Semilavorati HO.RE.CA.









Dulca®

Qualità e servizio per dolci creazioni

da Sempre.


Dulca
Qualità e servizio per dolci creazioni
da Sempre.



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 panifici, pasticcerie e gelaterie 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.

INDICE

SIMBOLOGIA

BD	Bidone
BR	Barattolo
BT	Bottiglia
BU	Busta
BX	BOX o PET
CF	Confezione
CRT	Cartone
CT	Cartone che contiene SC
FIL	Filone
LA	Latta
PA	TetraPack/Brick
PN	Panetto
PT	Pallet
PZ	Pezzo
RT	Rotolo
SA	Sacchetto
SC	Scatola
SE	Secchiello
SO	Sacco
TB	Tubo/Tubetto
TN	Tanica
VA	Vassoio
VC	Vaschetta





SEMILAVORATI HO.RE.CA.

Indice

FARINE CEREALI E MIX

Creme a caldo o freddo, mousse	7
Prodotti completi busta + acqua	9
Farine di grano tenero	10
Mix e farine per pasta fresca	11
Mix e farine salati	11
Amidi	11

LATTE, DERIVATI E PANNE

Panna animale	13
Panna vegetale	13
Panna mista	14
Preparati per dessert	15

UOVA E DERIVATI

Uova in guscio	18
Ovoprodotti pastorizzati	18
Preparati	19

CIOCCOLATO, CACAO E SURROGATI

Coperture di cioccolato	21
Cacao in polvere	22
Creme spalmabili cacao	22

DECORAZIONI

Decorazioni a base di cioccolata	25
Decorazioni in granella	28
Decorazioni a base di zucchero	30

MARMELLATE E FRUTTA

Frutta sciroppata	32
Granella di frutta secca	32
Mandorle	33
Nocciole, noci, pinoli e uvetta	34
Marmellate, passate e gelatine	35
Gelatine e glasse	38
Frutta surgelata	40

LIEVITI, MALTI E ADDENSANTI

Lieviti chimici o baking	43
Lieviti naturali	43
Lievito di birra	44
Malti	44
Addensanti	44

PASTE CONCENTRATE E AROMATIZZATE

Topping	46
Paste aromatizzanti	47
Paste classiche	49
Sciroppi e granite	51

PRODOTTI FINITI DOLCI

Biscotteria finita a peso	53
Pan di spagna	53

AROMI, COLORANTI E BAGNE

Bagne	55
Aromi	55
Paste classiche	57

SEMILAVORATI SECCHI

Cannoli, cialde e guarnizioni	59
Semilavorati secchi da rifinire	59

ZUCCHERI E DERIVATI

Zuccheri	66

GRASSI E OLI

Burro	68
Oli	68

CONSERVE, POLPE, PASSATE

Conserve di pomodoro	72
Maionese	73
Salse	73
Sotto olio, aceto, acqua o sale	74
Olive	74

GASTRONOMIA

Formaggi e latticini	77
Insaccati e salumi	78

CONTENITORI VASSOI E ACCESSORI

Accessori	80

Dulca®

Qualità e servizio per dolci creazioni

da Sempre.

FARINE CEREALI E MIX

SIMBOLOGIA

- Senza glutine
- Senza lattosio
- Biologico
- Vegano
- Clean label

CREME CALDO O FREDDO, MOUSSE

Cod. **002460**

CREMA GOLOSA A FREDDO
Kg 2x6

Preparato per crema pasticcera a freddo.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 2 Kg
Dosaggio: gr 400-450 per 1 Lt d'acqua oppure: 350-400 gr per 1 Lt di latte
Uso: Freddo

Cod. **002461**

CREPES MIX DOLCE
Kg 2,5x6

Preparato in polvere per crepe.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 2,5 Kg
Dosaggio: 1 Kg su 1,2 Lt di latte e 50 gr di olio d'oliva (o 50 gr di burro fuso)
Uso: Caldo

Cod. **009958**

MOUSSE VEGANA
Kg 2,4x6

Preparato in polvere per mousse.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 2,4 Kg
Dosaggio: 600 gr per Lt di acqua molto fredda
Uso: Freddo

Cod. **002457**

TIRAMISÙ PREPARATO PER DESSERT
Kg 2x6

Preparato in polvere per tiramisù.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 2 Kg
Dosaggio: 270 gr di preparato su 1 Lt di panna
Uso: Freddo

Cod. **000792**

STABILIZZANTE PER SEMIFREDDI
Kg 2x6

Stabilizzante in polvere per semifreddi e specialità alla panna.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 2 Kg
Dosaggio: 1 Kg panna, 100 gr di stabilizzante, 150-200 gr zucchero
Uso: Freddo

Cod. **002459**

PANNA COTTA PER DESSERT
Kg 1x10

Preparato in pasta per panna cotta.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 1 Kg
Dosaggio: 140 gr di preparato per Panna Cotta, ½ Lt di latte, ½ Lt di panna
Uso: Caldo

Cod. **001795**

BACKCREAM VIP A FREDDO
Kg 10

Preparato in polvere per crema pasticcera con aroma uova e latte.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SA da 10 Kg

Dosaggio: Mix in polvere 400 gr, Acqua 1 Lt

Uso: Caldo/Freddo

Cod. **001805**

PANNA COTTA
Kg 1x10

Preparato in polvere per panna cotta.



Marchio: CRESCO

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Dosaggio: 200 gr Mix panna cotta + 400 gr Panna + 600 gr latte. È possibile variare a piacere il rapporto panna/latte e utilizzare la panna vegetale.

Uso: Caldo

Cod. **001801**

CREME CARAMEL DESSERT
Kg 1x10

Preparato in polvere per creme caramel.



Marchio: CRESCO

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Dosaggio: 200 gr mix - 1000 gr latte

Uso: Caldo

Cod. **001802**

CREMA CATALANA
Kg 1x10

Preparato in polvere per crema catalana.



Marchio: CRESCO

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Dosaggio: 200 gr mix - 600 gr latte - 400 gr panna. **Con uova:** 200 gr mix - 500 gr latte - 500 gr panna - 2 tuorli

Uso: Caldo

Cod. **010626**

UNICO 2 DI CARLO
Kg 2x4

Semilavorato in polvere per pasticceria. Base stabilizzante e strutturante per panna, con fibre vegetali, proteine del latte e additivi attivi a freddo. Per dessert freddi da somministrare a temperatura positiva e negativa.



Marchio: GIUSO

Imballaggio: 1 SA da 2 Kg

Dosaggio: 150 gr/litro panna per mousse (da servire a temperatura positiva: 4-8°C) oppure: 75 gr/litro per semifreddo (da servire a temperatura negativa).

Uso: Freddo

Cod. **003320**

CHARM PER BAVARESI
Kg 2x4

Stabilizzante per elaborati a base di panna da servire a temperatura 0°C / 4°C. Un'efficace sostituto della tradizionale "colla di pesce", in quanto più semplice da utilizzare perché non è necessaria l'attivazione a caldo.



Marchio: GIUSO

Imballaggio: 1 SA da 2 Kg

Dosaggio: 100 gr in 1 Lt di panna

Uso: Freddo

PRODOTTI COMPLETI BUSTA + ACQUA

Cod. **002466**

SORBETTO AL LIMONE
Kg 1,25x12

Preparato in polvere per sorbetto.



Marchio: LEAGEL

Imballaggio: 1 SA da 1,25 Kg

Dosaggio: 500 gr di su 1 Lt d'acqua

Uso: Freddo

Cod. **002475**

LIMONE S*A*G* SORBETTO
Kg 1,5x10

Preparato in polvere per sorbetto.



Marchio: BUONGELATO by BACKEUROP

Imballaggio: 1 SA da 1,5 Kg

Dosaggio: 1 SA da 1,5 kg e 2,5 Lt d'acqua

Uso: Freddo

Cod. **002520**

LIMONE SUPERFRUTTA
Kg 1,25x12

Preparato in polvere per sorbetto e gelato.



Marchio: BUONGELATO by BACKEUROP

Imballaggio: 1 SA da 1,25 Kg

Dosaggio: Per gelato 1 busta da 1,25 kg e 2,5 Lt d'acqua - Per sorbetto 3,5 Lt d'acqua

Uso: Freddo

Cod. **012063**

SORBETTIAMO AL LIMONE C/LATTE
Kg 1x12

Preparato in polvere per sorbetto.



Marchio: DULCA

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Dosaggio: 1 busta da 1 kg + 2 Lt d'acqua.
Si può sostituire acqua con 2 Lt di latte PS

Uso: Freddo

Cod. **012061**

SORBETTIAMO CREMA CAFFÈ C/LATTE
Kg 1x15

Preparato in polvere per sorbetto e crema caffè.



Marchio: DULCA

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Dosaggio: Per sorbetto 1 busta da 1 kg + 2 Lt d'acqua - Per crema caffè sostituire acqua con 2 Lt di latte PS.

Uso: Freddo

Cod. **012064**

SORBETTIAMO GRANITA NEUTRA
Kg 1x15

Preparato in polvere per sorbetto.



Marchio: DULCA

Imballaggio: 1 SA da 1 kg

Dosaggio: 1 busta da 1 kg + 4 Lt d'acqua

Uso: Freddo

FARINE DI GRANO TENERO

Cod. **010240**

FARINA PIZZA LUCIA W 300
Kg 25

Ideale per la preparazione di pizze con tempi di lievitazione medi, anche ad alta idratazione. Lievitazione: 36 ore in frigorifero. Studiata per pizza napoletana, pizza alla pala, focaccia pugliese.



Marchio: MOLINO NALDONI

Imballaggio: 1 SO da 25 Kg

Uso: Caldo

Cod. **010231**

FARINA 00 MARÌ W 350
Kg 25

Ideale per ottenere un impasto morbido e ben lavorabile, a lievitazione lunga (48-72 ore in frigorifero) e ad idratazione altissima. Ideale per pizza napoletana, alla pala e al piatto.



Marchio: MOLINO NALDONI

Imballaggio: 1 SO da 25 Kg

Uso: Caldo

Cod. **009907**

FARINA 0 ARANCIONE W 200
Kg 25

Ideale per le preparazioni più varie e per rinfreschi di lieviti. Ha una forza media ed è ottima per la realizzazione di molteplici prodotti dolci e salati come pasta frolla, pan di Spagna, pizze e focacce.



Marchio: MOLINO NALDONI

Imballaggio: 1 SO da 25 Kg

Uso: Caldo

MIX E FARINE PER PASTA FRESCA

Cod. **010224**

FARINA SPECIALE PER PASTA FRESCA W 190
Kg 25

Ottima capacità di assorbimento dei liquidi e impedisce la formazione di grumi. La particolare granulometria garantisce l'effetto ruvido alla sfoglia. Ideale per pasta fresca anche ripiena.



Marchio: MOLINO NALDONI
Imballaggio: 1 SO da 25 Kg
Uso: Caldo

MIX FARINE SALATI

Cod. **014852**

CRACKERINA
Kg 10

Mix completo per preparare cracker con crusca di frumento, semi di girasole, lino, sesamo. Non necessita di altri ingredienti. Facile da preparare: non si impasta. Si posiziona in teglia, si spruzza dell'acqua e si inforna.



Marchio: GUERRA
Imballaggio: 1 SO da 10 Kg
Uso: Caldo

Cod. **010200**

TEGRAL MIX MULTICEREALI
Kg 15

Mix per la panificazione in polvere adatto alla produzione di pani e prodotti da forno multicereali. Contiene lievito madre.



Marchio: PURATOS
Imballaggio: 1 SO da 15 Kg
Uso: Caldo

AMIDI

Cod. **000651**

AMIDO DI MAIS
Kg 1x16

Ideale per dare consistenza a salse creme e vellutate.



Marchio: ARPA
Imballaggio: 1 SA da 1 Kg
Uso: Caldo

Cod. **000652**

AMIDO DI RISO
Kg 3x4

Ideale come addensante e può sostituire la farina in preparazioni senza glutine.



Marchio: ARPA
Imballaggio: 1 SA da 3 Kg
Uso: Caldo

Cod. **000650**

FECOLA DI PATATE
Kg 1x20

Ideale nella preparazione di dessert e anche per addensare creme e vellutate.



Marchio: ARPA
Imballaggio: 1 SA da 1 Kg
Uso: Caldo



SIMBOLOGIA

Senza glutine

Senza lattosio

Biologico

Vegano

Clean label

LATTE, DERIVATI E PANNE

Dulca®
Qualità e servizio per dolci creazioni
da Sempre.

PANNA ANIMALE

Cod. **000187**

PANNA 35% UHT KEN NATA LT
LT 1X12

Panna fresca da montare UHT in crema con il 35% di grassi. Alte performance e tenuta.



Marchio: KEN
Imballaggio: 1 PA da 1 Lt
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **000189**

PANNA 38% UHT KEN NATA
LT 1x12

Panna fresca con 38% di grassi proveniente dalle migliori materie prime.



Marchio: KEN
Imballaggio: 1 PA da 1 Lt
Uso: Caldo / freddo

Cod. **000169**

PANNA 38% PRIMA BLANCA
LT 2x6

Panna di origine animale con 38% di grassi. Colore bianco naturale. Alta consistenza e fermezza dopo 24 ore. Origine piemontese.



Marchio: DEBIC
Imballaggio: 1 BT da 2 Lt
Uso: Caldo / freddo

Cod. **000180**

PANNA 38% TENUTAPIÙ
LT 1x12

Panna di origine animale con 38% di grassi. Massima tenuta oltre le 48 ore. Origine piemontese.



