

MATERIE PRIME

Dulca®

Qualità e servizio per dolci creazioni

da Sempre.

EDIZIONE 2026

Il tuo partner distributore di fiducia

DULCA è un'azienda commerciale presente sul territorio dell'Emilia-Romagna e delle Marche da **30 anni**, con una storia ed una tradizione che comprovano professionalità e competenza.
Amiamo definirci **"un'azienda fatta di persone"** che svolgono il proprio lavoro con passione, competenza, esperienza e costanza, al fine di soddisfare le richieste più esigenti, sfruttando la capacità dei propri tecnici ed ascoltando i consigli dei clienti. A tal proposito abbiamo selezionato un assortimento di prodotti di altissima qualità che spazia da materie prime e semilavorati per la produzione artigianale di gelaterie e pasticcerie, panifici, fino a prodotti surgelati e foodservice dolce e salato rivolti al canale ho.re.ca.
Per garantire un servizio puntuale ed efficiente ai nostri oltre 2500 clienti ci avvaliamo di un sistema logistico con **consegne settimanali da Ancona a Bologna.**
Investiamo quotidianamente nel lavoro e ci impegniamo a rafforzare la cultura aziendale affinché sia vocata alla totale soddisfazione del cliente, che è la nostra risorsa più preziosa. **Desideriamo essere uno strumento determinante per il successo dei nostri clienti** artigiani e professionisti del settore dolce e salato condividendo il continuo miglioramento, la ricerca e lo sviluppo di prodotti e soluzioni destinati a soddisfare al meglio anche il palato più esigente.
Crediamo nella formazione e nel confronto tra i professionisti, nella passione e nell'innovazione alimentare tanto da aver inaugurato nel 2017 il nostro Centro Formazione e Innovazione iTALENTI.it che è divenuto in brevissimo tempo il cuore pulsante dell'azienda.
Desideriamo dare un valore aggiunto e contribuire alla crescita delle attività dei nostri clienti sempre più sensibili alla continua evoluzione del mercato e delle esigenze dei consumatori finali e siamo certi di avere a disposizione tutti gli strumenti più idonei per farlo.

Dulca®
Qualità e servizio per dolci creazioni

I nostri marchi

Grazie a ...


COVE

CAATAAIA
BOLOGNESE S.N.C.
di F. e M. Luppi - V. Capra

CSM
INGREDIENTS

Italia Zuccheri

DULCISTAR
SINCE 1960

Mondelēz
International

DEKORIS
SOLUZIONI PER LA DECORAZIONE DEI DOLCI

Robo
1938
il tuo talento in cucina

KOMPLET

VITALFOOD
Pastry & Bakery

FAST
ZUCCHERI

A.D.E.A.

mininni

IMBALLAGGI
ALIMENTARI

Ambrosio

LATTE
CARSO

Hermes
...e sei a casa

CAMEL
PASTICCERIA

NEW
ITALBUTTER
L'ARTE DEL BURRO
MADE IN ITALY

SICA

MILK

BHB

MAGNONI
SALUMIFICIO

MARULLO

MOLINO
Casillo
DAL 1958

nova

cresco
ITALIA

PreGel

LEONARDI
PROSCIUTTIFICIO

ORMA

SIDEA
Spices and Herbs

Molino
SAPIGNOLI

MOLINO
Spadoni

VIA
delle
ARTI

1896
RODOLFI
POMODORO A PARMA

novacart

MAJOR
DISTILLERIE

salsanatura

TEDESCO
semilavorati di dolcezza

Novaterra
Zeelandia

Latteria Soresina

FOOD PACKAGING

Italmill

AB MAURI

OraSì

prada

Cuki
PROFESSIONAL

PREMIATA DITTA
Cavazza
1898

OLEIFICIO DI MONICA
OLEIFICIO DI MONICA









MATERIE PRIME

Indice

- Adatto per Vegani
- Senza Glutine
- Senza Lattosio
- Plant Based
- Clean Label

LATTE E DERIVATI **11**

Latte 13
Bevande assimilabili 15
Panna 16

UOVA E DERIVATI **23**

Uova in guscio 24
Ovoprodotti liquidi 25
Ovoprodotti vari 27

LIEVITI, MIGLIORATORI, MALTI **29**

Lieviti naturali 30
Lievito di birra 32
Lieviti chimici o baking 34
Malti 35
Miglioratori 37
Sale, conservanti e addensanti 40

GRASSI E OLI 43

Margarine 44
Oli 50
Strutto 52
Burro 54

FARINE, MIX DI FARINE E CEREALI 59

Amidi 60
Creme e mousse 62
Cereali e fiocchi 65
Farine di grano tenero 66
Farine di grano duro 73
Farine di frutta secca 75
Farine per pasta fresca 77
Farine di cereali 77
Mix farine dolci 78
Mix farine pani speciali 83
Pasta secca 89

CIOCCOLATO, CACAO E SURROGATI 93

Cacao in polvere 95
Coperture di cioccolato 96
Coperture di surrogato 100
Creme spalmabili 102
Burro di cacao e paste 107

FRUTTA, MARMELLATE E PASSATE 108

Frutta candita 110
Frutta secca 116
Composte di frutta con pezzi 123
Passate 126
Gelatine 132
Frutta sciroppata 136

CONSERVE, POLPE, PASSATE, SALSE 139

Conserve di pomodoro 140
Sott'olio, aceto, acqua o sale 142
Salse 146

BAGNE, COLORANTI E AROMI 148

Bagne 151
Colori 154
Aromi 160

SEMI E SPEZIE 163

Semi 164
Spezie 167

PASTE CONCENTRATE 169

Glasse 170
Paste classiche 173
Paste a base di frutta 179

DECORAZIONI 183

Decorazioni a base di cioccolato 184
Decorazioni a base di zucchero 190
Prodotti per lavorare le decorazioni 191
Decorazioni non commestibili 192

ZUCCHERI E DERIVATI 197

Zucchero in polvere 198
Zuccheri in granella 201
Zuccheri in pasta 202
Zucchero liquido 204
Zuccheri fondenti 205
Miele 205

SEMILAVORATI SECCHI 207

Cannoli, cialde e guarnizioni 208

GASTRONOMIA 215

Formaggi e latticini 216
Gastronomia fresca +4° 220
Insaccati e salumi 222
Bevande alcoliche 224

CONTENITORI E ACCESSORI 227

Accessori in carta 228
Contenitori e vassoi 232
Accessori in carta per pasticceria 234
Contenitori in alluminio 237
Utensili 238



Cosa sono le contaminazioni?

Si definisce contaminazione accidentale l'aggiunta involontaria di allergeni al prodotto alimentare che ne è privo, a causa di eventi accidentali e non voluti, e, pertanto, non controllabili. Possono essere distinte in:

• **Contaminazioni crociate** (cross - contamination), definite come le possibili contaminazioni dovute agli "incroci" del prodotto senza l'allergene con quello con allergene lungo tutta la filiera di produzione, dalla raccolta delle materie prime fino alla consegna dell'alimento impacchettato o sfuso al consumatore.

• **Contaminazioni ambientali,** definite come le possibili contaminazioni dovute a comportamenti non corretti, ad esempio da parte dei consumatori durante la conservazione e la preparazione domestica o della ristorazione collettiva, per comportamenti sbagliati e condizioni ambientali non sotto controllo.

• Se è presente la contaminazione crociata in un prodotto, Dulca Srl non ha ritenuto opportuno indicare l'articolo come "adatto per chi ha intolleranze e/o allergie".



GLUTINE

• Attualmente, i prodotti che possono riportare in etichetta il claim "senza glutine", devono avere un contenuto di glutine < di 20 ppm.
• L'idoneità di un prodotto alimentare non è data unicamente dalla somma delle idoneità dei singoli ingredienti, ma anche dalla verifica del processo produttivo e dai rischi che questo comporta.
• Per approfondire puoi visitare https://www.celiachia.it



CLEAN LABEL

• Non esiste una specifica normativa "clean label", è un' indicazione di marketing che non ha una definizione legale specifica e può avere diverse interpretazioni a seconda del produttore. Tuttavia questa tendenza si basa su principi di trasparenza e semplicità regolati da normative preesistenti sull'etichettatura perché l'obiettivo è quello di fornire al consumatore informazioni complete e facilmente comprensibili.
• Sono prodotti con etichette che utilizzano un elenco di ingredienti semplici, naturali, facili da comprendere e senza additivi artificiali o ridotti al minimo, coloranti, conservanti e sostanze chimiche nocive. Spesso sono realizzati con un numero limitato di ingredienti e con un minor grado di lavorazione.



PLANT BASED

• Uguale a "principalmente vegetale".
• Significa che la maggior parte degli ingredienti viene dalle piante, ma non tutti.



LATTOSIO

• "Senza lattosio" indica alimenti trattati per rimuovere o ridurre il lattosio, lo zucchero del latte, rendendoli adatti a persone con intolleranza al lattosio. Questi prodotti possono contenere latte ma con contenuto di lattosio < di 0,1 g per 100 g, come latte, formaggi, yogurt e burro delattosati.
• "Senza lattosio" non è lo stesso di "senza latte". I prodotti "senza latte" sono completamente privi di latte e dei suoi derivati, adatti a chi ha un'allergia ai latticini, mentre i prodotti "senza lattosio" contengono latte o derivati del latte che sono stati trattati per ridurre o eliminare il lattosio, rendendoli adatti a chi è intollerante al lattosio.
• "Naturalmente senza lattosio" indica invece gli alimenti che non derivano dal latte.



VEGANO

• Un prodotto si intende vegano quando è completamente privo di qualsiasi ingrediente di origine animale ed è frutto di una filiera produttiva che abbraccia valori etici più ampi: rispetto per gli animali, sostenibilità ambientale, salute.
• La normativa europea, attualmente, non prevede una definizione ufficiale univoca di prodotto vegano.
• È importante non confondere gli ingredienti con le tracce. Molti prodotti vegani riportano la dicitura "può contenere tracce di latte e uova" ma questo non significa che i prodotti non siano vegani in quanto, questa dicitura, si riferisce alla possibilità di contaminazioni involontarie durante la produzione. Il tema della contaminazione crociata è un tema relativo alla sicurezza alimentare mentre il consumatore vegan fa una scelta etica a fronte di un determinato acquisto e può quindi accettare la rara possibilità di una cross contamination.
• Per approfondire puoi visitare https://www.veganok.com

Qualora ci sia possibile contaminazione crociata l'articolo non viene indicato come "addato per" nonostante non ha l'allergene come ingrediente.

Le indicazioni per verificare la presenza o meno di un allergene è definita dalla scheda tecnica che verrà rilasciata su richiesta. Pertanto, i flag inseriti nel presente catalogo sono puramente indicativi.





Latte e derivati

UNA GAMMA COMPLETA DI LATTICINI E ALTERNATIVE VEGETALI, SELEZIONATA CON CURA PER RISPONDERE ALLE ESIGENZE DI CHEF, PASTICCERI E PROFESSIONISTI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. DAI PRODOTTI FRESCHI ALLE SOLUZIONI UHT, DALLE PANNE AI PREPARATI PER DESSERT, OGNI REFERENZA È PENSATA PER GARANTIRE PERFORMANCE COSTANTI, VERSATILITÀ IN CUCINA E QUELLA QUALITÀ CHE FA LA DIFFERENZA. UN INSIEME DI PROPOSTE AFFIDABILI CREATE PER RISPONDERE ALLE ESIGENZE CONCRETE DELLA CUCINA PROFESSIONALE, UNENDO FUNZIONALITÀ E GUSTO.


Dulca
Qualità e servizio per dolci creazioni

Latte

AUTENTICO, VERSATILE, ESSENZIALE. IL LATTE È PROTAGONISTA IN CUCINA E NELLA RISTORAZIONE, DALLA COLAZIONE ALLE PREPARAZIONI DOLCI E SALATE. IN QUESTA SEZIONE, UNA GAMMA SELEZIONATA PER IL MONDO HO.RE.CA.: MICROFILTRATO, UHT, PASTORIZZATO, AD ALTA DIGERIBILITÀ, CONDENSATO E IN POLVERE. SOLUZIONI AFFIDABILI E DI QUALITÀ, PENSATE PER GARANTIRE GUSTO E PERFORMANCE IN OGNI CONTESTO PROFESSIONALE.

Cod.		Articolo	vegan		
		LATTE FRESCO			
018507		**LATTE MICROFILTRATO INTERO E PIÙ - PADANIA** **Imballaggio:** LT 1x10 pz. Latte vaccino intero microfiltrato, pastorizzato e omogeneizzato. Origine Italia.		●	
018475		**LATTE INTERO DI + PASTORIZZATO FRASCHERI** **Imballaggio:** LT 1x10 pz. Grazie alla pastorizzazione a elevata temperatura, questo latte proveniente da allevamenti italiani, preserva a lungo le caratteristiche qualitative e nutrizionali (30 giorni). Origine del latte Italia. Sempre stabile, mantiene inalterati gusto e aspetto.		●	
		LATTE UHT MAGRO			
018467		**LATTE ALTA DIGERIBILITÀ UHT NO LATTOSIO FRASCHERI** **Imballaggio** LT 1x12 pz. Latte parzialmente scremato UHT senza lattosio (inferiore allo 0,1%). Ideale per chi è intollerante al lattosio. Senza conservanti. Origine del latte Italia.		●	●
018470		**LATTE SCREMATO UHT FRASCHERI** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Latte scremato UHT, buono e genuino, prodotto e confezionato nel rispetto della materia prima. Senza conservanti. Origine del latte Italia.		●	
018485		**LATTE CARSO UHT SCREMATO LATTE CARSO** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Latte con il 1,6% di materia grassa. Origine del latte UE.		●	
000008		**LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT BAYERNLAND** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Latte parzialmente scremato, contenuto grasso 1,5%, trattamento UHT. Origine del latte Germania.		●	

Cod.		Articolo	vegan		
		LATTE UHT INTERO			
018484		**LATTE CARSO UHT INTERO** **LATTE CARSO** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Latte con il 3,6% di materia grassa. Origine del latte UE.		●	
018468		**LATTE FRASCHERI CREMA+ UHT** **FRASCHERI** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Latte intero UHT con 4,8% di materia grassa. Senza conservanti. Origine del latte Italia.		●	
018469		**LATTE UHT INTERO** **FRASCHERI** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Latte intero UHT, buono e genuino, prodotto e confezionato nel rispetto della materia prima. Senza conservanti. Origine del latte Italia.		●	
000005		**LATTE INTERO UHT PIP** **BAYERNLAND** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Latte intero, contenuto grasso 3,5%, trattamento UHT. Origine del latte Germania.		●	
018476		**LATTE INTERO UHT BOX** **FRASCHERI** **Imballaggio:** LT 10 Latte intero UHT, buono e genuino, prodotto e confezionato nel rispetto della materia prima. Senza conservanti. Provenienza Piemonte.		●	
		LATTE CONDENSATO O CONCENTRATO			
010115		**LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO 9% DMK** **OLVEGA** **Imballaggio** BOX 1x5 Kg Latte condensato zuccherato al 9% di materia grassa.		●	
		LATTE IN POLVERE			
018435		**LATTE WINCO MAGRO SPRAY ISTANTANEO** **IRISH RIVER** **Imballaggio:** Kg 1x15 pz. Latte scremato in polvere perfettamente solubile in miscele liquide.		●	
018436		**LATTE GRASSO SPRAY ISTANTANEO** **IRISH RIVER** **Imballaggio:** Kg 1x15 pz. Latte grasso in polvere perfettamente solubile in miscele liquide.		●	

Bevande assimilabili

ALTERNATIVE VEGETALI AL LATTE, PENSATE PER CHI CERCA GUSTO, LEGGEREZZA E NUOVE ESPERIENZE. OTTENUTE DA AVENA, SOIA, COCCO, MANDORLA E NOCCIOLA, QUESTE BEVANDE UNISCONO NATURALITÀ E VERSATILITÀ, IDEALI PER COLAZIONI, CAPPUCCINI, RICETTE DOLCI E PREPARAZIONI LIGHT. UNA SCELTA MODERNA PER SODDISFARE OGNI ESIGENZA.

Cod.		Articolo	vegan		
		BEVANDE A BASE VEGETALE			
018593		**LATTE D'AVENA ORASÌ** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Bevanda al 11% di avena, ideale per creare cappuccini dal gusto unico e naturale. Priva di lattosio e senza OGM, è perfetta per dare il giusto sprint alla colazione o per arricchire ogni momento della giornata.	●		●
018595		**LATTE DI SOIA ORASÌ** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Delicata, leggera, facile da montare e incredibilmente versatile, la bevanda OraSì Barista Soia è realizzata con soia 100% italiana ed è priva di OGM, glutine e lattosio. Perfetta per ogni professionista del settore, garantisce qualità e performance ideali per cappuccini e Latte Art.	●	●	●
018605		**LATTE DI COCCO ORASÌ** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Con il suo gusto intenso e goloso, la Bevanda di Cocco OraSì Barista (10% di crema di cocco) è la scelta ideale per cappuccini irresistibili e preparazioni dolci e creative. 100% vegetale e senza lattosio, è deliziosa sia in purezza che come ingrediente versatile per il tuo bar.	●		●
018606		**LATTE DI MANDORLA ORASÌ** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. La Bevanda di Mandorla OraSì Barista è il tuo alleato ideale per creare cappuccini perfetti e originali. 100% vegetale, senza lattosio e senza glutine, regala un gusto fresco e intenso di mandorla, accompagnato da una schiuma cremosa e irresistibile.	●	●	●
018607		**LATTE DI NOCCIOLA ORASÌ** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. La Bevanda di Nocciola OraSì Barista è l'ingrediente perfetto per creare il classico cappuccino italiano. Con il suo gusto ricco e intenso e una schiuma densa e cremosa, garantisce risultati eccezionali per ogni preparazione.	●	●	●
018999		**CIOCCOLATA GOLDEN CIOC MASTER MARTINI** **Imballaggio:** LT. 1x12 pz. Golden Cioc è una crema al cacao, UHT, ideale per la preparazione di una densa e vellutata cioccolata in tazza.		●	

Panna

FRESCA, VEGETALE O IN MIX: LA PANNA È UN INGREDIENTE CHIAVE PER ESALTARE GUSTO E CONSISTENZA IN OGNI PREPARAZIONE. IN QUESTA SELEZIONE TROVI REFERENZE IDEALI PER DOLCI, DESSERT, SEMIFREDDI E PIATTI SALATI, CON DIVERSE PERCENTUALI DI GRASSI E FORMATI PRATICI. QUALITÀ, STABILITÀ E VERSATILITÀ PER OGNI ESIGENZA IN CUCINA.



Cod.		Articolo	vegan		
		PANNA FRESCA ANIMALE FINO 35% DI GRASSI			
018488		**PANNA MILANO FRESCA SORESINA** **Imballaggio:** LT 1x10 pz. Panna fresca proveniente solo dalle aziende agricole dei soci della Cooperativa. Origine del latte Italia.		●	
018490		**PANNA MILANO FRESCA SORESINA** **Imballaggio:** LT 4 Panna fresca proveniente solo dalle aziende agricole dei soci della Cooperativa.		●	
018477		**PANNA ARIANNA 35% DA MONTARE ANELLO VERDE FRASCHERI** **Imballaggio:** LT 1x10 pz. Pastorizzata al 35% di materia grassa. Adatta per la montatura e per l'impiego in gelaterie, bar, caffetterie, ristoranti. Ideale per guarnire gelati, dessert, cioccolata calda e fragole. Origine del latte Italia.		●	
018492		**PANNA MONDO 35% ALTO PASTORIZZATA MONDO PANNA** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Pastorizzata a temperatura elevata con 35% di matteria grassa. Montata sviluppa elevato volume, mantenendo una buona tenuta. Senza addensanti, non cristallizza e non genera seneresi. Per tutti i tipi di montapanna. Origine del latte Italia.		●	
		PANNA FRESCA ANIMALE OLTRE 35% DI GRASSI			
018510		**PANNA PADANIA FRESCA 38% E PIÙ - PADANIA** **Imballaggio:** LT 4 Panna fresca pastorizzata. Origine del latte Italia. Min. 35% di materia grassa.		●	
018512		**PANNA PADANIA FRESCA 38% E PIÙ - PADANIA** **Imballaggio:** LT 1x10 pz. Panna fresca pastorizzata. Origine del latte Italia. Min. 36% di materia grassa.		●	
018493		**PANNA MONDO 38% ALTO PASTORIZZATA MONDO PANNA** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Panna pastorizzata ad alta temperatura con min. 38% di materia grassa. Molto strutturata e dall'ottima tenuta. Non cristalizza e non genera sineresi. Origine del latte Italia.		●	

Cod.		Articolo	vegan		
		PANNA FRESCA ANIMALE OLTRE 35% DI GRASSI			
018511		**PANNA ARIANNA 38% DA MONTARE ANELLO VERDE PASTORIZZATA FRASCHERI** **Imballaggio:** LT 1x10 pz. Pastorizzata al 38% di materia grassa. Adatta per la montatura e per l'impiego in gelaterie, bar, caffetterie, ristoranti. Ideale per guarnire gelati, dessert, cioccolata calda e fragole. Origine del latte Italia.		●	
		PANNA ANIMALE SPRAY			
000177		**PANNA SPRAY ZUCCHERATA DEBIC** **Imballaggio:** LT 0,7x6 pz. Fornisce il tocco finale per dessert freddi e caldi, macedonie di frutta, gelati, caffè e cioccolata calda. Gusto di vera panna. Per applicazioni a caldo e a freddo. A tenuta d'aria per garantire alta qualità e igiene.		●	
		PANNA UHT ANIMALE FINO 35% DI GRASSI			
018471		**PANNA ARIANNA UHT 35% PER MONTAPANNA FRASCHERI** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Panna UHT al 35% di materia grassa e senza lattosio (inferiore allo 0,1%). Perfetta per chi è intollerante al lattosio. Adatta per montatura in montapanna e particolarmente indicata per l'impiego in gelaterie, bar, caffetterie, ristoranti. Ideale per guarnire dessert, gelati, cioccolata calda e fragole. Senza conservanti. Origine del latte Italia.		●	●
018472		**PANNA ARIANNA 35% UHT PER MONTAPANNA *CINQUESTELLE* FRASCHERI** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Panna UHT al 35% di materia grassa. Adatta per montatura in montapanna e particolarmente indicata per l'impiego in gelaterie, bar, caffetterie, ristoranti. Ideale per guarnire dessert, gelati, cioccolata calda e fragole. Senza conservanti. Origine del latte Italia.		●	
018494		**PANNA MONDO UHT 35% MONDO PANNA** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Panna UHT a lunga conservazione con un 35% di materia grassa, garantisce cremosità e consistenza ideali per ogni uso culinario. Origine del latte Italia.		●	
018495		**PANNA MONDO UHT 35% MONDO PANNA** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Questa panna UHT a lunga conservazione con un 35% di materia grassa è priva di lattosio (*Inferiore a 0,1%), ideale per chi è intollerante ma non vuole rinunciare al gusto. Origine del latte Italia.		●	●
000176		**PANNA CULINAIRE ORIGINAL DEBIC** **Imballaggio:** LT 1x6 pz. 20% di grassi. Gusto naturale e cremoso con doppia resa rispetto alle panne tradizionali. Non coagula, non si separa, si addensa velocemente. Resiste al gelo/sgelo. Ideale per primi e secondi piatti, salse, creme, spume.		●	
000164		**PANNA 35% UHT WHITE DEBIC** **Imballaggio:** LT 2x6 pz. Panna multiuso di origine italiana, ideale per alleggerire le strutture di mousse, bavaresi, cremosi, semifreddi gusto crema. Ottima tenuta e assenza di sineresi.		●	

Cod.		Articolo	vegan		
		PANNA UHT ANIMALE FINO 35% DI GRASSI			
000187		**PANNA 35% UHT KEN NATA** **KEN** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Autentico sapore di panna. Buona compattezza e resa.		●	
000191		**PANNA NATA CULINARIA** **KEN** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Panna fresca pastorizzata da cucina con una durata di conservazione di 180 giorni. Si può congelare, non impazzisce ad alte temperature, non si secca. Miscelabile con qualsiasi ingrediente, anche acidi.		●	
		PANNA UHT ANIMALE OLTRE 35% DI GRASSI			
018473		**PANNA ARIANNA 38% UHT DA MONTARE *CINQUESTELLE*** **FRASCHERI** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Panna UHT al 38% di materia grassa. Ideale in pasticceria per la preparazione di decorazioni stabili di semifreddi, va aggiunta in fase di mantecazione per favorire un buon incremento di volume e formazione di tessuto cremoso, soffice e spatolabile; in ristorazione dona un gusto di raffinata delicatezza a primi e secondi piatti. Ideale anche per la preparazione di panna cotta, budini e torte varie. Senza conservanti. Origine del latte Italia.		●	
018496		**PANNA MONDO UHT 38%** **MONDO PANNA** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Questo prodotto rappresenta l'eccellenza italiana nel mondo della panna, con un contenuto di grasso del 38% che garantisce una cremosità e una consistenza ineguagliabili. Origine del latte Italia.		●	
018497		**PANNA MONDO UHT 38% MONTAPANNA** **MONDO PANNA** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Panna UHT a lunga conservazione con min. 38% di materia grassa. Speciale per tutti i modelli di montapanna automatici. Straordinaria resa in volume, ha una struttura soffice ed asciutta. Origine del latte Italia.		●	
000169		**PANNA UHT 38% PRIMA BIANCA** **DEBIC** **Imballaggio:** LT 2x6 pz. Panna da montare a base di latte bianco al 38% per tutte le applicazioni di pasticceria e decorazione. Mantiene il suo colore bianco fresco. Crescita in volume maggiore del 15%. Grande compattezza anche dopo 24 ore.		●	
000189		**PANNA 38%UHT KEN NATA** **KEN** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Etichetta pulita, senza addittivi né emulsionanti. Ideale per la produzione del gelato artigianale.		●	
		PANNA VEGETALE 100%			
015083		**PANNA SCULPTURE CON LATTICELLO 69%** **CORMAN ITALIA SPA** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Specialità da montare con 30,2% di materia grassa. Notevole resa di volume, facile da incorporare con qualsiasi ingrediente. Pronta da essere montata per creare decorazioni uniche della texture ariosa. Perfetta tenuta e conservazione per oltre 48 ore a +4°.		●	

Cod.		Articolo	vegan		
		PANNA VEGETALE 100%			
000193		**CHANTYPAK PANNA VEGETALE PURATOS** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Preparazione zuccherata a base vegetale, ideale per farciture e decorazioni. Morbida e stabile, monta facilmente e mantiene la consistenza sul prodotto finito. Perfetta come topping, pura o come base per mousse, bavaresi e semifreddi. Stabile a surgelazione e scongelamento.		●	
009566		**WHIPPAK PANNA VEGETALE PURATOS** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Whippak è una preparazione UHT zuccherata pensata per farcire e decorare i prodotti di pasticceria. Dalla struttura compatta, presenta una buona stabilità anche quando miscelata alla panna fresca.		●	
010133		**PANNA AMBIANTE A BASE VEGETALE PURATOS** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Ambiante è una preparazione UHT zuccherata dall'estrema lavorabilità e scolpibilità; la sua impareggiabile stabilità assicura decorazioni perfette a lungo.	●	●	
000170		**PANNA VEGETOP UHT ZUCCHERATA DEBIC** **Imballaggio:** LT 2x6 pz. A base di oli vegetali perfettamente indicata per montare e cucinare. Zuccherata al 12% per maggiore praticità. Ottima resa ed eccellente tenuta anche dopo 24 ore. Colore bianco e gusto simile alla panna animale.		●	
		PANNA VEGETALE MISTA ANIMALE			
000167		**PANNA DUO 34% DEBIC** **Imballaggio:** LT 2x6 pz. Panna mista: 50% animale e 50% vegetale. Può essere congelata dopo la montatura. Ideale per farciture di torte e dessert ma anche per mousse e semifreddi. Stabilità e compattezza elevata anche dopo 24 ore.		●	
014764		**PANNA KEN GOURMET DUO KEN** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Ideale per cucinare e montare. Miscelabile con qualsiasi ingrediente, anche quelli acidi.		●	
		PREPARATI PER SEMIFREDDI			
000166		**PARFAIT BASE NEUTRA UHT DEBIC** **Imballaggio:** LT 1x6 pz. Base ideale per realizzare l'autentico Parfait, mousse e semifreddi. Da montare come una panna, non neccessita di una macchina da gelato. Versatile e personalizzabile.		●	
		PREPARATI PER DESSERT HO.RE.CA.			
015670		**CREAM PLUS MASCARPONE UHT DEBIC** **Imballaggio:** LT 1x6 pz. Mix di panna e mascarpone UHT. Materia grassa 36,5%. Addatta per le preparazioni calde e fredde. Non coagula, qualità costante, overrun e tenuta. Comodità extra: salta un passo nella preparazione.		●	

Cod.		Articolo	vegan		
		PREPARATI PER DESSERT HO.RE.CA.			
018598		**CREMA DESSERT AL MASCARPONE TIRAMISÙ UHT MASTER MARTINI** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. Preparato per dessert con 20% di mascarpone.		●	
		YOGURT			
018442		**YOGURT BIANCO BAYERNLAND BAYERNLAND** **Imballaggio:** BR da Kg 5 Yogurt bianco intero con 3,5% di grasso. Aspetto cremoso e sapore leggermente acidulo.		●	
018466		**YOGURT GRECO PEDRETTI PEDRETTI** **Imballaggio:** Kg 1 Yogurt greco intero colato. 10% di grassi. Origine del latte Grecia.		●	





Uova e derivati

LA NOSTRA SELEZIONE DI UOVA E OVOPRODOTTI NASCE PER ACCOMPAGNARE CON AFFIDABILITÀ E QUALITÀ IL LAVORO QUOTIDIANO DEI PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE, DELLA PASTICCERIA E DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. ACCANTO ALLE UOVA IN GUSCIO, PROPONIAMO SOLUZIONI PRONTE ALL'USO COME ALBUMI, TUORLI, UOVA INTERE E MISCELE ZUCCHERATE IN FORMATO LIQUIDO, FINO ALLE UOVA SODE REFRIGERATE. PRODOTTI VERSATILI E SICURI, PENSATI PER OFFRIRE PRATICITÀ, COSTANZA E TRANQUILLITÀ ANCHE NELLE PREPARAZIONI PIÙ COMPLESSE O NEI RITMI SERRATI DELLE GRANDI PRODUZIONI.



Uova in guscio

INGREDIENTI FONDAMENTALI PER LA CUCINA E LA PASTICCERIA, LE UOVA GARANTISCONO STRUTTURA, GUSTO E VERSATILITÀ. QUESTA SELEZIONE COMPRENDE UOVA IN GUSCIO DI CATEGORIA A, SUPERGIALLE E BIOLOGICHE, PROVENIENTI DA FORNITORI AFFIDABILI E CONTROLLATI, IDEALI PER OGNI TIPO DI PREPARAZIONE.



Cod.		Articolo	vegan		
		UOVA IN GUSCIO MEDIE			
018459		**UOVA SFUSE BIO** **EUROVO** **Imballaggio:** CT da 90 pz. Uova di categoria "A" di vario calibro provenienti da allevamento biologico.		●	●
		UOVA IN GUSCIO LARGE			
000358		**UOVA "L" CATEGORIA "A" SUPERGIALLE** **BACKEUROP** **Imballaggio:** CT da 90 pz. Uova fresche di gallina, calibro L, categoria "A" da allevamento in gabbie ubicate in Italia.		●	●

Ovoprodotti liquidi

TUTTA LA QUALITÀ DELL'UOVO, CON LA PRATICITÀ DI UN PRODOTTO PRONTO ALL'USO. ALBUME, TUORLO E MISCELE IN FORMATO LIQUIDO: SOLUZIONI SICURE, VERSATILI E COSTANTI, IDEALI PER LE ESIGENZE DI PASTICCERIE, PANIFICI, RISTORAZIONE E INDUSTRIA ALIMENTARE. PERFORMANCE AFFIDABILI, OGNI GIORNO.

Cod.		Articolo	vegan		
		ALBUME OVOPRODOTTO			
018456		**ALBUME FRESCO EUROVO BRIK** **EUROVO** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz Albume d'uovo senza additivi e senza conservanti. Ideale per pancake, soufflé, omelette e frittate. 1 kg di prodotto corrisponde a circa 30 albumi.		●	●
000357		**ALBUME FACILISSIMO** **EUROVO** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz. Si utilizza come un albume d'uovo fresco in quanto composto al 100% di esso. Ideale per mousse, meringhe, amaretti, per preparazioni in pasticceria, gelateria e gastronomia. 1 LT di prodotto corrisponde a circa 32 albumi.		●	●
		TUORLO ROSSO OVOPRODOTTO			
000374		**TUORLO PASTA SPECIALE** **EUROVO** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz. Tuorlo d'uovo dal colore intenso. Senza conservanti. Ideale per creme, gelati, semifreddi, Pan di Spagna doppia montata, frolle, paste lievitate, pasta fresca, maionese. 1 kg di prodotto corrisponde a circa 55 tuorli.		●	●
014050		**TUORLO SPECIALE ELITE** **EUROVO** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz. Tuorlo di uova 100% italiane da allevamento a terra di categoria "A". Senza additivi e senza conservanti. Tuorlo d'uovo dal colore intenso. Ideale per creme, gelati, semifreddi, Pan di Spagna doppia montata, frolle, paste lievitate, pasta fresca, maionese. 1 kg di prodotto corrisponde a circa 55 tuorli.		●	●

Cod.		Articolo			
		TUORLO ROSSO OVOPRODOTTO			
017337		**TUORLO SPECIALE UE CATEGORIA "A"** **EUROVO** **Imballaggio:** Kg 2x6 pz. Tuorlo d'uovo categoria "A" dal colore intenso. Senza conservanti. Ideale per creme, gelati, semifreddi, Pan di Spagna doppia montata, frolle, paste lievitate, pasta fresca, maionese. 2 kg di prodotto corrispondono a circa 110 tuorli.		●	●
		MISTO UOVO OVOPRODOTTO			
014051		**MISTO UOVO SPECIALE ELITE** **EUROVO** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz. Misto uovo da allevamento a terra. Origine Italia. Ideale per Pan di Spagna, impasti per brioche e frolle, panature, pasta fresca. 1 kg di prodotto corrispondono a circa 20 uova sgusciate.		●	●
000372		**MISTO UOVO PASTORIZZATO GIALLO** **EUROVO** **Imballaggio:** Speciale Kg 1x6 pz. Misto d'uovo speciale dal colore intenso e senza conservanti. Ideale per Pan di Spagna, bignè, impasti lievitati, brioche e frolle, pasta fresca e tutte le applicazioni culinarie che prevedono l'utilizzo del misto d'uovo. 1 kg di prodotto corrisponde a circa 20 uova sgusciate.		●	●
000376		**MISTO UOVO SPECIALE BAG BOX** **EUROVO** **Imballaggio:** Kg 10 Misto d'uovo speciale dal colore intenso e senza conservanti. Pensato per le preparazioni in pasticceria, gelateria, pasta all'uovo particolarmente colorata e gastronomia. 1 kg di prodotto corrisponde a circa 20 uova sgusciate.		●	●
		OVOPRODOTTI ZUCCHERATI			
014064		**TUORLO UOVO ZUCCHERATO SPECIAL** **EUROVO** **Imballaggio:** Kg 1,25x12 pz. Tuorlo con colore intenso zuccherato al 50%. Senza conservanti. 1,25 kg di prodotto corrisponde a circa 34 tuorli d'uovo sgusciati e 625 gr di zucchero.		●	●
018524		**TUORLO ZUCCHERATO 50%** **EUROVO** **Imballaggio:** CT da 12 Brik da 1,25 kg Tuorlo zuccherato al 50%. Senza conservanti. 1,25 kg di prodotto corrisponde a circa 34 tuorli d'uovo.		●	●
018731		**TUORLO SPECIALE ZUCCHERATO 33%** **EUROVO** **Imballaggio:** LT 1x6 pz. Tuorlo d'uovo di gallina pastorizzato e omogeneizzato, zuccherato al 33%.		●	●
000369		**GG OVO TUORLO ZUCCHERATO** **GIUSO** **Imballaggio:** Kg 1,2x6 pz. Prodotto realizzato solo con tuorlo d'uovo e zucchero, senza aromi e conservanti. 100 gr di prodotto corrispondono a 50 gr di tuorlo più 50 g di zuchero.		●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		OVOPRODOTTI ZUCCHERATI			
014053		**PAT A BOMBE UHT** **EUROVO** **Imballaggio:** Kg 1,25x12 pz. Semilavorato a base d'uovo per Pate a bombe, base neutra per mousse e semifreddi, prodotto con uova italiane categoria "A".		●	●
014503		**LA MERINGA FRANCESE UHT** **EUROVO** **Imballaggio:** Kg 1,25x12 pz. Semilavorato ottenuto da lavorazione di albumi d'uovo pastorizzati e zucchero per la produzione della meringa francese. Albume da uova italiane, allevamento a terra, categoria "A".		●	●
014052		**MERINGA EVOLUTION** **EUROVO** **Imballaggio:** Kg 1,25x12 pz. Semilavorato a base di albume d'uovo pastorizzato e miscela di zuccheri. Proviene da uova 100% italiane di categoria "A" da allevamento a terra. Prodotto altamente tecnico e versatile, sostituisce la meringa italiana in tutte le preparazioni che la vedono protagonista.		●	●

Ovoprodotti vari

LE NOSTRE UOVA SODE RAPPRESENTANO UNA RISPOSTA VELOCE E SICURA PER CHI CERCA EFFICIENZA SENZA RINUNCIARE ALLA QUALITÀ, IDEALI PER PREPARAZIONI PROFESSIONALI IN CUCINA E GASTRONOMIA.

Cod.		Articolo	vegan		
		UOVA SODE +4°			
012503		**UOVA SODE VASSOIO** **EUROVO** **Imballaggio:** 15 pz. Uova sode italiane categoria "A" da allevamento a terra.		●	●





Lieviti, miglioratori, malti

UNA GAMMA COMPLETA DI INGREDIENTI TECNICI PENSATA PER SUPPORTARE CON EFFICACIA E AFFIDABILITÀ I PROFESSIONISTI DELLA PANIFICAZIONE, PASTICCERIA E INDUSTRIA ALIMENTARE. DALLE SOLUZIONI PIÙ NATURALI COME LIEVITO MADRE E PASTA ACIDA, AI LIEVITI DI BIRRA FRESCHI E SECCHI, FINO A MALTI, ADDENSANTI, SALI E MIGLIORATORI ENZIMATICI. OGNI PRODOTTO È SELEZIONATO PER VALORIZZARE AL MASSIMO LA RESA, LA STRUTTURA E LA CONSERVABILITÀ DEGLI IMPASTI. STRUMENTI DI LAVORO STUDIATI PER SEMPLIFICARE I PROCESSI IN LABORATORIO E GARANTIRE RISULTATI COSTANTI, OGNI GIORNO.

Lieviti naturali

I LIEVITI NATURALI SONO COLTURE VIVE OTTENUTE DALLA FERMENTAZIONE SPONTANEA DI FARINA E ACQUA, CAPACI DI DONARE AGLI IMPASTI PROFUMI INTENSI, MAGGIORE DIGERIBILITÀ E UNA CONSERVAZIONE PROLUNGATA. DALLA PASTA ACIDA AL LIEVITO MADRE, SELEZIONIAMO SOLUZIONI PROFESSIONALI CHE UNISCONO TRADIZIONE E INNOVAZIONE, IDEALI PER PANIFICI, PIZZERIE E LABORATORI ARTIGIANALI.



Cod.		Articolo	vegan		
		LIEVITO MADRE			
000477		**OTENTIC ORIGIN LIEVITO MADRE 4%** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. È un ingrediente unico di panificazione a base di lievito madre. Prodotto in polvere proveniente da fermentazione naturale a base di farina di frumento. Un profilo aromatico intenso e complesso, tipico delle lunghe fermentazioni. Conserva l'attività fermentativa e le proprietà di un autentico lievito madre.	●		●
010177		**OTENTIC MEDITERRANEO LIEVITO 4%** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. È un ingrediente di panificazione a base di lievito madre italiano, ottenuto da una madre originaria del Nord dell'Italia che viene rinfrescata ogni giorno dal 1923. È frutto di un lungo processo di fermentazione e presenta un profilo aromatico fatto di note fermentate e cereali.	●		
011775		**OTENTIC TUTTO PUGLIESE** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 10 O-tentic Tutto Pugliese è una soluzione completa e attiva per la produzione del tipico pane Pugliese, contenente lievito madre e semola di grano duro della regione Puglia.	●		
000481		**OTENTIC DURUM LIEVITO 4%** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. È un ingrediente unico di panificazione a base di lievito madre. Prodotto in polvere proveniente da fermentazione naturale di semola di grano duro della regione Puglia e batteri lattici metabolicamente attivi. Il suo profilo aromatico è caratterizzato da note dolci e di cereali tipiche del grano duro fermentato naturalmente.	●		●
017986		**OTENTIC SELEZIONE PINSA** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 10 Soluzione completa e attiva, ideata per la produzione di pinsa e prodotti da forno simili (pizza alla romana, pizza napoletana, focaccia). Frutto di un'attenta selezione di ingredienti – lievito madre, farine di grano tenero e riso, sale e complesso enzimatico bilanciato – garantisce qualità costante. Pratica e facile da usare, si dosa al 100% aggiungendo solo acqua e olio EVO.	●		
009678		**LIEVIS + LIEVITO NATURALE 4%** **B.F.L.** **Imballaggio:** Kg 1x5 pz. È particolarmente indicato per la produzione di impasti semimorbidi/morbidi con tempi di riposo medi (toscano, pugliese, ciabatte, pane stirato). Impasti dove sono richiesti buona lavorabilità, stabilità di lievitazione, buon volume finale e naturalmente aroma, gusto, conservabilità.	●		
009891		**GENIUS AVANT** **B.F.L.** **Imballaggio:** Kg 15 Lievito naturale prodotto da farine di grano tenero, che contiene solo la farina sulla quale si sono fatti crescere i lieviti vivi. Non contiene nessun prodotto chimico né conservanti. Dosaggio 5% sul peso della farina.			●
		PASTA ACIDA			
000476		**PRIMA MADIA FRESH** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 20 Coadiuvante in polvere che contiene tutta la ricchezza del lievito madre per ritrovare il gusto e la freschezza del pane di una volta. Dosaggio: 3-5%.	●		

Lievito di birra

ESSENZIALE PER UNA LIEVITAZIONE EFFICACE E CONTROLLATA. IL LIEVITO DI BIRRA, FRESCO O SECCO, È UN INGREDIENTE FONDAMENTALE PER GARANTIRE SVILUPPO, SOFFICITÀ E REGOLARITÀ NEGLI IMPASTI. PROPONIAMO DIVERSE TIPOLOGIE, ADATTE A OGNI ESIGENZA PRODUTTIVA, DALLA PANIFICAZIONE TRADIZIONALE ALLA LAVORAZIONE INDUSTRIALE, INCLUSI LIEVITI CHIMICI PER PREPARAZIONI SPECIFICHE.



Cod.		Articolo	vegan		
		LIEVITO DI BIRRA SECCO			
000495		**LIEVITO SECCO ZEUS** **Imballaggio:** Kg 0,50x10 pz. Lievito secco istantaneo ad alto potere fermentativo idoneo per lavorazioni industriali e artigianali. Prodotto di origine naturale costituito da cellule vive di Saccharomyces cerevisiae, riprodotte in grande massa e allo stato di purezza.	●	●	●
		LIEVITO DI BIRRA FRESCO			
000451		**LIEVITO DI BIRRA "DISTILLERIE" LIEVITALIA** **Imballaggio:** Kg 0,5x20 pz. Lievito fresco per pizza pane e dolci, facile da usare, può essere sbriciolato direttamente nell'impastatrice.	●	●	●
000493		**LIEVITO BIRRA ZEUS** **Imballaggio:** Kg 0,5x20 pz. Lievito fresco compresso ad alto potere fermentativo, ideale per lavorazioni industriali e artigianali. Prodotto naturale a base di cellule pure di Saccharomyces cerevisiae.	●	●	●
000494		**LIEVITO MIGNON ZEUS** **Imballaggio:** Kg 0,5x20 pz. Lievito fresco compresso ad alto potere fermentativo, ideale per lavorazioni industriali e artigianali. Prodotto naturale a base di cellule pure di Saccharomyces cerevisiae.	●	●	●
000444		**LIEVITO BIRRA HIRONDELLE** **Imballaggio:** Kg 0,5x20 pz. Lievito fresco, si amalgama facilmente durante le fasi di impastamento. Facile da usare, può essere sbriciolato direttamente nell'impastatrice.	●	●	●
010176		**LIEVITO BIRRA ARANCIONE LIEVITALIA** **Imballaggio:** Kg 10 Lievito fresco, si amalgama facilmente durante le fasi di impastamento. Facile da usare, può essere sbriciolato direttamente nell'impastatrice.	●	●	●
010178		**LIEVITO BIRRA PRIMO "BLU" PRIMO** **Imballaggio:** Kg 10 Lievito fresco compresso ad alto potere fermentativo idoneo per lavorazioni industriali e artigianali. Prodotto di origine naturale costituito esclusivamente da cellule di Saccharomyces cerevisiae, riprodotte in grande massa e allo stato di purezza.	●	●	●
000450		**LIEVITO LIQUIDO KASTALIA LIEVITALIA** **Imballaggio:** Kg 20 Il lievito liquido oggi è una soluzione globale per la panificazione, pronto all'uso è costante nel suo rendimento e nel suo dosaggio, è facile da utilizzare.	●	●	●

Lieviti chimici o baking

PER DOLCI SOFFICI E RISULTATI IMMEDIATI. I LIEVITI CHIMICI, ANCHE NOTI COME BAKING, SONO IDEALI PER LA PREPARAZIONE DI TORTE, BISCOTTI E PRODOTTI DA FORNO CHE NON RICHIEDONO TEMPI DI LIEVITAZIONE. DISPONIBILI IN VERSIONI NEUTRE O VANIGLIATE, GARANTISCONO UNA LIEVITAZIONE RAPIDA, UNIFORME E AFFIDABILE IN OGNI IMPASTO.



