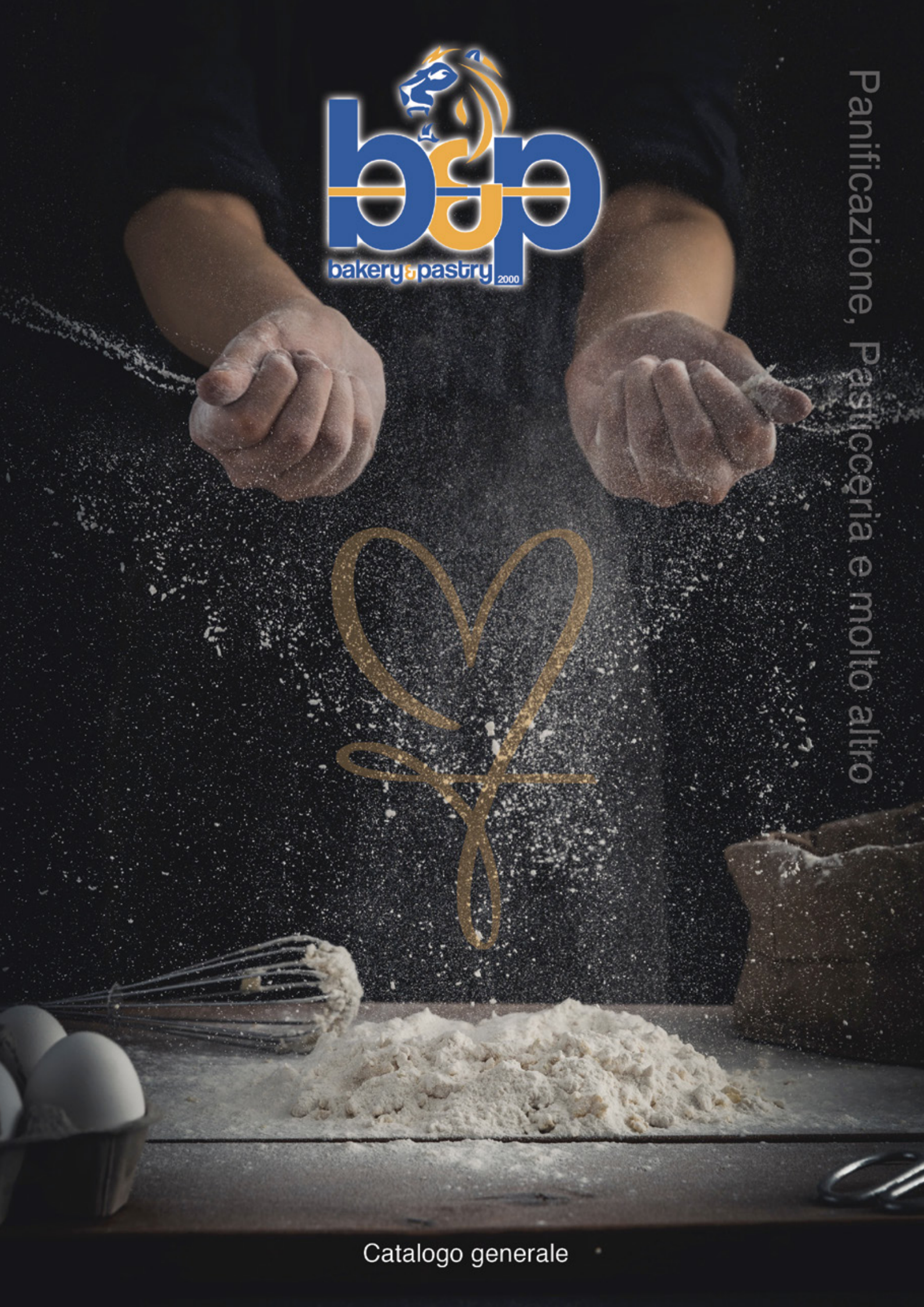




Panificazione, Pasticceria e molto altro



Catalogo generale



*a Francesco e Federico
che con tenacia, passione e dedizione
hanno iniziato un cammino che oggi
rappresenta il motivo per il quale
noi tutti possiamo andar fieri
di quello che facciamo ogni giorno.*

Massimo Scarpato



Vi ricordiamo che il Catalogo è sfogliabile e scaricabile in formato digitale sul nostro sito:

www.bakerypastry.it



Parola d'ordine: Tradizione



Siamo convinti da sempre che distribuire prodotti significa soprattutto essere dei partner affidabili e sapienti che sappiano essere accanto alle attività rispettando i tempi di consegna e fornendo tutte le informazioni ed i consigli giusti per ottimizzare il lavoro. Un gioco di squadra che può garantire risultati importanti tanto per noi distributori, quanto e soprattutto per gli amici Clienti.

1936

Tutto iniziò nel lontano **1936** quando **Francesco Scaglione** iniziò la distribuzione del lievito per panificazione nella appena nata città di Littoria e nelle piccole comunità della provincia. Il primo mezzo di distribuzione fu una motocicletta con annesso carretto per consegnare il lievito ai panettieri. I sacrifici del sig. Francesco furono immensi, ma animati da una grande passione e un sogno, quello di creare una grande azienda specializzata nel settore della vendita e distribuzione di materie prime per la panificazione.

1959-1983

Dal **1959** al **1983**, anno in cui nasce la **PONTINA LIEVITI S.n.c.**, **Federico Scarpati** crea un'azienda riconosciuta in tutto l'ambito provinciale nel settore della panificazione.

1983

Nel **1983** fa il suo ingresso nella società il figlio, **Massimo Scarpati**, che apporterà alla struttura nuove idee ed investimenti. Nel corso degli anni Massimo inizia un'opera di ampliamento della gamma dei prodotti ed espande il raggio di distribuzione in diverse aree della regione **Lazio**.

2000

Nasce "**BAKERY & PASTRY 2000**", frutto di anni di esperienza nel settore della **panificazione** e della **pasticceria**. La nuova Azienda è dotata di due moderni Depositi, uno a **Latina** (Sede) per asservire i territori a sud del Lazio e l'altro a **Viterbo** per le aree geografiche del nord della regione e le confinanti Umbria e Toscana.

2010

Entra nella società **Mirko**, rampollo di famiglia, cresciuto commercialmente accanto a papà **Massimo** e soprattutto sempre accanto a nonno **Federico** e la storia continua... Il sogno di Francesco "**UNA GRANDE AZIENDA AL VOSTRO SERVIZIO**" diventa realtà. **Tre generazioni** dedite al lavoro e a far crescere sempre di più le ambizioni di famiglia.

2016

Si festeggiano gli **80 anni** di attività con un grande evento "**Gustoso Food**". In una elegante e versatile location, la famiglia Scarpati riesce a raccogliere le Aziende migliori per portare a Latina l'aria che si respira nelle grandi fiere internazionali. Un evento senza precedenti che riscuote un **enorme successo** in termini di partecipazione.

2019

Apertura di un attrezzato e moderno "Training Center" presso la Sede Bakery & Pastry 2000" a disposizione di tutti i Clienti.

2022

Bakery & Pastry 2000 decide di concentrare tutti gli sforzi nelle province di Latina e Frosinone per essere ancora più vicina ai propri Clienti e capillare nella distribuzione. Una scelta dettata dalla mission aziendale "**Il Cliente deve essere sempre seguito come fossimo suoi soci in affari**", riprendendo il motto di Francesco che ha dato il via a tutto questo.



Questo Catalogo nasce con l'intento di fornire nel modo più preciso ed esaustivo tutte le informazioni sui prodotti principali che Bakery & Pastry 2000 distribuisce quotidianamente. Per tutti gli altri prodotti chiedete al Vostro agente di zona che potrà fornirvi tutto il materiale necessario per poterli utilizzare al meglio.



Un moderno magazzino dotato di ambienti climatizzati e di Celle di stoccaggio a temperatura positiva e negativa per la gestione della logistica è il motivo per il quale **Bakery & Pastry 2000** è sempre pronta alla consegna diretta.

Siamo convinti che la qualità del prodotto possa essere garantita soltanto attraverso un corretto stoccaggio: la filiera non deve essere interrotta!

Per la gestione della rotazione dei prodotti, il controllo lotti e scadenze disponiamo delle **più avanzate tecnologie**, un **software gestionale** di ultima generazione e da **personale altamente qualificato** e formato costantemente su una gestione ottimale dei processi.

La nostra **flotta** aziendale è dotata di autocarri che gestiscono **due temperature positive** e **una negativa**; per gli scarichi più impegnativi disponiamo di mezzi con **sponda idraulica**.

Il magazzino ed il trasporto viene gestito totalmente da **personale interno** specializzato e con formazione continua: crediamo fortemente nel rapporto umano che intercorre tra il Cliente e l'Azienda fornitrice, il **nostro autista è il primo amico dei nostri Clienti!**

Tutta la gestione della merce segue rigidamente i **protocolli di legge** a livello igienico sanitario. La nostra rete commerciale offre **consulenza** pre e post vendita.

Offriamo un servizio di **dimostrazione** attraverso interventi con **tecnico presso il Cliente** o nel nostro **Training Center** aziendale dove si organizzano anche **Demo** collettive, individuali e **Corsi di Formazione**.

Qualità dei prodotti, dei servizi, competenza e puntualità nelle consegne, innovazione sono la nostra mission. Oltre **ottant'anni di storia** ci hanno permesso di selezionare, nel tempo, le **migliori aziende produttrici** di materie prime e semilavorati per panetterie, pasticcerie, gelaterie e pizzerie.

Tutto il resto cerchiamo di dimostrarlo quotidianamente attraverso un servizio pronto, cortese e professionale.



Indice

■ Categoria
● Capitolo

Pag. 05 ■ **Panificazione**

Pag. 26 ● Pizzeria

Pag. 34 ■ **Accessori**

Pag. 36 ■ **Pasticceria**

Pag. 48 ● Cioccolato

Pag. 62 ● Paste aromatizzanti

Pag. 65 ● Creme

Pag. 70 ● Decorazioni

Pag. 79 ● Farina

Pag. 84 ● Frutta secca e pralinata

Pag. 88 ● Frutta candita

Pag. 93 ● Composte, Confetture, Passate

Pag. 98 ● Frutta surgelata

Pag.101 ● Gelatine e Glasse a specchio

Pag.104 ● Ingredienti, Condimenti e Ausiliari tecnologici

Pag.107 ● Margarina e Melange al Burro

Pag.111 ● Ovoprodotti e Uova fresche

Pag.113 ● Panna e preparati dessert

Pag.118 ● Semilavorati per dolci

Pag.123 ● Pasticceria pronta

Pag.128 ● Surgelati

Pag.137 ● Topping

Pag.141 ● Zucchero

Pag.143 ■ **Gelateria**

Pag.152 ■ **Food Packaging**



Panificazione



COLORE DI
RIFERIMENTO

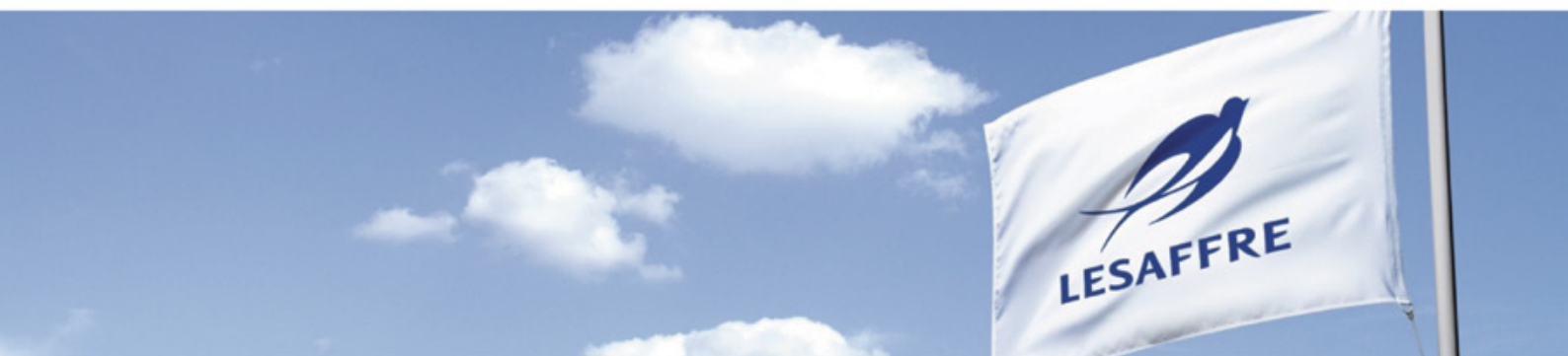
Per la nostra linea di prodotti dedicati alla produzione del pane
ci siamo affidati da sempre alla qualità di



Bakery & Pastry 2000 è concessionario in esclusiva per la provincia di Latina e Frosinone dei suoi prodotti.

Lesaffre Italia

Il Gruppo **Lesaffre** di cui fa parte questa importante divisione Italiana, è attore globale di riferimento nel campo della fermentazione da più di un secolo, con un volume di affari di 2,2 miliardi di euro e stabilimenti nei 5 continenti, vanta 10.700 impiegati in più di 85 Paesi.



Parte del Gruppo dal 1998, Lesaffre Italia è un'importante realtà che produce e commercializza lievito fresco, lievito madre e ingredienti per la panificazione artigianale, industriale e domestica; grazie a tecnologie produttive all'avanguardia e a una logistica organizzata in modo capillare, i suoi prodotti sono distribuiti in tutti i segmenti di mercato e su tutto il territorio nazionale.



Nella sede italiana, 13.000 mq di superficie a Sissa Trecasali (PR), l'azienda impiega 146 dipendenti.



Dai laboratori di analisi chimica e microbiologica al servizio qualità e alla produzione, dal customer service alla logistica e spedizioni, dal marketing alla forza vendita, Lesaffre Italia garantisce uno staff specializzato pronto a soddisfare ogni esigenza e rispondere a tutte le domande.

www.lesaffre.it



LESAFFRE

Lievito e soluzioni per la panificazione



A Completamento dell'offerta di questa gamma di prodotti dedicati alla panificazione abbiamo selezionato altri due importanti brand per il comparto dei semilavorati e condimenti:


Moul-Bie


R.P. GRASSI
Tradizione Naturale

PANIFICAZIONE

COADIUVANTI SENZA EMULSIONANTI



I coadiuvanti sono prodotti di nuova generazione, che supportano i panificatori in tutte le applicazioni garantendo loro un'etichetta pulita. Sono utilizzati con le stesse finalità dei miglioratori, ma svolgono la loro azione attraverso gli enzimi. Per questo motivo sono considerati coadiuvanti e non devono quindi essere espressamente indicati in etichetta. Come detto, gli enzimi sono i maggiori protagonisti di questa famiglia di prodotti e, in base alla loro tipologia e sinergia con altri enzimi o altri ingredienti, possono garantire risultati sempre più importanti in tutte le fasi, sia di lavorazione che di vita del prodotto, ma senza l'utilizzo di additivi e con la garanzia di un'etichetta pulita.



IBIS BLEU

Soluzione naturale per prodotti finiti con aspetto e caratteristiche reologiche migliori

CODICE B&P

20040



CF. 01



Kg. 25



0,7-1%



Etichetta Pulita



IBIS TOP GREEN

Soluzione "etichetta pulita" per aumentare la tenuta degli impasti e conferire eccellenti volumi al prodotto finito

CODICE B&P

20041



CF. 01



Kg. 25



1%



Etichetta Pulita



IBIS VERT

Per lavorazioni con fermentazione a temperatura controllata e prodotti finiti privi di emulsionanti

CODICE B&P

20043



CF. 01



Kg. 25



0,5-1%



Etichetta Pulita



IBIS ORANGE

La migliore alternativa naturale agli emulsionanti

CODICE B&P

200440



CF. 01



Kg. 25



0,7-1%



Etichetta Pulita



IBIS UNIVERSAL

Soluzione "universale" ed "etichetta pulita" che garantisce buone performances in tutti i diagrammi di panificazione

CODICE B&P

20048



CF. 01



Kg. 15



1%



Etichetta Pulita



IBIS SUPREMO

Tutti i tipi di pane (anche surgelati ed in fermentazione)

CODICE B&P

20051



CF. 01



Kg. 15



0,5-1%



Etichetta Pulita

L'azione dei coadiuvanti incide principalmente:

- sull'aumento della tolleranza in tutte le fasi di produzione, e cioè l'impasto risponde alle aspettative anche quando viene stressato in lavorazione o in fermentazione;
- sulla riduzione dei tempi di impastamento, per effetto della migliorata idratibilità provocata dall'idrolisi;
- sull'estensibilità dell'impasto;
- sull'aumento della quota di zuccheri fermentescibili;
- sulla fermentazione, migliorando sia i processi di produzione diretti che di fermentazione;
- sul gusto, la fragranza, la croccantezza e la friabilità;
- sull'allungamento della vita del prodotto finito, come morbidezza, sofficità e freschezza;
- sul miglioramento della shelf life nei prodotti per la formazione di destrine, con conseguente aumento della conservazione del pane e diminuzione del processo di raffermamento.



IBIS GREEN FROZEN

Ottimo alleato nei processi di surgelazione e stoccaggio a temp. negative di tutti i prodotti non sottoposti a precottura.

CODICE B&P

20052



CF. 01



Kg. 20



1,5%



Etichetta Pulita



IBIS PANSOFFICE

E' l'ideale per la produzione di pani morbidi e leggeri con mollica soffice ed elastica

CODICE B&P

20056



CF. 01



Kg. 25



2%



Etichetta Pulita



IBIS SOFT EVOLUTION

Per pani morbidi a lunga shelf life

CODICE B&P

20058



CF. 01



Kg. 15



1-2%



Etichetta Pulita



IBIS PANETTONE

Coadiuvante in polvere.
Ottimo per tutti i lievitati da ricorrenza.

CODICE B&P

20059



CF. 01



Kg. 10



1%



Etichetta Pulita



BIOLOGICO

IBIS BIORGANIC

Tutti i tipi di pane biologico

CODICE B&P

20060



CF. 01



Kg. 10



1%



Etichetta Pulita



BIOLOGICO

IBIS BIORGANIC DOLCI

Impasti zuccherati biologici

CODICE B&P

20061



CF. 01



Kg. 10



0,5-1%



Etichetta Pulita

COADIUVANTI A BASE DI LIEVITO MADRE ESSICCATO



La linea struttura e gusto nasce per soddisfare le necessità dei panificatori che sempre di più vogliono offrire al consumatore un'ampia scelta di prodotti, dall'aspetto accattivante e dal gusto ricco e caratteristico. I prodotti Struttura e gusto sono un mix sapientemente bilanciato tra i nostri coadiuvanti tecnologici più performanti e i nostri lieviti madre. Grazie a questa soluzione, i tempi di laboratorio non saranno compromessi e i prodotti potranno vantare tutto il gusto della tradizione dei prodotti a lunga lievitazione.



IBIS LA MADRE VERT

Per lavorazioni con fermentazione a temperatura controllata e prodotti finiti privi di emulsionanti

CODICE B&P

20045



CF. 01



Kg. 25



3-5%



Etichetta Pulita



IBIS MATER

In sostituzione di bighe, paste di riporto, prelievi e miglioratori

CODICE B&P

20055



CF. 01



Kg. 25



1-2%



Etichetta Pulita



IBIS LA MADRE JAUNE

Soluzione naturale per prodotti finiti con aspetto e caratteristiche reologiche migliori

CODICE B&P

20062



CF. 01



Kg. 25



2-4%



Etichetta Pulita



IBIS MATER DURUM

Con grano duro, in sostituzione di bighe, paste di riporto, prelievi e miglioratori

CODICE B&P

20063



CF. 01



Kg. 10



3-5%



Etichetta Pulita



IBIS MATER FRESH

In sostituzione di bighe, paste di riporto, prelievi e miglioratori

CODICE B&P

20064



CF. 01



Kg. 10



2-5%



Etichetta Pulita

ESTENSIBILITÀ E MACINABILITÀ DEGLI IMPASTI



Grazie al suo potere riduttore garantisce l'estensibilità degli impasti anche tenaci e nervosi, eliminando i fenomeni di ritiro, preservandone gli aromi e migliorando la macchinabilità.

Il BAKER'S BONUS RS190 agisce sui ponti di solfuro della maglia glutinica riducendo il valore di P/L e conferendo maggiore estensibilità all'impasto.

Variando il suo dosaggio si possono ottenere impasti estensibili nel giusto grado che sviluppano un volume ottimale senza incorrere in problemi di collasso di volume.

- indicato per farine con P/L alto;
- agisce negli impasti troppo tenaci e nervosi, poiché li rende più estensibili, modellabili e lavorabili;
- migliora la stabilità degli impasti;
- conferisce al prodotto un'elevata macchinabilità durante tutte le fasi di lavorazione (in particolare di laminazione);
- rilassa la pasta riducendo gli scarti di produzione;
- adatto per la produzione di schiacciatine, cracker, grissini, pizzette e tutti i prodotti laminati.



IBIS BAKER'S BONUS RS 190

Lievito secco disattivato, senza potere fermentativo

CODICE B&P

20047



CF. 01



Kg. 5
Kg. 25



0,1-0,3%



Etichetta Pulita

LIEVITO DISIDRATATO



Lievito secco - Grazie alla sua capacità di rimanere attivo per lungo tempo, questo lievito dalle eccellenti performance è adatto anche a utilizzi diversi da quelli della panificazione diretta: viene infatti scelto dai produttori di semilavorati, mix e premix di panificazione e mulini.

Il lievito disidratato è commercializzato in due tipologie:

- il lievito secco attivo che necessita di reidratazione
- il lievito secco istantaneo (senza necessità di riattivazione in acqua tiepida).



LIEVITO SAF INSTANT ROUGE

CODICE B&P

00006



CF. 01



Kg. 0,5



S/N



Etichetta Pulita



Gluten Free

LIEVITO VIVA PIZZA

CODICE B&P

00007



CF. 01



Kg. 0,5



S/N



Etichetta Pulita



Gluten Free

LIEVITO FRESCO



Il lievito prodotto da Lesaffre Italia è disponibile in varie forme – liquido, fresco compresso, fresco in sacchi, secco – e garantisce rendimento costante, purezza e stabilità in ogni occasione di utilizzo.

È un prodotto eclettico e ready-to-use, in grado di incontrare le esigenze del più tradizionalista degli artigiani, ma anche del più innovativo dei produttori industriali, soddisfacendo il bisogno primario del consumatore di oggi: un pane naturale ricco di sapore.



LIEVITO DISTILLERIE ITALIANE

CODICE B&P

00001



CF. 01



Kg. 2,5



S/N



Etichetta Pulita



Gluten Free



LIEVITO HIRONDELLE BLUE

CODICE B&P

00002



CF. 01



Kg. 2,5



S/N



Etichetta Pulita



Gluten Free



LIEVITO KASTALIA

CODICE B&P

00008



CF. 01



Kg. 2,5



S/N



Etichetta Pulita



Gluten Free

LIEVITO HIRONDELLE ORO

CODICE B&P

00009



CF. 01



Kg. 2,5



S/N



Etichetta Pulita



Gluten Free

LIEVITO MIGNON LIEVITAL

CODICE B&P

00004



CF. 01



Kg. 0,5



S/N



Etichetta Pulita



Gluten Free

LIEVITO DOLOMITI

CODICE B&P

00013



CF. 01



Kg. 2,5



S/N



Etichetta Pulita



Gluten Free

LIEVITO MIGNON LIEVITAL ESPOSITORE

CODICE B&P

00005



CF. 01



Kg. 2



S/N



Etichetta Pulita



Gluten Free



Lieviti madre secondo tradizione per prodotti dalla firma sensoriale unica.

Per offrire a tutti i professionisti del settore un'ampia scelta di soluzioni in termini di gusto, naturalezza e freschezza.

La linea comprende: starters, lieviti madre attivi ed essiccati e preparazioni a base di lievito madre.



LIVENDO STARTER LV2 BIO BUSTINE

Prodotto vivente con batteri lattici e lieviti da lievito madre attivi produttori di acidità e aroma all'interno dell'impasto.

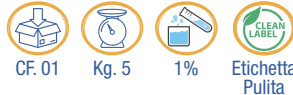
CODICE B&P
00010



LIVENDO CRÈME DE LEVAIN

Lieviti madre attivi, stabilizzati e pronti all'uso (liquidi), evitano la fase di preparazione e mantenimento del lievito madre.

CODICE B&P
00012



Moul-Bie LEVEN SEIGLE

A base di Lievito Madre di grano tenero e Lievito Madre di segale. Ideale per pani di grandi formati.

CODICE B&P
00041



Moul-Bie LEVEN CLASSICO

A base di Lievito Madre di grano tenero. Ideale per qualsiasi tipologia di pane.

CODICE B&P
00052



Moul-Bie LEVEN SEIGLE

Soluzione "universale" ed "etichetta pulita" che garantisce buone performances in tutti i diagrammi di panificazione.

CODICE B&P
00053



Moul-Bie LEVEN CLASSICO

Tutti i tipi di pane (anche surgelati ed in fermalievitazione).

CODICE B&P
00054





LIEVITO MADRE



LEVEN LIEVITATI

A base di Lievito Madre di grano tenero che migliora la conservazione. Ideale per prodotti come panettone e colomba.

CODICE B&P
00038



LEVEN GERME

A base di Lievito Madre di grano tenero e lievito madre di germe di grano che donano al pane un gusto di frumento.

CODICE B&P
00043



LEVEN PIZZA

A base di Lievito Madre di grano tenero, appositamente elaborato per rendere gli impasti più elastici e lavorabili.

CODICE B&P
00051



LEVEN DUR

A base di Lievito Madre di grano tenero e lievito madre di grano duro. Ideale per focacce e pane di semola di G.D.

CODICE B&P
00056



LIEVITO MADRE ESSICCATO INATTIVO



Prodotti partendo da differenti farine fermentate, i lieviti madre essiccati Lesaffre disattivati non richiedono alcuna preparazione e possono essere incorporati direttamente nell'impastatrice.

Utilizzabili in aggiunta a qualsiasi preparazione, consentono di ottenere un prodotto finito altamente personalizzato ricco di differenti note aromatiche di cereali fermentati (grano, segale, farro, grano duro, ecc.).

Alle diverse farine vengono aggiunti ceppi selezionati (lattobacilli e lieviti); le farine vengono fatte fermentare in forma liquida per essere poi disidratate, in modo tale da risultare adatte a ogni tipo di panificazione (fermentazione bassa, fermentazione controllata, diretta o presurgelata).

Queste tipologie di lieviti madre sono inattive e non svolgono alcuna fermentazione.



**BASSA
ACIDITA'**



F 60 LIEVITO MADRE ESSICCATO DI FRUMENTO

Esalta il sapore del prodotto finito conferendo aroma tipico dei prodotti a lunga fermentazione.

