO225	Pesche a fette	kg 2,5 - 2 pz.	ROGELFRUT
ROO5ROO225	⊕ Lamponi rotti ■ Lamponi rotti	kg 2,5 - 2 pz.	ROGELFRUT
ROO9PEO225	Melone a cubetto irregolare	kg 2,5 - 2 pz.	ROGELFRUT
	FRUTTA PURÈ / POLPA		
ROO4PUO6O1	Fragola purè	kg 1 - 6 pz.	ROGELFRUT
ROO5PUO6O1	🕡 Lamponi purè	kg 1 - 6 pz.	ROGELFRUT
ROO9PUO6O1	Melone purè	kg 1 - 6 pz.	ROGELFRUT
RO11PUG6O1	↑ *More di Gelso purè ↑ *More di Gelso pur *More di Gelso pur	kg 1 - 6 pz.	ROGELFRUT
R017BAN601	🕟 Banana purè	kg 1 - 6 pz.	ROGELFRUT
RO23MAP6O1	Mango purè	kg 1 - 6 pz.	ROGELFRUT
NENL8033673520447	⊕ Acaì polpa	kg 1 - 6 pz.	FRUTEIRO
NENL8033673520454	Acerola polpa	kg 1 - 6 pz.	FRUTEIRO
NENL8033673520478	P Cajà polpa	kg 1 - 6 pz.	FRUTEIRO
NENL8033673520485	♠ Cajù/Cashew polpa	kg 1 - 6 pz.	FRUTEIRO
NENL8033673520508	Goiaba/Guava polpa	kg 1 - 6 pz.	FRUTEIRO

*Fino ad esaurimanto scorte

Frutta surgelata

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO	MARCA
	FRUTTA PURÈ / POLPA		
NENL8033673520515	⊕ Graviola/Soursop polpa	kg 1 - 6 pz.	FRUTEIRO
NENL8033673520973	Cocco polpa	kg 1 - 6 pz.	FRUTEIRO
NENL8033673521079	Mango polpa	kg 1 - 6 pz.	FRUTEIRO
NENL8033673521093	Maracujà/Passion Fruit polpa	kg 1 - 6 ρz.	FRUTEIRO
NENL8033673521086	Papaya polpa	kg 1 - 6 pz.	FRUTEIRO
	SUCCHI NATURALI		
RO19A245OO	Arancio succo naturale "Simone Gatto"	kg 0,5 - 24 ρz.	ROGELFRUT
RO19APG125	Arancio succo naturale "Proppy-Gel"	kg 0,5 - 12 ρz.	ROGELFRUT
RO20L24500	① Limone succo naturale "Simone Gatto"	kg 0,5 - 24 ρz.	ROGELFRUT
RO2OLPG125	① Limone succo "CRU" primo fiore	kg 0,5 - 12 ρz.	ROGELFRUT
RO2OSOR6O1	♠ Limone succo Sorrento IGP	kg 1 - 6 pz.	ROGELFRUT
RO31M24500	Mandarino succo naturale "Simone Gatto"	kg 0,5 - 24 ρz.	ROGELFRUT
RO31MPG125	Mandarino succo "Tardivo di Ciaculli"	kg 0,5 - 12 ρz.	ROGELFRUT
RO46PUO6O1	Melograno succo	kg 1 - 6 ρz.	ROGELFRUT
NENL8033673520867	① Lime succo	kg 1 - 6 ρz.	FRUTEIRO
	SMOOTHIES		
RO59AESO1515O	Smoothies "#1" (lampone, fragola, mora)	g 150 - 15 pz.	ROGELFRUT
RO59AVV1515O	Smoothies "#2" (banana, fragola, pesca)	g 150 - 15 pz.	ROGELFRUT
RO59RIL1515O	Smoothies "#3" (mango, banana, ananas, papaya)	g 150 - 15 pz.	ROGELFRUT
RO59ROM1515O	Smoothies "#4" (pesca, fragola, melone)	g 150 - 15 pz.	ROGELFRUT
RO59SOL1515O	Smoothies "#5" (banana, cocco, ananas)	g 150 - 15 pz.	ROGELFRUT
			l





















Rappresenta oggi la più grande fabbrica a ciclo completo di prodotti in carta per uso dolciario, quali pirottini, stampi in carta e cartoncino per la cottura in forno, pizzi, vassoi e scatole.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	FORME PER COTTURA	
MAG9F13006	Panettoncino P 70/60 gr. 100	2000 ρz.
MAG9F01003	Panettone alto P 110/85 gr. 300	2400 ρz.
MAG9F01005	Panettone alto P 134/95 gr. 500	2400 ρz.
MAG9F01007	Panettone alto P 155/106 gr. 750	1200 pz.
MAG9F01009	Panettone alto P 180/115 gr. 1000	1200 pz.
MAG9F16001	Panettone basso M 155/55 HW gr. 450	540 pz.
MAG9F16005	Panettone basso M 185/60 HW gr. 750	480 pz.
MAG9F16009	Panettone basso M 210/70 HW gr. 950	480 pz.
MAG9F16O11	Panettone basso M 220/70 HW gr. 1000	480 pz.
MAG9F03015	Panettone basso M 275/HW gr. 2000	200 ρz.
MAG9F14003	Albero AB1 gr. 750	320 pz.
MAG9F14O34	Albero ABO gr. 100	200 ρz.
MAG9F14O2O	Stellina STO gr. 100	300 ρz.
MAV9M8O477	SCATOLE PANETTONE "TWIN" Scatola bassa oro con fascia rossa (25X25 H18 cm)	100 ρz.
MAV9M8O475 MAV9M8O474	Scatola bassa marrone con fascia oro (25X25 H18 cm) Scatola bassa bianca con fascia oro (25X25 H18 cm)	100 ρz.
MAV9M8O481	Scatola alta oro con fascia rossa (21X21 H21 cm)	100 ρz.
MAV9M8O479	Scatola alta marrone con fascia oro (21X21 H21 cm)	100 ρz.
MAV9M8O478	Scatola alta bianca con fascia oro (21X21 H21 cm)	100 ρz.
11/// 911004/0	dearend and diamed contrasera dro (21x211121 cm)	β2.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	PIATTINI MONODORATI	_
MAXP245O97	Vassoietto monoporzione 10x10 cm	50 ρz.
MAXP24513O	Vassoietto monoporzione 13,5x8,5 cm	50 ρz.
		h
	VASSOI RETTANGOLARI MONODORATI "OY"	_
MAV9L23100	Vassoio rettangolare dorato an.1 OY (163x115mm)	400 pz.
MAV9L23101	Vassoio rettangolare dorato an.2 OY (200x141mm)	300 ρz.
MAV9L23102	Vassoio rettangolare dorato an.3 OY (247x172mm)	300 ρz.
MAV9L23103	Vassoio rettangolare dorato an.4 OY (279x199mm)	200 ρz.
MAV9L23104	Vassoio rettangolare dorato an.5 OY (299x217mm)	200 ρz.
MAV9L23105	Vassoio rettangolare dorato an.6 OY (332x231mm)	200 ρz.
MAV9L23106	Vassoio rettangolare dorato an.7 OY (385x275mm)	100 ρz.
MAV9L23107	Vassoio rettangolare dorato an.8 OY (385x297mm)	80 pz.
MAV9L23108	Vassoio rettangolare dorato an.9 OY (mm)	75 pz.
MAV9L23109	Vassoio rettangolare dorato an.10 OY (mm)	60 pz.
	VASSOI RETTANGOLARI BIANCHI "OY"	_
MAV9L23900	Vassoio rettangolare bianco an.1 OY (163x115mm)	400 ρz.
MAV9L23901	Vassoio rettangolare bianco an.2 OY (200x141mm)	300 ρz.
MAV9L239O2	Vassoio rettangolare bianco an.3 OY (247x172mm)	300 ρz.
MAV9L239O3	Vassoio rettangolare bianco an.4 OY (279x199mm)	200 ρz.
MAV9L23904	Vassoio rettangolare bianco an.5 OY (299x217mm)	200 ρz.
MAV9L239O5	Vassoio rettangolare bianco an.6 OY (332x231mm)	200 ρz.
MAV9L23906	Vassoio rettangolare bianco an.7 OY (385x275mm)	100 ρz.
MAV9L23907	Vassoio rettangolare bianco an.8 OY (385x297mm)	80 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	VASSOI RETTANGOLARI PREMIUM ORO	
MAV9L23700	Vassoio rettangolare premium oro 1 (181x131mm)	10 Kg
MAV9L237O1	Vassoio rettangolare premium oro 2 (218x152mm)	10 Kg
MAV9L237O2	Vassoio rettangolare premium oro 3 (238x170mm)	10 Kg
MAV9L237O3	Vassoio rettangolare premium oro 4 (266x185mm)	10 Kg
MAV9L237O4	Vassoio rettangolare premium oro 5 (305x215mm)	10 Kg
MAV9L237O5	Vassoio rettangolare premium oro 6 (324x244mm)	10 Kg
MAV9L237O6	Vassoio rettangolare premium oro 7 (363x267mm)	10 Kg
MAV9L237O7	Vassoio rettangolare premium oro 8 (404x297mm)	10 Kg
MAV9L237O9	Vassoio rettangolare premium oro 9 (445x330mm)	10 Kg
MAV9L23710	Vassoio rettangolare premium oro 10 (511x392mm)	10 Kg
	VASSOI RETTANGOLARI PREMIUM BIANCHI	
MAV9L23800	Vassoio rettangolare premium bianco 1 (181x131mm)	10 Kg
MAV9L238O1	Vassoio rettangolare premium bianco 2 (218x152mm)	10 Kg
MAV9L238O2	Vassoio rettangolare premium bianco 3 (238x170mm)	10 Kg
MAV9L238O3	Vassoio rettangolare premium bianco 4 (266x185mm)	10 Kg
MAV9L238O4	Vassoio rettangolare premium bianco 5 (305x215mm)	10 Kg
MAV9L238O5	Vassoio rettangolare premium bianco 6 (324x244mm)	10 Kg
MAV9L238O6	Vassoio rettangolare premium bianco 7 (363x267mm)	10 Kg
MAV9L238O7	Vassoio rettangolare premium bianco 8 (404x297mm)	10 Kg
MAV9L238O9	Vassoio rettangolare premium bianco 9 (445x330mm)	10 Kg
MAV9L23810	Vassoio rettangolare premium bianco 10 (511x392mm)	10 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	VASSOI RETTANGOLARI SAN MARCO ORO	
MAV9L11001	Vassoio rettangolare San Marco oro 1 (155x110mm)	5 Kg
MAV9L11002	Vassoio rettangolare San Marco oro 2 (180x120mm)	5 Kg
MAV9L11009	Vassoio rettangolare San Marco oro 2 bis (195x130mm)	5 Kg
MAV9L11003	Vassoio rettangolare San Marco oro 3 (230x160mm)	10 Kg
MAV9L11004	Vassoio rettangolare San Marco oro 4 (260x180mm)	10 Kg
MAV9L11005	Vassoio rettangolare San Marco oro 5 (280x190mm)	10 Kg
MAV9L11006	Vassoio rettangolare San Marco oro 6 (316x215mm)	10 Kg
MAV9L11007	Vassoio rettangolare San Marco oro 7 (330x255mm)	10 Kg
MAV9L11008	Vassoio rettangolare San Marco oro 8 (380x280mm)	10 Kg
MAV9L11012	Vassoio rettangolare San Marco oro 8 bis (420x295mm)	10 Kg
MAV9L11010	Vassoio rettangolare San Marco oro 9 (485x325mm)	10 Kg
MAV9L11011	Vassoio rettangolare San Marco oro 10 (510x340mm)	10 Kg
	DISCHI ORO/NERO BORDO FESTONATO	
MAV9L42002	Disco oro/nero bordo festonato ø cm 18	10 kg
MAV9L42003	Disco oro/nero bordo festonato ø cm 20	10 kg
MAV9L42004	Disco oro/nero bordo festonato ø cm 22	10 kg
MAV9L42005	Disco oro/nero bordo festonato ø cm 24	10 kg
MAV9L42006	Disco oro/nero bordo festonato ø cm 26	10 kg
MAV9L42007	Disco oro/nero bordo festonato ø cm 28	10 kg
MAV9L42008	Disco oro/nero bordo festonato ø cm 30	10 kg
MAV9L42009	Disco oro/nero bordo festonato ø cm 32	10 kg
MAV9L42010	Disco oro/nero bordo festonato ø cm 34	10 kg
MAV9L42011	Disco oro/nero bordo festonato ø cm 36	10 kg
MAV9L42O12	Disco oro/nero bordo festonato ø cm 38	10 kg