Marchio: DEBIC
Imballaggio: 1 PA da 1 Lt
Uso: Caldo / freddo

Cod. **000164**

PANNA 35% UHT WHITE CREAM
LT 2x6

Panna di origine animale con 35% di grassi. Ideale per sostituire la panna fresca.



Marchio: DEBIC
Imballaggio: 1 BT da 2 Lt
Uso: Caldo / freddo

PANNA VEGETALE

Cod. **000193**

CHANTYPAK PANNA VEGETALE
LT 1x12

Panna vegetale zuccherata pronta all'uso per farciture e decorazioni di prodotti di pasticceria. Ottima stabilità. Contiene il 25% di grassi.



Marchio: PURATOS
Imballaggio: 1 PA da 1 Lt
Uso: Freddo

Cod. **010133**

PANNA AMBIANTE SENZA LATTE LT 1x12

Preparazione a base vegetale per farciture, coperture e decorazioni di torte e prodotti di pasticceria fine. Contiene il 23% di grassi.



Marchio: PURATOS

Imballaggio: 1 PA da 1 Lt

Uso: Freddo

Cod. **009566**

WHIPPAK PANNA VEGETALE LT 1x12

Preparazione zuccherata a base vegetale pronta all'uso per farciture decorazioni di prodotti di pasticceria. Contiene il 25% dei grassi.



Marchio: PURATOS

Imballaggio: 1 PA da 1 Lt

Uso: Freddo

Cod. **015083**

PANNA SCULPTURE 100% VEGETALE LT 1x6

Specialità da montare prodotta con latticello e oli vegetali (31% mg). Ottima tenuta (di 48 ore a 4°C) è perfetta per le decorazioni e dettagli.



Marchio: CORMAN

Imballaggio: 1 PA da 1 Lt

Uso: Freddo

Cod. **000170**

PANNA VEGETOP UHT ZUCCHERATA LT 2x6

Panna di origine vegetale con il 33% di grassi. Contiene il 12% di zucchero. Ottima resa e tenuta anche dopo le 24 ore. Ideale per farciture e dessert.



Marchio: DEBIC

Imballaggio: 1 BT da 2 Lt

Uso: Freddo

PANNA MISTA

Cod. **014764**

PANNA KEN GOURMET DUO LT 1x12

Due prodotti in uno: per montare e per cucinare con 32% di grassi. Perfetta stabilità anche in stress da congelamento e riscaldamento.



Marchio: KEN

Imballaggio: 1 PA da 1 Lt

Uso: Caldo / freddo

Cod. **000188**

PANNA KEN LACTEA 35% LT 1x12

Panna con 35% di grassi. Ideale per ripieni, coperture e decorazioni.



Marchio: KEN

Imballaggio: 1 PA da 1 Lt

Uso: Freddo

Cod. **000167**

PANNA DUO 34%
LT 2x6

Panna vegetale al 50% e animale al 50% con 34% di grassi. Per decorazioni e farciture. Perfetta anche in cucina.



Marchio: DEBIC
Imballaggio: 1 BT da 2 Lt
Uso: Caldo / freddo

PREPARATI PER DESSERT

Cod. **000177**

PANNA SPRAY ZUCCHERATA
LT 0,7x6

Panna spray zuccherata pronta all'uso con 37% di grassi e 10% di zuccheri.



Marchio: DEBIC
Imballaggio: 1 BT da 0,7 Lt
Uso: Freddo

Cod. **000172**

PANNA COTTA
LT 1x6

Base liquida per Panna Cotta, UHT di origine animale. Se montata ideale anche per farciture.



Marchio: DEBIC
Imballaggio: 1 BT da 1 Lt
Porzioni: 13 porzioni con litro
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **015670**

CREAM PLUS MASCARPONE
LT 1x6

Miscela di panna e mascarpone al 40% perfetta per impreziosire piatti dolci e salati. Pronta all'uso.



Marchio: DEBIC
Imballaggio: 1 BT da 1 Lt
Porzioni: 15 porzioni al litro
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **000166**

PARFAIT BASE NEUTRA
LT 1x6

Base da montare neutra di origine mista, da aromatizzare. Ideale per parfait, mousse e semifreddi. Sostiene anche ingredienti acidi o alcolici.



Marchio: DEBIC
Imballaggio: 1 BT da 1 Lt
Porzioni: 22 porzioni per litro
Uso: Freddo

Cod. **000174**

TIRAMISÙ DESSERT
LT 1x6

Base di origine mista per Tiramisù e dessert. Contiene il 55% di mascarpone. Pronto all'uso da montare.



Marchio: DEBIC
Imballaggio: 1 BT da 1 Lt
Porzioni: 20 porzioni per litro
Uso: Freddo

Cod. **000162**

MOUSSE AU CHOCOLAT
LT 1x6

Preparato di origine mista per mousse al cioccolato, contiene cioccolato belga.
Pronta all'uso da montare.



Marchio: DEBIC
Imballaggio: 1 BT da 1 Lt
Porzioni: 20 porzioni per litro
Uso: Freddo

Cod. **003329**

L'AMERINGA PER SEMIFREDDI FLAMBE'
Kg 1x4

Semilavorato in polvere per preparazione di meringa all'italiana e meringa da decorazione.



Marchio: GIUSO
Imballaggio: 1 SA da 1 Kg
Dosaggio: Per Meringa all'italiana: 80 gr acqua + 80/160 gr zucchero a velo + 80 gr L'AMERINGA.
Uso: Freddo/Caldo



Delicato alla panna

INGREDIENTI
per 10 porzioni

150 gr Topping caramel Leagel.....pag. 46
1 Lt. di Panna 35% Ken.....pag. 13
50 gr Granella di nocciola Backeurop.....pag. 33

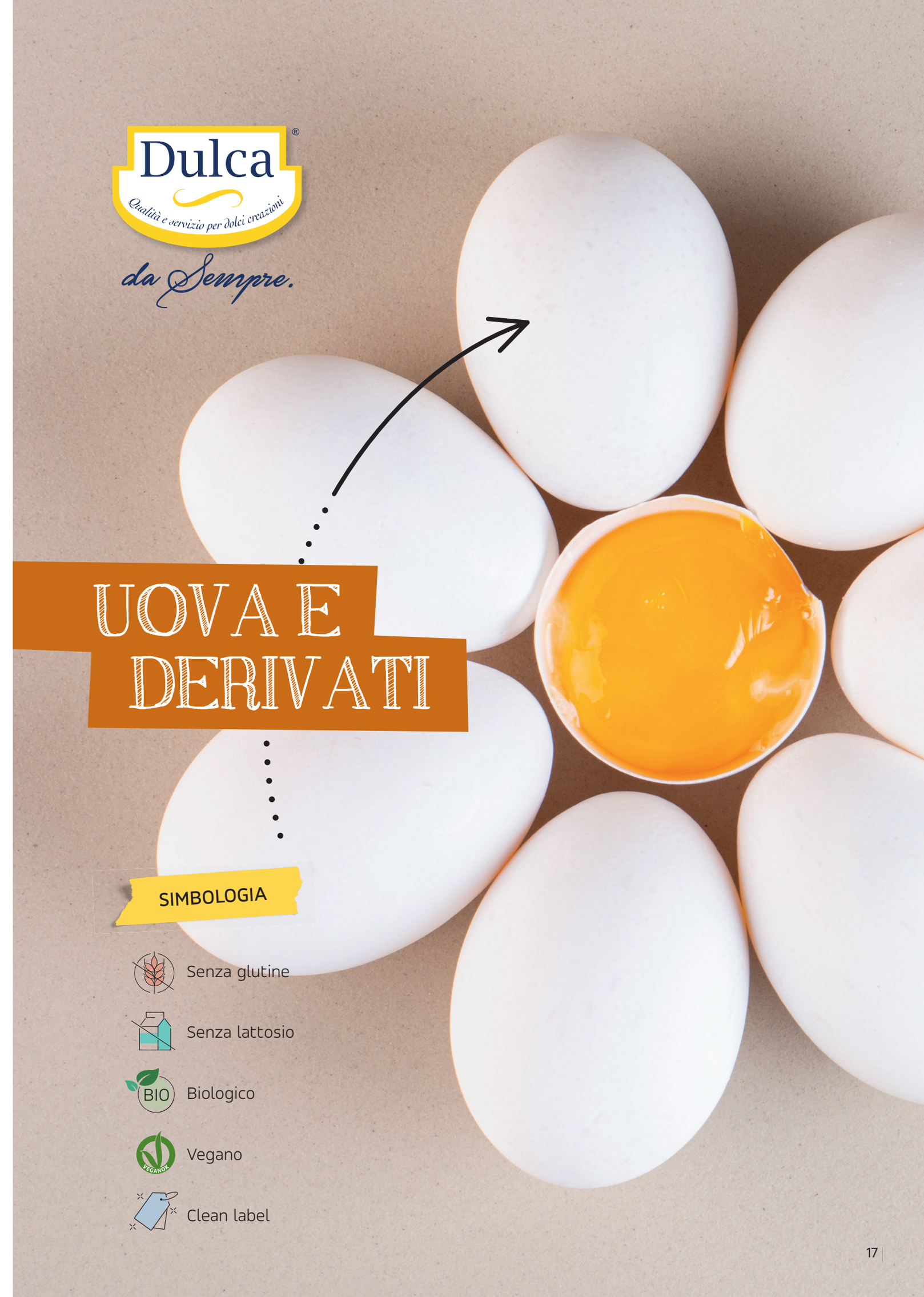
PROCEDIMENTO

Montare la panna con una velocità alta al fine di raggiungere una consistenza spumosa, ferma e compatta. Inserire la panna montata in una sac-a-poche e raffreddare per ca. 5-10 min. a +5°. Assemblare il dolce alternando i 2 articoli: uno strato di topping caramel Leagel, poi uno strato di panna e ripetere. Completare con una guarnizione di granella di nocciola.



Dulca®
Qualità e servizio per dolci creazioni
da Sempre.

UOVA E DERIVATI



SIMBOLOGIA

- Senza glutine
- Senza lattosio
- Biologico
- Vegano
- Clean label

UOVA IN GUSCIO

Cod. **010167**

UOVA "M" CATEGORIA "A" GIALLE
PZ. 90

Uova di gallina speciali pasta di calibro M, categoria A.



Marchio: EUROVO SERVICE

Imballaggio: 1 SC da 90 PZ

Cod. **000358**

UOVA "L" CATEGORIA "A" SUPERGIALLE
PZ. 90

Uova di gallina fresche di calibro L, categoria A.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 90 PZ

OVOPRODOTTI PASTORIZZATI

Cod. **014051**

ELITE MISTO UOVO SPECIALE
Kg 1x6

Misto uova di galline allevate a terra cat. "A" pastorizzate. Ideale per pan di Spagna, bignè, impasti lievitati, frolle e pasta fresca.



Marchio: EUROVO SERVICE

Imballaggio: 1 PA da 1 Kg

Cod. **014090**

ELITE TUORLO NORMALE
Kg 1x6

Tuorlo d'uova di galline allevate a terra di cat. "A" pastorizzato. Ideale per creme, gelati, semifreddi, paste lievitate, pasta fresca, maionese.



Marchio: EUROVO SERVICE

Imballaggio: 1 PA da 1 Kg

Cod. **014050**

ELITE TUORLO SPECIALE
Kg 1x6

Tuorlo d'uova di galline allevate a terra di cat. "A" pastorizzato. Ideale per creme, semifreddi, pate à bombe, pan di Spagna doppia montata, pasta fresca, maionese.



Marchio: EUROVO SERVICE

Imballaggio: 1 PA da 1 Kg

Cod. **000357**

FACILISSIMO ALBUME
Kg 1x6

Albume d'uovo 100% liottizzato, ottenuto con un innovativo trattamento termico, simile alla pastorizzazione. Conservazione a temperatura ambiente.



Marchio: EUROVO SERVICE

Imballaggio: 1 BT da 1 Kg

Cod. **000372**

MISTO UOVO PASTORIZZATO GIALLO SPECIALE
Kg 1x6

Misto da uova di gallina pastorizzate. Ideale per pan di Spagna, bignè, impasti lievitati, impasti per brioche e frolle, pasta fresca.



Marchio: EUROVO SERVICE

Imballaggio: 1 PA da 1 Kg

Cod. **014064**

TUORLO UOVO ZUCCHERATO SPECIAL
Kg 1,25x12

Tuorlo pastorizzato 50% zucchero.



Marchio: EUROVO SERVICE

Imballaggio: 1 PA da 1,25 Kg

PREPARATI

Cod. **014503**

LA MERINGA FRANCESE
Kg 1,25x12

Semilavorato a base di albume d'uovo pastorizzato per la produzione di meringhe alla francese. Cottura in forno.



Marchio: EUROVO SERVICE

Imballaggio: 1 PA da 1,25 Kg

Uso: Caldo

Cod. **014052**

MERINGA EVOLUTION
Kg 1,25x12

Semilavorato a base di albume d'uovo ideale per produrre la meringa all'italiana. Pastorizzato. Ideale per alleggerire creme, mousse, gelati e sorbetti.



Marchio: EUROVO SERVICE

Imballaggio: 1 PA da 1,25 Kg

Uso: Non è un prodotto adatto alla cottura in forno.

Cod. **014053**

PÂTE À BOMBE
Kg 1,25x12

Semilavorato a base tuorlo d'uovo per chi cerca alte performance. Ideale per produrre crema al burro, parfait e gelati, perfetto anche per alleggerire mousse e tiramisù.