CODICE B&P

00057



CF. 01



Kg. 20



2-4%



**MEDIA
ACIDITA'**



**MEDIA
ACIDITA'**



**MEDIA
ACIDITA'**



F100 LIEVITO MADRE ESSICCATO DI FRUMENTO

Esalta il sapore del prodotto finito conferendo aroma maltato e tostato.

CODICE B&P

00058



CF. 01



Kg. 20



1-3%



F200 LIEVITO MADRE ESSICCATO DI FRUMENTO

Esalta il sapore del prodotto finito conferendo un intenso aroma fruttato.

CODICE B&P

00059



CF. 01



Kg. 20



0,5-2%



BD100 LIEVITO MADRE ESSICC. DI GRANO DURO

Esalta il sapore del prodotto finito conferendo aroma tipico dei prodotti a lunga fermentazione a base di grano duro.

CODICE B&P

00060



CF. 01



Kg. 20



2-4%



**BASSA
ACIDITA'**



**BASSA
ACIDITA'**



**ALTA
ACIDITA'**



EC40 LIEVITO MADRE ESSICC. DI FARRO INTEGR.

Esalta il sapore del prodotto finito conferendo aroma di cereali con note delicate.

CODICE B&P

00061



CF. 01



Kg. 20



1-3%



S76 LIEVITO MADRE ESSICCATO DI SEGALE

Esalta il sapore del prodotto finito conferendo aroma tipico del lievito madre di segale con note fruttate.

CODICE B&P

00062



CF. 01



Kg. 20



1-3%



S400 LIEVITO MADRE ESSICCATO DI SEGALE

Esalta il sapore del prodotto finito conferendo aroma tipico del lievito madre acido di segale con note spezzate e fruttate.

CODICE B&P

00063



CF. 01



Kg. 20



1-3%

MALTO: FARINA MALTATA DI CEREALI - ORZO

Il malto si ottiene da alcuni cereali che vengono conservati in apposite strutture, le malterie, a umidità e temperatura controllata, creando le condizioni necessarie a innescare il processo di germinazione. Durante il processo all'interno del chicco di cereale, prevalentemente orzo o frumento, si sviluppano una serie di enzimi, i più importanti dei quali sono le alfa e le beta amilasi.

La farina di malto è il prodotto della macinazione di grani di cereali maltati: è una farina semi-integrale, dal gusto e profumo tipici e con un contenuto enzimatico, potere diastatico, che in genere è compreso tra i 12000 e i 16000 unità Pollak. Essendo una farina, contiene prevalentemente amido e solo una piccola parte di zuccheri semplici fermentescibili.



IBIS DYNOMALT AROMA 300

Farina d'orzo maltato caramellizzato, non enzimaticamente attiva, apporta esclusivamente sapore e colore.

CODICE B&P
25200



CF. 01



Kg. 25



1-4%

IBIS DYNOMALT BARLEY

Farina d'orzo maltato enzimaticamente attiva ad elevato potere diastatico, conferisce croccantezza della crosta, sapore e colore.

CODICE B&P
25206



CF. 01



Kg. 25



1%

IBIS CROSTA E MOLLIKA

Farina di di grano tenero e frumento maltato arricchita con enzimi. Maggior rendimento rispetto alle farine di cereali maltate, conferisce ottimo sviluppo di crosta croccante e colorata

CODICE B&P
25210



CF. 01



Kg. 25



0,5%

MALTO: ESTRATTI DEL MALTO

L'estratto di malto è un prodotto ottenuto per estrazione acquosa di cereali maltati. Si produce mescolando la farina di malto diastatica con acqua e permettendo agli enzimi del malto (diastase) di trasformare tutto l'amido della farina di malto in zuccheri, il 70% dei quali mono e disaccaridi. Quindi, in presenza di acqua, gli enzimi naturalmente presenti nel malto tagliano le molecole di amido rompendole e producendo piccole molecole di zuccheri più semplici.

Gli zuccheri prodotti si sciolgono nell'acqua (mosto di malto), che viene filtrata e concentrata sino a ottenere un liquido pastoso simile al miele ma ricco di enzimi: nasce così l'estratto di malto liquido o in pasta. Regolando le temperature di concentrazione si possono ottenere estratti di malto con differenti livelli di diastase e quindi di enzimi, ad esempio 5000 U.P. o 11000 U.P. Attraverso tecnologie di essiccazione, l'estratto di malto liquido può essere trasformato in polvere.



IBIS DYNOMALT EXTRA 5000 U.P.

Estratto di malto d'orzo e mais in forma pastosa
Elevato potere diastatico 5000 U.P.

CODICE B&P
20049



CF. 01



Kg. 25



1-3%

IBIS DYNOMALT EXTRA 12 10500 U.P.

Estratto di malto d'orzo e mais in forma pastosa
Elevato potere diastatico 10500 U.P.

CODICE B&P
25202



CF. 01



Kg. 15



1-2%

IBIS DYNOMALT EXTRA PURO 5000 U.P.

Estratto di puro malto d'orzo - Potere diastatico 5000 U.P.

CODICE B&P
25211



CF. 01



Kg. 15



1-3%



I miglioratori con emulsionanti sono ingredienti che contengono sostanze chimiche, definite additivi, il cui utilizzo è ammesso ed è regolamentato per legge dichiarandone in etichetta del prodotto finito l'inserimento degli stessi.

Nella gamma **IBIS** sono presenti per lo più additivi con funzione emulsionante e stabilizzante.



Mono e digliceridi degli acidi grassi (E471)

Amalgamano e donano morbidezza al prodotto per evitare che si indurisca e perda la sua freschezza; interagiscono con la molecola di amilosio dell'amido.

Esteri acetici dei mono e digliceridi degli acidi grassi (E472e o f)

Migliorano la tenuta dell'impasto e conferiscono maggiore spinta in fase di cottura; interagiscono con le proteine del glutine.

Stearoil lattilato di Sodio o di Calcio, E481 o E482

Mantengono la fragranza, la morbidezza e l'umidità interna dei prodotti. Assicurano una mollica regolarmente e finemente alveolata e aumentano la shelf life del prodotto finito. Interagiscono con le proteine del glutine e l'amilosio.

IBIS PERFORM PANE&PASTICCERIA LIEVITATA

Per ottenere performance eccellenti e costanti nel tempo anche negli impasti più ricchi. Sacco da 10 kg.

CODICE B&P
20039



IBIS CROUSTI PLUS JAUNE

I risultati della panificazione tradizionale avvalendosi della tecnologia della lievitazione a temperatura controllata.

CODICE B&P
20046



IBIS ROUGE

Un classico Lesaffre per la lavorazione ottimale e costante di impasti con processi diretti e tempi rapidi.

CODICE B&P
20050



IBIS PERFORM PANE&PASTICCERIA LIEVITATA

Per ottenere performance eccellenti e costanti nel tempo anche negli impasti più ricchi. Formato grande (Sacco 25 kg.).

CODICE B&P
20042





IBIS CROUSTI-PLUS ROUGE

L'anti bollicine per definizione.

CODICE B&P
20065



www.bakerypastry.it



IBIS PERFORM FROZEN

La soluzione ideale per la tecnica della surgelazione.

CODICE B&P
20066



IBIS 5000 FORTE

Miglioratore altamente performante.

CODICE B&P
20067



IBIS NOIR FORTE

Ottimi risultati anche quando le condizioni di lavorazione non sono ottimali e costanti.

CODICE B&P
20068





Performance & Semplicità

La linea di mix Inventis assicura alta qualità, facilità di utilizzo, ottimizzazione dei tempi e garanzia del risultato finale, tutto ciò che serve per semplificare il lavoro dei panificatori.

Si tratta di una combinazione di ingredienti pronti da utilizzare per la creazione di prodotti da forno con una consistenza e un aroma unici, la soluzione ideale per rispondere con gusto e creatività alle esigenze del mercato, offrendo ricette testate e approvate, facili da realizzare e di sicuro successo.

Bakery&Pastry mette a disposizione dei propri Clienti diversi ricettari con gustose soluzioni.



inventis SEMIDISOLE

Mix completo al mais e semi di girasole

CODICE B&P
00017



inventis LA SOIA

Mix completo per pani chiari a base di soia OGM-free

CODICE B&P
00018



inventis ZUCCA PAN

Mix completo per pani ai cereali con semi di zucca, girasole e lino

CODICE B&P
00019



inventis IL NORDICO

Mix completo per pane di tipo nordico con segale e farro integrale.

CODICE B&P
00020



inventis GRANLEGUMI

Mix completo per pani ai legumi

CODICE B&P
00023



inventis JA PAN

Mix completo con tè Matcha giapponese per la produzione di pani dall'aspetto esotico e invitante

CODICE B&P
00024





GRANGRANI

Mix al 50% per pani ai 7 cereali tipo scuro.

CODICE B&P
00025



IL PROTEICO

Mix completo per pani ad alto contenuto di proteine e fibre e tasso ridotto di carboidrati.

CODICE B&P
00026



MIX BAGUETTE

Mix completo per baguette e ciabatta.

CODICE B&P
00027



CEREAL GRAN MIX

Mix completo per pani ricchi di semi e 7 cereali tipo scuro.

CODICE B&P
30009



IL RUSTICO

Mix completo per pani ricchi di semi e 7 cereali tipo scuro.

CODICE B&P
30028



MORBILATTE

Mix per pani al latte intero, delicatamente dolci e morbidi.

CODICE B&P
30033





L'ARABO ALL'AVENA

Mix completo per pane di tipo arabo ricco di fiocchi di avena.

CODICE B&P

71019



CF. 01



Kg. 25



100%



Etichetta
Pulita



FIBRAPAN MULTICEREALI CHIARO

Mix completo per pani ai 5 cereali e fonte naturale di fibre.

CODICE B&P

71020



CF. 01



Kg. 25



100%



Etichetta
Pulita



GRANSEGALE

Mix completo a base di farina di segale.

CODICE B&P

81001



CF. 01



Kg. 15



100%



Etichetta
Pulita



GUSTOSANO

Mix completo per pani ricchi in semi e fiocchi d'avena.
Con farina di cereali Tipo 1.

CODICE B&P

81002



CF. 01



Kg. 15



100%



Etichetta
Pulita



FARRO ANTICO

Mix completo per pane e panini con farina di farro e semi.

CODICE B&P

81005



CF. 01



Kg. 15



100%



Etichetta
Pulita



SENSATION SEMOLA

Topping (decorazione) insaporiente a base di semole ed estratto di lievito.

CODICE B&P

81006



CF. 01



Kg. 5



100%



Etichetta
Pulita



GUSTORICCO

Mix completo per la preparazione di pani ricchi di semi di girasole e ad alto valore nutrizionale. Con Farina integrale. Ricco di fibre e fonte di proteine.

CODICE B&P

81011



CF. 01



Kg. 15



100%



Etichetta Pulita



CENTURY

Completo di farine di grano tenero, farro, grano khorasan, grano saraceno e segale per produrre pane speciale rustico.

CODICE B&P

00016



CF. 01



Kg. 25



100%



PAIN LOW CARB

Equilibrato, per la produzione di pane a basso contenuto di carboidrati (4.9% di carboidrati ed il 26.5 % di proteine).

CODICE B&P

00030



CF. 01



Kg. 10



100%



CURCUMA

Equilibrato per la produzione di prodotti alla curcuma e semi. Contiene 5 semi (girasole, sesamo, lino bruno, papavero e miglio).

CODICE B&P

00031



CF. 01



Kg. 10



100%



GRAINNOIRE

Per la produzione di prodotti originali a base di cereali e semi. Contiene semi di girasole, lino giallo e bruno, sesamo e farina d'orzo.

CODICE B&P

00034



CF. 01



Kg. 25



100%



PANE ALLA BARBABIETOLA

Per la produzione di prodotti originali a base di bietola. Ridotto apporto calorico e senso di sazietà.

CODICE B&P

00036



CF. 01



Kg. 10



100%



MISTO SEMI

Semi misti pronti all'uso per decorazione.
Adatti sia in panificazione che in pasticceria.

CODICE B&P

00037



CF. 01



Kg. 2



100%



PANE ALL'ORTICA

Per la produzione di prodotti all'ortica, cereali e semi.
Contiene 7 farine di cereali e 2 semi.

CODICE B&P

00040



CF. 01



Kg. 10



100%



GLUTEN FREE

Per la produzione di pane e pizza senza glutine.
Il contenuto di glutine è < 20 ppm.

CODICE B&P

00044



CF. 01



Kg. 10



100%



Gluten Free



CAMPAILLETTE DES CHAMPS

Semilavorato equilibrato per la produzione di deliziose baguette rustiche.

CODICE B&P

00047



CF. 01



Kg. 25



100%



DOOMY

Semilavorato equilibrato per la produzione di pane a cassetta.

CODICE B&P

00049



CF. 01



Kg. 25



100%



QUINOGRAIN

Semilavorato equilibrato per la produzione di pane rustico alla quinoa e chia. Prodotto CLEAN LABEL.

CODICE B&P

00050



CF. 01



Kg. 10



100%



STRUTTOLIO 5%

Preparato miscelando strutto, ottenuto unicamente dalla fusione a umido e a basse temperature dei tessuti adiposi del suino e privo di additivi chimici e conservanti, con olio di oliva in diverse proporzioni, lo Struttolio è un prodotto particolarmente indicato per la lavorazione di pani speciali, grissini, cracker. Unisce, infatti, alle sue elevate caratteristiche qualitative, l'estrema facilità di impiego, divenendo un utile strumento per il panificatore.

CODICE B&P
50700



CF. 01



Kg. 25



SN



ROMAGNA 15%

Emulsioni di strutto e acqua (15%) con aggiunta di zucchero, destrosio, emulsionanti, aromi, privo di additivi chimici e conservanti. Ottime per i pani conditi e per la pasticceria, favoriscono sensibilmente la lievitazione degli impasti. Danno sapore e fragranza al prodotto cotto. Rendono più morbida la crosta del pane. Sono particolarmente adatte alla lavorazione delle paste molli.

CODICE B&P
51100



CF. 01



Kg. 25



SN



ADRIA 35%

Emulsioni di strutto e acqua (35%) con aggiunta di zucchero, destrosio, emulsionanti, aromi, privo di additivi chimici e conservanti. Ottime per i pani conditi e per la pasticceria, favoriscono sensibilmente la lievitazione degli impasti. Danno sapore e fragranza al prodotto cotto. Rendono più morbida la crosta del pane. Sono particolarmente adatte alla lavorazione delle paste molli.

CODICE B&P
51200



CF. 01



Kg. 25



SN



STRUTTO TOP QUALITY

Prodotto bianco, inodore, ben strutturato. Consistenza e lavorabilità superiori. Migliore qualità garantita nel tempo. Bassa acidità.

Eccellente per la produzione di pane condito e dolci, secondo le tradizioni regionali. In pasticceria ideale per la produzione delle sfogliatelle.

Disponibile anche in altri formati nella sezione "Ingredienti, Condimenti e Ausiliari tecnologici" in "PASTICCERIA".

CODICE B&P
50423



CF. 01



Kg. 23



SN



Atisale SpA è tra le principali aziende italiane operanti nell'industria del sale ed è il primo produttore nazionale di sale di origine marina. Fondata nel 1994 dalla **A.T.I. SpA** (Azienda Tabacchi Italiani), è testimonianza di esperienza, maestria e saper fare "made in Italy".



La salina di **Margherita di Savoia** in Puglia rappresenta la più importante ed estesa salina di origine marina d'Europa.

SALE MARINO



SALE MARINO FINO IN ASTUCCIO KG. 1

CODICE B&P
94031



CF. 01



Kg. 10



SN



SALE MARINO FINO IN SACCO

CODICE B&P
15013



CF. 01



Kg. 25



SN



SALE MARINO GROSSO IN ASTUCCIO KG. 1

CODICE B&P
15012



CF. 01



Kg. 10



SN



SALE MARINO MEDIO IN SACCO

CODICE B&P
15014



CF. 01



Kg. 25



SN

Ci siamo affidati a chi veramente se ne intende...



Passione per le Spezie e semi dal 1955.

L'azienda **Garuti** ha una storia antica e consolidata proprio come il sapore delle spezie che nonno Marino iniziò a commerciare nel 1955 e che, oggi, è sinonimo di qualità del noto marchio **Pavone**. Solo le migliori materie prime, selezionate con la competenza di chi fa questo mestiere da oltre 60 anni.

SEMI E SPEZIE



	CODICE	ARTICOLO			
	15306	Cannella Macinata	CF. 01	Kg. 1	SN
	15301	Origano in Foglie	CF. 01	Kg. 1	SN
	15302	Rosmarino Tagliato	CF. 01	Kg. 1	SN
	15303	Rosmarino Aghi	CF. 01	Kg. 1	SN
	15304	Peperoncino Frantumato	CF. 01	Kg. 1	SN
	15305	Pepe Nero Macinato	CF. 01	Kg. 1	SN
	15307	Spinaci in polvere	CF. 01	Kg. 1	SN
	15308	Paprica dolce	CF. 01	Kg. 1	SN
	15311	Semi di Anice	CF. 01	Kg. 1	SN
	15309	Semi di Finocchio	CF. 01	Kg. 1	SN
	15310	Semi di Papavero	CF. 01	Kg. 1	SN
	15313	Semi di Girasole	CF. 01	Kg. 1	SN
	15314	Semi di Sesamo	CF. 01	Kg. 1	SN
	15316	Semi di Lino	CF. 01	Kg. 1	SN
	15319	Semi di Zucca	CF. 01	Kg. 1	SN





Pizzeria



FARINA: LINEA GRAN PIZZA

Molini Lario

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

Molini Lario ha dedicato al prodotto Made in Italy per eccellenza una linea di farine in grado di esaltare le caratteristiche tipiche di sofficità, fragranza e croccantezza, che da sempre contraddistinguono la buona pizza nel mondo. Le varietà dei grani impiegati in queste farine per pizza sono essenziali per ottenere una corretta struttura proteica atta a sostenere la fase di fermentazione, favorendo così la realizzazione di un prodotto finito ad alta digeribilità. Grazie quindi alle caratteristiche intrinseche di queste varietà di grano, il W di ciascuna referenza risponde così in modo più che proporzionale al proprio valore assoluto, a garanzia di performance applicative ampliate.



Molini Lario

FARINA DI FRUMENTO 00 EQUILIBRATA

Farina di Tipo 00

- Lievitazione **medio-lunga**
- Ideale per impasti **Diretti** e **Preimpasti**
- Tempi di maturazione indicativi: **36H - 60H** temp. controllata
- Ideale per bighe e preimpasti: **10H - 12H** temp. controllata

Valori reologici: W 300

CODICE B&P

10011



CF. 01



Kg. 25



SN



Su Ordinaz.



Molini Lario

FARINA DI FRUMENTO TENERO 00 GRANULINA

Farina di Tipo 00 d'estrazione

- Ideale per **spolvero**
- Speciale: non brucia in forno.

CODICE B&P

10022



CF. 01



Kg. 5



SN



Su Ordinaz.



Molini Lario

FARINA DI FRUMENTO TENERO 00 TRADIZIONE 1919

Farina ideale per la realizzazione di pizza al piatto tradizionale ottenuta attraverso un processo di lievitazione di 24 ore. Grazie alle proprietà della sua miscela, **00 TRADIZIONE** conferisce all'impasto un'alta capacità di idratazione, con spiccate caratteristiche di estensibilità e di tenuta durante tutto il periodo di maturazione. La pizza realizzata si distinguerà così per croccantezza di crosta, aroma e ottima masticabilità.

Valori reologici: W 240-260

CODICE B&P

15004



CF. 01



Kg. 25



SN



Molini Lario

FARINA DI FRUMENTO 00 PERFECTA

Farina di Tipo 00

Farina ideale per pizze in teglia e pizza Napoletana. Offre grande estensibilità, già molto performante con idratazioni medie. Eccellente nei prodotti che necessitano di alte idratazioni.

- Lievitazione **medio-lunga**
- Indicata per impasti **diretti**
- Tempi di maturazione indicativi: **36H - 72H** temp. controllata

Valori reologici: W 320

CODICE B&P

15211



CF. 01



Kg. 25



SN



Su Ordinaz.



Linea

TantaFibra

Molini Lario

FARINA TANTA FIBRA TIPO 1 ARANCIO

Farina di Tipo 1

- Lievitazione **lunga**
- Indicata per impasti **Diretti** e **Preimpasti**
- Tempi di maturazione indicativi: **24H - 60H** temp. controllata
- Ideale per Bighe e Preimpasti: **10H - 12H** temp. controllata

Valori reologici: W 290

CODICE B&P

10014



CF. 01



Kg. 25



SN



Su Ordinaz.

Perché scegliere la linea Tanta Fibra:

- Per un'alimentazione più equilibrata e più sana •
- Per prodotti dal gusto più armonioso •
- Per un maggior contenuto di minerali e fibre •
- Per una maggiore resa •



Molini Lario

FARINA TANTA FIBRA TIPO 1 AZZURRA

Farina di Tipo 1

- Lievitazione **media**
- Indicata per impasti **Diretti** e **Rinfreschi**
- Tempi di maturazione indicativi: **24H - 36H** temp. controllata
- Ottima anche come **Rinfresco** di pizze in **Pala, Teglia e Classica**

Valori reologici: W 240

CODICE B&P

10019



CF. 01



Kg. 25



SN



Su Ordinaz.



Molini Lario

FARINA TANTA FIBRA INTEGRALE

Farina di Tipo Integrale

- Lievitazione **media**
- Indicata per impasti **Diretti** e **Rinfreschi**
- Tempi di maturazione indicativi: **24H - 48H** temp. controllata
- Ottima anche come **Rinfresco** di pizze in **Pala, Teglia e Classica**

Valori reologici: W 270

CODICE B&P

15003



CF. 01



Kg. 15



SN



Su Ordinaz.



Molini Lario

FARINA TANTA FIBRA MULTICEREALI SCURO

Miscela di Farine e Semi di cereali

- Lievitazione **media**
- Indicata per impasti **Diretti** e **Rinfreschi**
- Tempi di maturazione indicativi: **24H - 48H** temp. controllata
- Ottima anche come **Rinfresco** di pizze in **Pala, Teglia e Classica**

Valori reologici: W 240

CODICE B&P

15212



CF. 01



Kg. 15



SN



Su Ordinaz.

FARINA GENERICA

Molini Lario



La completa ed articolata gamma di farine, rappresenta l'offerta di base che qualifica Molini Lario e la sua riconosciuta eccellenza di prodotto.

Il pregio di tali farine sta nell'essere sviluppate in modo mirato per consentire il miglior risultato nelle molteplici applicazioni da forno, siano esse ottenute mediante impasti diretti che indiretti, attraverso la ottimale miscelazione di grani di diversa varietà, provenienza e dalle diverse caratteristiche reologiche.

Per impasti diretti e con Biga per la produzione di pani caserecci tipo toscano, umbro e bozza, dolci in generale, pizza.



Molini Lario FARINA 00 D

Valori reologici 00 D: W 190/210

CODICE B&P
10012



CF. 01



Kg. 25



SN



Molini Lario FARINA 00 B

Valori reologici 00 D: W 120/140

CODICE B&P
10018



CF. 01



Kg. 25



SN



Molini Lario FARINA 00 FIORE

Valori reologici 00 FIORE: W 420/450

CODICE B&P
40136



CF. 01



Kg. 25



SN



Molini Lario FARINA 00 EXS

Valori reologici 00 EXS: W 270/300

CODICE B&P
10013



CF. 01



Kg. 25



SN



Molini Lario FARINA 00 SUPER P

Valori reologici 00 SUPER P: W 330/360

CODICE B&P
10029



CF. 01



Kg. 25



SN



SOLO SU ORDINAZIONE

Molini Lario FARINA BIO

Valori reologici: W 210/250

CODICE B&P
10009



CF. 01



Kg. 25



SN

INGREDIENTI COMPLEMENTARI

CODICE	ARTICOLO			
15034	Funghi Porcini Granresa	CF. 01	Kg. 0,800	e SN
15072	Tonno in Olio di Oliva	CF. 01	Kg. 1,739	e SN
15075	Filetti di Acciughe in Olio di Girasole	CF. 01	Kg. 1,500	e SN
15501	Olive nere denocciolate	CF. 01	Kg. 2,000	e SN
15521	Olive verdi denocciolate	CF. 01	Kg. 2,000	e SN
90432	Carciofini a foglie in Olio di Girasole	CF. 01	Kg. 3,100	e SN
90471	Funghi Champignon al naturale	CF. 01	Kg. 3,000	e SN
91789	Maionese Bianca	CF. 01	Kg. 5,000	e SN
95115	Friarielli in Olio di Girasole	CF. 01	Kg. 0,960	e SN



OLI VEGETALI DI OLIVA

CODICE	ARTICOLO				
55112	Olivo di sansa Oliva 	CF. 01	L. 5 e	L. 5 e	-
55113	Olivo di Oliva 	CF. 01	L. 5 e	L. 5 e	-
55114	Olivo extravergine di Oliva 	CF. 01	L. 5 e	L. 5 e	-
55116	Olivo extravergine di Oliva 	CF. 12	L. 12 e	L. 1 e	-
55120	Olivo extra vergine Oliva Italiano	CF. 12	L. 12 e	L. 1 e	Su Ordinaz.

OLI VEGETALI DI SEMI

CODICE	ARTICOLO				
55108	Olivo di semi di Girasole	CF. 12	L. 12 e	L. 1 e	-
55115	Olivo di semi di Girasole	CF. 01	L. 10 e	L. 10 e	-

OLI SPECIFICI PER IL FRITTO

CODICE	ARTICOLO				
50305	Olivo oleico di semi di Girasole	CF. 01	L. 10 e	L. 10 e	-
50302	Olivo di Palma bifrazionato Bi Fri Plus	CF. 01	L. 10 e	L. 10 e	-
50306	Olivo di Arachidi	CF. 01	L. 10 e	L. 10 e	Su Ordinaz.
50304	Olivo Mac Frit	CF. 01	L. 10 e	L. 10 e	Su Ordinaz.