Cod.		Articolo	vegan		
		BAKING IN POLVERE			
000402		**LIEVITO VANIGLIATO POLVERE** **ARPA SRL** **Imballaggio:** Bustine da gr 15x50 pz. Ideale per garantire una lievitazione perfetta a ciambelloni e torte.	●	●	●
000404		**LIEVITO BAKING** **ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 3 Lievito per dolci e salati, adatto ad ogni tipo di impasto.	●	●	●
000405		**LIEVITO ELEFANTE VANIGLIATO** **ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 5x4 pz. Agente lievitante con una nota di vaniglia.	●	●	●
000406		**LIEVITO ELEFANTE BAKING** **ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 5x4 pz. Agente lievitante per dolci e salati, adatto ad ogni tipo di impasto.	●	●	●
017184		**LIEVITO CHIMICO BDF** **LA BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** Confezione da 3 kg Un lievito chimico professionale in polvere lievitante versatile e preciso, perfetto per rendere soffici e fragranti dolci, pizze e piadine artigianali.	●	●	●

Malti

I MALTI, IN PASTA, POLVERE O FARINA, SONO INGREDIENTI CHIAVE PER MIGLIORARE LE PRESTAZIONI DEGLI IMPASTI: FAVORISCONO LA FERMENTAZIONE, INTENSIFICANO L'AROMA E CONFERISCONO COLORE E FRAGRANZA AI PRODOTTI DA FORNO. DALLE LAVORAZIONI ARTIGIANALI A QUELLE INDUSTRIALI, PROPONIAMO UNA SELEZIONE DI MALTI TECNICI AD ALTA RESA E QUALITÀ COSTANTE.

Cod.		Articolo	vegan		
		MALTO IN PASTA			
017455		**MALTO MALTAZYME 60 PASTA** **BONA** **Imballaggio:** Kg 14 Estratto di malto d'orzo 6 000 u.P.			●

Cod.		Articolo	vegan		
		MALTO IN POLVERE			
015522		**MALTO MALTAZYME 100 SQUEEZE 11000UP BONA** **Imballaggio:** Kg 1,35x6 pz. Estratto di malto d'orzo.			●
000438		**MALTO SUPERFINE POLVERE GUERRA SPA** **Imballaggio:** CARTA Kg 15 Farina di malto derivata da frumento selezionato.			
010175		**SPRAYMALT "A" MALTO FARINA GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 15 Estratto di malto ad alta diastasi, disidratato in torre di spraitizzazione e poi supportato su farina di malto.			
017456		**DULMALTO BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 25 Farina di malto ad alto potere diastasico.			●



Miglioratori

PRESTAZIONI SUPERIORI PER IMPASTI SEMPRE PERFETTI. I MIGLIORATORI SONO MISCELE TECNICHE STUDIATE PER OTTIMIZZARE LA TENUTA, LA LAVORABILITÀ, IL VOLUME E LA FRESCHEZZA DEI PRODOTTI DA FORNO. ENZIMATICI O CON EMULSIONANTI, NATURALI O SPECIFICI PER DETERMINATE ESIGENZE PRODUTTIVE, OFFRONO SOLUZIONI SU MISURA PER OGNI TIPO DI LAVORAZIONE, DALL'ARTIGIANALE ALL'INDUSTRIALE.

Cod.		Articolo	vegan		
		MIGLIORATORI NATURALI ENZIMATICI			
000464		**JOKER ACTI PLUS NATURAL** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 25 Joker Acti-Plus è un coadiuvante in polvere per la produzione di pane che contiene una tecnologia avanzata in grado di garantire maggiore tolleranza e volume. Dosaggio: 1% sul peso della farina.			
009677		**PANELITE STANDARD** **B.F.L.** **Imballaggio:** Kg 15 Semilavorato senza emulsionanti contenente lievito madre. Particolarmente indicato per la produzione di impasti semimorbidi/morbidi con tempi di riposo medi (toscano, pugliese, pane stirato, ciabatte). Utilizzabile con qualsiasi tipo di farina. Dosaggio: 3% sul peso della farina.			
009892		**S 500 CL** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 20 S500 CL è il coadiuvante per panificazione multifunzionale senza emulsionanti; contiene lievito madre italiano, garantisce performance eccellenti e consente di ottenere un'etichetta 100% pulita. Dosaggio: 1% sul peso della farina.			
009893		**S 500 CL SOFFICE** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 10 Coadiuvante per dolci soffici, ideale per ottenere prodotti con ottima scioglievolezza, masticazione corta, giusta umidità e buona resilienza. Senza emulsionanti, contiene lievito madre italiano e la tecnologia Intens Soft & Fine. Dosaggio: 3-5% sul peso della farina.			
018427		**CUBEASE ULTIMATE FRESHNESS** **PURATOS** **Imballaggio:** 30 pz. È un coadiuvante multifunzionale in formato cubo, pratico da usare senza bisogno di ridimensionamento. Migliora forza, tolleranza e volume dell'impasto, garantendo freschezza e un'etichetta Clean(er). Le dimensioni ridotte permettono di ottimizzare lo spazio in magazzino. Dosaggio: 1 cubo per 10 kg di farina.	●		●
000433		**3000 JOLLIZYME 3000** **GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 15 Coadiuvante che può essere utilizzato in tutti i tipi di pane, si impiega sia con bighe a lunga fermentazione sia con metodo diretto. Dosaggio: 0,8% sul peso della farina.			
000443		**JOLLY TURBO 0.5% MIGLIORATORE** **GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 15 Coadiuvante tecnologico a tutti gli effetti senza obbligo di dichiarazione in etichetta che può vantare le stesse prestazioni dei miglioratori che contengono emulsionanti. Dosaggio: 0,5% sul peso della farina.			

Cod.		Articolo	vegan		
		MIGLIORATORI NATURALI ENZIMATICI			
017458		**DULLIFE COADIUVANTE NATURALE** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 10 Miglioratore per la panificazione. Dosaggio: 1% sul peso della farina.			
017459		**DULFREDDO MIGLIORATORE X CELLA -20°C** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 10 Miglioratore per la panificazione, adatto per le lunghe lievitazioni e basse temperature. Dosaggio: da 0,5 a 1 kg per 100 kg di farina.			
000409		**GIOLLY COADIUVANTE 1-1,5%** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 15 Coadiuvante in polvere per la panificazione. Dosaggio: 1% sul peso della farina.			
018940		**S 500 KIMO CL** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 10 Semilavorato in polvere per la produzione di prodotti da forno prelievitati e surgelati, laminati e non. Dosaggio: 3% sul peso della farina.	●		
		MIGLIORATORI CON EMULSIONANTI			
000469		**S 500 F** **PURATOS** **Imballaggio:** 25 pz. Miglioratore del pane in polvere ad alte prestazioni, adatto a tutti i tipi di pane e applicazioni. Garantisce assoluta certezza del risultato, qualità costante, ottima tolleranza dell'impasto e compensa le variazioni delle farine. Dosaggio: 1% sul peso della farina.			
000471		**S 500 ACTI PLUS** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 25 S500 Acti-Plus è un Miglioratore in polvere ad alte prestazioni tecnologiche per tutti i tipi di pane con l'utilizzo della tecnologia più avanzata che garantisce massima tolleranza volume e freschezza prolungata del prodotto. Dosaggio: 1% sul peso della farina.			
000479		**S 500 UNIC** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 15 S500 Unic è un Miglioratore del pane in polvere contenente lievito naturale per la produzione di tutti i tipi di pane e per ogni applicazione. Dosaggio: 3 - 5% sul peso della farina.	●		●
000478		**S 500 KIMO SHORT** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 10 S500 Kimo Short è un miglioratore del pane in polvere specifico per la surgelazione di paste lievitate crude non ancora fermentate. Assicura una perfetta tenuta della maglia glutinica anche dopo 6 settimane di surgelazione. Dosaggio: 3% sul peso della farina.			


Dulca
Oralità e servizio per dolci creazioni

Sale, conservanti e addensanti

INGREDIENTI TECNICI PER EQUILIBRIO, STRUTTURA E CONSERVAZIONE. DAL SALE MARINO ALLE SOLUZIONI ADDENSANTI, FINO AGLI AGENTI LIEVITANTI E CONSERVANTI: OGNI PRODOTTO È SELEZIONATO PER GARANTIRE STABILITÀ, SICUREZZA E PERFORMANCE COSTANTI NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI. UN SUPPORTO INDISPENSABILE PER LAVORAZIONI PRECISE, AFFIDABILI E SU MISURA.

Cod.		Articolo	vegan		
		CONSERVANTI E ADDITIVI			
000778		**CARBONATO ACIDO D'AMMONIO** **ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 1x15 pz. Conosciuto anche come "ammoniaca del fornaio", viene usato come agente lievitante, regolatore di acidità, supporto di additivi e antiagglomerante.	●	●	●
000779		**BICARBONATO DI SODIO** **ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Prodotto specifico per la lievitazione dei dolci, ideale per dessert americani, muffin e ciambelle.	●	●	●
000780		**CREMORTARTARO** **ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 1x15 pz. Agente lievitante per dolci e impasti. Si usa per renderli soffici e leggeri.	●	●	●
000790		**ANTIMUFFA (PROPIONATO CALCIO)** **GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 10 Preparato in polvere che aiuta a prevenire la formazione di muffa nei prodotti da forno. Dosaggio: 0,4 - 0,5% sul peso della farina.			
000785		**SUPER JILK EMULSIONANTE** **CRESCO** **Imballaggio:** Kg 5 Emulsionante in pasta per pasticceria con facile utilizzo, basso dosaggio (2% sulla massa totale) e buona resa. Indicato per paste montate, paste frolle e paste lievitate.	●	●	●
		ADDENSANTI			
000783		**KOBI ADDENSANTE** **CRESCO** **Imballaggio:** Kg 1x5 pz. Preparato in polvere per addensare. Indicato per preparare creme da farcitura, per ottenere ripieni di frutta addensando sciroppi e succhi, per stabilizzare la frutta congelata e la ricotta troppa liquida. Si prepara a freddo senza cuocere. Resistente alla cottura e alla surgelazione. Stabile alla sineresi. Sapore e colore neutro.	●		

Cod.		Articolo	vegan		
		SALE FINO			
015504		**SALE MARINO FINO** **IL SALE DELLA SARDEGNA** **Imballaggio:** Kg 1x12 pz.	●	●	●
015505		**SALE MARINO FINO** **LISAL** **Imballaggio:** Kg 25	●	●	●
015606		**SALE PASTIGLIONI** **MONDIAL** **Imballaggio:** Kg 25	●	●	●
017253		**SALE MARINO IODATO FINE** **SOSALT** **Imballaggio:** Kg 25	●	●	●
		SALE GROSSO			
017271		**SALE GROSSO** **IL SALE DELLA SARDEGNA** **Imballaggio:** Kg 1x12 pz.	●	●	●
015636		**SALE MARINO GROSSO LAVATO** **PIAZZOLA SALI** **Imballaggio:** Kg 25	●	●	●
017152		**SALE MEDIO ALIMENTARE** **PIAZZOLA SALI** **Imballaggio:** Kg 25	●	●	●





Grassi e oli

INGREDIENTI ESSENZIALI PER ESALTARE LA QUALITÀ E LA RESA DELLE PREPARAZIONI. LA NOSTRA SELEZIONE DI GRASSI E OLI È PENSATA PER OFFRIRE AI PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE E DELLA PASTICCERIA LA CONSISTENZA, LA FRIABILITÀ E IL SAPORE IDEALI IN OGNI LAVORAZIONE. MARGARINE MISTE E VEGETALI, BURRI IN DIVERSE FORME, OLI DI ALTA QUALITÀ E STRUTTO: OGNI PRODOTTO È SCELTO PER MIGLIORARE LA STRUTTURA DEGLI IMPASTI, AGEVOLARE LA LAVORAZIONE E VALORIZZARE IL GUSTO, SIA NEL DOLCE CHE NEL SALATO. PERCHÉ LA SCELTA DEL GRASSO GIUSTO FA LA DIFFERENZA: GARANTISCE RISULTATI COSTANTI, TEXTURE IMPECCABILI E UNA CONSERVAZIONE OTTIMALE DEL PRODOTTO FINITO.

Margarine

IL CUORE CREMOSO DI OGNI IMPASTO. LE NOSTRE MARGARINE, STUDIATE PER OGNI ESIGENZA PRODUTTIVA, ASSICURANO LAVORABILITÀ, FRIABILITÀ E GUSTO DISTINTIVO A DOLCI, CROISSANT, CREME E PRODOTTI DA SFOGLIA. DALLE FORMULAZIONI CLASSICHE A QUELLE SPECIFICHE PER LAMINAZIONE O CREME, OFFRONO PERFORMANCE COSTANTI E RISULTATI ECCELLENTI IN OGNI LAVORAZIONE.



Cod.		Articolo	vegan		
		MARGARINE MISTO BURRO BLOCCO			
000294		**MARGARINA BLOCCO IMPASTI 12% MELANGE SENNA** **Imballaggio:** Kg 2,5x4 pz. Dal delicato aroma di burro, margarina senza grassi idrogenati perfetta per prodotti come creme, frolle ed impasti.		●	
018422		**MARGARINA ECO BLOCCO MELANGE PER IMPASTI SENNA** **Imballaggio:** Kg 2,5x4 pz. Margarina prodotta da grassi ed oli vegetali non idrogenati con aggiunta di burro anidro. Ideale per frolla montata, torte, creme e per impasti delicati con il sapore pieno di burro fresco. Adatta anche per vari usi in cucina calda e fredda e catering.		●	
017355		**MARGARINA ACTIVA MELANGE BLOCCO MASTERLINE** **Imballaggio:** Kg 2,5x4 pz. La nota burrosa e naturale, l'eccellente solubilità, l'alta resa in paste montate e choux e il gusto cotto persistente rendono Attiva Melange C|CS un alleato indispensabile per ogni pasticcere.		●	
018052		**MARGARINA PRIMA NATURA GATEAUX BLOCCO MELANGE 50% MASTERLINE** **Imballaggio:** Kg 2,5x4 pz. Melange di alta gamma, con elevato contenuto di burro e la certificazione etichetta pulita: senza grassi idrogenati, coloranti, e conservanti, solo con aromi naturali. Ideale per creme gateaux, impasti lievitati/montati e pasta frolla. È adatto al consumo da parte degli intolleranti al lattosio (concentrazione di lattosio sul prodotto finito < 0,1%).		●	●
		MARGARINE MISTO BURRO PIATTE			
000320		**MARGARINA MELANGE CROISSANT PLATTE 51% SENNA** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Unisce la praticità della margarina al gusto del burro fresco. Offre ottima stabilità in lievitazione, plasticità e una lavorazione facile e veloce. Senza grassi idrogenati, è ideale per sfoglia e croissant nel formato piatto da 2 kg.		●	
000293		**MARGARINA MELANGE CROISSANT 25% PLATTE SENNA** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Margarina sfoglia premium con burro anidro. Eccellente plasticità. Specialmente adatta per croissant e danesi, ma anche per sfoglia delicata. Ideale per la pasticceria di elevata qualità. Senza grassi idrogenati.		●	
000295		**MARGARINA MELANGE CROISSANT 12% PLATTE SENNA** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Margarina sfoglia premium con burro anidro. Eccellente plasticità. Specialmente adatta per croissant e danesi, ma anche per sfoglia delicata. Ideale per la pasticceria di elevata qualità. Senza grassi idrogenati.		●	●
000296		**MARGARINA PLATTE ECOMELANGE CROISSANT PLATTE SENNA** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Margarina prodotta da grassi ed oli vegetali non idrogenati con aggiunta di burro anidro. Buona stabilità e plasticità. Particolarmente adatta per croissant, danesi e sfoglia. Senza grassi idrogenati.		●	●
015085		**MARGARINA PATISY MELANGE CORMAN** **Imballaggio:** Kg 2,5x5 pz. Preparazione a base di burro Corman e dei migliori oli vegetali. Facile da lavorare anche ad elevate temperature. Senza grassi idrogenati e glutine. Punto di fusione 38°C. Adatta per intolleranti al lattosio in quanto il contenuto del lattosio è minore di 0,01%.			●

Cod.	Articolo	vegan		
	MARGARINE MISTO BURRO PIATTE			
018200	 **MARGARINA PRIMA NATURA "QUICK PLATTE MELANGE" MASTERLINE** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Dall'alto contenuto di burro, Prima Natura Quick Melange MB è garantita "etichetta pulita": senza grassi idrogenati, senza coloranti, senza conservanti, solo con aromi naturali. Questa soluzione per pasta sfoglia e croissant è un mix perfetto di gusto, solubilità, lavorabilità eccellente e prestazioni superiori nel prodotto finito. È certificata RSPO a livello Mass Balance. Da oggi senza lattosio (<0,1%).		●	●
000279	 **MARGARINA NUOVA DANIK MELANGE MASTERLINE** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Grazie alla nuova formula, Nuova Danik Melange Quick acquisisce lavorabilità garantita nell'intervallo 15-25°C e sviluppo ottimale nelle lavorazioni di pasta sfoglia, pasta danese e croissanteria. Queste prestazioni, unite al gusto delicato del burro e all'assenza di conservanti, rendono Nuova Danik Melange Quick una risposta completa e qualificata alle esigenze di mercato.		●	
	MARGARINE SPECIALI			
010159	 **MARGARINA ZEROPALM PLATTE SENNA** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Margarina senza olio palma a base di burro di karité, ideale per croissant e sfoglia. Vegana, senza glutine, lattosio, né grassi idrogenati, completamente clean label. Plasticità ottimale per lavorazioni facili e risultati eccellenti, senza adattamenti.	●	●	●
	MARGARINE VEGETALI BLOCCO			
000298	 **MARGARINA DELIKATESSEN BLOCCO SENNA** **Imballaggio:** Kg 2,5x4 pz. Margarina universale di gusto delicato e burroso. Unisce montabilità, stabilità e tenerezza. Prodotto ottimo per tutti gli usi soliti freddi e caldi in gastronomia e per vari usi in pasticceria di alta qualità.		●	
000301	 **MARGARINA BACK 1° LINEA FROLLA/BLOCCO SENNA** **Imballaggio:** Kg 2,5x4 pz. Margarina con olio di palma certificato sostenibile, ideale per pasta frolla e pasta lievitata. Presenta un aroma delicato che resiste al processo di cottura. Prodotto vegano, senza glutine, senza lattosio, senza conservanti e senza grassi idrogenati.	●	●	●
000304	 **MARGARINA SFOGLIA ZIEH BLOCCO SENNA** **Imballaggio:** Kg 2,5x4 pz. Margarina con olio di palma certificato sostenibile, ideale per pasta sfoglia e pasta Danese grazie a stabilità, lavorabilità e sviluppo ottimali. Senza glutine, lattosio, conservanti e grassi idrogenati.		●	●
000309	 **MARGARINA DELISOFT X CREME SENNA** **Imballaggio:** Kg 10 Margarina universale premium, senza grassi idrogenati, certificata Vegan, ideale per tutti gli usi con una lavorazione rapida e semplice. Presenta una consistenza particolarmente cremosa ed è caratterizzata da un ottimo overrun.	●	●	●
013091	 **MARGARINA GATEAUX THERMO OLVA BLOCCO MASTERLINE** **Imballaggio:** Kg 2,5x4 pz. È una margarina ad alte performance per creme, frolle, lievitati e montati. Con tecnologia Perform System, assicura sofficità duratura, gusto rotondo e solubilità vellutata. Certificata RSPO Mass Balance e senza lattosio (<0,1%).		●	●

Cod.	Articolo	vegan		
	MARGARINE VEGETALI BLOCCO			
013103	 **MARGARINA OLVA PASTRY THERMO BLOCCO MASTERLINE** **Imballaggio:** Kg 2,5x4 pz. Scelta dai pasticceri puristi, è la margarina ideale per sfoglia, con sviluppo regolare, leggerezza, solubilità e gusto ricco. Plasticità e consistenza uniche, lavorabile tra 10/30°C. Certificata RSPO Mass Balance e senza lattosio (<0,1%).		●	●
010160	 **MARGARINA WIENNESE CREMA BLOCCO SENNA** **Imballaggio:** Kg 2,5x4 pz. Margarina tutta vegetale ideale per creme da farcitura, decorazione, pasta frolla e torte. Presenta ottima capacità di assorbimento dei liquidi e alta stabilità. Prodotto vegano, senza glutine, lattosio, conservanti e grassi idrogenati.	●	●	●
000306	 **MARGARIN WIENER BACK FROLLA/BLOCCO SENNA** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Margarina senza grassi idrogenati ideale per impasti (frolla, impasti lievitati, bignè, etc.). Buona resistenza termica, stabilità e plasticità. Prodotto vegano, senza glutine, senza lattosio e senza conservanti.	●	●	●
014156	 **MARGARINA MARGY FROLLA/BLOCCO SENNA** **Imballaggio:** Kg 2,5x4 pz. Margarina stabile per vari impasti (frolle, lievitati, bigné, montati a basso volume), con aroma stabile alla cottura. Emulsionanti e grassi selezionati migliorano l'assorbimento di liquidi come latte e uova. Senza grassi idrogenati.	●	●	●
015610	 **MARGARINA ECO BACK 70% BLOCCO SENNA** **Imballaggio:** Kg 2,5x4 pz. Margarina a base di grassi ed olio vegetali ideale per impasti (frolla, impasti lievitati, impasti montati). Buona stabilità. Prodotto vegano, senza glutine e lattosio.	●	●	●
016453	 **MARGARINA ECO SPEZIAL SENNA** **Imballaggio:** Kg 2,5x4 pz. Margarina interamente vegetale dall'ottima stabilità, senza grassi idrogenati, ideale per ogni tipo di impasti. Eccellente overrun e assorbimento dei liquidi. Prodotto vegano, senza glutine e lattosio.	●	●	●
000284	 **NIVEOL X CREMA BURRO BLOCCO MASTERLINE *BAKEMARK*** **Imballaggio:** Kg 2,5x6 pz. Già zuccherato e completo di ingredienti funzionali, Niveol Creme è pronto all'uso e può essere lavorato tal quale.			
	MARGARINE VEGETALI PIATTE			
015343	 **MARGARINA PREMIOR X LAMINAZONE MELANGE CORMAN ITALIA SPA** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Prodotto senza grassi idrogenati, basso contenuto di grassi Trans, no OGM. Dà una superiore scioglievolezza al palato per croissant e pasta sfoglia.		●	●

Cod.	Articolo	vegan		
	MARGARINE VEGETALI PIATTE			
000283	 **MARGARINA QUICK PLATTE THERMO MASTERLINE** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Progettata per garantire lavorabilità e tolleranza alle temperature, è stata perfezionata per prestazioni eccellenti in sviluppo e sfogliatura, a fresco e dopo abbattimento. Offre alta solubilità e scioglievolezza, esaltando sapori e aromi del prodotto finito. Certificata RSPO Mass Balance e senza lattosio (<0,1%).		●	●
000299	 **MARGARINA DELI VOLUMENPLATTE SENNA** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Margarina senza grassi idrogenati, con alta stabilità allo stress meccanico, resistente a temperature elevate e basse. Offre sviluppo molto elevato, aroma neutro, fresco al palato e gusto pulito. Ideale per sfoglia e croissant.		●	
000303	 **MARGARINA PLUNDER CROISSANT PLATTE SENNA** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Margarina con olio di palma certificato sostenibile, senza grassi idrogenati, ideale per sfoglia e croissant. Si caratterizza per l'ottima stabilità di lievitazione e l'ottima plasticità. Lavorazione rapida e semplice.		●	●
000305	 **MARGARINA SFOGLIA ZIEH PLATTE SENNA** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Margarina con olio di palma certificato sostenibile, ideale per sfoglia, pasta danese di alta qualità e croissant, anche ad elevate temperature. Ottima plasticità. Prodotto vegano, senza glutine, lattosio, conservanti e grassi idrogenati.	●	●	●
000307	 **MARGARINA WIENER-PLUNDER CROISSANT PLATTE SENNA** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Margarina piatta tutta vegetale con massima stabilità e ottima plasticità. Ideale per pasta sfoglia e croissant. Prodotto vegano, senza glutine, senza lattosio, senza conservanti e senza grassi idrogenati.	●	●	●
000310	 **MARGARINA WIENER ZIEH-SFOGLIA PLATTE SENNA** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Margarina piatta senza grassi idrogenati ideale per sfoglia e per la produzione di impasti laminati. Buona resistenza termica, stabilità e plasticità. Prodotto vegano, senza glutine, senza lattosio e senza conservanti.	●	●	●
000315	 **MARGARINA ECO CROISSANT PLATTE SENNA** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Margarina senza grassi idrogenati, ideale per croissant, sfoglia e danesi. Prodotto senza glutine e lattosio e adatto a diete vegetariane (latto-ovo-vegetariano).	●	●	●
010153	 **MARGARINA ALOHA CROISSANT PLATTE PURATOS** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Margarina per sfogliati lievitati, senza grassi idrogenati e dall'ottimo rapporto qualità-prezzo.	●	●	
014117	 **MARGARINA MARGY SFOGLIA CROISS PLATTE SENNA** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Margarina tipo sfoglia tutta vegetale con buona stabilità e ottima plasticità. Adatta in particolare per pasta Danese finissima e Croissant.	●	●	●


Dulca
Qualità e servizio per dolci creazioni

Oli

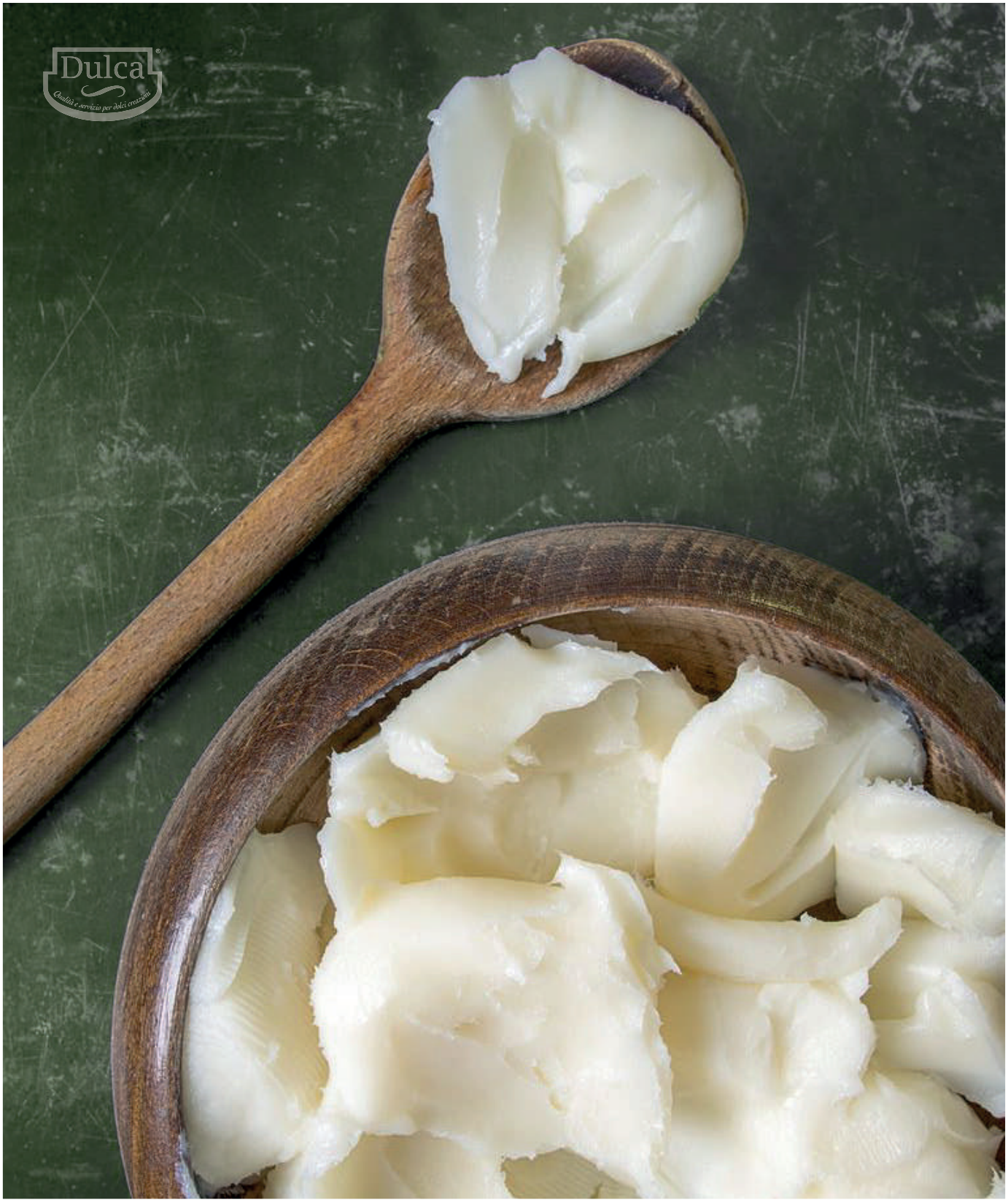
GLI OLI SONO L'ANIMA DI OGNI PIATTO, SCELTI CON CURA PER PORTARE GENUINITÀ E SAPORE AUTENTICO. DALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AGLI OLI DI ARACHIDE E GIRASOLE, OGNI PRODOTTO GARANTISCE ECCELLENZA E SICUREZZA, PER UNA CUCINA CHE PARLA DI TRADIZIONE E QUALITÀ.

Cod.		Articolo	vegan		
		OLI D'OLIVA			
009884		**OLIO EXTRA VERGINE OLIVA SALVADORI** **Imballaggio:** LT 5x4 pz. Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Provenienza UE.	●	●	●
018973		**OLIO EXTRA VERGINE OLIVA IL CASATO** **Imballaggio:** LT 5x2 pz. Olio extra vergine communitario delicato.	●	●	●
017083		**OLIO DI SANSA MONIGA DEL GARDA** **Imballaggio:** LT 5x4 pz. Olio contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive. Provenienza UE.	●	●	●
		OLI MISTI			
018244		**OLIO CONDIMENTO MONIGA** **Imballaggio:** LT 5x4 pz. Condimento a base di oli vegetali aromatizzati: olio di semi di girasole 84,99%, olio extra vergine di olive 15%, aroma naturale 0,01%.	●	●	●
		OLI MONOSEME			
017244		**OLIO DI ARACHIDE BUNGE ITALIA SPA** **Imballaggio:** LT 5x2 pz. Olio di arachidi raffinato e deodorato.	●	●	●
018262		**OLIO DI COCCO RAFFINATO MASTER MARTINI** **Imballaggio:** Kg 25 Olio di cocco raffinato senza oli e grassi idrogenati.		●	●
000202		**OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO SALVADORI** **Imballaggio:** LT 5x4 pz. Olio di palma sottoposto a processo di frazionamento e raffinato per uso alimentare.	●	●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		OLI MONOSEME			
000211		**FRYOL FRAZIONATO MASTERLINE** **Imballaggio:** LT 25 Fryol è un olio di frittura bifrazionato ad alta resa e lunga durata, ideale anche per grandi fritture. L'alto punto di fumo evita i cattivi odori e garantisce un fritto dorato, croccante e asciutto, con gusto neutro che non altera il sapore naturale dei cibi.	●	●	●
010135		**OLIO TOP ZEROPALM SENNA** **Imballaggio:** LT 20 Indicato principalmente per frittura e applicazioni speciali. Grazie alle pregiate materie prime selezionate, si distingue per essere inodore, stabilizzato, insapore e caratterizzato da elevata inalterabilità. Senza grassi idrogenati.	●	●	●
017245		**OLIO ALTOLEICO DI GIRASOLE BUNGE ITALIA SPA** **Imballaggio:** LT 10x2 pz. Olio di semi di girasole alto oleico raffinato e deodorato, lavorato in condizioni igieniche controllate e prodotto a partire da semi di qualità. Punto di fumo circa 230°C.	●	●	●
000216		**OLIO TOP DI GIRASOLE SENNA** **Imballaggio:** LT 20 Indicato principalmente per frittura e applicazioni speciali. Grazie alle pregiate materie prime selezionate, si distingue per essere inodore, stabilizzato, insapore e caratterizzato da elevata inalterabilità.	●	●	●
010138		**OLIO DI GIRASOLE SALVADORI** **Imballaggio:** LT 5x4 pz. Olio di arachidi raffinato e deodorato.	●	●	●
		OLI STACCANTI			
000201		**STACCANTE SPRAY BACKEUROP** **Imballaggio:** ml 500x12 pz. Facilita il distacco dei dolci dalle superfici. Non altera il sapore dei cibi.		●	●

Strutto

LO STRUTTO È UN INGREDIENTE AUTENTICO, CAPACE DI DONARE ALLE PREPARAZIONI UN GUSTO UNICO E UNA CONSISTENZA PERFETTA. LA NOSTRA SELEZIONE, DAI PRODOTTI PIÙ PURI A QUELLI EMULSIONATI, UNISCE TRADIZIONE E QUALITÀ PER ESALTARE OGNI RICETTA CON LA SUA RICCHEZZA E CARATTERE.



Cod.	Articolo	vegan		
	STRUTTO RAFFINATO			
017450	 **STRUTTO RAFFINATO DIAMANTE BLU BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 25 Indicato principalmente per frittura e applicazioni speciali. Grazie alle pregiate materie prime selezionate, si distingue per essere inodore, stabilizzato, insapore e caratterizzato da elevata inalterabilità. Senza grassi idrogenati.		●	●
	STRUTTO EMULSIONATO			
009667	 **STRUTTO EMULSIONATO ADRIA 60% R.P. GRASSI** **Imballaggio:** Kg 25 Emulsioni di strutto e acqua, senza additivi chimici né conservanti, con zucchero, destrosio, emulsionanti e aromi. Ideali per pani conditi e pasticceria: migliorano la lievitazione, aggiungono sapore e fragranza, e rendono la crosta più morbida.		●	●
	STRUTTO NATURALE			
015086	 **STRUTTO SECCHIO R.P. GRASSI** **Imballaggio:** Kg 10 Strutto naturale di puro suino, ottenuto per colatura a caldo senza processi chimico-fisici, ma solo tramite decantazione, centrifugazione e filtrazione. Particolarmente adatto a panificazione e pasticceria, è ideale per pani speciali, pizze, piadine e dolci.		●	●
017120	 **STRUTTO BDF SECCHIO BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** Kg 25 Strutto di puro suino naturale ottenuto per colatura a caldo, senza processi chimico-fisici diversi da decantazione, centrifugazione e filtrazione. Particolarmente indicato in panificazione e pasticceria. Ideale per pani speciali, pizze, piadine e dolci.		●	●
017119	 **STRUTTO NATURALE ORO BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** Kg 25 Strutto di puro suino naturale ottenuto per colatura a caldo, senza processi chimico-fisici diversi da decantazione, centrifugazione e filtrazione. Particolarmente indicato in panificazione e pasticceria. Ideale per pani speciali, pizze, piadine e dolci.		●	●
	STRUTTO ALL'OLIO			
000240	 **STRUTTOLIO VERGINE 15% BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 25 Prodotto ottenuto dalla miscelazione dello strutto di puro suino con olio vergine di oliva in diverse proporzioni. Particolarmente indicato per la produzione di pani speciali, focacce e grissini.		●	●
	STRUTTO CENTRIFUGATO			
017204	 **STRUTTO CASELLI CENTRIFUGATO SALUMIFICIO GIGI SNC** **Imballaggio:** Kg 25 Centrifugato, inodore, insapore e deacidizzato. Rende il glutine più friabile, rallenta la perdita di umidità e dona fragranza. Ottimo per frittura, prodotti da forno e pasticceria, in particolare nelle ricette tradizionali (piadina, erbazzone, tigelle...).		●	●

Burro

IL BURRO È IL TOCCO DI MORBIDEZZA E GUSTO CHE TRASFORMA OGNI PREPARAZIONE IN UN'ESPERIENZA SPECIALE. DALLA FRESCHEZZA DELLA PÂTISSERIE ALLE VARIANTI TRADIZIONALI E CHIARIFICATE, LA NOSTRA SELEZIONE GARANTISCE QUALITÀ, VERSATILITÀ E SAPORE AUTENTICO PER ESALTARE OGNI PIATTO.



Cod.	Articolo	vegan		
	BURRO PANETTI			
015855		**BURRO "CORMAN" TRADIZIONALE 82%** **CORMAN ITALIA SPA** **Imballaggio:** Kg 2,5x4 pz. Prodotto ottenuto dalla zangolatura della crema di latte. Ideale per creme al burro, prodotti da forno, pasticceria e biscotti.		●	
000142		**BURRO CAKE TORTE 82% BLOCCO** **DEBIC** **Imballaggio:** Kg 2,5x4 pz. Burro di qualità studiato per la preparazione di impasti. Morbido, facile da amalgamare. Ideale per crema al burro, plum cake e frolla montata.		●	
013194		**BURRO FRESCO MAITRE PATISSERIE** **ITALBUTTER** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Burro fresco per pasticceria con aroma delicato. Il prodotto non contiene additivi, coloranti, conservanti e aromi.		●	
018486		**BURRO SORESINA** **SORESINA** **Imballaggio:** CT da 10 pz. da 1000 gr. Burro fresco che si contraddistingue per la sua delicatezza, profumo e sapore.		●	
018455		**BURRO BONTÀ BIANCA** **BONTA BIANCA** **Imballaggio:** CT da 14 pz. da 1 Kg Burro ottenuto da latte pastorizzato.		●	
	BURRO BLOCCO INTERO				
000144		**BURRO TRADIZIONE BLOCCO** **DEBIC** **Imballaggio:** Kg 10 Burro naturale, ottenuto da panna fresca di centrifuga attentamente selezionata. Adeguato per tutte le preparazioni in pasticceria. Ideale per creme al burro e impasti morbidi.		●	
018938		**BURRO TRADIZIONE BLOCCO** **CAMPINA** **Imballaggio:** Kg 10 Burro per incorporazione a base di panna fresca.		●	
015081		**BURRO BLOCCO MULTIUSO 82% COMPETITION 3L BLU** **CORMAN** **Imballaggio:** Kg 10 Burro ideale in ogni applicazione gustosa di pasticceria e cucina: facile da incorporare con buona tolleranza alla lievitazione.		●	

Cod.	Articolo	vegan		
	BURRO PIATTO			
015077	 **BURRO PIATTO DI LATTERIA 82% 1° LINEA VERDE** **CORMAN ITALIA SPA** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Prodotto esclusivamente da panna Premium, presenta un eccezionale sapore di panna fresca. Ideale per tutte le applicazioni di pasta sfoglia e pasta lievitata sfogliata. Punto di fusione 32-34°C.		●	
016240	 **BURRO PIATTO EXPRESS** **CORMAN ITALIA SPA** **Imballaggio:** Kg 10 Burro pre-laminato e pronto all'uso appena tirato fuori dal frigorifero. Combinando plasticità e facilità di lavorazione, produce ottima pasta sfoglia con buon sapore di burro. Punto di fusione 34°C.		●	
015079	 **BURRO PIATTO EXTRA 82% 2L BLU** **CORMAN ITALIA SPA** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Burro pieno di sapore che rende facile la lavorazione di croissant e pasta sfoglia Extra. Punto di fusione 34°C.		●	
018937	 **BURRO CROISSANT 82% PLATTE** **CAMPINA** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Burro stabile e facile da laminare. Eccellente plasticità. Ideale per croissant e sfoglia.		●	
000143	 **BURRO CROISSANT 82% PLATTE** **DEBIC** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Burro stabile e facile da laminare. Eccellente plasticità. Ideale per croissant e sfoglia.		●	
	BURRO LIQUIDO CONCENTRATO			
018514	 **BURRO CHIARIFICATO** **PREALPI** **Imballaggio:** Kg 2X6 pz. Adatto per la fabbricazione di dolci come madeleine, torte, plumcake. ecc. Il burro rimane liquido a temperatura ambiente e può essere facilmente incorporato nell'impasto.		●	●


Dulca
Qualità e servizio per dolci creazioni



Farine, mix di farine e cereali

LA BASE INDISPENSABILE PER OGNI PREPARAZIONE DI QUALITÀ, PENSATA PER RISPONDERE ALLE ESIGENZE DI LAVORAZIONI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI. OFFRIAMO UN ASSORTIMENTO COMPLETO DI FARINE E MIX SELEZIONATI PER GARANTIRE STRUTTURA, SAPORE E MASSIMA VERSATILITÀ IN RICETTE DOLCI E SALATE. DALLE FARINE DI GRANO TENERO E DURO A QUELLE DI FRUTTA SECCA O CEREALI ALTERNATIVI, FINO AI MIX BILANCIATI PER IMPASTI SPECIFICI, OGNI PRODOTTO È STUDIATO PER ASSICURARE PERFORMANCE AFFIDABILI E RENDERE IL LAVORO DEL PROFESSIONISTA PIÙ SEMPLICE, EFFICIENTE E PRECISO.



Amidi

GLI AMIDI SONO POLVERI NATURALI ESTRATTE DA MAIS, RISO E PATATE, FONDAMENTALI PER DONARE STRUTTURA, LEGGEREZZA E CONSISTENZA ALLE PREPARAZIONI ALIMENTARI. GRAZIE ALLA NOSTRA SELEZIONE DI ALTA QUALITÀ, POTRAI OTTENERE RISULTATI SEMPRE PERFETTI, UNIFORMI E NATURALI, VALORIZZANDO OGNI RICETTA CON DELICATEZZA E PRECISIONE.



Cod.		Articolo	vegan		
		AMIDO			
000651		**AMIDO DI MAIS** **ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 1x16 pz. Addensante da utilizzare per la preparazione dei dolci al cucchiaio o crema pasticcera.	●	●	●
000653		**AMIDO DI MAIS** **ADEA** **Imballaggio:** Kg 25 Addensante da utilizzare per la preparazione dei dolci al cucchiaio o crema pasticcera.	●	●	●
000652		**AMIDO DI RISO** **ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 3x4 pz. Addensante naturale che dà consistenza cremosa a tante preparazioni come creme, budini, dolci, salse, cioccolata calda. Ottimo da usare anche come ingrediente nella panatura o per donare morbidezza ai prodotti da forno.	●	●	●
016375		**AMIDO DI RISO** **ADEA ZUCCHERI** **Imballaggio:** Kg 25 Addensante naturale che dà consistenza cremosa a tante preparazioni come creme, budini, dolci, salse, cioccolata calda. Ottimo da usare anche come ingrediente nella panatura o per donare morbidezza ai prodotti da forno.		●	●
		FECOLA			
000650		**FECOLA DI PATATE** **ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 1x20 pz. Regala una lievitazione leggera e maggiore sofficità alle preparazioni dolci.	●	●	●
016790		**FECOLA DI PATATE** **ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 5x4 pz. Regala una lievitazione leggera e maggiore sofficità alle preparazioni dolci.	●	●	●
000775		**FECOLA DI PATATE** **SUD STARKE** **Imballaggio:** Kg 25 Ingrediente per dolci che conferisce una lievitazione leggera all'impasto.		●	●

Creme e mousse

LE CREME E LE MOUSSE SONO LA DOLCE ESPRESSIONE DELLA GOLOSITÀ, PERFETTE PER CREARE TEXTURE MORBIDE E AVVOLGENTI. LA NOSTRA SELEZIONE, STUDIATA PER GARANTIRE STABILITÀ E GUSTO, OFFRE SOLUZIONI VERSATILI PER ESALTARE OGNI DESSERT CON FRESCHEZZA E CREMOSITÀ.