Marchio: EUROVO SERVICE

Imballaggio: 1 PA da 1,25 Kg

Uso: Freddo

Cod. **014486**

PREPARATO PER UOVA STRAPAZZATE ALLEVATE A TERRA ELITE - Kg 1x6

Preparato di uova di gallina da allevamento a terra 100% italiane di categoria A per uova strapazzate, pronto all'uso. Da cuocere.



Marchio: EUROVO SERVICE

Imballaggio: 1 BT da 1 Kg

Uso: Caldo

Dulca®
Qualità e servizio per dolci creazioni
da Sempre.

CIOCCOLATO CACAO E SURROGATI



SIMBOLOGIA

- Senza glutine
- Senza lattosio
- Biologico
- Vegano
- Clean label

COPERTURE DI CIOCCOLATO

Cod. **010307**

COPERTURA BLANC SELECTION 36/38
Kg 5x2

Copertura di cioccolato bianco in gocce. Cacao minimo 29,5%. Grassi totali 36/38%. Gusto bilanciato.

cacao-trace



Marchio: BELCOLADE PURATOS

Imballaggio: 1 SA da 5 Kg

Cod. **012887**

COPERTURA LATTE VENEZUELA 43% GOCCE
Kg 1x8

Monorigine al latte prodotto con cacao Criollo e Trinitario del Venezuela. Cacao minimo 43%. Intenso gusto di caramello e nocciola con note di burro e cacao tostato.

cacao-trace



Marchio: BELCOLADE PURATOS

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **010302**

COPERTURA NOIR EXTRA 57% 36/38
Kg 5x2

Copertura di cioccolato fondente in gocce. Cacao minimo 57%. Burro di cacao totale 36/38%.

cacao-trace



Marchio: BELCOLADE PURATOS

Imballaggio: 1 SA da 5 Kg

Cod. **010306**

COPERTURA NOIRSUPREME 71% 41/43
Kg 5x2

Copertura di cioccolato fondente in gocce. Cacao minimo 71%. Burro di cacao totale 41/43%. Cacao amaro con una nota agrumata.

cacao-trace



Marchio: BELCOLADE PURATOS

Imballaggio: 1 SA da 5 Kg

Cod. **010305**

GOCCE GRAIN NOIR SELECTION 50%
Kg 5x2

Cioccolato fondente in gocce. Cacao minimo 50%.

cacao-trace



Marchio: BELCOLADE PURATOS

Imballaggio: 1 SA da 5 Kg

Cod. **001219**

COPERTURA FONDENTE LUISA 38-40 PANI
Kg 1x10

Copertura di cioccolato extra fondente. Cacao minimo 55% e 38%-40% di grassi.



Marchio: NESTLÉ PERUGINA

Imballaggio: 1 PN da 1 Kg

Cod. **014037**

COPERTURA GALAK 36-38
Kg 1x10 PANI

Copertura di cioccolato bianco con 36%-38% di grassi.



Marchio: NESTLÉ PERUGINA

Imballaggio: 1 PN da 1 Kg

Cod. **001184**

COPERTURA OCUMARE FONDENTE 70%
Kg 1,5x6

Cioccolato fondente di copertura, origine Venezuela. Contiene il 70% di cacao minimo e il 42% di grassi.



Marchio: CHOCOVIC

Imballaggio: 1 SA da 1,5 Kg

Cod. **001260**

GLASSA CIOCCOLATO FONDENTE AZABACHE
Kg 5x2

Glassa al cioccolato fondente pronta all'uso. Ideale per glassare profiterol e semifreddi.



Marchio: CHOCOVIC

Imballaggio: 1 SE da 5 Kg

Uso: Freddo

CACAO IN POLVERE

Cod. **000045**

CACAO GERKENS 22-24%
Kg 1x10

Cacao amaro in polvere che contiene il 22%-24% di grassi.



Marchio: GERKENS CACAO

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

CREME SPALMABILI CACAO

Cod. **014825**

BACI CREMA
Kg 3

Crema al bacio per inserti nei semifreddi.



Marchio: NESTLÉ PERUGINA

Imballaggio: 1 BR da 3 Kg

Uso: Freddo

Cod. **001251**

DELICIOK CREMA GIANDUIA
Kg 6

Crema al 13% di nocciole.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 BR da 6 Kg

Uso: Freddo / Caldo

Cod. **001255**

FARCINOK CREMA NOCCIOLA LATTE
Kg 6

Crema spalmabile al latte con 10% di nocciole.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 BR da 6 Kg

Uso: **Uso:** Freddo / Caldo

Cod. **001248**

FARCICIOK CREMA GIANDUIA Kg 13

Crema farcitura con il 10% di nocciole.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 BR da 13 Kg

Uso: Freddo / Caldo

Cod. **001247**

FORNOCIOK GIANDUIA FORNO Kg 13

Crema con 8% di nocciole, da forno.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 BR da 13 Kg

Uso: Caldo



Sandwich al gianduia e caffè

INGREDIENTI
per 10 porzioni

300 gr Pan di spagna sottile al cacao Backeurop.....pag. 53
400 gr Farciciok crema gianduia Backeurop.....pag. 23
Bagna caffè Kenya 14° Camel q.b......pag. 55
Zucchero a velo q.b......pag. 66

Con un coppa-pasta incidere il pan di spagna e bagnare con la bagna al caffè, disporre la crema al gianduia e coprire con altro disco di pan di spagna bagnato con la bagna al caffè. Decorare con zucchero a velo.



Dulca®

Qualità e servizio per dolci creazioni

da Sempre.

DECORAZIONI

SIMBOLOGIA

- Senza glutine
- Senza lattosio
- Biologico
- Vegano
- Clean label

DECORAZIONI A BASE DI CIOCCOLATO

Cod. **012820**

SCODELLINO CIOCCOLATO FONDENTE PZ 432

Piccoli contenitori al cioccolato per mignon.



Marchio: CALLEBAUT

Imballaggio: 1 SC da 432 PZ

Cod. **001661**

SCODELLINO/PIROTTINO CIOCCOLATO FONDENTE - PZ 336

Piccoli contenitori al cioccolato fondente per mignon.



Marchio: BUSSY

Imballaggio: 1 SC da 336 PZ

Cod. **001447**

TAZZINA CAFFE' CIOCCOLATO FONDENTE PZ 210

Piccola tazzina di cioccolato fondente per mignon.



Marchio: BUSSY

Imballaggio: 1 SC da 210 PZ

Cod. **014006**

RICCIOLI DUO Kg 0,5

Mini riccioli di cioccolato bianchi e scuri per decorazioni raffinate e festose.



Marchio: BUSSY

Imballaggio: 1 VC da 0,5 Kg

Cod. **016599**

CESTINO CIOCCOLATO h30 x d30 PZ 84

Piccoli contenitori al cioccolato per mignon.



Marchio: BARBARA DECOR

Imballaggio: 1 SC da 84 PZ

Cod. **016490**

LINEA TRIANGOLO 35x55 PZ 450

Triangoli di cioccolato per decorazioni raffinate e festose.



Marchio: BARBARA DECOR

Imballaggio: 1 SC da 450 PZ

Cod. **016546**

SIGARETTE SISLEY 200 mm PZ 120

Sigarette di cioccolato per decorazioni raffinate e festose.



Marchio: BARBARA DECOR

Imballaggio: 1 SC da 120 PZ

Cod. **001584**

SIGARETTE VAN GOGH
Kg 0,9x4

Sigarette di cioccolato per decorazioni raffinate e festose.



Marchio: CALLEBAUT

Imballaggio: 1 SC da 0,9 Kg

Cod. **001422**

JURA POINT
PZ 490x4

Triangoli di cioccolato per decorazioni raffinate ed eleganti.



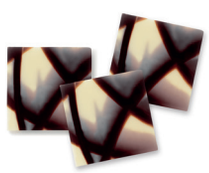
Marchio: CALLEBAUT

Imballaggio: 1 SC da 490 PZ

Cod. **001432**

JURA SQUARE "CARRÉ"
PZ 360x4

Quadrati di cioccolato per decorazioni raffinate ed eleganti.



Marchio: CALLEBAUT

Imballaggio: 1 SC da 360 PZ

Cod. **001413**

DECOR SPECIAL
PZ 575x12

Decorazioni lavorate in cioccolato per rifinire monoporzioni e dessert.



Marchio: CALLEBAUT

Imballaggio: 1 SC da 575 PZ

Cod. **016565**

BLOSSOMS FONDENTE
Kg 1x4

Decorazioni in cioccolato fondente che conferiscono un tocco raffinato e festoso.



Marchio: BARBARA DECOR

Imballaggio: 1 BR da 1 Kg

Cod. **016578**

BLOSSOMS LATTE
Kg 1x4

Decorazioni in cioccolato al latte che conferiscono un tocco raffinato e festoso.



Marchio: BARBARA DECOR

Imballaggio: 1 BR da 1 Kg

Cod. **016574**

BLOSSOMS BIANCO
Kg 1x4

Decorazioni in cioccolato al latte che conferiscono un tocco raffinato e festoso.



Marchio: BARBARA DECOR

Imballaggio: 1 BR da 1 Kg

Cod. **001492**

CODETTA GUSTELLA AL LATTE
Kg 1x10

Decorazioni in surrogato di cioccolato al latte che conferiscono un tocco elegante e festoso.



Marchio: DULCISTAR

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **001488**

CODETTA GUSTELLA AVORIO
Kg 1x10

Decorazioni in surrogato di cioccolato bianco che conferiscono un tocco elegante e festoso.



Marchio: DULCISTAR

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **001490**

CODETTA GUSTELLA FONDENTE
Kg 1x10

Decorazioni in surrogato di cioccolato fondente che conferiscono un tocco elegante e festoso.



Marchio: DULCISTAR

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **001493**

SCAGLIETTA AL LATTE
Kg 1x10

Scagliette in surrogato di cioccolato al latte perfette per decorare torte, biscotti e dessert.



Marchio: DULCISTAR

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **001489**

SCAGLIETTA AVORIO SURROGATO
Kg 1x10

Scagliette in surrogato di cioccolato bianco perfette per decorare torte, biscotti e dessert.



Marchio: DULCISTAR

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **001491**

SCAGLIETTA FONDENTE SURROGATO
Kg 1x10

Scagliette in surrogato di cioccolato fondente lucide perfette per decorare torte, biscotti e dessert.



Marchio: DULCISTAR

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **015601**

CHICCHI DI CIOCCOLATO AL CAFFÈ
Kg 1x12

Chicchi di caffè tostato ricoperti di cioccolato fondente.



Marchio: BOCCIA CONFETTI

Imballaggio: 1 SC da 1 Kg

Cod. **001453**

PALLINE CEREALI CIOCCOLATO AL LATTE Kg 1x12

Palline di cereali ricoperte di cioccolato al latte per decorare creme e dessert



Marchio: BOCCIA CONFETTI

Imballaggio: 1 VC da 1 Kg

Cod. **001452**

PALLINE CEREALI AL CIOCCOLATO BIANCO Kg 1x12

Palline di cereali ricoperte di cioccolato bianco per decorare creme e dessert



Marchio: BOCCIA CONFETTI

Imballaggio: 1 VC da 1 Kg

Cod. **001454**

PALLINE CEREALI AL CIOCCOLATO FONDENTE - Kg 1x12

Palline di cereali ricoperte di cioccolato fondente per decorare creme e dessert



Marchio: BOCCIA CONFETTI

Imballaggio: 1 VC da 1 Kg

Cod. **001483**

LENTICCHIE MIGNON COLORATE Kg 1x12

Lenticchie di cioccolato per decorare gelati e dessert



Marchio: BOCCIA CONFETTI

Imballaggio: 1 CF da 1 Kg

DECORAZIONI IN GRANELLA

Cod. **001681**

GRANELLA PER CREMA CATALANA Kg 2x6

Granella croccante ideale per farcire e decorare crema catalana e dessert



Marchio: LEAGEL

Imballaggio: 1 SA da 2 Kg

Cod. **014750**

GRANELLONE PISTACCHIO Kg 1x10

Granella di pistacchi tostati ideale per farciture di torte e gelati



Marchio: LEAGEL

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **001684**

GRANELLA CHEESECAKE
Kg 1x8

Granella croccante ideale per farcire e decorare cheesecake e dessert.



Marchio: LEAGEL

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **001682**

GRANELLA MERINGA
Kg 1x6

Granella croccante di meringa ideale per farcire e decorare creme e dessert.



Marchio: LEAGEL

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **001468**

CROCCANTINO MANDORLA
Kg 2

Croccantino alla mandorla ideale per farcire creme e dessert.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SE da 2 Kg

Cod. **015393**

GRANELLA MANDORLA PRALINATA
Kg 0,6

Granella di mandorla pralinata ideale per farcire creme e dessert.



Marchio: BUSSY

Imballaggio: 1 VC da 1 Kg

Cod. **012810**

RISO SOFFIATO CARAMELLO
Kg 0,5x8

Riso soffiato al caramello ideale per farcire creme e dessert.



Marchio: BUSSY

Imballaggio: 1 VC da 0,5 Kg

Cod. **012526**

GRANELLA AMARETTO
Kg 0,6

Granella di biscotto amaretto ideale per farcire creme e dessert.



Marchio: BUSSY

Imballaggio: 1 VA da 0,6 Kg

Cod. **010377**

GRANELLA AMARETTO
Kg 1x3

Granella di amaretti frantumati per decorazione.



Marchio: GIUSO

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **001495**

GRANELLA BISCOTTO MANDORLE/ALB Kg 6

Granella di biscotti alle mandorle di albicocca.