POMODORI, PELATI E POLPA



	CODICE	ARTICOLO			
	15101	Pelati	CF. 01	6	Kg. 2,500 e
	15102	Polpa di Pomodoro	CF. 01	6	Kg. 2,500 e
	15104	Pomopizza	CF. 01	3	Kg. 4,100 e
	15109	Polpa cubetti	CF. 01	6	Kg. 2,550 e
	15153	Rossopizza Denso	CF. 01	2	Kg. 5,000 e
	15154	Polpa Fine	CF. 01	2	Kg. 5,000 e
	15155	Pelati	CF. 01	6	Kg. 2,500 e
	15161	Pelati Bel Pomo	CF. 01	6	Kg. 2,500 e
	15402	Polpa Fine	CF. 01	3	Kg. 4,000 e



SALUMI



	CODICE	ARTICOLO				SOTTO VUOTO
	55302	Mortadella 1/2	CF. 01	Peso/Pz Variabile	-	SI
	55303	Wurstel Primo Fiore misto	CF. 01	Kg. 2,500	100 g.	SI
	55305	Prosciutto Cotto Granblù professional 1/2 prof.	CF. 01	Peso/Pz Variabile	-	SI
	55313	Prosciutto Cotto Granmagro scelto 1/2	CF. 01	Peso/Pz Variabile	-	SI
	55314	Salame Milano quality 1/2	CF. 01	Peso/Pz Variabile	-	SI
	55322	Mortadella 1/2 con Pistacchio	CF. 01	Peso/Pz Variabile	-	SI
	55324	Prosciutto di Parma Grancrudo disossato	CF. 01	Peso/Pz Variabile	-	SI
	55328	Wurstel Dolomiti puro Suino	CF. 01	Kg. 3,750	250 g.	SI
	55329	Pancetta arrotolata 1/2	CF. 01	Peso/Pz Variabile	-	SI
	90679	Wurstel Primo Fiore misto	CF. 01	Kg. 3,000	250 g.	SI
	94026	Bresaola d'anca	CF. 01	Peso/Pz Variabile	-	SI
	95035	Mortadella Garisenda ovale Alcisa	CF. 01	Peso/Pz Variabile	-	SI
	95041	Mattonella di Coscia stagionata	CF. 01	Peso/Pz Variabile	-	SI
	95042	Salame Ungherese 1/2	CF. 01	Peso/Pz Variabile	-	SI
	95072	Salame Ventricina Tonda	CF. 01	Peso/Pz Variabile	-	SI
	95120	Speck Monte Rosa prof.1/2	CF. 01	Peso/Pz Variabile	-	SI
	95124	Spalla cotta Bis-Bechelli	CF. 01	Peso/Pz Variabile	-	SI



Accessori



COLORE DI
RIFERIMENTO

ACCESSORI

CODICE	ARTICOLO			
14000	Cesta Forata inseribile L. 40	CF. 01	57x36x34 cm.	-
14001	Cesta Forata inseribile L. 60	CF. 01	66x45x35 cm.	-
14013	Cesta Rotin inseribile e sovrapponibile L. 70	CF. 01	60x50x36 cm.	-
14014	Cesta Rotin inseribile e sovrapponibile L. 100	CF. 01	75x50x42 cm.	-
14614	Manico per Pala Universale	CF. 01	350x400 cm.	-
14615	Pala in Legno con Cavicchi	CF. 01	60x40 cm.	-
14627	Pala in legno faggio evaporato baionetta	CF. 01	80x40 cm.	-
14608	Pala in legno faggio evaporato baionetta	CF. 01	60x40 cm.	-
14626	Pala in legno faggio evaporato baionetta	CF. 01	100x40 cm.	su Ordinaz.
14646	Pala Sforamento con punta in alluminio	CF. 01	51x24 cm.	su Ordinaz.
14651	Pala Sforamento in alluminio presso fuso	CF. 01	56x56 cm.	-
14652	Pala Sforamento in alluminio presso fuso	CF. 01	35x56 cm.	su Ordinaz.
14870	Apriscatole professionale	CF. 01	-	su Ordinaz.
14500	Guanto Anticalore 3 dita	CF. 01	-	-
14400	Raschia Flessibile in Lamiera Blu	CF. 01	13 cm.	-
14404	Raschia Flessibile in Lamiera Blu	CF. 01	16 cm.	-
14403	Raschia Flessibile in Lamiera Blu	CF. 01	20 cm.	-
14120	Spazzolone misto in setola ottone	CF. 01	30 cm.	-
14122	Spazzolone in ottone	CF. 01	30 cm.	-



In questa pagina abbiamo inserito "gli indispensabili", per tutte le altre necessità potete richiedere al nostro Agente di zona che vi illustrerà tutti gli altri prodotti che Bakery & Pastry può fornirvi.



Pasticceria



COLORE DI
RIFERIMENTO

Per la nostra linea di prodotti dedicati alla produzione dei dolci
ci siamo affidati da sempre alla qualità di



Excellence in Gelato and Pastry

Bakery & Pastry 2000, Concessionario e Agenzia di zona per le province di Latina e Frosinone.

IPSA è qualità, passione e competenza nella produzione di ingredienti per Pasticceria.

Dal 1999, tra le prime aziende con certificazione di qualità. Nata nel 1978, **IPSA** è oggi una grande impresa che offre risposte rapide e prodotti di alta qualità. Una gamma estesa e innovativa: dalle basi per gelateria, ai mix e miglioratori speciali, fino alle panne vegetali. Senza OGM e acidi trans. Impianti all'avanguardia e un controllo di produzione assolutamente impeccabile.

Oggi esporta qualità in oltre 100 Paesi nel mondo.

Con un livello qualitativo sopra la media, **IPSA** offre sicure opportunità e utili suggerimenti per ottenere dai prodotti la massima resa: formule, dimostrazioni pratiche, schede tecniche, tutto, a supporto del tuo Business.

In fatto di qualità siamo davvero esigenti: fornitori selezionati ed affidabili, continui controlli di laboratorio formazione della forza vendite, consegne precise e puntuali, ingredienti indispensabili per una qualità assoluta.





Excellence in Gelato and Pastry

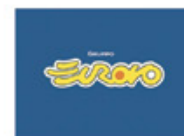
Dal 1978 forniamo qualità e servizio ai professionisti del settore con una gamma completa di prodotti per Pasticceria:



A completamento della vasta gamma di prodotti dedicati alla produzione dolciaria abbiamo selezionato alcuni tra i più prestigiosi brand nel settore:



Aromitalia
Dal 1942 Ingredienti di Qualità



PASTICCERIA

AMIDO E ADDENSANTI

L'amido è un carboidrato complesso (polisaccaride) formato da tante unità di glucosio (polimeri).

Gli amidi sono la componente principale della farina (pressoché di qualunque farina) e sono considerati degli addensanti, che disciolti in acqua o in altri liquidi e portati a determinate temperature, si gonfiano. Questo processo viene chiamato gelatinizzazione.

Si utilizzano principalmente 4 tipi di amido:

- **Amido di mais viene usato per creme e salse, si usa soprattutto nei dolci;**
- **Amido di riso viene usato come addensante soprattutto per le ricette senza glutine e rende morbido il preparato;**
- **Fecola di patate ha il maggior potere collante ed addensante;**
- **Amido di frumento si ottiene dal grano tenero, contenente glutine.**



Aziende di riferimento:



Secondo disponibilità



AMIDO DI MAIS

Può essere utilizzato al posto della farina per ottenere un impasto strutturato e ben addensato. Si consiglia nella preparazione di creme, mostarde e budini, ma anche minestre e salse, budini o gelati, e per rendere più friabili i dolci lievitati.

CODICE B&P

40126



CF. 01



Kg. 10



AMIDO DI RISO

Conferisce cremosità e morbidezza e viene impiegato per la preparazione dei dolci in modo da renderli più leggeri e da favorire la lievitazione. Può sostituire le uova nei dolci da forno vegan (1 cucchiaino per ogni uovo). Può sostituire la farina nella preparazione di creme e budini. Ha il vantaggio di avere un sapore neutro e di sposarsi sia con le ricette dolci che con i piatti salati.

CODICE B&P

40127



CF. 01



Kg. 10



FARINA DI GUAR

Utilizzata come addensante in diversi prodotti dolciari sia dolci che salati. Si scioglie a freddo ed occorre dosarla con cautela sotto forte agitazione, oppure pre-miscelarla con altri solidi al fine di evitare la formazione di grumi. Utilizzare a bassa concentrazione (< 0,15-0,20%) in quanto le caratteristiche organolettiche rilasciate risultano sgradevoli.

CODICE B&P

70157



CF. 01



Kg. 1



su Ordinaz.



FECOLA DI PATATE

È un amido nativo ottenuto da patate. Si presenta sotto forma di polvere di colore bianco, inodore ed insapore, facilmente disperdibile in acqua fredda. L'etichetta dell'imballo è amido di patata; In EU, il prodotto deve apparire nella lista degli ingredienti come amido. Utile per preparare dolci o prodotti da forno, budini e creme e come addensante per salse, fondute e minestre e dolci e prodotti da forno.

CODICE B&P

90127



CF. 01



Kg. 10

AROMI

L'aromatizzazione è uno degli elementi basilari nell'industria dolciaria.

Dagli aromi dipende la buona riuscita di un prodotto dolciario, le note aromatiche sono infinite e l'utilizzo di certi prodotti richiede particolare attenzione e una buona tecnica di fabbricazione. Il dosaggio dei vari componenti aromatici determina il gusto e la fragranza del prodotto finale.

Due tipologie di prodotti:

AROMI LIQUIDI CONCENTRAZIONE PERSONALIZZABILE DA 1x400 a 1x2000

Questi prodotti ad alta concentrazione sono indicati per l'aromatizzazione di paste lievitate e per tutti quei prodotti da forno a cui si vuol aggiungere un tocco particolare e fragrante

TABELLA DI CONVERSIONE DELLA RESA

1x400 g. 2,5- 1x1.000 g. 1 - 1x2.000 g. 0,5 per ogni kg. di prodotto finito

AROMI IN PASTA EMULSIONATI PER CREME FROLLE E LIEVITI resa 5/10 x 1000

Alternativi all'uso degli aromi liquidi, svolgono un'azione aromatizzante la quale riesce ad inglobarsi alla perfezione negli impasti, favorendo inoltre la lievitazione grazie agli emulsionati contenuti

Sono ottenuti in emulsione sottovuoto con aggregazione di componenti naturali.

TABELLA DI CONVERSIONE DELLA RESA

5/10 g. per ogni kg. di prodotto finito

AROMI IN PASTA EMULSIONATI

		 			
CODICE	ARTICOLO				
 11501	Aroma Gold Arancio	CF. 01	Kg. 0,9	3-6 g/kg	vegano
 11503	Aroma Gold Burro	CF. 01	Kg. 0,9	5-10 g/kg	vegano
 11517	Aroma Gold Caffè	CF. 01	Kg. 0,9	5-10 g/kg	vegano
 11509	Aroma Gold Croissant	CF. 01	Kg. 0,9	3-6 g/kg	vegano
 11518	Aroma Gold Fragola	CF. 01	Kg. 0,9	3-6 g/kg	vegano
 11519	Aroma Gold Lampone	CF. 01	Kg. 0,9	3-6 g/kg	vegano
 11500	Aroma Gold Limone	CF. 01	Kg. 0,9	3-6 g/kg	vegano
 11513	Aroma Gold Panettone	CF. 01	Kg. 0,9	3-6 g/kg	vegano
 11502	Aroma Gold Vaniglia	CF. 01	Kg. 0,9	5-10 g/kg	vegano
 90060	Aroma Citron	CF. 01	Kg. 1	5-10 g/kg	-
 90061	Aroma Orange	CF. 01	Kg. 1	5-10 g/kg	-

AROMI LIQUIDI 1x400

				
CODICE	ARTICOLO			
 11517	Naturaroma Arancio	CF. 01	Kg. 1	2,5 g/kg
 11518	Naturaroma Arancio Pastiera	CF. 01	Kg. 1	2,5 g/kg
 11519	Naturaroma Burro	CF. 01	Kg. 1	2,5 g/kg
 11520	Naturaroma Croissant	CF. 01	Kg. 1	2,5 g/kg
 11521	Naturaroma Colomba	CF. 01	Kg. 1	2,5 g/kg
 11522	Naturaroma Fiori d'Arancio	CF. 01	Kg. 1	2,5 g/kg
 11523	Naturaroma Limone	CF. 01	Kg. 1	2,5 g/kg
 11504	Naturaroma Mandorla amara	CF. 01	Kg. 0,25	2,5 g/kg
 11524	Naturaroma Rhum	CF. 01	Kg. 1	2,5 g/kg
 11525	Naturaroma Vaniglia Bacche	CF. 01	Kg. 1	2,5 g/kg



AROMI LIQUIDI 1x1.000



CODICE	ARTICOLO			
 11516	Naturaroma Arancio	CF. 01	Kg. 0,25	1 g/kg
 11507	Naturaroma Anice Stellato	CF. 01	Kg. 0,25	1 g/kg
 11526	Naturaroma Burro	CF. 01	Kg. 1	1 g/kg
 11527	Naturaroma Cannella	CF. 01	Kg. 1	1 g/kg
 11514	Naturaroma Colomba	CF. 01	Kg. 1	1 g/kg
 11528	Naturaroma Croissant	CF. 01	Kg. 1	1 g/kg
 11515	Naturaroma Limone	CF. 01	Kg. 0,25	1 g/kg
 11529	Naturaroma Marsala all'uovo	CF. 01	Kg. 1	1 g/kg
 11702	Naturaroma Pandoro	CF. 01	Kg. 0,25	1 g/kg
 11703	Naturaroma Panettone	CF. 01	Kg. 0,25	1 g/kg
 11704	Naturaroma Rhum	CF. 01	Kg. 1	1 g/kg



AROMI LIQUIDI 1x2.000



CODICE	ARTICOLO			
 11505	Naturaroma Arancio	CF. 01	Kg. 1	0,5 g/kg
 11705	Naturaroma Burro	CF. 01	Kg. 1	0,5 g/kg
 11506	Naturaroma Croissant	CF. 01	Kg. 1	0,5 g/kg
 11706	Naturaroma Limone	CF. 01	Kg. 1	0,5 g/kg
 11508	Naturaroma Panettone	CF. 01	Kg. 1	0,5 g/kg

AROMI IN POLVERE (Altri)



CODICE	ARTICOLO			
 11707	Burro Vaniglia	CF. 01	Kg. 1	SN
 90067	Fiale Fior d'Arancio	CF. 01	ml. 10	SN
 90068	Fiale Millefiori	CF. 01	ml. 10	SN
 70130	Vanillina	CF. 01	Kg. 0,5	SN
 11708	Vanillina Extra	CF. 01	Kg. 1	SN
 90063	Pulvarom Vaniglia	CF. 01	Kg. 1	SN
 15320	Pisto aromatico	CF. 01	Kg. 1	SN

BAGNE E LIQUORI

BAGNE ALCOLICHE E LIQUORI FINO A 40°

Bottiglia da 2 L. - Gusti:

Dubleov - Gran Caffè - Negrum bianco - Negrum scuro - Benevento - Alchermes extrarosso - Anice - Maraschino - Marsala fine I.P. - Marsala all'uovo.

BAGNE ANALCOLICHE CON COLORANTI NATURALI

(Per realizzazione torte senza alcool)

Queste bagne si rivolgono prevalentemente alla realizzazione di torte per esigenze particolari, quali torte per bambini o richieste di dolci senza alcool. Le bagne mantengono le caratteristiche di gusto e di profumo che Ruffini è riuscita a conservare, permettendo così di soddisfare la clientela con un'ampia gamma di prodotti. Per ottenere un'ottima bagna analcolica si consiglia di diluire una parte di prodotto in una o due parti d'acqua.

Bottiglia da 2 L. - Gusti:

Alchermes - Arancio - Benevento - Caffè - Fragola - Frutti di bosco - Limone - Macedonia - Maraschino - Misto esotico - Nocciola - Rum - Vaniglia

PRONTA CONSEGNA DA DEPOSITO



BAGNE ANALCOLICHE

BAGNE ALCOLICHE E LIQUORI FINO A 40°

CODICE	ARTICOLO			
 70700	Negrum Bianco 35°	CF. 01	L. 2	SN
 70701	Negrum Scuro 35°	CF. 01	L. 2	SN
 70702	Benevento 35°	CF. 01	L. 2	SN
 70703	Alchermes Extrarosso	CF. 01	L. 2	SN
 70740	Maraschino 40°	CF. 01	L. 2	SN
 70721	Gran Caffè	CF. 01	L. 2	SN
 70722	Dubleov 40°	CF. 01	L. 2	SN
 70741	Anice 40°	CF. 01	L. 2	SN
 90059	Marsala Fine I.P. 7°	CF. 01	L. 2	SN
 90062	Marsala all'Uovo 16°	CF. 01	L. 2	SN

CODICE	ARTICOLO			
 94011	Bagna Analcolica Alchermes	CF. 01	L. 2	SN
 94009	Bagna Analcolica Arancio	CF. 01	L. 2	SN
 94003	Bagna Analcolica Benevento	CF. 01	L. 2	SN
 94001	Bagna Analcolica Caffè	CF. 01	L. 2	SN
 94002	Bagna Analcolica Fragola	CF. 01	L. 2	SN
 94005	Bagna Analcolica Frutti di B.	CF. 01	L. 2	SN
 94004	Bagna Analcolica Limone	CF. 01	L. 2	SN
 94006	Bagna Analcolica Macedonia	CF. 01	L. 2	SN
 94007	Bagna Analcolica Maraschino	CF. 01	L. 2	SN
 94008	Bagna Analcolica Misto Esotico	CF. 01	L. 2	SN
 94011	Bagna Analcolica Nocciola	CF. 01	L. 2	SN
 94000	Bagna Analcolica Rhum	CF. 01	L. 2	SN
 94010	Bagna Analcolica Vaniglia	CF. 01	L. 2	SN

BAGNE CLASSICHE A 70°

Puro distillato con il metodo classico dell'alambicco

Il distillato può essere di piante, fiori aromatici o frutta scelta e selezionata con cura. Sono prodotti alcolici prevalentemente a 40°, 60° e 70°, che opportunamente diluiti con acqua e zucchero vengono impiegati per inzuppare il pan di Spagna, è uno dei principali segreti della pasticceria di qualità.

Durante la distillazione con l'alambicco vengono introdotte le diverse matrici vegetali con l'aggiunta di soluzione idroalcolica (alcol + acqua), che tenute a macerare e successivamente distillate, consentono di estrarre dalla parte vegetale la parte aromatica pura, conferendo al prodotto un'intensità particolarmente gradevole e persistente.

La differenza sostanziale tra distillati ed alcolati è proprio la capacità dei primi rispetto ai secondi di mantenere nel tempo la fragranza e la nota aromatica.

Bakery & Pastry 2000

Agenzia diretta **Distillerie Ruffini**

Le referenze che seguono sono soggette ad ordine diretto a Casa Madre in mandato di agenzia.

Minimo di ordine Euro 300,00 (imponibile).

Bottiglia da 2 L. - Confezione da 9 bottiglie - Gusti:

Alkermes - Alkermes Bianco - Alkermes Extra Rosso - Amaretto - Anice - Benevento - Caffè - Certosa - Cioccolato - Vaniglia - Vaniglia Panna - Douce Orange

Bagne classiche con coloranti naturali - Gusti:

Alkermes - Benevento - Benevento L'Alchimista - Certosa



ARUFFINI MELA E CANNELLA

Infuso di mela e stecche di cannella regina: l'estrazione di questi due permette di avere una profumazione dolce e caratteristica, che ricorda quella dello strudel.



ARUFFINI RHUM 4.0

L'evoluzione dei nostri rum tradizionali

Nuovi prodotti studiati per dare ancora maggiore qualità alla gamma Ruffini.

Diversi come concezione, realizzati con tecniche di distillazione che mirano a ottenere un distillato rettificato puro che non contenga residui di distillazione sgradevoli o impurità organolettiche.

Diversi tra loro ma tutti con un'elevata concentrazione di distillati puri, puntano oltre che ad una maggiore qualità anche ad un'elevata durabilità di sapore e sentore.

ARUFFINI RHUM

Per la preparazione di pasticceria di qualità

Esistono vari tipi di rum con gusti e profumazioni diverse che variano a seconda del paese di provenienza del distillato di canna: Isole Antille, Martinica, Cuba, Jamaica.

La base di un ottimo rum si ottiene da un buon distillato di canna da zucchero. La distillazione della canna da zucchero avviene nei paesi di origine in colonne di rettificazione dove viene stoccato in botti di rovere e successivamente invecchiato.

Tale distillato viene affinato con opportuni procedimenti aromatici che lo rendono adatto per l'utilizzo richiesto nella pasticceria.

(Bottiglia da 2 L. - Confezione da 9 bottiglie) - Gusti:

Anne Bonny - Habana - Guanaba - Jamaica Black Label - Negrum bianco - Negrum scuro - Perla Nera - Perla Bianca

ARUFFINI COOKIE NOIR

Bagna ottenuta da aromi naturali estratti ed estratto di cacao, con una profumazione tipica del famoso biscotto americano con gocce di cioccolato.



BAGNE CLASSICHE A 70°



Puro distillato con il metodo classico dell'alambicco

Il distillato può essere di piante, fiori aromatici o frutta scelta e selezionata con cura. Sono prodotti alcolici prevalentemente a 40°, 60° e 70°, che opportunamente diluiti con acqua e zucchero vengono impiegati per inzuppare il pan di Spagna, è uno dei principali segreti della pasticceria di qualità.

Durante la distillazione con l'alambicco vengono introdotte le diverse matrici vegetali con l'aggiunta di soluzione idroalcolica (alcol + acqua), che tenute a macerare e successivamente distillate, consentono di estrarre dalla parte vegetale la parte aromatica pura, conferendo al prodotto un'intensità particolarmente gradevole e persistente.

La differenza sostanziale tra distillati ed alcolati è proprio la capacità dei primi rispetto ai secondi di mantenere nel tempo la fragranza e la nota aromatica.

Bakery & Pastry 2000

Agenzia diretta **Distillerie Ruffini**

Le referenze che seguono sono soggette ad ordine diretto a casa madre in mandato di agenzia.

Minimo di ordine Euro 300,00 (imponibile).

Bottiglia da 2 L. - Confezione da 9 bottiglie - Gusti:

Alkermes - Alkermes Bianco - Alkermes Extra Rosso - Amaretto - Anice - Benevento - Caffè - Certosa - Cioccolato - Vaniglia - Vaniglia Panna - Douce Orange

Bagne classiche con coloranti naturali - Gusti:

Alkermes - Benevento - Benevento L'Alchimista - Certosa



RUFFINI ELITE

Rum alta qualità invecchiato 12 anni.

(Bottiglia da 2 L. - Confezione da 9 bottiglie)

Gusti:

Habana - Benevento - Jamaica - Maraschino - Vaniglia

RUFFINI LINEA NEXT

Distillati alta concentrazione, nuova generazione di prodotti, insieme di sapori armoniosi per gusti unici.

(Bottiglia da 2 L. - Confezione da 9 bottiglie)

Gusti:

Ciokorhum - Cofferhum - Panna Rhum - Fragolimo

RUFFINI FRUTTA

Specialità al sapore di frutta

Tramite la distillazione e l'infusione si riescono ad estrarre tutti i principi aromatici dalle varie tipologie e composti di frutta che successivamente verranno miscelate con opportuni procedimenti aromatici al fine di ottenere una serie di gustose armonie di sapori di frutta.

(Bottiglia da 2 L. - Confezione da 9 bottiglie) - Gusti:

Arancio - Cherry - Curaçao - Fragola - Frutti di bosco - Kirsch - Limone - Macedonia - Mandarino - Maraschino - Nocciola - Pera - Pesca

Bagne alla frutta con coloranti naturali - Gusti:

Arancio - Fragola - Frutti di bosco - Macedonia - Mandarino



BASI PER SEMIFREDDO E BAVARESE

ITALGELATINE

Aromitalia

IPSA
Esclusiva in Gelato and Pastry

Qualità da Pasticceria Professionale.

L'utilizzo di queste basi semplifica e riduce i tempi della preparazione. Il prodotto ottenuto risulterà Stabile a temperatura ambiente e quindi ben lavorabile anche con sac-a-poche.



ITALGELATINE **ITALGEL "FAST"**

Gelatina di origine animale in polvere.
Impiego a caldo/freddo. Senza glutine.

CODICE B&P

76030



CF. 01



Kg. 0,5



SN



Gluten Free



Aromitalia

PRONTOCHARLOTTE

Prodotto in polvere, per la preparazione rapida di Charlotte, Parfait, Bavaresi e vari dessert

CODICE B&P

70128



CF. 01



Kg. 1,8



200g + 300g Latte intero o Acqua + 1 L. Panna al 35%

Aromitalia

PRONTO SOFFICE DRY

Prodotto in polvere completo per la preparazione di semifreddo neutro

CODICE B&P

70106



CF. 01



Kg. 1,8



200g + 1 L. Panna

IPSA

HALTA SEMIFREDDO

Prodotto in polvere universale per semifreddo e bavarese

CODICE B&P

70142



CF. 01



04



Kg. 3,6



Kg. 0,9



900g + 900g Acqua a 4°C + 1.200g Panna

BURRO PROFESSIONALE



Affidabilità, qualità, performance al servizio dei pasticceri e degli chef.

Gamma Burro tecnico (minimo 82% grassi del latte), a base di panna centrifuga ottenuta dal latte vaccino crudo. Qualità costante per creare la tua cottura perfetta per soddisfare le vostre necessità professionali, i palati dei clienti più esigenti



BURRO CAKE

Studiato per la preparazione di frolla, bigné e plum cake.

- Elevata plasticità;
- Elevata plasticità: facile da lavorare e amalgamare;
- Facile da miscelare con altri ingredienti e senza rilascio di acqua.

CODICE B&P

99478



CF. 04



Kg. 2,5



SN



BURRO CROISSANT PLATTE

Studiato e sviluppato per preparazioni di croissant

- Facile da stendere;
- Stabile;
- Elevata plasticità.

CODICE B&P

99482



CF. 05



Kg. 2



SN



BURRO MILLEFOGLIE PLATTE

Studiato per preparazioni di sfoglia.

- Facile da utilizzare in condizioni di lavoro con temperature elevate;
- Plasticità ottimale per una laminazione "extra secca"
- Garantisce una bella doratura;

DISPONIBILE SOLO SU RICHIESTA

CODICE B&P

99477



CF. 05



Kg. 2



SN



BURRO TRADIZIONALE 10 KG.

Realizzato con metodo naturale da panna fresca di centrifuga ottenuta da latte vaccino crudo. Ideale per impasti di vario genere e per preparazioni di cucina.

- Delizioso gusto di burro e un profumo intenso;
- Morbido e altamente plastico;
- Punto di fusione: legato alla stagionalità

CODICE B&P

99479



CF. 01



Kg. 10



SN



BURRO TRADIZIONALE 25 KG.

Realizzato con metodo naturale da panna fresca di centrifuga ottenuta da latte vaccino crudo. Ideale per impasti di vario genere.

- Delizioso gusto di burro e un profumo intenso
- Punto di fusione: legato alla stagionalità
- Morbido e altamente plastico.

DISPONIBILE SOLO SU RICHIESTA

CODICE B&P

95101



CF. 01



Kg. 25



SN



BURRO ANIDRO

Utilizzo: Creme, Cioccolato, Settore dolciario, Pasticceria
Punto di fusione: 33°C + - 2°C

- Ottimo overrun;
- Perfetta fusione;
- Buona assunzione liquidi;
- Velocizza l'assorbimento negli impasti.