Cod.		Articolo	vegan		
		CREME A CALDO			
001835		**CPT STABIL AMIDO PER CREMA PURATOS** **Imballaggio:** Kg 15 Cpt Stabil è un mix per creme pasticcere in polvere, pensato per preparazioni a caldo con latte. Di rapido e semplice utilizzo, si presta a diverse personalizzazioni e garantisce un risultato sempre perfetto.	●		
		CREME A FREDDO			
001795		**BACKCREAM VIP A FREDDO BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 10 Crema in polvere con aroma latte e uova per preparazioni di pasticceria.			
001817		**CREMAXIME CREMA A FREDDO GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 12,5 Mix in polvere per la produzione istantanea di crema a freddo. Adatta al riempimento di cannoli, bignè, croissant e krapfen vuoti. Resistente alla cottura, ad esempio, a cielo aperto per le crostate.			
001824		**CREMA RAP A FREDDO "E" NOVATERRA** **Imballaggio:** Kg 15 Preparato per crema pasticcera istantanea a freddo.		●	
001836		**CREMYVIT 4x4 CREMA A FREDDO PURATOS** **Imballaggio:** Kg 15 Cremyvit 4x4 è un mix in polvere per realizzare creme pasticcere. Particolarmente versatile, può essere preparato a freddo o a caldo utilizzando acqua o latte. È facile da utilizzare ed è un'eccellente base per mousse o chantilly.			
009724		**DOLCELITE PASTICREMA B.F.L.** **Imballaggio:** Kg 10 Miscela di amidi per la produzione di crema pasticcera. Dosaggio: 80 gr a litro di latte. A caldo.			
009897		**DOLCELITE CREMA A FREDDO B.F.L.** **Imballaggio:** Kg 15 Dolcélite Cremafreddo è un semilavorato ideale per surgelazione e cottura, facile da utilizzare, che unisce la praticità alla qualità del prodotto finito.			
		CREME AROMATIZZATE			
001843		**CHEESE CAKE DELI PURATOS** **Imballaggio:** Kg 5 Deli Cheesecake è una base pronta all'uso per la produzione di gustose cheesecake; contiene il 30% di formaggio fresco e garantisce risultati costanti nel tempo. Può essere stoccato a temperatura ambiente; è stabile alla surgelazione.			

Cod.		Articolo	vegan		
		CREME AROMATIZZATE			
001841		**DELICITRON** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 5 Deli Citron è una crema al limone pronta all'uso per la realizzazione di torte al limone e farcitura di prodotti di pasticceria o praline. Può essere utilizzata in purezza o per aromatizzare ogni tipo di crema.			
001844		**CREMFIL CLASSIC VANILLE** **GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 13 Cremfil Classic è una crema pronta all'uso al gusto vaniglia, pensata per sostituire la crema pasticcera tradizionale in tutte le sue applicazioni. Di lunga conservazione, è particolarmente stabile alla cottura.	●	●	
		PREPARATI PER DESSERT HO.RE.CA			
001801		**CREM CARAMEL DESSERT** **CRESCO** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Preparato in polvere per la preparazione di crème caramel, dessert nella ristorazione, piccola pasticceria e mono porzioni.		●	
001805		**PANNA COTTA** **CRESCO** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Preparato in polvere per pasticceria e ristorazione collettiva, ideale per panna cotta, dessert, piccola pasticceria e monoporzioni. Garantisce un risultato cremoso, consistente e pulito al taglio. Personalizzabile a piacere con paste.		●	
		PREPARATI PER SEMIFREDDI			
010626		**UNICO 2 DI CARLO** **GIUSO** **Imballaggio:** Kg 2x4 pz. Base a freddo per panna, con fibre vegetali e proteine del latte. Garantisce masse stabili, cremose e senza aromi. Per prodotti a temperatura positiva o negativa, dona struttura ai semifreddi anche a basso dosaggio, rendendoli porzionabili e stabili agli sbalzi termici.		●	
000792		**STABILIZZANTE X SEMIFREDDI** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 2x6 pz. Preparato semilavorato in polvere per la preparazione di semifreddi e specialità alla panna.		●	
002460		**CREMA GOLOSA A FREDDO** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 2x6 pz. Preparato per crema pasticcera a freddo.		●	
002461		**CREPES MIX DOLCE** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 2,5x6 pz. Preparato semilavorato in polvere per la preparazione di crepes.			

Cereali e fiocchi

I FIOCCHI E I CEREALI RAPPRESENTANO INGREDIENTI VERSATILI E INDISPENSABILI IN CUCINA E PASTICCERIA, IDEALI PER CONFERIRE STRUTTURA, GUSTO E CREATIVITÀ A OGNI PREPARAZIONE. DAI FIOCCHI DI PATATE PER IMPASTI SOFFICI E OMOGENEI AI MIX DECORATIVI E AI PREPARATI SPECIFICI PER GNOCCHI E DECORAZIONI, LA NOSTRA SELEZIONE UNISCE QUALITÀ E PRATICITÀ PER RISULTATI SEMPRE COSTANTI, EQUILIBRATI E DI GRANDE EFFETTO.

Cod.		Articolo	vegan		
		FIOCCHI			
016254		**FIOCCHI DI PATATE** **ADEA ZUCCHERI** **Imballaggio:** Kg 12,5 Prodotto ideale per la preparazione di puré, crocchette, gnocchi e tortellini.		●	●
017062		**PREPARATO X GNOCCO GOLD PRADA** **PRADA** **Imballaggio:** Kg 10 Preparato per gnocchi a base di fiocchi di patate (64%).			
		CEREALI			
012805		**DECOR PAN (CEREAL DECOR)** **BONA** **Imballaggio:** Kg 5 Miscela ideale per la decorazione di pane e prodotti da forno con fiocchi d'avena, semi di sesamo, semi di girasole, semi di lino e semi di papavero.			
017998		**GRAINDESIGN BLACK & WHITE** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 5 Decorazione bicolore con semi e cereali, per caratterizzare i prodotti di panificazione in modo creativo e conveniente.	●		●

Farine di grano tenero

LE FARINE DI GRANO TENERO SONO IL CUORE DELLA PANIFICAZIONE E DELLA PASTICCERIA, CAPACI DI DONARE STRUTTURA, SOFFICITÀ E AROMA A OGNI PREPARAZIONE. LA NOSTRA SELEZIONE, CHE SPAZIA DA FARINE LEGGERE A FARINE AD ALTA FORZA, È PENSATA PER SODDISFARE OGNI ESIGENZA E TRASFORMARE OGNI RICETTA IN UN CAPOLAVORO.



Cod.		Articolo	vegan		
		FARINA DI GRANO TENERO W120-170			
016432		**FARINA VENTILATA GRANO TENERO "0" W100** **MOLINO CASILLO** **Imballaggio:** Kg 12,5 Farina finissima. La sua texture è stata formulata per rendere insuperabili masse montate leggere come i savoiardi e per realizzare frolle montate, lingue di gatto, cialde e wafer.	●		●
010223		**FARINA GINEVRA W120** **MOLINO NALDONI** **Imballaggio:** Kg 25 Caratterizzata da basso contenuto di proteine non idrosolubili, è consigliata per prodotti ad alta friabilità con lievitazione chimica o fisica. Studiata per biscotteria, pasta frolla classica, montata, sabbiata, Pan di Spagna, savoiardi.	●		●
017342		**FARINA "00" BISCOTTO W140** **LE SINFONIE DI AGUGIARO** **Imballaggio:** Kg 10 Farina di grano tenero tipo 00, ideale per impasti malleabili e per amalgamare ingredienti ricchi. Trattiene i grassi in cottura, preservando la forma finale e conferendo una consistenza fondant. Adatta a tutte le lavorazioni di pasticceria secca, ottima per creme compatte e vellutate.	●		●
010221		**FARINA "0" BLU W170** **MOLINO NALDONI** **Imballaggio:** Kg 25 Farina ad elevata estensibilità, facilmente lavorabile e ideale per impasti diretti con brevi tempi di riposo. Ottima per il rinfresco di fondi lievitanti ottenuti con farine più forti. Studiata per filoni di grossa pezzatura, pane toscano, pane montanaro, ma adatta anche alla biscotteria da forno, pasta sfoglia e frolla classica.	●		●
		FARINA DI GRANO TENERO W180			
011784		**FARINA INTERA DI TIPO "0" RAPID W180** **VARVELLO** **Imballaggio:** Kg 25 Farina equilibrata, ottenuta dalla macinazione e abburattamento di una miscela selezionata di grani teneri, con aggiunta di crusca sottoposta a un esclusivo processo brevettato. Ideale per la produzione di prodotti da forno con metodo diretto.			●
016936		**FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO "0" W180** **BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Farina di grano tenero con provenienza Emilia Romagna.			●
		FARINA DI GRANO TENERO W200			
009907		**FARINA "0" ARANCIONE W200** **MOLINO NALDONI** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Farina di forza media, è ottima come base per le preparazioni più varie e per rinfreschi di lieviti. Ottima per tutte le lavorazioni dirette, come il pane comune. Si adatta alla realizzazione di molteplici prodotti dolci e salati quali Brazadela (ciambella romagnola), biscotteria da forno, pasta frolla, Pan di Spagna, pizze e focacce.	●		●
016917		**FARINA "00" DOLCI W200** **MOLINO VERRINI** **Imballaggio:** Kg 25 Ideale per frolle, dolci e salate, torte, ciambelle, crostate, Pan di Spagna, plum cake, gnocco fritto. Provenienza Italia.			●

Cod.		Articolo	vegan		
		FARINA DI GRANO TENERO W200			
018096		**FARINA "0" NAZIONALE** **MOLINO SPADONI** **Imballaggio:** Kg 25 Farina di grano tenero tipo "0", perfetta per la preparazione di pani comuni, piada romagnola e qualsiasi altro prodotto che non richiede lunghe lievitazioni.			●
017257		**FARINA SMORFIA 63 NAPOLETANA W290** **MOLINO NALDONI** **Imballaggio:** Kg 25 Dai migliori grani italiani una miscela di altissima qualità, approvata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana. Per pizze con cornicione alto e impasto morbido e leggero, dà il meglio in cottura a 400/450°C per 90 secondi, con eccellente alveolatura e leggerezza.	●		●
016939		**FARINA "00" PANIFICATORI W210** **BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Prodotto ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento di miscela di grani teneri provenienti da Emilia Romagna.			●
016962		**FARINA "00" STEMMA COLORATO** **BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Prodotto ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento di miscela di grani teneri provenienti da UE e Italia.			●
016931		**FARINA "00" SFOGLIA BOTTEGA DEL FORNAIO** **BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** Kg 5 Prodotto ottenuto dalla miscela di grani teneri con origine UE-Italia.			●
010232		**FARINA "00" VERDE W210** **MOLINO NALDONI** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Farina di forza media, versatile e ideale per la panificazione tradizionale. Perfetta per prodotti fragranti con crosta dorata e mollica chiara, adatta a lavorazioni dirette e a preparazioni dolci e salate come pane, pasta sfoglia, biscotti, pizze e focacce.	●		●
010249		**FARINA "00" VERDE W210** **MOLINO NALDONI** **Imballaggio:** Kg 25 Farina di forza media, versatile e adatta alla panificazione tradizionale italiana. Ideale per prodotti fragranti con crosta dorata e mollica chiara, perfetta per lavorazioni dirette e preparazioni dolci e salate come pane, sfoglia, biscotti, pizze e focacce.	●		●
		FARINA DI GRANO TENERO W230-260			
009908		**FARINA "0" ROSSA W240** **MOLINO NALDONI** **Imballaggio:** Kg 25 "Rinforzata" e stabile, ideale per lavorazioni dirette con buona spinta e glutine equilibrato, perfetta anche per il rinfresco di bighe da farine forti. Mantiene la lievitazione anche con il caldo. Ottima per pane comune, surgelato, focacce, pizza in teglia e pane in cassetta.			●
010229		**FARINA "00" SOFIA W260** **MOLINO NALDONI** **Imballaggio:** Kg 25 Per impasti con tempi di lievitazione medi e idratazione medio-alta, la farina Sofia è ottima per ottenere pizze con cornicioni ben alveolati. È adatta sia per l'impasto diretto che indiretto. Lievitazione: 24 ore in frigorifero.			●

Cod.		Articolo	vegan		
		FARINA DI GRANO TENERO W230-260			
016945		**FARINA "00" SFOGLIA SPADONI** **MOLINO SPADONI** **Imballaggio:** Kg 25 Farina di grano tenero tipo "00", studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pasta fresca tradizionale e al torchio. Garantisce un prodotto che non scurisce e rimane chiaro per diversi giorni.			●
018209		**FARINA "0" R VERDE** **MOLINO SPADONI** **Imballaggio:** Kg 25 Farina di grano tenero tipo "0" rinforzata, dà i migliori risultati nella preparazione di pizza al taglio e pizza soffice tradizionale, in pasticceria e in panificazione da rinforzo per farine deboli di grano nazionale.			●
018210		**FARINA "00" R VERDE** **MOLINO SPADONI** **Imballaggio:** Kg 25 "Rinforzata" e stabile, ideale per impasti diretti con buona spinta e glutine bilanciato, e per il rinfresco di bighe da farine più forti. Garantisce tenuta in lievitazione anche con il caldo. Perfetta per pane comune, surgelato, focacce, pizza in teglia e pane in cassetta.			●
		FARINA DI GRANO TENERO W300-340			
016433		**FARINA SFOGLIA GRANO TENERO "0" W300** **MOLINO CASILLO** **Imballaggio:** Kg 12,5 Farina bilanciata che garantisce eccezionale lavorabilità, plastica ed estensibile per garantire prodotti ben sviluppati e friabili.	●		●
017573		**FARINA "00" CROISSANT 320W** **LE SINFONIE DI AGUGIARO** **Imballaggio:** Kg 10 Equilibrata in elasticità ed estensibilità, per impasti malleabili e lavorazioni con lunghe lievitazioni o riposi. Favorisce la laminazione e uno sviluppo voluminoso in cottura. Perfetta per croissant, brioche, piccoli lievitati, pasta sfoglia riposata e choux arricchita.	●		●
018334		**FARINA "00" MAGISTRALE** **LE SINFONIE DI AGUGIARO** **Imballaggio:** Kg 10 Farina ideale per prodotti a lunga lievitazione come panettoni, veneziane, focacce, pandori. Garantisce una fermentazione equilibrata durante tutte le ore di lievitazione senza apportare tenacità agli impasti. Dona morbidezza e texture senza difetti strutturali.	●		●
016960		**FARINA "00" EX VERDE NAZIONALE** **MOLINO VERRINI** **Imballaggio:** Kg 25 Ideale per pane tradizionale e a pasta dura, tigelle, gnocco fritto, piadine. Provenienza Italia.			●
016434		**FARINA CROISSANT GRANO TENERO "0" W340** **MOLINO CASILLO** **Imballaggio:** Kg 12,5 La farina ideale per la produzione di brioche, croissant e cornetti. Ottenuta dalla macinazione di grani di forza caratterizzati da glutine estensibile, garantisce un'eccezionale tenuta in laminazione e lievitazione.	●		●

Cod.		Articolo	vegan		
		FARINA DI GRANO TENERO W350-37			
009909		**FARINA PRAGA "00" W350** **MOLINO NALDONI** **Imballaggio:** Kg 25 Farina di elevata forza ed estensibilità, grazie all'alto contenuto proteico. Ideale per impasti ricchi di zuccheri, grassi e frutta. Perfetta per brioche, pasta sfoglia e grandi lievitati.	●		●
009912		**FARINA "0" GIALLA W350** **MOLINO NALDONI** **Imballaggio:** Kg 25 Ottima per la produzione di fondi lievitanti quali bighe, poolish e lieviti madre, questa farina dalla forza elevata risulta validissima per soffiate e pani di pasta molle in genere. Studiata per prodotti surgelati e lievitati, francese, baguette, ciabatta.	●		●
010231		**FARINA "00" MARÌ W350** **MOLINO NALDONI** **Imballaggio:** Kg 25 Marì è una miscela di farine tipo "00" che assicura un impasto morbido, altamente idratabile e adatto a lunghe lievitazioni, per risultati ben alveolati. Ottima per bighe, poolish e pasta madre. Studiata per pizza napoletana, alla pala e al piatto. Lievitazione: 48–72 ore in frigorifero.	●		●
016022		**FARINA "MEDIA" TIPO 1 CON GERME DI GRANO** **MOLINO CASILLO** **Imballaggio:** Kg 12,5 Farina macinata a pietra ottenuta da grano 100% italiano. Ideale per la produzione di pane, pasta, pizza e dolci. Fonte di fibra 3,7%.	●		●
016374		**FARINA "FORTE" TIPO 1 CON GERME DI GRANO** **MOLINO CASILLO** **Imballaggio:** Kg 12,5 Ottenuta dalla macinazione dei migliori grani italiani. Indicata per la produzione di pane, pizze, e focacce con impasti diretti a lunga lievitazione, impasti indiretti ed impasti ad alta idratazione. Ottima anche per le preparazioni dolci. Fonte di fibra 3,7%.	●		●
		FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO			
009911		**FARINA ZEUS INTEGRALE W320** **MOLINO NALDONI** **Imballaggio:** Kg 25 Farina di forza macinata integralmente, con alto contenuto proteico, per prodotti molto lievitati, leggeri e voluminosi, nonostante la presenza di parti cruscali. Ideale per bighe, poolish, lievito madre e paste acide.	●		●
012955		**FARINA MORA INTEGRALE** **LE SINFONIE DI AGUGIARO** **Imballaggio:** Kg 10 Farina integrale ottenuta dalla macinazione calibrata a tutto corpo. Preserva il germe di grano e le frazioni esterne più nobili del chicco di grano. Include lo strato aleuronico fonte di vitalità. Adatta a tutte le produzioni di pasticceria, dai lievitati ai biscotti, inclusi pasta sfoglia e dolci montati.	●		●
		FARINA DI GRANO TENERO PER PIZZA			
016938		**FARINA NATA PER PIZZA** **MOLINO VERRINI** **Imballaggio:** Kg 25 Ideale per pizza al piatto, pizza in teglia, pala alla romana, impasti ad alta idratazione.			●

Cod.		Articolo	vegan		
		FARINA DI GRANO TENERO W380-400			
018255		**FARINA "0" MANITOBA** **MOLINO SPADONI** **Imballaggio:** Kg 25 Farina di grano tenero tipo "0" studiata per lieviti e bighe a lunga fermentazione e pasticceria lievitata. Ideale per pizza croccante con impasti lievitati oltre 48 ore. Adatta anche alla tecnologia del freddo.			●
016932		**FARINA "0" MANITOBA W380** **MOLINO VERRINI** **Imballaggio:** Kg 25 Ideale per le lunghe lievitazioni in panificazione, pasticceria e pizzeria.			●
018085		**FARINA "00" LIEVITATI 380W** **LE SINFONIE DI AGUGIARO** **Imballaggio:** Kg 10 Farina ad elevata stabilità per grandi lievitati, per babà, per rinfresco e mantenimento del lievito madre. Sviluppa strutture morbide e resistenti, facilita emulsioni ottimali, supporta elevati stress di lavorazione e sostiene grandi carichi di ingredienti.	●		●
		FARINA DI GRANO TENERO W400-450			
016918		**FARINA "00" SOFFIATO MILANO X LI** **MOLINO VERRINI** **Imballaggio:** Kg 25 Ideale per pane e prodotti da forno con lunga lievitazione e lievito madre.			●
017589		**FARINA "00" MANITOBA** **LE SINFONIE DI AGUGIARO** **Imballaggio:** Kg 10 Farina di grano tenero tipo "00", ideale per prodotti a lunga lievitazione o come farina rinforzante. Da provare in ricette di grandi lievitati, focacce e bignè doppio e triplo burro.	●		●
010225		**FARINA "00" VIOLA EXCEL W420** **MOLINO NALDONI** **Imballaggio:** Kg 25 Farina di grande forza, presenta un elevato contenuto di glutenine e gliadine. Caratterizzata da una grande stabililtà in fase di impasto, permette di raggiungere alte idratazioni e grossi carichi di aria ed è quindi pensata per le grandi lievitazioni.	●		●
016435		**FARINA LIEVITATI GRANO TENERO "0" W400** **MOLINO CASILLO** **Imballaggio:** Kg 12,5 Ideale per la produzione del lievito madre e i suoi rinfreschi. Ottima per panettoni, pandori, colombe, veneziane e babà.	●		●
010228		**FARINA "00" VIENNA W440** **MOLINO NALDONI** **Imballaggio:** Kg 25 Farina di forza molto elevata. Il particolare contenuto in glutenine e gliadine che la caratterizza garantisce grande stabililtà in fase di impastamento, consentendo di raggiungere alte idratazioni e grossi carichi di aria. La farina per eccellenza per la viennoiserie, anche in caso di utilizzo della tecnologia del freddo. Ideale per grandi lievitati.	●		●


Dulca
Qualità e servizio per dolci creazioni

Farine di grano duro

LE FARINE DI GRANO DURO SONO SINONIMO DI ROBUSTEZZA E GUSTO DECISO, IDEALI PER PREPARAZIONI RICCHE DI PERSONALITÀ COME PASTA, PANE E PRODOTTI DA FORNO. LA NOSTRA SELEZIONE OFFRE QUALITÀ SUPERIORE PER RISULTATI AUTENTICI, DAL SAPORE PIENO E DALLA CONSISTENZA PERFETTA.

Cod.		Articolo	vegan		
		FARINA DI GRANO DURO RIMACINATO			
009910		**SEMOLA RIMACINATA GRANO DURO MOLINO NALDONI** **Imballaggio:** Kg 25 Conserva le note aromatiche del grano duro e una composizione glutinica che la rendono adatta al taglio con farine di grano tenero per panificati molto alveolati. Utile in impasto e per il fondo lievitante, è lavorabile a mano e ideale anche per pasta fresca, da usare al 100% o in taglio.	●		●
016916		**SEMOLA RIMACINATA ROSSA MININNI** **Imballaggio:** Kg 25 Semola rimacinata destinata alla panificazione industriale e artigianale (pane, focacce, ecc.) idonea anche a lunghe lievitazioni e maturazioni in frigo.			●
016930		**SEMOLA PER PASTA S2 MININNI** **Imballaggio:** Kg 15 Semola di grano duro con granulometria elevata e molto calibrata idonea alla produzione di paste secche trafilate al bronzo e paste fresche anche artigianali. Semola che conferisce ai prodotti una elevata tenacità dopo la cottura e indice di giallo stabile anche dopo la lavorazione e le lunghe essiccazioni.			●
		FARINA DI SEMOLA GRANO DURO			
015865		**SEMOLA DI GRANO DURO TOP RIMACINATA MOLINO CASILLO** **Imballaggio:** Kg 25 Ottenuta dalla miscela dei migliori grani duri proteici, ha una granulometria fine grazie alla doppia macinazione del grano. Ideale per la preparazione di pane, pizza, focaccia.	●		●
016927		**SEMOLATO DI GRANO DURO BIO SENATORE CAPPELLI** **Imballaggio:** Kg 25 Farina biologica di alto valore proteico, naturalmente ricca di minerali e vitamine del gruppo B. La sua elevata digeribilità la rende adatta anche per chi soffre di lievi intolleranze al glutine.			●
018240		**SEMOLA TOP GIALLA GRANO DURO MOLINO CASILLO** **Imballaggio:** Kg 25 Semola per pasta con grossa granulometria. Ideale per la produzione di pasta fresca e secca, con un colore giallo intenso e un'elevata resistenza alla cottura.	●		●

Cod.		Articolo	vegan		
		FARINA DI SEMOLA GRANO DURO			
018730		**SEMOLINO ROSSETTO** **MOLINO ROSSETTO** **Imballaggio:** gr 500x10 pz. Semola per pasta con grossa granulometria. Ideale per la produzione di pasta fresca e secca, con un colore giallo intenso e un'elevata resistenza alla cottura.			●
		FARINE DI CEREALI MIX			
017044		**PANE NERO SPADONI** **MOLINO SPADONI** **Imballaggio:** Kg 25 Miscela professionale ai 7 cereali (86%) con semi di girasole e sesamo, creata per la preparazione di prodotti da forno quali pane, tigelle, pizze e focacce rustiche.			
017051		**MIX NUCLEO ENERGETICO SCURO** **MOLINO MAGRI** **Imballaggio:** Kg 10 Nucleo a base di farine, cereali e semi (orzo, segale, soia, mais, avena, girasole, lino, sesamo, malto di frumento tostato), ricco di fibre (20%), proteine (10%), Omega-3 vegetali (4%) e sali minerali. Ideale per prodotti da forno energetici e per conferire una colorazione più scura agli impasti. Consigliato per pani, focacce, grissini, schiacciatine, brioches e Schüttelbrot.			●
		FARINE DI MAIS			
016947		**FARINA DI MAIS FUMETTO** **MOLINO SARTORI** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Prodotto ottenuto da mais ibrido giallo da cui vengono rimossi crusca e germe.		●	●
016967		**FARINA DI MAIS BRAMATA** **MOLINO SARTORI** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Farina ottenuta da mais ibrido e semi-vitreo, depurato da impurità attraverso macinazione a secco e abburattamento, con rimozione di crusca e germe. Miscela di grani provenienti da Italia e UE.		●	●
016971		**FARINA DI MAIS VELATA FIORETTO** **MOLINO SARTORI** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Semola per pasta con grossa granulometria. Ideale per la produzione di pasta fresca e secca, con un colore giallo intenso e un'elevata resistenza alla cottura.		●	●
016934		**FARINA DI MAIS BRAMATA** **MOLINO SARTORI** **Imballaggio:** Kg 25 Farina di mais ibrido e semi-vitreo, purificato da impurità tramite macinazione a secco e abburattamento, con eliminazione di crusca e germe. Miscela di grani da Italia e UE.		●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		FARINE DI MAIS			
017727		**FARINA DI MAIS FUMETTO** **MOLINO SARTORI** **Imballaggio:** Kg 25 Farina di mais ibrido e semi-vitreo, purificato da impurità tramite macinazione a secco e abburattamento, con eliminazione di crusca e germe. Miscela di grani da Italia e UE.		●	●
017106		**FARINA DI MAIS ISTANTANTANEA** **MOLINO ROSSETTO** **Imballaggio:** gr 400x10 pz. Farina di mais precotta. Ideale per una polenta pronta in pochi minuti.			●

Farine di frutta secca

LE FARINE DI FRUTTA SECCA RACCHIUDONO TUTTO IL GUSTO E LA RICCHEZZA DELLE MATERIE PRIME PIÙ GENUINE. IDEALI PER DONARE AROMA, TEXTURE E VALORE NUTRIZIONALE, SONO L'INGREDIENTE PERFETTO PER CHI CERCA QUALITÀ E ORIGINALITÀ NELLE PROPRIE PREPARAZIONI.

Cod.		Articolo	vegan		
		FARINA DI CASTAGNE			
016951		**FARINA DI CASTAGNE** **BLENGINO** **Imballaggio:** gr 500x16 pz. Farina ottenuta dalla macinazione di castagne italiane altamente selezionate.	●	●	●
016942		**FARINA DI CASTAGNE** **BLENGINO** **Imballaggio:** Kg 5 Farina ottenuta dalla macinazione di castagne italiane altamente selezionate.	●	●	●
		FARINA DI COCCO			
000648		**FARINA DI COCCO RAPÈ** **AMBROSIO** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Cocco essicato e grattuggiato.	●	●	●


Dulca
Qualità e servizio per dolci creazioni

Farine per pasta fresca

LE FARINE PER PASTA FRESCA SONO PENSATE PER GARANTIRE ELASTICITÀ, RESISTENZA E GUSTO AUTENTICO. SELEZIONATE CON CURA, PERMETTONO DI CREARE SFOGLIE MORBIDE E IMPASTI PERFETTI, PER PORTARE IN TAVOLA TUTTA LA TRADIZIONE ITALIANA.

Cod.		Articolo	vegan		
		MIX E FARINE PER PASTA FRESCA			
010224		**FARINA SPECIALE PER PASTA FRESCA** **MOLINO NALDONI** **Imballaggio:** Kg 25 Farina che permette di ottenere l'effetto ruvido della pasta che garantisce l'elevata capacità del prodotto finito di raccogliere il sugo.			●
016948		**FARINA "00" LA SFOGLINA W210** **BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburattamento di miscele di grani teneri con provenienza UE-Italia.			●
018146		**FARINA "00" SFOGLIA** **BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** Kg 15 Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburattamento di miscele di grani teneri con provenienza UE-Italia.			●

Farine di cereali

LE FARINE DI CEREALI RAPPRESENTANO UNA FONTE PREZIOSA DI GUSTO E NUTRIENTI, PERFETTE PER PREPARAZIONI SANE E GENUINE. LA NOSTRA SELEZIONE VALORIZZA LA DIVERSITÀ DELLE FARINE, PER DONARE SAPORE, CONSISTENZA E BENESSERE A OGNI RICETTA.

Cod.		Articolo	vegan		
		FARINE DI CEREALI MIX			
016920		**FARINA INTEGRALE FORTE** **MOLINO VERRINI** **Imballaggio:** Kg 25 Farina di origine italiana, ideale per lunghe lievitazioni in panificazione, pasticceria e pizzeria.			●
017042		**PANE AI 10 CEREALI** **MOLINO SPADONI** **Imballaggio:** Kg 25 Miscela professionale ai cereali (86,6%), creata per la preparazione di prodotti da forno quali pane, tigelle, pizze e focacce rustiche.			

Mix farine dolci

I NOSTRI MIX DI FARINE DOLCI SONO STUDIATI PER SEMPLIFICARE OGNI PREPARAZIONE, GARANTENDO RISULTATI SOFFICI, FRAGRANTI E DAL GUSTO EQUILIBRATO. IDEALI PER DOLCI DI OGNI TIPO, OFFRONO PRATICITÀ SENZA RINUNCIARE ALLA QUALITÀ, PER DOLCEZZE CHE CONQUISTANO AL PRIMO ASSAGGIO.



Cod.		Articolo	vegan		
		MIX LIEVITATI			
000547		**AVANT 900** **B.F.L.** **Imballaggio:** Kg 15 Mix completo di ultima generazione per la produzione di Panettone, Pandoro, Veneziana e Colomba a lievitazione naturale, adatta a tutti i tipi di lavorazione delle paste lievitate. La presenza del lievito naturale conferisce sapore, fragranza e conservabilità.			
000635		**DOLCINOTE 100 PANETTONE + MADRE** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 15 Mix completo in polvere ideale per dolci lievitati tradizionali come panettoni, veneziane, colombe e pandori. È anche un'ottima base per croissant, brioche e panfrutti, il tutto in conformità con le normative vigenti.			
010214		**DOLCINOTE 100 CL** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 15 Mix completo in polvere per la produzione di dolci lievitati. Conformemente alle vigenti disposizioni di legge, è perfetto per panettoni, veneziane, colombe e pandori, ma si presta anche come base per croissant, brioche e panfrutti.			
018420		**DOLCINOTE ART** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 15 Mix completo a base di Lievito Madre versatile, ideale per grandi lievitati dolci e salati. Garantisce gusto personalizzabile, freschezza prolungata ed è estremamente tollerante a ricette ricche di grassi. Perfetto per chi cerca prodotti artigianali di altissima qualità con struttura, sofficità e scioglievolezza uniche, consentendo un'estrema personalizzazione in farine e aromi.	●		
010215		**DOLCINOTE DUETTO CL ABBINATO A SAPORE** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 20 Dolcinote Duetto CL è un mix completo in polvere per la produzione di prodotti lievitati artigianali ad etichetta pulita. Permette di ottenere prodotti finiti con sofficità extra per tutta la durata della shef life.			
009901		**DOLCELITE SUPREME** **B.F.L.** **Imballaggio:** Kg 15 Mix completo di ultima generazione per la produzione di Panettone, Pandoro, Veneziana e Colomba, adatto a tutti metodi di lavorazione della parte lievitante. Dona ai prodotti finiti sapore fragranza e conservabilità uniche.			
		MIX PER KRAPFEN E BOMBOLONI			
012821		**GALA BERLINER KRAPFEN** **KOMPLET** **Imballaggio:** Kg 10 Mix completo per Krapfen e Bomboloni. Basso assorbimento dei grassi in frittura.			
		MIX PER CHOUX ED ECLAIRE FRITTI E AL FORNO			
000632		**CLARA SUPER TEGRAL** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 15 É un mix completo in polvere ideale per fritti, bignè ed éclair. La sua formulazione semplifica la produzione, riducendo tempi e fasi di lavorazione. Garantisce elevato volume, forma omogenea senza spaccature, crosta sottile e ampio spazio per il ripieno.			

Cod.		Articolo	vegan		
		MIX PER PAN DI SPAGNA			
000545		**SPAGNA 20 HC CONCENTRATO** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 10 Miscela in polvere per la produzione di Pan di Spagna e arrotolati. Da usare al 50%.			
000553		**PANDISPAGNA BISQUISIT** **CRESCO** **Imballaggio:** Kg 15 Mix completo per Pan di Spagna, arrotolati, margherite, sabbiose, ecc. Garantisce volume ideale, porosità uniforme, struttura soffice ed elastica e freschezza ottimale nel tempo. Può essere personalizzato con paste e cacao.			
000617		**SPAGNA 100% MARGHERITA** **NOVATERRA** **Imballaggio:** Kg 15 Mix completo per il tradizionale Pan di Spagna, swiss roll e torta Paradiso.			
012936		**TOP SPAGNA** **GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 15 Mix completo per la realizzazione di Pan di Spagna, rollè, torta paradiso e Viennese con ottimo sviluppo in forno, massima sofficità, ottima tenuta della bagna. Ottima la conservazione in frigo e in surgelatore.			
000630		**MIX EASY BISQUIT 50%** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 15 Con Easy Biscuit la realizzazione di Pan di Spagna non è mai stata così semplice! È un mix in polvere a cui aggiungi pari o più farina debole, ottenendo un preparato facile da usare per Pan di Spagna e rollè soffici, con alveolatura e struttura perfette. Da usare al 50%.			
015208		**TEGRAL BISCUIT LACTOSE FREE** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 20 Tegral Biscuit Lactose Free è un mix completo in polvere per Pan di Spagna dal grande volume e struttura regolare, che assicura un'ottima tenuta della bagna. Facile e veloce da preparare, questo mix senza lattosio ha un gusto talmente buono da poter essere presentato anche come semplice cake.	•		•
		MIX PER SFOGLIA E CROISSANT			
000540		**CROISSANT MIX INTERO** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 15 Polvere scorrevole dall'odore lieve di vaniglia e agrumi e dal colore paglierino.			
000609		**MIX DOSEDORO CROISSANT INTEGRALE** **MASTERLINE** **Imballaggio:** Kg 15 Mix completo con una formulazione che risponde alle più moderne esigenze alimentari, abbinando la naturalità della farina integrale con lo sfizio e la golosità della pasticceria.			

Cod.		Articolo
		MIX PER SFOGLIA E CROISSANT
009691		**DOLCELITE SFOGLIA 1000** **B.F.L.** **Imballaggio:** Kg 15 Dolcélite Sfoglia 1000 è la vera alternativa al metodo tradizionale; per una maggior velocità di produzione ecco un mix completo per rendere facili le lavorazioni difficili.
009694		**DOLCELITE CROISSANT 1000** **B.F.L.** **Imballaggio:** Kg 15 Dolcélite Croissant 1000, un mix completo per croissant di formulazione tradizionale, a base di lievito madre con funzione di prelievito per conferire al prodotto finito maggior morbidezza, massimo sviluppo, ma minor consumo di zuccheri in fase di lievitazione.
		MIX PER TORTE E PLUMCAKE
018408		**POLENTA CAKE** **GUERRA** **Imballaggio:** Kg 12,5 Mix per pasticceria con impiego al 100%. Ideale per plum cake e tortine al mais.
018998		**SATIN CREME RED VELVET** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 5 È un mix completo in polvere per cake, muffin e basi Red Velvet. La sua esclusiva formulazione dona ai prodotti un caratteristico colore rosso e una texture vellutata; una delizia per occhi e palato!
000559		**MIX MARGHERITA SACCO GIALLO** **CRESCO** **Imballaggio:** Kg 15 Mix completo per cake e dolci da forno. Può essere personalizzato, aromatizzato e farcito a piacere. Garantisce elevato volume dopo la cottura e struttura porosa, uniforme ed elastica.
000562		**MIX SACHER** **CRESCO** **Imballaggio:** Kg 10 Mix completo per realizzare torte, tranci, monoporzioni con l'impasto della Sacher. Mix completo con panna, nocciole, cacao e burro di cacao.
000601		**YOGO-SOFT MIX CAKE** **KOMPLET** **Imballaggio:** Kg 10 Mix completo per torte da forno, muffin, biscotteria e tantissime altre specialità da forno allo yogurt sia dolci che salati. Mantiene in superficie qualisiasi tipo di frutta fresca, surgelata, sciroppata, ecc. Idoneo alla surgelazione.
000614		**AMORPOLENTA** **NOVATERRA** **Imballaggio:** Kg 10 Mix completo per il tradizionale dolce "Amorpolenta".
010208		**DOLCE SOFT MIX** **GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 12,5 Mix completo per la produzione di torte in teglia. Supporta perfettamente i prodotti in superficie senza che sprofondino. Stabile in surgelazione. Può essere aromatizzato e arricchito con inclusioni.

Cod.		Articolo	vegan		
		MIX PER TORTE E PLUMCAKE			
012956		**SATIN CAKE CIOCCOLATO BELGIAN PURATOS** **Imballaggio:** Kg 14 Con il 14% di cioccolato Belcolade certificato Cacao-Trace, Satin Cake Cioccolato Belgian è il mix che ti consente di realizzare cake e muffin al cioccolato dal gusto intenso e dalla scioglievolezza unica. È un prodotto estremamente versatile, in grado di garantire una grande varietà di creazioni senza alcun compromesso qualitativo, assicurando texture perfette in termini di volume, sofficità e umidità.			
013090		**TEGRAL CREME SATIN CAKE PURATOS** **Imballaggio:** Kg 15 Tegral Satin Cake è un mix completo in polvere che ti permette di realizzare una grande varietà di prodotti di pasticceria, a partire dalle basi cake. Il suo utilizzo garantisce risultati costanti senza compromessi e dalla freschezza prolungata.			
014836		**MULTIDEA FORNO VIP NEW BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 10 Mix completo per la produzione di torte da forno di vari gusti e formati.			
		MIX SPECIALI			
015850		**CRONCKY MIXCROCCANTE NEW FLORENTA BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 0,5x20 pz. Mix completo per la produzione di croccanti, lucidare paste lievitate, pasta sfoglia, biscotteria e decorazioni.		●	



Mix farine pani speciali

I NOSTRI MIX DI FARINE PER PANI SPECIALI SONO STUDIATI PER CONFERIRE STRUTTURA, FRAGRANZA E CARATTERE A PANE, PIZZA E PRODOTTI DA FORNO. GRAZIE A BLEND SELEZIONATI DI CEREALI E INGREDIENTI DI QUALITÀ, OFFRONO PRATICITÀ E VERSATILITÀ, GARANTENDO RISULTATI GUSTOSI E PERFETTI IN OGNI PREPARAZIONE.

Cod.		Articolo	vegan		
		MIX PER PANE			
000527		**EASY PURAVITA MULTIGRAIN 50%** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 10 È un mix per la panificazione, per la produzione di pani ai multicereali. Concentrato di 4 cereali (frumento, avena, segale, miglio) e 5 grani (girasole, sesamo, mais, lino e papavero) sprigiona una gamma completa di sapori con tanti vantaggi nutrizionali. Da usare al 50%.	●		
000531		**RUSTICANO TEGRAL PURAVITA** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 20 Mix completo per un pane naturalmente salutare. Con il 40% di cereali interi, offre un gusto pieno e un equilibrio nutrizionale. Questo pane è naturalmente ricco di fibre e, grazie a lievito madre, semi e miele, permette di ridurre il sale (iodato) mantenendo la sua gustosità unica.			
000621		**MILKY 100 EXTRA CALCIO** **NOVATERRA** **Imballaggio:** Kg 15 Mix completo per pane morbido, ricco di latte intero e con un elevato contenuto di calcio.			
000669		**PAN ARABO CON AVENA** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 15 Mix completo con una parte di fiocchi d'avena (12%).			
000673		**MORBIDO AL LATTE** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 15 Mix completo per pane morbido.			
000699		**PANE CEREGRALI 50% MIX** **GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 20 Mix concentrato in polvere per la preparazione di prodotti da forno ai cereali integrali (frumento, orzo, avena e segale) e semi di lino. Da usare al 50%.			
000701		**PAN CORN MIX** **GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 20 Mix completo per la produzione di pane scuro arricchito da semi di girasole, granella di soia e mais soffiato. Il sacco contiene anche 1,5 kg di topping di grano saraceno per la guarnizione.			

Cod.		Articolo	vegan		
		MIX PER PANE			
018824		**PANE FARRO MADRE** **GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 15 Mix per panificazione con impiego al 100%. Ideale per la produzione di pane con cereali e semi a lunga lievitazione.			
000712		**PANE DI SEGALE MIX** **GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 15 Mix completo per la produzione di pane di segale tipico della tradizione dei paesi nordici. Arricchito con semi di finocchio e anice.			
000714		**PANE GRAN SOIA COMPLETO MIX** **GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 15 Mix in polvere completo per la produzione di pane alla soia (a grana grossa).			
000749		**FIESTA SPORT/MAIS+GIRASOLE** **NOVATERRA** **Imballaggio:** Kg 16 Mix completo per pane con farina di frumento tipo "00", mais soffiato e girasole.			●
000751		**PANE PANDA BIOLOGICO** **NOVATERRA** **Imballaggio:** Kg 16 Mix completo per pane con semi di girasole e lino.			●
000752		**PROKORN MULTI CEREALI** **NOVATERRA** **Imballaggio:** Kg 16 Mix completo per pane speciale con farina di frumento integrale, girasole, segale, lino, soia e mais. Con tecnologia BIT, che garantisce più sofficità e freschezza nel tempo.			●
009685		**MIXBASIC CAMPAGNOLO** **B.F.L.** **Imballaggio:** Kg 20 Mix completo per panificazione a base di lievito naturale e per la produzione di pane ai cereali.	●		
009687		**MIXBASIC RUSTICO** **B.F.L.** **Imballaggio:** Kg 20 Mix completo per panificazione a base di lievito naturale e per la produzione di pane rustico.			
009895		**BURGER CONCENTRATO 50%** **GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 15 Mix in polvere per la produzione di pane da hamburger, sandwich e pani morbidi dal gusto delicato, sofficità prolungata nel tempo, volume e tenuta allo sbriciolamento. Da usare al 50%.			

Cod.		Articolo	vegan		
		MIX PER PANE			
010180		**CURCUPAN X PANE CURCUMA** **BONA SRL** **Imballaggio:** Kg 10 Mix completo per prodotti da forno con avena, girasole e curcuma.			
010200		**TEGRAL MIX MULTICEREALI** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 15 Tegral Multicereali è un mix completo per la panificazione in polvere per la produzione di pani e prodotti da forno multicereali. Un insieme di cereali e semi dal gusto e colore deciso. Contiene lievito madre ed è completamente Clean Label.			
010203		**TEGRAL CEREALI BIANCO** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 15 Tegral Cereali Bianco è un mix completo per pane in polvere per la produzione di pani e prodotti da forno multicereali. Un insieme di cereali e semi dal gusto e colore delicato. Contiene lievito madre ed è completamente Clean Label.			
012928		**TEGRAL GRANI GERMINATI** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 20 Mix completo per la panificazione contenente grani che rendono il pane ricco di nutrienti vitamine e proteine. Contiene lievito madre, semi e miele.			
013282		**PAN D'ORIENTE AI SEMI DI GIRASOLE** **BONA SRL** **Imballaggio:** Kg 25 Mix completo per pane al girasole, lino e avena con lievito naturale.			
014265		**SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 5 Pasta di cereali interi macerati nel lievito madre di frumento. Contiene girasole, lino, frumento, avena, chia e miglio. Dosaggio: 10-50% sul peso dell'impasto.			●
014852		**CRACKERINA** **GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 10 Mix completo di polvere con crusca di frumento, semi di girasole, lino e sesamo. Ideale per la creazione di crackers con alto contenuto di fibre e proteine.			
016294		**CRACKERINA MAIS** **GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 10 Mix completo per preparare senza impastare la crackerina al mais, con mais, semi di zucca e una miscela selezionata di spezie.			
015465		**O' SARRACINO AL GRANO SARACENO** **BONA SRL** **Imballaggio:** Kg 10 Mix completo per pane al grano saraceno, lino, girasole e avena.			