Marchio: GADESCHI DOLCIARIA

Imballaggio: 1 SC da 6 Kg

DECORAZIONI A BASE DI ZUCCHERO

Cod. **001487**

CODETTA ZUCCHERO ARLECCHINO Kg 1x10

Vermicelli di zucchero colorati per decorare creme, torte e biscotti.



Marchio: DULCISTAR

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **001485**

MOMPARIGLIA ZUCCHERO ASSORTITO Kg 1x10

Palline di zucchero colorati per decorare creme, torte e biscotti.



Marchio: DULCISTAR

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **011073**

GOCCE MERINGA VASCHETTA Kg 0,4

Piccole gocce di meringa bianca perfette per le decorazioni di creme, torte e dessert.



Marchio: BUSSY

Imballaggio: 1 VC da 0,4 Kg



SIMBOLOGIA

Senza glutine

Senza lattosio

Biologico

Vegano

Clean label

MARMELLATE E FRUTTA

Dulca®

Qualità e servizio per dolci creazioni

da Sempre.

FRUTTA SCIROPPATA

Cod. **003410**

AMARENA FRUTTO 20/22 SCIROPPO
Kg 4,7x4

Amarene selezionate e candite immerse nello sciroppo di amarena. Ideali in pasticceria per decorare e farcire dessert.



Marchio: AMBROSIO

Imballaggio: 1 LA da 4,7 Kg

Cod. **003571**

ANANAS SCIROPPATO 33 FETTE MIGNON
Kg 0,830x12

Ananas sciroppato contenente 33 fette mignon. Ideale per decorare e farcire torte e dessert.



Marchio: AMBROSIO

Imballaggio: 1 LA da 0,83 Kg

Cod. **003568**

PERE SCIROPPATE
Kg 0,83x12

Ideale nel consumo tal quale e nella produzione di torte e dessert.



Marchio: AMBROSIO

Imballaggio: 1 LA da 0,83 Kg

Cod. **003570**

PESCHE SCIROPPATE
Kg 1x12

Ideale nel consumo tal quale e nella produzione di torte e dessert.



Marchio: AMBROSIO

Imballaggio: 1 LA da 1 Kg

Cod. **002870**

AMARENA SCIROPPO VASO
Kg 2x6

Amarene in sciroppo, ideale per variegare gelati, creme e farcire torte e dessert.



Marchio: LEAGEL

Imballaggio: 1 CF da 2 Kg

GRANELLA DI FRUTTA SECCA

Cod. **002240**

GRANELLA ARACHIDE TOSTATA
Kg 2

Granella arachide tostata, ideale nella produzione e nella decorazione di prodotti dolci e salati.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SE da 2 Kg

Cod. **002259**

GRANELLA NOCCIOLA PRALINATA
Kg 2

Granella di nocciole pralinate, ideale nella produzione e decorazione di prodotti dolci.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SE da 2 Kg

Cod. **014787**

GRANELLA DI NOCCIOLE
Kg 2

Granella di arachidi tostate. Ideale nella preparazione e decorazione di prodotti dolci e salati.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SA da 2 Kg

Cod. **002302**

GRANELLA NOCCIOLA TRILOBATA PIEMONTE IGP - Kg 2x5

Granella di nocciole tostate della varietà "Tonda Gentile Trilobata" IGP Piemonte. Ideale nella preparazione e decorazione di prodotti dolci e salati.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SA da 2 Kg

MANDORLE

Cod. **002257**

MANDORLA PRALINATA
Kg 2x2

Mandorle pralinate. Ideali nella produzione e decorazione di prodotti dolci.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SE da 2 kg

Cod. **010452**

MANDORLE AFFETTATE
Kg 1x10

Mandorle pelate dolci e affettate. Ideali sia in cucina sia in pasticceria.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **010451**

MANDORLE BASTONCINO
Kg 1x10

Mandorle pelate dolci e tagliate a bastoncino. Ideali sia in cucina sia in pasticceria.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **010450**

FARINA FINE DI MANDORLE PELATE
Kg 1x10

Farina ottenuta da mandorle dolci pelate.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **002226**

MANDORLE GREZZE BARI 34/36
Kg 1x10

Mandorle grezze di calibro 34/36.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **002225**

MANDORLE GREZZE BARI 37/38
Kg 1x10

Mandorle grezze di calibro 37/38.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **002228**

MANDORLE PELATE BARI 34/36
Kg 1x10

Mandorle pelate dolci di calibro 34/36.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **002227**

MANDORLE PELATE BARI 37/38
Kg 1x10 SAC

Mandorle pelate dolci di calibro 37/38.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

NOCCIOLE, NOCI, PINOLI E UVETTA

Cod. **014786**

NOCCIOLE TOSTATE
Kg 2

Nocciole tostate di provenienza estera. Calibro 9/15. Ideali sia in cucina sia in pasticceria.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SA da 2 Kg

Cod. **002239**

NOCCIOLE TOSTATE CUNESI EXTRA PIEMONTE IGP - Kg 2x5

Nocciole tostate della varietà "tonda Gentile Trilobata" IGP Piemonte. Calibro 13/15. Ideali sia in cucina sia in pasticceria.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SA da 2 Kg

Cod. **002277**

NOCI CATEGORIA "A"
Kg 1

Noci sgusciate mezze. Colore light. Provenienza Cile-USA.



Marchio: MANUZZI

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **002252**

PINOLI MEDITERRANEI 1° SCELTA
Kg 1x10

Ideale sia in cucina che in pasticceria.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **002253**

PINOLI PAKISTAN
Kg 1x10

Pinoli di origine Pakistan e colore avorio chiario.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **015346**

PISTACCHIO GRANELLA
Kg 0,5x12

Granella di pistacchio calibro 2/4 mm. Ideale sia in cucina sia in pasticceria.



Marchio: MANUZZI

Imballaggio: 1 SA da 0,5 Kg

Cod. **002276**

UVA SULTANINA TURCA N.9
Kg 1x10

Uva sultanina n.9 di origine Turchia.



Marchio: MANUZZI

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

MARMELLATE, PASSATE E GELATINE

Cod. **015486**

ARANCIA E ZENZERO CHEF PROFESSIONAL
Kg 2x4

Con 50% di frutta, studiato per l'utilizzo in forno, è estremamente stabile alla cottura e ottimo come farcitura.



Marchio: MENZ & GASSER

Imballaggio: 1 BR da 2 Kg

Uso: Caldo

Cod. **015487**

PESCA E BASILICO CHEF PROFESSIONAL Kg 2x4

Con 50% di frutta, studiato per l'utilizzo in forno, è estremamente stabile alla cottura e ottimo come farcitura.



Marchio: MENZ & GASSER
Imballaggio: 1 BR da 2 Kg
Uso: Caldo

Cod. **015488**

ALBICOCCA E ROSMARINO CHEF PROFESSIONAL - Kg 2x4

Con 50% di frutta, studiato per l'utilizzo in forno, è estremamente stabile alla cottura e ottimo come farcitura.



Marchio: MENZ & GASSER
Imballaggio: 1 BR da 2 Kg
Uso: Caldo

Cod. **010412**

FRUTTI DI BOSCO CHEF PROFESSIONAL Kg 2x4

Con 50% di frutta, studiato per l'utilizzo in forno, è estremamente stabile alla cottura e ottimo come farcitura.



Marchio: MENZ & GASSER
Imballaggio: 1 BR da 2 Kg
Uso: Caldo

Cod. **010413**

LAMPONE CHEF PROFESSIONAL Kg 2x4

Con 50% di frutta, studiato per l'utilizzo in forno, è estremamente stabile alla cottura e ottimo come farcitura.



Marchio: MENZ & GASSER
Imballaggio: 1 BR da 2 Kg
Uso: Caldo

Cod. **015410**

CILIEGIA CONFETTURA 60% SINE Kg 2,4

Confettura extra da forno, con riduzione degli zuccheri e alta percentuale di frutta (60%).



Marchio: MENZ & GASSER
Imballaggio: 1 BR da 2,4 Kg
Uso: Caldo

Cod. **015411**

PESCA E MARACUJA CONFETTURA 60% SINE Kg 2.4

Confettura extra da forno, con riduzione degli zuccheri e alta percentuale di frutta (60%).



Marchio: MENZ & GASSER
Imballaggio: 1 BR da 2,4 Kg
Uso: Caldo

Cod. **015503**

CONFETTURA EXTRA PESCA GIALLA Kg 1,5x4

Confettura extra Amordifrutta con 70% di frutta e basso grado zuccherino.



Marchio: GIUSO
Imballaggio: 1 SE da 1,5 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **015743**

CONFETTURA ARANCIA NAVEL
Kg 1,65x4

Confettura extra Amordifrutta con 50% di arance varietà Navel e basso grado zuccherino.



Marchio: GIUSO
Imballaggio: 1 SE da 1,65 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **010406**

CONFETTURA EXTRA MIRTILLI
Kg 3x2

Confettura extra Amordifrutta con 50% di frutta ed elevato grado zuccherino.



Marchio: GIUSO
Imballaggio: 1 BR da 3 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **009935**

CONFETTURA EXTRA LAMPONI CLASSICA Kg 3

Confettura extra Amordifrutta con 50% di frutta ed elevato grado zuccherino.



Marchio: GIUSO
Imballaggio: 1 BR da 3 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **015404**

VIVAFIL ALBICOCCA 50% PASSATA
Kg 13

Purea di albicocca 50% (origine Italia) per prodotti di pasticceria e panificazione. Ideale per applicazioni pre e post cottura. Pronta all'uso.



Marchio: PURATOS
Imballaggio: 1 SE da 13 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **012828**

VIVAFIL FRUTTI BOSCO 35% PASSATA
Kg 13

Purea di frutti di bosco 35% per prodotti di pasticceria e panificazione. Ideale per applicazioni pre e post cottura. Pronta all'uso.



Marchio: PURATOS
Imballaggio: 1 SE da 13 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **001861**

PASSATA ALBICOCCA HAVANA
Kg 12,5

Purea di albicocca 35% per prodotti di pasticceria e panificazione. Ideale come farcitura ante forno. Pronta all'uso.



Marchio: BACKEUROP
Imballaggio: 1 SE da 12,5 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **001862**

PASSATA ALBICOCCA FARCITURA
Kg 12,5

Passata di albicocca 35% per prodotti di pasticceria e panificazione. Multiuso, ideale per applicazioni pre e post cottura. Pronta all'uso.



Marchio: BACKEUROP
Imballaggio: 1 SE da 12,5 Kg
Uso: Caldo / Freddo

GELATINE E GLASSE

Cod. **003006**

GELOGLASS GELATINA
Kg 1,2x6

Gelatina neutra a freddo pronta all'uso.



Marchio: PREGEL
Imballaggio: 1 BR da 1,2 Kg
Uso: Freddo

Cod. **002031**

GELATINA FOGLI ORO
Kg 1x20

Gelatina in fogli di origine animale.



Marchio: ARPA
Imballaggio: 1 SC da 1 Kg
Uso: Caldo

Cod. **001989**

GELATINA POLVERE
Kg 0,5

Gelatina istantanea in polvere.



Marchio: ARPA
Imballaggio: 1 BR da 0,5 Kg
Uso: Caldo

Cod. **002012**

GELATINA ALBICOCCA
Kg 6x2

Gelatina albicocca a caldo semitrasparente dal leggero gusto fruttato.



Marchio: GIUSO
Imballaggio: 1 SE da 6 Kg
Uso: Caldo

Cod. **002011**

GIUSOGEL GELATINA NEUTRA
Kg 6x2

Gelatina neutra a caldo.



Marchio: GIUSO
Imballaggio: 1 SE da 6 Kg
Uso: Caldo

Cod. **010418**

GLASSA SPLENDIDE AMARENA
Kg 1,65x4

Glassa da scaldare pronta all'uso.



Marchio: GIUSO
Imballaggio: 1 BR da 1,65 Kg
Uso: Caldo

Cod. **010420**

GLASSA SPLENDIDEE CIOCCOLATO
Kg 1,65x4

Glassa da scaldare pronta all'uso.



Marchio: GIUSO
Imballaggio: 1 BR da 1,65 Kg
Uso: Caldo

Cod. **010422**

GLASSA SPLENDIDEE BIANCA
Kg 1,65x4

Glassa da scaldare pronta all'uso.



Marchio: GIUSO
Imballaggio: 1 BR da 1,65 Kg
Uso: Caldo

Cod. **010423**

GLASSA SPLENDIDEE FRAGOLA
Kg 1,65x4

Glassa da scaldare pronta all'uso.



Marchio: GIUSO
Imballaggio: 1 BR da 1,65 Kg
Uso: Caldo

Cod. **010424**

GLASSA SPLENDIDEE LIMONE
Kg 1,65x4

Glassa da scaldare pronta all'uso.



Marchio: GIUSO
Imballaggio: 1 BR da 1,65 Kg
Uso: Caldo

Cod. **001314**

CIOCCOLATO BIANCO GLASSA
Kg 1,5x6

Glassa da scaldare pronta all'uso.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 1,5 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **001318**

CIOCCOLATO FONDENTE GLASSA
Kg 1,5x6

Glassa da scaldare pronta all'uso.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 1,5 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **001319**

FRAGOLA GLASSA SPECCHIO
Kg 1,5x6

Glassa da scaldare pronta all'uso.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 1,5 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **001320**

FRUTTI BOSCO GLASSA
Kg 1,5x6

Glassa da scaldare pronta all'uso.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 1,5 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **001311**

GELATINA NEUTRA GLASSA
Kg 1,5x6

Gelatina neutra e trasparente pronta all'uso.



Marchio: LEAGEL

Imballaggio: 1 CF da 1,5 Kg

Uso: Caldo / Freddo

Cod. **001321**

LAMPONE GLASSA SPECCHIO
Kg 1,5x6

Glassa da scaldare pronta all'uso.