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	DISCHI ORO/NERO BORDO LISCIO	
MAV9L27O28	Disco oro/nero ø cm 12	50 ρz.
MAV9L27O55	Disco oro/nero ø cm 14	50 ρz.
MAV9L27O45	Disco oro/nero ø cm 16	50 ρz.
MAV9L27O33	Disco oro/nero ø cm 18	50 ρz.
MAV9L27O34	Disco oro/nero ø cm 20	50 ρz.
MAV9L27O35	Disco oro/nero ø cm 22	50 ρz.
MAV9L27O36	Disco oro/nero ø cm 24	50 ρz.
MAV9L27O37	Disco oro/nero ø cm 26	50 ρz.
MAV9L27O38	Disco oro/nero ø cm 28	50 ρz.
MAV9L27O39	Disco oro/nero ø cm 30	50 pz.
MAV9L27040	Disco oro/nero ø cm 32	50 pz.
MAV9L27O41	Disco oro/nero ø cm 34	50 pz.
MAV9L27O42	Disco oro/nero ø cm 36	50 pz.
MAV9L27O43	Disco oro/nero ø cm 38	50 pz.
MAV9L27044	Disco oro/nero ø cm 40	25 ρz.
MAV9L27O46	Disco oro/nero ø cm 42	25 ρz.
MAV9L27O47	Disco oro/nero ø cm 44	25 ρz.
MAV9L27O48	Disco oro/nero ø cm 46	25 ρz.
MAV9L27O49	Disco oro/nero ø cm 48	25 ρz.
MAV9L27O51	Disco oro/nero ø cm 50	25 ρz.
	4	

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	SOTTOTRONCHI RETTANGOLARI B. LISCIO	
MA45X55	Sottotronco oro/nero 45x55 cm	25 pz.
MAM9L95O2O	Sottotronco oro/nero 30x40 cm	34 pz.
MAM9L95O27	Sottotronco oro/nero 60x40 cm	17 pz.
MASOTTOTR35X45	Sottotronco oro/nero 35X45 cm	25 pz.
MAV9L09028	Sottotronco oro/nero 40X50 cm	21 pz.
	SOTTOTRONCHI RETTANGOLARI B. FESTONATO	
MAM9LO9461	Sottotronco oro/nero bordo festonato 36x46 cm	10 Kg
MAM9LO9462	Sottotronco oro/nero bordo festonato 30x40 cm	10 Kg
MAM9LO9465	Sottotronco oro/nero bordo festonato 46x66 cm	10 Kg
MAM9LO9483	Sottotronco oro/nero bordo festonato 43x54 cm	10 Kg
MAM9LO9485	Sottotronco oro/nero bordo festonato 39x49 cm	10 Kg
	LISTE	
MAV9L10049	Liste monopolitenate 3x50 cm	900 ρz.
MAV9L10050	Liste monopolitenate 3x70 cm	900 ρz.
MAV9L10051	Liste monopolitenate 3x100 cm	800 pz.
MAV9L10052	Liste monopolitenate 5x50 cm	500 ρz.
MAV9L10053	Liste monopolitenate 5x70 cm	500 ρz.
MAV9L10054	Liste monopolitenate 5x100 cm	400 pz.
MAV9L10055	Liste monopolitenate 7x50 cm	300 pz.
MAV9L10057	Liste monopolitenate 7x100 cm	300 ρz.
MAV9L10066	Liste monopolitenate 10x100 cm	200 ρz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	PIZZI ALY	
MAV9L36102	Pizzi Aly 22	100 ρz.
MAV9L36103	Pizzi Aly 25	100 ρz.
MAV9L36104	Pizzi Aly 28	100 ρz.
MAV9L36105	Pizzi Aly 30	100 ρz.
MAV9L36106	Pizzi Aly 33	100 ρz.
MAV9L36107	Pizzi Aly 35	100 ρz.
MAV9L36108	Pizzi Aly 38	100 ρz.
	PIZZI APOLLO ORO	
MAV9L39001	Pizzi Apollo oro art.1 – 18 cm	100 ρz.
MAV9L39002	Pizzi Apollo oro art.2 – 20 cm	100 ρz.
MAV9L39003	Pizzi Apollo oro art.3 – 22 cm	100 ρz.
MAV9L39004	Pizzi Apollo oro art.4 – 25 cm	100 ρz.
MAV9L39005	Pizzi Apollo oro art.5 – 28 cm	100 pz.
MAV9L39006	Pizzi Apollo oro art.6 – 30 cm	100 ρz. 100 ρz.
MAV9L39007	Pizzi Apollo oro art.7 – 33 cm	100 pz.
MAV9L39008	Pizzi Apollo oro art.8 – 35 cm	100 ρz.
MAV9L39009	Pizzi Apollo oro art.9 – 38 cm	100 ρz.
MAV9L39011	Pizzi Apollo oro art.11 – 20x30	100 ρz.
MAV9L39O12	Pizzi Apollo oro art.12 – 25x35	100 ρz.
MAV9L39013	Pizzi Apollo oro art.13 – 30x40	100 ρz.
	PIZZI APOLLO BIANCHI	
MAV9L45003	Pizzi Apollo bianchi art.3 – 22 cm	100 ρz.
MAV9L45004	Pizzi Apollo bianchi art.4 – 25 cm	100 ρz.
MAV9L45005	Pizzi Apollo bianchi art.5 – 28 cm	100 ρz.
MAV9L45006	Pizzi Apollo bianchi art.6 – 30 cm	100 ρz.
MAV9L45007	Pizzi Apollo bianchi art.7 – 33 cm	100 ρz.
MAV9L45008	Pizzi Apollo bianchi art.8 – 35 cm	100 ρz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	SCATOLE PER TORTE	
MAM9N81300	Scatola per torta quadrata color panna 17x17 cm	100 pz.
MAM9N81301	Scatola per torta quadrata color panna 19x19 cm	100 pz.
MAM9N813O2	Scatola per torta quadrata color panna 21x21 cm	100 pz.
MAM9N813O3	Scatola per torta quadrata color panna 23x23 cm	100 pz.
MAM9N813O4	Scatola per torta quadrata color panna 25x25 cm	100 ρz.
MAM9N813O5	Scatola per torta quadrata color panna 27x27 cm	100 pz.
MAM9N813O6	Scatola per torta quadrata color panna 29x29 cm	100 pz.
MAM9N813O7	Scatola per torta quadrata color panna 31x31 cm	100 pz.
MAM9N81308	Scatola per torta quadrata color panna 33x33 cm	100 pz.
MAM9N81310	Scatola per torta quadrata color panna 36x36 cm	100 pz.
MAM9N81311	Scatola per torta quadrata color panna 39x39 cm	100 pz.
MAM9N81312	Scatola per torta quadrata color panna 41x41 cm	50 pz.
MAM9N81313	Scatola per torta quadrata color panna 43x43 cm	50 pz.
MAM9N81315	Scatola per torta quadrata color panna 45x45cm	50 pz.
MAM9N81314	Scatola per torta quadrata color panna 50x50 cm	50 pz.
MAM9N63107	Scatola rettangolare Ramage 31x42x10 cm	100 ρz.
MAM9N63116	Scatola rettangolare Ramage 40x51x10 cm	100 ρz.
	SCATOLE PORTA PASTE B-BIJOUX INTERNO ORO	
MAV9M71007	Scatola B-bijoux marrone 250 gr.	50 pz.
MAV9M71008	Scatola B-bijoux marrone 350 gr.	50 pz.
MAV9M71009	Scatola B-bijoux marrone 500 gr.	50 pz.
MAV9M71010	Scatola B-bijoux marrone 750 gr.	50 ρz.
MAV9M71011	Scatola B-bijoux marrone 1 kg.	50 ρz.
MAV9M71O12	Scatola B-bijoux marrone 1,5 kg.	25 ρz.
MAV9M71013	Scatola B-bijoux marrone 2 kg.	25 ρz.

Novacart

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	SCATOLE PER BACI	
MAM9N01010	Scatola baci esagonale color panna - mis.O, H.15	100 pz.
MAM9N01011	Scatola baci esagonale color panna - mis.1, H.19	100 ρz.
MAM9NO1012	Scatola baci esagonale color panna - mis.2, H.22	100 ρz.
MAM9NO1013	Scatola baci esagonale color panna - mis.3, H.26	100 ρz.
	SCATOLE PER BICCHIERINI	
MAM9N57001	Scatola per bicchierini color panna – 4 porzioni	100 ρz.
MAM9N57002	Scatola per bicchierini color panna – 8 porzioni	100 ρz.
	MONOPORZIONI	
MAXO683854	Dischetto colorato verde/fuxia diam. 8 cm	200 ρz.
MAV9L39O24	Mini Apollo oro M. 13 rotondo	50 ρz.
	SHOPPER BIO E COMPOSTABILE	
MAM9R50004	28+10+10+45	500 ρz.
MAM9R50005	35+13+13+45	500 ρz.
MAM9R50006	45+13+13+55	500 ρz.
	TEGLIA MUFFIN N.T.S.	
MAG9F12002	NTS 2 oz pirottino 50x36 mm + teglia 50,4x33,6	125 ρz.
	PIROTTINI PERSONALIZZATI	
	B HISTORY OF SAN THOMAS AND AND ASSAULT OF THE PROPERTY OF THE	



Propone una gamma completa di soluzioni per il confezionamento dei prodotti di gelateria e fast food: coppe per gelato, bicchieri per bibite calde e fredde, double wall e bauletti in polistirolo.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	COPPE IN CARTA Le coppe in carta Taddia sono realizzate con il miglior cartoncino politenato in una vasta gamma di formati per soddisfare ogni esigenza del gelatiere artigianale. Con un tocco di fantasia in più, le coppe Taddia possono essere personalizzate per arricchire ulteriormente l'immagine del locale.	
	COPPE IN CARTA	
TACOG390001	Coppetta 7 (70 cc) - Generica	12x250 pz.
TACOG390008	Coppetta 7 (70 cc) - Bianca	12x250 pz.
TACOGO50017	Coppetta 16B (80 cc) - Generica	10x200 pz.
TACOGO5OO17BN	Coppetta 16B (8O cc) - Bianca	10x200 pz.
TAGELQUALITA16B	Coppetta 16B (80 cc) - St. Gelato di qualità	10x200 pz.
TACOGO60018	Coppetta 17 (120 cc) - Generica	10x200 pz.
TACOGO5OO18BN	Coppetta 17 (120 cc) - Bianca	10x200 pz.
TAGELQUALITA17	Coppetta 17 (120 cc) - St. Gelato di qualità	10x200 pz.
TA13T	Coppetta 13T (140 cc) - Generica	10x200 pz.
TA34COPPA	Coppetta 34 (160 cc) - Generica	7x200 pz.
TA34COPPABN	Coppetta 34 (160 cc) - Bianca	7x200 ρz.
TAGELQUALITA34	Coppetta 34 (160 cc) - St. Gelato di qualità	7x2OO ρz.
TACOG120015	Coppetta 22M (23O cc) – Generica	7x18Ο ρz.
TACOG120015BN	Coppetta 22M (23O cc) - Bianca	7x18Ο ρz.
TA7T	Coppetta 7T (350 cc) - Generica	12x100 pz.
TA9T	Coppetta 9T (480 cc) - Generica	10x100 pz.
TACOG420006	Coppetta M58G (580 cc) - Bianca	8x100 pz.



CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	BICCHIERI IN CARTA Dissetiamo con gioia i nostri clienti grazie alla vasta gamma di bicchieri per bibite fredde in carta politenata negli allegri disegni generici o con una vivace stampa personalizzata. Ogni bicchiere può essere fornito di coperchi in plastica con taglio a croce per poter inserire la cannuccia.	
	BICCHIERI IN CARTA	
TA7OZ	Bicchiere 7oz (200 cc) - Generico	25x100 ρz.
TA6Z	Bicchiere 6Z (200 cc) - Generico	20x100 ρz.
TA25T	Bicchiere 25T (25O cc) - Generico	20x100 ρz.
TA25TBN	Bicchiere 25T (25O cc) - Bianco	20x100 ρz.
TA62	Bicchiere 62 (300 cc) - Generico	20x100 ρz.
TA62BN	Bicchiere 62 (300 cc) - Bianco	20x100 ρz.
TA370	Bicchiere 370 (370 cc) - Generico	20x100 ρz.
TA37OBN	Bicchiere 370 (370 cc) - Bianco	20x100 ρz.
TA420	Bicchiere 420 (420 cc) - Generico	20x100 ρz.
TA508	Bicchiere 508 (550 cc) - Generico	20x50 ρz.
TA508BN	Bicchiere 508 (550 cc) - Bianco	20x50 ρz.



CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	COPPE IN PLASTICA La raffinata eleganza di questa coppa e la sua perfetta impilabilità rendono questo prodotto esteticamente e qualitativamente senza eguali. Prodotta per ogni tipo in polipropilene colorato (bianco, giallo, blu e rosso) e in polistirolo cristallo trasparente, può essere corredata con coperchio trasparente a cupola (fino alla 300 ml). COPPE IN PLASTICA	
TACRO020004	Coppetta Corolla 200 PP (200 cc) colore rosso	20x50 ρz.
TACR0130001	Coppetta Corolla Kristall 150 K (150 cc)	25x50 pz.
	COPPA FIORE Studiata appositamente per il gelato soft in una forma futuristica è realizzata in polipropilene nei colori satinati bianco, blu, giallo e rosso. Perfettamente impilabile può essere corredata di coperchio a cupola trasparente e può essere usata per le monoporzioni. COPPA FIORE	
TACYOO10001	Coppa Fiore (160 cc)	12x100 pz.





CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	BICCHIERI KRISTALL	
TAKRO080001	Bicchiere Kristall (160 cc alla tacca)	20x50 pz.
TAKR2OO	Bicchiere Kristall (200 cc alla tacca)	20x50 ρz.
TAKR25O	Bicchiere Kristall (250 cc alla tacca)	18x5O ρz.
TAKR300	Bicchiere Kristall (300 cc alla tacca)	12x5O ρz.
	BICCHIERI IN CARTA PER BIBITE CALDE I bicchieri per bevande calde Taddia sono realizzati per mantenere il calore. Disponibili in diversi formati, anche con manico per evitare il contatto diretto col calore, possono essere personalizzati. I coperchi in plastica consentono una chiusura perfetta per il trasporto o per bere direttamente. Inoltre, il rivoluzionario sistema "Double Wall" consente un isolamento termico capace di mantenere calda la bevanda per lungo tempo. BICCHIERI IN CARTA	
TA250001	8BCH bicchieri take away (85 ml)	72x60 pz.
TA210002	10BCH bicchieri take away (120 ml)	30x100 pz.
TA210001	22BCH bicchieri take away (220 ml)	25x8O ρz.
TA27BCH	27BCH bicchieri take away (280 ml)	25x8O ρz.
TA45BC	45BC bicchieri take away (450 ml)	20x50 ρz.



CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	BAULETTI IN POLISTIROLO I bauletti in polistirolo Polo e Superpolo sono realizzati per contenere il peso del gelato dichiarato. Superpolo ha la pellicola interna termoformata.	
	POLO	
TAPOLO1	Contenitore Polo 1 colore rosa (500 gr)	50 ρz.
TAPOLO2	Contenitore Polo 2 colore giallo (750 gr)	50 ρz.
TAPOLO3	Contenitore Polo 3 colore azzurro (1000 gr)	50 ρz.
TAPC0090001	Contenitore Polo 4 (1500 gr)	50 ρz.
	SUPERPOLO	
TAPC0330002	Contenitore SuperPolo O (350 gr)	50 ρz.
TAPC0280003	Contenitore SuperPolo O colore giallo (350 gr)	50 ρz.
TAPC0350001	Contenitore SuperPolo 1 (500 gr)	50 ρz.
TACPO230005	Contenitore SuperPolo 1 colore giallo (500 gr)	50 ρz.
TAPC0370001	Contenitore SuperPolo 2 (750 gr)	50 ρz.
TAPC0210002	Contenitore SuperPolo 2 colore giallo (750 gr)	50 ρz.
TAPC0390001	Contenitore SuperPolo 3 (1000 gr)	50 ρz.
TAPC0220002	Contenitore SuperPolo 3 colore giallo (1000 gr)	50 ρz.





		PESO/FORMATO
	COPERCHI	
	COPERCHI IN PLASTICA PER COPPETTA	
TACO16N/16B/17	Coperchio cupola coppetta 16B/17	20x60 ρz.
TACP03000003	Coperchio cupola coppetta 34/20/22	10x60 pz.
TACP03000004	Coperchio cupola coppetta 64/7T/9T	10x60 pz.
TACP0330002	M58G coperchio plastica	8X100 pz.
TACPCOR150	Coperchio plastica corolla 150 cc	20x50 ρz.
TACP0230001	Coperchio plastica corolla 200 cc	20x50 ρz.
TACPO200002	Coperchio plastica corolla 250 cc	15x50 pz.
TACP0260001	Coperchio plastica corolla 300 cc	20x50 ρz.
	COPERCHI IN PLASTICA PER BICCHIERI BIBITE FREDDE	
TACPO0500125T	Coperchio in plastica bibita fredda 70Z	20x100 pz.
TACP0050001	Coperchio in plastica bibita fredda 25T/6Z	20x100 pz.
TACP0060001	Coperchio in plastica bibita fredda 62	20x100 pz.
TACO370/420	Coperchio in plastica bibita fredda 370	20x100 pz.
TACO420	Coperchio in plastica bibita fredda 420	20x100 pz.
TACOP5O8	Coperchio in plastica bibita fredda 508	10x100 pz.
	COPERCHI IN PLASTICA PER BICCHIERI BIBITE CALDE	
TACP0390001	Coperchio in plastica bibita calda 8BCH	24x100 pz.
TACP0270001	Coperchio in plastica bibita calda 10BCH	30x100 pz.
TACPO280002	Coperchio in plastica bibita calda 22BCH	20x100 pz.
TACP27BCH	Coperchio in plastica bibita calda 27BCH	20x100 pz.
TACO45BC/12OZ	Coperchio in plastica bibita calda 45BC/12OZ	10x100 pz.
	ACCESSORI Le palette e i cucchiai Taddia puntano sulla praticità e sull'allegria, grazie ai colori vivaci	
	Le palette e i cucchiai Taddia puntano sulla praticità e sull'allegria, grazie ai colori vivaci.	
TACUCCHGRANITA		12x500 ρz.







Imballaggi Alimentari

Azienda specializzata nel packaging.

Imballaggi Alimentari

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	TERMOSCATOLE EASYGEL Un nuovo design innovativo che unisce tre qualità: bello, pratico e funzionale; grazie alla forma ergonomica agevola la presa in fase di riempimento.	
	TERMOSCATOLE EASYGEL BIANCHE	
BOX2829	Easygel 350 gr	60 ρz.
BOX2830	Easygel 500 gr	60 ρz.
BOX2831	Easygel 750 gr	60 ρz.
BOX2832	Easygel 1000 gr	60 ρz.
	TERMOSCATOLE EASYGEL NERE	
BOX1CP38O	Easygel noir 500 gr	60 ρz.
BOX1CP382	Easygel noir 750 gr	60 ρz.
BOX1CP384	Easygel noir 1000 gr	60 ρz.
	TERMOSCATOLE TORTA BOX Scatola termica in polistirolo per asporto di torte gelato e dolci.	-
BOX1CP446	Termoscatola torta box con maniglia, dimensioni 12X12 H13.	30 ρz.
BOX1CP448	Termoscatola torta box con maniglia, dimensioni 17X17 H1O.	30 ρz.
BOX1CP449	Termoscatola torta box con maniglia, dimensioni 17X17 H14.	30 ρz.
BOX1CP45O	Termoscatola torta box con maniglia, dimensioni 23X23 H14.	30 ρz.
BOX1CP452	Termoscatola torta box con maniglia, dimensioni 25X25 H14.	30 ρz.
BOX1CP454	Termoscatola torta box con maniglia, dimensioni 27X27 H14.	30 ρz.
BOX1CP456	Termoscatola torta box con maniglia, dimensioni 30X30 H14.	30 ρz.
BOXICP458	Termoscatola torta box con maniglia, dimensioni 33X33 H14.	30 ρz.

Imballaggi Alimentari

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
BOX1CPO2O	TERMOCIOTOLA Bicchiere termico con coperchio per gelato. Termociotola 400 cc	225 ρz.
BOX1BG250 BOX1BG252	STAMPI GHIACCIOLO Stampi in carta per chiacciolo Stampo in carta per ghiacciolo Diam.45 H195 mm Coperchio in carta per stampo ghiacciolo Diam.40 mm	60 ρz. 300 ρz.
BOX1BG15O BOX1BG15OMULTI	PALETTE GELATO Palette per gelato nero 10 cm Palette per gelato multicolor 10 cm	500 ρz. 500 ρz.
BOXIBG640	VASSOI PORTA BICCHIERI Vassoi in cartone Vassoio porta 2 bicchieri in carta (L22,5xP12,5)	50 ρz.
BOX1BG642	Vassoio porta 4 bicchieri in carta (L21,5)	5Ο ρz.
BOX1SP100	Vassoio porta caffè	50 ρz.