DISPONIBILE SOLO SU RICHIESTA

CODICE B&P

99481



CF. 01



Kg. 10



SN

BURRO PROFESSIONALE



Gamma Burro tecnico (minimo 82% grassi del latte), a base di panna centrifuga ottenuta dal latte vaccino crudo. Qualità costante per creare la tua cottura perfetta per soddisfare le vostre necessità professionali, i palati dei clienti più esigenti.

Il Burro di questa intera linea è disponibile SOLO SU RICHIESTA



BUTTERPLATTE GRAND TOURAGE SFOGLIA

Buona plasticità e stabilità

- Consistenza particolarmente duttile;
- Buona lavorazione in macchina;
- Volume eccellente.

CODICE B&P

99258



CF. 05



Kg. 2



SN



BURRO CAKE 82%

Utilizzo: Cucina, Pasticceria particolarmente indicato per la preparazione di frolla, bigné, plum cake.

- Ottimo overrun;
- Buona plasticità e stabilità in lievitazione;
- Consistenza omogenea;
- Ottima solubilità al palato.

CODICE B&P

99482



CF. 01



Kg. 10



SN



BURRO GRAND TOURAGE AMBIANCE CHAUD 82%

Utilizzo: Croissanteria, Viennesseria, Panetteria
Punto di fusione: 36,5°C + - 1°C

- Ottimo volume;
- Stabile negli ambienti caldi;
- Buona plasticità in macchina.

CODICE B&P

99496



CF. 05



Kg. 2



SN



BURRO 82% NATURALE

Utilizzo: Panetteria, Pasticceria, Cucina

- Buona plasticità;
- Buona stabilità.

CODICE B&P

99257



CF. 01



Kg. 10



SN



BURRO CONCENTRATO MGL (con azoto)

Utilizzo: Creme, Cioccolato, Settore dolciario, Pasticceria
Punto di fusione: 33°C + - 2°C

- Ottimo overrun;
- Perfetta fusione;
- Buona assunzione liquidi;
- Velocizza l'assorbimento negli impasti.

CODICE B&P

95101



CF. 01



Kg. 10



SN





Cioccolato

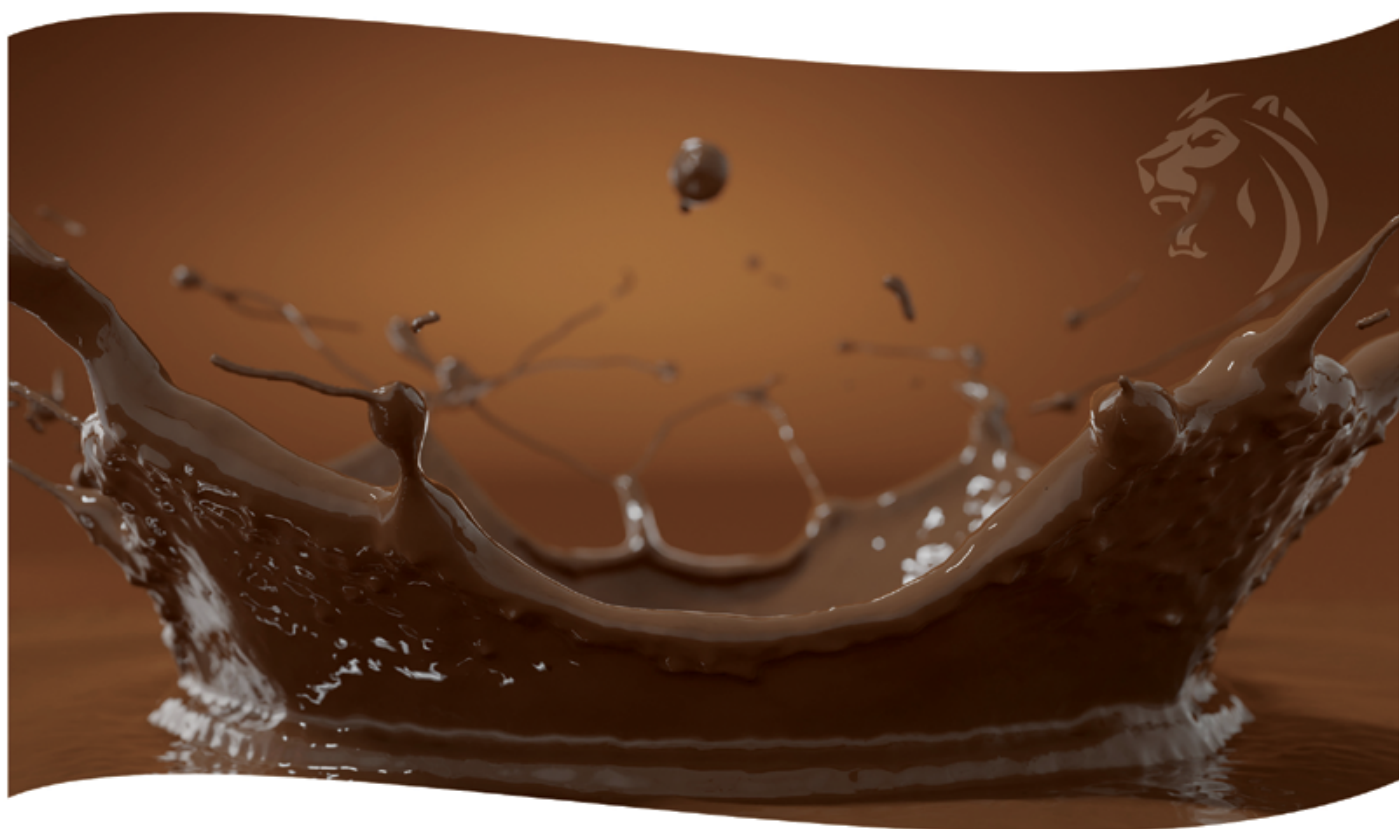


Per gli amanti del buon Cioccolato,
abbiamo scelto un brand giovane ed
assolutamente Made in Italy:
dall'esperienza e la passione della
famiglia Ferrero:



Bakery&Pastry 2000
CONCESSIONARIO
ED AGENZIA UFFICIALE
DI GIOARI

Un progetto ispirato dalla profonda conoscenza della cultura dei Paesi di produzione del cioccolato e capace di offrire un prodotto tecnologicamente avanzato unito ad una continua ricerca di profili aromatici altamente riconoscibili e blend particolarmente ricercati. Il processo produttivo che parte dalla tostatura della fava di cacao pone necessariamente al centro dell'attenzione la qualità delle materie prime, e permette alla Gioari di offrire una gamma di prodotti professionali unici e sorprendenti che possono dar vita ad un ampio ventaglio di applicazioni.



Storia del Cioccolato

LA PASSIONE TORINESE PER IL CIOCCOLATO: TORINO E IL CIOCCOLATO.

Quello tra Torino e il cioccolato è un connubio che nasce nel 1559 quando le prime fave di cacao arrivano a Torino portate dal capo dell'esercito spagnolo di Carlo V, Emanuele Filiberto di Savoia detto "Testa d'Fer". Ma è solo nel 1606 che la ricetta della bevanda a base di cacao e il suo processo produttivo raggiungono l'Italia ad opera dell'esploratore Francesco Carletti. Nel 1678 un tal Giovanni Battista Ari ottenne per primo il permesso da Casa Savoia di esercitare l'arte del cioccolatiere dando il via alla rinomata produzione torinese di cioccolato.

La storia prosegue costellata di successi e innovazioni, nel 1780 i produttori di cioccolato torinesi si spostano sulle sponde del fiume Dora per sfruttare, grazie a macchinari all'avanguardia, l'energia idraulica.

Nel 1800 grazie a queste lavorazioni meccaniche avviene il passaggio dalla cioccolata liquida ad una pasta morbida. Pochi decenni dopo nel 1826 viene inaugurata a Torino la prima fabbrica interamente meccanica per produrre il cioccolato, inventando nel contempo il famoso cioccolato gianduia. Il passo è breve e nel 1865 nasce il primo cioccolatino gianduiotto incartato, simbolo culinario della città di Torino.

GIOARI è proprio da questo spirito pionieristico che nasce a Torino.

continua...

La lavorazione

- **CONCAGGIO** La fase di concaggio dura in media 14 ore per giungere a diversi obiettivi: si migliora l'amalgama dei componenti nel cioccolato si riducono le parti aromatiche acide o astringenti si estrae l'umidità residua.
- **TEMPERAGGIO** Per ottenere un cioccolato qualitativamente stabile nel tempo, che garantisca facilità di smodellaggio e perfetta struttura cristallina si deve procedere ad una delle fasi più importanti della lavorazione del cioccolato detta temperaggio. Questa fase permette una selezione dei cristalli di burro di cacao solamente nella forma più stabile ottenuta tramite il raffreddamento e successivo riscaldamento del cioccolato secondo ben precise curve di temperaggio.
- **CONFEZIONAMENTO** Il cioccolato Gioari viene a questo punto confezionato, e grazie alla sua versatilità, è pronto a dar vita ad infinite ricette.

L'estrema facilità di ibridazione della pianta di cacao determina il moltiplicarsi e l'evolversi continuo delle varietà e conseguentemente dei cru. La scelta dei migliori rappresenta uno dei punti di forza della Gioari.

L'ALBERO DEL CACAO Theobroma deriva dal greco Theos che significa "Dio" e Broma che significa Cibo, "il cibo degli dei", o più comunemente la pianta del cacao che è un albero molto fragile della famiglia delle sterculiaceae.

L'albero del cacao cresce in ambienti tropicali a 20 gradi di latitudine a nord e sud dell'equatore. Questo albero ha bisogno di un clima stabile con temperatura oscillanti tra i 21° e 32°C, con una pluviometria annuale minima di 1500 mm. Preferendo l'ombra esso è coltivato sotto gli alberi più alti. Esso può raggiungere i 12 metri di altezza e vivere per oltre 40 anni. La produzione della frutta inizierà all'età di 3/4 anni per diversi decenni a seconda della manutenzione degli appezzamenti.



LA CABOSSIDE (il Baccello) La cabosside (termine che proviene dallo spagnolo "cabeza" che significa testa) è il frutto della pianta del cacao, forma ovale, e misura tra i 12 e 20 cm, di colore giallo o arancione a maturità a seconda della varietà, del peso di 200-800 grammi e con un tempo di maturazione tra 5 e 6 mesi.



La Raccolta

Le cabossidi vengono raccolte sugli alberi: ognuna contiene da 20 a 50 fave. Il raccolto avviene intorno a ottobre e il secondo raccolto intorno a marzo/ aprile e più in generale al termine della stagione delle piogge. Successivamente i baccelli vengono aperti e le fave vengono rimosse

• **FERMENTAZIONE** Le fave vengono fatte fermentare da due a cinque giorni. La fermentazione è un processo naturale che s'innesca grazie ai lieviti e ai batteri presenti nella bianca polpa che racchiude le fave. Essa utile a liberare tutti gli aromi racchiusi nelle fave che andranno a caratterizzare il cioccolato. A seconda del paese è ottenuta con l'utilizzo di cassette di legno direttamente nella piantagione o nei centri di raccolta. Le fave sono ricoperte generalmente di foglie di banano 100 kg di fave fresche portano a circa 35 kg di fave fermentate.

• **L'ESSICCAZIONE** Successivamente le fave sono lasciate essiccare al sole o con appositi essiccatori. Questa pratica è fondamentale in quanto oltre arrestare il processo di fermentazione riduce l'umidità e l'acidità dei semi.

• **IMBALLAGGIO E SPEDIZIONE** Il cacao, viene cernito, insaccato nei caratteristici sacchi di iuta e spedito per la lavorazione all'impianto produttivo della Gioari

CACAO POLVERE BURRO MASSE



Aromitalia



BURRO DI CACAO MYCRYO-TEMPERAGGIO

CODICE B&P

96014



CF. 01



Kg. 0,55



SN



BURRO DI CACAO PISTOLES

CODICE B&P

96015



CF. 01



Kg. 3



SN



CACAO 22/24 BAKERY

CODICE B&P

90084



CF. 01



Kg. 1



SN



CACAO CORTES

DISPONIBILE SOLO SU RICHIESTA

CODICE B&P

11286



CF. 04



Kg. 2,5



SN



CACAO DEL GELATIERE

DISPONIBILE SOLO SU RICHIESTA

CODICE B&P

11287



CF. 04



Kg. 2,5



SN



CACAO HOLLAND

DISPONIBILE SOLO SU RICHIESTA

CODICE B&P

11675



CF. 06



Kg. 2



SN



CACAO EXTRA BRUTE 22/24

CODICE B&P

90083



CF. 01



Kg. 10



SN

CIOCCOLATO BLEND: COPERTURE FONDENTI, LATTE, BIANCHE



BLEND FONDENTI

Una gamma di cioccolati per uso professionale dalle molteplici caratteristiche e dalle ampie possibilità d'utilizzo. Nate da un attento perfezionamento tecnologico di blend frutto dell'accostamento di monorigini, cacao fine e burro di cacao, coprono con le loro caratteristiche le più svariate esigenze d'utilizzo.

COPERTURE AL LATTE

Le nostre coperture al latte sono contraddistinte dall'ottima bilanciatura tra massa di cacao e latte che conferisce fluidità al prodotto nonché molteplici sfumature cromatiche e di gusto, caratteristiche queste che giocano un ruolo decisivo sulla scelta del cioccolato ideale per ogni singola applicazione.

COPERTURE BIANCHE

Le nostre coperture bianche hanno al loro interno latte di alta qualità che conferisce loro un aroma caratteristico, colorazione avorio e dolcezza equilibrata.



CIOCCOLATO FONDENTE ARI 72%

Blend di cioccolato dal carattere deciso e lievemente acidulo conferito dalle note di albicocca, frutti rossi, caffè e frutta secca tostata.

CODICE B&P

11162



CF. 01



Kg. 3



SN



CIOCCOLATO FONDENTE MORESCO 57%

Blend di cioccolato dal gusto amabile, rotondo e morbido adattabile a molteplici utilizzi e con equilibrati sentori di cacao, banana e tabacco.

CODICE B&P

11160



CF. 01



Kg. 3



SN



CIOCCOLATO AL LATTE ALPINO 36%

Cioccolato di copertura al latte dal gusto perfettamente bilanciato: note dolci ed aromatiche di mou e caramello equilibrano il carattere dell'alta percentuale di cacao: per intenditori.

CODICE B&P

11056



CF. 01



Kg. 3



SN



CIOCCOLATO BIANCA AVORIO 34%

Cioccolato di copertura bianco dal caratteristico colore avorio in cui predominano l'elevata morbidezza del gusto al palato e l'avvolgente aroma di latte intero.

CODICE B&P

11057



CF. 01



Kg. 3



SN



CIOCCOLATO MONORIGINE: COPERTURE FONDENTI



CIOCCOLATI SINGLE ORIGIN

I nostri cioccolati fondenti single origin sono espressione della cultura e delle tradizioni locali delle principali aree di coltivazioni del cacao, e si prestano ad un'ampia varietà d'utilizzo con un risultato qualitativamente superlativo.



CIOCCOLATO FONDENTE MADAGASCAR 71%

Intenso, aromatico e persistente al palato, caratterizzato da una intrinseca nota acidula che si sviluppa con sentori di frutti rossi, lieve caramello e note legnose.

CODICE B&P

40112



CF. 04



Kg. 3



SN



CIOCCOLATO FONDENTE VENEZUELA 71%

Profilo aromatico complesso caratterizzato dalla ridotta acidità ed astringenza, in cui predominano note aromatiche di vegetale secco, frutta secca tostata, bacche rosse e caffè.

CODICE B&P

70109



CF. 04



Kg. 3



SN



CIOCCOLATO FONDENTE ECUADOR 74%

Gusto floreale e speziato con note di nocciola, banana e tabacco, caratterizzato da poca acidità e una piacevole punta di astringenza. Lunga e amabile persistenza aromatica al palato.

CODICE B&P

11161



CF. 04



Kg. 3



SN



CIOCCOLATO: GOCCE



GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 56% 7.500 pz/kg.

Un selezionato blend di cacao è il segreto di queste gocce di cioccolato dal gusto pieno, morbido e con sentori di cacao, facilmente adattabile ad ogni utilizzo.

CODICE B&P
90086



GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 56% 12.000 pz/kg.

Un selezionato blend di cacao è il segreto di queste gocce di cioccolato dal gusto pieno, morbido e con sentori di cacao, facilmente adattabile ad ogni utilizzo.

CODICE B&P
91290



CIOCCOLATO: COPERTURE SURROGATO



Surrogati di cioccolato, dall'eccellente ingredientistica, per un utilizzo estremamente pratico e flessibile (non necessita di temperaggio). L'alta percentuale di grassi vegetali conferisce ai surrogati Gioari una perfetta fluidità e lucentezza.



SURROGATO DI CIOCCOLATO BIANCO IN BOTTONI

Bottoni dalle aromatiche note di vaniglia e latte, il classico gusto del cioccolato bianco.

CODICE B&P
91291



SURROGATO DI CIOCCOLATO FONDENTE IN BOTTONI

Bottoni dalle marcate note aromatiche di cacao selezionato la cui percentuale di grasso è perfettamente bilanciata per conferire alle vostre ricette una perfetta fluidità e lucentezza.

CODICE B&P
91292



CIOCCOLATO BLEND: COPERTURE FONDENTI, LATTE, BIANCHE



CIOCCOLATO BLEND: COPERTURE FONDENTI, LATTE, BIANCHE

Qualità, terroir e sostenibilità, sono il cuore dell'esperienza del marchio. Cacao Barry® seleziona attentamente le migliori fave di cacao ed è impegnata in una costante innovazione delle proprie linee di prodotti, nel rispetto della natura e dei coltivatori. Ogni cioccolato offre un bouquet aromatico unico che riflette le specificità della regione, paese o piantagione di origine.



90071



90086



90061



90079



90072



90074



41109



CIOCCOLATO FONDENTE EXCELLENCE 55%

CODICE B&P

90071



CIOCCOLATO FONDENTE NIGER 56%

CODICE B&P

90086



CIOCCOLATO FONDENTE FAVORITE MI-AMERE 58%

CODICE B&P

90061



EXTRA BITTER GUAYAQUIL 64%

CODICE B&P

90079



CIOCCOLATO FONDENTE INAYA 65%

CODICE B&P

90072



CIOCCOLATO FONDENTE Ocoa 70%

CODICE B&P

90074



CIOCCOLATO FONDENTE LENOTRE LOUVRE 71%

CODICE B&P

40109



CIOCCOLATO BLEND: COPERTURE FONDENTI, LATTE, BIANCHE



CIOCCOLATO BLEND: COPERTURE FONDENTI, LATTE, BIANCHE

Ogni linea di cioccolati offre vantaggi diversi, quali profili di gusto ben distinti e una fluidità ottimizzata, per consentire agli Chef di scrivere le loro grandi storie sul cioccolato, incentivare le vendite, rispondere alle necessità dei clienti che ricercano prodotti golosi ma al contempo sostenibili, tracciabili e biologici.



CIOCCOLATO BLANC SATIN 29%

CODICE B&P
91296



CF. 04



Kg. 5



SN



Su
Ordinaz.



CIOCCOLATO CORTINA LATTE 33%

CODICE B&P
90087



CF. 05



Kg. 12



SN



Su
Ordinaz.



CIOCCOLATO LACTEE BARRY 35%

CODICE B&P
91295



CF. 01



Kg. 5



SN



CIOCCOLATO ZÉPHYR BIANCO 34%

CODICE B&P
91297



CF. 04



Kg. 5



SN



Su
Ordinaz.



CIOCCOLATO ZÉPHYR CARAMEL 35%

CODICE B&P
91303



CF. 04



Kg. 2,5



SN



Su
Ordinaz.



91296



90087



91295



91297



91303

CIOCCOLATO MONORIGINE: COPERTURE FONDENTI



CIOCCOLATO MONORIGINE: COPERTURE FONDENTI

Fave di cacao monorigine che costituiscono un ampio ventaglio di aromi, a cui ogni fava contribuisce con la sua specificità legata al paese di origine e alla sua genetica. Annoverando ben 10 origini diverse, il profilo aromatico di questa gamma spazia dalle note fruttate, speziate, affumicate e persino legnose. Grazie alle miscele di pregiati cacao attentamente selezionate e create dai nostri partner di fiducia, i nostri esperti hanno potuto dare vita a una linea di cioccolati monorigine che si contraddistinguono per i profili aromatici unici di ciascun cioccolato.



FLEUR DE CAO FONDENTE 70%

Questo cioccolato fondente di copertura si contraddistingue per il suo potente gusto di cacao, arricchito da sottili note fiorite e acidule-fruttate.

Composizione

70% Cacao: 42% Burro di cacao 27% Cacao senza grassi
42% Grassi: 42% Burro di cacao 0% Grasso del latte

Fluidità alta

CODICE B&P
91288



SAINT DOMINGUE FONDENTE 70%

Questo cioccolato fondente di copertura originario di Santo Domingo ha un marcato carattere di cacao, sottolineato da un piacevole gusto amaro con note floreali e fruttate persistenti.

Composizione

70% Cacao: 42% Burro di cacao 27% Cacao senza grassi
42% Grassi: 42% Burro di cacao 0% Grasso del latte

Fluidità alta

CODICE B&P
91289



VENEZUELA FONDENTE 72%

Questo cioccolato fondente di copertura originario del Venezuela offre un perfetto equilibrio tra un potente gusto di cacao e intense note legnose.

Composizione

72% Cacao: 42% Burro di cacao 29% Cacao senza grassi
42% Grassi: 42% Burro di cacao 0% Grasso del latte

Fluidità altissima

CODICE B&P
91293



TANZANIE FONDENTE 75%

Questo cioccolato fondente di copertura originario della Tanzania offre un perfetto equilibrio tra acidità e intenso gusto amaro di cacao, arricchito da note floreali.

Composizione

70% Cacao: 42% Burro di cacao 27% Cacao senza grassi
42% Grassi: 42% Burro di cacao 0% Grasso del latte

Fluidità altissima

CODICE B&P
91294



CIOCCOLATO MONORIGINE: COPERTURE FONDENTI, LATTE



ÉQUATEUR FONDENTE 76%

Decisamente amaro, questo cioccolato fondente di copertura originario dell'Ecuador offre un gusto fruttato intenso e persistente, con note legnose aromatiche.

Composizione

76% Cacao: 45% Burro di cacao 31% Cacao senza grassi
45% Grassi: 45% Burro di cacao 0% Grasso del latte

Fluidità altissima

CODICE B&P

40114



CF. 06



Kg. 1



SN



Su Ordinaz.



PAPOUASIE AL LATTE 36%

Questo cioccolato di copertura al latte, originario della Papua-Nuova Guinea, è molto cremoso, rivela gradevoli note fruttate di nocciole, coronate da un tocco di caramello.

Composizione

36% Cacao: 30% Burro di cacao 5% Cacao senza grassi
23% Latte: 6% Grasso del latte 17% Latte magro
37% Grassi: 30% Burro di cacao 6% Grasso del latte

Fluidità alta

CODICE B&P

95091



CF. 04



Kg. 2,5



SN



Su Ordinaz.



AMBRE JAVA 36%

Questo cioccolato al latte di copertura, chiaro e cremoso, rivela un aroma equilibrato di latte e cacao, caratterizzato da un gusto fruttato e di nocciola.

Composizione

36% Cacao: 32% Burro di cacao 3% Cacao senza grassi
24% Latte: 3% Grasso del latte 20% Latte magro
36% Grassi: 32% Burro di cacao 3% Grasso del latte

Fluidità media

CODICE B&P

40110



CF. 04



Kg. 5



SN



Su Ordinaz.



GHANA AL LATTE 40%

Questo cioccolato al latte di copertura, chiaro e cremoso, rivela un aroma equilibrato di latte e cacao, caratterizzato da un gusto fruttato e di nocciola.

Composizione

36% Cacao: 32% Burro di cacao 3% Cacao senza grassi
24% Latte: 3% Grasso del latte 20% Latte magro
36% Grassi: 32% Burro di cacao 3% Grasso del latte

Fluidità media

CODICE B&P

40105



CF. 04



Kg. 2,5



SN



Su Ordinaz.

CIOCCOLATO: GOCCE

SICAO

CACAO BARRY
— Since 1848 —

CALLEBAUT
— Since 1863 —



SICAO

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 44%

Gocce da forno di cioccolato fondente (44.5%) che restano croccanti post cottura e non si disperdono nell'impasto. Le drops sicao contengono meno burro di cacao, in modo tale da resistere a temperature fino a 200 °C. Perfette per chi desidera aggiungere maggiore intensità a biscotti, brownie, muffin, rotoli e torte

CODICE B&P

95097



CF. 01



Kg. 5



SN

CACAO BARRY
— Since 1848 —

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 50%

Queste deliziose gocce di cioccolato fondenti di alta qualità (cacao al 50%) possono essere utilizzate in prodotti da forno o dessert.

Le drops Barry contengono meno burro di cacao, in modo tale da resistere a temperature fino a 200 °C. Perfette per chi desidera aggiungere maggiore intensità a biscotti, brownie, muffin, rotoli e torte

CODICE B&P

95098



CF. 01



Kg. 5



SN



CALLEBAUT
— Since 1863 —

CHUNKS FONDENTE 8x8x6 mm.

Il cioccolato fondente a pezzi per la cottura.

Con questi chunk di 100% delizioso cioccolato fondente belga è possibile conferire un tocco davvero speciale a torte, biscotti con scaglie di cioccolato, focaccine e rotoli.

I chunk al cioccolato fondente contengono meno burro di cacao per resistere a temperature fino a 200°C. Inoltre, sono perfetti per i prodotti da forno che richiedono tempi di cottura medio-lunghi.

DISPONIBILE SOLO SU RICHIESTA

CODICE B&P

95090



CF. 01



Kg. 10



SN



CALLEBAUT
— Since 1863 —

CHUNKS BIANCO 8x8x6 mm.

Con questi chunk è possibile conferire a torte, biscotti con scaglie di cioccolato, focaccine e rotoli un gradevole tocco di cioccolato al latte che coniuga un cuore di cacao ad una cremosità caramellata.

I chunk al cioccolato al latte contengono meno burro di cacao per resistere a temperature fino a 200°C. Inoltre, sono perfetti per i prodotti da forno che richiedono tempi di cottura più lunghi.