Marchio: LEAGEL

Imballaggio: 1 CF da 1,5 Kg

Uso: Caldo / Freddo

Cod. **001310**

MARACUJA GLASSA SPECCHIO
Kg 1,5x6

Glassa da scaldare pronta all'uso.



Marchio: LEAGEL

Imballaggio: 1 CF da 1,5 Kg

Uso: Caldo / Freddo

FRUTTA SURGELATA

Cod. **016273**

COCCO INTENSE PUREA
Kg 1x6

Purea di cocco al 90% e 10% di zucchero di canna surgelata.



Marchio: PONTHIER

Imballaggio: 1 VC da 1 Kg

Uso: Freddo

Cod. **016274**

FRAGOLA MARA DE BOIS PUREA
Kg 1x6

Purea di fragole Mara de Bois al 90% e 10% di zucchero di canna surgelata.



Marchio: PONTHIER

Imballaggio: 1 VC da 1 Kg

Uso: Freddo

Cod. **016275**

FRUTTI DI BOSCO PUREA
Kg 1x6

Purea di frutti di bosco al 90% e 10% di zucchero di canna surgelata.



Marchio: PONTHIER

Imballaggio: 1 VC da 1 Kg

Uso: Freddo

Cod. **016281**

LAMPONE COULIS
Kg 0,5x12

Coulis di lampone con 83% di frutta e zucchero d canna.



Marchio: PONTHIER
Imballaggio: 1 PZ da 0,5 Kg
Uso: Freddo

Cod. **016282**

FRUTTI DI BOSCO COULIS
Kg 0,5x12

Coulis di frutti di bosco con 83% di frutta e zucchero d canna.



Marchio: PONTHIER
Imballaggio: 1 PZ da 0,5 Kg
Uso: Freddo

Cod. **016283**

MANGO COULIS
Kg 0,5x12

Coulis di mango con 83% di frutta e zucchero d canna.



Marchio: PONTHIER
Imballaggio: 1 PZ da 0,5 Kg
Uso: Freddo

Cod. **017310**

FRAGOLE SURGELATE DEPICCIOLATE
Kg 2,5x2

Fragole intere surgelate depicciolate di origine Egitto.



Marchio: FROZEN FRUIT
Imballaggio: 1 SA da 2,5 Kg
Uso: Freddo

Cod. **017302**

MISTO BOSCO 4 FRUTTI SURGELATO
Kg 2,5x2

Frutti di bosco surgelati contenenti mirtilli neri, lamponi, more e ribes rosso.



Marchio: FROZEN FRUIT
Imballaggio: 1 SA da 2,5 Kg
Uso: Freddo

Cod. **004493**

MANGO POLPA SURGELATA
Kg 1x6

Polpa surgelata di mango.



Marchio: FRUTEIRO DO BRASIL
Imballaggio: 1 SA da 1 Kg
Uso: Freddo

Cod. **004541**

MARACUJA PASSION FRUIT PUREA SURGELATA - Kg 1x6

Polpa surgelata di maracuja passion fruit.



Marchio: FRUTEIRO DO BRASIL
Imballaggio: 1 SA da 1 Kg
Uso: Freddo

Dulca®
Qualità e servizio per dolci creazioni
da Sempre.



LIEVITI, MALTI E ADDENSANTI

SIMBOLOGIA

- Senza glutine
- Senza lattosio
- Biologico
- Vegano
- Clean label

LIEVITI CHIMICI O BAKING

Cod. **000404**

LIEVITO BAKING
Kg 3

Lievito chimico in polvere.



Marchio: ARPA
Imballaggio: 1 SE da 3 Kg
Dosaggio: 33/35 gr per 1 kg di farina a seconda del tipo di prodotto
Uso: Caldo

Cod. **000406**

LIEVITO ELEFANTE BAKING
Kg 5x4

Lievito chimico in polvere ad alte prestazioni.



Marchio: ARPA
Imballaggio: 1 SA da 5 Kg
Dosaggio: 28/30 gr per 1 kg di farina a seconda del tipo di prodotto
Uso: Caldo

Cod. **000405**

LIEVITO ELEFANTE VANIGLIATO
Kg 5x4

Lievito vanigliato in polvere ad alte prestazioni.



Marchio: ARPA
Imballaggio: 1 SA da 5 Kg
Dosaggio: 28/30 gr per 1 kg di farina a seconda del tipo di prodotto
Uso: Caldo

Cod. **000402**

LIEVITO VANIGLIATO
BU 25 - 2x15 gr

Lievito vanigliato in polvere monouso.



Marchio: ARPA
Imballaggio: 1 SC da 25 BU doppie
Dosaggio: 1 BU 15 gr per 1/2 kg di farina
Uso: Caldo

LIEVITI NATURALI

Cod. **009678**

LIEVIS +
Kg 1x5

Lievito naturale addizionato di lievito secco e di lievito disattivato (ideale per la pizza).



Marchio: B.F.L.
Imballaggio: 1 SA da 1 Kg
Dosaggio: 4% sul peso della farina
Uso: Caldo

Cod. **010177**

OTENTIC MEDITERRANEO
Kg 1x10

Ingrediente unico di panificazione a base di lievito madre italiano, conserva tutta l'attività fermentativa e le proprietà aromatiche di un autentico lievito naturale.



Marchio: PURATOS
Imballaggio: 1 SA da 1 Kg
Dosaggio: 4% sul peso della farina
Uso: Caldo

Cod. **011775**

OTENTIC TUTTO PUGLIESE
Kg 1x10

Ingrediente unico di panificazione a base di lievito madre italiano che conserva tutta l'attività fermentativa e le proprietà aromatiche di un autentico lievito naturale.



Marchio: PURATOS

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Dosaggio: 4% sul peso della farina

Uso: Caldo

LIEVITO DI BIRRA

Cod. **000494**

LIEVITO MIGNON ZEUS
Gr 25x20 - Kg 0,5x20

Lievito di birra a cubetti per panificazione, risultato della riproduzione del Saccharomyces cerevisiae.



Marchio: ZEUS LIEVITO

Imballaggio: 1 SC da 10 Kg
contiene 20 CF da 20 pz da 25 gr

Uso: Caldo

Cod. **000495**

LIEVITO SECCO Kg 0,5x20
Kg 0,5

Lievito secco in polvere di Saccharomyces cerevisiae.



Marchio: ZEUS LIEVITO

Imballaggio: 1 SA da 0,5 Kg

Uso: Caldo

MALTI

Cod. **015522**

MALTO MALTAZYME 100 SQUEEZE
Kg 1,35x6

Estratto di malto d'orzo liquido.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 BT da 1,35 Kg

Dosaggio: 2-3% sul peso della farina

Uso: Caldo

ADDENSANTI

Cod. **000783**

KOBI ADDENSANTE
Kg 1x5

Preparato in polvere per addensare pomodoro, besciamella, gelatina.



Marchio: CRESCO

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Dosaggio: per pomodoro 100 gr mix in 3 Kg di passata. Per succhi: 100/130 gr mix in 200/300 gr zucchero e 100 gr di succo.

Uso: Caldo / Freddo

Dulca®
Qualità e servizio per dolci creazioni
da Sempre.



PASTE CONCENTRATE ED AROMATIZZATE

SIMBOLOGIA

- Senza glutine
- Senza lattosio
- Biologico
- Vegano
- Clean label

TOPPING

Cod. **003478**

AMARENA TOPPING
Kg 1x6

Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 BT da 1 Kg
Uso: Freddo

Cod. **009744**

COCCO TOPPING
Kg 1x6

Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 BT da 1 Kg
Uso: Freddo

Cod. **003485**

FRAGOLA TOPPING
Kg 1x6

Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 BT da 1 Kg
Uso: Freddo

Cod. **003486**

FRUTTI DI BOSCO TOPPING
Kg 1x6

Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 BT da 1 Kg
Uso: Freddo

Cod. **003483**

CARAMEL TOPPING
Kg 1x6

Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 BT da 1 Kg
Uso: Freddo

Cod. **003484**

CIOCCOLATO TOPPING
Kg 1x6

Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 BT da 1 Kg
Uso: Freddo

Cod. **003487**

KIWI TOPPING
Kg 1x6

Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 BT da 1 Kg
Uso: Freddo

Cod. **003481**

CAFFÈ TOPPING
Kg 1x6

Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 BT da 1 Kg
Uso: Freddo

Cod. **003474**

MIELE TOPPING
Kg 1x6

Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 BT da 1 Kg
Uso: Freddo

Cod. **003495**

ZABAIONE TOPPING
Kg 1x6

Salsa per guarnire e aromatizzare creme, gelati e dessert.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 BT da 1 Kg
Uso: Freddo

Cod. **001339**

SUNSET GLAZE PER DORARE
LT 1x12

Sostituto UHT dell'uovo per doratura di prodotti lievitati. Pronto all'uso.



Marchio: PURATOS
Imballaggio: 1 PA da 1 LT
Uso: Caldo

PASTE AROMATIZZANTI

Cod. **002932**

FRUTTI DI BOSCO VARIEGATO
Kg 2x6

Variegato a base di frutta, ricco di pezzi, ideale per guarnire gelato e prodotti dolciari. Contiene il 33% di frutti di bosco.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 2 Kg
Uso: Freddo

Cod. **002936**

LAMPONE VARIEGATO
Kg 2x6

Variegato a base di frutta, ricco di pezzi, ideale per guarnire gelato e prodotti dolciari. Contiene il 33% di lampone.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 2 Kg
Uso: Freddo

Cod. **002928**

FRAGOLA VARIEGATO
Kg 2x6

Variegato a base di frutta, ricco di pezzi, ideale per guarnire gelato e prodotti dolciari. Contiene il 33% di fragole.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 2 Kg
Uso: Freddo

Cod. **002871**

AMARENA VARIEGATO IN VASO
Kg 2x6

Variegato a base di frutta, ricco di pezzi, ideale per guarnire gelato e prodotti dolciari. Contiene il 33% di amarene.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 2 Kg
Uso: Freddo

Cod. **001763**

FRUTTI BOSCO PASTA PASTICCERIA
Kg 1,5x6

Semilavorato in pasta per prodotti dolciari. Contiene il 25% di frutti di bosco.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 BR da 1,5 Kg
Uso: Freddo

Cod. **001762**

FRAGOLA PASTA PASTICCERIA
Kg 1,5x6

Semilavorato in pasta per prodotti dolciari. Contiene il 28% di fragole.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 BR da 1,5 Kg
Uso: Freddo

Cod. **012074**

FICHI CARAMELLATI
Kg 3,5x2

Fichi caramellati. Contiene il 65% d fichi. Adatti sia nelle preparazioni dolci che come accompagnamento di formaggi.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 BR da 3,5 Kg
Uso: Freddo

Cod. **001750**

ZABAIONE PER PASTICCERIA
Kg 2,5x2

Semilavorato in pasta al gusto zabaione, per la produzione di gelati e pasticceria.



Marchio: GIUSO
Imballaggio: 1 SE da 2,5 Kg
Dosaggio: 60/70 gr per 1 Lt di base bianca
Uso: Freddo

PASTE CLASSICHE

Cod. **013230**

LOVERIA CLASSICA IN BARATTOLO
Kg 1,2x6

Crema morbida al gianduia dal gusto intenso per decorare e variegare gelati, torte, dessert e inclusioni.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 1,2 Kg
Uso: Freddo

Cod. **013235**

LOVERIA CARAMELLO BARATTOLO
Kg 1,2x6

Crema morbida al caramello dal gusto intenso per decorare e variegare gelati, torte, dessert e inclusioni.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 1,2 Kg
Uso: Freddo

Cod. **013232**

LOVERIA NOCCIOLA IN BARATTOLO
Kg 1,2X6

Crema morbida alla nocciola dal gusto intenso per decorare e variegare gelati, torte, dessert e inclusioni.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 1,2 Kg
Uso: Freddo

Cod. **013233**

LOVERIA PISTACCHIO BARATTOLO
Kg 1,2x6

Crema morbida al pistacchio dal gusto intenso per decorare e variegare gelati, torte, dessert e inclusioni.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 1,2 Kg
Uso: Freddo

Cod. **001766**

NOCCIOLA ITALIA PASTA
Kg 1,2x6

Pasta aromatizzante di nocciola.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 1,2 Kg
Dosaggio: 60/70 gr per 1 Lt di base stabilizzata
Uso: Freddo

Cod. **001769**

PISTACCHIO PURO MEDITERRANEAO
Kg 1,2x6

Pasta aromatizzante di pistacchio.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 1,2 Kg
Dosaggio: 80 gr per 1 Lt di base stabilizzata
Uso: Freddo

Cod. **014112**

PESTO DI PISTACCHIO Kg 1,2x6

Pasta aromatizzante di pistacchio.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 1,2 Kg
Dosaggio: 100 gr per 1 Lt di base stabilizzata
Uso: Freddo

Cod. **001771**

PASTA DI ZABAIONE PER PASTICCERIA Kg 1,2x6

Pasta aromatizzante di zabaione.



Marchio: LEAGEL
Imballaggio: 1 CF da 1,2 Kg
Dosaggio: 80 gr per 1 Lt di base stabilizzata
Uso: Freddo

Cod. **009723**

PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP SCURA Kg 5x2

Pasta scura aromatizzante di nocciole della varietà "Tonda, Gentile, Trilobata".