Contenitori in plastica per pasticceria, gelateria e catering.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	СОРРЕТТЕ	
POO41500	Coppa GO-YO in PS trasparente (100 cc - Ø 9,6x4,2h)	12x50 pz.
POO41200	Coppa GO-YO in PS trasparente (150 cc - ø 10,9x4,8h)	15x5Ο ρz.
POO41300	Coppa GO-YO in PS trasparente (200 cc - ø 12,4x5,2h)	9х50 рг.
	COPERCHI COPPETTE	
POO3O392	Coperchio bombato PET trasparente (ø 10,6x4,5h) Per coppa GO-YO 100cc	12x5O pz.
POO3O592	Coperchio bombato PET trasparente (ø 11,9x4,7h) Per coppa GO-YO 150cc	10х75 рг.
POO30693	Coperchio bombato PET trasparente (ø 13x5,7h) Per coppa GO-YO 200cc	6х75 рг.
	CUCCHIAINI	
PO232-OO	Cucchiaino PS trasparente - Lungh. 9,5 cm	10x1 kg
PO238NEW	Cucchiaio granita trasparente - Lungh. 15 cm	10x250 pz.
PO244	Cucchiaio granita ps trasparente - Lungh. 18 cm	10x180 pz.
PO245	Cucchiaio granita ps multicolor - Lungh. 18 cm	10x180 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	BICCHIERI E COPERCHI	
	GO-YO	
P0041000	Bicchiere GO-YO in PS trasparente (260 cc - ø 9,3x9h)	10x50 pz.
PO041100	Bicchiere GO-YO in PS trasparente (360 cc - ø 10,4x10h)	6x5O ρz.
PO432-BB	Coperchio bombato PET trasparente con foro Per bicchiere 260cc (ø 10x5h)	10x50 pz.
	MILK SHAKE	
PO431	Bicchiere Milk Shake multicolor (350 cc - Ø 8,7x13h)	12x50 pz.
PO431-00	Bicchiere Milk Shake trasparente (350 cc - Ø 8,7×13h)	12x5O ρz.
PO432	Bicchiere Milk Shake multicolor (500 cc - ø 9,5x14h)	10x50 pz.
PO432-OO	Bicchiere Milk Shake trasparente (500 cc - Ø 9,5x14h)	10x50 pz.
PO436	Bicchiere Milk Shake multicolor (300 cc - ø 8,5x10,5h)	12x50 pz.
PO436-OO	Bicchiere Milk Shake trasparente (300 cc - Ø 8,5x10,5h)	12x50 pz.
PO431-BB	Coperchio bombato PET trasparente con foro (ø 9,5x4,5h) Per bicchiere milk shake 300/350/400cc	12x50 pz.
PO432-BB	Coperchio bombato PET trasparente con foro Per bicchiere milk shake 500cc (ø 10x5h)	10x50 pz.
	KRISTALL IN PET	
POO62000	Bicchiere Kristall in PET trasparente (350 cc alla tacca - Ø 9,5x10,8h)	20x50 ρz.
	PET	_
PO051000	Bicchiere PET trasparente (166 cc alla tacca)	25x5O ρz.
PO051100	Bicchiere PET trasparente (200 cc alla tacca)	25x5O ρz.
PO051200	Bicchiere PET trasparente (250 cc alla tacca)	20x50 pz.
PO051300	Bicchiere PET trasparente (300 cc alla tacca)	20x50 pz.
PO051400	Bicchiere PET trasparente (400 cc alla tacca)	16x50 pz.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	TAZZINA	
PO264	Tazzina caffè in PS trasparente (140 cc - ø 7x4,5h)	10x50 pz.
PO264/1	Tazza cappuccino in PS trasparente (200 cc - Ø 7,6x5h)	14x50 pz.
	CANNUCCE	
PO6292FL	Cannuccia flessibile PP multicolor (ø 0,5x24L)	10x1.000 pz.
PO6292JUMBO	Cannuccia flessibile PP multicolor (Ø 0,8x24L)	10x500 pz.
PO6293-11	Cannuccia dritta PP nero coprente (ø 0,7x13L)	10x1.000 pz.
PO6294-OO	Cannuccia dritta PP trasparente (ø 0,7x21L)	20x500 ρz.
PO6294-11	Cannuccia dritta PP nero coprente (ø 0,7x21L)	20x500 pz.
PO6294FL	Cannuccia dritta PP multicolor (ø 0,7x21L)	20x500 pz.
PO6297FL	Cannuccia cucchiaio PP multicolor (Ø 0,65x20L)	10x1.000 pz.
POPF6OO2	Cannuccia multicolor con baffo (ø 0,5x24L)	60 ρz.
	VARIE	
POO60611	Set ghiacciolino in PS-PET trasparente (123 cc - ø 5,5x9h)	100 ρz.
POO653O1	Dosatore PS trasparente con tappo (900 cc ø 9,6x23,8h) Può contenere qualsiasi tipo di granella.	6 ρz.
PO266	Paletta caffè (L.8,8)	5000 ρz.
PO423	Mini dessert Venere (123,5 cc - ø 5,5x9h)	16x50 pz.
PO418	Cucchiaio pulz trasparente - Lungh. 10 cm	25Ο ρz.



Icespresso

Azienda con sistema brevettato per la produzione di ghiaccioli.

Icespresso

CODICE	DESCRIZIONE	PESO/FORMATO
	ICESPRESSO Icespresso è il nuovo sistema brevettato per la produzione di ghiaccioli. Stampi singoli, in polipropilene, personalizzabili, facili da utilizzare per crear fantastici ghiaccioli e sorbetti con 1 semplice passaggio. Non è solo uno stampo: viene utilizzato direttamente nel banco freezer per l'esposizione mantenendo il prodotto inalterato nella forma e nel gusto; diverpratico packaging per la vendita e il trasporto dei ghiaccioli.	
ICE-010	Stampino per ghiacciolo 70/75 cc con stecchino e coperchio.	500 ρz.
ICE-002	Griglia in alluminio 60x40 cm	72 ρz.
ICE-003	Espositore da banco In plexiglass trasparente, per vetrina gelato 36x25 cm.	28 ρz.





lpcart propone ogni tipo di soluzione creando personalizzati assolutamente originali.

CODICE	DESCRIZIONE		QUANTITÀ MIN. STAMPA
	TOVAGLIOLI IN CARTA PERSONALIZZATI		
	Tovagliolo 15x15cm Tovagliolo in velino bianco, stampa max 4 colori.	demoderate	80.000-400.000 pz
	Tovogliolo 17x17cm Tovagliolo in velino o ovatta bianco, stampa max 4 colori. Possibilità di stampa alternata 4 soggetti.	AC AC	60.000-240.000 pz
	Tovagliolo 17x33cm Tovagliolo in velino bianco, stampa max 4 colori.	AC	45.000-135.000 pz
	Tovagliolo 25x25cm Tovagliolo 2 veli in cellulosa, stampa max 4 colori su carta bianca o colorata.	C A	21.600-64.800 pz
	Tovagliolo 25x25cm Tovagliolo 3 veli in cellulosa, stampa max 4 colori su carta bianca.	C A	64.800-86.400 pz
	Tovagliolo 33x33cm Tovagliolo ovatta o velino, stampa max 4 colori su carta bianca.	<u>s</u> <u>a</u>	28.800-86.400 ρz
	Tovagliolo 33x33cm Tovagliolo 2 veli in cellulosa, stampa max 4 colori su carta bianca o colorata.	C A	16.800-57.600 pz
	Tovagliolo 33x33cm Tovagliolo 3 veli in cellulosa, stampa max 4 colori su carta bianca.	C A	46.080 pz
	Tovagliolo 33x33cm embossing Tovagliolo 2 veli in embossing, stampa max 4 colori su carta bianca o colorata.	C A	17.280-28.800 pz
	Tovagliolo 33x33cm embossing Tovagliolo 3 veli in embossing, stampa max 4 colori su carta bianca.	C	17.280-28.800 pz
	Tovagliolo 40x40cm Tovagliolo 2 veli in cellulosa, stampa max 4 colori su carta bianca o colorata.	· · · · ·	16.800-48.000 pz
	Tovagliolo 40x40cm Tovagliolo 3 veli in cellulosa, stampa max 4 colori su carta bianca.	c _ ^	38.400 pz

CODICE	DESCRIZIONE	QUANTITÀ MIN. STAMPA
	TOVAGLIOLI IN CARTA PERSONALIZZATI	
	Tovagliolo 40x40cm airlaid Tovagliolo 2 veli in airlaid, stampa max 4 colori su carta bianca.	4.800-28.800 pz
	Tovagliolo 40x40cm embossing Tovagliolo 2 veli in embossing, stampa max 4 colori su carta bianca o colorata.	17.280-28.800 pz
	Tovagliolo 40x40cm embossing Tovagliolo 3 veli in embossing, stampa max 4 colori su carta bianca.	17.280-28.800 pz
	PORTATOVAGLIOLI PERSONALIZZATI	
	Portotovagliolo 17x17 Portatovagliolo in plastica ABS bianco o nero, in latta o in latta bianca, stampa 1/2 colori.	24-48 pz
	Portatovagliolo 17x33 Portatovagliolo in latta, stampa 1/2 colori.	24-48 pz
	PORTABUSTINE DA ZUCCHERO PERSONALIZZATI	
	Portabustine da zucchero in latta Portabustine in plastica ABS bianco o nero, in latta o in latta bianca, stampa 1/2 colori	40-80 pz
	Portabustine da zucchero ad incastro Portabustine in latta o in latta bianca, stampa 1/2 colori.	12-48 pz

CODICE	DESCRIZIONE	QUANTITÀ MIN. STAMPA
	BUSTE PORTAPOSATE PERSONALIZZATE Busta portaposate Busta portaposate in carta kraft bianca, avana o carta paglia, con tovagliolo 38x38 P/8 2 veli. Stampa max 4 colori.	6.000-12.000 pz
	Busta salvaposate Busta salvaposate con tovagliolo 40x40 P/8 bianco, colorato o personalizzato. Stampa max 4 colori.	12.000-24.000 ρz
	TOVAGLIETTE PERSONALIZZATE Tovagliette personalizzate disponibili in due formati in carta kraft bianca o avana, liscia o goffrata e carta paglia, da 50 gr o 80 gr. 34cm x 50cm	_
	Tovaglietta 30x40 Stampa max 4 colori, con possibilità di stampare fino al margine.	6.000-12.000 pz
	Tovaglietta 34x50 Stampa max 4 colori, con possibilità di stampare fino al margine.	8.000-16.000 pz
	TOVAGLIE PERSONALIZZATE	
	Tovaglia 100x100cm in carta kraft goffrata gr.50 Tovaglia bianca, stampa max 3 colori, 4 loghi angolari dimensione 20x20cm oppure logo centrale 35x35 cm.	5.000 pz
	Tovaglia 100x100cm in carta paglia Tovaglia carta paglia, stampa max 3 colori, 4 loghi angolari dimensione 20x20cm oppure logo centrale 35x35 cm.	5.000 pz
	Tovaglia 100x100cm in carta kraft politenata gr.50 Tovaglia bianca, stampa max 3 colori, 4 loghi angolari dimensione 20x20cm oppure logo centrale 35x35 cm.	5.000 pz
	Tovaglia 100x100cm in carta airlaid bianca gr.50 Tovaglia bianca, stampa max 2 colori, 4 loghi angolari dimensione 20x20cm oppure logo centrale 35x35 cm.	3.600 pz
	Tovaglia 100x100cm in carta airlaid colorata gr.60 Tovaglia colorata, stampa max 1 colore, 4 loghi angolari dimensione 20x20cm oppure logo centrale 35x35 cm.	3.600 pz