Cod.		Articolo	vegan		
		MIX PER PANE			
016457		**CEREAL MADRE** **GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 15 Mix completo, che contiene lievito madre in polvere attivo, per pani ai 3 cereali e 3 semi con crosta croccante, mollica alveolata, profumo intenso, maggiore conservazione e grande digeribilità.			
017045		**SEMILAVORATO TARTARUGA CONDIPARMA** **CONDIPARMA** **Imballaggio:** Kg 25 Mix completo per pane all'avena e mais.			
017057		**SEMILAVORATO ARABO CONDIPARMA** **CONDIPARMA** **Imballaggio:** Kg 25 Mix completo all'avena.			
018122		**MIX CAMPAGNOLO RUSTICO** **MOLINO CASILLO SPA** **Imballaggio:** Kg 15 Mix completo a base di farina di grano tenero tipo "0" di media forza, a cui si sono aggiunti vari cereali e soia, sia in farine che grani. Ideale per pani ricchi di sapori e fibre. Ottimo ingrediente per pani multicereali di qualità.			
017457		**DULCRUSCA 50%** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 10 Preparato concentrato al 50% per pane con crusca di frumento e avena.			
017666		**DULLATTE** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 10 Mix completo per pane mordido al latte.			
014776		**EASY SNACK CL 50% BAG** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 15 Mix per panificazione appositamente sviluppato per realizzare prodotti da forno soffici, sia salati che dolci. Contiene lievito madre, è estremamente versatile e consente di realizzare deliziosi snack a etichetta pulita. Da usare al 50%.			
018935		**PURA VITA PROTEIN & FIBER** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 15 Mix completo con lievito madre di crusca di frumento, farina di mais corvino, farina di semi di girasole. Adatto per pane e prodotti da forno salati e dolci, quali bauletto, grissini, crackers, focacce, frolle, crostate e cornetti. Prodotto senza sale.	•		•
		MIX PER PIZZA			
017050		**MISCELA PIZZA SCROCCHIARELLA** **AB MAURI ITALMILL** **Imballaggio:** Kg 10 Mix completo ideale per la produzione della pizza in pala alla romana.			

Cod.		Articolo	vegan		
		MIX PER PIZZA			
017059		**MISCELA PIZZA SCROCCHIARELLA AB MAURI ITALMILL** **Imballaggio:** Kg 25 Mix completo ideale per la produzione della pizza in pala alla romana.			
000505		**PIZZA SELF 10% GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 12,5 Coadiuvante per la produzione di pizza e focacce. Dosaggio: 10% sul peso della farina.			
000708		**PIZZA CRACKER MIX GUERRA SPA** **Imballaggio:** Kg 15 Mix completo per la produzione di pizza croccante.			




Dulcal

Pasta secca

LA NOSTRA SELEZIONE DI PASTA SECCA UNISCE LA QUALITÀ DELLA SEMOLA E LA RICCHEZZA DELL'UOVO PER OFFRIRE PRODOTTI DAL SAPORE AUTENTICO E DALLA CONSISTENZA PERFETTA. TAGLIATELLE, MALFATTI, FUSILLI E MOLTO ALTRO, PER PORTARE IN TAVOLA LA TRADIZIONE ITALIANA CON ELEGANZA E GUSTO.

Cod.		Articolo	vegan		
		PASTA SECCA CON UOVA			
017207		**TAGLIATELLE ALL'UOVO CAMERINO BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 250x12 pz. Il miglior grano italiano, ben 8 uova per ogni kg di semola e la stessa lavorazione accurata e paziente per avere una sfoglia ruvida e porosa perfetta per gusto e consistenza.			●
017209		**TAGLIOLINI ALL'UOVO CAMERINO BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 250x12 pz. Il miglior grano italiano, ben 8 uova per ogni kg di semola e la stessa lavorazione accurata e paziente per avere una sfoglia ruvida e porosa perfetta per gusto e consistenza.			●
017210		**RUSTICHE ALL'UOVO CAMERINO BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 250x12 pz. Il miglior grano italiano, ben 8 uova per ogni kg di semola e la stessa lavorazione accurata e paziente per avere una sfoglia ruvida e porosa perfetta per gusto e consistenza.			●
017211		**PAPPARDELLE ALL'UOVO CAMERINO BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 250x12 pz. Il miglior grano italiano, ben 8 uova per ogni kg di semola e la stessa lavorazione accurata e paziente per avere una sfoglia ruvida e porosa perfetta per gusto e consistenza.			●
017213		**MALFATTI ALL'UOVO CAMERINO BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 250x24 pz. Il miglior grano italiano, ben 8 uova per ogni kg di semola e la stessa lavorazione accurata e paziente per avere una sfoglia ruvida e porosa perfetta per gusto e consistenza.			●
017214		**QUADRUCCI N.7 ALL'UOVO CAMERINO BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 250x24 pz. Il miglior grano italiano, ben 8 uova per ogni kg di semola e la stessa lavorazione accurata e paziente per avere una sfoglia ruvida e porosa perfetta per gusto e consistenza.			●
017215		**TAGLIATELLINE ALL'UOVO CAMERINO BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 250x12 pz. Il miglior grano italiano, ben 8 uova per ogni kg di semola e la stessa lavorazione accurata e paziente per avere una sfoglia ruvida e porosa perfetta per gusto e consistenza.			●

Cod.		Articolo	vegan		
		PASTA SECCA CON UOVA			
017217		**QUADRUCCI N.4 ALL'UOVO CAMERINO BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 250x24 pz. Il miglior grano italiano, ben 8 uova per ogni kg di semola e la stessa lavorazione accurata e paziente per avere una sfoglia ruvida e porosa perfetta per gusto e consistenza.			●
017219		**GRATTINI ALL'UOVO CAMERINO BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 250x24 pz. Il miglior grano italiano, ben 8 uova per ogni kg di semola e la stessa lavorazione accurata e paziente per avere una sfoglia ruvida e porosa perfetta per gusto e consistenza.			●
017220		**FILINI ALL'UOVO CAMERINO BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 250x24 pz. Il miglior grano italiano, ben 8 uova per ogni kg di semola e la stessa lavorazione accurata e paziente per avere una sfoglia ruvida e porosa perfetta per gusto e consistenza.			●
017229		**FARFALLINE ALL'UOVO CAMERINO BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 250x24 pz. Il miglior grano italiano, ben 8 uova per ogni kg di semola e la stessa lavorazione accurata e paziente per avere una sfoglia ruvida e porosa perfetta per gusto e consistenza.			●
017230		**GARGANELLI ALL'UOVO CAMERINO BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 250x12 pz. Il miglior grano italiano, ben 8 uova per ogni kg di semola e la stessa lavorazione accurata e paziente per avere una sfoglia ruvida e porosa perfetta per gusto e consistenza.			●
017247		**FUNGHETTI ALL'UOVO CAMERINO BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 250x24 pz. Il miglior grano italiano, ben 8 uova per ogni kg di semola e la stessa lavorazione accurata e paziente per avere una sfoglia ruvida e porosa perfetta per gusto e consistenza.			●
017208		**FETTUCCINE ALL'UOVO CAMERINO BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 250x12 pz. Il miglior grano italiano, ben 8 uova per ogni kg di semola e la stessa lavorazione accurata e paziente per avere una sfoglia ruvida e porosa perfetta per gusto e consistenza.			●
017212		**GRATTONI ALL'UOVO CAMERINO BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 250x24 pz. Il miglior grano italiano, ben 8 uova per ogni kg di semola e la stessa lavorazione accurata e paziente per avere una sfoglia ruvida e porosa perfetta per gusto e consistenza.			●

Cod.		Articolo	vegan		
		PASTA SECCA SENZA UOVA			
017193		**PASTA DI SEMOLA GRAMIGNA RUVIDA BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 500x24 pz. Le varie forme, i colori e le miscele realizzate con ingredienti diversi danno a questa linea un aspetto unico e inimitabile. Le Selection sono studiate per offrire un risultato creativo e fantasioso, per chi vuole avere una sfoglia ruvida e porosa e sperimentare in cucina senza rinunciare alla certezza della qualità.			●
017194		**PASTA DI SEMOLA PENNE RUVIDA BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 500x24 pz. Le varie forme, i colori e le miscele realizzate con ingredienti diversi danno a questa linea un aspetto unico e inimitabile. Le Selection sono studiate per offrire un risultato creativo e fantasioso, per chi vuole avere una sfoglia ruvida e porosa e sperimentare in cucina senza rinunciare alla certezza della qualità.			●
017195		**PASTA DI SEMOLA SPAGHETTI RUVIDI BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 500x24 pz. Le varie forme, i colori e le miscele realizzate con ingredienti diversi danno a questa linea un aspetto unico e inimitabile. Le Selection sono studiate per offrire un risultato creativo e fantasioso, per chi vuole avere una sfoglia ruvida e porosa e sperimentare in cucina senza rinunciare alla certezza della qualità.			●
017196		**PASTA DI SEMOLA SEDANI RIGATI RUVIDI BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 500x24 pz.. Le varie forme, i colori e le miscele realizzate con ingredienti diversi danno a questa linea un aspetto unico e inimitabile. Le Selection sono studiate per offrire un risultato creativo e fantasioso, per chi vuole avere una sfoglia ruvida e porosa e sperimentare in cucina senza rinunciare alla certezza della qualità.			●
017197		**PASTA DI SEMOLA FUSILLI RUVIDI BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 500x24 pz. Le varie forme, i colori e le miscele realizzate con ingredienti diversi danno a questa linea un aspetto unico e inimitabile. Le Selection sono studiate per offrire un risultato creativo e fantasioso, per chi vuole avere una sfoglia ruvida e porosa e sperimentare in cucina senza rinunciare alla certezza della qualità.			●
017198		**PASTA DI SEMOLA GOMITI RUVIDI BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 500x24 pz. Le varie forme, i colori e le miscele realizzate con ingredienti diversi danno a questa linea un aspetto unico e inimitabile. Le Selection sono studiate per offrire un risultato creativo e fantasioso, per chi vuole avere una sfoglia ruvida e porosa e sperimentare in cucina senza rinunciare alla certezza della qualità.			●
017200		**PASTA DI SEMOLA ELICOIDALI RUVIDI BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** gr 500x24 pz. Le varie forme, i colori e le miscele realizzate con ingredienti diversi danno a questa linea un aspetto unico e inimitabile. Le Selection sono studiate per offrire un risultato creativo e fantasioso, per chi vuole avere una sfoglia ruvida e porosa e sperimentare in cucina senza rinunciare alla certezza della qualità.			●





Cioccolato, cacao e surrogati

GUSTO, CREATIVITÀ E VERSATILITÀ SI INCONTRANO IN QUESTA SELEZIONE DEDICATA AI PROFESSIONISTI CHE VOGLIONO VALORIZZARE OGNI PREPARAZIONE DOLCE. UNA GAMMA COMPLETA DI PRODOTTI A BASE CACAO, IDEALI PER ARRICCHIRE E CARATTERIZZARE DESSERT, LIEVITATI E SPECIALITÀ DI PASTICCERIA. CACAO IN POLVERE, COPERTURE DI CIOCCOLATO E SURROGATO, BURRO DI CACAO, PASTE E CREME SPALMABILI GARANTISCONO ECCELLENZA IN TERMINI DI SAPORE, LAVORABILITÀ E RESA. SOLUZIONI VERSATILI E AFFIDABILI, PERFETTE PER LABORATORI ARTIGIANALI E PRODUZIONI INDUSTRIALI, PENSATE PER SODDISFARE CON QUALITÀ LE ESIGENZE DI PASTICCERI E CIOCCOLATIERI.


Dulca
Qualità e servizio per dolci creazioni

Cacao in polvere

IL CACAO IN POLVERE È IL PRODOTTO OTTENUTO DALLA MACINAZIONE E DALLA RAFFINAZIONE DEI SEMI DI CACAO TOSTATI, SENZA AGGIUNTA DI ZUCCHERI O GRASSI. RICCO DI AROMA E COLORE, È L'INGREDIENTE FONDAMENTALE PER DONARE PROFONDITÀ E GUSTO INTENSO A DOLCI, BEVANDE E PREPARAZIONI ARTIGIANALI. LA NOSTRA SELEZIONE GARANTISCE QUALITÀ E PUREZZA PER CREARE ESPERIENZE GOLOSE E INDIMENTICABILI.

Cod.		Articolo	vegan		
		CACAO IN POLVERE GRASSO			
000059		**CACAO POLVERE 22/24 VAN HOUTEN** **Imballaggio:** Kg 5 Cacao in polvere alcalinizzato dal colore rosso bruno intenso.	●	●	●
000054		**CACAO SELECAO 22/24 LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1,5x8 pz. Miscela di pregiati cacao 22/24.		●	
019066		**CACAO GERKENS 22-24% BACK EUROP** **Imballaggio:** Kg 1x15 pz. Cacao in polvere con burro di cacao 22-24%.		●	●
		CACAO ZUCCHERATO E SPECIALE			
000042		**CACAO ZUCCHERATO ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 1x15 pz. Cacao zuccherato con minimo 33% di cacao.	●	●	●



Coperture di cioccolato

LE COPERTURE DI CIOCCOLATO SONO REALIZZATE CON INGREDIENTI SELEZIONATI, TRA CUI CACAO E BURRO DI CACAO, CHE GARANTISCONO UN SAPORE INTENSO E UNA CONSISTENZA PERFETTA. IDEALI PER CHI CERCA L'ECCELLENZA IN OGNI DETTAGLIO, OFFRONO UN RIVESTIMENTO LUCIDO E VELLUTATO, CAPACE DI ESALTARE OGNI DOLCE CON LA GENUINITÀ DEL VERO CIOCCOLATO.

Cod.		Articolo	vegan		
		COPERTURE BIANCHE IN DISCHI			
010307		**COPERTURA BLANC SELECTION 36/38 *X605/G* BELCOLADE** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Belcolade Blanc Selection è un cioccolato bianco con il 29,5% di cacao. Presenta un gusto perfettamente bilanciato con note di latte e vaniglia. Cacao minimo 29,5% - burro di cacao 36/38%.		•	
019016		**COPERTURA BLANC SELECTION 36/38 BELGIO *X605/G* BELCOLADE** **Imballaggio:** Kg 15 Belcolade Blanc Selection è un cioccolato bianco con il 29,5% di cacao. Presenta un gusto perfettamente bilanciato con note di latte e vaniglia. Cacao minimo 29,5% - burro di cacao 36/38%.		•	

Cod.		Articolo	vegan		
		COPERTURE BIANCHE IN DISCHI			
001171		**COPERTURA OPAL BIANCA GOCCE CHOCOVIC** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Cioccolato bianco da copertura dal predominante gusto di latte con gradevoli note di vaniglia. Formato in gocce facili da sciogliere.		●	
019067		**CHUNKS BIANCHI DULCISTAR** **Imballaggio:** Kg 2x4 pz. Quadrotti di circa 2 cm di cioccolato bianco di ottima qualità.		●	
		COPERTURE LATTE IN DISCHI			
015579		**COPERTURA LAIT SELECTION 36/38 BELCOLADE** **Imballaggio:** Kg 15 Belcolade Lait Selection è un cioccolato al latte con il 35,5% di cacao. Presenta un gusto equilibrato, con un piacevole tocco di cacao e una nota di miele. Cacao minimo 32% - materia grassa 34/36%.		●	
010303		**COPERTURA LAIT SELECTION 36/38 *03X5G* BELCOLADE** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Belcolade Lait Selection è un cioccolato al latte con il 35,5% di cacao. Presenta un gusto equilibrato, con un piacevole tocco di cacao e una nota di miele. Cacao minimo 32% - materia grassa 34/36%.		●	
001197		**COPERTURA ZEYLON LATTE 36% GOCCE CHOCOVIC** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Cioccolato al latte in pastiglie con ottimo bilanciamento tra latte e aromi del cacao. Minimo 36,5% di cacao. Ideale per riempimento, rivestimento e articoli artistici.		●	
019065		**CHUNKS LATTE DULCISTAR** **Imballaggio:** Kg 2x4 pz. Quadrotti di circa 2 cm di cioccolato al latte di ottima qualità. Cacao minimo 27%.		●	
		COPERTURE FONDENTI IN DISCHI			
010305		**GOCCE GRAIN NOIR SELECTION 50% 1000 *C501UK10* BELCOLADE** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Belcolade Grains Noir sono goccine di puro cioccolato fondente dal basso contenuto di burro di cacao; stabili in cottura, sono ideali per la produzione di biscotti, muffin e lievitati.	●	●	●
010302		**COPERTURA NOIR EXTRA 57% 34/36 *B504G* BELCOLADE** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Belcolade Noir Extra è un cioccolato fondente al 57% di cacao. Presenta un aroma intenso, con un gusto tondo di cacao e una nota di caffè.	●	●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		COPERTURE FONDENTI IN DISCHI			
019015		**COPERTURA SELECTION NOIR 55% BELGIO 34/36 BELCOLADE** **Imballaggio:** Kg 15 Belcolade Noir Selection è un cioccolato fondente al 55% di cacao. Presenta un delicato gusto di cacao amaro unito a fresche note fruttate.	●	●	●
001176		**COPERTURA CARACAS FONDENTE 66% GOCCE CHOCOVIC** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Cioccolato fondente in pastiglie di copertura ma ottimo anche per riempimenti, stampaggio e articoli artistici. Minimo 66% di cacao.		●	
010306		**COPERTURA NOIR SUPREME 71% 41/43 *E740J* BELCOLADE** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Belcolade Noir Supreme è un cioccolato fondente al 71% di cacao. Presenta un deciso gusto di cacao amaro con una nota agrumata.	●	●	
010295		**COPERTURA VIETNAM FONDENTE 73% GOCCE BELCOLADE** **Imballaggio:** Kg 1X8pz. Belcolade Origins Vietnam 73 CT è un cioccolato fondente monorigine al 73% di cacao, prodotto con cacao Trinitario del Delta del Mekong. Al gusto sprigiona un deciso aroma di cacao acido con note di agrumi, legno e tabacco.	●	●	●
018225		**BELCOSTICK BARRETTE CIOCCOLATA 8 cm BELCOLADE** **Imballaggio:** Kg 1,6x15 pz. Per la farcitura di prodotti prima della cottura.	●	●	
018358		**CHUNKS BAG 10MM BLACK *C501UA* BELCOLADE** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. I Chunks Belcolade sono cubetti di autentico cioccolato belga. La versione C501/U:A, in cioccolato fondente a basso contenuto di burro di cacao, è particolarmente stabile in cottura. Ideali per biscotti, lievitati e cake, mantengono forma e posizione anche dopo lunghe cotture. Dimensioni: circa 1 cm.	●	●	●
010296		**CHUNKS BAG 10MM BLACK *C501UA* BELCOLADE** **Imballaggio:** Kg 15 I Chunks Belcolade sono cubetti di autentico cioccolato belga; nella versione C501/U:A, sono fatti di cioccolato fondente dal ridotto contenuto di burro di cacao, il che li rende particolarmente stabili in cottura. Perfetti per dare un tocco extra goloso a biscotti, lievitati e cake, sono la soluzione ideale per i clienti che desiderano assaporare il cioccolato ad ogni singolo morso. Dimensioni di circa 1 cm.	●	●	●
		COPERTURE BIANCHE IN PANI			
014037		**COPERTURA GALAK 36/38 PANETTO NESTLE PERUGINA** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Consistenza morbida e liscia, inconfondibile sapore dolce e cremoso. Ideale per ogni tipo di glassatura e copertura, mousse, ganache, salse al cioccolato ecc.		●	

Cod.		Articolo	vegan		
		COPERTURE FONDENTI IN PANI			
001260		**GLASSA AZABACHE FONDENTE CHOCOVIC** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Crema da glassatura di altissima qualità ideale per profiterole e torte sacher.	●	●	
018943		**BASTONCINI CIOCCOLATO FONDENTE CHOCOVIC** **Imballaggio:** Kg 1,6x15 pz. Bastoncini di cioccolato fondente 9 gr, 8 cm		●	
016822		**CIOCCO FONDENTE ZAINI 50% ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Cioccolato fondente con min 50% di cacao.		●	
001219		**COPERTURA FOND.LUISA 38-40PANI NESTLE PERUGINA** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Cioccolato di copertura fondente extra. Min. cacao 55%. Ideale per ogni tipo di glassatura e copertura, mousse, ganache, salse al cioccolato ecc.		●	
018912		**PASTA CACAO LUISA NESTLE PERUGINA** **Imballaggio:** Kg 6 Pasta cremosa con 48% di cioccolato.		●	
		COPERTURE AROMATIZZATE			
010304		**COPERTURA LAIT CARAMEL 34/36 *CARJ* BELCOLADE PURATOS** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Belcolade Lait Caramel è un cioccolato al latte con il 34,5% di cacao. Presenta un intenso gusto di caramello.		●	
019025		**CHUNKS GIANDUIA DULCISTAR** **Imballaggio:** Kg 2x4 pz. Quadrotti al gusto cioccolato gianduia di ottima qualità. Dimensioni di circa 0,5 cm.		●	
018147		**CHUNKS PISTACCHIO DULCISTAR** **Imballaggio:** Kg 2x4 pz. Quadrotti di cioccolato al pistacchio di circa 0,5mm. Ottimi per la farcitura di prodotti prima della cottura quali muffin, cookies e panettoni.		●	

Coperture di surrogato

LE COPERTURE DI SURROGATO UTILIZZANO GRASSI VEGETALI AL POSTO DEL BURRO DI CACAO, OFFRENDO UN'ALTERNATIVA PIÙ ECONOMICA E FUNZIONALE. PUR MANTENENDO UNA SUPERFICIE LUCIDA E UNA BUONA RESA IN LAVORAZIONE, SI DISTINGUONO PER UNA DIVERSA CONSISTENZA E UN SAPORE PIÙ DELICATO, PERFETTE PER CHI CERCA SOLUZIONI PRATICHE SENZA RINUNCIARE ALLA QUALITÀ.



Cod.		Articolo	vegan		
		SURROGATO AVORIO O BIANCO			
001229		**SURROGATO BIANCO AVORIO SUPERBRILL CHOCOVIC** **Imballaggio:** Kg 10 Copertura con grassi vegetali idrogenati. Surrogato bianco in gocce. Si scioglie facilmente in bocca.		●	
001238		**SURROGATO MONTEROSA AVORIO NESTLE PERUGINA** **Imballaggio:** Kg 12 La massa coprente garantisce risultati eccellenti in fase di lavorazione a livello di gusto, texture e brillantezza anche su formati grandi (come panettoni, colombe e pandori) e su prodotti conservati a temperatura negativa.			
015345		**SURROGATO COVER WHITE CARAT PURATOS** **Imballaggio:** Kg 10 Carat Cover White è un surrogato di cioccolato bianco pensato per ricoprire prodotti di pasticceria. È ideale per snack, biscotti e piccole decorazioni.		●	
		SURROGATO AL LATTE			
001231		**SURROGATO LATTE SUPERBRILL CHOCOVIC** **Imballaggio:** Kg 10 Copertura con cacao magro in polvere 24,5%, grassi vegetali idrogenati. Surrogato al latte in gocce. Si scioglie facilmente in bocca.		●	
		SURROGATO FONDENTE			
001230		**SURROGATO FONDENTE SUPERBRILL CHOCOVIC** **Imballaggio:** Kg 10 Copertura con grassi vegetali idrogenati. Surrogato fondente in gocce con alta percentuale di cacao. Si scioglie facilmente in bocca.	●	●	
001239		**SURROGATO MONTEROSA FONDENTE NESTLE PERUGINA** **Imballaggio:** Kg 12 Surrogato con 16% di cacao in cubetti di forma tronco - piramidale.			
018905		**SURROGATO FONDENTE AMAZZONIA BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 10 Surrogato in dischi con cacao magro 12%, dotato di buono spacco a temperatura ordinaria e di elevata solubilità al palato.			
001241		**SURROGATO CARAT COVERLUX DARK 22% PURATOS** **Imballaggio:** Kg 10 Surrogato di cioccolato dall'estrema lucentezza e dall'intenso gusto di cacao.	●	●	

Creme spalmabili

LE CREME SPALMABILI SONO LA PERFETTA FUSIONE DI GUSTO E MORBIDEZZA, PENSATE PER ARRICCHIRE OGNI MOMENTO CON SAPORI INTENSI E AVVOLGENTI. DALLA CLASSICA CREMA AL CACAO E NOCCIOLA ALLE VARIANTI PIÙ RAFFINATE COME IL PISTACCHIO, LA NOSTRA SELEZIONE OFFRE QUALITÀ E VERSATILITÀ PER SODDISFARE OGNI PALATO.



Cod.		Articolo	vegan		
		CREMA CACAO E NOCCIOLA			
001246		**MORENCIOK CREMA CACAO** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 6 Crema cacao bitter con 30% di cacao magro in polvere e 2,5% di nocciole.		●	
001247		**FORNOCIOK GIANDUIA FORNO** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 13 Crema da forno con nocciole 8% e cacao magro in polvere 8%.		●	
001248		**FARCICIOK CREMA GIANDUIA** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 13 Crema da farcitura alle nocciole 10%.		●	
001249		**FARCICREM CREMA GIANDUIA** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 13 Crema nocciola da farcitura con cacao magro in polvere 6%.		●	
001251		**DELICIOK CREMA GIANDUIA** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 6 Crema con nocciole 13% e cacao magro in polvere 7,5%.		●	
001255		**FARCINOK CREMA NOCCIOLA LATTE** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 6 Crema con latte in polvere scremato (16%), intero (6,5%) e nocciole (10%).		●	
001261		**CREMA NOCCIOLA IROKO FARCITURA** **CHOCOVIC** **Imballaggio:** Kg 10 Crema da ripieno al cacao dall'intenso sapore di nocciola (11%).		●	

Cod.		Articolo	vegan		
		CREME SPALMABILI DIVERSE			
001344		**DECORCREM WHITE 520** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 4 Carat Decorcrem White 520 è una crema da copertura adatta per rivestire prodotti soffici di pasticceria quali cake, sacher e rollè. Presenta un delizioso gusto lattato e permette di ottenere rivestimenti lucidi dalla finitura liscia e dal taglio netto.		●	
001340		**DECORCREM 520** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 4 Carat Decorcrem 520 è una crema da copertura adatta per rivestire prodotti soffici di pasticceria quali cake, sacher e rollè. Presenta un delizioso gusto gianduia e permette di ottenere rivestimenti lucidi dalla finitura liscia e dal taglio netto.		●	
014984		**SUPERCREM AMBER "CARAMELLO SALATO"** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 5 Crema al caramello salato dal tipico colore ambrato, ideale per creazioni originali e invitanti. Ottima da sola, è ancora più gustosa abbinata a cioccolato, frutta fresca, frutta secca, caffè o altri ingredienti a piacere.		●	
010390		**SUPERCREM PISTACCHIO** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 5 Carat Supercrem Pistacchio 313 è una crema multiuso al gusto di pistacchio, ideale per farciture di prodotti da forno e di pasticceria. Contiene il 13% di pistacchi.		●	
018997		**SUPERCREM CRISPY BISCUITS** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 5 Crema multiuso dall'eccellente gusto e texture, perfetta per farcire prodotti da forno e di pasticceria.			
016865		**FARCITELLA PISTACCHIO 20%** **ELENKA** **Imballaggio:** Kg 8 Pasta per pasticceria e gelateria. Perfetto abbinamento tra cioccolato bianco e pistacchi, presenti al 20%.			
017638		**FARCICREM GUSTO PISTACCHIO** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 12 Crema da spalmare al gusto di pistacchio.		●	
018907		**SUPER PISTACCHIO CREMA SPALMABILE** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 12 Crema da spalmare al pistacchio (20%).		●	

Cod.		Articolo	vegan		
		CREME SPALMABILI DIVERSE			
015377		**CREMOSETTE FONDENTE LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 5,5x2 pz. Crema fondente pensata per farcire i tuoi dolci da forno come brioche e crostate, per glassare dessert ma anche per aromatizzarli, come nel caso di creme, mousse, semifreddi e bavaresi.		●	
015379		**CREMOSETTE NOCCIOLA/CACAO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 5,5x2 pz. Crema nocciola e cacao pensata per farcire i tuoi dolci da forno come brioche e crostate, per glassare dessert ma anche per aromatizzarli, come nel caso di creme, mousse, semifreddi e bavaresi.		●	
015381		**CREMOSETTE NOCCIOLA LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 5,5x2 pz. Crema nocciola pensata per farcire i tuoi dolci da forno come brioche e crostate, per glassare dessert ma anche per aromatizzarli, come nel caso di creme, mousse, semifreddi e bavaresi.		●	
015347		**CREMOSETTE MANDORLA LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 5,5x2 pz. Crema spalmabile gusto mandorla per la pasticceria artigianale dalla texture e gusto sorprendenti. Ideale per torte, monoporzioni e crostate farcite e decorate a regola d'arte.		●	
015376		**CREMOSETTE BIANCA LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 5,5x2 pz. Crema bianca pensata per farcire i tuoi dolci da forno come brioche e crostate, per glassare dessert ma anche per aromatizzarli, come nel caso di creme, mousse, semifreddi e bavaresi.		●	
015382		**CREMOSETTE PISTACCHIO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 5,5x2 pz. Crema pistacchio pensata per farcire i tuoi dolci da forno come brioche e crostate, per glassare dessert ma anche per aromatizzarli, come nel caso di creme, mousse, semifreddi e bavaresi.		●	
016744		**CREMOSETTE CARAMELLO AL BURRO SALATO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 5,5x2 pz. Crema al caramello salato pensata per farcire i tuoi dolci da forno come brioche e crostate, per glassare dessert ma anche per aromatizzarli, come nel caso di creme, mousse, semifreddi e bavaresi.		●	



Burro di cacao e paste

IL BURRO DI CACAO E LE PASTE DI CACAO RAPPRESENTANO GLI INGREDIENTI FONDAMENTALI DA CUI NASCE IL VERO CIOCCOLATO. RICAVATI DAI SEMI DI CACAO, QUESTI PRODOTTI CONFERISCONO CREMOSITÀ, AROMA E STRUTTURA A OGNI PREPARAZIONE DOLCIARIA, GARANTENDO QUALITÀ SUPERIORE E INTENSITÀ DI GUSTO IN OGNI CREAZIONE.

Cod.		Articolo	vegan		
		MASSA O PASTA DI CACAO			
010313		**MASSA CACAO NOIR ABSOLU EBONY - CACAO TRACE 96,5% BELCOLADE** **Imballaggio:** Kg 1x8 pz. Belcolade Noir Absolu Ebony è una massa di cacao al 96%; un prodotto di altissima qualità, certificato Cacao-Trace, che offre l'esperienza estrema del cacao puro.	●	●	
		BURRO DI CACAO			
012029		**BURRO CACAO CB1 BELCOLADE** **Imballaggio:** Kg 4x2 pz. Belcolade Puro Burro di cacao è burro di cacao di primissima spremitura. É prodotto in pratiche goccine che garantiscono la massima facilità di utilizzo, potendosi incorporare con semplicità e velocità agli altri ingredienti.	●	●	
001167		**BURRO CACAO MANTECA CHOCOVIC** **Imballaggio:** Kg 3x4 pz. Burro di cacao deodorizzato in pastiglie.	●	●	●
		PASTE DI CIOCCOLATO DA MODELLA			
018610		**DECOR CIOCCOLATO BIANCO COVE** **Imballaggio:** Kg 3,5 Chocoplastico da copertura e modellaggio con aggiunta di burro di cacao naturale.		●	

Frutta, marmellate e passate

GUSTO AUTENTICO E CONSISTENZE VERSATILI: LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI A BASE FRUTTA È PENSATA PER ARRICCHIRE CON NATURALEZZA PREPARAZIONI DOLCI E SALATE. INGREDIENTI STUDIATI PER OFFRIRE SOLUZIONI PRATICHE E CREATIVE IN FARCITURE, DECORAZIONI O IMPASTI, GARANTENDO EQUILIBRIO DI SAPORE E TEXTURE. UNA PROPOSTA IDEALE PER PASTICCERIE, CUCINE PROFESSIONALI E LABORATORI ARTIGIANALI CHE RICERCANO QUALITÀ COSTANTE, AFFIDABILITÀ E SEMPLICITÀ D'USO IN OGNI FASE DELLA LAVORAZIONE.





Frutta candita

LA FRUTTA CANDITA NASCE DA UN PROCESSO LENTO E ACCURATO CHE SOSTITUISCE L'ACQUA NATURALE DELLA FRUTTA CON ZUCCHERO, PRESERVANDONE GUSTO, CONSISTENZA E COLORE. DISPONIBILE INTERA, A CUBETTI O IN PASTA, È L'INGREDIENTE IDEALE PER ARRICCHIRE DOLCI DA FORNO, LIEVITATI E DECORAZIONI CON UN TOCCO DI AUTENTICITÀ E RAFFINATEZZA.



Cod.		Articolo	vegan		
		FRUTTA CANDITA INTERA			
010439		**AMARENATA TANTOFRUTTO** **GIUSO** **Imballaggio:** Kg 5,5x2 pz. Realizzata con ciliegie per assecondare le richieste di coloro che preferiscono un frutto più turgido e croccante. È caratterizzata da un 75% di frutto in volume.	●	●	●
017723		**AMARENA DI CANTIANO SEMICANDITA** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 3x2 pz. Prodotto semilavorato da utilizzare come ingrediente di prodotti lievitati da forno o prodotti di pasticceria.		●	●
017695		**CILIEGIE ROSSE CANDITE CALIBRO 20/22** **CRISPO** **Imballaggio:** Kg 5 Ciliegie intere di origine italiana. Prodotto dalla lavorazione della frutta fresca conservata in salamoia.	●	●	●
017696		**CILIEGIE VERDI CANDITE CALIBRO 20/22** **CRISPO** **Imballaggio:** Kg 5 Ciliegie intere di origine italiana. Prodotto dalla lavorazione della frutta fresca conservata in salamoia.	●	●	●
015189		**ALBICOCCHE MEZZE CANDITE SCIROPPO / SGOCCIOLATE** **CAMEL** **Imballaggio:** Kg 5,6 Mezze albicocche candite, confezionate nello sciroppo di canditura.		●	●
017179		**PERE ROSSE INTERE** **CRISPO** **Imballaggio:** Kg 5 Pere intere di origine italiana. Prodotto dalla lavorazione della frutta fresca conservata in salamoia.		●	●
017181		**CEDRO COPPE DIAMANTE** **CRISPO** **Imballaggio:** Kg 5 Cedro di origine italiana a coppe (Regione Calabria). Prodotto dalla lavorazione della frutta fresca conservata in salamoia.		●	●
017186		**MOSTARDA BOLOGNESE LA FORNAIA** **BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** Kg 30 Pere e mele cotogne cotte raccolte in piena maturazione, cotte per 12 ore insieme a zucchero, polpa e scorza d'arancia secondo la ricetta origiale di 1898. La perfetta farcitura per crostate, ciambelle e dolci tipici.		●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		FRUTTA CANDITA INTERA			
017187		**MOSTARDA BOLOGNESE LA FORNAIA** **BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** Kg 12 Pere e mele cotogne cotte raccolte in piena maturazione, cotte per 12 ore insieme a zucchero, polpa e scorza d'arancia secondo la ricetta origiale di 1898. La perfetta farcitura per crostate, ciambelle e dolci tipici.		●	●
017188		**MOSTARDA BOLOGNESE LA FORNAIA** **BOTTEGA DEL FORNAIO** **Imballaggio:** Kg 5,6 Pere e mele cotogne cotte raccolte in piena maturazione, cotte per 12 ore insieme a zucchero, polpa e scorza d'arancia secondo la ricetta origiale di 1898. La perfetta farcitura per crostate, ciambelle e dolci tipici.		●	●
017481		**FRUTTA ASSORTITA INTERA CANDITA** **CRISPO** **Imballaggio:** Kg 5 Frutta intera assortita in proporzione variabile: pere bianche, rosse e verdi, mandarini, mele a spicchi, albicocche, melone a fette, pesche a metà, kiwi a fette.		●	●
002138		**MARRONCINI PIEMONTE** **GIUSO** **Imballaggio:** Kg 6,2x2 pz. Marroni tipo "Piemonte" canditi in sciroppo.	●	●	●
010446		**ROTTAMI DI MARRONI SELEZIONATI** **GIUSO** **Imballaggio:** Kg 6,2x2 pz. Marroni interi canditi leggermente fessurati insieme a rottami di marroni.		●	●
		FRUTTA CANDITA A CUBETTI			
018261		**ARANCIA CUBETTI 6x6 CANDITA** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 5 Scorze di arancio di origine italiana. Prodotto dalla lavorazione della frutta fresca conservata in salamoia.		●	●
018054		**ARANCIA AMORDIFRUTTA 9x9 LATTA** **GIUSO** **Imballaggio:** Kg 2,75x4 pz. Provenienza Calabria, varietà Navel, scorza brillante con ricco albedo.	●	●	●
017728		**SCORZONE ARANCIA CUBETTI 9x9 AMORDIFRUTTA** **GIUSO** **Imballaggio:** Kg 5 Provenienza Calabria, varietà Navel, scorza brillante e con ricco albedo. Sapore e profumo intensi.	●	●	
014994		**ARANCIA SCORZONE 9x9 NAVEL** **CAMEL** **Imballaggio:** Kg 3 Scorzone d'arancia Navel di Calabria, candito da fresco, sgocciolato e cubettato. Prodotto non pastorizzato.		●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		FRUTTA CANDITA A CUBETTI			
018423		**ARANCIO NAVEL 9x9 SUPERIOR PURATOS** **Imballaggio:** Kg 3x2 pz. Cubetti di arancia 9x9 realizzati con canditura lenta e nel totale rispetto della materia prima di origine, che viene selezionata con estrema cura.		●	●
019064		**ARANCIA CUBETTI 10x10 PURATOS** **Imballaggio:** Kg 5 Cubetti di arancia 10x10 realizzati con canditura lenta e nel totale rispetto della materia prima di origine, che viene selezionata con estrema cura.		●	●
014567		**ARANCIO SCORZE 12x12 VASCHETTA ITALCANDITI - VITALFOOD** **Imballaggio:** Kg 3x2 pz. Arancia candita in modo tradizionale e con metodi artigianali. Ottima per impasti e decorazione.		●	●
018009		**PERA 12x12 AMORDIFRUTTA GIUSO** **Imballaggio:** Kg 2,75x4 pz. Provenienza italiana, varietà Williams, polpa succosa e zuccherina. Piacevole croccantezza.	●	●	●
017183		**CEDRO DIAMANTE CUBETTI 6x6 CRISPO** **Imballaggio:** Kg 5 Cedro di origine italiana a cubetti (Calabria). Prodotto dalla lavorazione della frutta fresca conservata in salamoia.		●	●
014425		**CEDRO DIAMANTE 9X9 AMORDIFRUTTA LATTA GIUSO** **Imballaggio:** Kg 2,75x4 pz. Varietà Diamante. Scorza alta, colore trasparente e brillante.	●	●	●
014446		**ALBICOCCA CUBETTI AMORDIFRUTTA LATTA GIUSO** **Imballaggio:** Kg 2,75x4 pz. Sapore equilibrato con note acidule, colore arancio scuro, piacevole morbidezza.	●	●	●
014562		**MELA E CANNELLA DELIFRÙ SEMICANDITA ITALCANDITI - VITALFOOD** **Imballaggio:** Kg 3x2 pz. Mela semicandita prodotta solo di frutta fresca e di grande taglio. Totale assenza di conservanti. Prodotto pastorizzato. Ideale per impasti da forno, sfoglie lievitate, panettoni e torte.		●	●
014563		**PESCA DELIFRÙ SEMICANDITA 14x14 ITALCANDITI - VITALFOOD** **Imballaggio:** Kg 3x2 pz. Pesca semicandita prodotta solo di frutta fresca e di grande taglio. Totale assenza di conservanti. Prodotto pastorizzato. Ideale per impasti da forno, sfoglie lievitate, panettoni e torte.		●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		FRUTTA CANDITA A CUBETTI			
014977		**FRUTTI DI BOSCO AMORDIFRUTTA LATTA GIUSO** **Imballaggio:** Kg 2,75x4 pz. Selezione delle varietà del sottobosco perfettamente equilibrate tra la dolcezza della mora, la freschezza del mirtillo e l'aromaticità della fragola.	●	●	●
015017		**LAMPONE AMORDIFRUTTA LATTA GIUSO** **Imballaggio:** Kg 2,75x4 pz. Sapore fresco e aromatico, con note acidule; colore rosso acceso e brillante tipico del frutto. Consistenza piacevolmente croccante.	●	●	●
016454		**COCCO CUBETTI AMORDIFRUTTA GIUSO** **Imballaggio:** Kg 2,75x4 pz. Cocco semicandito a cubetti. Sapore dolce e fruttato, intenso e rinfrescante, colore bianco e consistenza piacevolmente croccante tipica del frutto fresco.	●	●	●
017180		**MACEDONIA A CUBETTI 6x6 CRISPO** **Imballaggio:** Kg 5 Arance e vegetali di origine italiana a cubetti in variabile proporzione. Prodotto dalla lavorazione della frutta e vegetali freschi conservati in salamoia.		●	●
		FRUTTA CANDITA IN PASTA			
014560		**PASTA DI SCORZONE D'ARANCIA CANDITA ITALCANDITI - VITALFOOD** **Imballaggio:** Kg 2,5x2 pz. Pasta di scorzone d'arancio ideale in pasticceria.		●	●
016782		**ARANCIA PASTA AMORDIFRUTTA PUREA - BARATTOLO GIUSO** **Imballaggio:** Kg 3,5x2 pz. Pasta aromatizzante. Provenienza Calabria, varietà Navel, colore arancio brillante.	●	●	
017233		**LIMONE PASTA AMORDIFRUTTA PUREA - BARATTOLO GIUSO** **Imballaggio:** Kg 3,5x2 pz. Provenienza Calabria, colore giallo dorato, sapore fresco ed acidulo.	●	●	


Dulca
Qualità e servizio per dolci emozioni

Frutta secca

LA FRUTTA SECCA È UN INGREDIENTE PREZIOSO, RICCO DI NUTRIENTI E CAPACE DI AGGIUNGERE CONSISTENZA, SAPORE E VALORE NUTRIZIONALE A OGNI PREPARAZIONE. SELEZIONATA PER QUALITÀ E RESA, È PERFETTA PER IMPASTI, DECORAZIONI O COME TOCCO FINALE IN DOLCI E PRODOTTI DA FORNO, UNENDO BENESSERE E TRADIZIONE IN OGNI MORSO.