DISPONIBILE SOLO SU RICHIESTA

CODICE B&P

95092



CF. 01



Kg. 10



SN

floreal

Ambrosio

SICAO



CHOCOVIC



DECORAZIONI: CIOCCOLATO

CODICE	ARTICOLO			
90170	Bing Bong (simili agli Smarties)	CF. 01	-	Kg. 1
24382	Virgola di cioccolato cm.8	CF. 01	80	-
24418	Cuore di cioccolato	CF. 01	96	-
24483	Assortimento dec. cioccolato bianco	CF. 01	192	-
24484	Assortimento dec. cioccolato fondente	CF. 01	192	-
24392	Assortimento in cioccolato	CF. 01	90	-
99169	Lenticchie di cioccolato confettate (tipo mini-Smarties)	CF. 01	-	Kg. 0,8
12202	Scaglietta surrogato fondente Chocovic	CF. 01	-	Kg. 1
12207	Scaglietta cioccolato fondente Barry	CF. 01	-	Kg. 1
90006	Scaglietta cioccolato Avorio	CF. 01	-	Kg. 1
90010	Scaglietta cioccolato fondente	CF. 01	-	Kg. 1
40082	Trucioli cioccolato fondente Barry	CF. 01	-	Kg. 1
40083	Chicchi di caffè al cioccolato Barry	CF. 01	-	Kg. 1
40116	Trucioli cioccolato Milk Barry	CF. 01	-	Kg. 1
40117	Trucioli cioccolato white Barry	CF. 01	-	Kg. 1
31322	Ovette - barattolo	CF. 01	-	Kg. 0,7
25321	Cioccocereali cioccolato bianco	CF. 01	-	Kg. 0,4
25322	Cioccocereali cioccolato al latte	CF. 01	-	Kg. 0,4
25323	Cioccocereali cioccolato fondente	CF. 01	-	Kg. 0,4
25324	Cioccocereali assortiti bar	CF. 01	-	Kg. 0,4
90064	Pailleté feuilletine	CF. 01	-	Kg. 2,5

CIOCCOLATO: COPERTURE SURROGATO



	CODICE	ARTICOLO			
		90089 Surrogato di Cioccolato Fondente Extra Fluido	CF. 01	Kg. 12	SN
		90076 Surrogato di Cioccolato Bianco	CF. 01	Kg. 12	SN
		40085 Surrogato Goccine Fondente	CF. 01	Kg. 1	SN



SPECIALITA': PRALINATI IN PASTA



	CODICE	ARTICOLO				
		90092 Gianduja Plaisir (Lenôte)	CF. 08	Kg. 25	SN	Su Ordinaz.
		70108 Pralin Feuleitine	CF. 02	Kg. 5	SN	Su Ordinaz.
		90081 Pralinato di Nocciola 100%	CF. 02	Kg. 5	SN	Su Ordinaz.
		99041 Pralinato di Nocciola 50%	CF. 02	Kg. 5	SN	Su Ordinaz.
		90082 Pralinato Onct Pistachios 70%	CF. 06	Kg. 1	SN	Su Ordinaz.
		90099 Pralinato Mandorle Valencia 50%	CF. 02	Kg. 5	SN	Su Ordinaz.

PASTE AROMATIZZANTI

CREMAGUSTO FRUTTA

Aromitalia

Una vasta gamma di paste aromatizzanti per pasticceria ai gusti di creme e frutta capaci di caratterizzare un prodotto artigianale alla perfezione.

Appetibilità & Gusto

Possono essere utilizzate efficacemente per aromatizzare in modo naturale creme e panna margarine, ripieni per torte e praline, gelati, topping, semifreddi, ecc. E' adatto per lavorazioni artigianali e industriali, sia a caldo che a freddo.



	CODICE	ARTICOLO				
	11548	CremaGusto Ananas	CF. 01	Kg. 1,2	30g./Kg.	VEGANO
	11549	CremaGusto Arancio	CF. 01	Kg. 1,2	30g./Kg.	VEGANO
	11550	CremaGusto Banana	CF. 01	Kg. 1,2	30g./Kg.	VEGANO
	11546	CremaGusto Fragola	CF. 01	Kg. 1,2	30g./Kg.	VEGANO
	11551	CremaGusto Gran Orange	CF. 01	Kg. 1,2	30g./Kg.	VEGANO
	11552	CremaGusto Lampone	CF. 01	Kg. 1,2	30g./Kg.	VEGANO
	11547	CremaGusto Limone	CF. 01	Kg. 1,2	30g./Kg.	VEGANO
	11553	CremaGusto Mandarino	CF. 01	Kg. 1,2	30g./Kg.	VEGANO
	11554	CremaGusto Maracuja	CF. 01	Kg. 1,2	30g./Kg.	VEGANO
	11555	CremaGusto Menta Bianca	CF. 01	Kg. 1,2	30g./Kg.	VEGANO
	11556	CremaGusto Menta verde	CF. 01	Kg. 1,2	30g./Kg.	VEGANO
	11557	CremaGusto Mora	CF. 01	Kg. 1,2	30g./Kg.	VEGANO
	11558	CremaGusto Pere Williams	CF. 01	Kg. 1,2	30g./Kg.	VEGANO
	11559	CremaGusto Pesca	CF. 01	Kg. 1,2	30g./Kg.	VEGANO

PASTE AROMATIZZANTI

CREMAGUSTO PER CREME

Aromitalia
S.p.A. - Via S. Giovanni 10 - 40138 Bologna (BO) - Italy

Una vasta gamma di paste aromatizzanti per pasticceria ai gusti di creme e frutta capaci di caratterizzare un prodotto artigianale alla perfezione.

Appetibilità & Gusto

Possono essere utilizzate efficacemente per aromatizzare in modo naturale creme e panna margarine, ripieni per torte e praline, gelati, topping, semifreddi, ecc. E' adatto per lavorazioni artigianali e industriali, sia a caldo che a freddo.

	CODICE	ARTICOLO				
	11560	CremaGusto Amaretto	CF. 01	Kg. 1,2	60g./Kg.	VEGANO
	11540	CremaGusto Caffè	CF. 01	Kg. 1,2	60g./Kg.	VEGANO
	11561	CremaGusto Cannella	CF. 01	Kg. 1,2	60g./Kg.	VEGANO
	11562	CremaGusto Cioccolato	CF. 01	Kg. 1,2	50g./Kg.	VEGANO
	11563	CremaGusto Cioccolato Bianco	CF. 01	Kg. 1,2	50g./Kg.	-
	11564	CremaGusto Cocco	CF. 01	Kg. 1,2	50g./Kg.	VEGANO
	11565	CremaGusto Croccantino	CF. 01	Kg. 1,2	40g./Kg.	VEGANO
	11566	CremaGusto Flan Vaniglia	CF. 01	Kg. 1,2	50g./Kg.	VEGANO
	11567	CremaGusto Gianduja	CF. 01	Kg. 1,2	70g./Kg.	VEGANO
	11568	CremaGusto Malaga	CF. 01	Kg. 1,2	50g./Kg.	VEGANO
	11569	CremaGusto Mandorla Tostata	CF. 01	Kg. 1,2	60g./Kg.	VEGANO

bakery&pastry



PASTE AROMATIZZANTI

CREMAGUSTO PER CREME

Aromitalia
the first ingredients of quality

	CODICE	ARTICOLO				
	11570	CremaGusto Marc De Champagne	CF. 01	Kg. 1,2	50g./Kg.	VEGANO
	11571	CremaGusto Marron Glacè	CF. 01	Kg. 1,2	70g./Kg.	VEGANO
	11572	CremaGusto Mascarpone	CF. 01	Kg. 1,2	50g./Kg.	VEGANO
	11545	CremaGusto Nocciola	CF. 01	Kg. 1	70g./Kg.	VEGANO
	11543	CremaGusto Noce	CF. 01	Kg. 1,2	60g./Kg.	VEGANO
	11544	CremaGusto Pistacchio	CF. 01	Kg. 1,2	50g./Kg.	VEGANO
	11573	CremaGusto Rhum	CF. 01	Kg. 1,2	40g./Kg.	VEGANO
	11575	CremaGusto Tiramisù	CF. 01	Kg. 1,2	40g./Kg.	-
	11576	CremaGusto Torroncino	CF. 01	Kg. 0,9	50g./Kg.	-
	11541	CremaGusto Vaniglia	CF. 04	Kg. 1,2	40g./Kg.	VEGANO
	11542	Crema gusto Zabaione	CF. 04	Kg. 1,2	100g./Kg.	-



CREME IDRATE PRONTO USO

Le Creme idrate pronte a lunga conservazione rappresentano una valida soluzione per preparare dolci che devono durare più giorni, sia da banco che imbustati, può essere utilizzata sia per farcire prodotti già cotti che per prodotti da cuocere (come fagottini, crostatine, ciambelloni, cake etc).

	CODICE	ARTICOLO			
	94301	Crema Pronta al Limone	CF. 01	Kg. 5	SN
	94302	Crema Pronta Vaniglia	CF. 01	Kg. 5	SN
	94303	Crema Pronta al Cacao	CF. 01	Kg. 5	SN
	94304	Crema Pronta Arancio	CF. 01	Kg. 5	SN



CREME IN POLVERE



CREMQUICK: Delicata crema, personalizzabile con aggiunta di preparato vegetale UHT, panna, paste aromatizzanti, farciture. Preparazione facile e veloce: a freddo con aggiunta di acqua o latte. Estremamente versatile. Struttura vellutata e setosa. Gusto delicato che ne permette la massima personalizzazione. Resistente al forno e al congelamento. Non contiene uova. Stabile al forno ed alla surgelazione. Esiste in due Versioni: la Classica e Più gialla.

CREMASI' A CALDO: Preparato per la realizzazione a caldo di crema pasticcera tradizionale dalla struttura setosa e dal classico gusto caldo e rotondo. Stabile in cottura e in surgelazione con performance qualitative eccellenti.



CREMQUICK PER CREMA A FREDDO

Versare CREMQUICK nell'acqua fredda(4°-6°) o latte e mescolare con una frusta per 3-5 minuti oppure in planetaria a velocità media. Lasciar riposare il composto per alcuni minuti. Mescolare nuovamente fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

CODICE B&P
40038



CF. 01



Kg. 10



400g + 1.000g Latte o Acqua



CREMQUICK PIU' GIALLA

Versare CREMQUICK nell'acqua fredda(4°-6°) o latte e mescolare con una frusta per 3-5 minuti oppure in planetaria a velocità media. Lasciar riposare il composto per alcuni minuti. Mescolare nuovamente fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

CODICE B&P
40039



CF. 01



Kg. 10



400g + 1.000g Latte o Acqua



CREMASI' A CALDO

Facile da preparare con la sola aggiunta di uova e latte, nel cuocicrema ed anche nel microonde! Può essere facilmente aromatizzabile.

CODICE B&P
40075



CF. 01



Kg. 10



80-100g + 1.000g Latte + 250-300g Zucchero
Facoltativo: 150g di Tuorli per ogni L. di Latte

CREME ANIDRE AL GUSTO DI NOCCIOLA E GIANDUJA



Per creme anidre si intendono creme dove il contenuto di acqua è inferiore all'1% e, comunque, dove la presenza di acqua non è gradita. Le creme anidre gianduja-nocciola vengono utilizzate tal quali come creme da spalmare. Alcune sono dichiarate termostabili, e sono queste le più indicate per i prodotti dolciari che necessitano di una cottura. In generale si consiglia di inserire le creme nel prodotto nella fase di metà cottura, si otterrà così il miglior risultato.



IPSA QUESTASI' NOCCIOLA

Ideale per Pasticcerie/Laboratori che cercano una farcitura al gusto di nocciola (Nocciole 7%).
Farcitura di prodotti dolciari: a freddo e a caldo (max 180°C).

CARATTERISTICHE

Termostabile

Ottima al palato. Struttura setosa e vellutata. Plastica e facilmente lavorabile anche alle basse temperature.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

60051



CF. 01



Kg. 6



SN



IPSA HALTA CUOR DI NOCCIOLA 14 Kg.

Farcitura alla nocciola di prodotti dolciari: a freddo a caldo (max 180°C).

CARATTERISTICHE

Termostabile

Stabile: non separa olio. Gustosa perché ricca di nocciole (14%) e pregiati cacao. Plastica e facilmente lavorabile anche alle basse temperature.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

75105



CF. 01



Kg. 14



SN



IPSA HALTA CUOR DI NOCCIOLA 3 Kg.

Farcitura alla nocciola di prodotti dolciari: a freddo a caldo (max 180°C).

CARATTERISTICHE

Termostabile

Stabile: non separa olio. Gustosa perché ricca di nocciole (14%) e pregiati cacao. Plastica e facilmente lavorabile anche alle basse temperature.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

75112



CF. 01



Kg. 3



SN



IPSA CIOCCOLOSA CACAO E NOCCIOLA

Cremosa e versatile per le creazioni in pasticceria.

CARATTERISTICHE

Cioccolosa è una crema spalmabile ideale post forno dal gusto dolce e rotondo. Stabile anche in congelamento. Eccellente per gustosi ripieni e da spalmare.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

90090



CF. 01



Kg. 13



SN



IPSA ESSENZAPIU'

Preparato per farcitura pre e post forno.

CARATTERISTICHE

Termostabile

Ideale per i Laboratori che necessitano di una farcitura alla gianduia universale con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Farcitura di prodotti dolciari: a freddo e a caldo (max 180°C).

Equilibrata nel sapore e nella consistenza. Plastica e facilmente lavorabile anche alle basse temperature.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

76012



CF. 01



Kg. 13



SN



CREME ANIDRE AL GUSTO DI CACAO



Le creme al gusto di cacao sono utilizzate come aromatizzanti per le creme, panna e ripieni in generale e conferiscono il caratteristico colore del cioccolato. Si può dosare a piacimento conferendo così al prodotto finito un gusto e colore personalizzato.



IPSA CIOGUST CACAO

Pasta aromatizzante concentrata al cacao.
Farcitura di prodotti dolciari: a freddo a caldo (max 180°C).

CARATTERISTICHE

Termostabile

Stabile: non separa olio. Gustosa perché ricca di noccioline e pregiato cacao. Plastica e facilmente lavorabile anche alle basse temperature.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P
25709



CF. 01



Kg. 6



SN



IPSA CIOBITTER 6 Kg.

Crema di cioccolato fondente insaporente per Pasticceria e Gelateria.

CARATTERISTICHE

Termostabile

Stabile: non separa olio.
Gustosa perché ricca di cioccolato. Plastica e facilmente lavorabile anche alle basse temperature.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P
25710



CF. 01



Kg. 6



SN



IPSA CIOBITTER 13 Kg.

Crema di cioccolato fondente insaporente per Pasticceria e Gelateria.

CARATTERISTICHE

Termostabile

Stabile: non separa olio.
Gustosa perché ricca di cioccolato. Plastica e facilmente lavorabile anche alle basse temperature.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P
27511



CF. 01



Kg. 13



SN



SICAO PREMIERE EXTRA AL CACAO

Crema spalmabile dal deciso gusto di cacao (28%), colore scuro e aroma intenso.

Ideale per aromatizzare creme, panna e ripieni. Senza grassi idrogenati

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P
90764



CF. 01



Kg. 10



SN



SICAO PREMIERE AL CACAO

Dalla ricetta tradizionale Sicao, crema spalmabile al gusto di cioccolato fondente (Cacao 17,5%).

Ideale per ricopertura, farcitura e glassatura di Sacher, Profiteroles e Tronchetti. Senza grassi idrogenati.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P
90765



CF. 01



Kg. 10



SN



CREME ANIDRE GUSTI SPECIALI



Le creme gusti speciali vengono utilizzate tal quali come creme da spalmare o per farcire. Non essendo termostabili temono le alte temperature di cottura, quindi nel caso si applichino alla stessa si consiglia l'inserimento delle stesse nella fase di metà cottura.



CIOCOLOSA CREMA BIANCA

Crema spalmabile al cioccolato bianco per farciture cremose e versatile per le creazioni in pasticceria.

CARATTERISTICHE

Cioccolosa è una crema spalmabile ideale post forno dal gusto dolce e rotondo. Stabile anche in congelamento. Eccellente per gustosi ripieni e da spalmare!

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P
60010



CF. 01



Kg. 6



SN



PREMIERE CREMA BIANCA

Crema spalmabile bianca, adatta per lavorazioni a freddo come aromatizzazione di creme, glassatura di torte o bigné e per ripieni vari. Senza grassi idrogenati.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P
91523



CF. 01



Kg. 10



SN



CIOCOLOSA BUENA (Latte e Nocciola)

Crema di cioccolato fondente insaporente per Pasticceria e Gelateria.

CARATTERISTICHE

Termostabile
Stabile: non separa olio.
Gustosa perché ricca di cioccolato. Plastica e facilmente lavorabile anche alle basse temperature.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P
60008



CF. 01



Kg. 6



SN



CIOCOLOSA CREMA AL PISTACCHIO

Crema spalmabile al pistacchio.

Crema e versatile per le creazioni in pasticceria.

CARATTERISTICHE

Cioccolosa è una crema spalmabile ideale post forno dal gusto dolce e rotondo. Stabile anche in congelamento. Eccellente per gustosi ripieni e da spalmare!

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P
60017



CF. 01



Kg. 5



SN





Le Decorazioni

Per questa linea di prodotti, **Bakery&Pastry 2000** ha selezionato un'Azienda leader nel settore delle decorazioni:

floreal

FLOREAL s.r.l. è un'Azienda italiana che produce decorazioni edibili per il settore dolciario, in particolare pasticceria, gelateria, negozi specializzati e GDO.

I NOSTRI PRODOTTI

Produciamo principalmente decorazioni a base di zucchero quali fiori e meringhette colati in ghiaccia reale, fiori e decorazioni in pastigliaggio, fiori in cialda, targhette in cioccolato, anche personalizzate e pasta di zucchero. Completano l'offerta nastri giro-torta, candeline e statuine per le cerimonie, coloranti alimentari. Potete richiedere al nostro agente info e catalogo azienda floreal per i prodotti non in pronta consegna.

CIOCCOLATO



ZUCCHERO



CIALDA



CANDELE E NUMERI



COMPLEANNI



FESTIVITA'



MATRIMONI



NASCITE E BATTESIMI



COMUNIONI E CRESIME



Per la linea di Coloranti, **Bakery&Pastry 2000** ha selezionato un'altra Azienda leader nel settore delle decorazioni:



Fondata nel 1984 e situata nel nord Italia, vicino a Crema, **Solchim S.r.l.** è una azienda leader, in Italia ed all'estero, specializzata nella produzione e nel riempimento di bombolette aerosol. Più recente, invece, è la produzione, in uno stabilimento separato, di prodotti speciali in spray per uso alimentare.

TIPOLOGIE DI PRODOTTO:

PASTELLO

Per la decorazione di svariate superfici, particolarmente indicato per il cioccolato e pasta di zucchero.



DISPONIBILE

PERLATO

Colorante alimentare per decorare e colorare cioccolato, zucchero, torte, biscotti, praline etc.



DISPONIBILE

LIQUIDO IDROSOLUBILE

Colorante idrosolubile liquido per colorazioni generiche alimentari, applicazione a pennello, aerografo o per la colorazione di impasti, paste di zucchero.



SOLO SU
RICHIESTA

POLVERE

Idrosolubili, liposolubili, perlato, trovano uso in svariate applicazioni.



SOLO SU
RICHIESTA

VELLY

Burro di cacao spray colorato con effetto vellutato da utilizzare su semifreddi, gelati, mousse, cioccolato e qualsiasi superficie precedentemente raffreddata. Disponibile anche al gusto cacao.



DISPONIBILE

LIQUIDO LIPOSOLUBILE

Coloranti alimentari adatti alla colorazione di masse grasse come il burro di cacao, cioccolato bianco, creme al burro.



DISPONIBILE

GLITTER

Spray alimentare effetto scintillante per decorare, con riflessi di colore luccicanti, torte in pasta di zucchero, cioccolato, biscotti, glasse e dessert in genere.



SOLO SU
RICHIESTA

GEL

Prodotto specifico per la colorazione in massa di pasta da zucchero, panna, crema al burro e crema.



SOLO SU
RICHIESTA

DECORAZIONI: COLORANTI

florealo

Salehini food

CODICE	ARTICOLO		
florealo 43053	Colorante liposolubile Blu azoico	CF. 01	Kg. 0,19
florealo 43054	Colorante liposolubile Giallo azoico	CF. 01	Kg. 0,19
florealo 43055	Colorante liposolubile Rosso azoico	CF. 01	Kg. 0,19
florealo 43056	Colorante liposolubile Verde azoico	CF. 01	Kg. 0,19
 50001	Colorante Oro perlato spray	CF. 01	ml 250
 50002	Colorante Argento perlato spray	CF. 01	ml 250
 50004	Colorante Azzurro pastello spray	CF. 01	ml 250
 50005	Colorante Giallo pastello spray	CF. 01	ml 250
 50006	Colorante Rosa pastello spray	CF. 01	ml 250
 50007	Colorante Rosso pastello spray	CF. 01	ml 250
 50008	Colorante Verde pastello spray	CF. 01	ml 250
 50010	Colorante Arancio pastello spray	CF. 01	ml 250
 50203	Velly Colorante Rosso b. cacao spray	CF. 01	ml 250
 50204	Velly Colorante Arancio b. cacao spray	CF. 01	ml 250
 50205	Velly Colorante Verde b. cacao spray	CF. 01	ml 250
 50206	Velly Colorante Giallo b. cacao spray	CF. 01	ml 250
 50207	Velly Colorante Bruno azo free spray	CF. 01	ml 250
 50208	Velly Colorante Neutro/Bianco azo f. spray	CF. 01	ml 250
florealo 43131	Gommalacca lucidante spray	CF. 01	ml 400

DECORAZIONI: COLORANTI

CODICE	ARTICOLO			
 50209	Velly Colorante con Cacao (30%) Spray	CF. 01	ml 250	-
 50216	Colorante Nero pastello azo free	CF. 01	ml 250	-
floreale 99072	Colore per Aerografo - Celeste azo free	CF. 01	ml 250	su Ordinaz.
floreale 99073	Colore per Aerografo - Giallo azoico	CF. 01	ml 250	su Ordinaz.
floreale 99075	Colore per Aerografo - Rosso azoico	CF. 01	ml 250	su Ordinaz.
floreale 99076	Colore per Aerografo - Rosa azoico	CF. 01	ml 250	su Ordinaz.
floreale 99077	Colore per Aerografo - Verde azoico	CF. 01	ml 250	su Ordinaz.
floreale 99078	Colore per Aerografo - Marrone azoico	CF. 01	ml 250	su Ordinaz.
floreale 99079	Colore per Aerografo - Bianco azo free	CF. 01	ml 250	su Ordinaz.
floreale 99080	Colore per Aerografo - Nero azoico	CF. 01	ml 250	su Ordinaz.

DECORAZIONI: CANDELE E NUMERI

CODICE	ARTICOLO	SIMBOLO	COLORE		
floreale 34834	Fontana interno Oro		ORO	CF. 01	04
floreale 99009	Numeri candela supporto	n° 0	ROSA	CF. 01	25
floreale 99010	Numeri candela supporto	n° 0	CELESTE	CF. 01	25
floreale 99011	Numeri candela supporto	n° 1	ROSA	CF. 01	25
floreale 99012	Numeri candela supporto	n° 1	CELESTE	CF. 01	25

DECORAZIONI: CANDELE E NUMERI

floreal®

CODICE	ARTICOLO	SIMBOLO	COLORE		
floreal® 99013	Numeri candela supporto	n° 2	ROSA	CF. 01	25
floreal® 99014	Numeri candela supporto	n° 2	CELESTE	CF. 01	25
floreal® 99015	Numeri candela supporto	n° 3	ROSA	CF. 01	25
floreal® 99016	Numeri candela supporto	n° 3	CELESTE	CF. 01	25
floreal® 99017	Numeri candela supporto	n° 4	CELESTE	CF. 01	25
floreal® 99018	Numeri candela supporto	n° 4	ROSA	CF. 01	25
floreal® 99019	Numeri candela supporto	n° 5	ROSA	CF. 01	25
floreal® 99020	Numeri candela supporto	n° 5	CELESTE	CF. 01	25
floreal® 99021	Numeri candela supporto	n° 6	CELESTE	CF. 01	25
floreal® 99022	Numeri candela supporto	n° 6	ROSA	CF. 01	25
floreal® 99023	Numeri candela supporto	n° 7	ROSA	CF. 01	25
floreal® 99024	Numeri candela supporto	n° 7	CELESTE	CF. 01	25
floreal® 99025	Numeri candela supporto	n° 8	ROSA	CF. 01	25
floreal® 99026	Numeri candela supporto	n° 8	CELESTE	CF. 01	25
floreal® 99027	Numeri candela supporto	n° 9	ROSA	CF. 01	25
floreal® 99028	Numeri candela supporto	n° 9	CELESTE	CF. 01	25
floreal® 99040	Candela mezzo stelo e supporto		ROSA	CF. 01	12
floreal® 99041	Candela mezzo stelo e supporto		VERDE	CF. 01	12
floreal® 99042	Candela mezzo stelo e supporto		CELESTE	CF. 01	12
floreal® 99049	Candela mezzo stelo e supporto		ROSSO	CF. 01	12



	CODICE	ARTICOLO	COLORE		
	23350	Assortimento fiori	ASSORTITO	CF. 01	68
	23351	Petunia in cialda	ASSORTITA	CF. 01	68
	99086	Rose in cialda con foglie	CELESTE	CF. 01	200
	99087	Rose in cialda con foglie	GIALLLO	CF. 01	200
	99088	Rose in cialda con foglie	ROSSO	CF. 01	200
	99089	Rose in cialda con foglie	BLU	CF. 01	200
	99091	Rose in cialda con foglie	ROSA	CF. 01	200
	99101	Rosa in cialda	ROSSO	CF. 01	100
	99103	Rosa in cialda	BIANCO	CF. 01	100
	99104	Rosa in cialda	ROSA	CF. 01	100
	99105	Rosa in cialda	CELESTE	CF. 01	100
	99107	Farfalle in cialda	ASSORTITE	CF. 01	132
	99112	Foglia media	VERDE	CF. 01	1000
	99114	Rosa cm.5	ASSORTITA	CF. 01	100
	99153	Peonia	ASSORTITA	CF. 01	100



@bakerypastry2000

seguici sulla
nostra pagina facebook
per restare sempre
aggiornato su tutte
le novità del mondo
bakery & pastry

Che cosa sono i macarons:

I Macarons sono dei biscottini a base di meringa tenuti insieme da un insieme di ripieni che ne caratterizzano il sapore. I biscotti da soli, non hanno molto sapore, ma quello che invece i biscotti hanno di particolare, è quella straordinaria consistenza gommosa che li rende sicuramente più gustosi.

I Macarons e i tre tipi di Meringa:

Come sapranno gli intenditori di meringa, ci sono tre tipi di meringa francese, italiana e svizzera, ma la cosa importante da sapere è che i macarons possono essere fatti solo da due tipi di meringa: francese e italiana.

La differenza tra questi due metodi è molto semplice.

La Meringa francese: Si fa senza calore, con lo zucchero a velo mescolato direttamente agli albumi.