CODICE	DESCRIZIONE		QUANTITÀ MIN. STAMPA
		S7mm S7mm	24.000-48.000 ρz
		di stompo m X 30mm	12.000-24.000 pz
		fi stampa n X 40mm	10.000-20.000 pz
		di stampa m X 55mm	10.000-20.000 pz
		di stompo m X 50mm	12.000-24.000 pz
	Bicchiere kristoll ort.575 Bicchiere in plastica trasparente 400cc a tacca. Stampa fino a 4 colori.	s di stampa mm x 60 mm	9.600-15.360 pz

DESCRIZIONE		QUANTITÀ MIN. STAMPA
BICCHIERI IN POLIPROPILENE Bicchiere in polipropilene 200cc Bicchiere in polipropilene bianco o trasparente Stampa fino a 4 colori.	area di stampa 170mm X 50mm	36.000-72.000 ρz
Bicchiere in polipropilene art.250 Bicchiere in polipropilene trasparente 200cc a tacca. Stampa fino a 4 colori.	area di stampa 168 mm x 40 mm	10.000-20.000 pz
Bicchiere in polipropilene art.330 Bicchiere in polipropilene trasparente 250cc a tacca. Stampa fino a 4 colori.	area di stampa 183 mm x 55 mm	10.000-20.000 pz
Bicchiere in polipropilene art.400 Bicchiere in polipropilene trasparente 300cc a tacca. Stampa fino a 4 colori.	area di stampa 190 mm x 60 mm	10.000-20.000 pz
Bicchiere in polipropilene art.570 Bicchiere in polipropilene trasparente 400cc/500cc a tacca. Stampa fino a 4 colori.	area di stampa 223 mm x 60 mm	10.500-21.000 pz
Bicchiere in polipropilene "Tumbler" 355cc Bicchiere in polipropilene trasparente o nero. Stampa fino a 4 colori.	area di stampa 190mm X 80mm	10.800-21.600 pz
INCARTI		
Incarto pelleaglio Carta in pelleaglio 50g/mq. Possibilità di avere la sovrastampa in UV. Stampa fino a 4 colori.		100-300 kg
Incarto polipropilene Carta in polipropilene perlato, metallizzato o trasparente 30g/mq. Stampa i	fino a 4 colori.	100-300 kg
Incarto politenato Carta politenata 31+9g/mq o 60g/mq. Stampa fino a 4 colori.		100-300 kg
Incarto antigrasso Carta antigrasso 31+9g/mq. Stampa fino a 4 colori.		100-300 kg
Incarto avana millerighe Carta avana 60g/mq. Stampa fino a 4 colori.		100-300 kg

CODICE	DESCRIZIONE	QUANTITÀ MIN. STAMPA
	SACCHETTI 17x34	
	Sacchetto pelleaglio Sacchetto carta pelleaglio. Stampa fino a 4 colori.	100-300 kg
	Sacchetto in carta politenata Sacchetto in carta politenata. Stampa fino a 4 colori. Stampa fino a 4 colori. Stampa fino a 4 colori.	100-300 kg
	Sacchetto in carta kraft bianca Sacchetto in carta kraft bianca Stampa fino a 4 colori.	100-300 kg
	Sacchetto in carta avana/avana millerighe Sacchetto in carta avana/avana millerighe Stampa fino a 3 colori.	100-300 kg
	SALVIETTE RISTORAZIONE	
	Salviette profumate Misura busta 6x8 cm con salvietta 11x19cm. Stampa fino a 4 colori. 6x8 cm 7x10 cm	5.000 pz
	Salviette profumate Misura busta 7x10 cm con salvietta 13x19cm. Stampa fino a 4 colori.	5.000 ρz
	Salviette profumate Misura busta 7x14 cm con salvietta 17x19cm. Stampa fino a 4 colori.	5.000 ρz
	STUZZICADENTI RISTORAZIONE	
	Stuzzicadenti 1 punta Imbustati singolarmente. Stampa max 1 colore.	24.000 pz
	Stuzzicadenti 2 punte Imbustati singolarmente. Stampa max 1 colore.	24.000 ρz
	NASTRI	
	Nastrino cotone Altezza 10mm, 15mm o 25mm. Stampa max 2 colori.	600 mt
	Nastrino doppio raso Altezza 10mm, 15mm o 25mm. Stampa max 2 colori.	500 mt
	Nostrino polipropilene Altezza 10mm x 250mt. Polipropilene splendente o lux metal. Stampa max 2 colori.	3.500 mt









Personalizzazioni Miro

Mettiamoci la firma.

Personalizzazioni Miro







Un nuovo servizio dedicato alla valorizzazione dell'immagine e del business di pasticceri, gelatieri e professionisti del settore ho.re.ca.

DESCRIZIONE		QUANTITÀ MIN. STAMPA
ESPOSITORI DA BANCO IN CARTA Pratico e autoportante in carta cordonato e con chiusura ad incastro. Disponibile in a creazione di originali menu, cartelli segnaposto o targhe da esposizione.	liversi formati per la	
Espositore da banco formato 10x5x4cm		Min. 24 pz.
Espositore da banco formato 10x10x5cm		Min. 16 ρz.
Espositore da banco formato 18x17x5cm		Min. 12 ρz.
Espositore da banco formato 10x15x5cm		Min. 12 ρz.
Espositore da banco formato 14x10x5cm		Min. 12 ρz.
Espositore da banco formato 14x23x7cm		Min. 12 ρz.
ESPOSITORI DA BANCO IN FOREX Ideali per banconi e vetrine, stampati in quadricromia su forex da 3mm con piedi di si	ostegno.	
Espositore da banco formato A4 (210x297mm)	Da said	Min. 5 pz.
Espositore da banco formato A3 (297x420mm)	Prèpès	Min. 5 ρz.
PANNELLI Stampe in quadricromia su forex, resistenti e versatili. Materiale duraturo sia in spazi i	interni sia esterni	
(fino a 3 anni). Ideali per ogni tipo di comunicazione pubblicitaria. Formato personalizi	zzato.	

CODICE DESCRIZIONE QUANTITÀ MIN. STAMPA **TOTEM** Espositore in cartone monofacciale da terra Min. 1 pz. Stampa in quadricromia solo su un lato. Dotato di piedino. Misura 70x100cm, profondità 35cm Min. 1 pz. Totem in cartone alveolare autoportante Stampa in quadricromia solo su un lato. Pieghevole e modulare con dimensioni personalizzabili. Min. 1 pz. Espositore curvo in cartone Stampa in quadricromia solo su un lato. Misura 60x200cm, profondità alla base 35cm **EXPOBANNER** Min. 1 pz. Expobanner outdoor Espositore monofacciale adatto sia per interni sia per esterni, composto da una base in plastica zavorrabile con sabbia o acqua e dotato del sistema fastchange per una sostituzione pratica e funzionale dell'immagine. Misure: larghezza 52cm, altezza 180cm, profondità 61cm. Expobanner outdoor XL Min. 1 pz. Espositore monofacciale adatto sia per interni sia per esterni, composto da una base in plastica zavorrabile con sabbia o acqua e dotato del sistema fastchange per una sostituzione pratica e funzionale dell'immagine. Misure: larghezza 180cm, altezza 218cm, profondità 50cm. Expobanner outdoor "Bandiera" Min. 1 pz. Stampa in quadricromia su telo nautico antivento, struttura in alluminio e fibra di vetro. Misure: larghezza 100 cm, altezza 270 cm max. Larghezza base 40 cm.

CODICE	DESCRIZIONE	QUANTITÀ MIN. STAMPA
	MENÙ IN CARTA Disponibile in diversi formati, pieghevole e con possibilità di plastificazione.	
	Menù in carta con 1 piega, 4 facciate, formato chiuso 15x21 cm	Min. 100 pz.
	Menù in carta con 1 piega, 4 facciate, formato chiuso 21x21 cm	Min. 5Ο ρz.
	Menù in carta 2 facciate, formato 10,5x29,7 cm	Min. 5Ο ρz.
	MENÙ IN PVC Pieghevole, resistente all'acqua e durevole.	
	Menù in plastica con 1 piega, 4 facciate, formato chiuso 15x21 cm	Min. 30 ρz.
	Responses Control of the State	



Bravo

Concessionari BRAVO - Sviluppa macchine professionali per la gelateria artigianale, pasticceria, cioccolato e ristorazione. Punta di diamante della Bravo Spa è il Trittico, macchina indispensabile in ogni laboratorio che voglia proporre la qualità.

Trittico

LA PRIMA MACCHINA MULTIFUNZIONE PER GELATERIA. PASTICCERIA E CIOCCOLATO.

Trittico® è una tecnologia unica: oltre 40 anni di storia, ricerca, brevetti e progressi.

- Una certezza nel tempo: l'esperienza e la storicità di un'idea originale che rimane ed evolve;
- Un successo in continua evoluzione, la ricerca permette di migliorare e affinare la macchina per renderla perfetta;
- Una tecnologia sicura e affermata, resistente e sempre al passo con le nuove tendenze
- Un vero e proprio laboratorio, completamente personalizzabile e configurabile

La natura di Trittico è molto semplice perchè è ispirata ai principi base della cucina: scaldare, cuocere e raffredare. È formato da due vasche: una superiore, verticale, che riscalda cuoce e pastorizza e una sottostante, orizzontale, che raffredda e manteca. Le due vasche sono indipendenti e possono lavorare in simultanea per ottimizzare tempi e costi di produzione.

Ad oggi Trittico consta di quattro modelli: Startronic Premium, Startronic Plus, Executive Premium ed Executive Evo. Quest'ultimo è il top di gamma e, con oltre 41 diversi programmi, diventa il laboratorio che hai sempre sognato in meno di 1 metro quadro.

PER LA GELATERIA

- gelato
- sorbetto
- semifreddi
- salse e topping
- granita

PER LA PASTICCERIA

- crema pasticcera
- ganache
- gelatina di frutta
- meringa
- salse e confetture
- crema al burro
- panna cotta
- mousse
- crema bavarese
- crema zabajone
- cremino
- pâte à bombe
- pâte à bombe al cioccolato
- pâte à choux (con l'acquisto del relativo optional)

PER IL SALATO

- mousse salate
- salsa besciamella
- soufflè di verdure
- confetture salate
- crema di formaggio
- salse e sughi concentrati
- quiche

PER IL CIOCCOLATO

- tempera del cioccolato (bianco, al latte, fondente)



Pastmatic

PER LA PERFETTA PASTORIZZAZIONE

PER LA PERFETTA PASTORIZZAZIONE

Pastmatic è un pastorizzatore, raffreddatore e maturatore in una sola macchina. La vasca ellittica garantisce una riduzione degli spazi pur mantenendo la stessa qualità e le stesse capacità di una vasca tonda.