Cod.		Articolo	vegan		
		MANDORLE INTERE GREZZE			
002226		**MANDORLE GREZZE BARI 34/36 BACKEUROP** Imballaggio: Kg 1x10 pz.		●	●
011824		**MANDORLE SCATOLA GREZZE BARI 34/36 BACKEUROP** Imballaggio: Kg 5		●	●
002225		**MANDORLE GREZZE BARI 37/38 BACKEUROP** Imballaggio: Kg 1x10 pz.		●	●
011823		**MANDORLE SCATOLA GREZZE BARI 37/38 BACKEUROP** Imballaggio: Kg 5		●	●
		MANDORLE INTERE PELATE			
002228		**MANDORLE PELATE BARI 34/36 CHIAROLLA** Imballaggio: Kg 1x10 pz.		●	●
012873		**MANDORLE SCATOLA PELATE BARI 34/36 CHIAROLLA** Imballaggio: Kg 5		●	●
002227		**MANDORLE PELATE BARI 37/38 BACKEUROP** Imballaggio: Kg 1x10 pz.		●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		MANDORLE INTERE PELATE			
002218		**MANDORLE SCATOLA PELATE BARI 37/38 BACKEUROP** Imballaggio: Kg 5		●	●
002169		**MANDORLE PELATE CALIFORNIA CHIAROLLA** Imballaggio: Kg 10		●	●
		MANDORLE, SPECIALITÀ E GRANELLE			
010452		**MANDORLE AFFETTATE BARI BACKEUROP** Imballaggio: Kg 1x10 pz.		●	●
010448		**MANDORLE AFFETTATE SCATOLA BARI 0.7/0.9 CHIAROLLA** Imballaggio: Kg 5		●	●
010451		**MANDORLE BASTONCINI BARI CHIAROLLA** Imballaggio: Kg 1x10 pz.		●	●
015667		**MANDORLE BASTONCINI SCATOLA MIDI BARI CHIAROLLA** Imballaggio: Kg 5		●	●
010450		**MANDORLE FARINA FINE PELATE CHIAROLLA** Imballaggio: Kg 1x10 pz.		●	●
017983		**MANDORLE FARINA SCATOLA EXTRA FINE CHIAROLLA** Imballaggio: Kg 5		●	●
002257		**MANDORLA PRALINATA BACKEUROP** Imballaggio: Kg 2x2 pz. Mandorle 50% pralinate con provenienza Spagna / California.		●	●

Cod.	Articolo	vegan		
	PASTE DI MANDORLA			
002255 	**PERSIPANE "K" VINTAGE BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 12,5 Pasta grezza concentrata di armelline (64% inclusa acqua) e zuccheri (36%).	●	●	●
002272 	**MANDORLA PASTA PRONT PETITFOUR MASTERLINE** **Imballaggio:** Kg 6 Pasta Petit Fours è un prodotto a base di pasta di mandorle, zucchero ed albume d'uovo, già pronto per l'utilizzo, senza lavorazioni intermedie. Facile e veloce consente di ottenere una grande varietà di dolci.		●	●
002263 	**MARZAPANE DA MODELLARE CRESCO** **Imballaggio:** Kg 1x5 pz. Marzapane con 35% di mandorle da modellare per lavorazioni da crudo. Ideale per modellaggio ma anche per copertura di torte e dolci tipici.	●	●	●
	NOCCIOLE			
002239 	**NOCCIOLE TOSTATI CUNESI EXTRA PIEMONTE IGP DULCA** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Nocciole della varietà "tonda Gentile Trilobata" provenienti da noccioleti iscritti all'albo corilicolo con riconoscimentio dell'indicazione Geografica Protetta nocciola del Piemonte.		●	●
014786 	**NOCCIOLE TOSTATE ESTERO BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 2 Nocciole tostate principalmente di origine turca.		●	●
002302 	**GRANELLA NOCCIOLA TRILOBATA PIEMONTE IGP DULCA** **Imballaggio:** Kg 2x5 pz. Nocciole della varietà "tonda Gentile Trilobata" provenienti da noccioleti iscritti all'albo corilicolo con riconoscimentio dell'indicazione Geografica Protetta nocciola del Piemonte.		●	●
014787 	**GRANELLA DI NOCCIOLE ESTERO BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 2 Nocciole principalmente di origine turca tostate ed in seguito ridotte in granella.		●	●
002259 	**GRANELLA NOCCIOLA PRALINATA BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 2 Granella di nocciola pralinata al 50% con provenienza Italia / Turchia / Cile.		●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		NOCCIOLE			
015533		**FARINA NOCCIOLA TOSTATA PIEMONTE IGP DULCA** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Farina di nocciole della varietà "Tonda Gentile Trilobata" provenienti da noccioletti iscritti all'albo corilicolo con riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta Noccioleti dal Piemonte.		●	●
		NOCI			
002277		**NOCI MANUZZI FRUTTA SECCA** **Imballaggio:** Kg 1x5 pz. Noci sgusciate. Da usare tal quale o come ingrediente in preparazioni dolci o salate. Provenienza USA.		●	●
016995		**NOCI CILENE TIPO "A" EXTRA LIGHT BAREA** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Gherilli di noci crude con provenienza Cile.		●	●
018362		**NOCI TIPO "A" CHIAROLLA MEZZE CHIAROLLA** **Imballaggio:** Kg 1 Noci sgusciate fragranti e aromatiche con provenienza extra UE.		●	●
018988		**NOCI TIPO B 1/4 ORIGINE EU BAREA** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Gherilli di noci crude con provenienza Moldavia/Ucraina.		●	●
		PINOLI			
002252		**PINOLI MEDITERRANEI PRIMA SCELTA BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Pinoli di origine Tunisina.		●	●
		PISTACCHI			
014431		**PISTACCHI SGUSCIATI USA MANUZZI FRUTTA SECCA** **Imballaggio:** Kg 0,5x12 pz. Pistacchi sgusciati. Da usare tal quale o come ingrediente in preparazioni dolci o salate. Provenienza USA.		●	●
018105		**PISTACCHIO GRANELLA S.G.A. SRL** **Imballaggio:** Kg 0,5x16 pz. Granella di pistacchio da usare tal quale o come ingrediente in preparazioni dolci o salate.		●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		ARACHIDI			
002240		**GRANELLA ARACHIDE TOSTATA BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 2 Granella di arachidi tostata. Provenienza arachidi Argentina / Brasile.		●	●
018018		**ARACHIDI TOSTATE E SALATE SOTTOVUOTO MANUZZI FRUTTA SECCA** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Arachidi pelate, tostate e salate, da usare tal quale o come ingrediente in preparazioni dolci o salate.		●	●
016727		**ARACHIDI PRALINATE SALATE LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 2x6 pz. Arachidi pelate, tostate e salate, da usare tal quale o come ingrediente in preparazioni dolci o salate.		●	●
		UVA SULTANINA			
018393		**UVA AUSTRALIANA 6 CORONE SUNBEAM** **Imballaggio:** Kg 14 Uva sultanina/sunmuscats essicata al naturale proveniente da grappoli d'uva selezionati, puliti, lavati, processati attraverso passaggio in laser scan e metal detector. Trattata esternamente con olio vegetale di girasole (0,5%) per evitare che gli acini si attacchino tra loro. Provenienza: Australia.		●	●
002276		**UVA SULTANINA TURCA N. 9 MANUZZI FRUTTA SECCA** **Imballaggio:** Kg 1 Uvetta essicata sultanina. Provenienza Turchia.		●	●
018640		**UVA SULTANINA RPC AMBROSIO I.D.A.V.** **Imballaggio:** Kg 10 Uva sultanina con provenienza Cina.	●	●	●
015736		**UVA SULTANINA JUMBO N. 11 BAREA** **Imballaggio:** Kg 10 Uva sultanina con provenienza Turchia.		●	●
		FICHI			
002156		**FICHI SECCHI CUBETTI BAREA IMEX** **Imballaggio:** Kg 10 Fichi secchi e farina di riso per spolvero (max 5%). Origine Turchia.		●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		FRUTTA-VERDURA LIOFILIZZATA ESSICCATA			
016021		**LIMONE GRATTUGIATO VANINI SANDRO** **Imballaggio:** Kg 1x4 pz. Scorza di limone grattugiata.		•	•




Dulca
Qualità e servizio per dolci creazioni

Composte di frutta con pezzi

LE COMPOSTE DI FRUTTA CON PEZZI CONSERVANO TUTTA LA BONTÀ DELLA FRUTTA LAVORATA DELICATAMENTE, MANTENENDONE LA CONSISTENZA E L'AROMA NATURALE. RICCHE, CORPOSE E PIENE DI GUSTO, SONO IDEALI PER FARCITURE, DESSERT AL CUCCHIAIO O COME INGREDIENTE CREATIVO IN PASTICCERIA, DOVE LA FRUTTA SI VEDE... E SI SENTE.

Cod.		Articolo	vegan		
		COMPOSTE DI FRUTTA CON PEZZI			
012038		**MELA FRUTTA CON FRUTTA VERDE BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 5,5 Farcitura di frutta di prima qualità a base del 90% di mele Jonagold (di cui 56% a cubetti 10x10), per la farcitura di torte e paste lievitate o la decorazione di dolci, gelati e dessert. Stabile in cottura e surgelazione.	●	●	●
011974		**MELA VERDE FARCITURA 1080 SENNA** **Imballaggio:** Kg 2,7x6 pz. Si caratterizzano per l'elevata percentuale di frutta (min. 70%) e il sapore naturale. Resistenti alla cottura e al congelamento. Ideale per la farcitura di pasta danese, pasta sfoglia, strudel e crostate ma anche per farcire e decorare torte, tronchi e dessert.	●	●	●
012036		**FRUTTI DI BOSCO FRUTTA CON FRUTTA BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 6 Farcitura di frutta di prima qualità a base del 70% di frutti di bosco, per la farcitura di torte e paste lievitate o la decorazione di dolci, gelati e dessert. Stabile in cottura e surgelazione.	●	●	●
012037		**LIMONE FRUTTA CON FRUTTA BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 6 Crema al limone pronta all'uso per farcitura e forno.	●	●	●
012809		**FRAGOLA FARCITURA SENNA** **Imballaggio:** Kg 2,7x3 pz. Si caratterizzano per l'elevata percentuale di frutta (min. 70%) e il sapore naturale. Resistenti alla cottura e al congelamento. Ideale per la farcitura di pasta danese, pasta sfoglia, strudel e crostate ma anche per farcire e decorare torte, tronchi e dessert.	●	●	●
012817		**PERA FARCITURA SENNA** **Imballaggio:** Kg 2,7x6 pz. Si caratterizzano per l'elevata percentuale di frutta (min. 70%) e il sapore naturale. Resistenti alla cottura e al congelamento. Ideale per la farcitura di pasta danese, pasta sfoglia, strudel e crostate ma anche per farcire e decorare torte, tronchi e dessert.	●	●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		COMPOSTE DI FRUTTA CON PEZZI			
012843		**CILIEGIA FARCITURA BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 2,7x4 pz. Si caratterizzano per l'elevata percentuale di frutta (min. 70%) e il sapore naturale. Resistenti alla cottura e al congelamento. Ideale per la farcitura di pasta danese, pasta sfoglia, strudel e crostate ma anche per farcire e decorare torte, tronchi e dessert.	●	●	●
		CONFETTURE E MARMELLATE			
015410		**CILIEGIA CONFETTURA 60% SINE MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 2,4 Confettura extra ciliegia da forno 60% di frutta. Ideale per crostate, farciture, abbinamento ai formaggi e colazioni.	●	●	●
015743		**ARANCIA NAVEL CONFETTURA GIUSO** **Imballaggio:** Kg 1,65x4 pz. 50% di arance varietà Navel e basso grado zuccherino. Struttura morbida, ricca di pezzi di scorza.	●	●	
016765		**LAMPONI CONFETTURA EXTRA CLASSICA GIUSO** **Imballaggio:** Kg 3,5 50% di lamponi varietà Willamette ed elevato grado zuccherino. Struttura densa, sapore equilibrato tra la nota acidula e quella matura del frutto.	●	●	


Dulca
Qualità e servizio per dolci creazioni

Passate

LE PASSATE DI FRUTTA SONO PREPARAZIONI LISCE E OMOGENEE, OTTENUTE DA FRUTTA SELEZIONATA E LAVORATA DELICATAMENTE PER CONSERVARNE SAPORE, COLORE E PROPRIETÀ NATURALI. PERFETTE PER MOUSSE, GELATI, CREME E FARCITURE, OFFRONO UNA BASE VERSATILE E DI QUALITÀ PER ESALTARE OGNI CREAZIONE CON GUSTO AUTENTICO E NATURALE.

Cod.		Articolo	vegan		
		PASSATE			
001862		**ALBICOCCA PASSATA FARCITURA T/F TANTA FRUTTA 35% BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 12,5 Preparato di albicocca al 35% per pasticceria "multiuso".		●	●
001861		**ALBICOCCA PASSATA "HAVANA" MULTIUSO 35% BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 12,5 Preparato pastorizzato di albicocca 35% ideale come farcitura ante-forno.			
013092		**ALBICOCCA VIVAFIL PASSATA 35% PURATOS** **Imballaggio:** Kg 13 Vivafil Albicocca 35% è una farcitura con il 35% di frutta; la struttura cremosa la rende spatolabile e ideale per l'uso con sac-à-poche. Utilizzabile pre e post cottura, resta stabile e mantiene gusto e aspetto.		●	●
018657		**ALBICOCCA PASSATA MULTIUSO 35% DARBO** **Imballaggio:** Kg 13,3 Semilavorato di albicocca 35% con consistenza passata. Cremosa e delicata. Gusto intenso di frutta. Ottima per crostate, occhi di bue, come anche per la farcitura di croissant e krapfen.		●	●
018148		**ALBICCOCA PASSATA 45% DARBO** **Imballaggio:** Kg 5 Semilavorato di albicocca 45% con consistenza passata. Cremosa e delicata. Gusto intenso di frutta. Ottima per crostate, occhi di bue, come anche per la farcitura di croissant e krapfen.		●	●
017025		**ALBICOCCA PASSATA MULTIUSO 45% DARBO** **Imballaggio:** Kg 5 Semilavorato di albicocca 45% con consistenza passata. Cremosa e delicata. Gusto intenso di frutta. Ottima per crostate, occhi di bue, come anche per la farcitura di croissant e krapfen.		●	●
017026		**ALBICOCCA PASSATA DA FORNO 45% DARBO** **Imballaggio:** Kg 13,3 Semilavorato di albicocca 45% con consistenza passata. Cremosa e delicata. Gusto intenso di frutta. Ottima per crostate, occhi di bue, come anche per la farcitura di croissant e krapfen.		●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		PASSATE			
015404		**ALBICOCCA VIVAFIL PASSATA 50% PURATOS** **Imballaggio:** Kg 13 Passata multiuso dal gusto intenso, con il 50% di albicocche italiane. Nuova ricetta più cremosa, facilmente spatolabile e ideale per sac-à-poche. Adatta sia ante che post forno. Senza anidride solforosa. Prodotta in Italia.		●	●
014553		**ALBICOCCA PASSATA SPECIAL ITALIA 50% ITALCANDITI - VITALFOOD** **Imballaggio:** Kg 6x2 pz. Preparato pastorizzato a base di abicocca 50% per prodotti da forno. Ideale per l'utilizzo come farcitura ante-forno.			
018934		**ARANCIA LIMONE PASSATA SPECIAL 50% ITALCANDITI - VITALFOOD** **Imballaggio:** Kg 6x2 pz. Preparato pastorizzato di limone 50% ideale come farcitura ante-forno.			
017531		**ALBICOCCA PASSATA ORO UNICA 50% GIUSO** **Imballaggio:** Kg 6,5x2 pz. Con albicocche di origine Italia (50% di frutta). Colore arancio chiaro, sapore leggermente acidulo.	●	●	
001932		**ALBICOCCA PASSATA FORNO 40% MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 12,5 Preparato di albicocca (40%) per pasticceria da forno.	●	●	●
001931		**ALBICOCCA PASSATA DELIZIA ORO 70% MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 6 Semilavorato all'albicocca al 70% di frutta, ideale per la farcitura pre e post forno.	●	●	●
012828		**FRUTTI BOSCO VIVAFIL PASSATA 35% PURATOS** **Imballaggio:** Kg 5 Vivafil Frutti di Bosco 35% è una passata multiuso con il 35% di frutta. Cremosa, spatolabile, ideale per sac-à-poche. Adatta sia prima che dopo la cottura. Senza anidride solforosa. Prodotta in Italia, con percentuale di frutta certificata DNV-GL.	●	●	●
017024		**FRUTTI DI BOSCO PASSATA 45% DARBO** **Imballaggio:** Kg 5 Semilavorato di frutti di bosco con pezzi ideale sia per cottura in forno che per la farcitura a freddo. Ottima stabilità in cottura. Consigliata per crostate, fagottini, cestini frutta.		●	●
001946		**SOTTOBOSCO PASSATA FRUTTI DI BOSCO 45% MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 6 Preparato di frutti di bosco 45% in proporzione variabile per pasticceria da forno.	●	●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		PASSATE			
017532		**FRUTTI DI BOSCO UNICA PASSATA 50%** **GIUSO** **Imballaggio:** Kg 6,5x2 pz. Con frutti di bosco (lamponi, more e mirtilli) e fragole (50% di frutta). Colore rosso scuro, sapore fresco con sfumature di lampone.		●	
001947		**FRUTTI DI BOSCO 4 STAGIONI 35%** **MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 12,5 pz. Passata multiuso al gusto di frutti di bosco pre e post forno, sviluppata specialmente per industrie e grandi laboratori. Frutta 35% in proporzione variabile.	●	●	●
010412		**FRUTTI DI BOSCO PASSATA CHEF PROFESSIONAL 50%** **MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 2x4 pz. Preparato ai frutti di bosco con il 50% di frutta, studiato per l'uso in forno. Estremamente stabile in cottura, ideale come farcitura. Pensato per hotel con pasticceria interna, piccoli laboratori e appassionati.	●	●	●
018661		**LAMPONI PASSATA 35%** **DARBO** **Imballaggio:** Kg 13,3 Semilavorato di lamponi 35% con consistenza passata. Cremosa e delicata. Gusto intenso di frutta. Ottima per crostate, occhi di bue, come anche per la farcitura di croissant e krapfen.		●	●
017029		**LAMPONE PASSATA 45%** **DARBO** **Imballaggio:** Kg 5 Semilavorato di lampone 45% con consistenza passata. Cremosa e delicata. Gusto intenso di frutta. Ottima per crostate, occhi di bue, come anche per la farcitura di croissant e krapfen.		●	●
010413		**LAMPONE PASSATA CHEF PROFESSIONAL 50%** **MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 2x4 pz. Preparato al lampone con il 50% di frutta, ideale per l'uso in forno. Stabile in cottura e perfetto come farcitura. Pensato per hotel, piccoli laboratori e appassionati di pasticceria.	●	●	●
018419		**LAMPONE SPECIAL 50 PASSATA 50%** **ITALCANDITI - VITALFOOD** **Imballaggio:** Kg 6,2 pz. Preparato pastorizzato a base di lampone 50% per prodotti da forno. Ideale per l'utilizzo come farcitura ante-forno.		●	●
001954		**MIRTILLO NERO PASSATA 35%** **MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 6 Preparato di mirtillo nero (35%) per pasticceria da forno.	●	●	●
017032		**MIRTILLI NERI PASSATA 45%** **DARBO** **Imballaggio:** Kg 5 Semilavorato di mirtilli neri 45% con consistenza passata. Cremosa e delicata. Gusto intenso di frutta. Ottima per crostate, occhi di bue, come anche per la farcitura di croissant e krapfen.		●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		PASSATE			
001955		**MORA PASSATA 40%** **MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 6 Preparato di mora (40%) per pasticceria da forno.	●	●	●
017662		**MORA PASSATA UNICA 35%** **GIUSO** **Imballaggio:** Kg 6,5x2 pz. Con more (35% di frutta). Colore nero brillante, sapore intenso di mora matura. Priva di conservanti.		●	●
001949		**CILIEGIA 4 STAGIONI 35%** **MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 12,5 Passata multiuso al gusto di ciliegia pre e post forno, sviluppata specialmente per industrie e grandi laboratori. Frutta 35%.	●	●	●
001939		**CILIEGIA PASSATA 55%** **MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 6 Preparato di ciliegie per pasticceria da forno.	●	●	●
017663		**CILIEGIA UNICA PASSATA 50%** **GIUSO** **Imballaggio:** Kg 6,5x2 pz. Con ciliegie di origine Italia (50% di frutta). Colore rosso intenso, sapore intenso di ciliegia matura.		●	●
014191		**CILIEGIA VIVAFIL PASSATA 35%** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 7 Vivafil Ciliegia 35% è una passata multiuso con il 35% di ciliegie, dalla consistenza cremosa e spatolabile, ideale anche per sac-à-poche. Perfetta sia ante che post forno, è senza anidride solforosa e prodotta in Italia con frutta certificata DNV-GL.		●	●
014551		**CILIEGIA PASSATA 40%** **ITALCANDITI - VITALFOOD** **Imballaggio:** Kg 6 Preparato pastorizzato a base di ciliegia 40% per prodotti da forno. Ideale per l'utilizzo come farcitura ante-forno.		●	●
017030		**CILIEGIA PASSATA 45%** **DARBO** **Imballaggio:** Kg 5 Semilavorato di ciliegia 45% con consistenza passata. Cremosa e delicata. Gusto intenso di frutta. Ottima per crostate, occhi di bue, come anche per la farcitura di croissant e krapfen.		●	●
017671		**PESCA PASSATA 45%** **DARBO** **Imballaggio:** Kg 5 Semilavorato di pesca 45% con consistenza passata. Cremosa e delicata. Gusto intenso di frutta. Ottima per crostate, occhi di bue, come anche per la farcitura di croissant e krapfen.		●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		PASSATE			
015487		**PESCA E BASILICO PASSATA CHEF PROFESSIONAL 50%** **MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 2 Preparato di alta qualità con 50% di frutta, per l'utilizzo in forno. Estremamente stabile alla cottura e ottimo come farcitura. Sviluppato specialmente per hotel con produzione di pasticceria interna, piccoli laboratori professionali.	●	●	●
001937		**ARANCIA FORNO PASSATA 35%** **MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 6 Preparato di arance dolci (35%) e scorze (3%) per pasticceria da forno.	●	●	●
015486		**ARANCIA E ZENZERO PASSATA CHEF PROFESSIONAL 35%** **MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 2 Passata multiuso al gusto di ciliegia pre e post forno, sviluppata specialmente per industrie e grandi laboratori. Frutta 35%.	●	●	●
001944		**FRAGOLA PASSATA 35%** **MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 6 Passata multiuso al gusto di frutti di bosco pre e post forno, sviluppata specialmente per industrie e grandi laboratori. Frutta 35% in proprorzione variabile.	●	●	●
017028		**FRAGOLA PASSATA 45%** **DARBO** **Imballaggio:** Kg 5 Semilavorato di fragole 45% con consistenza passata. Cremosa e delicata. Gusto intenso di frutta. Ottima per crostate, occhi di bue, come anche per la farcitura di croissant e krapfen.		●	●
018992		**PRUNELLATA 180x100 gr 45%** **MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 12,5 Semilavorato di lampone 45% con consistenza passata. Cremosa e delicata. Gusto intenso di frutta. Ottima per crostate, occhi di bue, come anche per la farcitura di croissant e krapfen.	●	●	●
001919		**PRUNELLATA 50%** **GIUSO** **Imballaggio:** Kg 6,5x2 pz. Preparato alle prugne con il 50% di frutta, ideale per l'uso in forno. Stabile in cottura e perfetto come farcitura. Pensato per hotel, piccoli laboratori e appassionati di pasticceria.	●	●	
018656		**PRUNELLATA PASSATA 120x100 gr 120%** **DARBO** **Imballaggio:** Kg 13,3 Preparato pastorizzato a base di prugne 50% per prodotti da forno. Ideale per l'utilizzo come farcitura ante-forno.		●	●
018658		**FRUTTI ROSSI PASSATA 35%** **DARBO** **Imballaggio:** Kg 13,3 Semilavorato di frutti di bosco con pezzi. Ideale sia per cottura in forno che per la farcitura a freddo. Ottima stabilità in cottura. Consigliata per crostate, fagottini, cestini frutta.		●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		PASSATE			
001962		**VISCIOLE PREPARATO 55% MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 6 Preparato di visciole (55%) per pasticceria da forno.	●	●	●
002134		**MARRONI CREMA GIUSO** **Imballaggio:** Kg 6,5x2 pz. 45% di marroni italiani, gradevole aromatizzazione di vaniglia. Priva di conservanti.	●	●	
018418		**PERA SPECIAL PASSATA 50% ITALCANDITI - VITALFOOD** **Imballaggio:** Kg 6x2 pz. Preparato pastorizzato a base di pera 50% per prodotti da forno. Ideale per l'utilizzo come farcitura ante-forno.		●	●
001930		**MISTA ROSSA PASSATA SCURA 35% MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 6 Preparato di più frutti (mele, prugne, albicocche, fragole, ciliegie, lamponi) per pasticceria da forno.	●	●	●
001952		**MIELE DA FORNO 35% MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 6 Preparato al miele (35%) per pasticceria da forno.	●	●	●
001950		**LIMONE PASSATA 35% MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 6 Preparato di limone con scorze (40% di cui scorze 5%) per pasticceria da forno.	●	●	●
001942		**FICHI PASSATA 40% MENZ & GASSER** **Imballaggio:** Kg 6 Preparato di fichi (40%) per pasticceria da forno.	●	●	●

Gelatine

LE GELATINE SONO FONDAMENTALI PER DONARE LUCENTEZZA, CONSERVARE FRESCHEZZA E VALORIZZARE L'ASPETTO DI TORTE, FRUTTA E DESSERT. DISPONIBILI IN DIVERSE FORME — NEUTRE, COLORATE, SPRAY O IN FOGLI - OFFRONO SOLUZIONI VERSATILI PER RIFINIRE LE PREPARAZIONI CON ELEGANZA, STABILITÀ E UN TOCCO DI BRILLANTEZZA IN PIÙ.



Cod.		Articolo	vegan		
		GELATINA A CALDO			
002025		**GELATINA HARMONY NEUTRA A CALDO PURATOS** **Imballaggio:** Kg 14 Harmony Classic Neutra è una gelatina neutra concentrata per la finitura di torte alla frutta e prodotti da forno; può essere aromatizzata.	●	●	●
011816		**GELATINA HARMONY BRIANT ALBICOCCA A CALDO PURATOS** **Imballaggio:** Kg 14 Harmony Classic Briant è una gelatina concentrata all'albicocca per la finitura di torte alla frutta e prodotti da forno; il suo utilizzo ti permette di aggiungere lucentezza al prodotto finito mantenendone al contempo la freschezza.	●	●	●
017577		**GELATINA ALBICOCCA A CALDO GIUSO** **Imballaggio:** Kg 6,5x2 pz. Semilavorato per pasticceria al gusto albicocca per brillantare, gelatinare e conservare torte e paste di frutta.	●	●	
018630		**KIDDY GELATINA NEUTRA A CALDO KOMPLET ITALIA** **Imballaggio:** Kg 7 Gelatina concentrata neutra ad alta resa.	●	●	●
002022		**BELNAP ALBICOCCA KOMPLET** **Imballaggio:** Kg 7 Gelatina concentrata a caldo per pasticceria. Diluizione ideale 50% - 70%, consistenza pastosa, gelifica immediatamente durante le applicazioni, eccellente brillantezza, incomparabile stabilità. Non fuoriesce nè penetra nell'impasto. Stabile alla surgelazione.		●	●
		GELATINA A FREDDO			
018820		**MIROIR PLUS GLASSAGE NEUTRA A FREDDO PURATOS** **Imballaggio:** Kg 8 È una glassa neutra pronta all'uso, ideale per superfici tonde o verticali. Si applica a caldo (38-42°C) e garantisce un effetto a specchio lucido e stabile a tutte le temperature di conservazione ed esposizione, sia positive che negative.	●	●	●
002028		**GELATINA MIROIR A FREDDO PURATOS** **Imballaggio:** Kg 5 Miroir Neutre è una glassa neutra pronta all'uso pensata per decorare superfici piane; utilizzata su bavaresi, semifreddi o torte gelato crea uno splendente effetto a specchio.	●	●	
003006		**GELOGLASS GELATINA A FREDDO PREGEL SPA** **Imballaggio:** Kg 1,2x6 pz. Gelatina in pasta fluida a freddo per ottenere decorazioni a specchio sulla superficie delle torte e per conferire brillantezza alla frutta, anche a temperatura negativa.	●	●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		GELATINA IN FOGLI IN FORME			
002031		**GELATINA FOGLI ORO** **ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 1x20 pz. Gelificante di origine animale. Ideale in pasticceria per addensare creme, per la preparazione di dolci al cucchiaio ma anche per preparazioni salate.		●	
		GELATINA IN POLVERE			
001989		**GELATINA POLVERE** **ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 0,5 Gelificante di origine animale in polvere. Ideale per preparare mousse, bavarese, panna cotta, budini e cheesecake.		●	
		GELATINA IN PERLE CHELLIES			
002004		**GELATINA PERLE CHELLIES ROSSE** **CRESCO** **Imballaggio:** Kg 2x4 pz. Perle di diametro 13/14 mm in gel per decorazione di frollini, biscotteria, petit fours, plum cake, torte ecc. Si utilizzano ante cottura, non induriscono durante la cottura, resistono alla congelazione.		●	●
		GELATINA SPRAY			
002027		**GELATINA HARMONY SPRAY NEUTRA** **PURATOS** **Imballaggio:** Kg 12 Harmony Ready Neutra è una gelatina neutra pronta all'uso destinata a macchine spray. Preparazione a caldo e a freddo. Di facile impiego e particolarmente pratica, non ottura gli ugelli neanche dopo lungo impiego.	●	●	●


Dulca
Qualità e servizio per dolci momenti

Frutta sciroppata

LA FRUTTA SCIROPPATA CONSERVA INTATTO IL SAPORE AUTENTICO DELLA FRUTTA, GRAZIE A UN DELICATO SCIROPPO CHE NE PROTEGGE CONSISTENZA, COLORE E AROMA. IDEALE PER FARCITURE, DECORAZIONI O IMPASTI, È UNA SOLUZIONE PRATICA E VERSATILE CHE UNISCE COMODITÀ, LUNGA CONSERVAZIONE E QUALITÀ ARTIGIANALE, OFFRENDO GUSTO TUTTO L'ANNO.

Cod.		Articolo	vegan		
		FRUTTA SCIROPPATA			
014190		**CILIEGE DA COCKTAIL CON GAMBO AMBROSIO** **Imballaggio:** Kg 0,75x6 pz. Prodotto attraverso canditura lenta di ciliegie con gambo snocciolate e calibrate di pasta dura senza macchie ed imperfezioni. Nella canditura viene usato sciroppo aromatizzato al maraschino. Ideale nella preparazione di cocktail e aperitivi.	●	●	
017536		**AMARENA ALLO SCIROPPO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 3,5x2pz. Salsa per decorazione al gusto di amarena (55%).		●	
017670		**AMARENA PASTICERIA/GELATERIA 18/20 FABBRI 1905** **Imballaggio:** Kg 3,2x6 pz. Amarena in sciroppo con calibro 18-20, ideale per decorare coppette, coni, tartellette e mignon. Conosciuta per la tipica croccantezza dei frutti, morbida polpa e sapore originale e distintivo.		●	●
017412		**AMARENA SGOCCIOLATA INTERA 16/18 FABBRI 1905** **Imballaggio:** Kg 1,85x3 pz. Amarena Fabbri Sgocciolata si caratterizza per l'assenza dello sciroppo di conservazione. Viene utilizzata dai professionisti in quelle preparazioni ove non sia richiesto lo sciroppo zuccherino.		●	●
003562		**ANANAS SCIROPPATO 10 FETTE AMBROSIO I.D.A.V.** **Imballaggio:** Kg 0,560x24 pz. 10 fette di ananas sciroppate.	●	●	●
003571		**ANANAS SCIROPPATO MIGNON 33 FETTE AMBROSIO I.D.A.V.** **Imballaggio:** Kg 0,830x12 pz. 33 fette di anans sciroppate.	●	●	●
003568		**PERE A COPPE SCIROPPATE AMBROSIO I.D.A.V.** **Imballaggio:** Kg 0,82x12 pz. Pere Williams pelate, detorsolate, tagliate a metà e confezionate in sciroppo zuccherino.	●	●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		FRUTTA SCIROPPATA			
003570		**PESCHE ALLO SCIROPPO AMBROSIO I.D.A.V.** **Imballaggio:** Kg 1x12 pz. Pesche pelate, snocciolate, tagliate a metà e confezionate in sciroppo zuccherino.	●	●	●
003410		**AMARENA FRUTTA 20/22 SCIROPPATA AMBROSIO I.D.A.V.** **Imballaggio:** Kg 5x4 pz. Prodotto ottenuto attraverso un sistema di canditura "lenta" di amarene sgambate, snocciolate, sane e mature senza macchie e imperfezioni.		●	
		FRUTTA SOTTO LIQUORE			
014505		**CILIEGIE AL MARASCHINO SPIRITUALS GIUSO** **Imballaggio:** Kg 2,75x2 pz. Ciliegie selezionate semicandite in un'infusione alcolica aromatizzata. Piacevole croccantezza e gusto armonico e deciso del distillato di marasca.	●	●	●



Conserve, polpe, passate e salse

INGREDIENTI PRATICI E AFFIDABILI, PENSATI PER RISPONDERE ALLE ESIGENZE DI OGNI CUCINA PROFESSIONALE. LA NOSTRA SELEZIONE DI CONSERVE E SALSE È STUDIATA PER SEMPLIFICARE E VELOCIZZARE LE PREPARAZIONI, SENZA MAI SCENDERE A COMPROMESSI SULLA QUALITÀ. CONSERVE DI POMODORO, VERDURE SOTT'OLIO, IN ACETO O IN SALAMOIA, INSIEME A SALSE PRONTE COME MAIONESE E CONDIMENTI, OFFRONO SOLUZIONI VERSATILI E FUNZIONALI PER IL SETTORE HO.RE.CA. E LA RISTORAZIONE ORGANIZZATA. PRODOTTI IDEALI PER ASSICURARE GUSTO, CONSISTENZA E STANDARD ELEVATI NELLE PREPARAZIONI DI OGNI GIORNO.

Conserve di pomodoro

LE CONSERVE DI POMODORO SONO UN INGREDIENTE FONDAMENTALE NELLE CUCINE PROFESSIONALI, IDEALI PER GARANTIRE CONTINUITÀ, SAPORE E RESA IN OGNI PREPARAZIONE. DALLA PASSATA ALLA POLPA, FINO AI PELATI, SELEZIONIAMO SOLO PRODOTTI AD ALTA CONCENTRAZIONE E DI ELEVATA QUALITÀ, PENSATI PER RISPONDERE ALLE ESIGENZE DI CHI LAVORA OGNI GIORNO CON GUSTO, PRECISIONE E RITMO.



Cod.		Articolo	vegan		
		POLPE			
002341		**POMODORO GRANDE SUPER PIZZA POLPA FINE ARDITA RODOLFI** **Imballaggio:** Kg 4,05 Polpa di pomodori freschi, sani e maturi finemente triturata e leggermente evaporata.	●	●	●
017240		**POMODORO PICCOLO SUPER PIZZA POLPA FINE ARDITA RODOLFI** **Imballaggio:** Kg 3x6 pz. Polpa di pomodori freschi, sani e maturi finemente triturata e leggermente evaporata.	●	●	●
016355		**CUBETTI DI POMODORO SICA** **Imballaggio:** Kg 2,5x6 pz. Prodotto pastorizzato di pomodori pelati maturi ed interi con aggiunta di succo di pomodoro. Origine Italia.	●	●	●
002358		**POLPA DI POMODORO FINE 4,1 SICA** **Imballaggio:** Kg 5x3 pz. Costituita da una miscela pastorizzata di pomodori maturi estrusi in finissimi pezzi e succo di pomodoro. Origine Italia.	●	●	●
014210		**POLPA DI POMODORO FINE BAG/BOX CON TAPPO SICA** **Imballaggio:** Kg 10 Costituita da una miscela pastorizzata di pomodori maturi estrusi in finissimi pezzi e succo di pomodoro. Origine Italia.	●	●	●
017098		**POLPA DI POMODORO IN PEZZETTI BOX ARDITA RODOLFI** **Imballaggio:** Kg 10 Polpa di pomodori freschi, sani e maturi finemente triturata e leggermente evaporata. Origine Italia.	●	●	●
		POMODORI PELATI			
010559		**POMODORI PELATI INTERI SICA** **Imballaggio:** Kg 2,5x6 pz. Prodotto pastorizzato di pomodori pelati maturi ed interi con aggiunta di succo di pomodoro. Origine Italia.	●	●	●

Sott'olio, aceto, acqua o sale

I PRODOTTI SOTT'OLIO, SOTT'ACETO, IN ACQUA O IN SALAMOIA SONO PREZIOSI ALLEATI IN CUCINA, CAPACI DI PRESERVARE AL MEGLIO IL SAPORE E LA CONSISTENZA DEGLI INGREDIENTI. DALLE VERDURE CROCCANTI AI CAPPERI E AI SOTTOLI PIÙ GUSTOSI, OGNI REFERENZA È SELEZIONATA PER GARANTIRE QUALITÀ, PRATICITÀ E AUTENTICITÀ, ARRICCHENDO OGNI PIATTO CON UN TOCCO DI TRADIZIONE E SAPORE GENUINO.



Cod.		Articolo	vegan		
		OLIVE SPAGNA			
017090		**OLIVE LARGE VERDI DENOCCIOLATE** **BAREA IMEX** **Imballaggio:** Kg 2,5x4 pz. Provenienza olive Grecia.		●	●
012879		**OLIVE VERDI DENOCCIOLATE 28/32** **SCELTA ORO** **Imballaggio:** Kg 2x3 pz. Olive verdi denocciolate ottime per gli aperitivi e la pasticceria salata, per guarnire pizze e focacce ma anche per arricchire sughi e insalate.		●	●
009954		**OLIVE NERE DENOCCIOLATE 28/32** **SCELTA ORO** **Imballaggio:** Kg 2x3 pz. Olive nere denocciolate ottime per gli aperitivi e la pasticceria salata, per guarnire pizze e focacce ma anche per arricchire sughi e insalate.		●	●
009956		**OLIVE VERDI RONDELLE** **SCELTA ORO** **Imballaggio:** Kg 2x3 pz. Olive verdi tagliate a rondelle, ideali per guarnire pizze, focacce e bruschette. Ottime per arricchiere sughi e insalate.		●	●
009957		**OLIVE NERE RONDELLE** **SCELTA ORO** **Imballaggio:** Kg 2x3 pz. Olive nere tagliate a rondelle, ideali per guarnire pizze, focacce e bruschette. Ottime per arricchiere sughi e insalate.		●	●
		SOTTO ACQUA AL NATURALE			
016852		**CIPOLLE BIANCHE A FETTE DEGA** **DEGA** **Imballaggio:** Kg 2,5x6 pz. Cipolle bianche affettate, scottate e conservate al naturale. Ideali per farcire panini e focacce. Ottime anche per condire pizze.		●	●
016854		**PATATE A FETTE DEGA** **DEGA** **Imballaggio:** Kg 2,6x6 pz. Patate pelate e tagliate a fette, conservate al naturale. Ideale per la preparazione di focacce, perfette da passare nel forno o in padella.		●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		SOTTO OLIO			
018986		**MISTO FUNGHI TRIFOLATI CON PORCINI** **NOVA** **Imballaggio:** Kg 0,78 Funghi in proporzione variabile 72%.		●	●
018641		**FUNGHI TRIFOLATI IN OLIO CHAMPIGNONS** **NOVA** **Imballaggio:** Kg 1,7x6 pz. Conserva di funghi prataioli coltivati trifolati in olio di semi di girasole.		●	●
018642		**CARCIOFINI SPICCHI OLIO PREMIUM** **NOVA** **Imballaggio:** Kg 1,7x6 pz. Spicchi di carciofo in olio di semi di girasole.		●	●
018800		**FRIARIELLI IN VASO** **NOVA** **Imballaggio:** Kg 0,950x6 pz. Friarielli conservati in olio di semi di girasole.		●	●
018801		**CAPPERI SOTTO SALE** **NOVA** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz. Capperi conservati sotto sale. Ideali per insaporire ogni pietanza in cucina.		●	●
018841		**DELIZIE DI VERDURE CON OLIO** **NOVA** **Imballaggio:** Kg 1,7x6 pz. Ortaggi in proporzione variabile 48%.		●	●
016862		**POMODORINI SEMISECCHI** **DEGA** **Imballaggio:** Kg 0,750x6 pz. Pomodorini rossi tagliati a metà, conditi con olio e spezie. Ideali nella pasticceria salata e finger food, ottime per guarnire a fine cottura pizze e bruschette.		●	●
002388		**TONNO ALL'OLIO D'OLIVA** **MARYSOL** **Imballaggio:** Kg 1,73x6 pz. Tonno tagliato in segmenti trasversali in olio di oliva.		●	●
016053		**TRANCI DI TONNO ALL'OLIO D'OLIVA** **CALLIPO** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz. Tonno di prima scelta, caratterizzato da carne tenera, compatta e magra.		●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		SOTTO OLIO			
014279		**TONNO ALL'OLIO DI SEMI DI GIRARASOLE OROMARE** **Imballaggio:** Kg 1,732x6 pz. Tonno tagliato in segmenti trasversali in olio di semi di girasole.		●	●
011831		**TONNO ROSSO PINNE GIALLE IN OLIO DI GIRASOLE BAYMAR** **Imballaggio:** Kg 1x16 pz. Tonno pinne gialle (95%) in busta, all'olio di girasole. Origine Equador.		●	●
014280		**TONNO BUSTA IN OLIO DI GIRARASOLE AMATI** **Imballaggio:** Kg 3x5 pz. Tonno in busta tagliato in segmenti trasversali e parti di tonno in olio di semi di girasole.		●	●
014501		**TONNO VERDE IN OLIO DI GIRASOLE BAYMAR** **Imballaggio:** Kg 1X16 pz. 95% di tonno in olio di girasole in busta. Origine Equador.		●	●
017654		**TONNO IN OLIO GIRASOLE BAYMAR** **Imballaggio:** Kg 1x16 pz. Tonno in busta. Peso sgocciolato 950 g. Origine Equador.		●	●
016788		**ACCIUGHE FILETTI IN VASO DI VETRO DEGA** **Imballaggio:** gr 680x6 pz. Acciughe a filetti, conservati in olio di semi di girasole. Ideali da servire tal quali o su crostini; ottimi per realizzare primi e secondi piatti come per guarnire pizze e insalate gourmet.		●	●
018608		**GRANO COTTO X PASTIERA D'AMICO** **Imballaggio:** gr. 580x8 pz. Nasce per la preparazione del dolce tipico campano "la pastiera napoletana". Il prodotto può essere utilizzato anche per altre svariate ricette dal dolce al salato, in particolare per la preparazione di polpette e insalate.			●

Salse

LE NOSTRE SALSE, DALLA MAIONESE CLASSICA ALLE PREPARAZIONI PIÙ RICCHE COME L'INSALATA CAPRICCIOSA O LA SALSA AI FUNGHI, SONO PENSATE PER OFFRIRE GUSTO AUTENTICO E CONSISTENZA PERFETTA. IDEALI PER ARRICCHIRE PIATTI E CONTORNI CON PRATICITÀ E QUALITÀ COSTANTE, SONO UN SUPPORTO INDISPENSABILE NELLE CUCINE PROFESSIONALI.



Cod.		Articolo	vegan		
		MAIONESE			
002405		**MAIONESE CHIARA SENNA** **Imballaggio:** Kg 5 Maionese studiata per tramezzini e preparazioni gastronomiche. Conserva a lungo il suo colore chiaro e ha una consistenza compatta anche dopo l'unione con altri ingredienti.		●	●
013196		**MAIONESE 25% SENNA** **Imballaggio:** Kg 5 Maionese con 25% di grassi. Adatto come decorazione e per accompagnare panini, fritture, piatti caldi e freddi. Base universale per salse, per marinate, o per preparati alimentari per spalmare su panini.		●	●
016239		**MAIONESE TRADIZIONE 40% SENNA** **Imballaggio:** Kg 5 Maionese con 40% di grassi. La maionese si presta a diversi tipi di condimento, soprattutto a guarnire pesce, carne, verdura, tartine, per spalmare tramezzini, e piatti freddi da buffet. Ben adatto anche per insalate e salse a base di maionese.		●	●
002404		**MAIONESE 50% SENNA** **Imballaggio:** Kg 5 Sapore raffinato con un fresco gusto al limone. Adatta per diversi tipi di condimento come anche per insalate e salse.		●	●
		SALSE CONSERVATE			
017137		**INSALATA CAPRICCIOSA SALSANATURA** **Imballaggio:** gr 960x4 pz. Insalata compatta e cremosa con verdure "croccanti" dal sapore agrodolce.		●	●
017138		**SALSA CARCIOFI SALSANATURA** **Imballaggio:** gr 960x4 pz. Salsa con carciofi 16%.		●	●
017140		**SALSA FUNGHI SALSANATURA** **Imballaggio:** gr 960x4 pz. Salsa con funghi 19%.		●	●
017141		**SALSA RUCOLA GRANA SALSANATURA** **Imballaggio:** gr 960x4 pz. Salsa con rucola 5,2% e grana padano 4,8%.		●	



Bagne, coloranti e aromi

PER ESALTARE GUSTO, COLORE E CREATIVITÀ IN OGNI PREPARAZIONE. AROMI, BAGNE E COLORANTI – IN POLVERE O LIQUIDI – OFFRONO INFINITE POSSIBILITÀ PER PERSONALIZZARE IMPASTI, FARCITURE E DECORAZIONI, DONANDO INTENSITÀ DI SAPORE, VIVACITÀ CROMATICA E UNICITÀ. INGREDIENTI VERSATILI E AFFIDABILI, PENSATI PER PASTICCERIE, LABORATORI ARTIGIANALI E PROFESSIONISTI CHE PUNTANO SU PRECISIONE, ESPRESSIVITÀ E RISULTATI SEMPRE COERENTI.




Dulca
Qualità e servizio per adulti e grandi

Bagne

LE BAGNE, ALCOLICHE E ANALCOLICHE, SONO L'INGREDIENTE SEGRETO PER ESALTARE SAPORE, MORBIDEZZA E AROMA DI TORTE E DOLCI DA FORNO. GRAZIE ALLA NOSTRA SELEZIONE DI ALTA QUALITÀ, OGNI PREPARAZIONE RISULTA EQUILIBRATA E PROFUMATA, PERMETTENDO DI ARRICCHIRE DESSERT E PASTICCERIA CON GUSTO COSTANTE E RISULTATI SEMPRE PERFETTI.