Marchio: BUONGELATO by BACKEUROP
Imballaggio: 1 BR da 5 Kg
Dosaggio: 80 gr per 1 Lt di base stabilizzata
Uso: Freddo

Cod. **002528**

PASTA PISTACCHIO MEDITERRANEO Kg 3x2

Pasta aromatizzante di pistacchio origine mediterraneo.



Marchio: BUONGELATO by BACKEUROP
Imballaggio: 1 BR da 3 Kg
Dosaggio: 80 gr per 1 Lt di base stabilizzata
Uso: Freddo

Cod. **009933**

PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP CHIARA Kg 5x2

Pasta chiara aromatizzante di nocciole della varietà "Tonda, Gentile, Trilobata".



Marchio: BUONGELATO by BACKEUROP
Imballaggio: 1 BR da 5 Kg
Dosaggio: 80 gr per 1 Lt di base stabilizzata
Uso: Freddo

Cod. **001718**

ZABAIONE PASTA GELATERIA UOVA Kg 3x2

Pasta aromatizzante di zabaione.



Marchio: BUON GELATO B.E.I GELAT
Imballaggio: 1 BR da 3 Kg
Dosaggio: 80/100 gr per 1 Lt di base stabilizzata
Uso: Freddo

Cod. **001744**

NOCCIOLA CREMA PREMIUM ACQUI Kg 2,5x2

Pasta aromatizzante alla nocciola.



Marchio: GIUSO

Imballaggio: 1 BR da 2,5 Kg

Uso: Freddo

Cod. **010637**

VANIGLIA MADAGASCAR GOLD Kg 3x2

Pasta aromatizzante alla vaniglia.



Marchio: GIUSO

Imballaggio: 1 BR da 3 Kg

Uso: Freddo

SCIROPPI E GRANITE

Cod. **009745**

FRESCA FRUTTA GELEE Kg 0,8x6

Gelatina spray alla frutta.



Marchio: FABBRI 1905

Imballaggio: 1 BT da 0,8 kg

Uso: Freddo



RICETTA

Cheesecake

INGREDIENTI
per 10 porzioni

500 ml Tiramisù Debic.....pag. 16
30 gr di Blossoms cioccolato bianco Barbara Decor.....pag. 26
200 gr di Frutti di bosco Chef Professional.....pag. 36
300 gr di Pan di spagna sottile al cacao Backeurop.....pag. 53

Montare il tiramisù a velocità alta per circa 5 min. Successivamente inserire in una sac-a-poche. Con un coppa-pasta incidere il pan di spagna e stratificare in questo modo: disco di pan di spagna, crema al tiramisù, disco. Raffreddiamo per 10 min. a -18°. In seguito, andiamo a completare la nostra composizione con la farcitura ai frutti di bosco. Completare il dessert con i riccioli di cioccolato.

Dulca®
Qualità e servizio per dolci creazioni
da Sempre.

SIMBOLOGIA

- Senza glutine
- Senza lattosio
- Biologico
- Vegano
- Clean label

PRODOTTI FINITI DOLCI

BISCOTTERIA FINITA A PESO

Cod. **005405**

BISCOTTI LINGUE DI GATTO
Kg 2

Pasticceria secca.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 2 Kg

Cod. **005407**

MERINGHETTE BIANCHE
Kg 3

Pasticceria finita ideale anche per decorare.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 3 Kg

PAN DI SPAGNA

Cod. **015361**

PAN DI SPAGNA ALTO BIANCO
H 4 CM - Kg 1,9x2

Pan di Spagna pronto all'uso da farcire alto 4 cm.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 3,8 Kg

Cod. **005146**

PAN DI SPAGNA SOTTILE BIANCO
H 0,7 CM - Kg 0,4x12

Pan di spagna sottile ideale per rotoli farciti e come base per semifreddi e torte gelato.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 4,8 Kg

Cod. **005147**

PAN DI SPAGNA SOTTILE CACAO
H 0,7 CM - Kg 0,4x12

Pan di spagna al cacao sottile ideale per rotoli farciti e come base per semifreddi e torte gelato.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 4,8 Kg

Consulta il nostro catalogo completo di biscotti

Dulca®
Qualità e servizio per dolci creazioni
da Sempre.

AROMI, COLORANTI, E BAGNE

SIMBOLOGIA

Senza glutine

Senza lattosio

Biologico

Vegano

Clean label

BAGNE

Cod. **001111**

BAGNA ANICE 40°
BT 1x2 LT

Bagna all'anice da diluire.



Marchio: MAJOR DISTILLERIE

Imballaggio: 1 BT da 2 LT

Cod. **001112**

BAGNA ALCHERMES 18°
BT 1x2 LT

Bagna all'Alchermes da diluire.



Marchio: MAJOR DISTILLERIE

Imballaggio: 1 BT da 2 LT

Cod. **015001**

BAGNA CAFFÈ KENIA 14°
BT 1x1 LT

Bagna pronta all'uso.



Marchio: CAMEL

Imballaggio: 1 BT da 1 LT

Cod. **015000**

BAGNA JAMAIQUE RHUM 14°
BT 1x1 LT

Bagna pronta all'uso.



Marchio: CAMEL

Imballaggio: 1 BT da 1 LT

AROMI

Cod. **016257**

BACCHE VANIGLIA
Kg 1 (4x0,25) BOX IN METALLO

Bacche di vaniglia del Madagascar Bourbon in box in metallo.



Marchio: PROVA

Imballaggio: 1 BX da 250 gr

Uso: Caldo / Freddo

Cod. **016258**

BACCHE VANIGLIA
Kg 0,25 - BORSA SOTTOVUOTO

Bacche di vaniglia del Madagascar Bourbon in sacchetto sottovuoto.



Marchio: PROVA

Imballaggio: 1 SA da 250 gr

Uso: Caldo / Freddo

Cod. **016259**

BACCHE VANIGLIA
5 PEZZI - TUBO VETRO

Bacche di vaniglia del Madagascar Bourbon in tubo di vetro da 5 bacche.



Marchio: PROVA

Imballaggio: 1 CF da 5 PZ

Uso: Caldo / Freddo

Cod. **016260**

BACCHE BIO VANIGLIA
5 PEZZI - TUBO VETRO

Bacche Biologiche di vaniglia del Madagascar Bourbon in tubo di vetro da 5 bacche.



Marchio: PROVA
Imballaggio: 1 CF da 5 PZ
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **016261**

BACCHE VANIGLIA
5 PEZZI - TUBO VETRO

Bacche di vaniglia di Papua New Guinea in tubo di vetro da 5 bacche.



Marchio: PROVA
Imballaggio: 1 CF da 5 PZ
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **016262**

BACCHE VANIGLIA
5 PEZZI - TUBO VETRO

Bacche di vaniglia di Tahiti in tubo di vetro da 5 bacche.



Marchio: PROVA
Imballaggio: 1 CF da 5 PZ
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **016263**

ESTRATTO DI VANIGLIA NATURALE
LT 0,5x6

Estratto di vaniglia naturale di origine MAdagascar Bourbon.



Marchio: PROVA
Imballaggio: 1 BT da 0,5 LT
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **016264**

ESTRATTO DI VANIGLIA CON SEMI
LT 0,25x6

Estratto di vaniglia naturale di origine Tahiti con semi.



Marchio: PROVA
Imballaggio: 1 BT da 0,25 LT
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **016265**

ZUCCH. AROMATIZZATO VANIGLIA
Kg 0,25x6

Zucchero aromatizzato alla vaniglia.



Marchio: PROVA
Imballaggio: 1 BR da 0,25 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **016266**

POLVERE DI VANIGLIA
Kg 0,05x10

Polvere di vaniglia origine Madagascar Bourbon.



Marchio: PROVA
Imballaggio: 1 BR da 0,05 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **016268**

ESTRATTO DI CAFFÈ COLD BREW LT 0,25x6

Aromatizzante a base di caffè cold brew.



Marchio: PROVA

Imballaggio: 1 BT da 0,25 LT

Uso: Caldo / Freddo

Cod. **016269**

ESTRATTO DI CAFFÈ COLOMBIANO LT 0,25x6

Aromatizzante a base di caffè colombiano.



Marchio: PROVA

Imballaggio: 1 BT da 0,25 LT

Uso: Caldo / Freddo

PASTE CLASSICHE

Cod. **016267**

PASTA DI VANIGLIA Kg 0,5x4

Aromatizzante naturale in pasta di vaniglia origine Madagascar Bourbon.



Marchio: PROVA

Imballaggio: 1 BR da 0,5 Kg

Uso: Caldo / Freddo



La vaniglia si ricava da una pianta della famiglia delle Orchidacee. La più nota è la Vanilla Planifolia, una pianta tropicale rampicante che produce una sola foglia in ogni nodo. Non fiorisce fino a quando non ha raggiunto almeno i 3 mt di lunghezza. Si apre un solo fiore al giorno, che si schiude alla sera e non si apre più.
Solo in quel giorno il fiore può essere impollinato da un'ape, da una farfalla o da un colibrì. Se ciò non avviene, il fiore cade. Nonostante i fiori siano ermafroditi, ovvero provvisti di entrambi i sessi, hanno bisogno di un agente esterno per essere impollinati. Se avviene l'impollinazione, si forma il frutto, un baccello che impiega diversi mesi a maturare fino a raggiungere una lunghezza di 20 cm.
Richiede un'accurata lavorazione: i baccelli vanno macerati in acqua calda, fatti essiccare al sole, asciugati all'ombra e conservati al chiuso di notte per mantenerli umidi finché il principio aromatizzante cristallizza in tanti piccoli aghi scuri, ovvero i semi di vaniglia.
Per 1 kg di vaniglia bisogna lavorare 7 kg di baccelli verdi. I principali paesi produttori sono il Madagascar, Indonesia, Cina, Messico, Turchia, Réunion, Uganda e Tanzania.

Dulca®

Qualità e servizio per dolci creazioni

da Sempre.

SEMILAVORATI SECCHI





SIMBOLOGIA

- Senza glutine
- Senza lattosio
- Biologico
- Vegano
- Clean label

CANNOLI, CIALDE E GUARNIZIONI

Cod. **004996**

BISQUI VENTAGLIO DULCA
PZ 280

Ideale per guarnire dessert e gelati.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 280 PZ

Cod. **004997**

SIGARETTE
PZ 220

Ideale per guarnire dessert e gelati.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 220 PZ

Cod. **005017**

SIGARETTE WAFERCACAO
PZ 350x8

Ideale per guarnire dessert e gelati.



Marchio: BUSSY

Imballaggio: 1 SC da 350 PZ

Cod. **005124**

RONDE DISCHETTO TONDE
Ø 60 mm - PZ 1000

Ideale per guarnire dessert e gelati.



Marchio: PERFETTO CIALDE

Imballaggio: 1 SC da 1000 PZ

SEMILAVORATI SECCHI DA RIFINIRE

Cod. **005153**

BARCHETTE FROLLA CACAO
PZ 250

Barchette di frolla da farcire a piacere con creme e/o frutta.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 250 PZ

Cod. **005148**

BARCHETTE FROLLA MIGNON
PZ 250

Barchette di frolla da farcire a piacere con creme e/o frutta.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 250 PZ

Cod. **005242**

BIGNE GIGANTE - Ø 75 mm
Kg 1,5

Bignè vuoto da riempire.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 1,5 Kg

Cod. **005241**

BIGNE GRANDE - Ø 60 mm
Kg 1,5

Bignè vuoto da riempire.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 1,5 Kg

Cod. **005240**

BIGNE MEDIO - Ø 45 mm
Kg 1,5

Bignè vuoto da riempire.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 1,5 Kg

Cod. **005270**

BIGNE PICCOLO - Ø 37 mm
Kg 1,5

Bignè vuoto da riempire.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 1,5 Kg

Cod. **015040**

TARTELLETTA ECLAIRE GRANDE - 130 mm
PZ 24

Tartellette da farcire a piacere con creme e/o frutta.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 24 PZ

Cod. **015039**

TARTELLETTA ECLAIRE MIGNON - 7 mm
PZ 60

Tartellette da farcire a piacere con creme e/o frutta.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 60 PZ

Cod. **011079**

TARTELLETTE FROLLA Ø 52 mm
PZ 250

Tartellette da farcire a piacere con creme e/o frutta.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 250 PZ

Cod. **009776**

TARTELLETTE FROLLA GIGANTI PZ 72

Tartellette da farcire a piacere con creme e/o frutta.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 72 PZ

Cod. **005149**

TARTELLETTE FROLLA GRANDE PZ 100

Tartellette da farcire a piacere con creme e/o frutta.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 100 PZ

Cod. **005151**

TARTELLETTE FROLLA MICRO PZ 300

Tartellette da farcire a piacere con creme e/o frutta.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 300 PZ

Cod. **005150**

TARTELLETTE FROLLA MIGNON PZ 250

Tartellette da farcire a piacere con creme e/o frutta.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 250 PZ

Cod. **011080**

TARTELLETTE FROLLA QUADRATE 45x45 PZ 168

Tartellette da farcire a piacere con creme e/o frutta.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 168 PZ

Cod. **011081**

TARTELLETTE FROLLA QUADRATE 80x80 mm PZ 48

Tartellette da farcire a piacere con creme e/o frutta.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 48 PZ

Cod. **005239**

TARTELLETTE MIGNON CACAO PZ 250

Tartellette da farcire a piacere con creme e/o frutta.



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 SC da 250 PZ

Cod. **016080**

MINI CONO VARI GUSTI+PORTACONO SPIN, NEUTRO, NERO, POM - PZ. 180

Ideali per finger food dolci e salati



Marchio: MASDEU

Imballaggio: 1 SC da 180 PZ

Cod. **016107**

MINI TARTELLETTA PIATTA BURRO, NEUTRA 38 mm - PZ 192

Ideali per finger food dolci e salati.