Pastorizzatore di ultima generazione con grande capacità di raffreddamento in ottemperanza alle norme HACCP. La macchina ha la particolarità di avere molti brevetti, tra cui la vasca di pastorizzazione ellittica con un agitatore centrale speciale che aspira e preme la miscela, rendendo più omogenea l'unione degli ingredienti e accelerando lo scambio termico con le pareti della vasca stessa.

"Mai più grumi": la peculiarità della vasca ellittica è di fare in modo che non ci sia mai stasi nella fase di agitazione e che quindi non si formino grumi.

La macchina è completamente gestita da una scheda elettronica digitale che con raffinatissime sonde controlla sia il riscaldamento e la cottura sia il raffreddamento della miscela e garantisce che la stessa non si bruci o non congeli anche durante la fase di mantenimento.

Raffreddamento intelligente grazie alla divisione in due pezzi della superficie di raffreddamento della vasca che automaticamente (e anche manualmente) permette di raffreddare la stessa per intero o solo per metà: si ottiene così delicatezza nel raffreddamento delle pastorizzate e si mantengono le stesse alte qualità anche quando la quantità in vasca è minore.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- · Miscela più omogenea
- · Facilità di pulizia
- Sistema di erogazione acqua per lavaggio temporizzato
- Resistenza "a foglio" per un migliore rendimento energetico
- Possibilità di variare in ogni momento la velocità del mescolatore

CARATTERISTICHE TECNICHE

- · Diversi cicli di lavoro
- (alta pastorizzazione, bassa pastorizzazione e altri ancora)
- · Controllo elettronico dei cicli di pastorizzazione
- Vasca ellittica
- Erogatore antigocciolio di facile manutenzione





Una macchina unica al mondo che, grazie all'esclusiva tecnologia brevettata del Sistema Ionico®, permette di produrre velocemente tutti i tipi di gelato. Questo sistema assicura un incredibile aumento di volume del gelato e allo stesso tempo garantisce che quest'ultimo sia sempre perfettamente asciutto, morbido e stabile in vetrina.

Attraverso il Sistema Ionico® il Gelmatic Startronic diventa Plus!

Il Sistema Ionico® è un sistema di controllo scientifico e brevettato che garantisce:

- un gelato perfettamente asciutto, più che con qualsiasi altro mantecatore, ma comunque morbido
- · un gelato con un volume incredibile
- · un gelato stabile a lungo in vetrina

DESCRIZIONE

Mantecatore robusto, affidabile e intelligente in grado di regolare temperatura ed erogazione di energia in funzione della quantità e delle caratteristiche della miscela base. Macchina facile da utilizzare con pochi tasti e funzioni essenziali che permettono di ottenere mantecate superiori agli standard di mercato. L'innovativo impianto frigorifero inoltre si pone ai massimi livelli per produzione e rapidità nella sua categoria. Dotato di tramoggia di carico superiore per un facile caricamento della miscela perchè permette di versare il prodotto dai secchi senza sforzo, risolvendo così il fastidioso problema della fuoriuscita dell'aria dallo sportello del cilindro. Una mente digitale di ultima generazione per poter controllare con i più sofisticati metodi la mantecazione del tuo gelato.

VANTAGGI F NOVITÀ

- Consumi ridotti (brevetto condensatore Bravo)
- · Massima praticità e facilità nella pulizia della macchina.
- Flangia di ultima generazione con sportellino di estrazione avente una superficie superiore del 50% rispetto alla precedente: permette una fuori-uscita maggiore, più agevole e più veloce del prodotto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Controllo elettronico della mantecazione del gelato con più sensori e più programmi.
- Tramoggia superiore per caricamento rapido della miscela.
- Tramoggia sullo sportello per caricamento aromi.
- Sportello di chiusura in Makrolon® (materiale speciale termoisolante).
- Mescolatore a tre pale in acciaio inox con denti intercambiabili.
- Sistema rapido di estrazione del gelato.
- Produzione di granite.
- Velocità multipla del mescolatore (dispositivo brevettato).



K24 Evo Duo Series

LA NUOVA TEMPERATRICE BRAVO

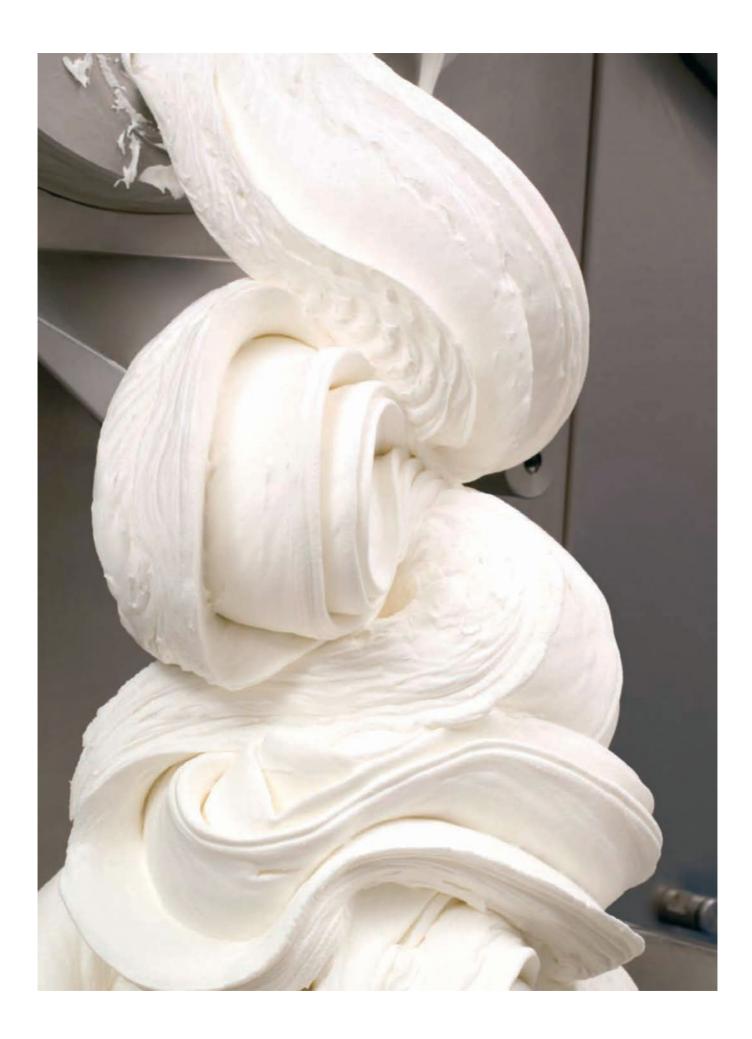
La nuovissima K24 EVO (24kg), consente di realizzare la tempera professionale del cioccolato di qualità in modo semplice e veloce.

Tutta l'esperienza tecnologica di Bravo maturata negli anni, al servizio del cioccolato!

- Autobilanciatura termica: sistema di controllo automatico che permette di gestire la temperatura in funzione della quantità di prodotto residua nella macchina.
- Lampade Anti-solidificazione (*Brevetto Bravo*): riscaldano la griglia in modo da evitare la solidificazione del cioccolato sulla griglia stessa.
- Controllo Temperatura: nel cioccolato, a causa della sua viscosità, è molto difficile monitorare le variazioni di temperatura. Un algoritmo controlla le sonde di nuova generazione che rilevano la temperatura al decimo di grado, garantendone un mantenimento costante al "cuore" del cioccolato.
- Resistenze a foglio: il riscaldamento avviene tramite resistenze a foglio, che permettono un preciso controllo della temperatura del cioccolato evitando spiacevoli fuori tempera.
- Display & tastiera: Display facilmente leggibile, comandi digitali facili ed intuitivi, con suggerimento a video sulle operazioni da svolgere.
- Coclea: è realizzata in acciaio inox per evitarne l'usura nel tempo ed il suo movimento può essere invertito per agevolarne la pulizia.
- Memorizzazione dei programmi: la macchina mantiene memorizzate le temperature pre-impostate dall'utilizzatore per ogni programma. I parametri di esercizio vengono quindi conservati e non devono essere impostati ad ogni lavorazione.
- Programma Burro Cacao (*Brevetto Bravo*): con questo programma è possibile cambiare rapidamente il tipo/colore del cioccolato evitando complesse manualità.
- Partenza ritardata: possibilità di programmare l'avvio dopo un tempo pre-impostato per avere il cioccolato sciolto o in tempera quando serve.
- Spegnimento: la macchina non si ferma subito al segnale ma individua automaticamente l'uscita dalla tempera prima dell'interruzione del funzionamento. La ripartenza del servizio è in questo modo facilitata.
- Tavola Piana: grazie alla vibrazione permette di compattare il cioccolato negli stampi eliminando l'aria. È facilmente rimovibile per la pulizia.

• Ulteriori vantaggi: dosatore a pedale volumetrico programmabile - svuotamento rapido della vasca per il lavaggio - comodo condotto posteriore per la fuoriuscita del cioccolato - pratica presa elettrica laterale per collegare qualsiasi plug.







Gel Matic

Concessionari GEL MATIC - Azienda specializzata nella produzione di macchine a mantecazione espressa per gelato.



PICCOLA NELLE DIMENSIONI. GRANDE NELLE PRESTAZIONI

Ideali per locali quali bar, caffetterie, pasticcerie, chioschi e ristoranti, le macchine della linea SC, ultracompatte da banco, sono adatte per chi in poco spazio non vuole rinunciare alla possibilità di produrre dell'ottimo gelato e frozen yogurt, mantecato al momento.

Questi gioielli hi-tech, disponibili in versione monogusto e bigusto, raccolgono il meglio della ricerca Gel Matic e si distinguono per l'elegante design vintage. Le linee, infatti, richiamano gli anni Sessanta, così come i colori, disponibili in cinque varianti: crema, anice, pistacchio, fragola e limone.

Ergonomicità ed essenzialità rendono queste macchine perfette e facili da posizionare in qualsiasi location. Tutti questi aspetti fanno delle SC un raffinato arredo da complemento al proprio business. Le varie possibilità di brandizzazione consentono di comunicare al meglio qualsiasi prodotto e raggiungere la massima visibilità, trasformando la macchina in un vero e proprio mezzo di comunicazione.

Al design si uniscono le ottime performance, possibili grazie alla scelta di componenti di qualità che caratterizzano da sempre la gamma Gel Matic.

Bastano pochi minuti, infatti, per produrre un gelato cremoso: la miscela liquida passa dalla vasca refrigerata al cilindro insieme all'aria. Qui viene mantecata e in pochissimo tempo si eroga un gelato compatto e asciutto. Tutto con consumi energetici minimi e un'estrema facilità di assemblaggio e di pulizia.

Inoltre, con il sistema In.Co.Di.S. bastano pochi tocchi sul display touch per gestire comodamente ogni funzione.

Con le SC chiunque rimarrà a bocca aperta. Le ricette possibili sono infinite: coppe guarnite con salse, cereali e frutta fresca, gustose monoporzioni, waffle e cupcake.

Queste macchine sono il connubio perfetto tra estetica e performance.





LIBERI DI CREARE

Macchina elettromeccanica da banco monogusto, con pompa, per la produzione di gelato soft, gelato espresso, frozen yogurt e pasticceria fredda.