Cod.		Articolo	vegan		
		BAGNE SENZA ALCOL			
001152		**TROPICAL FRUTTA BAGNA NO ALCOL** **VALBRUNA** **Imballaggio:** LT 2 È uno sciroppo doppiamente concentrato a base di infusi e succhi di banana, ananas, fragola, mango e papaia. Dal gusto intenso ma delicato, è ideale per inzuppare dolci per bambini e per aromatizzare basi neutre in gelateria.		●	●
001155		**VANIGLIA BAGNA SCIROPPO NO ALCOL** **VALBRUNA** **Imballaggio:** LT 2 È uno sciroppo concentrato ottenuto dall'infusione di bacche di vaniglia importate direttamente da Tahiti. Il gusto dolce e vellutato della vaniglia lo rende un ingrediente ideale per aromatizzare prodotti a forno, creme e basi in gelateria.		●	●
		BAGNE ALCOLICHE FINO 17°			
015000		**JAMAIQUE RHUM 14°** **CAMEL** **Imballaggio:** LT 1 Preparazione aromatica con acquavite di canna.		●	●
001121		**MARSALA SECCA LIQUORE 17°** **SPERONI MARSALA** **Imballaggio:** LT 1 Vino da dessert, ottimo ingrediente di cucina, pasticceria e gelateria, si accompagna bene a dolci secchi.		●	●
		BAGNE ALCOLICHE DA 18-28°			
001112		**ALCHERMES 18°** **MAJOR DISTILLERIA** **Imballaggio:** LT 2 Liquore rosso gusto alchermes 18° vol.		●	●
016797		**ALCHERMES SPRINT LIQUORE 21°** **DUE TIGLI** **Imballaggio:** LT 2 Liquore gusto alchermes 21° vol.			

Cod.		Articolo	vegan		
		BAGNE ALCOLICHE DA 18-28°			
016798		**MANDORLA AMARA LIQUORE 21° DUE TIGLI** **Imballaggio:** LT 2 Liquore gusto mandorla amara 21% vol.			
017432		**ALCHERMES BIANCO 21° MAJOR DISTILLERIA** **Imballaggio:** LT 2 Liquore trasparente al gusto alchermes 21° vol.		●	●
		BAGNE ALCOLICHE DA 35-40°			
001111		**ANICE 40° MAJOR DISTILLERIA** **Imballaggio:** LT 2 Bagna caratterizzata dal tipico aroma di anice.		●	●
001132		**ANICE FORTE 40° VALBRUNA** **Imballaggio:** LT 2 Bagna dall'inconfondibile e piacevole aroma tipico di anice. Dalle note fragranti e delicate.		●	●
017317		**FANTASIA CREOLA LIQUOERE RHUM 35° MAJOR DISTILLERIA** **Imballaggio:** LT 2 Bagna a base di rhum selezionato, offre note di canna da zucchero e spezie, perfetto da gustare liscio o nei cocktail.		●	●
017318		**FANTASIA CREOLA SCURA LIQUORE RHUM 35° MAJOR DISTILLERIA** **Imballaggio:** LT 2 Bevanda a base di rhum da gustare liscia o nei cocktail.		●	●
		BAGNE ALCOLICHE 70°			
001124		**CUBANO BIANCO 70° VALBRUNA** **Imballaggio:** LT 2 Accompagna bene dolci secchi.		●	●
001141		**CUBANO SCURO 70° VALBRUNA** **Imballaggio:** LT 2 Il Cubano è una miscela di rhum 100% giamaicani, arricchita con aromi naturali e affinata in botti di legno. Il risultato è un prodotto aromatico ed equilibrato, ideale puro per aromatizzare creme o diluito per inzuppare dolci.		●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		BAGNE ALCOLICHE 70°			
001126		**CUBABÀ 70° VALBRUNA** **Imballaggio:** LT 2 Cubabà è una miscela dei migliori rhum, invecchiati in botti di rovere, che gli conferiscono un deciso colore ambrato, un sapore forte, corposo ed armonicamente profumato. Ideale per inzuppare i babà.		●	●
001125		**LIQUORE GIALLO 70° VALBRUNA** **Imballaggio:** LT 2 Il Giallo è un distillato ottenuto dall'infusione e macerazione di erbe come cardamomo, coriandolo, angelica, cannella, menta e ireos. Ha un gusto tipico ed è ideale per la pasticceria classica e per aromatizzare creme pasticcere.		●	●
001134		**GRANDORANGE 70° VALBRUNA** **Imballaggio:** LT 2 È ottenuto da infusi di scorze di arancio amaro, olio di neroli, vaniglia bourbon e petit grain, lavorati con spremitura a freddo. Il suo gusto dolceamaro lo rende ideale come bagna per dolci al cioccolato, semifreddi, mousse, e puro a 70° per creme e pralineria.		●	●
001146		**MARASCHINO 70° VALBRUNA** **Imballaggio:** LT 2 È un distillato di marasche selezionate, arricchito con olio di rosa e invecchiato a lungo in fusti di frassino, mantenendo trasparenza e aroma delicato. Ideale puro per aromatizzare creme o diluito per torte alla frutta, bavaresi e charlotte.		●	●
001154		**VANIGLIA NATURALE BOURBON 70° VALBRUNA** **Imballaggio:** LT 2 Specialità Valbruna ottenuta da bacche di vaniglia di Tahiti lavorate artigianalmente e infuse a lungo in alcol per creare una tintura pregiata. Ideale per aromatizzare crema pasticcera, inzuppature, impasti di pasticceria secca e in gelateria.		●	●

Colori

LA NOSTRA GAMMA DI COLORANTI, IN POLVERE, LIQUIDI E SPRAY, È STUDIATA PER OFFRIRE TONALITÀ BRILLANTI E COSTANTI, PERFETTE PER ESALTARE L'ESTETICA DI OGNI PRODOTTO DA FORNO, DOLCE O DECORAZIONE. FORMULATI PER GARANTIRE STABILITÀ E SICUREZZA, SONO LA SCELTA IDEALE PER CHI VUOLE DARE UN TOCCO DISTINTIVO E PROFESSIONALE ALLE PROPRIE CREAZIONI.



Cod.		Articolo	vegan		
		COLORI IN POLVERE			
001005		**COLORE POLVERE GIALLO UOVO** **COVE** **Imballaggio:** gr 100 Colorante idrosolubile in polvere. Gusto neutro.	●	●	●
001011		**COLORE POLVERE GIALLO LIMONE** **COVE** **Imballaggio:** gr 100 Colorante idrosolubile in polvere. Gusto neutro.	●	●	●
001008		**COLORE POLVERE ROSSO** **COVE** **Imballaggio:** gr 100 Colorante idrosolubile in polvere. Gusto neutro.	●	●	●
001009		**COLORE POLVERE AZZURO** **COVE** **Imballaggio:** gr 100 Colorante idrosolubile in polvere. Gusto neutro.	●	●	●
001010		**COLORE POLVERE BIANCO** **COVE** **Imballaggio:** gr 100 Colorante idrosolubile in polvere. Gusto neutro.	●	●	●
001052		**COLORE POLVERE VERDE** **COVE** **Imballaggio:** gr 100 Colorante idrosolubile in polvere. Gusto neutro.	●	●	●
001012		**COLORE POLVERE NERO** **COVE** **Imballaggio:** gr 100 Colorante idrosolubile in polvere. Gusto neutro.	●	●	●
017595		**COLORE ORO POLVERE** **COVE** **Imballaggio:** gr 20 Colorante in polvere effetto perlato.	●	●	●
009917		**NERO CARBONE VEGETALE** **NALDONI MOLINO** **Imballaggio:** gr 100 Carbone attivo con un'elavata capacità di assorbimento.	●		

Cod.		Articolo	vegan		
		COLORI LIQUIDI			
001016		**COLORE LIQUIDO NERO** **COVE** **Imballaggio:** gr 200 Colorante idrosolubile liquido filtrato e pastorizzato. Formula bilanciata per l'aerografo. Utilizzo per colorazione della panna, creme, gelatine e qualsiasi soluzione acquosa.	●	●	●
001018		**COLORE LIQUIDO ROSA** **COVE** **Imballaggio:** gr 200 Colorante idrosolubile liquido filtrato e pastorizzato. Formula bilanciata per l'aerografo. Utilizzo per colorazione della panna, creme, gelatine e qualsiasi soluzione acquosa.	●	●	●
001019		**COLORE LIQUIDO ROSSO** **COVE** **Imballaggio:** gr 150 Colorante idrosolubile liquido filtrato e pastorizzato. Formula bilanciata per l'aerografo. Utilizzo per colorazione della panna, creme, gelatine e qualsiasi soluzione acquosa.	●	●	●
001021		**COLORE LIQUIDO GIALLO LIMONE** **COVE** **Imballaggio:** gr 150 Colorante idrosolubile liquido filtrato e pastorizzato. Formula bilanciata per l'aerografo. Utilizzo per colorazione della panna, creme, gelatine e qualsiasi soluzione acquosa.	●	●	●
001026		**COLORE LIQUIDO GIALLO UOVO** **COVE** **Imballaggio:** gr 150 Colorante idrosolubile liquido filtrato e pastorizzato. Formula bilanciata per l'aerografo. Utilizzo per colorazione della panna, creme, gelatine e qualsiasi soluzione acquosa.	●	●	●
001024		**COLORE LIQUIDO BLU** **COVE** **Imballaggio:** gr 150 Colorante idrosolubile liquido filtrato e pastorizzato. Formula bilanciata per l'aerografo. Utilizzo per colorazione della panna, creme, gelatine e qualsiasi soluzione acquosa.	●	●	●
001025		**COLORE LIQUIDO VIOLA** **COVE** **Imballaggio:** gr 200 Colorante idrosolubile liquido filtrato e pastorizzato. Formula bilanciata per l'aerografo. Utilizzo per colorazione della panna, creme, gelatine e qualsiasi soluzione acquosa.	●	●	●
001015		**COLORE LIQUIDO VERDE** **COVE** **Imballaggio:** gr 150 Colorante idrosolubile liquido filtrato e pastorizzato. Formula bilanciata per l'aerografo. Utilizzo per colorazione della panna, creme, gelatine e qualsiasi soluzione acquosa.	●	●	●
001051		**COLORE VERDE LIPOSOLUBILE** **COVE** **Imballaggio:** gr 150 Colorante verde liposolubile in oli vegetali. Gusto neutro. Ideale per colorazione della massa del cioccolato, del surrogato, delle creme al burro e del burro di cacao.	●	●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		COLORI LIQUIDI			
001048		**COLORE ROSSO LIPOSOLUBILE COVE** **Imballaggio:** gr 150 Colorante rosso liposolubile in oli vegetali. Gusto neutro. Ideale per colorazione della massa del cioccolato, del surrogato, delle creme al burro e del burro di cacao.	●	●	●
		COLORI IN SPRAY			
001029		**COLORE SPRAY ROSSO PASTELLO COVE** **Imballaggio:** ml 100 Colorante in spray effetto pastello. Si consiglia per colorazione in superficie di panna, creme, pralines, semifreddi, cioccolato, paste modellabili, cioccolato plastico, marzapane e isomalto.	●	●	●
001072		**COLORE SPRAY AZZURRO PASTELLO VIA DELLE ARTI** **Imballaggio:** gr 250x12 pz. Spray effetto opaco, ideale per la colorazione di superficie come: pasta di zucchero, pastigliaggio, pasta di mandorle, cialda, cioccolato.	●	●	●
001087		**COLORE SPRAY GIALLO PASTELLO VIA DELLE ARTI** **Imballaggio:** gr 250x12 pz. Spray effetto opaco, ideale per la colorazione di superficie come: pasta di zucchero, pastigliaggio, pasta di mandorle, cialda, cioccolato.	●	●	●
001099		**COLORE SPRAY ROSA PASTELLO VIA DELLE ARTI** **Imballaggio:** gr 250x12 pz. Spray effetto opaco, ideale per la colorazione di superficie come: pasta di zucchero, pastigliaggio, pasta di mandorle, cialda, cioccolato.	●	●	●
001103		**COLORE SPRAY ROSSO PASTELLO VIA DELLE ARTI** **Imballaggio:** gr 250x12 pz. Spray effetto opaco, ideale per la colorazione di superficie come: pasta di zucchero, pastigliaggio, pasta di mandorle, cialda, cioccolato.	●	●	●
001108		**COLORE SPRAY VERDE PASTELLO VIA DELLE ARTI** **Imballaggio:** gr 250x12 pz. Spray effetto opaco, ideale per la colorazione di superficie come: pasta di zucchero, pastigliaggio, pasta di mandorle, cialda, cioccolato.	●	●	●
001098		**COLORE SPRAY ROSA PERLATO VIA DELLE ARTI** **Imballaggio:** gr 250x12 pz. Spray effetto perlato, ideale per la colorazione di superfici come: pasta di zucchero, pastigliaggio, pasta di mandorle, cialda, cioccolato, biscotti.	●	●	●
001062		**COLORE SPRAY ARGENTO PERLATO VIA DELLE ARTI** **Imballaggio:** gr 250x12 pz. Spray effetto perlato, ideale per la colorazione di superfici come: pasta di zucchero, pastigliaggio, pasta di mandorle, cialda, cioccolato, biscotti.	●	●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		COLORI IN SPRAY			
001071		**COLORE SPRAY AZZURO PERLATO VIA DELLE ARTI** **Imballaggio:** gr 250x12 pz. Spray effetto perlato, ideale per la colorazione di superfici come: pasta di zucchero, pastigliaggio, pasta di mandorle, cialda, cioccolato, biscotti.	●	●	●
001080		**COLORE SPRAY BRONZO PERLATO VIA DELLE ARTI** **Imballaggio:** gr 250x12 pz. Spray effetto perlato, ideale per la colorazione di superfici come: pasta di zucchero, pastigliaggio, pasta di mandorle, cialda, cioccolato, biscotti.	●	●	●
001095		**COLORE SPRAY ORO PERLATO VIA DELLE ARTI** **Imballaggio:** gr 250x12 pz. Spray effetto perlato, ideale per la colorazione di superfici come: pasta di zucchero, pastigliaggio, pasta di mandorle, cialda, cioccolato, biscotti.	●	●	●
001102		**COLORE SPRAY ROSSO PERLATO VIA DELLE ARTI** **Imballaggio:** gr 250x12 pz. Spray effetto perlato, ideale per la colorazione di superfici come: pasta di zucchero, pastigliaggio, pasta di mandorle, cialda, cioccolato, biscotti.	●	●	●
013259		**COLORE SPRAY ROSSO VELLUTO DEKORIS** **Imballaggio:** ml 400 Prodotto per la decorazioni di semifreddi, gelati e mousse.		●	
013260		**COLORE SPRAY GIALLO VELLUTO DEKORIS** **Imballaggio:** ml 400 Prodotto per la decorazioni di semifreddi, gelati e mousse.		●	
014058		**COLORE SPRAY BIANCO VELLUTO DEKORIS** **Imballaggio:** ml 400 Prodotto per la decorazioni di semifreddi, gelati e mousse.		●	


Dulca

Aromi

LA NOSTRA SELEZIONE DI AROMI NATURALI E CONCENTRATI OFFRE PROFUMI INTENSI E GENUINI, CAPACI DI VALORIZZARE OGNI PREPARAZIONE DOLCIARIA E SALATA. DAL LIMONE ALL'ARANCIA, DALLA MANDORLA ALLA VANIGLIA PREGIATA, SONO PENSATI PER I PROFESSIONISTI CHE CERCANO QUALITÀ, PUREZZA E RISULTATI COSTANTI IN CUCINA.

Cod.		Articolo	vegan		
		AROMI IN PASTA O LIQUIDI			
000836		**LIMONE NATURALE AROMA CRESCO** **Imballaggio:** Kg 1x4 pz. Aroma in emulsione da usare in pasticceria per aromatizzare impasti, biscotteria, creme, lievitati, Pan di Spagna ecc. Resiste alla cottura e alla congelazione.		●	●
000860		**LIMONE AROMA NATURALE SENNA** **Imballaggio:** Kg 1 Questo aroma è facilmente dosabile grazie alla sua composizione in pasta, resiste alla cottura e al congelamento. Si caratterizza per il suo sapore straordinario e l'ottima resa anche in piccole dosi. È ideale per paste, impasti e farciture.	●	●	●
014991		**LIMONE SICILIA AROMA 100% NATURALE CAMEL** **Imballaggio:** LT 1x6 pz Prodotto con l'olio essenziale di limoni di Sicilia.		●	●
000858		**ARANCIA AROMA NATURALE SENNA** **Imballaggio:** Kg 1 Questo aroma è facilmente dosabile grazie alla sua composizione in pasta, resiste alla cottura e al congelamento. Si caratterizza per il suo sapore straordinario e l'ottima resa anche in piccole dosi. È ideale per paste, impasti e farciture.		●	●
014989		**ARANCIA AROMA 100% NATURALE CAMEL** **Imballaggio:** LT 1x6 pz. Prodotto con l'olio essenziale di arance di Sicilia.		●	●
000859		**BURRO AROMA NATURALE SENNA** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz. Questo aroma è facilmente dosabile grazie alla sua composizione in pasta, resiste alla cottura e al congelamento. Si caratterizza per il suo sapore straordinario e l'ottima resa anche in piccole dosi. È ideale per paste, impasti e farciture.	●	●	●
000862		**PANETTONE & CROISSANT AROMA SENNA** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz. Questo aroma è facilmente dosabile grazie alla sua composizione in pasta, resiste alla cottura e al congelamento. Si caratterizza per il suo sapore straordinario e l'ottima resa anche in piccole dosi. È ideale per paste, impasti e farciture.	●	●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		AROMI IN PASTA O LIQUIDI			
014992		**GRAN FORNO AROMA 100% NATURALE** **CAMEL** **Imballaggio:** LT 1x6 pz. Prodotto con l'olio essenziale (origine Sicilia), destinato all'uso professionale di pasticceria, ristorazione e gelateria.		●	●
000838		**MANDORLA AROMA NATURALE** **CRESCO** **Imballaggio:** Kg 1x4 pz. Aroma in emulsione da usare in pasticceria per aromatizzare impasti, biscotteria, creme, lievitati, Pan di Spagna ecc. Resiste alla cottura e alla congelazione.		●	●
000863		**VANIGLIA AROMA NATURALE** **SENNA** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz. Questo aroma è facilmente dosabile grazie alla sua composizione in pasta, resiste alla cottura e al congelamento. Si caratterizza per il suo sapore straordinario e l'ottima resa anche in piccole dosi. È ideale per paste, impasti e farciture.	●	●	●
014990		**VANIGLIA AROMA 100% NATURALE** **CAMEL** **Imballaggio:** LT 1x6 pz Destinato all'uso professionale di pasticceria, ristorazione e gelateria.		●	●
016264		**VANIGLIA ESTRATTO CON SEMI** **PROVA** **Imballaggio:** LT 0,25x6 pz. Estratto liquido di vaniglia Tahiti con semi.			●
		VANIGLIA NATURALE			
016258		**VANIGLIA BACCHE SOTTOVUOTO MADAGASCAR** **PROVA** **Imballaggio:** Kg 0,25 Vaniglia in bacche. Provenienza Madagascar. Qualità gourmet.		●	●
016259		**VANIGLIA BACCHE 5 PEZZI MADAGASCAR** **PROVA** **Imballaggio:** gr 20 5 Baccelli di vaniglia Bourbon in tubo di vetro. Provenienza Madagascar. Qualità gourmet. Senza OGM e senza ionizzazione.		●	●
		VANILLINA			
014835		**VANILLINA PURA 100%** **BACK EUROP** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Vanillina ottenuta per sintesi chimica (eco-friendly process), appartiene alla categoria "natural identici" ovvero aromi di sintesi che riproducono molecole esistenti in natura. l prodotto è idoneo al consumo da parte dei vegetariani e dei vegani.	●		
016266		**VANIGLIA POLVERE** **PROVA** **Imballaggio:** Kg 0,05x10 pz. Polvere di vaniglia del Madagascar.		●	●



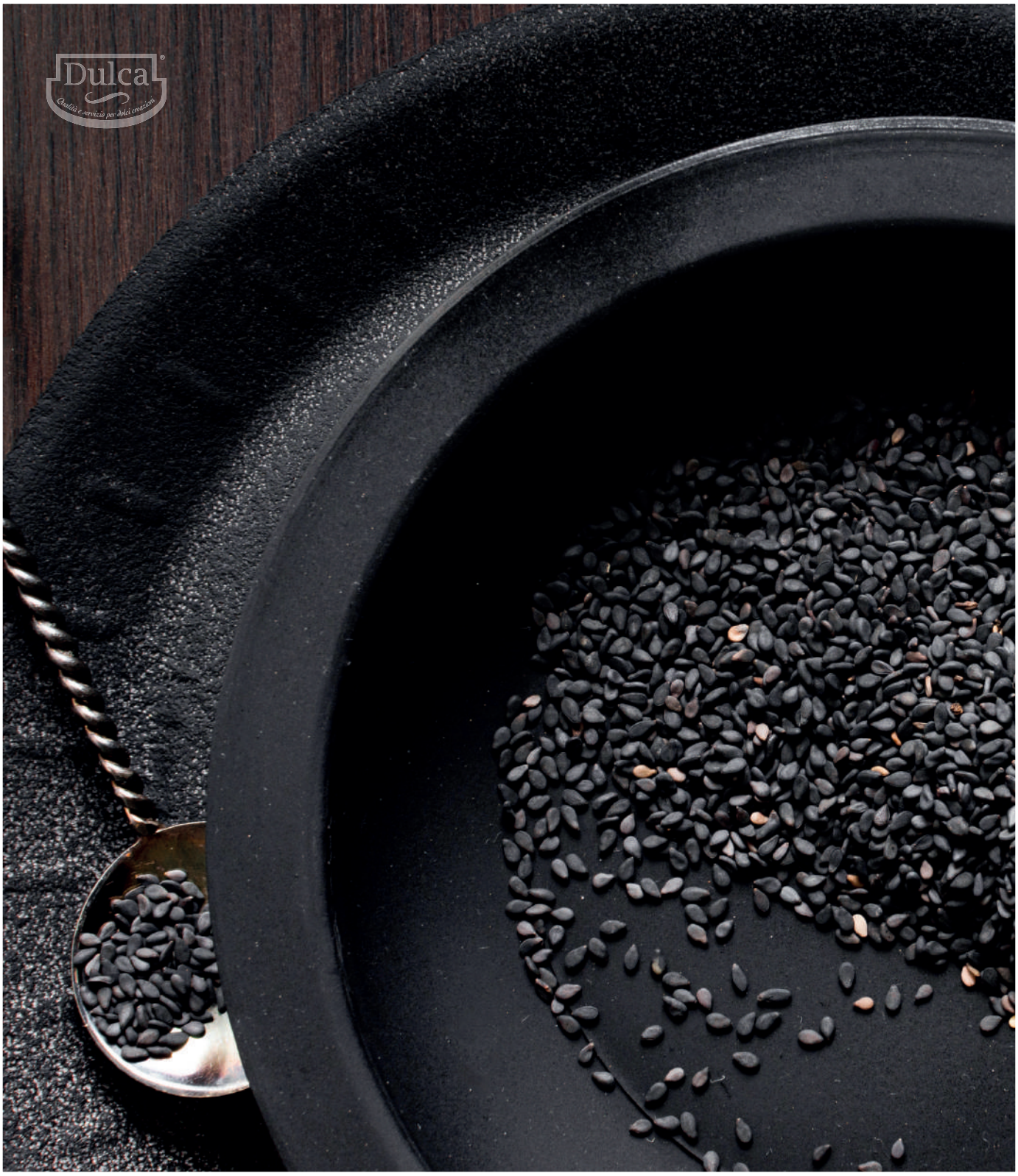


Semi e spezie

I SEMI E LE SPEZIE SONO PICCOLI MA POTENTI ALLEATI IN CUCINA, CAPACI DI DONARE PROFUMO, COLORE E CARATTERE A OGNI PREPARAZIONE. DALLE NOTE DELICATE DEI SEMI PIÙ COMUNI AI SENTORI INTENSI DELLE SPEZIE SELEZIONATE, LA NOSTRA GAMMA DI ALTA QUALITÀ GARANTISCE SAPORI AUTENTICI E COSTANTI, VALORIZZANDO OGNI PIATTO CON EQUILIBRIO, PRECISIONE E CREATIVITÀ.

Semi

I NOSTRI SEMI, DAL SESAMO AI PIÙ DIVERSI AROMI DELLA NATURA, SONO UN INGREDIENTE PREZIOSO PER ARRICCHIRE OGNI PREPARAZIONE CON TEXTURE CROCCANTE E NOTE DI GUSTO UNICHE. IDEALI PER PANIFICAZIONE, PASTICCERIA E PIATTI SALATI, OFFRONO QUALITÀ COSTANTE E FACILITÀ D'USO, DIVENTANDO UN ELEMENTO DISTINTIVO NELLE CUCINE PROFESSIONALI.



Cod.		Articolo	vegan		
		SEMI VARI			
009730		**SESAMO NATURALE L'IMPERO DEL SOLE** **Imballaggio:** Kg 1x25 pz.	●	●	●
017121		**SEMI DI SESAMO NATURALE BAREA** **Imballaggio:** Kg 5x4 pz.	●		●
002290		**SESAMO DECORTICATO L'IMPERO DEL SOLE** **Imballaggio:** Kg 5	●	●	●
002288		**SEMI DI PAPAVERO L'IMPERO DEL SOLE** **Imballaggio:** Kg 1x25 pz.	●	●	●
002286		**SEMI DI GIRASOLE L'IMPERO DEL SOLE** **Imballaggio:** Kg 1x5 pz.	●	●	●
017131		**SEMI DI ZUCCA PRADA** **Imballaggio:** Kg 1		●	●
010455		**SEMI DI LINO L'IMPERO DEL SOLE** **Imballaggio:** Kg 1x20 pz.	●	●	●
002297		**ANICE IN SEMI L'IMPERO DEL SOLE** **Imballaggio:** Kg 1x20 pz.	●	●	●


Dulca
Qualità e servizio per dolci creazioni

Spezie

LE NOSTRE SPEZIE PORTANO IN CUCINA PROFUMI INTENSI E SAPORI AUTENTICI. DALLA DOLCEZZA DELLA CANNELLA ALLA VIVACITÀ DEL PEPE, OGNI MISCELA ARRICCHISCE LE PREPARAZIONI CON CARATTERE E PERSONALITÀ. PERFETTE PER PIATTI SALATI, DOLCI O PREPARAZIONI GOURMET, GARANTISCONO QUALITÀ COSTANTE E MASSIMA RESA AROMATICA, DIVENTANDO UN ALLEATO ESSENZIALE NELLE CUCINE PROFESSIONALI.

Cod.		Articolo	vegan		
		SPEZIE			
002294		**ORIGANO IN FOGLIE** **L'IMPERO DEL SOLE** **Imballaggio:** Kg 1x15 pz.	●	●	●
009733		**ROSMARINO FOGLIE** **L'IMPERO DEL SOLE** **Imballaggio:** Kg 1x15 pz.	●	●	●
009946		**CIPOLLA ESSICCATA** **L'IMPERO DEL SOLE** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz.	●	●	●
002300		**PEPE NERO IN POLVERE** **L'IMPERO DEL SOLE** **Imballaggio:** Kg 1x20 pz.	●	●	●
017130		**CURCUMA** **PRADA** **Imballaggio:** Kg 1		●	●
018297		**CANNELLA IN POLVERE** **PRADA** **Imballaggio:** Kg 1		●	●
018246		**LIQUIRIZIA IN POLVERE AMARELLI** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz.		●	●



Paste concentrate e aromatizzanti

SAPORE INTENSO E VERSATILITÀ SENZA COMPROMESSI IN UNA SELEZIONE DI PASTE, GLASSE E VARIEGATI PENSATI PER ARRICCHIRE E CARATTERIZZARE PREPARAZIONI DOLCI E GELATI. DALLE PASTE CLASSICHE ALLE VARIANTI ALLA FRUTTA, FINO A TOPPING E VARIEGATI, OGNI PRODOTTO GARANTISCE MASSIMA RESA AROMATICA, FACILITÀ D'USO E RISULTATI COSTANTI NEL TEMPO. SOLUZIONI PERFETTE PER LABORATORI DI PASTICCERIA, GELATERIE E PROFESSIONISTI DEL DESSERT CHE CERCANO QUALITÀ E AFFIDABILITÀ IN OGNI CREAZIONE.

Glasse

LE NOSTRE GLASSE SONO STUDIATE PER OFFRIRE UNA COPERTURA LISCIA, LUCIDA E DALL'ASPETTO IMPECCABILE, CAPACE DI VALORIZZARE OGNI DOLCE CON UN TOCCO DI ELEGANZA. FACILI DA APPLICARE E CON OTTIMA ADESIONE, GARANTISCONO STABILITÀ E BRILLANTEZZA, RISPONDENDO ALLE ESIGENZE DELLE CUCINE PROFESSIONALI CHE PUNTANO ALLA PERFEZIONE ESTETICA E AL GUSTO.



Cod.		Articolo	vegan		
		GLASSE GUSTO CLASSICO			
001339		**SUNSET GLAZE PER DORARE PURATOS** **Imballaggio:** LT 1x12 pz. È un sostituto UHT dell'uovo da usare come doratore pronto all'uso; si applica prima della cottura e garantisce colore e brillantezza omogenei ai prodotti. Utilizzabile su lievitati dolci, laminati, viennoiserie, brioches, sandwich, biscotti e impasti salati.	●	●	
000634		**TEGRAL GLASSA PURAGLASS PURATOS** **Imballaggio:** Kg 5 È un mix in polvere per la glassatura di lievitati da forno; ideale per la tradizionale glassa dei dolci da ricorrenza (panettone, colomba...) e per prodotti di uso quotidiano come brioches e panfrutti. Va miscelato con il 60% di albume.			
009900		**DOLCELITE GLASSA B.F.L.** **Imballaggio:** Kg 10 Dolcélite Glassa è un preparato studiato esclusivamente per la glassatura dei prodotti da forno.			
001263		**GLASSATURA GANA SCHOKOBELLA CRESCO** **Imballaggio:** Kg 6 Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura gusto cacao. Adatto anche per ripieni di pralineria, per aromatizzare creme e panna.	●	●	
001311		**GELATINA NEUTRA GLASSA TRASPARENTE A FREDDO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1,5x6 pz. Preparato in pasta per la decorazione di prodotti dolciari al gusto neutro come torte, semifreddi e bignè. Rimane lucido anche a temperatura negativa.		●	
001314		**CIOCCOLATO BIANCO GLASSA SPECCHIO A FREDDO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1,5x6 pz. Preparato in pasta per la decorazione di prodotti dolciari al gusto cioccolato bianco come torte, semifreddi e bignè. Rimane lucido anche a temperatura negativa.		●	
001318		**CIOCCOLATO FONDENTE GLASSA SPECCHIO A FREDDO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1,5x6 pz. Preparato in pasta per la decorazione di prodotti dolciari al gusto cioccolato fondente come torte, semifreddi e bignè. Rimane lucido anche a temperatura negativa.		●	
		GLASSE GUSTO FRUTTA			
001310		**MARACUJA GLASSA SPECCHIO A FREDDO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1,5x6 pz. Preparato in pasta per la decorazione di prodotti dolciari al gusto di maracuja come torte, semifreddi e bignè. Rimane lucido anche a temperatura negativa.		●	

Cod.		Articolo	vegan		
		GLASSE GUSTO FRUTTA			
001319		**FRAGOLA GLASSA SPECCHIO A FREDDO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1,5x6 pz. Preparato in pasta per la decorazione di prodotti dolciari al gusto di fragola come torte, semifreddi e bignè. Rimane lucido anche a temperatura negativa.		●	
001320		**FRUTTI BOSCO GLASSA SPECCHIO A FREDDO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1,5x6 pz. Preparato in pasta per la decorazione di prodotti dolciari al gusto frutti di bosco come torte, semifreddi e bignè. Rimane lucido anche a temperatura negativa.		●	
001321		**LAMPONE GLASSA SPECCHIO A FREDDO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1,5x6 pz. Preparato in pasta per la decorazione di prodotti dolciari al gusto lampone come torte, semifreddi e bignè. Rimane lucido anche a temperatura negativa.		●	
014407		**PISTACCHIO GLASSA SPECCHIO A FREDDO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1,5x6 pz. Preparato in pasta per la decorazione di prodotti dolciari al gusto pistacchio come torte, semifreddi e bignè. Rimane lucido anche a temperatura negativa.		●	



Paste classiche

LE NOSTRE PASTE CLASSICHE, DAI GUSTI INTENSI E AUTENTICI COME NOCCIOLA, PISTACCHIO, CAFFÈ E CIOCCOLATO, RAPPRESENTANO LA BASE PERFETTA PER DARE CARATTERE E PROFONDITÀ A OGNI PREPARAZIONE DOLCIARIA. SELEZIONATE PER QUALITÀ E CONCENTRAZIONE, SONO IDEALI PER PASTICCERIE E CUCINE PROFESSIONALI CHE PUNTANO A RISULTATI ECCELLENTI E CONSISTENTI.

Cod.		Articolo	vegan		
		VARIEGATI GUSTI CLASSICI			
002772		**LOVERIA CLASSICA VARIEGATO** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 5,5x2 pz. Irresistibile crema al gusto di nocciola e cacao per spalmare, farcire, variegare o gustare in purezza.		●	
002898		**LOVERIA CIOCCOLATO BIANCO VARIEGATO** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 5,5x2 pz. Irresistibile crema di cioccolato bianco per spalmare, farcire, variegare o gustare in purezza.		●	
018711		**LOVERIA VEGANA CLASSICA** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 5,5x2 pz. Loveria, la crema cacao e nocciola ora 100% vegetale e Vegan OK. Morbida e intensa, è perfetta per cremini, variegature, farciture, decorazioni o da gustare tal quale. Ottima anche in mantecatura.	●	●	
002899		**LOVERIA CIOCCOLATO FONDENTE** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 5,5x2 pz. Morbida e dal gusto intenso, è perfetta per variegare il gelato, decorare semifreddi, glassare torte, farcire crêpes, guarnire coni e preparare il cremino gelato. Grazie alla sua struttura, può essere gustata tal quale o utilizzata in mantecatura.	●	●	
012072		**LOVERIA CAFFÈ** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 5,5x2 pz. Morbida e dal gusto intenso, è perfetta per variegare il gelato, decorare semifreddi, glassare torte, farcire crêpes, guarnire coni e preparare il cremino gelato. Grazie alla sua struttura, può essere gustata tal quale o utilizzata in mantecatura.		●	
002968		**LOVERIA PISTACCHIO VARIEGATO** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 5,5x2 pz. Irresistibile crema al gusto di pistacchio per spalmare, farcire, variegare o gustare in purezza.		●	
002920		**CIOCCOBISCOTTO VARIEGATO** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Salsa di biscotto e cioccolato ricca di pezzi e finish brillante, ideale per arricchire e decorare creazioni di gelateria e pasticceria. Resta morbida a temperatura negativa pur garantendo una tenuta stabile in vetrina.			

Cod.		Articolo	vegan		
		VARIEGATI GUSTI CLASSICI			
013229		**CHOCO SPECULOOS VARIEGATO** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Salsa choco speculoos ricca di pezzi e finish brillante, ideale per arricchire e decorare creazioni di gelateria e pasticceria. Resta morbida a temperatura negativa pur garantendo una tenuta stabile in vetrina.			
016043		**CARAMELLO AL BURRO SALATO VARIEGATO** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 3,5x2 pz. Salsa al caramello salato ricca di pezzi e finish brillante, ideale per arricchire e decorare creazioni di gelateria e pasticceria. Resta morbida a temperatura negativa pur garantendo una tenuta stabile in vetrina.		●	
018076		**CHOCO POP CORN** **LEAGEL** **Imballaggio:** LT 4x2 pz. Salsa choco popcorn ricca di pezzi e finish brillante, ideale per arricchire e decorare creazioni di gelateria e pasticceria. Resta morbida a temperatura negativa pur garantendo una tenuta stabile in vetrina.		●	
		PASTE CLASSICHE			
001770		**PASTA VANIGLIA "GOLD"** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 3,5 Gusto inconfondibile e raffinato di vaniglia pregiata.	●	●	
002892		**CAFFE` FORTE 20 CONCENTRATO** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 3x4 pz. Prodotto concentrato che rafforza ed esalta il gusto delle creazioni di pasticceria fredda.		●	
003120		**ZUPPA INGLESE** **ELENKA** **Imballaggio:** LT 2,6x6 pz. Estratto finissimo da usare sia nel gelato che nelle torte moderne. Basta una piccola quantità per sprigionare le sue note intense, miste di Alkermes.			
014177		**TORRONCINO PASTA IN BARATTOLO** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 0,9x6 pz. Pasta concentrata gusto torroncino ideale per aromatizzare panna montata, basi per semifreddi e mousse e altre preparazioni di pasticceria.		●	●
015072		**CASSATA SICILIANA** **ELENKA** **Imballaggio:** Kg 5 Grazie alla presenza di ricotta liofilazzata e frutti canditi, conferisce al gelato il vero gusto della Cassata Siciliana con tutto l'aroma caratteristico del dolce tradizionale. Può anche essere utilizzata per la preparazione di torte e dessert semifreddi.			

Cod.		Articolo	vegan		
		PASTE CLASSICHE			
014199		**CROCCANTINO AL RHUM LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1,2x6 pz. Pasta particolarmente concentrata al gusto di croccantino al rhum che può dare sapore alla panna montata, ai semifreddi, alle mousse e a tutte le preparazioni di pasticceria.			
001309		**CREMA DI RISO AL LATTE KOMPLET** **Imballaggio:** Kg 2,5x6 pz. Crema pronta all'uso a base di chicchi di riso cotti in latte intero e zucchero. Senza coloranti né conservanti. Stabile in cottura e surgelazione.		●	
		PASTE DI NOCCIOLA			
001766		**NOCCIOLA ITALIA PASTA LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1,2x6 pz. Pasta concentrata gusto nocciola ideale per aromatizzare panna montata, basi per semifreddi e mousse e altre preparazioni di pasticceria.		●	
010385		**PESTO DI MANDORLA DI AVOLA GOLD LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 3,5 La Linea Gold Leagel rappresenta l'eccellenza della gelateria, unendo materie prime esclusive, tradizione italiana e innovazione. La Pasta Mandorla d'Avola, dolce e delicata, è realizzata con mandorle pregiate del Val di Noto secondo un'antica ricetta, nel rispetto del disciplinare del Consorzio di tutela.	●	●	
009723		**NOCCIOLA PIEMONTE IGP PASTA SCURA BUON GELATO** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Pasta ottenuta da nocciole della varietà "Tonda Gentile Trilobata" provenienti da noccioleti iscritti all'albo corilicolo con riconoscimento IGP Nocciola del Piemonte. Il gusto tipico della nocciola è leggermente più marcato per essere percepito subito al palato.	●	●	●
009933		**NOCCIOLA PIEMONTE IGP PASTA CHIARA BUON GELATO** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Pasta ottenuta da nocciole "Tonda Gentile Trilobata" provenienti da noccioleti iscritti all'albo corilicolo, con riconoscimento IGP Nocciola del Piemonte. Esalta la dolcezza e la delicatezza del gusto tipico piemontese, con un sapore lieve ma persistente.	●	●	●
		PASTE DI PISTACCHIO			
001768		**PESTO DI PISTACCHIO "GOLD" LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 3,5 Gusto inconfondibile e raffinato di pistacchio pregiato.	●	●	
001769		**PISTACCHIO PURO MEDITERRANEO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1,2x6 pz. Pasta concentrata gusto pistacchio mediterraneo ideale per aromatizzare panna montata, basi per semifreddi e mousse e altre preparazioni di pasticceria.		●	

Cod.		Articolo	vegan		
		PASTE DI PISTACCHIO			
018759		**PISTACCHIO PASTA MED BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 3x2 pz. Pasta cremosa, viscosa e fluida ottenuta da pistacchio tostato e macinato con aggiunta di colorante. Può essere utilizzata in barrette di cioccolato, biscotti, gelato, creme spalmabili, torte.		●	●
002528		**PISTACCHIO PASTA MEDITERRANEO BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 3x2 pz. Pasta aromatizzante di pistacchio origine mediterraneo.		●	●
002529		**PISTACCHIO SICILIA PASTA BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 3x2 pz. Pasta cremosa, viscosa e fluida ottenuta da pistacchio tostato e macinato. Origine del frutto Sicilia.		●	●
010386		**PISTACCHIO PREMIUM PASTA LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 3,5x2 pz. Una straordinaria selezione di pistacchi greci per una pasta pura, arricchita con un pizzico di sale che ne esalta il gusto e una punta di clorofilla per un verde brillante. Nei laboratori Leagel, i pistacchi vengono sgusciati, tostati con un processo più intenso, raffinati e racchiusi nella "latta della bontà".		●	
001783		**PANNACREMA PISTACCHIO PREGEL SPA** **Imballaggio:** Kg 1,1x6 pz. PreGel seleziona solo i migliori pistacchi per realizzare questa eccezionale pasta concentrata, studiata per aromatizzare le ricette di pasticceria fredda con il gusto classico e sempre amatissimo del pistacchio.		●	
		PASTE ALLO ZABAIONE			
001771		**ZABAIONE PASTA PER PASTICCERIA LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1,2x6 pz. Pasta concentrata gusto zabaione ideale per aromatizzare panna montata, basi per semifreddi e mousse e altre preparazioni di pasticceria.		●	
016322		**ZABAIONE X PASTICCERIA GIUSO** **Imballaggio:** Kg 3,5x2 pz. Ingredienti e regole di produzione di un tempo. Uova, Marsala DOC e zucchero sono gli ingredienti che vengono impiegati per realizzare questa pasta che nella sua semplicità raggiunge punte di eccellenza. Nella sua versione "G" il prodotto ha una sua colorazione più intensa, è più fluido e leggermente più alcolico.		●	
		TOPPING GUSTO CLASSICO			
003474		**MIELE TOPPING LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz. Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.		●	

Cod.		Articolo	vegan		
		TOPPING GUSTO CLASSICO			
003484		**CIOCCOLATO TOPPING LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz. Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.		●	
003495		**ZABAIONE TOPPING LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 5 Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.		●	
003483		**CARAMEL TOPPING LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz. Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.		●	
003481		**CAFFÈ TOPPING LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz. Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.		●	




Dulca
Qualità e servizio per dolci creazioni

Paste a base di frutta

LE PASTE A BASE DI FRUTTA CONCENTRANO TUTTO IL GUSTO AUTENTICO DELLA FRUTTA SELEZIONATA, OFFRENDO AROMI INTENSI E FRESCHI. IDEALI PER FARCITURE, CREME E PREPARAZIONI DOLCIARIE, SONO UN INGREDIENTE VERSATILE E DI ALTA QUALITÀ PENSATO PER I PROFESSIONISTI CHE DESIDERANO ESALTARE OGNI CREAZIONE CON UN TOCCO NATURALE E GENUINO.