La Meringa italiana: Utilizza lo zucchero bollito, versato nel composto come sciroppo.

Qual è l'origine dei Macarons:

Ovviamente l'origine dei macaron è da attribuire al nostro paese e più nello specifico, la comparsa dei primi biscotti simili ai moderni macarons, si registrò per la prima volta, in alcuni monasteri veneziani nel 700.

L'arrivo di queste prelibatezze in territorio francese, lo si deve invece a Caterina dei Medici, che rimasta estasiata, dalla bontà dei piccoli biscotti a base di meringa italiana, molto probabilmente li portò con se in Francia nel XVI secolo, quando sposò Enrico II. Se l'origine quindi è italiana, i francesi hanno senza dubbio il merito di averli perfezionati e averli resi grandi.



CODICE	ARTICOLO			
floreale 24004	Macarons Lampone	CF. 01	55	su Ordinaz.
floreale 24005	Macarons Pistacchio	CF. 01	55	su Ordinaz.
floreale 24006	Macarons Giallo	CF. 01	55	su Ordinaz.
floreale 24008	Macarons Celeste	CF. 01	55	su Ordinaz.
floreale 24009	Macarons Verde acqua	CF. 01	55	su Ordinaz.



DECORAZIONI: ZUCCHERO

floreal

Ambrosio

CODICE	ARTICOLO		
 91829	Codetta di zucchero mista	CF. 01	Kg. 1
 90173	Diavolini fini	CF. 01	Kg. 1
 25406	Cuoricini di Zucchero	CF. 01	Kg. 0,6
 25431	Cristalli di Zucchero oro	CF. 01	Kg. 0,8
 25451	Gelatine Limone	CF. 01	Kg. 0,5
 25624	Assortimento di Zucchero Rosso	CF. 01	Kg. 0,5
 99108	Stelline di Zucchero Bianco	CF. 01	Kg. 0,5
 99109	Cristalli di Zucchero Rubino	CF. 01	Kg. 0,8
 99124	Cuoricini di Zucchero Barattolo	CF. 01	Kg. 0,4
 99127	Stelline di Zucchero assortite	CF. 01	Kg. 0,5
 99137	Meringhette di Zucchero	CF. 01	Kg. 0,35
 99210	Cristalli di Zucchero Smeraldo	CF. 01	Kg. 0,8
 99211	Cristalli di Zucchero Turchese	CF. 01	Kg. 0,8
 99212	Cristalli di Zucchero Rosa	CF. 01	Kg. 0,8
 99213	Cristalli di Zucchero Argento	CF. 01	Kg. 0,8





Farina



Per le nostre farine abbiamo scelto un'eccellenza nel panorama dei migliori produttori Nazionali dell'industria molitoria. **Bakery&Pastry 2000** è un concessionario della rete vendita di:

Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

Molini Lario è sinonimo di eccellenza qualitativa nel mondo della produzione di farine ottenute dalla macinazione e miscelazione di frumento tenero. Eccellenza che nasce dall'utilizzo dei migliori grani provenienti dai mercati nazionali ed esteri, frutto di un rigoroso metodo di selezione, da un processo produttivo che si avvale di tecniche molitorie d'avanguardia ed, infine, da un costante e rigoroso monitoraggio nei suoi laboratori d'analisi dei grani impiegati e delle farine prodotte.



Da tale processo nasce la farina **Molini Lario** che risponde alle variegate esigenze della clientela, garantendo quegli eccellenti standard di costanza qualitativa dal mercato riconosciuti. Esempio di eccellenza e lungimiranza imprenditoriale nell'arte molitoria, **Molini Lario** è nata nel **1919 a Como**.

Oggi siamo fieri di essere una realtà centenaria che ha conquistato un ruolo primario nel mondo della produzione di farine di grano tenero. In un mondo che corre verso il futuro, spesso dimenticando i valori del passato, avere alle spalle una storia lunga ed importante, nata dall'impegno e dall'intelligenza di tre generazioni, è un punto di partenza fondamentale per guardare al domani con ottimismo e con nuova energia.

Il sempre forte riscontro del mercato ha favorito la costante crescita di **Molini Lario**.

I progressivi aggiornamenti della capacità produttiva hanno visto prima la nascita di una seconda unità produttiva in Monza e, successivamente, negli anni 70, il trasferimento delle produzioni in un unico stabilimento ad Alzate Brianza, nel cuore della Brianza, a breve distanza dalle sponde del Lago di Como.

Il nuovo stabilimento **Molini Lario**, favorito da importanti investimenti nei decenni successivi, ha raggiunto un livello di assoluta leadership tecnologica nella lavorazione del grano tenero, con un potenziale di macinazione di **425 t giornaliero**. La puntigliosa attenzione alla qualità delle farine, che ha da sempre accompagnato lo sviluppo della società, rappresenta ancor oggi l'elemento fondamentale del successo di Molini Lario sul mercato. Una gamma di farine fortemente articolata.

Grazie ad una continua ricerca e sperimentazione in laboratorio, sempre alla ricerca di meglio soddisfare le esigenze della qualificata clientela, l'azienda si propone sul mercato con una estesa gamma di farine: da una linea molto articolata di farine per la panificazione a farine specifiche per la pasticceria e pizzeria, fino alla linea di farine Tanta Fibra, caratterizzata da prodotti ad alto contenuto nutrizionale al servizio di una clientela diversificata.

www.molinilario.it

Molini Lario, forte del livello qualitativo della sua produzione di farina, si rivolge all'industria alimentare, rispondendo ai rigorosi standard imposti da marchi di eccellenza a livello internazionale attraverso produzioni dedicate, agli artigiani panificatori, professionisti del mondo della farina, con i quali è in atto un intenso dialogo finalizzato al miglioramento dell'offerta al consumatore finale ed, infine, ai grossisti, che consentono la capillare ed efficiente distribuzione della farina **Molini Lario** su buona parte del territorio Nazionale. Ci rivolgiamo altresì, con prodotti specialistici, ai Mercati Esteri.



L'eccellenza qualitativa delle farine: un punto da sempre irrinunciabile. Tra i valori che hanno caratterizzato la storia di Molini Lario e che ne guidano lo sviluppo è la ricerca senza compromessi della eccellenza qualitativa delle sue farine.

Un livello qualitativo elevato e costante che nasce dalla rigorosa selezione dei grani impiegati, dalla eccellenza di un processo produttivo fatto di scelte tecnologicamente rigorose, da un sistema di stoccaggio atto ad offrire la massima flessibilità operativa e la miglior costanza qualitativa ed, infine, dal puntuale controllo del laboratorio nei vari stadi del processo, che inizia con l'ingresso dei grani e che termina con l'uscita delle farine.



La gamma di Certificazioni acquisite nel tempo da **Molini Lario** riflette un atteggiamento senza compromessi nel rispetto degli standard qualitativi.

Il laboratorio Controllo Qualità è il vero organo garante della eccellenza qualitativa di **Molini Lario**.

Funzione primaria del laboratorio è l'analisi sistematica svolta sia in sede di selezione preventiva delle partite di grano che all'atto del ricevimento dello stesso, così come sulle farine di macinazione e di miscelazione.

Tale analisi prevede puntuali verifiche reologiche (analisi Chopin, analisi farinografiche e curve estensografiche) e chimico fisiche (tenore di glutine, proteine, indice di caduta e ceneri).

Oltre alle analisi di cui sopra il laboratorio procede nell'ambito del medesimo piano di autocontrollo alle verifiche sui residui, al fine di garantire su ogni fronte la propria clientela.

Certificazioni: la nostra politica della qualità

Dal 1996 **Molini Lario** è dotata di un **Sistema di Gestione per la Qualità** indispensabile a garantire ai propri clienti il più elevato standard qualitativo mediante il controllo sistematico dell'intero processo produttivo. Attraverso la Politica della **Qualità Molini Lario** fa proprie le esigenze delle clientela e le trasferisce all'interno dell'organizzazione aziendale per fornire un servizio di massima efficienza.

Mediante l'applicazione dell'**Analisi dei Rischi igienico sanitari** ed il **Controllo dei Punti Critici** (HACCP), Molini Lario mantiene massimo il livello di sicurezza ed affidabilità di prodotti e servizi, con particolare riferimento alla rigorosa selezione dei fornitori di grano.

- Certificato UNI EN ISO 9001:2015
- Certificato Bio
- Documento giustificativo Bio
- Certificato Kosher
- Certificato FSSC 22000
- Certificato UNI EN ISO 22000:2018
- Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

GranDolce

Punto di forza di Molini Lario è la linea di farine sviluppate a favore della pasticceria artigianale. Alla scelta di grani pregiati, idonei all'ottenimento di tali farine per dolci, si associa un processo di macinazione del grano che esalta le caratteristiche di elasticità della farina e di elevata capacità di assorbimento di acqua.


SOLO SU ORDINAZIONE


Molini Lario

FARINA 00 PANETTONE Gran Dolce W 420/50

E' ottenuta dalla miscelazione e lavorazione di grani altamente selezionati ed è particolarmente indicata per la produzione di: panettone, pandoro, colomba, veneziana, focaccia veneta, ed altre specialità di pasticceria a lunga lievitazione.

Questa farina molto elastica e strutturata consente tutte le lavorazioni dei prodotti da ricorrenza con grande sicurezza di risultato. È anche particolarmente indicata per le lavorazioni di paste lievitate che devono resistere ai processi di surgelazione.

Valori reologici: W 420-450 P/L 0.50-0.65

CODICE B&P
10021

CF. 01

Kg. 25

SN

Molini Lario

FARINA 00 FROLLA Gran Dolce W 170/190

E' ottenuta dalla miscelazione e lavorazione di grani altamente selezionati ed è particolarmente indicata per la produzione di: pasta frolla, pasta brisè, biscotteria, pan di spagna, e cake. Questa farina, data la sua particolare ricetta, consente di ottenere pasta frolla con una struttura particolarmente omogenea e conferisce ai prodotti finiti il giusto rapporto tra friabilità e compattezza. Nell'impiego in pan di spagna e cake, rende le montate soffici e i prodotti finiti leggeri ed omogenei.

Valori reologici: W 170/190 P/L 0.45-0.60

CODICE B&P
10501

CF. 01

Kg. 25

SN

Molini Lario

FARINA 00 SFOGLIA Gran Dolce W 300/330

E' ottenuta dalla miscelazione e lavorazione di grani altamente selezionati ed è particolarmente indicata per la produzione di: cannoncini, ventagli, sfogliatelle, salatini e tutte le altre preparazioni di pasta sfoglia. Questa farina, particolarmente morbida, consente di lavorare con grande facilità di laminazione, ottenendo prodotti dalla eccezionale sfogliatura e friabilità, ottimo volume, regolarità e costanza dei risultati. Ideale anche per i prodotti che subiscono il trattamento di surgelazione.

Valori reologici: W 300-330 P/L 0.45-0.55

CODICE B&P
10027

CF. 01

Kg. 25

SN


Molini Lario

FARINA 00 LIEVITATI Gran Dolce W 360/380

E' ottenuta dalla miscelazione e lavorazione di grani altamente selezionati ed è particolarmente indicata per la produzione di: croissant, brioches, krapfen, bomboloni, ed altri dolci lieviti.

Possiede caratteristiche di grande elasticità abbinate ad un ottimo assorbimento e grande stabilità e costanza. Su croissant e prodotti sfogliati i risultati sono eccellenti in termini di leggerezza e sfogliatura. Su tutte le paste lievitate garantisce ottima tenuta di lievitazione, sui prodotti finiti alveolatura regolare, omogenea ed elevato volume. Si presta egregiamente anche a lavorazioni con lievitazione controllata.

Valori reologici: W 360-380 P/L 0.45-0.60

CODICE B&P
10502

CF. 01

Kg. 25

SN

Molini Lario

FARINA 00 PREGIATA W 350/380

Farina ideale per la realizzazione di Croissant e grandi lieviti di ricorrenza quali panettone, pandoro e colomba.

Grazie alla miscela perfettamente bilanciata, 00 PREGIATA si distingue per la sua capacità di trattenere il grasso nell'impasto a favore di una sfoglia fragrante e di un'alveolatura omogenea e voluminosa. Questa farina risulta ideale sia per la produzione di Croissant in diretta che sia per quelli che prevedono una fase di abbattimento a temperature di surgelazione.

Valori reologici: W 350-380

CODICE B&P
10028

CF. 01

Kg. 25

SN

Molini Lario

FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE TOP

Ideale per prodotti lieviti di pasticceria e da ricorrenza. Senza aggiunta di glutine vitale di frumento tenero.

Valori reologici: W 380/420

CODICE B&P
10017

CF. 01

Kg. 25

SN

FARINA GENERICA

Molini Lario

La completa ed articolata gamma di farine, rappresenta l'offerta di base che qualifica Molini Lario e la sua riconosciuta eccellenza di prodotto. Il pregio di tali farine sta nell'essere sviluppate in modo mirato per consentire il miglior risultato nelle molteplici applicazioni da forno, siano esse ottenute mediante impasti diretti che indiretti, attraverso la ottimale miscelazione di grani di diversa varietà, provenienza e dalle diverse caratteristiche reologiche. Per impasti diretti e con Biga per la produzione di pani caserecci tipo toscano, umbro e bozza, dolci in generale, pizza.



Molini Lario FARINA 00 D

Valori reologici 00 D: W 190/210



Molini Lario FARINA 00 BISCOTTO

Valori reologici 00 D: W 120/140



Molini Lario FARINA 00 FIORE

Valori reologici 00 FIORE: W 420/450

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

CODICE B&P
10012



CF. 01



Kg. 25



SN

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

CODICE B&P
10018



CF. 01



Kg. 25



SN

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

CODICE B&P
40136



CF. 01



Kg. 25



SN



Molini Lario FARINA 00 EXS

Valori reologici 00 EXS: W 270/300



Molini Lario FARINA 00 SUPER P

Valori reologici 00 SUPER P: W 330/360



SOLO SU ORDINAZIONE

Molini Lario FARINA BIO

Valori reologici: W 210/250

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

CODICE B&P
10013



CF. 01



Kg. 25



SN

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

CODICE B&P
10029



CF. 01



Kg. 25



SN

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

CODICE B&P
10009



CF. 01



Kg. 25



SN



Frutta Secca e pralinata



Per la linea Frutta secca e pralinata, **Bakery&Pastry 2000** ha selezionato un'altra Azienda leader nel settore:

Sul mercato da tre generazioni



La DISANO Srl, nasce per volere di Francesco Di Sano alla terza generazione nella lavorazione e commercializzazione del pistacchio sia a marchio proprio che per conto terzi. Oggi è una realtà ben consolidata nel settore di riferimento, portando tuttavia con sé i valori tradizionali di un tempo, che ben si legano alla continua ricerca di innovazione e sviluppo. Instauriamo stretti rapporti con i fornitori operanti in diverse parti del mondo (Italia, California, Argentina, Grecia, Spagna, Turchia etc.), garantendo un'elevata qualità del prodotto stesso, grazie alla costante ricerca di individuare i migliori mercati di approvvigionamento. Le esigenze del cliente sono le nostre priorità arrivando così ad offrire un servizio individuale e personale, che ben si lega con il nostro pensiero: essere al servizio del cliente.

Frutta secca e pralinata



FRUTTA SECCA E PRALINATA

CODICE	ARTICOLO			
 10006	Granella di Nocciola mm. 2/4	CF. 01	Kg. 1	-
 10015	Latte di Cocco disidratato	CF. 01	Kg. 1	su Ordinaz.
 10030	Uvetta sultanina turca n°10	CF. 01	Kg. 10	-
 10031	Uvetta sultanina turca n°11	CF. 01	Kg. 12,5	-
 10033	Farina di Mandorle 100% dolci - Italia	CF. 01	Kg. 5	-
 10034	Albicocche disidratate top - Turchia	CF. 01	Kg. 5	-
 10040	Noci Sorrento sg. - tipo B	CF. 01	Kg. 1	-
 10051	Noci Europa - tipo A	CF. 01	Kg. 1	-
 10052	Noci Europa sg. - tipo B	CF. 01	Kg. 1	-
 10060	Mandorle pelate 36/38 - Nazionali	CF. 01	Kg. 5	-
 10062	Mandorle pelate 36/38 - Spagna	CF. 01	Kg. 1	-
 10064	Mandorle pelate amare	CF. 01	Kg. 1	-
 10065	Mandorle Sgusciate 34/36 - Spagna	CF. 01	Kg. 5	-
 10067	Mandorle Pelate 27/30 - California	CF. 01	Kg. 5	-
 10069	Farina di Mandorle dolci pelate	CF. 01	Kg. 5	-
 10070	Farina di Nocciole tostate	CF. 01	Kg. 1	su Ordinaz.
 10071	Farina di Mandorle dolci pelate	CF. 01	Kg. 1	-

FRUTTA SECCA E PRALINATA

	CODICE	ARTICOLO			
	10072	Granella di Mandorla pelata mm. 2/4	CF. 01	Kg. 1	-
	10091	Pinoli mediterranei - 1° scelta	CF. 01	Kg. 1	-
	12206	Uva Australiana Vintage	CF. 01	Kg. 14	-
	40128	Pistacchio sgusciato - 1° scelta	CF. 01	Kg. 1	-
	70155	Farina di Cocco Rapè 60%	CF. 01	Kg. 1	-
	90093	Mandorle sgusciate 34/36 - Spagna	CF. 01	Kg. 1	-
	90102	Mandorle affettate	CF. 01	Kg. 1	-
	90106	Nocciole intere crude - Italia - 13/15	CF. 01	Kg. 1	-
	90107	Nocciole tostate - 13/15 intere	CF. 01	Kg. 1	-
	90108	Granella di arachidi mm. 2/4	CF. 01	Kg. 1	-
	90112	Uva sultanina Turca n°10	CF. 01	Kg. 1	-
	91599	Granella di Pistacchio mm. 2/4	CF. 01	Kg. 1	-
	91600	Granella di Pistacchio mm. 4/8	CF. 01	Kg. 1	-
	10073	Granella di Nocciola Pralinata mm. 3/5	CF. 01	Kg. 1	su Ordinaz.
	10074	Granella di pistacchio pralinato mm. 3/5	CF. 01	Kg. 1	su Ordinaz.
	10075	Granella di mandorla pralinata mm. 3/5	CF. 01	Kg. 1	su Ordinaz.
	10076	Granella di arachidi pralinate mm. 3/5	CF. 01	Kg. 1	su Ordinaz.





La Frutta candita

Per questa linea di prodotti, **Bakery&Pastry 2000** ha selezionato un'Azienda leader nel settore della frutta candita:



I **frutti canditi** sono delle dolcezze che possono essere utilizzate per farcire il **Panettone** o mangiati nel periodo di Natale, ad esempio, sotto forma di scorzette candite e ricoperte di cioccolato al latte o fondente.

La canditura della frutta consiste nella sua prolungata e ripetuta immersione in una soluzione di zucchero resa sempre più satura con il riscaldamento. Un tempo, presso gli arabi non solo si candivano frutta in genere, agrumi o fiori, ma anche finocchio o semi di anice. Sembra che il termine candito deriva da "qandi", termine arabo che indica il succo di canna da zucchero concentrato. La canditura della frutta permette ai frutti stessi o agli agrumi sottoposti alla canditura di conservarsi veramente per lungo tempo.



Processi di lavorazione

CANDITURA ALLA FRANCESE - Consiste nel deporre la frutta in un candissoire e versarvi dello sciroppo bollente fino a completa copertura. La frutta va lasciata nello sciroppo, mantenuto a una temperatura costante di 65°C, fino al raggiungimento di 70°/72° Brix.

CANDITURA ALL'ITALIANA - Al contrario della precedente, la canditura all'italiana prevede l'utilizzo di candissoire muniti di rubinetto. Quest'ultimo permette di spinare lo sciroppo giornalmente per poterlo riportare ad ebollizione, aumentando così la concentrazione zuccherina di circa 3°/4°Brix al giorno. Il frutto sarà quindi separato dallo sciroppo, per l'ebollizione di quest'ultimo, poi di nuovo ricoperto con il liquido bollente, fino al raggiungimento di 70°/72° Brix.

SEMI CANDITURA - La frutta semi candita è ottenuta attraverso un processo di infusione a freddo in sciroppo zuccherino che mantiene del tutto inalterate le caratteristiche organolettiche della frutta. Oltre a conservare un aspetto naturale e fresco, la morbidezza persiste anche dopo il congelamento, rendendo la frutta semi candita ideale per l'utilizzo nei prodotti di gelateria e negli impasti.



CODICE	ARTICOLO			
 12038	Arancio a Tondini	CF. 01	Kg. 0,9	-
 90233	Arancio a Tondini	CF. 01	Kg. 0,9	-
 30107	Amarene int. Sgocciolate candite 18/20	CF. 01	Kg. 5	-
 90248	Ciliegie rosse 18-20	CF. 01	Kg. 0,9	-
 91834	Ciliegie rosse 18-20	CF. 01	Kg. 5	-
 12037	Ciliegie verdi	CF. 01	Kg. 0,9	-
 91837	Ciliegie verdi 18-20	CF. 01	Kg. 5	-
 90257	Cedro diamante a coppe	CF. 01	Kg. 0,9	-
 90253	Cubetti di arancio 6x6	CF. 01	Kg. 0,9	-
 90244	Cubetti arancio 6X6	CF. 01	Kg. 5	-
 90215	Cubetti da arancio naturale 10x10	CF. 01	Kg. 5	-
 91865	Cubetti di albicocca 10x10	CF. 01	Kg. 5	su Ordinaz.
 90246	Cubetti cedro 9X9	CF. 01	Kg. 0,9	-
 90218	Cubetti Cedro 9x9	CF. 01	Kg. 5	-
 90216	Cubetti macedonia	CF. 01	Kg. 0,9	-
 12035	Cubetti di Macedonia	CF. 01	Kg. 5	-
 90254	Cubetti misti 6x6	CF. 01	Kg. 5	-
 90239	Cubetti Misti canditi 6X6	CF. 01	Kg. 5	-



FRUTTA SECCA E PRALINATA

Ambrosio

IPSA
Esclusiva in Italia per l'Europa

CODICE	ARTICOLO			
Ambrosio 90258	Cubetti Limone 10x10	CF. 01	Kg. 5	su Ordinaz.
Ambrosio 91845	Crema di marroni	CF. 01	Kg. 3	su Ordinaz.
Ambrosio 90256	Frutta mista intera	CF. 01	Kg. 0,9	-
Ambrosio 12039	Frutta mista intera	CF. 01	Kg. 5	-
Ambrosio 90262	Filetti di arancia 6x60	CF. 01	Kg. 0,9	-
Ambrosio 90232	Filetti di arancia 6x60	CF. 01	Kg. 5	-
Ambrosio 90261	Marroni rottame	CF. 01	Kg. 3,5	su Ordinaz.
Ambrosio 90250	Pasta scorzone di arancio	CF. 01	Kg. 5	su Ordinaz.
Ambrosio 90251	Pasta scorzone di limone	CF. 01	Kg. 5	su Ordinaz.
Ambrosio 91860	Frutti di bosco semicandita	CF. 01	Kg. 4	-
Ambrosio 91866	Pera semicandita 10x10	CF. 01	Kg. 5	-
Ambrosio 91867	Fragola semicandita	CF. 01	Kg. 4	-
IPSA 30106	Amarene intere 18/20 in sciroppo	CF. 01	Kg. 5	-
Ambrosio 90015	Ananas in sciroppo 50/60 fette	CF. 01	Kg. 3	-
Ambrosio 90017	Ananas 8 fette in sciroppo	CF. 01	Kg. 0,82	-
Ambrosio 90019	Pesche in sciroppo	CF. 01	Kg. 3	-
Ambrosio 90020	Pesche in sciroppo	CF. 01	Kg. 0,85	-





SINCE 1936



www.bakerypastry.it



Composte,
Confettura, Passate.



FRUTTA: COMPOSTE



Farciture ad alto contenuto di frutta a pezzi. Resistenti alla cottura al forno (220°) ed alla surgelazione.



FARCIPLUS MELA CUBETTI

Ottimo per la farcitura di croissants, crostate, torte, semi-freddi e mousse.

CARATTERISTICHE

Ricche di frutta intera o in pezzi di qualità elevata e costante. Basso contenuto di zuccheri. Aroma e gusto tipici della frutta fresca. Resiste alla cottura e alla surgelazione.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 300 gg.

CODICE B&P

70136



CF. 01



Kg. 3



SN



FARCIPLUS FRAGOLINA

Ottimo per la farcitura di croissants, crostate, torte, semi-freddi e mousse.

CARATTERISTICHE

Ricche di frutta intera o in pezzi di qualità elevata e costante. Basso contenuto di zuccheri. Aroma e gusto tipici della frutta fresca. Resiste alla cottura e alla surgelazione.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 300 gg.

CODICE B&P

70137



CF. 01



Kg. 3



SN



FARCIPLUS FRUTTI DI BOSCO 70%

Ottimo per la farcitura di croissants, crostate, torte, semi-freddi e mousse.

CARATTERISTICHE

Ricche di frutta intera o in pezzi di qualità elevata e costante. Basso contenuto di zuccheri. Aroma e gusto tipici della frutta fresca. Resiste alla cottura e alla surgelazione.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 300 gg.

CODICE B&P

75015



CF. 01



Kg. 3



SN



FARCIPLUS PERA 90%

Ottimo per la farcitura di croissants, crostate, torte, semi-freddi e mousse.

CARATTERISTICHE

Ricche di frutta intera o in pezzi di qualità elevata e costante. Basso contenuto di zuccheri. Aroma e gusto tipici della frutta fresca. Resiste alla cottura e alla surgelazione.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 300 gg.

CODICE B&P

75016



CF. 01



Kg. 3



SN



FRUTTA: CONFETTURE



Preparati e Confetture di frutta. Ottime per la farcitura di croissants, crostate e torte da forno.

CARATTERISTICHE:

Gusto ricco. Resistenti al forno fino a 220°C. Resistenti alla surgelazione. Senza sineresi: non rilasciano liquido e non bagnano la superficie del dolce.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.