Marchio: MASDEU

Imballaggio: 1 SC da 192 PZ

Cod. **016114**

MINI TARTELLETTA PIATTA BURRO SESAMO 38 mm - PZ 192

Ideali per finger food dolci e salati.



Marchio: MASDEU

Imballaggio: 1 SC da 192 PZ

Cod. **016115**

MINI TARTELLETTA PIATTA BURRO ASS. NEUTRA E NERA 38 mm - PZ 192

Ideali per finger food dolci e salati.



Marchio: MASDEU

Imballaggio: 1 SC da 192 PZ

Cod. **016106**

MINI TARTELLETTA BURRO, NEUTRA 40 mm - PZ 280

Ideali per finger food dolci e salati.



Marchio: MASDEU

Imballaggio: 1 SC da 280 PZ

Cod. **016117**

MINI TARTELLETTA BURRO RETTANGOLARE NEUTRA 55 mm - PZ 144

Ideali per finger food dolci e salati.



Marchio: MASDEU

Imballaggio: 1 SC da 144 PZ

Cod. **016124**

MINI TARTELLETTA STAR PZ 192

Ideali per finger food dolci e salati.



Marchio: MASDEU

Imballaggio: 1 SC da 192 PZ

Cod. **016126**

MINI SPOON
PZ 252

Ideali per finger food dolci e salati.



Marchio: MASDEU

Imballaggio: 1 SC da 252 PZ

Cod. **016102**

MINI VOL-AU-VENT 36 mm
PZ 240

Ideali per finger food dolci e salati.



Marchio: MASDEU

Imballaggio: 1 SC da 240 PZ

Cod.**016104**

MINI VOL-AU-VENT QUADRATO
PZ 240

Ideali per finger food dolci e salati.



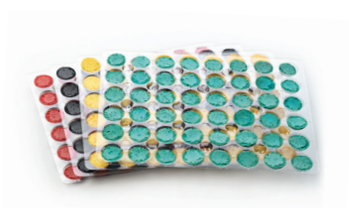
Marchio: MASDEU

Imballaggio: 1 SC da 240 PZ

Cod. **016148**

MACARONS ASSORTITI, SUMMER RSS, GIA, AZZ, NERO - PZ 384

Ideale per la produzione di macaron farciti oppure decorare torte e dessert.



Marchio: MASDEU

Imballaggio: 1 SC da 384 PZ

Cod. **016146**

MACARONS ASS. NAT, RSS, ARA, MAR, VER, VIO - PZ 576

Ideale per la produzione di macaron farciti oppure decorare torte e dessert.



Marchio: MASDEU

Imballaggio: 1 SC da 576 PZ

Cod. **016122**

MINI TARTELLETTA BURRO QUADRATA DOLCE 35 mm - PZ 240

Ideali per finger food dolci e salati.



Marchio: MASDEU

Imballaggio: 1 SC da 240 PZ

Cod. **016123**

TARTELLETTA BURRO QUADRATA DOLCE 70 mm - PZ 96

Ideali per finger food dolci e salati.



Marchio: MASDEU

Imballaggio: 1 SC da 96 PZ

Cod. **016094**

MINI CONO VARI GUSTI - CACAO, MANDORLA, LIMONE, FRAGOLA - PZ 180

Ideali per finger food dolci.



Marchio: MASDEU

Imballaggio: 1 SC da 180 PZ

Cod. **016157**

TULIPANO MEDIO CACAO INTERNO PZ 120

Cestino da riempire con creme e farciture.



Marchio: MASDEU

Imballaggio: 1 SC da 120 PZ

Finger Food

RICETTA



MINI CONO DI GUACAMOLE

INGREDIENTI

Mini-cono nero Masdeu.....Pag 62
Salsa Guacamole
Pomodoro ciliegino
Coriandolo fresco
Nachos

Riempire i mini-coni con la salsa guacamole. Completare con un quarto di pomodoro ciliegino e una foglia di coriandolo fresco. Guarnire con un nacho.

VOL-AU-VENT SURIMI E MAIONESE

INGREDIENTI

Vol-au-vent Masdeu.....Pag 63
Strisce di surimi
Maionese
Ravanelli
Gamberi cotti
Erba cipollina

Mescolare le strisce di surimi con la maionese e riempire i vol-au-vent. Ricoprire con i gamberi cotti e alcune fette sottili di ravanelli. Decorare con erba cipollina tritata.

MINI TARTELLETTE DI PATE'

INGREDIENTI

Mini tartelletta al burro Masdeu.....Pag 62
Paté alle erbe
Marmellata di ciliegie
Pinoli tostati
Prezzemolo

Riempire le mini tartellette con il paté. Ricoprire con un po' di marmellata di ciliegie. Decorare con pinoli tostati e prezzemolo.

MINI TARTELLETTE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

Mini tartelletta Masdeu.....Pag 62
Sciroppo di cioccolato
Pesca
Ananas
Fragola

Riempire le mini tartellette con lo sciroppo di cioccolato. Decorare con qualche cubetto di pesca, ananas e fragola.



ZUCCHERI E DERIVATI

SIMBOLOGIA

- Senza glutine
- Senza lattosio
- Biologico
- Vegano
- Clean label

ZUCCHERI

Cod. **000096**

ZUCCHERO SEMOLATO
Kg 1x10

Zucchero cristallino bianco 100% italiano.



Marchio: ITALIA ZUCCHERI

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **000066**

ZUCCHERO GRANELLA
Kg 1x15

Ideale per la produzione e decorazione di dolci e dessert.



Marchio: ARPA

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **000064**

ZUCCHERO VANIGLIATO
Kg 1x20

Ideale per la produzione e decorazione di dolci e dessert.



Marchio: ARPA

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **000065**

ZUCCHERO VELO IMPALPABILE
Kg 1x20

Ideale per la produzione e decorazione di dolci e dessert.



Marchio: ARPA

Imballaggio: 1 SA da 1 Kg

Cod. **014592**

ZUCCHERO VELO
Kg 5x4

Ideale per la produzione e decorazione di dolci e dessert.



Marchio: GRANDA ZUCCHERI

Imballaggio: 1 SA da 5 Kg

Dulca®
Qualità e servizio per dolci creazioni
da Sempre.

GRASSI E OLI

SIMBOLOGIA

- Senza glutine
- Senza lattosio
- Biologico
- Vegano
- Clean label

BURRO

Cod. **013194**

BURRO FRESCO MAITRE PATISSERIE
Kg 1x10

Burro in blocco ottenuto con le migliori creme disponibili sul mercato. Contiene l'82% di grassi.



Marchio: ITALBUTTER
Imballaggio: 1 SC da 10 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **000142**

BURRO CAKE TORTE 82% BLOCCO
Kg 2,5x4

Burro in blocco speciale per pasticceria a base di panna fresca di centrifuga, ottenuta da latte vaccino crudo. Contiene 82% di grassi.



Marchio: DEBIC
Imballaggio: 1 SC da 10 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **015855**

BURRO TRADIZIONALE 82%
Kg 2,5x4

Burro tradizionale in blocco ottenuto dalla zangolatura della crema di latte. Prodotto di altissima qualità. Contiene l'82% di grassi.



Marchio: CORMAN
Imballaggio: 1 SC da 10 Kg
Uso: Caldo / Freddo

OLI

Cod. **000211**

FRYOL FRAZIONATO
LT 25

Ottenuto dall'olio di palma bifrazionato grazie al suo gusto neutro, non altera i sapori dei prodotti. Ideale per ottenere fritture dorate e leggere.



Marchio: MASTERLINE
Imballaggio: BD da 25 LT

Cod. **015008**

OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO
LT 10x2

Olio di palma bifrazionato. Ideale per le fritture.



Marchio: TIBER
Imballaggio: 1 LA da 10 LT

Cod. **015009**

OLIO ALTO OLEICO DI GIRASOLE
LT 5

Olio di semi di girasole alto oleico ad alto contenuto di acido oleico. Ideale per fritture.



Marchio: TIBER
Imballaggio: 1 BT da 5 LT

Cod. **014755**

OLIO DI SEMI GIRASOLE
LT 5x4

Olio di semi di girasole. Ideale sia per friggere sia a crudo per condire.



Marchio: TIBER

Imballaggio: 1 CT da 4 TN da 5 LT

Cod. **010138**

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
LT 5x4

Olio di semi di girasole raffinato. È consigliato per ogni uso a cotto e a crudo e indicato per preparare la maionese.



Marchio: SALVADORI

Imballaggio: 1 CT da 4 TN da 5 LT

Cod. **015007**

OLIO DI ARACHIDE
LT 5x4

Olio di semi di arachide. Ideale per fritture leggere e fragranti.



Marchio: TIBER o SALVADORI

Imballaggio: 1 CT da 4 TN da 5 LT

Cod. **010137**

OLIO DI SEMI VARI
LT 5x4

Prodotto ottenuto dalla miscela di olio di girasole e olio di soia.



Marchio: TIBER o SALVADORI

Imballaggio: 1 CT da 4 TN da 5 LT

Cod. **009884**

OLIO EXTRA VERGINE OLIVA
LT 5x4

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.



Marchio: SALVADORI

Imballaggio: 1 CT da 4 TN da 5 LT

Cod. **014568**

OLIO EXTRA VERGINE
LT 5x4

Prodotto ottenuto con oli extravergini di oliva originari dell'Unione Europea.



Marchio: TIBER

Imballaggio: 1 CT da 4 TN da 5 LT

Cod. **000216**

OLIO TOP DI GIRASOLE LT 20

Olio cremoso senza grassi idrogenati adatto per tutti i tipi di fritture sia da cucina salata che da pasticceria.



Marchio: SENNA

Imballaggio: 1 BD da 20 LT

Cod. **010135**

OLIO TOP ZEROPALM LT 20

Olio cremoso adatto per tutti i tipi di fritture sia da cucina salata che da pasticceria.



Marchio: SENNA

Imballaggio: 1 BD da 20 LT

Cod. **000201**

STACCANTE SPRAY 500 ML BT 1x12

Staccante spray per teglia adatto a tutti i tipi di preparazioni di panificazione e pasticceria



Marchio: BACKEUROP

Imballaggio: 1 BT da 500 ML



PERCHÈ USARE LO STACCANTE?

- Favorisce l'aderenza della carta da forno alla teglia
- Facilità l'operazione di sfilare il prodotto dal coppapasta
- Semplifica l'operazione di staccare il prodotto dallo stampo
- Sostituisce il metodo tradizionale di ungere con burro e olio
- Semplice, veloce ed evita gli sprechi



SIMBOLOGIA

Senza glutine

Senza lattosio

Biologico

Vegano

Clean label

CONSERVE, POLPE, E PASSATE

Dulca

Qualità e servizio per dolci creazioni

da Sempre.

CONSERVE DI POMODORO

Cod. **010559**

POMODORI PELATI
Kg 2,5x6

Pomodori pelati interi in succo di pomodoro.



Marchio: SICA
Imballaggio: 1 CF da 6 BR da 2,5 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **016355**

POMODORI POLPA CUBETTATA
Kg 3x6

Pomodori pelati a cubetti in succo di pomodoro.



Marchio: SICA
Imballaggio: 1 FS da 6 BR da 3 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **002358**

POMODORI POLPA FINE 4,1
Kg 5x3

Polpa di pomodoro in finissimi pezzi.



Marchio: SICA
Imballaggio: 1 FS da 3 BR da 3 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **002393**

POMODORI POLPA
Kg 2,5x3

Polpa di pomodoro in finissimi pezzi che unisce al succo di pomodoro la sua parte più polposa.



Marchio: MUTTI
Imballaggio: 1 FS da 3 BR da 7,5 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **002341**

POMODORO POLPA SUPER PIZZA
Kg 5x3

Polpa di pomodoro freschi e maturi finemente triturata e leggermente evaporata.



Marchio: ARDITA
Imballaggio: 1 FS da 3 BR da 5 Kg
Uso: Caldo / Freddo

Cod. **015029**

POMODORO POLPA TUTTAPOLPA
Kg 3x6

Polpa di pomodoro triturata finemente, leggermente evaporata, densa e consistente, garantisce un'ottima resa e la naturale fragranza del pomodoro fresco.



Marchio: ARDITA
Imballaggio: 1 FS da 6 BR da 3 Kg
Uso: Caldo / Freddo

MAIONESE

Cod. **002405**

MAIONESE CHIARA
Kg 5

Studiata per tramezzini, conserva a lungo il suo colore chiaro. Ha una consistenza compatta anche dopo l'unione con altri ingredienti.



Marchio: SENNA
Imballaggio: 1 BR da 5 Kg
Uso: Freddo

Cod. **002404**

MAIONESE 50%
Kg 5

Maionese leggera con 37% di grassi in meno, rispetto alla classica. Sapore raffinato con un fresco gusto al limone. Adatta per tutti gli usi.



Marchio: SENNA
Imballaggio: 1 BR da 5 Kg
Uso: Freddo

Cod. **016239**

MAIONESE TRADIZIONE 40%
Kg 5

Maionese gustosa e deliziosa al palato, ha un basso contenuto di grassi. Si caratterizza anche per la sua ottima spalmabilità.



Marchio: SENNA
Imballaggio: 1 BR da 5 Kg
Uso: Freddo

Cod. **013196**

MAIONESE GASTRONOMICA 25%
Kg 5

Con un contenuto di grassi del 25% è la proposta più leggera tra le maionesi. Perfetta per un'alimentazione consapevole.