Cod.		Articolo	vegan		
		VARIEGATI DI FRUTTA			
002865		**PESCARANCIA VARIEGATO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 2x6 pz. Salsa di pescarancia ricca di pezzi e finish brillante, ideale per arricchire e decorare creazioni di gelateria e pasticceria. Resta morbida a temperatura negativa pur garantendo una tenuta stabile in vetrina.		●	
002867		**FRUIT PASSION VARIEGATO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 2x6 pz. Salsa di fruit passion ricca di pezzi e finish brillante, ideale per arricchire e decorare creazioni di gelateria e pasticceria. Resta morbida a temperatura negativa pur garantendo una tenuta stabile in vetrina.		●	
002871		**AMARENA VARIEGATO PICCOLO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 3,5 Salsa di amarena ricca di pezzi e finish brillante, ideale per arricchire e decorare creazioni di gelateria e pasticceria. Resta morbida a temperatura negativa pur garantendo una tenuta stabile in vetrina.		●	
002902		**CHERRY RED VARIEGATO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 3,5x2 pz. Salsa di ciliegie ricca di pezzi e finish brillante, ideale per arricchire e decorare creazioni di gelateria e pasticceria. Resta morbida a temperatura negativa pur garantendo una tenuta stabile in vetrina.		●	
002928		**FRAGOLA VARIEGATO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 2x6 pz. Salsa di fragola ricca di pezzi e finish brillante, ideale per arricchire e decorare creazioni di gelateria e pasticceria. Resta morbida a temperatura negativa pur garantendo una tenuta stabile in vetrina.		●	
002932		**FRUTTI DI BOSCO VARIEGATO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 2x6 pz. Salsa di frutti di bosco ricca di pezzi e finish brillante, ideale per arricchire e decorare creazioni di gelateria e pasticceria. Resta morbida a temperatura negativa pur garantendo una tenuta stabile in vetrina.		●	
002936		**LAMPONE VARIEGATO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 2x6 pz. Salsa di lampone ricca di pezzi e finish brillante, ideale per arricchire e decorare creazioni di gelateria e pasticceria. Resta morbida a temperatura negativa pur garantendo una tenuta stabile in vetrina.		●	

Cod.		Articolo	vegan		
		VARIEGATI DI FRUTTA			
011840		**ARANCIA VARIEGATO SCORZE** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 2x6 pz. Salsa di arancia con scorze ricca di pezzi e finish brillante, ideale per arricchire e decorare creazioni di gelateria e pasticceria. Resta morbida a temperatura negativa pur garantendo una tenuta stabile in vetrina.		●	
002874		**MANGO VARIEGATO** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 2x6 pz. Salsa di mango ricca di pezzi e finish brillante, ideale per arricchire e decorare creazioni di gelateria e pasticceria. Resta morbida a temperatura negativa pur garantendo una tenuta stabile in vetrina.		●	
012074		**FICHI CARAMELLATI** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 3,5x2 pz. Salsa di fichi ricca di pezzi e finish brillante, ideale per arricchire e decorare creazioni di gelateria e pasticceria. Resta morbida a temperatura negativa pur garantendo una tenuta stabile in vetrina.		●	
018108		**VISCIOLA "GOLD" VARIEGATO** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 3,5 Gusto inconfondibile e raffinato di visciola pregiata.		●	
		PASTE A BASE DI FRUTTA			
001762		**FRAGOLA PASTA PASTICCERIA** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1,5x6 pz. Pasta concentrata gusto fragola ideale per aromatizzare panna montata, basi per semifreddi e mousse e altre preparazioni di pasticceria.		●	
		TOPPING A BASE DI FRUTTA			
003478		**AMARENA TOPPING** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz. Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.		●	
003485		**FRAGOLA TOPPING** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz. Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.		●	
003486		**FRUTTI DI BOSCO TOPPING** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz. Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.		●	

Cod.		Articolo	vegan		
		TOPPING A BASE DI FRUTTA			
017569		**ACERO TOPPING** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1x6 pz. Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.		●	
		SCIROPPI LIQUIDI CONCENTRATI			
009745		**FRESCA FRUTTA GELEE** **FABBRI 1905** **Imballaggio:** Kg 0,8x6 pz. Trasparente, insapore e inodore. Mantiene la frutta sempre fresca e lucida come appena tagliata, evitandone l'imbrunimento. Ideale in pre-cottura per dolci da colazione in sostituzione di sciroppi di zucchero, latte e uova per innescare la reazione di Maillard, post-cottura per dolci da credenza, per lucidare e proteggere dalla disidratazione e dall'ossidazione. Perfetta da +5°C a -10°C.		●	●



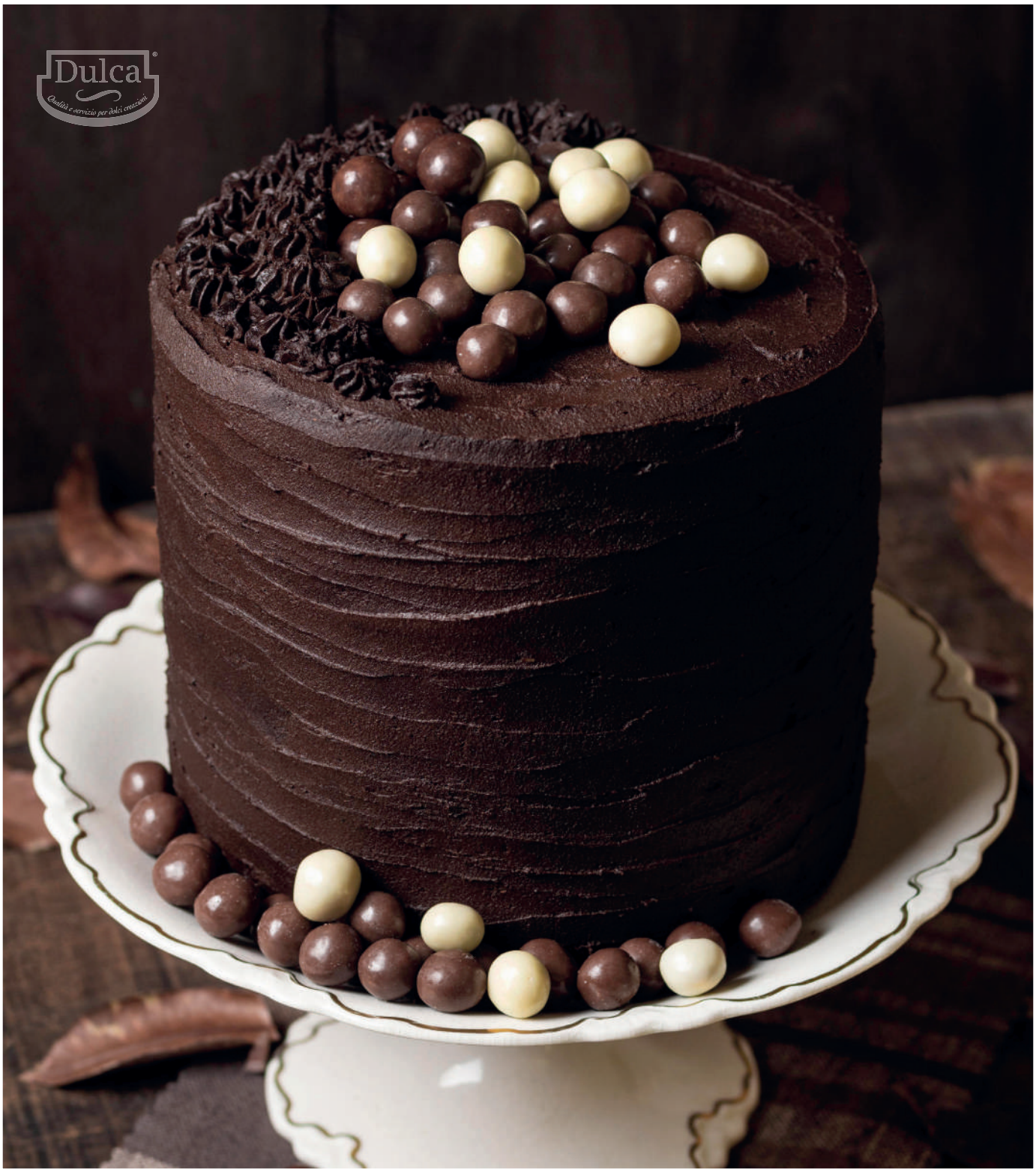


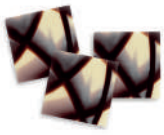
Decorazioni

LA NOSTRA SELEZIONE DI DECORAZIONI NASCE PER VALORIZZARE OGNI CREAZIONE DOLCIARIA CON ELEGANZA, PRECISIONE E CREATIVITÀ. DAGLI ELEMENTI IN CIOCCOLATO ALLE DECORAZIONI IN ZUCCHERO GEL, FINO AGLI ACCESSORI NON COMMESTIBILI E AI PRODOTTI PER LA LAVORAZIONE: OFFRIAMO SOLUZIONI VERSATILI E PRONTE ALL'USO, IDEALI ANCHE PER DOLCI AL PIATTO E FINGER FOOD. PENSATE PER ACCOMPAGNARE CON AFFIDABILITÀ IL LAVORO QUOTIDIANO DI PASTICCERI, CHEF E PROFESSIONISTI DELL'HORECA, ANCHE NELLE PREPARAZIONI PIÙ ELABORATE O NEI RITMI SERRATI DEL SERVIZIO.

Decorazioni a base di cioccolato

UNA SELEZIONE COMPLETA DI DECORAZIONI IN CIOCCOLATO PENSATA PER AGGIUNGERE GUSTO E RAFFINATEZZA A OGNI CREAZIONE. CONFETTERIA DECORATIVA, GOCCE, GRANELLE E FORMATI VERSATILI: IDEALI PER ARRICCHIRE DESSERT, DOLCI DA FORNO E LAVORAZIONI DI PASTICCERIA CON PRATICITÀ E CREATIVITÀ.



Cod.	Articolo	vegan		
	CONFETTERIA			
001483	 **LENTICCHIE MIGNON COLORATE BOCCIA CONFETTI** **Imballaggio:** Kg 1x12 pz. Piccoli confetti al cioccolato dal guscio sottile e brillante, perfetti per decorare e addolcire ogni occasione.			
001452	 **PALLINE CEREALI CIOCCOLATO BIANCO BOCCIA CONFETTI** **Imballaggio:** Kg 1x12 pz. Cereali estrusi ricoperti di cioccolato bianco.			
001453	 **PALLINE CEREALI CIOCCOLATO AL LATTE BOCCIA CONFETTI** **Imballaggio:** Kg 1x12 pz. Cereali estrusi ricoperti di cioccolato al latte.			
001454	 **PALLINE CEREALI CIOCCOLATO FONDENTE BOCCIA CONFETTI** **Imballaggio:** Kg 1x12 pz. Cereali estrusi ricoperti di cioccolato fondente.			●
	DECORAZIONI CIOCCOLATO			
001422	 **JURA POINT CALLEBAUT** **Imballaggio:** 4x500 pz. Triangoli a punta con una deliziosa croccantezza e un mix di cioccolato bianco e fondente che si scioglie in bocca.		●	
001432	 **JURA SQUARE (CARRÈ) CALLEBAUT** **Imballaggio:** 4x500 pz. Quadretti con una deliziosa croccantezza e un mix di cioccolato bianco e fondente che si scioglie in bocca.		●	
001434	 **BLOSSOMS BUCKET DARK CALLEBAUT** **Imballaggio:** Kg 1x4 pz. Minuscoli vermicelli in cioccolato fondente lucido con intenso sapore di cacao.		●	
001435	 **BLOSSOMS BUCKET MILK CALLEBAUT** **Imballaggio:** Kg 1x4 pz. Minuscoli vermicelli in cioccolato al latte lucido con intenso sapore di cacao.		●	

Cod.	Articolo	vegan		
	DECORAZIONI AL CIOCCOLATO			
001436	 **BLOSSOMS BUCKET WHITE CALLEBAUT** **Imballaggio:** Kg 1x4 pz. Minuscoli vermicelli in cioccolato bianco lucido con intenso sapore di cacao.		●	
001584	 **SIGARETTE VAN GOGH CALLEBAUT** **Imballaggio:** Kg 0,9x4 pz. Cioccolato elegantemente croccante che si scioglie in bocca.		●	
015601	 **CHICCHI DI CIOCCOLATO FONDENTE AL CAFFÈ BOCCIA** **Imballaggio:** Kg 1x12 pz. Chicchi di caffè tostati ricoperti di cioccolato fondente.			
	DECORAZIONI IN SURROGATO			
001488	 **CODETTA GUSTELLA AVORIO DULCISTAR** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Codette decorative di surrogato bianco omogenee e lucide.		●	
001489	 **SCAGLIETTA AVORIO SURROGATO DULCISTAR** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Scaglie di surrogato bianco omogenee e lucide. Consentono una fine decorazione di torte, pasticcini, praline e dessert.		●	
001490	 **CODETTA GUSTELLA FONDENTE DULCISTAR** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Codette decorative di surrogato fondente omogenee e lucide.		●	
001491	 **SCAGLIETTA FONDENTE SURROGATO DULCISTAR** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Scaglie di surrogato fondente omogenee e lucide. Consentono una fine decorazione di torte, pasticcini, praline e dessert.		●	
001492	 **CODETTA GUSTELLA AL LATTE DULCISTAR** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Codette decorative di surrogato al latte omogenee e lucide.		●	
001493	 **SCAGLIETTA AL LATTE DULCISTAR** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Scaglie di surrogato al latte omogenee e lucide. Consentono una fine decorazione di torte, pasticcini, praline e dessert.		●	

Cod.		Articolo	vegan		
		GOCCE DI CIOCCOLATO			
001466		**GOCCE FONDENTI COSTARICA 750 CHOCOVIC** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Cioccolato fondente in gocce ideale per applicazioni da forno. Minimo 44,5% di burro di cacao.	●	●	
017688		**GOCCE BIANCHE ANDINA 900 CHOCOVIC** **Imballaggio:** Kg 5x2 pz. Gocce bianche ideali per applicazioni da forno. Minimo 22,5% burro di cacao.		●	
		GOCCE DI SURROGATO			
017468		**GOCCINE *SURROGATO* 1100 BACK EUROP** **Imballaggio:** Kg 10 Gocce di surrogato con cacao magro al 10/12% di burro di cacao. Buona consistenza a temperatura ambiente. Elevata solubilità al palato.		●	
		GRANELLE			
001468		**CROCCANTINO MANDORLA BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 2 Utilizzato come ingrediente o decorazione in pasticceria e gelateria.		●	●
001682		**GRANELLA MERINGA LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 1x6pz. Proposta versatile e pronta all'uso ideale in gelateria, pasticceria e caffetteria per donare croccantezza e creare abbinamenti originali.			
016026		**CRUMBLE CLASSICO AL BURRO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 2,5x6 pz. Proposta versatile e pronta all'uso ideale in gelateria, pasticceria e caffetteria per donare croccantezza e creare abbinamenti originali.		●	
016027		**CRUMBLE CARAMELLO LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 2,5x6 pz. Proposta versatile e pronta all'uso ideale in gelateria, pasticceria e caffetteria per donare croccantezza e creare abbinamenti originali.		●	

Cod.		Articolo	vegan		
		GRANELLE			
016028		**CRUMBLE CACAO** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 2,5x6 pz. Proposta versatile e pronta all'uso ideale in gelateria, pasticceria e caffetteria per donare croccantezza e creare abbinamenti originali.		●	
017265		**CRUMBLE FRUTTI ROSSI** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 2,5x6 pz. Proposta versatile e pronta all'uso ideale in gelateria, pasticceria e caffetteria per donare croccantezza e creare abbinamenti originali.		●	
017272		**CRUMBLE PISTACCHIO** **LEAGEL** **Imballaggio:** Kg 2,5x6 pz. Proposta versatile e pronta all'uso ideale in gelateria, pasticceria e caffetteria per donare croccantezza e creare abbinamenti originali.		●	


Dulca
Qualità e servizio per dolci creazioni

Decorazioni a base di zucchero

LE DECORAZIONI A BASE DI ZUCCHERO SONO ELEMENTI DECORATIVI REALIZZATI CON ZUCCHERI LAVORATI PER OTTENERE FORME, COLORI E CONSISTENZE VARIE. MOMPARIGLIA, ROSE SAGOMATE, OSTIE E FOGLI IN PASTA DI ZUCCHERO COMPLETANO CON CREATIVITÀ E PRATICITÀ TORTE, DESSERT E DOLCI DA RICORRENZA.

Cod.		Articolo	vegan		
		DECORAZIONI A BASE DI ZUCCHERO GEL			
001485		**MOMPARIGLIA ZUCCHERO ASSORTITO DULCISTAR** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Mix di pallini di zucchero dai colori vivaci e luminosi per simpatiche soluzioni decorative in pasticceria e gelateria.			●
001487		**CODETTA ZUCCHERO ARLECCHINO DULCISTAR** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Vermicelli di soli zuccheri allegri e brillanti di diversi colori per decorazione in pasticceria. Da utilizzare a freddo non prima della cottura al forno.		●	
007750		**ROSE BIANCHE AMBRA** **Imballaggio:** 100 pz. Decorazioni in cialda, ideali per impreziosire i prodotti di pasticceria.			●
007809		**ROSE CELESTE AMBRA** **Imballaggio:** 100 pz. Decorazioni in cialda, ideali per impreziosire i prodotti di pasticceria.			●
007946		**ROSE ROSA AMBRA** **Imballaggio:** 100 pz. Decorazioni in cialda, ideali per impreziosire i prodotti di pasticceria.			●
007972		**ROSE ROSSE AMBRA** **Imballaggio:** 100 pz. Decorazioni in cialda, ideali per impreziosire i prodotti di pasticceria.			●
014294		**OSTIA SPESSA DEKORIS** **Imballaggio:** f.to A4 x50 pz. Carta di ostia a base di amido di patate, acqua e olio vegetale. Spessore 0,6 mm.	●	●	●

Cod.	Articolo	vegan		
	DECORAZIONI A BASE DI ZUCCHERO GEL			
015565 	**OSTIA SOTTILE DEKORIS** **Imballaggio:** f.to A4 x50 pz. Carta di ostia a base di amido di patate, acqua e olio vegetale. Spessore 0,4 mm.	●	●	●
017730 	**FOGLI PASTA ZUCCHERO PATINATI DEKORIS** **Imballaggio:** f.to A4 x25 pz. Fogli in fibra, adatti per la decorazione di prodotti alimentari mediante tecnologia ink - jet.		●	

Prodotti per lavorare le decorazioni

PRODOTTI TECNICI PENSATI PER RIFINIRE E PROTEGGERE LE DECORAZIONI. SPRAY LUCIDANTE E RAFFREDDANTE PER UN'APPLICAZIONE PRECISA E PROFESSIONALE, ANCHE NELLE LAVORAZIONI PIÙ DELICATE.

Cod.	Articolo	vegan		
	PRODOTTI COMPLEMENTARI PER LE DECORAZIONI			
001055 	**RAFFREDDANTE SPRAY 400ML VIA DELLE ARTI** **Imballaggio:** ml 400x12 pz. Spray effetto freddo, ideale per la realizzazione e l'assemblaggio di pièces di cioccolato, zucchero o isomalto. Raffredda velocemente.	●	●	●
001056 	**LUCIDANTE SPRAY VOLCKE** **Imballaggio:** ml 400x12 pz. Spray alimentare per lucidare e proteggere prodotti di confetteria, cioccolato, decorazioni e ricoperture.	●	●	●

Decorazioni non commestibili

PENSATE PER VALORIZZARE E COMPLETARE LA PRESENTAZIONE DELLE TUE CREAZIONI DOLCIARIE. UNA SELEZIONE DI CANDELINE PER TORTE, PRATICHE, SICURE E ADATTE A OGNI TIPO DI EVENTO E CELEBRAZIONE.



Cod.	Articolo	Cod.	Articolo
	CANDELE		
008100	 **CANDELE ROSA SEMPLICI TERENZI** Imballaggio: 100 pz.	08114	 **CANDELE AZZURRE SEMPLICI TERENZI** Imballaggio: 100 pz.
008115	 **CANDELE ROSA NUMERATE** NUMERO "0" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.	008116	 **CANDELE ROSA NUMERATE** NUMERO "1" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.
008117	 **CANDELE ROSA NUMERATE** NUMERO "2" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.	008118	 **CANDELE ROSA NUMERATE** NUMERO "3" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.
008119	 **CANDELE ROSA NUMERATE** NUMERO "4" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.	008120	 **CANDELE ROSA NUMERATE** NUMERO "5" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.
008121	 **CANDELE ROSA NUMERATE** NUMERO "6" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.	008122	 **CANDELE ROSA NUMERATE** NUMERO "7" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.
008123	 **CANDELE ROSA NUMERATE** NUMERO "8" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.	008124	 **CANDELE ROSA NUMERATE** NUMERO "9" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.
008102	 **CANDELE AZZURRE NUMERATE** NUMERO "0" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.	008103	 **CANDELE AZZURRE NUMERATE** NUMERO "1" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.
008104	 **CANDELE AZZURRE NUMERATE** NUMERO "2" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.	008105	 **CANDELE AZZURRE NUMERATE** NUMERO "3" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.

Cod.		Articolo	Cod.		Articolo
		CANDELE			
008106		**CANDELE AZZURRE NUMERATE** NUMERO "4" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.	008107		**CANDELE AZZURRE NUMERATE** NUMERO "5" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.
008108		**CANDELE AZZURRE NUMERATE** NUMERO "6" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.	008109		**CANDELE AZZURRE NUMERATE** NUMERO "7" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.
008110		**CANDELE AZZURRE NUMERATE** NUMERO "8" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.	008111		**CANDELE AZZURRE NUMERATE** NUMERO "9" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.
008126		**CANDELE ROSSE NUMERATE** NUMERO "0" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.	008127		**CANDELE ROSSE NUMERATE** NUMERO "1" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.
008128		**CANDELE ROSSE NUMERATE** NUMERO "2" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.	008129		**CANDELE ROSSE NUMERATE** NUMERO "3" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.
008130		**CANDELE ROSSE NUMERATE** NUMERO "4" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.	008131		**CANDELE ROSSE NUMERATE** NUMERO "5" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.
008132		**CANDELE ROSSE NUMERATE** NUMERO "6" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.	008133		**CANDELE ROSSE NUMERATE** NUMERO "7" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.
008134		**CANDELE ROSSE NUMERATE** NUMERO "8" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.	008135		**CANDELE ROSSE NUMERATE** NUMERO "9" **TERENZI** Imballaggio: 25 pz.





Zuccheri e derivati

ZUCCHERI IN MOLTEPLICI FORME E CONSISTENZE, VERI PROTAGONISTI DI UNA VASTA GAMMA DI LAVORAZIONI DOLCIARIE. IN POLVERE, IN GRANELLA, LIQUIDI O FONDENTI, COSÌ COME NELLA LORO FORMA PIÙ NATURALE, IL MIELE, QUESTI INGREDIENTI DONANO NON SOLO DOLCEZZA, MA CONTRIBUISCONO ANCHE A STRUTTURA, LUCENTEZZA E DECORAZIONE DI IMPASTI, GLASSE E FARCITURE. SOLUZIONI VERSATILI E AFFIDABILI, PENSATE PER RISPONDERE A OGNI ESIGENZA DI PASTICCERIA, PANIFICAZIONE E DESSERT.



Zucchero in polvere

LO ZUCCHERO IN POLVERE È UN INGREDIENTE FONDAMENTALE PER GARANTIRE DOLCEZZA UNIFORME E UNA PERFETTA CONSISTENZA IN OGNI PREPARAZIONE. FACILE DA INCORPORARE, SI SCIOGLIE RAPIDAMENTE, RENDENDOLO IDEALE PER GLASSE, CREME, IMPASTI E DECORAZIONI, SUPPORTANDO LA CREATIVITÀ E LA PRECISIONE IN CUCINA PROFESSIONALE.



Cod.		Articolo	vegan		
		ZUCCHERO BIANCO			
000094		**ZUCCHERO SEMOLATO "DIAMANT" COMUNITARIO ITALIA ZUCCHERI** **Imballaggio:** Kg 25 Zucchero di Barbabietola. Autentico e vicino, perché proviene dalle nostre terre. Provenienza Italia.	●	●	●
019003		**ZUCCHERO SEMOLATO "BRITISH" BRITISH SUGAR** **Imballaggio:** Kg 25 Zucchero (saccarosio) semolato bianco di barbabietola a grana fine.	●	●	●
000096		**ZUCCHERO SEMOLATO ITALIA ZUCCHERI** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Zucchero di Barbabietola. Autentico e vicino, perché proviene dalle nostre terre. Provenienza Italia.	●	●	●
		ZUCCHERO VAGLIATO			
000093		**ZUCCHERO VAGLIATO FINE ITALIA ZUCCHERI** **Imballaggio:** Kg 20 È l'alleato perfetto per chi cerca alte performance: altamente solubile, rende gli impasti più soffici e friabili, velocizzando i tempi di lavorazione. Ottima alternativa allo zucchero a velo, è ideale per panna montata, Pan di Spagna, frolle da tè e meringhe, dove migliora compattezza e uniformità.	●	●	●
016406		**ZUCCHERO VAGLIATO MEDIO ITALIA ZUCCHERI** **Imballaggio:** Kg 20 Garantisce qualità costante e performance elevate, pensato per chi cerca standardizzazione e affidabilità. La solubilità controllata assicura impasti omogenei e stabili, prevenendo problemi nella formazione del glutine, soprattutto nelle frolle. Ideale per tutte le applicazioni di pasticceria.	●	●	●
		ZUCCHERI IN POLVERE E SPECIALITÀ			
014181		**ZUCCHERO A VELO IMPALPABILE 3% AMIDO DI MAIS BACK EUROP** **Imballaggio:** Kg 5x3 pz. Zucchero impalpabile comunemente chiamato anche zucchero a velo, contiene al massimo il 3% di amido di mais per donare scorrevolezza agli impasti ed evitare l'impaccamento.	●	●	●
000065		**ZUCCHERO VELO IMPALPABILE ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 1x20 pz. Zucchero Impalpabile è uno zucchero a velo, adatto a guarnizioni e decori per dolci. Ideale anche per mousse, creme e sorbetti, può essere sostituito allo zucchero semolato anche per la preparazione di torte, pasta frolla e biscotti perchè si amalgama perfettamente all'impasto.	●	●	●
013247		**MANTOBIANCO ZUCCHERO VELO IDROREPELLENTE ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 10 È uno spolvero decorativo per dolci pensato appositamente per i professionisti del settore dolciario e pasticceria progettato per non sciogliersi a contatto con l'umidità e resistere al calore, ideale per decorare dolci, soprattutto quelli umidi o appena sfornati. Particolarmente indicato per lo spolvero dei fritti.	●	●	

Cod.		Articolo	vegan		
		ZUCCHERI IN POLVERE E SPECIALITÀ			
000064		**ZUCCHERO VANIGLIATO** **ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 1x20 pz. È uno zucchero a velo alla vaniglia, ideale per decorazioni raffinate su dolci come torte, ciambelle e muffin. Perfetto anche per mousse, creme e sorbetti, può sostituire lo zucchero semolato in impasti di torte, frolle e biscotti grazie alla sua ottima solubilità.	●	●	●
017163		**ZUCCHERO VANIGLIATO** **ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 5x4 pz. È uno zucchero a velo alla vaniglia, ideale per decorazioni raffinate su dolci come torte, ciambelle e muffin. Perfetto anche per mousse, creme e sorbetti, può sostituire lo zucchero semolato in impasti di torte, frolle e biscotti grazie alla sua ottima solubilità.	●	●	●
018889		**ZUCCHERO CANNA BRUNO** **DAILA** **Imballaggio:** Kg 25 Estratto dalla canna di zucchero proveniente da Eswatini, Mozambico e Belize.	●	●	●
015611		**ZUCCHERO FONDENTE IN POLVERE** **ITALIA ZUCCHERI** **Imballaggio:** Kg 8 È un prodotto innovativo per lavorazioni a freddo: monta rapidamente e con ottimi risultati. Solubile in acqua calda o polpa di frutta, è ideale per glassare bignè, dolcificare pâte à bombe, meringhe italiane, panna montata e preparare creme spalmabili in planetaria.	●		●
018834		**DESTROSIO MONOIDRATO** **ROQUETTE** **Imballaggio:** Kg 25 Utilizzato in molte applicazioni alimentari, migliora la dolcezza, favorisce la fermentazione, regola la colorazione in cottura e contribuisce alla conservazione. Si adatta a prodotti da forno, bevande, dolci, gelati e preparazioni funzionali.	●	●	●
012802		**DESTROSIO MONOIDRATO** **DAILA** **Imballaggio:** Kg 10 Destrosio con potere dolcificante pari al 70% del saccarosio. In gelateria abbassa il punto di congelamento e previene la cristallizzazione. Solubile in acqua fredda e tiepida, riduce l'Aw migliorando la conservazione. Favorisce lievitazione, imbrunimento e shelf-life nei prodotti da forno.	●	●	●
018888		**MALTODESTRINA DE/19** **DAILA** **Imballaggio:** Kg 25 Le maltodestrine sono carboidrati complessi con funzione addensante e riducono la dolcezza. Migliorano struttura e viscosità senza cristallizzare, ideali in pasticceria e gelateria per prodotti meno zuccherini e più stabili.	●	●	●
017660		**GLUCOSIO DISIDRATATO DE/38** **TEREOS** **Imballaggio:** Kg 25 Polvere solubile da amido di mais, ideale per gelateria e pasticceria. Migliora struttura, morbidezza e conservazione, impedisce la cristallizzazione e abbassa il punto di congelamento.		●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		ZUCCHERI IN POLVERE E SPECIALITÀ			
015534		**INULINA POLVERE SACCO COSUCRA** **Imballaggio:** Kg 20 Fibra alimentare solubile, estratta dalla pianta di cicoria attraverso un processo naturale.		●	●
002734		**INULINA POLVERE LAMBRÈ** **Imballaggio:** Kg 0,7 Fibra alimentare solubile, estratta dalla pianta di cicoria attraverso un processo naturale.			

Zuccheri in granella

GLI ZUCCHERI IN GRANELLA SONO PERFETTI PER AGGIUNGERE UNA NOTA CROCCANTE E UN TOCCO DECORATIVO A DOLCI, PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA. FACILI DA UTILIZZARE, GARANTISCONO BRILLANTEZZA E CONSISTENZA, VALORIZZANDO L'ASPETTO E LA TEXTURE DELLE CREAZIONI CON QUALITÀ COSTANTE E PRATICITÀ IN CUCINA PROFESSIONALE.

Cod.		Articolo	vegan		
		GRANELLA GRANDE E GROSSA			
000066		**ZUCCHERO GRANELLA ARPA SRL** **Imballaggio:** Kg 1x15 pz. È l'ingrediente indispensabile per decorare i dolci e dare un tocco in più alle preparazioni. Da cospargere su biscotti, torte, ciambelle, brioche o plumcake ancora da infornare, è il dettaglio goloso che caratterizza i dessert.	●	●	●
000086		**ZUCCHERO GRANELLA GROSSA FAST ZUCCHERI** **Imballaggio:** Kg 10 Ideale per decorazione di pasticceria.	●	●	●
		GRANELLA MEDIA E PICCOLA			
000087		**ZUCCHERO GRANELLA MEDIA FAST ZUCCHERI** **Imballaggio:** Kg 10 Granella di consistenza tenera e friabile, gradevole alla degustazione, anche dopo cottura. È ideale per decorare prodotti da forno e pasticceria in generale; resiste alla cottura e alle variazioni di umidità.	●	●	●
000098		**ZUCCHERO GRANELLA PICCOLA FAST ZUCCHERI** **Imballaggio:** Kg 10 Granella di consistenza tenera e friabile, gradevole alla degustazione, anche dopo cottura. È ideale per decorare prodotti da forno e pasticceria in generale; resiste alla cottura e alle variazioni di umidità.	●	●	●

Zuccheri in pasta

GLI ZUCCHERI IN PASTA OFFRONO UNA SOLUZIONE VERSATILE E PRONTA ALL'USO, IDEALE PER DOLCI, CREME E GLASSE. GRAZIE ALLA LORO CONSISTENZA MORBIDA E FACILMENTE LAVORABILE, GARANTISCONO DOLCEZZA COSTANTE E RISULTATI OMOGENEI, FACILITANDO IL LAVORO IN CUCINA E MIGLIORANDO LA RESA DELLE PREPARAZIONI PROFESSIONALI.



Cod.		Articolo	vegan		
		ZUCCHERI IN PASTA			
003258		**MAGIC SUGAR** **PREGEL SPA** **Imballaggio:** Kg 2x8 pz. La soluzione perfetta per ottenere in modo semplice e rapido prodotti di confetteria, splendide decorazioni in zucchero per abbellire il gelato e prodotti di pasticceria, o per creare vere e proprie sculture di zucchero.	●	●	
001269		**PASTA MODELLANTE "COVETAB" BIANCA** **COVE** **Imballaggio:** Kg 3,5 Pasta modellabile da copertura e modellaggio a base di burro di cacao. Consigliato per il rivestimento delle superfici dolciarie, modellaggio e decorazione. Gradevole e delicato sapore di mandorla.	●	●	●
001271		**PASTA DI ZUCCHERO "COVE GLASS" BIANCA** **COVE** **Imballaggio:** Kg 3,5 Ideale per rivestimento di superfici dolciarie, modellaggio, decorazione. Pasta morbida pronta all'uso, ottima sia al palato che al taglio. Indicato nei periodi più caldi. Gusto gradevole e delicato sapore di vaniglia.	●	●	●
001280		**PASTA DI ZUCCHERO "ARCOBALENO" GIALLO** **COVE** **Imballaggio:** Kg 1 Pasta colorata da copertura e modellaggio a base di cacao. Colorazione stabile sia durante la lavorazione che a lavoro ultimato. Gradevole e delicato sapore di mandorla.	●	●	●
001287		**PASTA DI ZUCCHERO "ARCOBALENO" VERDE** **COVE** **Imballaggio:** Kg 0,9 Pasta colorata da copertura e modellaggio a base di cacao. Colorazione stabile sia durante la lavorazione che a lavoro ultimato. Gradevole e delicato sapore di mandorla.	●	●	●
001288		**PASTA DI ZUCCHERO "ARCOBALENO" VERDE INTENSO** **COVE** **Imballaggio:** Kg 0,9 Pasta colorata da copertura e modellaggio a base di cacao. Colorazione stabile sia durante la lavorazione che a lavoro ultimato. Gradevole e delicato sapore di mandorla.	●	●	●
018602		**PASTA DI ZUCCHERO "ARCOBALENO" ROSSO** **COVE** **Imballaggio:** Kg 0,9 Pasta colorata da copertura e modellaggio a base di cacao. Colorazione stabile sia durante la lavorazione che a lavoro ultimato. Gradevole e delicato sapore di mandorla.	●	●	●
018609		**PASTA DI ZUCCHERO "ARCOBALENO" AZZURRO** **COVE** **Imballaggio:** Kg 0,9 Pasta colorata da copertura e modellaggio a base di cacao. Colorazione stabile sia durante la lavorazione che a lavoro ultimato. Gradevole e delicato sapore di mandorla.	●	●	●

Cod.		Articolo	vegan		
		ZUCCHERI IN PASTA			
018645		**PASTA DI ZUCCHERO "ARCOBALENO" BLU COVE** **Imballaggio:** Kg 0,9 Pasta colorata da copertura e modellaggio a base di cacao. Colorazione stabile sia durante la lavorazione che a lavoro ultimato. Gradevole e delicato sapore di mandorla.	●	●	●
018647		**PASTA DI ZUCCHERO "ARCOBALENO" ROSA COVE** **Imballaggio:** Kg 1 Pasta colorata da copertura e modellaggio a base di cacao. Colorazione stabile sia durante la lavorazione che a lavoro ultimato. Gradevole e delicato sapore di mandorla.	●	●	●
018646		**PASTA DI ZUCCHERO "ARCOBALENO" NERO COVE** **Imballaggio:** Kg 0,9 Pasta colorata da copertura e modellaggio a base di cacao. Colorazione stabile sia durante la lavorazione che a lavoro ultimato. Gradevole e delicato sapore di mandorla.	●	●	●

Zucchero liquido

LO ZUCCHERO LIQUIDO È UN INGREDIENTE PREZIOSO PER CHI LAVORA IN CUCINA PROFESSIONALE, GRAZIE ALLA SUA RAPIDITÀ DI UTILIZZO E ALLA CAPACITÀ DI DOLCIFICARE IN MODO UNIFORME. PERFETTO PER SCIROPPI, BEVANDE, GLASSE E IMPASTI, ASSICURA PRATICITÀ, CONTROLLO DEL DOSAGGIO E RISULTATI COSTANTI IN OGNI PREPARAZIONE.

Cod.		Articolo	vegan		
		GLUCOSIO			
016252		**SCIROPPO GLUCOSIO GLUCOSWEET DE/62 - GELATERIA ADEA ZUCCHERI** **Imballaggio:** Kg 10		●	●
		ZUCCHERO INVERTITO			
012838		**ZUCCHERO INVERTITO ADEA ZUCCHERI** **Imballaggio:** Kg 14		●	●

Zuccheri fondenti

GLI ZUCCHERI FONDENTI OFFRONO UNA CONSISTENZA MORBIDA E AVVOLGENTE, PERFETTA PER ARRICCHIRE CREME, FARCITURE E GLASSE CON DOLCEZZA EQUILIBRATA. FACILI DA LAVORARE E PRONTI ALL'USO, SONO UN INGREDIENTE INDISPENSABILE PER CHI CERCA QUALITÀ E PRATICITÀ NELLE PREPARAZIONI PROFESSIONALI.

Cod.		Articolo	vegan		
		ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA			
018882		**ZUCCHERO FONDENTE PURA CANNA DAILA** **Imballaggio:** Kg 15 Lo zucchero fondente di canna o barbabietola conferisce ai prodotti da forno e alla pasticceria fresca un gusto dolce, piacevole ed un rivestimento soffice e lucido.	●	●	●

Miele

IL MIELE È UN INGREDIENTE PREZIOSO PER LE CUCINE PROFESSIONALI, CAPACE DI DONARE DOLCEZZA, AROMA E UNA TEXTURE UNICA A OGNI PREPARAZIONE. PERFETTO PER DOLCI, SALSE, MARINATURE E PRODOTTI DA FORNO, IL MIELE SELEZIONATO GARANTISCE QUALITÀ, NATURALEZZA E COSTANZA, VALORIZZANDO OGNI PIATTO CON UN TOCCO GENUINO.

Cod.		Articolo	vegan		
		MIELE EUROPEO			
000071		**MIELE ACACIA BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 5		●	●
000073		**MIELE MILLEFIORI BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg 5		●	●



Semilavorati secchi

SEMILAVORATI SECCHI DI ALTA QUALITÀ, PENSATI PER COMPLETARE E VALORIZZARE LE CREAZIONI DI PASTICCERIA CON GUSTO, CROCCANTEZZA E PRATICITÀ. CANNOLI, CIALDE E GUARNIZIONI SELEZIONATE PER OFFRIRE SOLUZIONI VERSATILI E PRONTE ALL'USO, IDEALI PER I PROFESSIONISTI CHE CERCANO AFFIDABILITÀ, ESTETICA E SEMPLICITÀ NEL SERVIZIO.



Cannoli, cialde e guarnizioni

I SEMILAVORATI SECCHI COMPRENDONO PRODOTTI PRONTI ALL'USO COME CANNOLI, CIALDE, BISCOTTI DECORATIVI E GUARNIZIONI CROCCANTI, PENSATI PER COMPLETARE DESSERT, MONOPORZIONI E MIGNON. IDEALI PER LA FARCITURA O LA DECORAZIONE, UNISCONO PRATICITÀ E QUALITÀ ARTIGIANALE, OFFRENDO AI PROFESSIONISTI SOLUZIONI VERSATILI, STABILI E DALL'ELEVATO IMPATTO VISIVO.



Cod.	Articolo	Cod.	Articolo
	SEMILAVORATI SECCHI DA RIFINIRE		
005151 	**TARTELLETTE FROLLA MICRO BACKEUROP** **Imballaggio:** 300 pz. Dimensione Ø 33 mm	005150 	**TARTELLETTE FROLLA MIGNON MORO** **Imballaggio:** 250 pz. Dimensione Ø 44 mm
005239 	**TARTELLETTE MIGNON CACAO BACKEUROP** **Imballaggio:** 250 pz. Dimensione Ø 70 mm	005149 	**TARTELLETTE FROLLA GRANDE BACKEUROP** **Imballaggio:** 100 pz. Dimensione Ø 74 mm
009776 	**TARTELLETTE FROLLA GIGANTI BACKEUROP** **Imballaggio:** 72 pz. Dimensione Ø 44 mm	017700 	**TARTELLETTE FROLLA QUADRATE FB** **Imballaggio:** 250 pz. Dimensione 45x45xh20 mm
017701 	**TARTELLETTE FROLLA QUADRATE FB** **Imballaggio:** 72 pz. Dimensione 80x80xh20 mm	016124 	**MINI TARTELLETTA STAR MASDEU** **Imballaggio:** 192 pz. Dimensione Ø 32 mm
015039 	**TARTELLETTA ECLAIR MIGNON BACKEUROP** **Imballaggio:** 60 pz. Dimensione 70 mm	015040 	**TARTELLETTA ECLAIR GRANDE BACKEUROP** **Imballaggio:** 24 pz. Dimensione 130 mm
016111 	**MINI TARTELLETTA PIATTA BURRO MASDEU** **Imballaggio:** 192 pz. Dimensione Ø 38 mm	016114 	**MINI TARTELLETTA PIATTA BURRO MASDEU** **Imballaggio:** 192 pz. Dimensione Ø 38 mm
016115 	**MINI TARTELLETTE PIATTE BURRO MASDEU** **Imballaggio:** 192 pz. Dimensione Ø 38 mm	016116 	**MINI TARTELLETTA PIATTA BURRO MASDEU** **Imballaggio:** 100 pz. Dimensione Ø 74 mm
016122 	**MINI TARTELLETTA BURRO MASDEU** **Imballaggio:** 240 pz. Dimensione 35 mm	016123 	**TARTELLETTA BURRO QUADRATA MASDEU** **Imballaggio:** 96 pz. Dimensione 70x70 mm

Cod.	Articolo	Cod.	Articolo
	SEMILAVORATI SECCHI DA RIFINIRE		
005148 	**BARCHETTE FROLLA MIGNON BACKEUROP** **Imballaggio:** 250 pz. Dimensione 67 mm	005153 	**BARCHETTE FROLLA CACAO BACKEUROP** **Imballaggio:** 250 pz. Dimensione 67 mm
005301 	**CANNOLI SICILIANI MIGNON SICILIANA** **Imballaggio:** Kg. 2,5 Dimensione 17x60 mm	005299 	**CANNOLI SICILIANI GRANDI SICILIANA** **Imballaggio:** 100 pz. Dimensione 29x120 mm
005294 	**SAVAREN MIGNON BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg. 2,5 Dimensione Ø 35 mm	005138 	**CANNOLI SFOGLIA MICRO BACKEUROP** **Imballaggio:** 144 pz. Dimensione 50 mm
005141 	**CANNOLI SFOGLIA MIGNON BACKEUROP** **Imballaggio:** 108 pz. Dimensione 65 mm	005139 	**CANNOLI SFOGLIA GRANDI BACKEUROP** **Imballaggio:** 50 pz. Dimensione 110 mm
005182 	**CANNOLI CONICI SFOGLIA MIGNON BACKEUROP** **Imballaggio:** 120 pz. Dimensione lunghezza 65 mm	005246 	**CANNOLI CONICI SFOGLIA GRANDI BACKEUROP** **Imballaggio:** 45 pz. Dimensione lunghezza 130 mm
005061 	**CANNOLI 19/5 AMARETTO BUSSY VANDONE** **Imballaggio:** 196 pz. Dimensione Ø 19xL50 mm	005085 	**CANNOLI 19/5 COCCO BUSSY VANDONE** **Imballaggio:** 224 pz. Dimensione Ø 19xL50 mm
005073 	**CANNOLI 19/5 WAFERCACAO BUSSY VANDONE** **Imballaggio:** 256 pz. Dimensione Ø 19xL50 mm	005071 	**CANNOLI 19/5 RICOPERTI BUSSY VANDONE** **Imballaggio:** 256 pz. Dimensione Ø 19xL50 mm
018416 	**VOL AU VENT MIGNON BURRO GDA** **Imballaggio:** 160 pz. Dimensione Ø 48 mm	018139 	**MINI CONI 4 GUSTI MASDEU** **Imballaggio:** 180 pz. Dimensione 75 mm

Cod.	Articolo	Cod.	Articolo

SEMILAVORATI SECCHI DA RIFINIRE

017593



BIGNÈ PICCOLO
BHB
Imballaggio: Kg. 1,5
Dimensione Ø 35 mm

017591



BIGNÈ MEDIO
BHB
Imballaggio: Kg. 1,5
Dimensione Ø 45 mm

005241



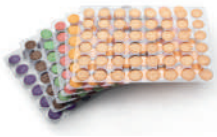
BIGNÈ GRANDE
BACKEUROP
Imballaggio: Kg. 1,5
Dimensione Ø 60 mm

017592



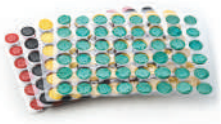
BIGNÈ GIGANTE
BHB
Imballaggio: Kg. 1,5
Dimensione Ø 75 mm

016146



MACARONS ASSORTITI
MASDEU
Imballaggio: 576 pz.
Colori assortiti: Arancio, marrone, viola, verde.
Dimensione Ø 35 mm

016148



MACARONS ASSORTITI, SUMMER
MASDEU
Imballaggio: 384 pz.
Colori assortiti: giallo, rosso, azzurro, nero.
Dimensione Ø 35 mm

004997



SIGARETTE DULCA
BACKEUROP
Imballaggio: 220 pz.
Dimensione Ø 12xL95 mm

005017



BUSSY SIGARETTE WAFERCACAO
BUSSY VANDONE
Imballaggio: 8x350 pz.
Dimensione Ø 12xL95 mm