	CODICE	ARTICOLO			
 	75100	Cuor di frutta Susina frutta 90%	CF. 01	Kg. 6	SN
 	75102	Cuor di frutta Amarene 90% frutta	CF. 01	Kg. 6	SN
 	75103	Cuor di frutta Visciola 90% frutta	CF. 01	Kg. 6	SN
 	75104	Cuor di frutta Albicocca 60%	CF. 01	Kg. 6	SN
 	75106	Cuor di frutta Ciliegia frutta 35%	CF. 01	Kg. 6	SN
 	75108	Cuor di frutta Albicocca frutta 35%	CF. 01	Kg. 6	SN
 	75109	Cuor di frutta Fragole frutta 60%	CF. 01	Kg. 6	SN
 	75110	Cuor di frutta Mora 60%	CF. 01	Kg. 6	SN
 	75111	Cuor di frutta Cotogna 60%	CF. 01	Kg. 6	SN
 	76013	Frutti del maestro Visciola 45%	CF. 01	Kg. 15	SN
 	76014	Frutti del maestro Albicocca 45%	CF. 01	Kg. 15	SN
 	76015	Cuor di frutta Visciola 90%	CF. 01	Kg. 15	SN
 	76021	Frutti del maestro Arancia 45%	CF. 01	Kg. 6	SN



LA FRUTTA

FRUTTA: CONFETTURE



	CODICE	ARTICOLO			
	75206	Frutti di Bosco	CF. 01	Kg. 6	SN
	75210	Confettura d'Arancia	CF. 01	Kg. 6	SN
	75221	Visciolata extra	CF. 01	Kg. 6	SN
	75222	Preparato di Visciola	CF. 01	Kg. 6	SN
	75224	Prunellata extra	CF. 01	Kg. 6	SN
	75226	Limone	CF. 01	Kg. 6	SN
	75227	Albicocca extra	CF. 01	Kg. 6	SN
	75230	Mora extra	CF. 01	Kg. 6	SN
	75233	Mirtillo nero	CF. 01	Kg. 6	SN
	75240	Fico	CF. 01	Kg. 6	SN
	75241	Ciliegia	CF. 01	Kg. 6	SN
	75250	Passata di Albicocca	CF. 01	Kg. 12,5	SN
	75251	Confi Fragole	CF. 01	Kg. 6	SN
	75252	Confi Arance	CF. 01	Kg. 6	SN

FRUTTA: PASSATE INDUSTRIA

		CODICE	ARTICOLO				
		75003	Passata Albicocca	CF. 01	Kg. 25	SN	su Ordinaz.
		75004	Passata Ciliegia	CF. 01	Kg. 25	SN	su Ordinaz.
		75005	Passata + Frutti Rossi	CF. 01	Kg. 25	SN	su Ordinaz.
		75008	Passata + Frutti di Bosco	CF. 01	Kg. 25	SN	su Ordinaz.
		75025	Passata di Susine	CF. 01	Kg. 25	SN	su Ordinaz.
		75011	Passata di Fragola	CF. 01	Kg. 25	SN	su Ordinaz.

FRUTTA: PASSATE MAESTRO

		CODICE	ARTICOLO				
		75001	Passata Maestro Albicocca	CF. 01	Kg. 15	SN	-
		75009	Passata Maestro Ciliegia	CF. 01	Kg. 15	SN	-
		75006	Passata Maestro + Frutti Rossi	CF. 01	Kg. 15	SN	su Ordinaz.
		75010	Passata Maestro Fragola	CF. 01	Kg. 15	SN	su Ordinaz.
		75007	Passata Maestro Frutti di Bosco	CF. 01	Kg. 15	SN	su Ordinaz.
		75002	Passata Maestro di Susine	CF. 01	Kg. 15	SN	su Ordinaz.
		75024	Passata Maestro More	CF. 01	Kg. 15	SN	su Ordinaz.
		75021	Passata Maestro Mirtillo	CF. 01	Kg. 15	SN	su Ordinaz.
		75022	Passata Maestro Limone	CF. 01	Kg. 15	SN	su Ordinaz.



Frutta Surgelata

Per la nostra frutta surgelataci siamo affidati
a dei grandi specialisti del settore, affidandoci alla



Il partner ideale nella distribuzione di frutta surgelata per l'industria di trasformazione, la gelateria e la pasticceria professionale.

Dal 1970 siamo fornitori dei più importanti produttori di confettura, yogurt e succhi in Europa. Nel tempo abbiamo evoluto le produzioni di frutta surgelata, integrando la ricerca delle varietà di fragole brevettate per specifici utilizzi e destinate a gelaterie artigianali o industrie alimentari.

Nella sede di Tresignana (FE) gestiamo con personale qualificato la commercializzazione di oltre 15.000 ton-s/annuali per l'esportazione in tutto il mondo e lo stoccaggio, utilizzando tecnologie innovative certificate BRC/IFS. Il Gruppo Mazzoni collabora da decenni con le principali aziende di trasformazione/distribuzione di ortofrutta surgelata. Uno staff tecnico qualificato, aiutato da tecnici specializzati, gestisce e controlla le produzioni di frutti di bosco nelle zone più vocate del pianeta. I prodotti vengono raccolti al giusto stato di maturazione, selezionati accuratamente e surgelati per mantenerne intatte le caratteristiche organolettiche.



FRUTTA INTERA

	CODICE	ARTICOLO				
 	90272	Fragola extracalibrata Camarosa	CF. 01	Kg. 2,5	SN	VEGANO
 	90305	Fragoline di bosco	CF. 02	Kg. 2,5	SN	VEGANO
 	10002	Lamponi interi surgelati	CF. 01	Kg. 2,5	SN	VEGANO
 	90273	Melone a fette	CF. 01	Kg. 5	SN	VEGANO
 	90271	Misto di bosco 4 frutti	CF. 01	Kg. 2,5	SN	VEGANO
 	10004	Mora bosco selvatica	CF. 01	Kg. 2,5	SN	VEGANO
 	90277	Succo di limone	CF. 01	Kg. 0,5	SN	VEGANO

FRUTTA PUREA

	CODICE	ARTICOLO				
 	90281	Purea di Ananas	CF. 01	Kg. 1	SN	VEGANO
 	90282	Purea di cocco	CF. 01	Kg. 1	SN	VEGANO
 	90276	Purea di Fragola	CF. 01	Kg. 1	SN	VEGANO
 	10007	Purea Frutti di Bosco	CF. 01	Kg. 1	SN	VEGANO
 	10016	Purea di Lampone	CF. 01	Kg. 1	SN	VEGANO
 	10001	Purea di Mango Alfonso	CF. 01	Kg. 1	SN	VEGANO
 	90283	Purea di mora	CF. 01	Kg. 1	SN	VEGANO
 	10020	Purea Passion Fruit	CF. 01	Kg. 1	SN	VEGANO





Gelatine e Glasse a specchio



Per questa linea di prodotti, **Bakery&Pastry 2000** ha selezionato
le migliori aziende nel settore delle gelatine e glasse a specchio:

Ambrosio

ITALGELATINE

IPSA

Excellence in Gelato and Pastry



Ambrosio

ITALGELATINE

IPSA

Excellence in Gelato and Pastry



GELATINE



ITALGELATINE



	CODICE	ARTICOLO			
	76002	Novagel - Gelatina Neutra	CF. 01	Kg. 15	SN
	76003	Novagel - Gelatina di Albicocca	CF. 01	Kg. 15	SN
	76004	Coldgel - Gelatina Neutra	CF. 01	Kg. 6	SN
	91824	Piping Jelly Neutro	CF. 01	Kg. 1,3	SN
	91825	Piping Jelly Rosso	CF. 01	Kg. 1,3	SN
	91826	Piping Jelly Verde	CF. 01	Kg. 1,3	SN
	91839	Piping Jelly Rosa	CF. 01	Kg. 1,3	SN
	91840	Piping Jelly Celeste	CF. 01	Kg. 1,3	SN
	99470	Piping Jelly Bruno	CF. 01	Kg. 1,3	SN

GLASSE A SPECCHIO



	CODICE	ARTICOLO			
	90279	Coverglass Pistacchio	CF. 01	Kg. 3	SN
	90280	Miroglass Cioccolato	CF. 01	Kg. 3	SN
	90680	Coverglass Caramello	CF. 01	Kg. 3	SN
	90803	Coverglass Arancia	CF. 01	Kg. 3	SN
	90972	Coverglass Fragola	CF. 01	Kg. 3	SN
	91902	Coverglass Bianca	CF. 01	Kg. 3	SN
	99446	Coverglass Amarena	CF. 01	Kg. 3	SN
	99504	Coverglass Frutti di Bosco	CF. 01	Kg. 3	SN
	99506	Coverglass Limone	CF. 01	Kg. 3	SN
	99509	Coverglass al Cioccolato	CF. 01	Kg. 3	SN





Ingredienti, Condimenti
e Ausiliari tecnologici



INGREDIENTI E AUSILIARI TECNOLOGICI



CODICE ARTICOLO



40121 **Bicarbonato di ammonio**

CF. 01 Kg. 1 SN



40119 **Bicarbonato di sodio**

CF. 01 Kg. 1 SN



15306 **Cannella Macinata**

CF. 01 Kg. 1 SN



40122 **Cremore di tartaro**

CF. 01 Kg. 1 SN



40043 **Emulwip montante gel multiuso**

CF. 01 Kg. 5 SN



90129 **Grano Cotto per Pastiera**

CF. 01 Kg. 0,56 SN



40143 **Latte in polvere scremato spray**

CF. 01 Kg. 1,5 SN



40144 **Latte in polvere scremato**

CF. 01 Kg. 1 SN



40145 **Latte scremato spray Mamomilk**

CF. 01 Kg. 1 SN



40146 **Latte in polvere intero**

CF. 01 Kg. 1 SN



91441 **Lievito baking - Mullmix**

CF. 01 Kg. 5 SN



40101 **Lievito-Tenax (baking) x dolci**

CF. 01 Kg. 5 SN



INGREDIENTI E AUSILIARI TECNOLOGICI



CODICE ARTICOLO



00038 **Lievito Madre Leven Lievitati**

CF. 01

Kg. 1

SN

-



40103 **Lievito Pane delle Fate (bustine)**

CF. 01

g. 15

SN

100



40104 **Lievito Pane delle Fate**

CF. 01

Kg. 1

SN

-



91256 **Miele Millefiori**

CF. 01

Kg. 5

SN

-



20009 **MC1 per Paste lievitate**

CF. 01

Kg. 10

SN

-



40161 **Ostie alimentari dischi ø 6 cm.**

CF. 01

PZ 250

SN

-



15311 **Semi di Anice**

CF. 01

Kg. 1

SN

-



50211 **Staccante spray**

CF. 01

ml. 500

SN

-



50300 **Strutto Top Quality**

CF. 01

Kg. 25

SN

-



50410 **Strutto Top Quality**

CF. 01

Kg. 10

SN

-



50423 **Strutto Top Quality**

CF. 01

Kg. 23

SN

-



20009 **T-ice per lieviti surgelati**

CF. 01

Kg. 10

SN

-



00055 **Secur Extra Froid**

CF. 01

Kg. 10

SN

-



Margarina e Melange al Burro

Per questa importante famiglia di prodotti ci siamo affidati alla competenza ed esperienza della



Excellence in Gelato and Pastry



Tutta la margarina prodotta da **IPSA SpA** è studiata per essere applicata nell'ambito della produzione dolciaria nei diversi campi e utilizzi, dalla Biscotteria (cake) alle Creme, Impasti lievitati, Sfoglia e Croissant e non contiene OGM né acidi grassi trans. L'alta qualità dei grassi, nei moderni processi di produzione e di controllo della qualità garantiscono una lunga stabilità del prodotto finito.

Le linee dedicate dei prodotti sono principalmente due, e trovano il loro impiego a soddisfazione di ogni tipo di esigenza sia nella produzione dolciaria industriale che in quella artigianale.

Klass, Europe, Roma consigliate in particolare ai grandi laboratori artigianali e all'industria



Trend e Halta consigliate per i più esigenti nel campo artigianale, anche nella versione melange al burro al 15% e 30%



Conservare a +16/+20°C • Shelf Life: 365 gg.

MARGARINA

EUROPE

Margarina vegetale

APPLICAZIONI: Paste battute, Frolla/Cake, Sfoglia/Croissant.

CARATTERISTICHE: Alta qualità dei grassi, per una lunga stabilità del prodotto finito. Shelf-life 12 mesi: unici nel mercato! Non contiene O.G.M. né acidi grassi trans. Anche formato pretagliata e plt box per laboratori/industrie.

KLASS

Margarina vegetale spalmabile

APPLICAZIONI: Paste battute, Frolla/Cake, Sfoglia/Croissant.

CARATTERISTICHE: Alta qualità dei grassi, per una lunga stabilità del prodotto finito. Shelf-life 12 mesi: unici nel mercato! Non contiene OGM né acidi grassi trans. Anche formato pretagliata e plt box per laboratori/industrie.

PLAN

Margarina vegetale

APPLICAZIONI: Crema/Cake, Sfoglia/Croissant.

CARATTERISTICHE: Insuperabile nella lavorazione di paste sfoglie e danesi. Non contiene OGM né acidi grassi trans. Alta qualità dei grassi, per una lunga stabilità del prodotto finito.

HALTA

Margarina vegetale

APPLICAZIONI: HALTA CREAM per impasti tipo Crema HALTA SFOGLIA per Sfoglia HALTA CROISSANT per Croissant

CARATTERISTICHE: Alta plasticità. Alta qualità dei grassi, per una lunga stabilità del prodotto finito. Non contiene O.G.M. né acidi grassi trans (da idrogenazione).

HALTA SPALMABILE

Margarina vegetale spalmabile

APPLICAZIONI: Creme al burro alleggerite, paste battute RISTORAZIONE: Condimenti, salse

CARATTERISTICHE: Cremosa e digeribile. Non contiene OGM. Non contiene acidi grassi trans. Alta qualità dei grassi, per una lunga stabilità del prodotto finito.

TREND PREMIUM

Margarina vegetale

APPLICAZIONI: Per impasti tipo Crema | Sfoglia | Croissant

CARATTERISTICHE: Alta plasticità. Alta qualità dei grassi, per una lunga stabilità del prodotto finito. Non contiene O.G.M. né acidi grassi trans (da idrogenazione).

CONSERVARE A +16°/+20°

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE	ARTICOLO			
 80007	Margarina Europe sfoglia piatta	CF. 05	Kg. 2	SN
 80101	Maragarina Europe crema-cake panetto	CF. 04	Kg. 2,5	SN
 80000	Margarina Klass crema-cake panetto	CF. 04	Kg. 2,5	SN
 80001	Margarina Klass sfoglia in panetto	CF. 04	Kg. 2,5	SN
 80011	Margarina Klass sfoglia-croissant piatta	CF. 05	Kg. 2	SN
 80114	Margarina Roma sfoglia croissant piatta	CF. 05	Kg. 2	SN
 80009	Margarina Trend Premium sfoglia croissant piatta	CF. 05	Kg. 2	SN
 80010	Margarina Trend Premium crema cake panetto	CF. 04	Kg. 2,5	SN
 80008	Trend oro sf/croissant piatta 4% burro	CF. 05	Kg. 2	SN
 80002	Margarina Halta spalmabile	CF. 01	Kg. 10	SN
 80003	Margarina Halta crema cake panetto	CF. 10	Kg. 1	SN
 80004	Margarina Halta croissant piatta	CF. 05	Kg. 2	SN
 80005	Margarina Halta sfoglia piatta	CF. 05	Kg. 2	SN



L'unica Melange con 12 Mesi di Shelf Life. Altissima qualità e un'ottima plasticità.



MELANGE DIAMANTA CRE-CAKE 30%

APPLICAZIONI

Per frolla, cake, sfoglia e croissant.

Alta plasticità con il 30% di burro fresco. Alta qualità dei grassi, per una lunga stabilità del prodotto finito.

Non contiene O.G.M. né acidi grassi trans.

CONSERVARE A +16/+20°C

SHELF LIFE: 365 gg. - UNICA NEL MERCATO!

CODICE B&P

80102



CF. 04



Kg. 2,5



SN

MELANGE DIAMANTA SFOGLIA-CROISSANT 30%

APPLICAZIONI

Per frolla, cake, sfoglia e croissant.

Alta plasticità con il 30% di burro fresco. Alta qualità dei grassi, per una lunga stabilità del prodotto finito.

Non contiene O.G.M. né acidi grassi trans.

CONSERVARE A +16/+20°C

SHELF LIFE: 365 gg. - UNICA NEL MERCATO!

CODICE B&P

80120



CF. 05



Kg. 2



SN



MELANGE HALTA CREMA-CAKE BURRO 15%

APPLICAZIONI

Per frolla, cake, sfoglia e croissant.

Alta plasticità con il 15% di burro fresco. Alta qualità dei grassi, per una lunga stabilità del prodotto finito.

Non contiene O.G.M. né acidi grassi trans.

CONSERVARE A +16/+20°C

SHELF LIFE: 365 gg. - UNICA NEL MERCATO!

CODICE B&P

80121



CF. 04



Kg. 2,5



SN

MELANGE HALTA SFOGLIA-CROISSANT 15%

APPLICAZIONI

Per frolla, cake, sfoglia e croissant.

Alta plasticità con il 15% di burro fresco. Alta qualità dei grassi, per una lunga stabilità del prodotto finito.

Non contiene O.G.M. né acidi grassi trans.

CONSERVARE A +16/+20°C

SHELF LIFE: 365 gg. - UNICA NEL MERCATO!

CODICE B&P

80122



CF. 05



Kg. 2



SN





Ovoprodotti & Uova Fresche

OVOPRODOTTI



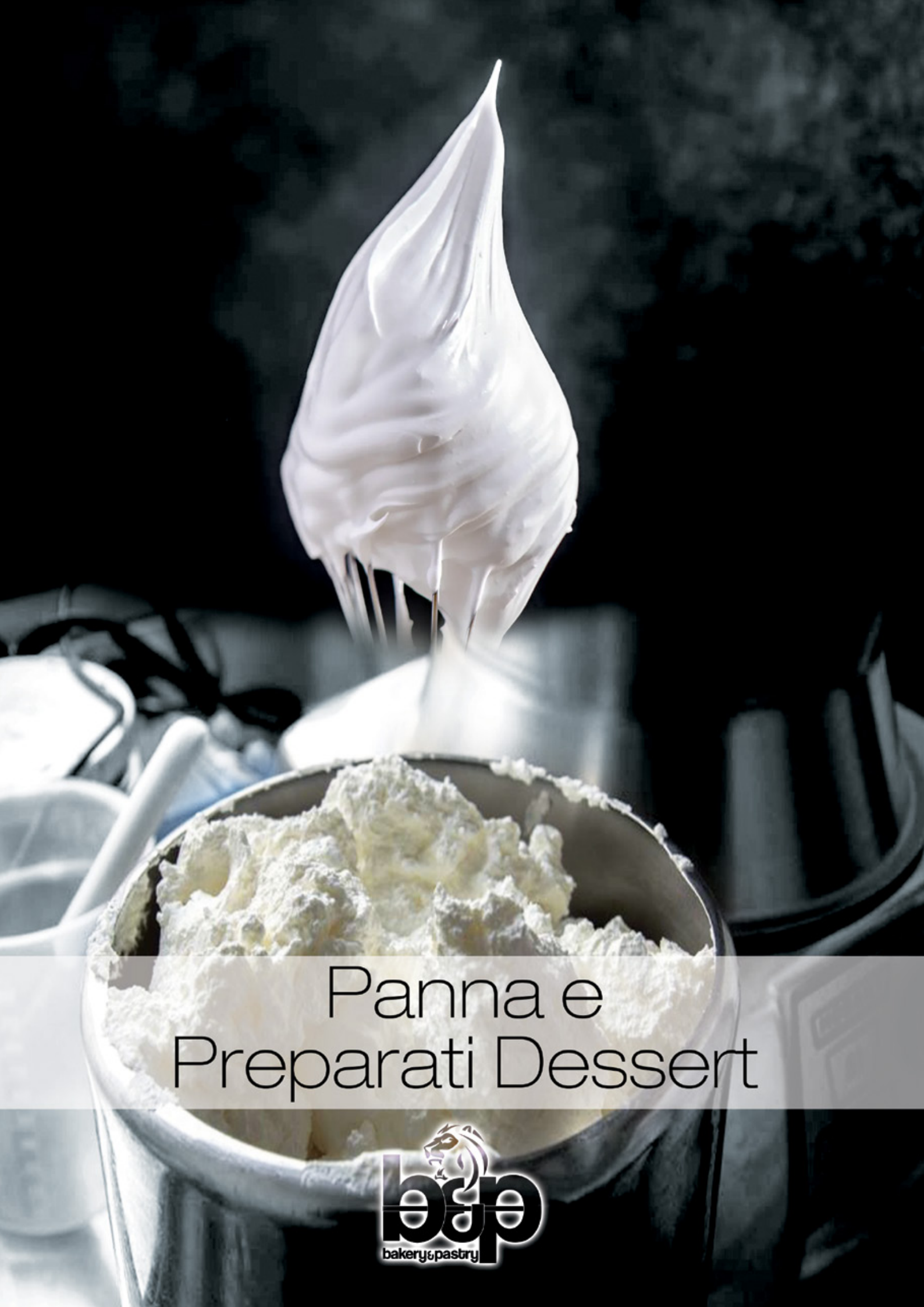
		CODICE	ARTICOLO				
		70378	Tuorlo Fresco SuperGiallo allevato a terra	CF. 01	Kg. 1	SN	Su Ordinaz.
		70380	Albume Brik	CF. 01	Kg. 1	SN	-
		70383	Tuorlo Fresco Giallo a Gabbia	CF. 01	Kg. 1	SN	-
		70384	Misto Uova Pasta Gialla Brik	CF. 01	Kg. 1	SN	-
		70425	Misto Spray	CF. 01	Kg. 0,3	SN	-



UOVA FRESCHE



		CODICE	ARTICOLO				
		70381	Uova Fresche	CF. 01	180	SN	-
		70382	Uova Fresche Pasta Gialla	CF. 01	180	SN	-
		70426	Uova Grandi Sfuse	CF. 01	90	SN	Su Ordinaz.



Panna e Preparati Dessert



Cos'è la panna?

E' un prodotto derivato dal latte ed è ottenuta separando il grasso del latte dal resto dei nutrienti. Vi è mai capitato di aprire una bottiglia di latte fresco e notare una patina densa sotto la chiusura? Ecco, quella è già praticamente quasi panna.

Ne esistono, però, diversi tipi che, in base al loro quantitativo di grassi ed al trattamento termico a cui vengono sottoposte, hanno caratteristiche differenti e vengono impiegate per preparazioni diverse.

In base alla percentuale di grasso abbiamo le seguenti tipologie di panna professionale di origine "animale":

- Panna con **massimo il 20%** di materia grassa: ossia la panna da cucina usata per le preparazioni salate;
- Panna con **30-34%** di materia grassa: sono leggere ed utilizzabili per diversi scopi, anche se non hanno caratteristiche tecniche particolari;
- Panna con **35%** di materia grassa: sono la maggior parte delle panne professionali, usati in pasticceria, cucina e gelateria. Sono ideali per gelati, semifreddi, ma anche mousse e farciture. Per le loro caratteristiche tecniche vengono usate per alleggerire le strutture dei dolci in pasticceria;
- Panna al **38%** di materia grassa: sono usate in prevalenza in pasticceria, adatte per decorazioni e rifiniture, ma sono utilizzate anche per semifreddi e pasticceria mignon. Le loro caratteristiche tecnologiche le rende ideali per conferire maggiore struttura ai dolci.



La Panna fresca è pastorizzata, dunque trattata a temperature inferiori, di circa 70 °C per qualche secondo, rispetto a quella UHT, e pertanto ha una conservabilità minore, pari a circa 1 settimana dal momento dell'acquisto, e va sempre conservata a temperatura di refrigerazione.

UHT significa **Ultra High Temperature**, indica, ovvero, una pastorizzazione a 100°C, effettuata per garantire la totale sterilizzazione della panna.

Latte e panna UHT sono a lunga conservazione, quanto al gusto – se optate comunque per panna UHT di qualità – non vi accorgete quasi della differenza.

La panna vegetale non è un derivato del latte ma un prodotto a base di olii vegetali, non è una vera e propria panna poiché per essere vegetale non deve essere presente nessun prodotto di origine animale; una volta montata dura più a lungo, proprio perché non si deteriora velocemente. In entrambi, negli ingredienti, si può trovare uno stabilizzante, la **carragenina**. Quest'ultimo fa sì che la panna non smonti se viene montata.

Fresca o vegetale: quale scegliere?

Ora che ne abbiamo compreso la differenza, la scelta deve essere fatta in base alle esigenze del pasticcere o quelle del cliente finale. **Bakery & Pastry 2000** ha scelto per Voi...



Debic è un marchio di prodotti lattiero-caseari per uso professionale dedicati a chef, pasticceri e altri professionisti della ristorazione. Un secolo di esperienza e professionalità di prodotti lattiero-caseari, pratici e dal semplice utilizzo.

Completiamo l'offerta di gamma nelle versioni di origine vegetale nella versione





PANNA TENUTAPIÙ 38%

Studiata e sviluppata per le necessità di chef e pasticceri italiani, Tenutapiù Debic è la panna al 38% di grassi di alta qualità incredibilmente stabile, prodotta in Piemonte da solo latte fresco locale raccolto quotidianamente. Ideale per conferire maggior struttura a farciture, rifiniture e pasticceria mignon.

- Tenuta notevole anche dopo 48 ore;
- Panna multiuso di origine piemontese;
- Senza additivi.

Temperatura di conservazione (2°C-7°C).

Durata confezione aperta: 4 giorni

CODICE B&P

40045



PANNA PRIMA BLANCA

Panna da montare a base di latte bianco al 38% per tutte le tue applicazioni di pasticceria e decorazione. Mantiene il suo colore bianco fresco su tutte le applicazioni.

- Moderna, con un bel colore bianco e dal gusto naturale;
- Crescita in volume maggiore del 15%;
- Grande compattezza anche dopo 24 ore.

Temperatura di conservazione (2°C-7°C).

Durata confezione aperta: 4 giorni

CODICE B&P

40052



PANNA PRIMA BLANCA

Panna da montare a base di latte bianco al 38% per tutte le tue applicazioni di pasticceria e decorazione. Mantiene il suo colore bianco fresco su tutte le applicazioni.

- Moderna, con un bel colore bianco e dal gusto naturale;
- Crescita in volume maggiore del 15%;
- Grande compattezza anche dopo 24 ore.

Temperatura di conservazione (2°C-7°C).

Durata confezione aperta: 4 giorni

CODICE B&P

40070



PANNA ZUCCHERATA

Panna da montare delicatamente dolcificata per un'ampia varietà di dessert. Per dare un tocco finale delizioso e delicatamente aromatizzato.

- Alto livello di servizio: con il 10% di zucchero;
- Stabile anche su bevande calde;
- Voluminosa con un gusto pieno.

Temperatura di conservazione (2°C-7°C).

Durata confezione aperta: 4 giorni

CODICE B&P

40049



PANNA STAND & OVERRUN

Panna da montare moderna con il 35% di grassi che permette di avere una resa elevata e un'eccellente compattezza. Sviluppata appositamente per creazioni di pasticceria, decorazione o farcitura.

- Altissima resa: overrun medio del 160%;
- Eccellente tenuta: zero rischi di collassi o sineresi;
- Gusto ricco di panna e sensazione di morbidezza al palato

Temperatura di conservazione (2°C-7°C).