Marchio: SENNA
Imballaggio: 1 BR da 5 Kg
Uso: Freddo

SALSE

Cod. **017139**

SALSA ROSA GAMBERI
Gr 960x4

Salsa rosa ai gamberi. Ideale per farcire panini, tramezzini e panettoni gastronomici.



Marchio: SALSANATURA
Imballaggio: 1 VC da 0,96 Kg
Uso: Freddo

Cod. **017140**

SALSA FUNGHI
Gr 960x4

Salsa ai funghi. Ideale per farcire panini, tramezzini e panettoni gastronomici.



Marchio: SALSANATURA
Imballaggio: 1 VC da 0,96 Kg
Uso: Freddo

Cod. **017151**

SALSA TARTARA
Gr 960x4

Salsa tartara. Ideale per farcire panini, tramezzini e panettoni gastronomici.



Marchio: SALSANATURA

Imballaggio: 1 VC da 0,96 Kg

Uso: Freddo

*L'assortimento delle salse può variare a seconda della stagionalità, contattaci per scoprire le salse disponibili.

SOTT'OLIO, ACETO, ACQUA O SALE

Cod. **012830**

CARCIOFINI A SPICCHI IN OLIO
Kg 1,7

Carciofi a spicchi, lavorati da prodotti freschi. Ideali per farciture o da contorno.



Marchio: CA' DELLA MARCA

Imballaggio: 1 BU da 1,7 Kg

Uso: Caldo / Freddo

Cod. **014198**

FUNGHI TRIFOLATI IN OLIO
Kg 1,7

Funghi trifolati, lavorati da prodotti freschi. Ideali per farciture o da contorno.



Marchio: CA' DELLA MARCA

Imballaggio: 1 BU da 1,7 Kg

Uso: Caldo / Freddo

Cod. **002431**

FUNGHI PORCINI BARATTOLO
Kg 0.8

Funghi porcini, lavorati da prodotti freschi. Ideali per sughi, farciture e contorni.



Marchio: IL MONTANARO

Imballaggio: 1 BR da 0,8 Kg

Uso: Caldo / Freddo

OLIVE

Cod. **015498**

OLIVE NERE DENOCCIOLATE
Kg 2x3

Olive nere denocciolate, calibro 28/32.



Marchio: TALAVERA

Imballaggio: 1 BR da 2 Kg

Uso: Caldo / Freddo

Cod. **015499**

OLIVE NERE RONDELLE
Kg 2x3

Olive nere tagliate a rondelle.



Marchio: TALAVERA

Imballaggio: 1 BR da 2 Kg

Uso: Caldo / Freddo

Cod. **015500**

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE
Kg 2x3

Olive verdi denocciolate, calibro 28/32.



Marchio: TALAVERA

Imballaggio: 1 BR da 2 Kg

Uso: Caldo / Freddo

Cod. **015501**

OLIVE VERDI RONDELLE
Kg 2x3

Olive verdi tagliate a rondelle.



Marchio: TALAVERA

Imballaggio: 1 BR da 2 Kg

Uso: Caldo / Freddo

RICETTA

Omelette

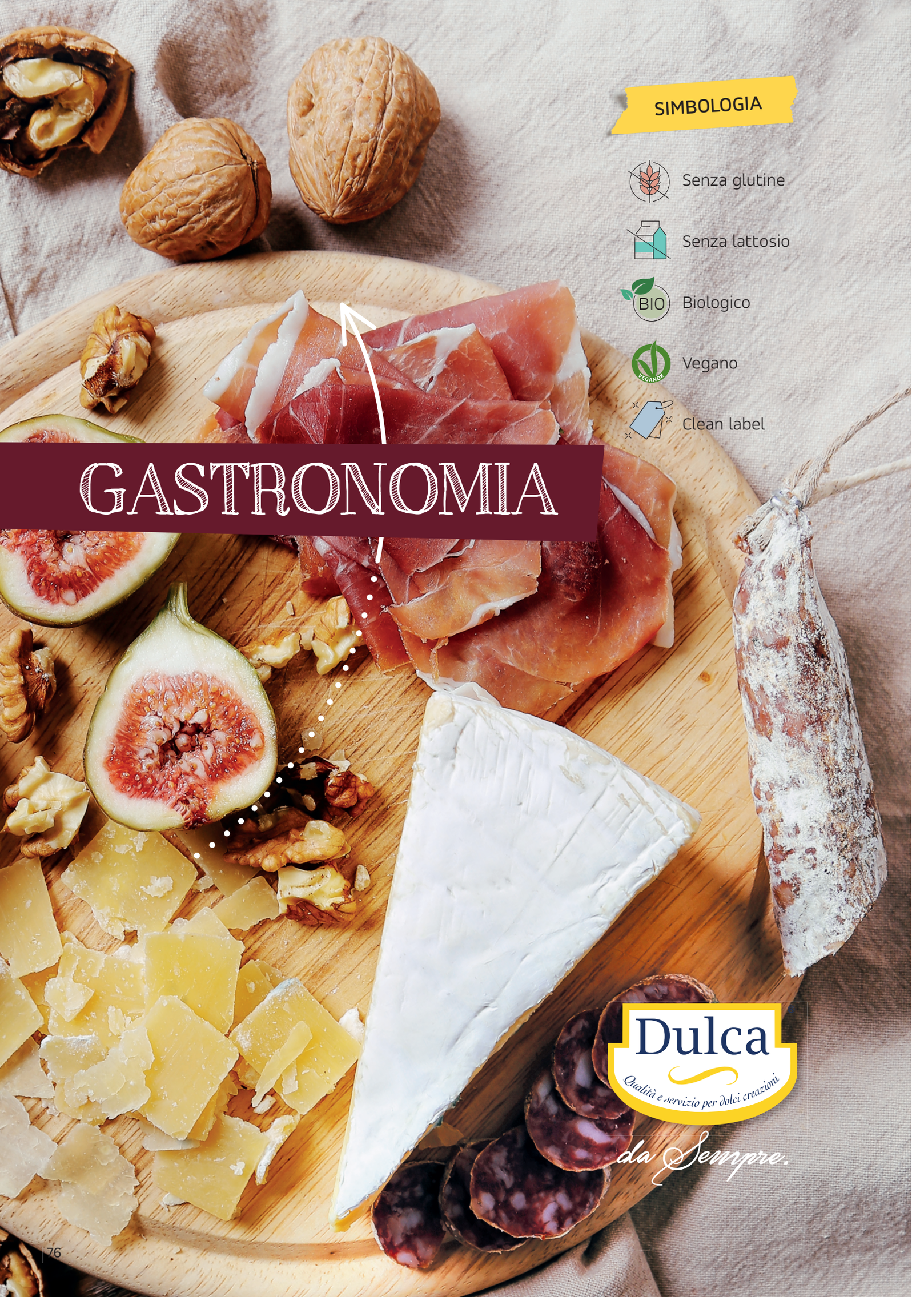


PROCEDIMENTO

Ungere una padella con un po' di olio, portare a temperatura e cospargere in modo omogeneo l'uovo. Cuocere l'omelette a fiamma bassa fino a quando gli ingredienti non abbiano assunto una consistenza bavosa. Un minuto prima del termine della cottura aggiungere i funghi sott'olio ed il formaggio tagliato a fette sottili. Chiudere l'omelette a fazzoletto e servire con dell'insalata leggermente condita.

INGREDIENTI
per 10 porzioni

1 Lt Misto uovo speciale Eurovo.....pag. 18
500 gr Funghi sott'olio Ca della Marca.....pag. 74
500 gr di Edamer.....pag. 77
20 gr di Sale



GASTRONOMIA

SIMBOLOGIA

- Senza glutine
- Senza lattosio
- Biologico
- Vegano
- Clean label

Dulca

Qualità e servizio per dolci creazioni

da Sempre.

FORMAGGI E LATTICINI

Cod. **000037**

FORMAGGIO EDAMER 40%
Kg 1

Formaggio da taglio senza crosta, con contenuto di grasso pari al 40%.



Marchio: BAYERNLAND

Imballaggio: 1 CF da 1 Kg

Cod. **016210**

FORMAGGIO SPALMABILE "CREME CHEESE"
Kg 1,5x2

Formaggio splamabile composto da latte e panna. Perfetto per preparazioni fredde o calde, dolci e salate o come ripieno e farcitura.



Marchio: DEBIC

Imballaggio: 1 CF da 1,5 Kg

Cod. **017019**

ALPIGIANA FORMAGGIO SPALMABILE
Kg 1,5x2

Formaggio fresco a base "quark".



Marchio: BAYERNLAND

Imballaggio: CF da 1,5 Kg

Cod. **017239**

MOZZARELLA DADINI
Kg 3x4

Mozzarella a dadini ideale per farcire pizze e ripieni.



Marchio: BOTTEGA DEL FORNAIO

Imballaggio: 1 VS da 3 Kg

Cod. **017008**

MOZZARELLA FIAMMIFERI
Kg 2,5x2

Mozzarella a fiammifero ideale nelle insalate e per farcire pizze.



Marchio: BRIMI

Imballaggio: 1 VS da 2,5 Kg

Cod. **017248**

MOZZARELLA DADINI
Kg 2,8x2

Mozzarella a dadini ideale per farcire pizze e nei ripieni.



Marchio: PREALPI

Imballaggio: 1 VC da 2,8 Kg

Cod. **017012**

MOZZARELLA FILONI TULIPANO
Kg 1x10

Mozzarella per pizza a filone.



Marchio: MILK

Imballaggio: 1 CF da 1 Kg

INSACCATI E SALUMI

Cod. **009670**

PROSCIUTTO COTTO ADIGE MEZZO 85%
1 PZ

Prosciutto cotto scelto.



Marchio: BOMBIERI SALUMIFICIO

Imballaggio: 1 PZ da Kg 4,6 circa

Cod. **017157**

PROSCIUTTO COTTO ORO
1 PZ

Prosciutto cotto ricomposto.



Marchio: FIORUCCI

Imballaggio: 1 PZ da Kg 8 circa

Cod. **017269**

MORTADELLA A METÀ
1 PZ

Mortadella a metà senza pistacchi.



Marchio: GRANTERRE

Imballaggio: 1 PZ da Kg 3 circa

Cod. **009674**

SALAME TIPO MILANO
1 PZ

Salame macinato a chicco di riso dal gusto dolce.



Marchio: BOMBIERI SALUMIFICIO

Imballaggio: 1 PZ da Kg 3,2 circa

Cod. **017260**

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO ADDOBBO
1 PZ

Prosciutto crudo disossato dal profumo bilanciato e persistente. Pressato e lavato.



Marchio: VERONI

Imballaggio: 1 PZ da Kg 4 / 8 circa

Cod. **009888**

PROSCIUTTO CRUDO MATTONELLA GRANDE “INTERO” 1 PZ

Prosciutto crudo stagionato senza cotenna.



Marchio: LEONARDI PROSCIUTTIFICIO

Imballaggio: 1 PZ da Kg 6,5 circa

Dulca®
Qualità e servizio per dolci creazioni
da Sempre.

CONTENITORI, E ACCESSORI



ACCESSORI

Cod. **006798**

CARTA DA FORNO 40x60 cm
Kg 10 - 1000 fogli circa



Marchio: BENDERS CARTONAGGI

Imballaggio: 1 SC da 10 Kg

Cod. **006793**

PELLICOLA CON ASTUCCIO
MT 300x9



Marchio: MARCHE VARIE

Imballaggio: 1 CF da 1 RT da 300 ML

Cod. **005864**

VASSOI CARTONE BIANCHI N. 10
Kg 10

Vassoi in cartone rettangolari.



Marchio: DEL PIN

Imballaggio: 1 CF da 10 Kg

Cod. **006125**

DISCHI ORO/NERO FEST. Ø 26
Kg 10

Vassoi in cartone.



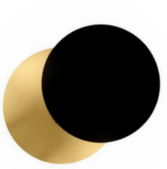
Marchio: NOVACART

Imballaggio: 1 CF da 10 Kg

Cod. **006127**

DISCHI ORO/NERO FEST. Ø 30
Kg 10

Vassoi in cartone.



Marchio: NOVACART

Imballaggio: 1 CF da 10 Kg

Cod. **011239**

TEGLIE MUFFIN BIANCHE
24 PZ x 10 TEGLIE

Pirottini per muffini in teglia.



Marchio: BENDERS

Imballaggio: 1 SC da 10 PZ

Cod. **016241**

BICCHIERE 250CC (200TC) KRIST.
PZ 50x20

Bicchieri compostabili.



Marchio: POLOPLAST

Imballaggio: 1 SA da 50 PZ

Appunti

Appunti


Dulca
Qualità e servizio per dolci creazioni
da Sempre.

Agenzia Avenidas Rimini


Farine e derivati


Latte e derivati


Uova e derivati


Cioccolato e surrogati


Decorazioni


Marmellate


Lieviti, malti miglioratori


Aromatizzanti


Prodotti finiti


Aromi e collanti


Semilavorati


Semilavorati per gelateria


Zuccheri e derivati


Grassi e oli


Conserve, polpe, passate


Accessori


Farine e derivati


Latte e derivati


Uova e derivati


Cioccolato e surrogati


Marmellate


Decorazioni


Lieviti, malti miglioratori


Aromatizzanti


Prodotti finiti


Semilavorati per gelateria


Zuccheri e derivati


Semilavorati


Aromi e collanti


Accessori

Dulca®
Qualità e servizio per dolci creazioni
da Sempre.

DISTRIBUZIONE SPECIALIZZATA DI PRODOTTI ED ATTREZZATURE
PER PASTICCERIE, FORNI, GELATERIE, BAR ED HO.RE.CA.

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

Versione sfogliabile