Monogusto da banco, dotata di vasca di conservazione nella parte superiore. La pompa a ingranaggi alimenta il cilindro di mantecazione con la miscela pressurizzata insieme all'aria. Le macchine PM consentono di raggiungere facilmente un overrun (aumento di volume) pari all'80%. Capacità della vasca 9 lt. Capacità del cilindro 1,7 lt.



BC 200 PM

LIBERI DI CREARE

Macchina elettromeccanica da banco bigusto (+ mix), con pompa, per la produzione di gelato soft, gelato espresso, frozen yogurt e pasticceria fredda.

Bigusto da banco, caratterizzata dalla gestione indipendente delle vasche e dei cilindri. La pompa a ingranaggi alimenta il cilindro di mantecazione con la miscela pressurizzata insieme all'aria. Le macchine PM consentono di raggiungere facilmente un overrun (aumento di volume) pari all'80%. Capacità della singola vasca 9 lt. Capacità del singolo cilindro 1,7 lt.





LIBERI DI CREARE

Macchina elettromeccanica da pavimento bigusto (+ mix), con pompa, per la produzione di gelato soft, gelato espresso, frozen yogurt e pasticceria fredda.

Bigusto verticale, caratterizzata da un'elevata capacità produttiva e dalla massima flessibilità resa possibile dalla presenza di 2 compressori, ciascuno destinato alla produzione di un gusto. Le macchine PM consentono di raggiungere facilmente un overrun (aumento di volume) pari all'80%. Capacità della singola vasca 16 lt. Capacità del singolo cilindro 2,6 lt.





Étoile Gel è l'innovativa macchina di Gel Matic che in poco spazio offre un'ampia gamma di gusti e combinazioni. Grazie ai tre cilindri, è possibile diversificare l'offerta in risposta alle richieste dei clienti più esigenti. In soli 70 centimetri di larghezza, oggi con Etoile Gel è possibile abbinare al tradizionale soft ice un'ampia gamma di prodotti, dal frozen yogurt al sorbetto a creazioni personalizzate. Ognuno dei tre gusti è dotato di un compressore frigorifero e di un motore agitatore. Étoile Gel assicura pertanto la flessibilità totale nell'utilizzo di miscele differenti, potendo controllare in modo indipendente la capacità produttiva, la consistenza (esclusivo sistema RPM_TECH non sensibile alle fluttuazioni elettriche) e la temperatura delle vasche.

Il modello Étoile Gel Plus è caratterizzato da un cilindro centrale con una maggiore capacità produttiva, ideale quando la richiesta di un determinato prodotto o gusto è prevalente rispetto agli altri due. Il convogliatore di aria calda spinge il flusso verso l'alto, consentendo il posizionamento della macchina in qualsiasi punto anche contro la parete.

Con Étoile Gel ogni esigenza è soddisfatta.





Pastry Gel è la macchina pensata per la produzione di pasticceria fredda e milkshake.

E' disponibile in due versioni con capacità produttive differenti, in grado di ottimizzare tempi e costi di gestione senza rinunciare alle performance.

Pastry Gel è lo strumento indispensabile per la preparazione di una miscela che, grazie allo speciale processo di mantecazione e alla pompa di pressurizzazione, è in grado di erogare un prodotto parzialmente congelato, a temperatura negativa e con elevato overrun. Grazie a questa struttura sono facilitati sia il passaggio della miscela attraverso lo speciale erogatore, con tubo flessibile, sia il successivo riempimento di qualsiasi stampo.

L'abbattimento della temperatura completa il processo di preparazione di numerose creazioni quali gelati su stecco, gelati biscotto, torte gelato, monoporzioni e semifreddi. Con Pastry Gel, la creatività nella pasticceria fredda non ha più limiti.

La versione Pastry Gel Plus permette inoltre di produrre in pochi istanti ottimi milkshake.











SPM

Concessionari GEL MATIC - Azienda specializzata nella produzione di macchine a mantecazione espressa per gelato.



Macchina da banco compatta per l'erogazione di cremoso gelato soft e delizioso frozen yogurt con un eccezionale rapporto qualità/prezzo. Il design, la tastiera elettronica a LED e le dimensioni compatte completano le caratteristiche di GT Push.

Disponibile a 1 o 2 vasche. Capacità della singola vasca 6 lt.





Elettronica, design, tecnologia in una sola macchina.

GT Touch eroga fino a 5 prodotti ed è facile da utilizzare con l'esclusivo touch screen interattivo. Disponibile a 1 o 2 vasche. Capacità della singola vasca 6 lt.





Macchina da banco compatta per l'erogazione di creme fredde, sorbetti e altre cremose specialità. SP garantisce una consistenza perfetta dei prodotti con essa erogati.

Disponibile a 1,2 o 3 vasche. Capacità della singola vasca 5 lt. Su richiesta vasca coibentata.





Piccola, leggera, rivoluzionaria, è il minierogatore per creme e altre specialità fredde. Con la vasca da 2 It è perfetta anche per l'utilizzo durante la bassa stagione e in occasione di ridotta domanda di prodotti freddi.





Il nuovo minierogatore da banco di gelato soft e frozen yogurt con vasca da 2 lt. La vasca l-Tank isola dalla temperature esterna, evita la formazione di ghiaccio e riduce notevolmente la condensa sulle pareti. La tecnologia push aumenta i giri di rotazione del motore e quindi la velocità della spirale solo al momento dell'estrazione del prodotto.





L'esclusiva vasca isolante I-TANK technology, l'illuminazione fredda a led e il design futuristico si integrano perfettamente con il sistema di controllo manuale, che avviene tramite la tastiera meccanica a pulsantiera.

Disponibile a 1, 2 o 3 vasche. Capacità della singola vasca 11 lt.





Granitore dalle dimensioni ridotte, design elegante, affidabile e durevole, realizza prodotti dal gusto perfetto ed è la soluzione ideale per chi desidera offrire ai propri clienti granite, sorbetti e creme fredde, ma ha esigenze di spazio ridotte e domanda più contenuta.

Disponibile a 1, 2 o 3 vasche. Capacità della singola vasca 10 lt.





Compatta e leggera, progettata per l'erogazione di una sola bevanda calda. È perfetta con tutti i tipi di preparati solubili in acqua.



Nuova GH2

IL LATO CALDO DELL'INNOVAZIONE

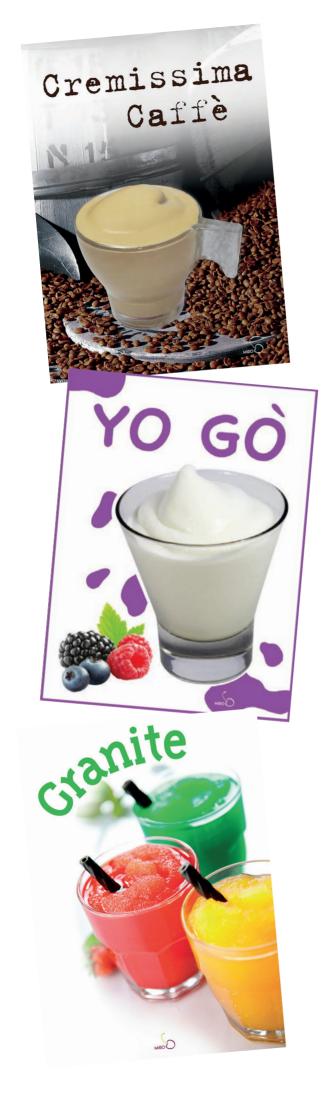
Design e stile nell'erogazione di bevande calde. Pannello frontale retroilluminato per un effetto richiamo potenziato. Nuova tastiera comandi, illuminazione a led. Contenitori polveri totalmente estraibili e nuovo sportello scorrevole per il versamento dell'acqua.





L'attrezzatura ideale per chi desidera avere una sola macchina per tre bevande diverse. Un modo per apliare l'offerta di prodotti e anche le vendite. La selezione è possibile in tazza grande o in tazza piccola.









Bras



IL CALDO ABBRACCIO DELL'ACCOGLIENZA

Elegante distributore da banco, appositamente studiato per la mescita e la cottura di cioccolata e di altre bevande calde più o meno dense.

La massima esposizione del prodotto, incrementa le vendite ed i profitti. Il contenitore di 3 o 5 litri, in policarbonato antiurto per alimenti, è facilmente estraibile anche se colmo di prodotto. Il rubinetto è completamente smontabile per una perfetta pulizia.

La temperatura della bevanda è regolabile con termostato manuale o termostato elettronico. Completano la gamma la versione gold e la versione silver che rendono possibile la collocazione anche negli ambienti più esigenti.



Pensata per gestire piccole quantità di prodotto, evitando inutili sprechi. Progettata con un nuovo contenitore da 3 litri, appositamente studiato per la preparazione di creme fredde e sorbetti, per una maggiore raccolta della condensa.

Estremamente facile da usare grazie al controllo elettronico, ottimizzato per prodotti di nuova generazione.



B-Frozen AFFIDABILE ED ELEGANTE

Specifico per la preparazione di granite, sorbetti, yogurt e creme fredde è il primo distributore da banco ad offrire la tecnologia del motore "brushless", che garantisce la massima affidabilità e controllo della densità del prodotto. Capacità della vasca 6 litri.









BIEPI

Azienda che produce macchine professionali per bevande capaci di esaltare le qualità e la bontà del prodotto stesso.

Maya

Macchina multifunzione brevettata per la preparazione di cioccolata calda densa e bevande fredde come frappè e caffè shakerato. MAYA è semplice da usare: si prende del latte intero, lo si versa nel bricco in dotazione, si aggiunge la bustina di cioccolata e senza stemperare si posiziona il bricco sul supporto della macchina, quindi premendo il tasto prescelto verra' preparata automaticamente una cioccolata perfetta.

Caratteristiche:

- Gestione automatica dei tempi di cottura e miscelazione della cioccolata.
- Impostazione dei crediti con smart card.
- Due pulsanti con cicli programmati per 1 o 2 cioccolate.
- Un pulsante "mix" per frappè, caffè shakerato e altre bevande fredde.
- Un pulsante "vapore" per il riscaldamento di altri tipi di bevande calde (latte, punch).
- La macchina avvisa, con un segnale acustico, quando il prodotto è pronto.
- Lance intercambiabili con innesto rapido, si sganciano facilmente per la pulizia.
- La macchina calcola la quantità di vapore erogato nel tempo ed avvisa quando è giunto il momento di sostituire il filtro.



DZ12

Macchina brevettata per la preparazione di cioccolata calda densa fatta con latte fresco. La DZ12 è molto semplice da usare: si prende del latte intero, lo si versa nel bricco in dotazione, si aggiunge la bustina di cioccolata e senza stemperare si posiziona il bricco sul supporto della macchina, quindi premendo il tasto prescelto verrà preparata automaticamente una cioccolata perfetta. È possibile preparare cioccolate di gusti diversi in modo molto semplice. Rispetto alle macchine da cioccolata tradizionali, la DZ12 evita gli sprechi perchè utilizza bustine monodose. Mentre la macchina lavora il barista può continuare a servire i suoi clienti. Riteniamo che questo sistema di preparazione, per la sua semplicità, diventerà il nuovo standard del futuro; nessun locale potrà più fare a meno di questa macchina.