004996



BISQUI VENTAGLIO DULCA
BACKEUROP
Imballaggio: 280 pz.
Dimensione 50x95 mm

014775



TROTTOLE NEUTRE
BUSSY VANDONE
Imballaggio: 4x392 pz.
Dimensione Ø 35xH65 mm

015367



TROTTOLE COCCO
BUSSY VANDONE
Imballaggio: 4x144 pz.
Dimensione Ø 35xH65 mm

015434



TROTTOLE RISO
BUSSY VANDONE
Imballaggio: 4x100 pz.
Dimensione Ø 35xH65 mm

005062



KIKERE AMARETTO
BUSSY VANDONE
Imballaggio: 8x120 pz.
Dimensione Ø 30xH18 mm

005074



KIKERE CACAO
BUSSY VANDONE
Imballaggio: 8x120 pz.
Dimensione Ø 30xH18 mm

005087



KIKERE COCCO
BACKEUROP
Imballaggio: 8x120 pz.
Dimensione Ø 30xH18 mm

005034

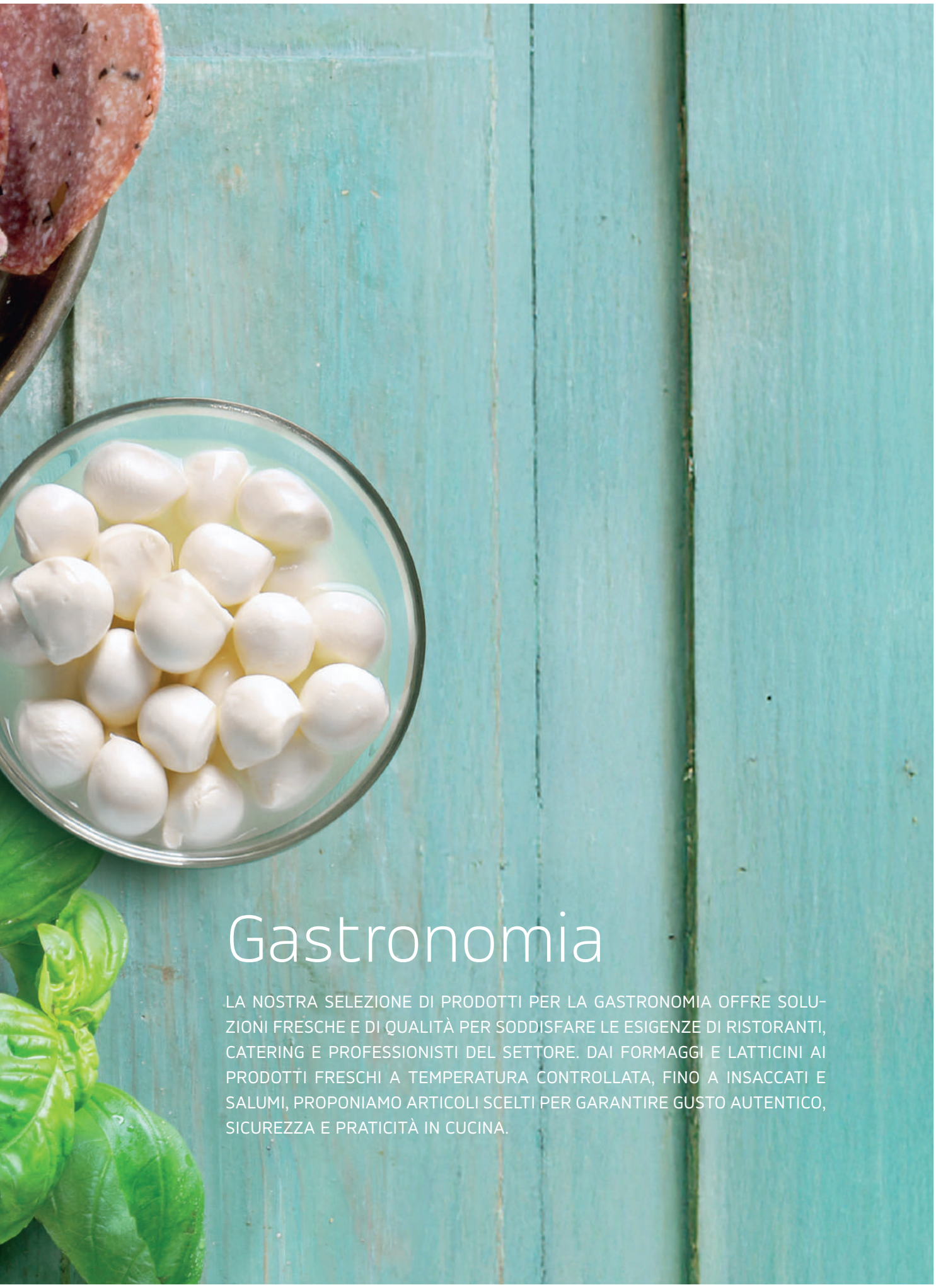


LE CESTINE CACAO
BUSSY VANDONE
Imballaggio: 100 pz.
Dimensione Ø 45xH21 mm

Cod.	Articolo	Cod.	Articolo
	SEMILAVORATI SECCHI DA RIFINIRE		
005292 	**BABÀ MICRO** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg. 2,5 Dimensione Ø 35xh50 mm	**005297** 	**BABÀ MEDI** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg. 2,5 Dimensione Ø 40xh65 mm
005290 	**BABÀ GRANDI** **BHB** **Imballaggio:** 90 pz. Dimensione Ø 60xh80 mm	**015361** 	**PAN DI SPAGNA ALTO BIANCO** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg. 1,9x2 pz. Dimensione h. 4 cm
005146 	**PAN DI SPAGNA SOTTILE BIANCO** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg. 0,4x12 pz. Dimensione h. 0,7 cm	**005147** 	**PAN DI SPAGNA SOTTILE CACAO** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg. 0,4x12 pz. Dimensione h. 0,7 cm
005261 	**FOCACCINE EMILIANA** **SENZA UVA G.45** **MESSORI** **Imballaggio:** 25 pz.	**005407** 	**MERINGHETTE BIANCHE *FB*** **BACKEUROP** **Imballaggio:** Kg. 3





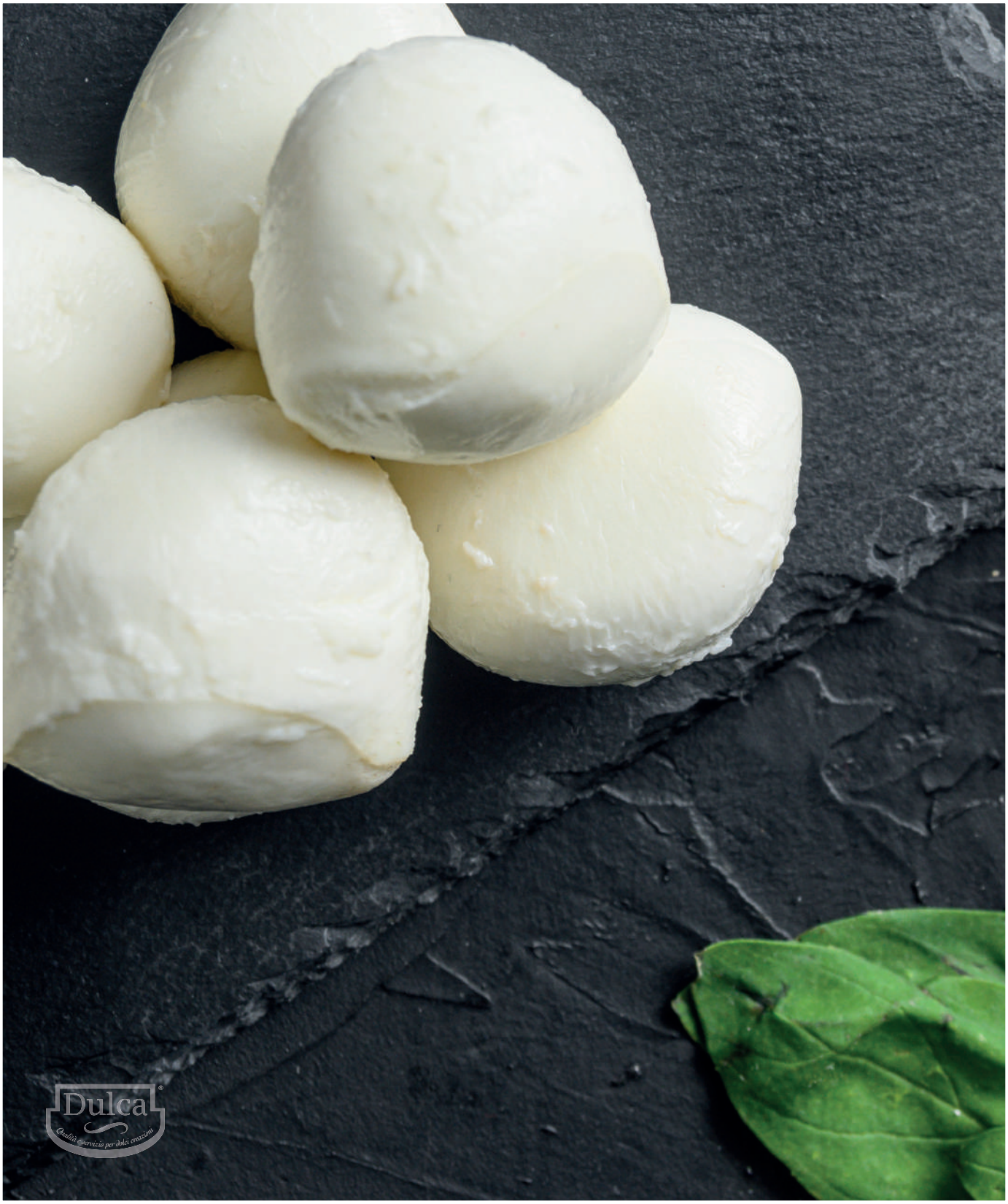


Gastronomia

LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI PER LA GASTRONOMIA OFFRE SOLUZIONI FRESCHE E DI QUALITÀ PER SODDISFARE LE ESIGENZE DI RISTORANTI, CATERING E PROFESSIONISTI DEL SETTORE. DAI FORMAGGI E LATTICINI AI PRODOTTI FRESCHI A TEMPERATURA CONTROLLATA, FINO A INSACCATI E SALUMI, PROPONIAMO ARTICOLI SCELTI PER GARANTIRE GUSTO AUTENTICO, SICUREZZA E PRATICITÀ IN CUCINA.

Formaggi e latticini

UNA SELEZIONE DI FORMAGGI E LATTICINI DI ALTA QUALITÀ, CHE SPAZIA DALLA MOZZARELLA E FORMAGGI A PASTA MOLLE AI FORMAGGI A PASTA DURA. PRODOTTI FRESCHI E VERSATILI, PENSATI PER ARRICCHIRE OGNI PREPARAZIONE GASTRONOMICA CON GUSTO E AUTENTICITÀ.



Cod.	Articolo	vegan		
	MOZZARELLA E FORMAGGI A PASTA			
018444		**MOZZARELLA FILONI FIORDILATTE BAYERNLAND** **Imballaggio:** Kg 1x8 pz. Mozzarella fior di latte di colore bianco porcellana, morbida ed elastica con sapore fresco e leggermente acidulo.		●	
009662		**MOZZARELLA FILONE FIOR DI LATTE MORO** **Imballaggio:** Kg 1x15 pz. Filone di mozzarella fior di latte, dal gusto fresco e delicato, ideale per pizza, cucina e preparazioni quotidiane.		●	
017012		**MOZZARELLA FILONI TULIPANO MILK** **Imballaggio:** Kg 1x10 pz. Formaggio a pasta filata, compatto e morbido, filante a temperatura di cottura.			
017014		**MOZZARELLA FILONI BRIMI BRIMI** **Imballaggio:** Kg 1x12 pz. Mozzarella Brimi è un delizioso filoncino da servire in mille modi; ideale per la pizza.		●	
018123		**MOZZARELLA JULIENNE TAGLIO NAPOLI MILK** **Imballaggio:** Kg 3x4 pz. Formaggio a pasta filata, compatto e morbido, filante a temperatura di cottura.			
010117		**MOZZARELLA JULIENNE PEDRETTI** **Imballaggio:** Kg 2,5x2 pz. Filante e dal sapore autentico, tagliata a fili sottili per una fusione uniforme, ideale per pizze, panini e piatti gratinati.		●	
017008		**MOZZARELLA FIAMMIFERI BRIMI BRIMI** **Imballaggio:** Kg 2,5x2 pz. La mozzarella a fiammifero ha struttura filante, delicato sapore e odore del latte. In cottura ha ottima resa e rimane bianca senza bruciature.		●	
018513		**MOZZARELLA MUCCA E PIÙ** **Imballaggio:** Kg 0,125x12 pz. (1,5 kg) Formaggio fresco a pasta filata proveniente da latte origine Italia. Sapore delicato, sugoso e sapido.		●	
009661		**MOZZARELLA CUBETTI PEDRETTI** **Imballaggio:** Kg 1x8 pz. Formaggio fresco a pasta filata proveniente da latte origine Italia. Sapore delicato, sugoso e sapido.		●	

Cod.		Articolo	vegan		
		MOZZARELLA E FORMAGGI A PASTA			
017239		**MOZZARELLA DADINI BDF** **MILK** **Imballaggio:** Kg 3x4 pz. Formaggio a pasta filata, compatto e morbido, filante a temperatura di cottura.			
		FORMAGGIO FRESCO MOLLE			
018480		**RICOTTA DI MUCCA** **ZANASI** **Imballaggio:** peso variabile Ricotta compatta e cremosa. Origine del latte Italia.		●	
018528		**RICOTTA FRESCA MAREMMANA DI PECORA** **FOLLONICA** **Imballaggio:** peso variabile Latticino da tavola da consumare come piatto a se' e come ingrediente nelle preparazioni alimentari		●	
018721		**SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP** **SICLA** **Imballaggio:** gr 650 circa Formaggio fresco a pasta molle e spalmabile. Delicato, dolce, con una leggera nota acidula appena percettibile.			
018698		**SQUACQUERONE DOP** **CAMPAGNOLA** **Imballaggio:** peso variabile Tipico latticino Emiliano-romagnolo ideale per mille ricette in cucina e pasticceria.			
018462		**STRACCHINO CAMPAGNOLA** **PEDRETTI** **Imballaggio:** Kg 1 Formaggio morbido e cremoso con sapore gradevole e una nota acidula che lo rende ideale per tantissime ricette di cucina o semplicemente da gustare in purezza.			
018525		**STRACCHINO DELIZIA** **PEDRETTI** **Imballaggio:** Kg 0,250 Formaggio morbido e cremoso con sapore gradevole e una nota acidula che lo rende ideale per tantissime ricette di cucina o semplicemente da gustare in purezza.		●	
018465		**ROBIOLA PEDRETTI** **PEDRETTI** **Imballaggio:** Kg 1 Formaggio con delicato sapore di latte, una consistenza cremosa e vellutata è perfetto da gustare in purezza o essere utilizzato come ingrediente per la preparazione di primi piatti e torte salate.		●	

Cod.		Articolo	vegan		
		FORMAGGIO FRESCO MOLLE			
018532		**PHILADELPHIA** **KRAFT** **Imballaggio:** Kg 1,65x4 pz. Latticino spalmabile senza conservanti.			
016210		**FORMAGGIO SPALMABILE "CREME" "CHEESE"** **FRIESLAND** **Imballaggio:** Kg 1,5x2 pz. Un formaggio fresco, cremoso e leggermente acido. Addatto a tutte le preparazioni dolci e salate, fredde e calde. Perfetto anche per ripieni, farciture e coperture.		●	
017425		**CREMA DI FORMAGGIO SPALMABILE** **KEN** **Imballaggio:** Kg 2x4 pz. Consistenza stabile, anche in forno. Gusto delicato del formaggio bianco che perdura per giorni. Adatto per preparazioni fredde, calde, dolci e salate. Il miglior prodotto spalmabile per piatti che aspirano alla massima qualità.		●	
017019		**FORMAGGIO SPALMABILE ALPIGIANA** **BAYERNLAND** **Imballaggio:** Kg 1,5x2 pz. Formaggio fresco a base di "quark".		●	
018521		**MASCARPONE** **CASALI** **Imballaggio:** Kg 0,5 Crema morbida di colore bianco o giallo chiaro con sapore delicato e richiami all'aroma leggermente acido della panna e del latte fresco.		●	
018522		**MASCARPONE** **CASALI** **Imballaggio:** Kg 1 Crema morbida di colore bianco o giallo chiaro con sapore delicato e richiami all'aroma leggermente acido della panna e del latte fresco.		●	
018529		**MASCARPONE** **FRASCHERI** **Imballaggio:** Kg 0,5 Delizioso formaggio per arricchire preparazioni sia dolci che salate. Apprezzato per la creazione di creme per cupcake o da ripieno, così come nel ruolo da protagonista nelle cheesecake. Origine del latte Italia.		●	
018531		**MASCARPONE CARSO** **ANTICHE LATTERIE** **Imballaggio:** Kg 2x2 pz. Crema morbida per impreziosire preparazioni dolci e salate.		●	

Cod.	Articolo	vegan		
	FORMAGGIO FRESCO MOLLE			
018543	 **MASCARPONE SFUSO E PIÙ** **Imballaggio:** Kg 2x4 pz. Formaggio liscio, cremoso, morbido e omogeneo dal sapore dolce.		●	
018544	 **MASCARPONE E PIÙ** **Imballaggio:** Kg 0,5x6 pz. Formaggio liscio, cremoso, morbido e omogeneo dal sapore dolce.		●	
	FORMAGGIO A PASTA DURA			
018527	 **FORMAGGIO EDAMER PEDRETTI** **Imballaggio:** peso variabile Adatto per le persone intolleranti al lattosio (0,1 gr lattosio per 100 gr di prodotto).		●	●
000037	 **FORMAGGIO EDAMER 40% BAYERNLAND** **Imballaggio:** peso variabile x1 pz. Formaggio da taglio, contenuto grasso 40% in s.s. Origine del latte Germania.		●	
017482	 **FORMAGGIO EDAMER A FETTE BAYERNLAND** **Imballaggio:** Kg. 1x1 pz. Edamer a fette con consistenza elastica e morbida, sapore dolce e colore bianco fino giallino.		●	

Gastronomia fresca +4°

PRODOTTI FRESCHI A TEMPERATURA CONTROLLATA, SELEZIONATI PER LA QUALITÀ, SICUREZZA E PRATICITÀ NELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE, IDEALI PER ARRICCHIRE MENÙ RAFFINATI E GARANTIRE FRESCHEZZA COSTANTE.

Cod.	Articolo	vegan		
	GASTRONOMIA ATM +4° A PESO			
016716	 **BAFFA SALMONE NORVEGESE PREAFFETTATA LE ROI FUMEE'** **Imballaggio:** Kg. 1x5 pz. Salmone affumicato con provenienza Norvegia. Lavorato da fresco senza coloranti e additivi.		●	●


Dulca
Qualità e servizio per dolci emozioni

Insaccati e salumi

UN ASSORTIMENTO RICERCATO DI INSACCATI E SALUMI CHE RACCONTANO STORIE DI TRADIZIONE E ARTIGIANALITÀ, DAL PROSCIUTTO COTTO AL SALAME, PASSANDO PER WURSTEL, MORTADELLA, PANCETTA E LARDO. INGREDIENTI IDEALI PER DARE CARATTERE E PROFONDITÀ A OGNI BUFFET.

Cod.		Articolo	vegan		
		PROSCIUTTO CRUDO			
009888		**PROSCIUTTO CRUDO MATTONELLA GRANDE INTERA LEONARDI** Imballaggio: 1 pz.		●	●
014253		**PROSCIUTTO CRUDO MATTONELLA SCOTENNATA PRESSATA LEONARDI** Imballaggio: 1 pz.		●	●
		PROSCIUTTO COTTO			
009670		**PROSCIUTTO COTTO ADIGE MEZZO BOMBIERI** Imballaggio: 1 pz.		●	●
009671		**PROSCIUTTO COTTO GRAN PAESE BOMBIERI** Imballaggio: 1 pz.		●	●
017266		**PROSCIUTTO COTTO GRAN BLU GRANTERRE** Imballaggio: 1 pz.		●	●
		SALAME			
017267		**SALAME MILANO INTERO CMP GRANTERRE** Imballaggio: Kg. 3ca.x1 pz.		●	

Cod.		Articolo	vegan		
		WURSTEL			
017159		**WURSTEL PICCOLI 4 PZ. GR.100 SUINO FIORUCCI** Imballaggio: Gr 100x36 pz.		●	●
		MORTADELLA			
017269		**MORTADELLA A METÀ CMP GRANTERRE** Imballaggio: Kg. 3		●	●
		PANCETTA			
016997		**PANCETTA MACINATA CON PROSCIUTTO MAGNONI** Imballaggio: Kg 2		●	●
016998		**PANCETTA MACINATA SENZ'AGLIO MAGNONI** Imballaggio: Kg. 5		●	●
017000		**PANCETTA CON PROSCIUTTO GROSSA CAPELLI** Imballaggio: Kg 5		●	●
		LARDO			
016999		**LARDO MACINATO MAGNONI** Imballaggio: Kg. 5		●	●

Bevande alcoliche

UN'ACCURATA SELEZIONE PENSATA PER VALORIZZARE OGNI ESPERIENZA DI GUSTO. TRADIZIONE, TERRITORIO E QUALITÀ SI FONDONO IN PROPOSTE VERSATILI E RAFFINATE, DEDICATE AI PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE CHE CERCANO SOLO IL MEGLIO.



Cod.		Articolo
		VINI ITALIANI
011617		**SUPERIORE MILLESIMATO CONEGLIANO DOCG DE PRA** **Imballaggio:** LT 1x6 pz.
011619		**SELEZIONE LA BEBA EXTA DRY DE PRA** **Imballaggio:** LT 1x6 pz.
011620		**PROSECCO DOC BRUT TREVISO DE PRA** **Imballaggio:** LT 1x6 pz.



Contenitori e accessori

PRODOTTI DI ALTISSIMA QUALITÀ PROGETTATI PER GARANTIRE IGIENE, EFFICIENZA E SICUREZZA NEL CONTATTO CON GLI ALIMENTI. QUESTI MATERIALI SONO ESSENZIALI PER IL CONFEZIONAMENTO, LA CONSERVAZIONE E LA MANIPOLAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI, OFFRENDO SOLUZIONI VERSATILI PER OGNI FASE DELLA CATENA DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE.



Accessori in carta

ACCESSORI IN CARTA DI ALTISSIMA QUALITÀ ESSENZIALI PER IL CONFEZIONAMENTO, LA CONSERVAZIONE E LA MANIPOLAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI, OFFRENDO SOLUZIONI VERSATILI PER OGNI FASE DELLA CATENA DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE.



	Cod.	Articolo
CARTA DA FORNO E DA IMBALLO		
	**006798**	**CARTA DA FORNO BENDERS** **Imballaggio:** Kg 10x1000 fogli circa Dimensione: 40x60 cm
	**006800** **006802**	**CARTA FORNO BOBINA** - **CARTARIA BOLOGNESE –** 200 mt - **Imballaggio:** 45 pz. **CARTA FORNO BOBINA** - **CARTARIA BOLOGNESE –** 200 mt - **Imballaggio:** 60 pz.
	**005966** **005967**	**CARTA GIORNALE** - **CARTARIA BOLOGNESE –** 50x75 cm - **Imballaggio:** 15 kg **CARTA GIORNALE** - **CARTARIA BOLOGNESE –** 75x100 cm - **Imballaggio:** 15 kg
	**006034** **005964**	**CARTA GIALLA** - **CARTARIA BOLOGNESE –** 40x60 cm - **Imballaggio:** 10 kg **CARTA GIALLA** - **CARTARIA BOLOGNESE –** 60x80 cm - **Imballaggio:** 10 kg
	**006012** **006013**	**CARTA PERGAMINO BIANCA** - **CARTARIA BOLOGNESE –** 40 gr - 25x37 cm - **Imballaggio:** 10 kg **CARTA PERGAMINO BIANCA** - **CARTARIA BOLOGNESE –** 30 gr - 37x50 cm - **Imballaggio:** 10 kg
	**005969**	**CARTA PASTICCERIA BENDERS** **Imballaggio:** 10 kg Dimensione: 100x75cm
	**005989**	**ROTOLO CARTA BOBINA DULCA** **Imballaggio:** 2 pz. 800 strappi
	**011184**	**PORTA CREPES 1/4 GIALLE IMBALLAGGI ALIMENTARI** **Imballaggio:** 1x500 pz. Porta crepes in cartoncino politenato per alimenti.

Cod.	Articolo

PIZZI DI CARTA



006171 **SOTTOVASSOI - BENDERS -** 12x18 cm - **Imballaggio:** Kg 10x1000 pz.
006172 **SOTTOVASSOI - BENDERS -** 17x23 cm - **Imballaggio:** Kg 10x1000 pz.
006173 **SOTTOVASSOI - BENDERS -** 21x31 cm - **Imballaggio:** Kg 10x1000 pz.
008105 **SOTTOVASSOI - BENDERS -** 25x37 cm - **Imballaggio:** Kg 10x1000 pz.

SACCHETTI DI CARTA



016334 **SACCHETTI BIANCHI - CARTARIA BOLOGNESE -** 10x23 cm - **Imballaggio:** Kg 10
015739 **SACCHETTI BIANCHI - CARTARIA BOLOGNESE -** 12x30 cm - **Imballaggio:** Kg 10
015851 **SACCHETTI BIANCHI - CARTARIA BOLOGNESE -** 15x30 cm - **Imballaggio:** Kg 10
016305 **SACCHETTI BIANCHI - CARTARIA BOLOGNESE -** 17x34 cm - **Imballaggio:** Kg 10
015602 **SACCHETTI BIANCHI - CARTARIA BOLOGNESE -** 19x40 cm - **Imballaggio:** Kg 10
015191 **SACCHETTI BIANCHI - CARTARIA BOLOGNESE -** 22x46 cm - **Imballaggio:** Kg 10

018308 **SHOPPERS CHIOSCO GRANDI CARTARIA BOLOGNESE**
Imballaggio: 10 kg
Dimensione: 20x30 cm

PIROTTINI DI CARTA E STAMPI



011239 **TEGLIE MUFFIN BIANCHE BENDERS**
Imballaggio: 24 pz.
Adatta per 10 teglie.



006843 **PIROTTINO TONDO N. 2 - BENDERS - Imballaggio:** Kg 10x2000 pz.
006844 **PIROTTINO TONDO N. 3 - BENDERS - Imballaggio:** Kg 10x2000 pz.
006850 **PIROTTINO TONDO N. 4 - BENDERS - Imballaggio:** Kg 10x2000 pz.
006856 **PIROTTINO TONDO N. 5 - BENDERS - Imballaggio:** Kg 10x2000 pz.
006857 **PIROTTINO TONDO N. 6 - BENDERS - Imballaggio:** Kg 10x2000 pz.
006858 **PIROTTINO TONDO N. 7 - BENDERS - Imballaggio:** Kg 10x2000 pz.
006859 **PIROTTINO TONDO N. 8 - BENDERS - Imballaggio:** Kg 10x2000 pz.
006862 **PIROTTINO TONDO N. 9 - BENDERS - Imballaggio:** Kg 10x2000 pz.
006841 **PIROTTINO TONDO N. 10 - BENDERS - Imballaggio:** Kg 10x2000 pz.



006882 **PIROTTINO TONDO ROYAL N. 3 BENDERS**
Imballaggio: Kg 20x500 pz.



006883 **PIROTTINO QUADRATO ROYAL N. 1 BENDERS**
Imballaggio: Kg 10x500 pz.

Cod.	Articolo

PIROTTINI DI CARTA E STAMPI



011240 **PIROTTINO OVALE ROYAL N. 5 - BENDERS - Imballaggio:** Kg 10x500 pz.
006880 **PIROTTINO OVALE ROYAL N. 2 - BENDERS - Imballaggio:** Kg 10x500 pz.



006830 **PIROTTINO OVALE N. 1 - BENDERS - Imballaggio:** Kg 10x1000 pz.
006832 **PIROTTINO OVALE N. 2 - BENDERS - Imballaggio:** Kg 10x1000 pz.
006835 **PIROTTINO OVALE N. 3 - BENDERS - Imballaggio:** Kg 10x1000 pz.
006838 **PIROTTINO OVALE N. 5 - BENDERS - Imballaggio:** Kg 10x1000 pz.



006873 **PIROTTINO TULIPANO - BENDERS -** 5x8 cm **- Imballaggio:** Kg 10x100 pz.
006884 **PIROTTINO TULIPANO - BENDERS -** 5x7 cm **- Imballaggio:** Kg 10x100 pz.



018308 **PIROTTINO PLUM CAKE - BENDERS - Imballaggio:** gr 300x50 pz.
009802 **PIROTTINO PLUM CAKE - BENDERS - Imballaggio:** gr 400x50 pz.
010046 **PIROTTINO PLUM CAKE - BENDERS - Imballaggio:** gr 750x40 pz.
010045 **PIROTTINO PLUM CAKE - BENDERS - Imballaggio:** gr 500x50 pz.
010047 **PIROTTINO PLUM CAKE - BENDERS - Imballaggio:** gr 1000x40 pz.
016698 **PIROTTINO PLUM CAKE - BENDERS - Imballaggio:** gr 500x25 pz.
016699 **PIROTTINO PLUM CAKE - BENDERS - Imballaggio:** gr 750x25 pz.
016700 **PIROTTINO PLUM CAKE - BENDERS - Imballaggio:** gr 1000x50 pz.



006821 **PIROTTINO PANETTONE MORBIDO - BENDERS -** 60x50 mm - **Imballaggio:** gr 100x125 pz.
006822 **PIROTTINO PANETTONE MORBIDO - BENDERS -** 110x85 mm - **Imballaggio:** gr 300x50 pz.
006824 **PIROTTINO PANETTONE MORBIDO - BENDERS -** 134x95 mm - **Imballaggio:** gr 500x50 pz.
006825 **PIROTTINO PANETTONE MORBIDO - BENDERS -** 170x125 mm - **Imballaggio:** gr 1000x50 pz.



016695 **PIROTTINO GALUP - ECOPACK -** Ø 155x55 mm - **Imballaggio:** gr 500x60 pz.
016696 **PIROTTINO GALUP - ECOPACK -** Ø 185x60 mm - **Imballaggio:** gr 700/750x60 pz.
016697 **PIROTTINO GALUP - ECOPACK -** Ø 210x70 mm - **Imballaggio:** gr 1000x60 pz.
006815 **PIROTTINO GALUP - ECOPACK -** Ø 170x55 mm - **Imballaggio:** gr 500x90 pz.
015656 **PIROTTINO GALUP - ECOPACK -** Ø 185x60 mm - **Imballaggio:** gr 700x80 pz.
006817 **PIROTTINO GALUP - ECOPACK -** Ø 220x70 mm - **Imballaggio:** gr 1000x80 pz.



006809 **PIROTTINO COLOMBA - BENDERS - Imballaggio:** gr 100x80 pz.
006810 **PIROTTINO COLOMBA - BENDERS - Imballaggio:** gr 300x100 pz.
016059 **PIROTTINO COLOMBA - BENDERS - Imballaggio:** gr 500x50 pz.
006812 **PIROTTINO COLOMBA - BENDERS - Imballaggio:** gr 750x80 pz.
006813 **PIROTTINO COLOMBA - BENDERS - Imballaggio:** gr 1000x100 pz.
016058 **PIROTTINO COLOMBA - BENDERS - Imballaggio:** gr 1000x100 pz.

Contenitori e vassoi

SOLUZIONI PRATICHE, ELEGANTI E SOSTENIBILI PER TRASPORTARE E VALORIZZARE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE: CONTENITORI, BICCHIERI E VASSOI PERFETTI PER CONFEZIONARE PASTE E PASTICCINI, IN MANIERA PRATICA E VELOCE.



Cod.	Articolo

VASSOI DI CARTONE



005865 **VASSOI CARTONE BIANCHI N. 2 - DEL PIN -** 120x180 mm - **Imballaggio:** Kg 5
005866 **VASSOI CARTONE BIANCHI N. 3 - DEL PIN -** 160x225 mm - **Imballaggio:** Kg 10
005867 **VASSOI CARTONE BIANCHI N. 4 - DEL PIN -** 180x255 mm - **Imballaggio:** Kg 10
005868 **VASSOI CARTONE BIANCHI N. 5 - DEL PIN -** 190x280 mm - **Imballaggio:** Kg 10
005869 **VASSOI CARTONE BIANCHI N. 6 - DEL PIN -** 210x320 mm - **Imballaggio:** Kg 10
005870 **VASSOI CARTONE BIANCHI N. 7 - DEL PIN -** 255x330 mm - **Imballaggio:** Kg 10
005871 **VASSOI CARTONE BIANCHI N. 8 - DEL PIN -** 280x385 mm - **Imballaggio:** Kg 10
005872 **VASSOI CARTONE BIANCHI N. 8 BIS - DEL PIN -** 295x420 mm - **Imballaggio:** Kg 10
005873 **VASSOI CARTONE BIANCHI N. 9 - DEL PIN -** 340x470 mm - **Imballaggio:** Kg 10
005863 **VASSOI CARTONE BIANCHI N. 9 - DEL PIN -** 355x51 mm - **Imballaggio:** Kg 10
005864 **VASSOI CARTONE BIANCHI N. 9 - DEL PIN -** 395x550 mm - **Imballaggio:** Kg 10



006059 **VASSOI PREMIUM BIANCO N. 4 - NOVACART -** Imballaggio: Kg 10
006060 **VASSOI PREMIUM BIANCO N. 5 - NOVACART -** Imballaggio: Kg 10
006061 **VASSOI PREMIUM BIANCO N. 6 - NOVACART -** Imballaggio: Kg 10
006062 **VASSOI PREMIUM BIANCO N. 7 - NOVACART -** Imballaggio: Kg 10
006063 **VASSOI PREMIUM BIANCO N.8 - NOVACART -** Imballaggio: Kg 10
006064 **VASSOI PREMIUM BIANCO N. 9 - NOVACART -** Imballaggio: Kg 10
006066 **VASSOI PREMIUM BIANCO N. 11 - NOVACART -** Imballaggio: Kg 10



006133 **VASSOI PREMIUM ORO N. 1 - NOVACART -** Imballaggio: Kg 10
006134 **VASSOI PREMIUM ORO N. 2 - NOVACART -** Imballaggio: Kg 10
006135 **VASSOI PREMIUM ORO N. 3 - NOVACART -** Imballaggio: Kg 10
006136 **VASSOI PREMIUM ORO N. 4 - NOVACART -** Imballaggio: Kg 10
006137 **VASSOI PREMIUM ORO N. 5 - NOVACART -** Imballaggio: Kg 10
006138 **VASSOI PREMIUM ORO N. 6 - NOVACART -** Imballaggio: Kg 10
006139 **VASSOI PREMIUM ORO N. 7 - NOVACART -** Imballaggio: Kg 10
006140 **VASSOI PREMIUM ORO N. 8 - NOVACART -** Imballaggio: Kg 10
006141 **VASSOI PREMIUM ORO N. 9 - NOVACART -** Imballaggio: Kg 10
006142 **VASSOI PREMIUM ORO N. 10 - NOVACART -** Imballaggio: Kg 10

ACCESSORI BEVERAGE



014436 **BICCHIERE ASPORTO CAFFE' CC 120 IMBALLAGGI**
Imballaggio: 50 pz.



014437 **BICCHIERE ASPORTO CAPPUCCINO CC 250 IMBALLAGGI**
Imballaggio: 50 pz.



014439 **COPERCHIO CAPPUCCINO CON BECCUCCIO IMBALLAGGI**
Imballaggio: 100 pz.



017622 **COPERCHIO BICCHIERE CAFFÈ TRASPARENTE IMBALLAGGI**
Imballaggio: 100 pz.

Accessori in carta per pasticceria

SOLUZIONI PRATICHE, ELEGANTI E SOSTENIBILI PER TRASPORTARE E VALORIZZARE DOLCI E TORTE: DISCHI E SOTTOTORTA, SCATOLE IN CARTA E VASSOI PERFETTI PER CONFEZIONARE PASTE E PASTICCINI, IN MANIERA PRATICA E VELOCE.



Cod.	Articolo

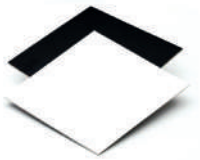
VASSOI DI CARTONE



011176 **SOTTOTORTE DORATI - DEL PIN -** 30x40 mm **- Imballaggio:** Kg 10
011177 **SOTTOTORTE DORATI - DEL PIN -** 40x50 mm **- Imballaggio:** Kg 10
011180 **SOTTOTORTE DORATI - DEL PIN -** 40x60 mm **- Imballaggio:** Kg 10
011178 **SOTTOTORTE DORATI - DEL PIN -** 44x54 mm **- Imballaggio:** Kg 10



005938 **TAVOLETTE ORO/NERO CARTONE DEL PIN**
Imballaggio: Kg 10
Dimensione: 15x35 cm



006070 **QUADRI RENOIR NOVACART**
Imballaggio: Kg 10
Dimensione: 30x30 cm

DISCHI E TRONCHI



015497 **DISCHI ORO/NERO LISCI - NOVACART -** Ø 18 mm **- Imballaggio:** Kg 10
006101 **DISCHI ORO/NERO LISCI - NOVACART -** Ø 20 mm **- Imballaggio:** Kg 10
006100 **DISCHI ORO/NERO LISCI - NOVACART -** Ø 22 mm **- Imballaggio:** Kg 10
006104 **DISCHI ORO/NERO LISCI - NOVACART -** Ø 24 mm **- Imballaggio:** Kg 10
006106 **DISCHI ORO/NERO LISCI - NOVACART -** Ø 26 mm **- Imballaggio:** Kg 10
006108 **DISCHI ORO/NERO LISCI - NOVACART -** Ø 28 mm **- Imballaggio:** Kg 10
006110 **DISCHI ORO/NERO LISCI - NOVACART -** Ø 30 mm **- Imballaggio:** Kg 10
006112 **DISCHI ORO/NERO LISCI - NOVACART -** Ø 32 mm **- Imballaggio:** Kg 10



005944 **DISCHI ORO/NERO FESTONATI - NOVACART -** Ø 20 mm - **Imballaggio:** Kg 10
006123 **DISCHI ORO/NERO FESTONATI - NOVACART -** Ø 22 mm - **Imballaggio:** Kg 10
006124 **DISCHI ORO/NERO FESTONATI - NOVACART -** Ø 24 mm - **Imballaggio:** Kg 10
006125 **DISCHI ORO/NERO FESTONATI - NOVACART -** Ø 26 mm - **Imballaggio:** Kg 10
006126 **DISCHI ORO/NERO FESTONATI - NOVACART -** Ø 28 mm - **Imballaggio:** Kg 10
006127 **DISCHI ORO/NERO FESTONATI - NOVACART -** Ø 30 mm - **Imballaggio:** Kg 10
006128 **DISCHI ORO/NERO FESTONATI - NOVACART -** Ø 32 mm - **Imballaggio:** Kg 10
006129 **DISCHI ORO/NERO FESTONATI - NOVACART -** Ø 34 mm - **Imballaggio:** Kg 10
006130 **DISCHI ORO/NERO FESTONATI - NOVACART -** Ø 36 mm - **Imballaggio:** Kg 10
006131 **DISCHI ORO/NERO FESTONATI - NOVACART -** Ø 38 mm - **Imballaggio:** Kg 10
006132 **DISCHI ORO/NERO FESTONATI - NOVACART -** Ø 40 mm - **Imballaggio:** Kg 10



008776 **SOTTOPASTA DORATI BENDERS**
Imballaggio: 200 pz.
Dimensione: Ø 10 cm

SCATOLE PORTA TORTA



014834 **SCATOLE TRONCHI - GR CARTOTECNICA -** 18x38 mm - **Imballaggio:** Kg 4x25 pz.
005947 **SCATOLE TRONCHI - GR CARTOTECNICA -** 31x42 cm - **Imballaggio:** Kg 4x25 pz..
005948 **SCATOLE TRONCHI - GR CARTOTECNICA -** 41x51 cm - **Imballaggio:** Kg 2x25 pz.
005997 **SCATOLE TRONCHI - GR CARTOTECNICA -** 45x55 cm - **Imballaggio:** Kg 2x25 pz.

Cod.	Articolo

SCATOLE PORTA TORTA



015326 **SCATOLA TORTA - GR CARTOTECNICA -** 19X19 mm **- Imballaggio:** Kg 4x25 pz.
005949 **SCATOLA TORTA - GR CARTOTECNICA -** 21x21 mm **- Imballaggio:** Kg 4x25 pz.
005950 **SCATOLA TORTA - GR CARTOTECNICA -** 23x23 mm **- Imballaggio:** Kg 4x25 pz.
005951 **SCATOLA TORTA - GR CARTOTECNICA -** 25x25 mm **- Imballaggio:** Kg 4x25 pz.
005952 **SCATOLA TORTA - GR CARTOTECNICA -** 27x27 mm **- Imballaggio:** Kg 4x25 pz.
005953 **SCATOLA TORTA - GR CARTOTECNICA -** 29x29 mm **- Imballaggio:** Kg 4x25 pz.
005954 **SCATOLA TORTA - GR CARTOTECNICA -** 31x31 mm **- Imballaggio:** Kg 4x25 pz.
005955 **SCATOLA TORTA - GR CARTOTECNICA -** 33x33 mm **- Imballaggio:** Kg 4x25 pz.
005956 **SCATOLA TORTA - GR CARTOTECNICA -** 36x36 mm **- Imballaggio:** Kg 4x25 pz.
005957 **SCATOLA TORTA - GR CARTOTECNICA -** 39x39 mm **- Imballaggio:** Kg 4x25 pz.
005958 **SCATOLA TORTA - GR CARTOTECNICA -** 43x43 mm **- Imballaggio:** Kg 4x25 pz.

STRISCE DI CARTONE



005881 **STRISCE CARTONE BIANCHI N 3 - DEL PIN - Imballaggio:** Kg 10
005882 **STRISCE CARTONE BIANCHI N 5 - DEL PIN - Imballaggio:** Kg 10



Contenitori in alluminio

VASTA GAMMA DI CONTENITORI MONOUSO E VASCHETTE IN ALLUMINIO PER MICROONDE E PER FORNO TRADIZIONALE, IDEALI PER GASTRONOMIE, RISTORANTI E CUCINE PROFESSIONALI CHE AIUTANO A PREVENIRE IL DETERIORAMENTO DEGLI ALIMENTI UTILIZZATI COME SUPPORTO PER GLI ALIMENTI DALL'INDUSTRIA, SPECIALMENTE DA QUELLA DOLCIARIA, OLTRE A QUELLA SPECIALIZZATA IN CIBI PRONTI.

Cod.	Articolo
	ROTOLI PELLICOLE ALLUMINIO
006793 	**PELLICOLA CON ASTUCCIO IMBALLAGGI ALIMENTARI** **Imballaggio:** 9 pz. Dimensione: 300 mt
006780 	**ROTOLI ALLUMINIO CUKI COFRESCO** **Imballaggio:** 9 pz. Dimensione: cm 40x150 mt
	STAMPI E CONTENITORI TONDI ALLUMINIO
006785 	**CONTENITORE ALLUMINIO TONDO CUKI COFRESCO** **Imballaggio:** gr. 40x100 pz. Dimensione: Ø 85 h. 39 mm
006789 	**CONTENITORE ALLUMINIO TONDO CUKI COFRESCO** **Imballaggio:** gr. 10x100 pz. Dimensione: Ø 216 h. 15 mm
006787 	**CONTENITORE ALLUMINIO TONDO CUKI COFRESCO** **Imballaggio:** gr. 18x50 pz. Dimensione: Ø 228 h. 39 mm
006786 	**CONTENITORE ALLUMINIO TONDO CUKI COFRESCO** **Imballaggio:** gr. 5x100 pz. Dimensione: Ø 250 h. 15 mm

Utensili

UNA SELEZIONE DI UTENSILI DIVERSI DI ALTA QUALITÀ PENSATI PER DARE SUPPORTO NELLA PRODUZIONE, STOCCAGGIO E RICICLAGGIO NELL'INDUSTRIA DOLCIARIA.

	Cod.	Articolo
CONTENITORI DI PLASTICA		
	**006726**	**SACCO DI PLASTICA NERO CUKI COFRESCO** **Imballaggio:** 20 pz. Dimensione: 74x110 cm
	**010038**	**SACCHETTI MOPLEFAN - BENDERS -** 16x25 cm - **Imballaggio:** gr. 100x100 pz.
	010039	**SACCHETTI MOPLEFAN - BENDERS -** 23x28 cm - **Imballaggio:** gr. 300x100 pz.
	010040	**SACCHETTI MOPLEFAN - BENDERS -** 27x33 cm - **Imballaggio:** gr. 500x100 pz.
	010041	**SACCHETTI MOPLEFAN - BENDERS -** 32x38 cm - **Imballaggio:** gr. 750x100 pz.
	010042	**SACCHETTI MOPLEFAN - BENDERS -** 35x43 cm - **Imballaggio:** gr. 1000x100 pz.
	010043	**SACCHETTI MOPLEFAN - BENDERS -** 40x48 cm - **Imballaggio:** gr. 1500x100 pz.
UTENSILI E MINUTERIA		
	**008777**	**SAC A POCHE ONEDAY USA E GETTA BENDERS** **Imballaggio:** 100 pz.
	**012229**	**NASTRO ACETATO MARTELLATO** **Imballaggio:** 1 pz. Dimensione: h 40 mm

Dulca®

Qualità e servizio per dolci creazioni

da Sempre.

i TALENTI · BACK EUROP · Buongelato · Casali PROFESSIONAL · LA BOTTEGA DEL FORNAIO

www.dulca.com

Dulca s.r.l. Via Tolemaide, 134 - 47922 Rimini (RN) | T. 0541-389100 - commerciale@dulca.com