Caratteristiche:

- Gestione automatica dei tempi di cottura e di miscelazione della cioccolata.
- Tre pulsanti con cicli programmati per 1/2/3 cioccolate.
- Un pulsante per il riscaldamento di altri tipi di bevande calde.
- Lance con innesto rapido, si sganciano facilmente per la pulizia.
- La macchina calcola la quantità di vapore erogato nel tempo ed avvisa quando è giunto il momento di sostituire il filtro.









Hiber

The One

SEMPLICE - INTUITIVO - AUTOESPLICATIVO

Un'innovativa tecnologia racchiusa in un design elegante e pulito. Questo il connubio che identifica THE ONE come l'abbattitore all'avanguardia nell'estetica e nelle funzioni.

Il nuovo display touchscreen da 7" rende semplice, intuitiva e autoesplicativa ogni operazione. Le 5 funzioni sono subito visualizzate e riconoscibili sul display: a ogni selezione si avvia un processo senza bisogno di ulteriori regolazioni o interventi. Tutto ciò che veramente serve a portata di dito. Grazie alle 300 modalità e procedure precaricate, è subito possibile sfruttare a pieno le potenzialità di THE ONE. È inoltre possibile modificarle o personalizzarle, oppure crearne di nuove secondo le proprie esigenze.

Freddo e caldo racchiusi in un unico strumento che integra 5 funzioni essenziali: abbattimento positivo, abbattimento negativo, scongelamento, ferma lievitazione e lenta cottura.

ABBATTIMENTO POSITIVO: consente di pianificare anticipatamente le preparazioni, aumentare la produttività, mantenere inalterati sapore, colore, profumo e peso ed eliminare i rischi di intossicazione e gli scarti.

ABBATTIMENTO NEGATIVO: garantisce una maggiore conservabilità dei prodotti mantenendone consistenza, struttura e densità durante tutto l'anno. Questo permette di programmare acquisti più efficienti in totale sicurezza, anche dal punto di vista igienico.

SCONGELAMENTO: lo scongelamento, effettuato in ambiente controllato e attraverso il metodo idoneo, mantiene inalterato l'aspetto estetico del cibo conservandone soprattutto qualità e proprietà organolettiche.

FERMA LIEVITAZIONE: la flessibilità data dalla ferma lievitazione consente una migliore organizzazione dei processi, una maggiore flessibilità durante l'iter produttivo, la programmazione anticipata delle preparazioni con un conseguente miglioramento degli orari lavorativi e una riduzione dei costi operativi.

LENTA COTTURA: la lenta cottura garantisce maggiore morbidezza e succosità al prodotto, consente di ottimizzare le attività in cucina attraverso l'utilizzo completo di tutte le attrezzature, offrendo un servizio più veloce ed efficiente e riducendo gli scarti.

Oltre alle 5 funzioni principali, ognuno dei 5 modelli di THE ONE è dotato di una sonda al cuore multipunto riscaldata che permette di controllare con precisione la temperatura interna del prodotto.



Armadi Conservatori

CONTROLLO PRECISO DI UMIDITÀ E TEMPERATURA

I conservatori modulari Hiber consentono la più elevata capacità di carico (fino a 60 teglie per pasticceria e panetteria, fino a 80 vaschette da 5 I per la gelateria). In questo modo è possibile non solo pianificare la produzione ma anche realizzarne in ingenti quantità: quella necessaria per l'intera settimana di lavoro o quella in grado di evadere un notevole numero di commesse.

La massima igiene di tutti i conservatori è garantita da una struttura ergonomica con angoli arrotondati e priva di giunture per rendere più agevole la pulizia, certificata durante l'utilizzo dall'adeguamento alla più recente normativa europea (la sicurezza di Hiber è conforme al sistema HACCP).

Gli armadi Hiber sono costruiti interamente in acciaio inox AISI 304 18/10 con l'esterno satinato scotch-brite.

PASTICCERIA: gli armadi refrigerati Hiber sono costruiti in monoscocca, sono in grado di garantire la temperatura e la percentuale di umidità ideali per la conservazione di qualsiasi specialità pasticcera. Costruiti interamente in acciaio inox, con maniglie ergonomiche a tutta porta, sono dotati di una cella con grande capacità di stoccaggio, 20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40 con evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica, e di un dispositivo automatico di sbrinamento elettronico. Disponibili in versione basic, con termostato normale, e superior, con controllo elettronico HACCP e valorizzati da particolari finiture nelle porte e nel cruscotto.

GELATERIA: grazie alla grande potenza frigorifera, gli armadi refrigerati Hiber sono ideali per il mantenimento del gelato in tutta la sua genuinità.

Disponibili nella gamma superior, sono dotati di una cella con grande capacità di stoccaggio, 60 vaschette gelato da 5 I, grazie al gruppo monoblocco e di un dispositivo automatico di sbrinamento elettronico.

Forniti di maniglie ergonomiche a tutta porta, sono costruiti interamente in acciaio inox, con supporti griglie e montanti in acciaio cromato.























ISA

ISA è uno dei maggiori player più importanti nel settore dell'arredamento professionale, delle vetrine e degli armadi refrigerati per gelateria e pasticceria.

Cristal Tower

FORZA ESPOSITIVA E PERFORMANCE ELEVATE

Grazie al suo generoso vano espositivo visibile da quattro lati, Cristal Tower esalta i prodotti da ogni punto di vista. Questo armadio espositivo è disponibile in due versioni: a ventilazione statica o ventilata. Le pareti espositive sono composte da quattro vetri temprati che garantiscono maggiore isolamento ed eliminano la formazione di condensa.

Cristal Tower permette di regolare ed ordinare i ripiani in altezza per soddisfare le precise esigenze del cliente. L'impianto frigo dimensionato garantisce il mantenimento costante della temperatura anche in caso di numerose aperture della porta. L'innovazione di Cristal Tower è legato al sistema Touch Pad, il dispositivo che regola l'apertura e la chiusura delle porte attraverso delle icone serigrafate sul pannello frontale in vetro.



OneShow

LA VETRINA CHE PUÒ FARE TUTTO

Un design essenziale unito ad una spettacolare visibilità del gelato danno vita a OneShow. Gli ingombri ridotti al minimo (740 mm) e la possibilità di scegliere un'ampia gamma di materiali e finiture di pregio creano infinite possibilità di layout. Ti rimane da scegliere se Plug-in o Built-in!

Massima flessibilità e perfetta gestione dei cicli stagionali. La funzione Dual Temperature (optional) permette alla vetrina di passare con estrema semplicità da Gelateria a Pasticceria, e viceversa, permettendovi di avere un locale multifunzionale con un unico prodotto: possibilità di variare stagionalmente l'offerta e il layout del vostro spazio.



Pastry Supershow

PALCOSCENICO PER LA PASTICCERIA

Pastry SuperShow è la vetrina pasticceria che valorizza ed esalta alla perfezione il food appeal dei prodotti esposti grazie alla totale trasparenza del castello vetri. Questo modello è l'evoluzione di PastryShow, il modello che ha riscosso un enorme successo nelle pasticcerie. ISA, così, ha voluto portare agli estremi le caratteristiche della versione precedente: il risultato è SuperShow Pastry. Disponibile in tre altezze (117, 135), questa vetrina pasticceria è un vero e proprio palcoscenico per qualsiasi creazione artigianale di pasticceria!



Multiplo

È IL CONTROLLO CHE FA LA DIFFERENZA

Gli straordinari pozzetti a temperatura indipendente. Grazie alla tecnologia brevettata di ISA puoi differenziare le temperature per esporre al meglio le tue creazioni, seguire gli andamenti stagionali senza dimenticare l'ambiente.









Fimar

Mixer ad immersione

Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato.

MESCOLATORE per realizzare minestroni, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Realizzato interamente in acciaio inox.

FRUSTA per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflè, ecc. Realizzata in acciaio inox. I modelli MX40 e FX40 si differenziano nel tipo di impugnatura. Il modello MX25 è dotato del solo mescolatore da 30 cm.

Accessori: mescolatori in acciaio inox da 300, 500 e 600 mm di lunghezza.



Spremiagrumi

SPM: spremiagrumi elettrico professionale in lega di alluminio verniciato - vasca e filtro estraibili accensione e spegnimento automatici tramite pressione sulla pigna - doppia pigna in ABS alimentare.

SPL: spremiagrumi elettrico professionale in lega di alluminio verniciato - azionamento e spegnimento automatici tramite l'utilizzo della leva premi-frutta - vasca, filtro e pigna removibili.





Frullatore

Macchina per preparare frullati, frappè ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato. Il modello FR200P ha il variatore di velocità - microinterruttore su coperchio - coltello removibile a quattro lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox.

I modelli doppi sono dotati di un gruppo coltello ed un gruppo mescolatore. Optional: Bicchiere inox o lexan per frullati o per frappè.





Frullatore Frappè

Macchina per realizzare frappè, cocktails, sorbetti ecc. Struttura in lega di alluminio - disponibile con bicchiere in lexan o acciaio inox - sistema di accensione automatica solo con bicchiere inserito.





Estrattore di succhi

Macchina per l'estrazione a bassa velocità (slow jucer) dei succhi da frutta e verdura - struttura in acciaio inox e plastica idonea agli alimenti - espulsione automatica della polpa - contenitore scarti e succhi in plastica - microinterruttore di sicurezza sul coperchio - 3 Itri in dotazione in acciaio inox (uno per gelato).



Crepiere

Le crepiere hanno struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - termostato 0÷300 °C di regolazione temperatura su ogni piastra - piastre doppie con funzionamento indipendente.









Hotclass

Azienda che distribuisce attrezzature e macchinari per pasticceria, bar e ristorazione.

Planetaria Kenwood

Impastatrice planetaria interamente in metallo verniciato (colore acciaio) corredata di vasca inox da lt 6,7 e 4 utensili in Acciaio Inox (frusta a filo grosso rinforzata, foglia, gancio impastatore e frusta flessibile), compreso di frullatore termico AT358, griglia in Acciaio Inox AISI 304, ingranaggi in metallo a bagno d'olio, variatore elettronico di velocità, microinterruttore su alzata del braccio, 3 prese di moto per accessori. Doppio pulsante di sicurezza marcia/arresto con fungo di emergenza. In dotazione: frullatore termico, mescolatore inox a K, gancio inox, frusta inox filo grosso, frusta flessibile.

Caratteristiche tecniche:

Alimentazione: 230 V
Potenza motore: 1200 W
Struttura: metallo verniciato
Impasto per dolci Max: 4,5 kg

Impasto minimo: 20 grChiare d'uovo N°:16

• Panna: 2 It

Capacità vasca: 6,7 It

• Dimensioni: 400 x 250 x 350 mm (L x P x H).

• Peso: 12,5 Kg



Centrifuga Professionale

Centrifuga professionale serie silver costruita per garantire un intenso utilizzo.

Corpo macchina in acciaio inox - Dimensioni bocca di carico 70 mm - Filtro in acciaio inox estraibile.

Contenitori per raccolta dei residui e del succo forniti di serie - 2 velocità - Marchio CE.

Caratteristiche tecniche:

Tipologia: centrifugaPotenza motore: 240WVelocità giri/minuto: 6300Alimentazione: 230V

• Dimensioni: 205 x 310 x 360 mm (L x P x H)

• Peso: 3,5 Kg





Via Marici, Z.I. 17054 Boissano (Sv) Tel. (+39) 0182.989.313 www.miro-srl.it

seguici su **f**: Miro S.r.l.