Durata confezione aperta: 4 giorni

CODICE B&P

40053





PANNA VÉGÉTÓP NON ZUCCHERATA

Végétóp è un'alternativa vegetale alla panna unica nel suo gusto, perché sviluppata grazie all'esperienza di Debic nella produzione di panna. È una soluzione dalle performance tecniche elevate, ideale per farciture e dessert. Ottima anche in cucina.

- Alternativa a base di olio vegetale per montare, decorare e cucinare;
- Colore bianco e gusto simile alla panna animale;
- Alta prestazione in fase di montatura.

Temperatura di conservazione (2°C-6°C).

Durata confezione aperta: 4 giorni

CODICE B&P

40060



PANNA VÉGÉTÓP ZUCCHERATA

Panna da montare a base di oli vegetali perfettamente indicata da montare e cucinare. Zuccherata per maggiore praticità.

- Alto livello di servizio: con il 12% di zucchero;
- Colore bianco e gusto simile alla panna animale;
- Ottima resa ed eccellente tenuta anche dopo 24 ore.

Temperatura di conservazione (2°C-7°C).

Durata confezione aperta: 4 giorni

CODICE B&P

40074



PANNA WHITE CREAM 35%

Panna 35% White è ideale per alleggerire le strutture di mousse, bavaresi, cremosi, semifreddi gusto crema.

- Panna multiuso di origine piemontese;
- Ottima tenuta e assenza di sineresi.

Temperatura di conservazione (2°C-7°C).

Durata confezione aperta: 4 giorni

CODICE B&P

40067



PANNA HALTA VEGETALE ZUCCHERATA

Preparato alimentare uht da montare e per usi dolciari.

Più volume e tenuta. Più versatilità di conservazione e di montaggio. Assenza di sineresi, non rilascia liquido e non bagna la superficie del dolce.

Temperatura di conservazione (4°C-20°C).

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

40046



PANNA HALTA DOLCI SLIM ZUCCHERATA

- **base di grassi vegetali non idrogenati.**
Gusto delicato e gradevole al palato. Alto overrun (volume di aria incorporata nel prodotto montato). Perfetta tenuta nella decorazione dei dolci anche a temperatura ambiente. Non rilascia liquido (sineresi).
- **base di grassi vegetali non idrogenati.**
Gusto delicato e gradevole al palato. Alto overrun (volume di aria incorporata nel prodotto montato). Perfetta tenuta nella decorazione dei dolci anche a temperatura ambiente. Non rilascia liquido (sineresi).

Temperatura di conservazione (10°C-20°C).

SHELF LIFE: 275 gg.

CODICE B&P

40050



PANNA LIOLA' NON ZUCCHERATA

Preparato alimentare uht per cucina e da montare. Leggera: ridotto tenore di grassi. Altamente digeribile: è senza amidi. Multiuso e facile da montare. Ottimo gusto dal delicato sapore di latte.

In Cucina: primi piatti, salse, vellutate.

Da Montare: torte, gelati, mousse, bavaresi. In Pasticceria può essere dolcificata secondo il proprio gradimento.

Temperatura di conservazione (4°C-20°C).

SHELF LIFE: 275 gg.

CODICE B&P

75019



PREPARATI PER DESSERT



Debic offre un'ampia gamma di versatili basi per dessert per sorprendere i tuoi ospiti.



MONTARE



CUCINARE



CREAM PLUS MASCARPONE

Cream Plus Mascarpone Debic: da montare e per cucinare.

- Comodità extra: salta un passo nella preparazione;
- Gusto ricco;
- Non coagula, qualità costante, overrun e tenuta.

Temperatura di conservazione (2°C-7°C).

CODICE B&P

40071



CF. 6



L. 1



SN



MONTARE



CRÈME BRÛLÉE

Crème Brûlée Debic è un prodotto caratterizzato da un'alta componente di servizio ideale per Crème Brûlée, Crema Catalana e specchiature di dolci al piatto. Facile, veloce e di qualità. Come fatto in casa.

- Preparazione rapida e comoda
- Vera vaniglia Bourbon naturale con semi di vaniglia
- Gusto e struttura cremosi e autentici

Temperatura di conservazione (2°C-7°C).

CODICE B&P

40072



CF. 6



L. 1



SN



MONTARE



DESSERT TIRAMISÙ

Tiramisù Debic è ideale per la preparazione del classico dolce italiano, per tutti i dolci a base di mascarpone e per impasti da cuocere in forno (es. dolci da prima colazione). Risultato finale come fatto in casa e qualità garantita.

- Basato sulla vera ricetta italiana;
- Con 55% di mascarpone;
- Gusto e consistenza cremosi.

Temperatura di conservazione (2°C-7°C).

CODICE B&P

40068



CF. 6



L. 1



SN



MONTARE



MOUSSE AL CIOCCOLATO

La Mousse au Chocolat Debic è il punto di partenza ideale per preparare mousse au chocolat e una grande varietà di creazioni al cioccolato. Come fatta in casa.

- Con vero cioccolato al latte belga;
- Pratica preparazione in 4 fasi;
- Permette una varietà di preparazioni creative.

Temperatura di conservazione (2°C-7°C).

CODICE B&P

40047



CF. 6



L. 1



SN



MONTARE



PANNA COTTA

Panna Cotta Debic offre praticità e versatilità d'impiego, oltre che gusto e struttura, ideali per stupire una clientela esigente. Ideale per Panna Cotta e, se montata, anche per farciture.

- Gusto fresco e consistenza morbida;
- Pratica preparazione in 3 fasi;
- Gusto di prodotto fatto in casa.

Temperatura di conservazione (2°C-7°C).

CODICE B&P

40051



CF. 6



L. 1



SN



PARFAIT

Parfait Debic, partendo dalla medesima base, permette di realizzare un gran numero di dessert in modo pratico e veloce, in particolare parfait, mousse e semifreddi. Debic garantisce così un alto livello di servizio e un notevole risparmio di tempo, senza mai scendere a compromessi con la qualità.

- Versatile e personalizzabile in molteplici varianti;
- Sostiene anche ingredienti acidi o alcolici;
- Non necessita di macchina da gelato.

Temperatura di conservazione (2°C-7°C).

CODICE B&P

40066



CF. 6



L. 1



SN



Semilavorati
per Dolci



SEMILAVORATI PER DOLCI



IPSA ALLMAND - SEMILAV. ALLA MANDORLA

Semilavorato alla mandorla per pasticceria.

Versatile: utilizzabile per una vasta gamma di prodotti di alta pasticceria. Evita i tempi ed i rischi della raffinazione di mandorle e zucchero.

APPLICAZIONI:

Può essere utilizzato in tutte le ricette che necessitano di TPT (Tanto Per Tanto: 50% mandorle 50% zucchero a velo): baci di dama, amaretti, ricciarelli.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

75151



CF. 6



Kg. 5



100%



IPSA DOLCEFESTA

Semilavorato per panettone, pandoro, colomba e veneziana.

COMPLETEZZA: contiene lievito naturale.

FACILITÀ: la formulazione bilanciata degli ingredienti consente di produrre panettoni di alta qualità con un procedimento semplice e lineare garantendo sicurezza e costanza del risultato.

APPLICAZIONI:

Per plum-cake, torte al trancio, monoporzioni, frangipane, madeleines, cantucci e merendine. Può essere abbattuto e conservato a -18°C per 30 gg.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

40042



CF. 1



Kg. 10



100%



IPSA GLASSA MANDORLATA

Glassa alle mandorle per dolci da forno.

Preparazione facile e veloce. Gusto delicato e gradevole. Conferisce fragranza e stabilità dopo il confezionamento. Garantisce sicurezza e costanza del risultato. Non brucia.

APPLICAZIONI:

Ideale per glassare prodotti lievitati da forno: panettoni, veneziane, panfrutti, colombe, bolanini.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

75155



CF. 1



Kg. 5



100%



IPSA KRAPPEN

Preparato per pasta sfoglia.

Preparazione facile e veloce.
Ottimo sviluppo.

APPLICAZIONI:

Per applicazioni DOLCI: cannoli, diplomatici, vol-au-vent e strudel. Per applicazioni SALATE: torte salate, pizzette sfogliate e quiches. Con sola aggiunta di acqua e margarina.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

40054



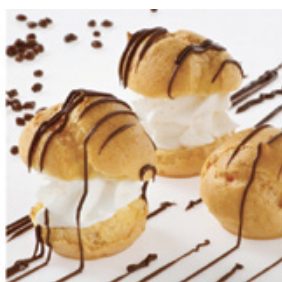
CF. 6



Kg. 10



100%



IPSA LEVICHOUX

Preparato per bigné- zeppole.

Risultati costanti garantiti nel tempo. Prodotto leggero con ampio vuoto!

APPLICAZIONI:

Bigné, Éclairs, Saint Honoré, per mignon e salati. Preparazione facile e veloce. Basta aggiungere acqua a 50° circa. Nuova formulazione che rende semplice e sicura la produzione, riducendo le fasi e i tempi di lavorazione. Garantisce volume elevato, una forma omogenea ed un prodotto finito fresco e croccante nel tempo.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

40012



CF. 1



Kg. 10



100%



SEMILAVORATI PER DOLCI



IPSA LEVIFROLLA

Semilavorato per pasta frolla.

Garanzia di risultato: sempre perfettamente friabile. Shelf-life del prodotto finito prolungata nel tempo.

APPLICAZIONI:

Per crostate, tartellette e basi per torte.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

40013



CF. 1



Kg. 10



100%



IPSA LEVIMIX CROISSANT

Semilavorato per croissant e paste lievitate.

Completo di burro/grasso vegetale. Ingredienti bilanciati per massimo sviluppo ed elevata qualità, sicurezza e costanza del risultato.

APPLICAZIONI:

Ottimo nelle lavorazioni a lievitazione controllata o destinate alla congelazione. Perfetto per paste lievitate, croissants, brioches, danesi.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

40040



CF. 1



Kg. 25



100%



IPSA LEVINUCLEO

Nucleo concentrato per croissant e paste lievitate.

Ottimo per l'industria che non usa mix e preferisce lavorare con la propria ricetta. Garantisce risultati costanti.

APPLICAZIONI:

Formula concentrata. Per la realizzazione di: paste lievitate, brioches, croissants e danesi.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

90789



CF. 6



Kg. 10



100%



IPSA MARZITOP

Semilavorato alla mandorla per pasticceria e confetteria.

Contiene 50% mandorle e 50% zucchero. Evita i tempi e i rischi della raffinazione di mandorle e zucchero. Valido sia tal quale sia in cottura.

APPLICAZIONI:

PASTICCERIA: petit four, delizie, amaretti, frolle, masse montate.
CONFETTERIA: Confetti alla mandorla.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

75152



CF. 1



Kg. 6



100%



IPSA PERSIMAND

Pasta di armelline.

Gusto amaro.
Miglior rapporto qualità/prezzo.

APPLICAZIONI:

Ideale per aromatizzare ricciarelli, amaretti, petite four, masse montate.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

75154



CF. 1



Kg. 12,5



100%

SEMILAVORATI PER DOLCI

IPSA
Essence of Gold and Pastry

Moul-Bie



IPSA PLUMMIX

Preparato per plumcake e muffin.

Qualità ripetibile, versatile, di facile utilizzo.
Tiene molto bene la frutta o la cioccolata in sospensione.
Migliora la shelf-life del prodotto finito.

APPLICAZIONI:

Per plum-cake, torte al trancio, monoporzioni, frangipane, madeleines, cantucci e merendine. Può essere abbattuto e conservato a -18°C per 30 gg.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

40006



CF. 1



Kg. 10



100%



IPSA SFOGLIAMIX AI GRASSI

Preparato per pasta sfoglia.

Preparazione facile e veloce.
Ottimo sviluppo.

APPLICAZIONI:

Per applicazioni DOLCI: cannoli, diplomatici, vol-au-vent e strudel. Per applicazioni SALATE: torte salate, pizzette sfogliate e quiches. Con sola aggiunta di acqua e margarina.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

40007



CF. 1



Kg. 10



100%



IPSA SPONGECIOK

Preparato per pan di spagna e rollé al cioccolato.

Ideale per la preparazione di masse montate al cioccolato.
Ricco di pregiato cacao in polvere finissimo.
Ottima resa ed elevata tenuta di bagna del prodotto finito.

APPLICAZIONI:

Per Torte, pan di spagna e rollé al cioccolato. Al forno con l'aggiunta di uova e latte

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

40005



CF. 1



Kg. 10



100%



Moul-Bie

CAKE CARAMEL

Semilavorato equilibrato.

APPLICAZIONI:

Semilavorato equilibrato per la produzione di plum cake e muffin. Cake Caramel è una miscela che permette di produrre con facilità prodotti leggeri e delicati con gocce di caramello, ideale per plum cake e muffin..

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

00033



CF. 1



Kg. 5



100%



Moul-Bie

COLOMBINA MIX

Semilavorato equilibrato per la produzione di dolci da ricorrenza e paste lievitate.

APPLICAZIONI:

Colombina permette di realizzare panettoni, pandori e colombe con metodo tradizionale a lievitazione naturale nel rispetto del D.M. 22 luglio 2005 o con metodo forzato diretto. Si consiglia l'abbinamento al lievito naturale Moul Bie Leven Lievitati

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

00039



CF. 1



Kg. 25



100%





CROISSANT PARISIEN

Semilavorato equilibrato per la produzione di pasticceria lievitata.

APPLICAZIONI:

- Permette di realizzare croissant salati.
- Gli ingredienti sono bilanciati per facilitare le operazioni di sfogliatura.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

81008



CF. 1



Kg. 25



100%



MUFFIN

Semilavorato equilibrato per la produzione di muffin.

APPLICAZIONI:

- Semilavorato equilibrato per la produzione di muffin.
- Si ottengono prodotti leggeri e delicati che possono essere guarniti nei modi più svariati.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

00042



CF. 1



Kg. 10



100%



SUPERVIENNESE

Semilavorato equilibrato per la produzione di pasticceria lievitata.

APPLICAZIONI:

Permette di realizzare croissant, brioches, panettone

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

00046



CF. 1



Kg. 25



100%



YOGURT CAKE

Semilavorato equilibrato per la produzione di plum cake, muffin.

Preparazione facile e veloce. Gusto delicato e gradevole. Conferisce fragranza e stabilità dopo il confezionamento. Garantisce sicurezza e costanza del risultato.

APPLICAZIONI:

- Semilavorato equilibrato per la produzione di plum cake, muffin.
- Si ottengono prodotti leggeri e delicati al piacevole sapore dello yogurt.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE: 365 gg.

CODICE B&P

00032



CF. 1



Kg. 10



100%



Pasticceria Pronta



LA PASTICCERIA PRONTA



Abbiamo stretto collaborazioni con Aziende in diverse regioni della nostra Italia, specializzate nella produzione di semilavorati per pasticcerie e prodotti dolciari.

Una produzione al servizio dell'arte pasticceria, nata per soddisfare la delicata golosità dei clienti nel rispetto delle tradizioni locali.

La produzione, nonostante l'automazione ed i grossi quantitativi, si basa su ricette e metodi artigianali.

La scelta accurata e scrupolosa delle materie prime e la lunga esperienza nel settore, garantiscono la bontà e la qualità del prodotto finito.



www.apadolci.it



www.tedesco.it



www.pasticceriapennisi.it

PASTICCERIA PRONTA



		CODICE	ARTICOLO				 		
		90359	Babà Giganti	CF. 01	-	40	Ø 90 - H 120 mm x 50 g.		Su Ordinaz.
		90349	Babà Grande	CF. 01	-	100	H 90 mm x 50 g.		-
		14453	Babà Maxi 1	CF. 01	-	10	Ø 100 - H 150 mm x 130 g.		Su Ordinaz.
		14455	Babà Micro	CF. 01	Kg. 2,5	-	Ø 25 - H 40 mm x 4 g.		Su Ordinaz.
		90351	Babà Mignon	CF. 01	Kg. 3	-	H 55 mm x 8 g.		-
		90354	Barchetta Mignon al Cacao	CF. 01	Kg. 3	-	L 70 mm		-
		14457	Barchetta Mignon al Cacao	CF. 01	-	250	peso pz. 10 g.		-
		90373	Barchetta Mignon	CF. 01	Kg. 3	90	L 70 mm		-
		91793	Cannoli Siciliani Grandi Scuri	CF. 01	-	-	Ø 25 - H 135 mm x 30 g.		-
		91794	Cannoli Siciliani Mignon Scuri	CF. 01	Kg. 3,5	100	Ø 16 - H 70 mm x 13 g.		-
		91785	Cannoli Siciliani Grandi Scuri	CF. 01	-	-	Ø 30/35 - L 120/130 mm x 31 g. ca.		-



PASTICCERIA PRONTA



		CODICE	ARTICOLO							
		91918	Cannolicchi Siciliani Mignon Scuri	CF. 01	Kg. 3,5	-	Ø 20/25 - L 80/90 mm x 13 g. ca.	-		
		90355	Cannolo Sfoglia Grande	CF. 01	-	100	L 130 mm x 37 g. ca.	-		
		90356	Cannolo Sfoglia Mignon	CF. 01	-	120	L 70 mm x 10 g. ca.	-		
		14446	Cannolo Sfoglia Mignon	CF. 01	-	120	Ø 35 - H 65 mm x 12 g. ca.	Su Ordinaz.		
		90358	Cannolo Siciliano Chiaro Mignon	CF. 01	Kg. 2,5	-	peso pz. 10 g. ca.	-		
		14454	Cestini Sfoglia Zuccherati Micro	CF. 01	-	140	peso pz. 12,5 g. ca.	Su Ordinaz.		
		90364	Cestini Sfoglia Zuccherati Micro	CF. 01	-	140	peso pz. 12,5 g. ca.	-		
		14447	Cornucopie Mignon Zuccherte	CF. 01	-	100	Ø 35 - H 70 mm x 12,5 g. ca.	Su Ordinaz.		
		90361	Cornucopie Mignon Zuccherte	CF. 01	-	120	L 65 mm - peso pz. 10 g. ca.	-		
		90362	Savarè Grande	CF. 01	-	100	Ø 75 mm - peso pz. 26 g. ca.	-		
		90363	Savarè Mignon	CF. 01	Kg. 3	-	Ø 40 mm - peso pz. 6 g. ca.	-		
		14458	Tartalletta Quadrata Grande	CF. 01	-	48	peso pz. 46 g. ca.	-		

PASTICCERIA PRONTA



		CODICE	ARTICOLO							
		90365	Tartalletta Grande	CF. 01	-	100		Ø 80 mm		-
		14439	Tartalletta Mignon Arancia	CF. 01	-	200		Ø 42 - H 20 mm peso pz. 14,5 g.		-
		14441	Tartalletta Mignon Cioccolato	CF. 01	-	200		Ø 42 - H 20 mm peso pz. 14,5 g.		-
		90368	Tartalletta Mignon	CF. 01	-	200		Ø 45 mm		-
		14437	Tartalletta Mignon Fragola	CF. 01	-	200		Ø 42 - H 20 mm peso pz. 14,5 g.		-
		14438	Tartalletta Mignon Limone	CF. 01	-	250		Ø 42 - H 20 mm peso pz. 14,5 g.		-
		14456	Tartalletta Mignon Cacao	CF. 01	-	250		peso pz. 11,6 g.		-
		14449	Tartalletta Mignon Quadrata Cacao	CF. 01	-	250		4,5x4,5 x H 1,8 cm. peso pz. 11,6 g.		-
		14448	Tartalletta Mignon Quadrata	CF. 01	-	250		4,5x4,5 x H 1,8 cm. peso pz. 11,6 g.		-
		14450	Tartallette Mignon	CF. 01	Kg. 2	-		Ø 42 - H 20 mm peso pz. 10 g.		-
		90369	Torta Babà Grande	CF. 01	-	2		Ø 29 mm		Su Ordinaz.
		90376	Torta Babà Media	CF. 01	-	4		Ø 23 mm		Su Ordinaz.
		90370	Torta Babà Piccola	CF. 01	-	10		Ø 19 mm		-



Surgelati





Abbiamo stretto collaborazioni con aziende di primaria importanza specializzate nella produzione di semilavorati per pasticcerie e prodotti dolciari a temperatura negativa.

Una produzione al servizio dell'arte pasticciara, nata per soddisfare la delicata golosità dei clienti nel rispetto delle tradizioni locali.

Specialità tipiche Partenopee, Siciliane, gustosi dolci da prima colazione e altro per soddisfare le esigenze del consumatore più esigente.



PRIME COLAZIONI



		CODICE	ARTICOLO				 	
		90483	Apollina mignon	CF. 01	Kg. 8	-	30/32 g.	-
		90484	Apollina micro	CF. 01	Kg. 8	-	20/22 g.	-
 		94053	Cassatina Siciliana	CF. 01	-	12	100 g.	-
		90382	Coda Aragosta grande	CF. 01	-	75	105 g.	-
		90383	Coda Aragosta media	CF. 01	Kg. 7	-	60 g.	-
		90384	Coda Aragosta mignon	CF. 01	Kg. 7	-	30 g.	-
		90385	Coda Aragosta micro	CF. 01	Kg. 7	-	25 g.	-
		90392	Frolla Napoletana grande	CF. 01	-	80	110 g.	-
		90393	Frolla Napoletana mignon	CF. 01	Kg. 7	-	35 g.	-
		90400	Sfogliata Napoletana S. Rosa	CF. 01	-	60	140 g.	-



PRIME COLAZIONI



EUROPASTRY



CODICE ARTICOLO



90401

Sfogliata Napoletana

CF. 01

-

75

110 g.

-



90402

Sfogliata Napoletana mignon

CF. 01

Kg. 7

-

40 g.

-



90480

Sfogliata Santa Rosa

CF. 01

-

60

160 g.

-



90482

Sfogliata mignon

CF. 01

Kg. 8

-

35 g.

-



90405

Tappo sfoglia grande

CF. 01

-

150

55 g.

-



90406

Tappo sfoglia mignon

CF. 01

Kg. 6

-

16 g.

-

EUROPASTRY



99807

Pasta sfoglia

CF. 01

-

16

60x40 cm. - 800 g.

-



94052

Ricotta zuccherata

CF. 01

Kg. 6

-

-

-



90397

Rustici mignon assortiti 4 gusti

CF. 01

Kg. 7

-

25 g.

-



PRIME COLAZIONI



		CODICE	ARTICOLO								
		90446	Conchiglia ciocream zuckerata	CF. 01	-	60	90 g.	SI	-	SI	
		90445	Conchiglia latte e panna	CF. 01	-	60	90 g.	SI	-	SI	
		90444	Cornetto cereali frutti di bosco	CF. 01	-	50	75 g.	SI	SI	-	
		90443	Cornetto curvo glassato al Miele	CF. 01	-	50	75 g.	SI	SI	-	
		99801	Cornetto Dritto	CF. 01	-	100	70 g.	SI	SI	-	
		90440	Cornetto glassato ciocream	CF. 01	-	55	85 g.	SI	SI	-	
		90441	Cornetto glassato crema	CF. 01	-	55	85 g.	SI	SI	-	
		90456	Cornetto Luxury	CF. 01	-	50	85 g.	SI	SI	SI	
		90454	Cornetto mignon dolce	CF. 01	Kg. 6	-	30 g.	SI	-	SI	
		90386	Cornetto vuoto curvo		-	100	70 g.	SI	-	SI	



PRIME COLAZIONI



EURO PASTRY



		CODICE	ARTICOLO								
		90388	Cornetto vuoto super	CF. 01	100	80 g.	SI	-	-	SI	-
		99815	Croissant bicolore ai lamponi	CF. 01	36	90 g.	SI	-	SI	-	Su Ordinaz.
		99817	Croissant Bicolore Cioccolato	CF. 01	36	90 g.	SI	-	SI	-	Su Ordinaz.
		99803	Croissant Caprice Cereali	CF. 01	55	80 g.	-	SI	SI	-	-
		99827	Croissant da lievitare Bocata	CF. 01	100	110 g.	SI	-	-	SI	-
		99822	Croissant Paris Premium dritto	CF. 01	125	60 g.	-	SI	SI	-	-
		01102	Croissant Royal al burro	CF. 01	55	67 g.	-	SI	SI	-	-
		99809	Croissant Vegan selection	CF. 01	64	75 g.	SI	-	SI	-	-



PRIME COLAZIONI

EUROPASTRY

wolf
ButterBack

		CODICE	ARTICOLO							
		99810	Fagotto Selection	CF. 01	200	27,5 g.	SI	-	SI	Su Ordinaz.
		99808	Mini Caprice assortiti al burro	CF. 01	200	25 g.	-	SI	SI	-
		99802	Mini Croissant Paris Caprice al burro	CF. 01	162	37 g.	-	SI	SI	-
		99830	Mini Croissant Wurstel	CF. 01	50	100 g.	SI	-	SI	-
		01051	Panino Cioc	CF. 01	50	70 g.	-	SI	SI	Su Ordinaz.
		99823	Super Croissant	CF. 01	60	95 g.	SI	-	SI	-
		01053	Treccia Noci Pecan	CF. 01	60	95 g.	-	SI	SI	-

bakery&pastry

Questo Catalogo è consultabile o scaricabile in formato pdf dal nostro sito web.

digita

www.bakerypastry.it

oppure inquadra con la
fotocamera del cellulare
il **QR Code** e accedi
direttamente al nostro sito.



SPECIALITA' VARIE

EUROPASTRY.

Casa Giani
Momenti da gustare.

CODICE ARTICOLO													
 	01063 Ciambella max	CF. 01	30	95 g.	-	SI	SI	-	SI	-	SI	-	-
 	99831 Cookies dots	CF. 01	24	64 g.	95 mm	-	SI	SI	SI	SI	SI	-	-
 	99844 Dots Pink Marshmallow	CF. 01	36	59 g.	93 mm	SI	SI	SI	SI	SI	SI	-	-
 	99838 Dots farcito alla fragola	CF. 01	24	76 g.	93 mm	SI	-	-	SI	SI	SI	-	Su Ordinaz.
 	99833 Dots Al KitKat®	CF. 01	36	73 g.	93 mm	-	SI	SI	SI	SI	SI	-	-
 	99837 Dots on the Rocks cacao	CF. 01	36	88 g.	84 mm	-	SI	SI	SI	SI	SI	-	Su Ordinaz.
 	99836 Dots pink	CF. 01	36	60 g.	93 mm	SI	SI	SI	SI	SI	SI	-	Su Ordinaz.
 	99835 Dots purple White	CF. 01	36	57 g.	93 mm	SI	SI	SI	SI	-	SI	-	Su Ordinaz.
 	99812 Dots ricoperto di nocciole	CF. 01	24	64 g.	95 mm	-	SI	SI	SI	SI	SI	-	Su Ordinaz.

PRIME COLAZIONI

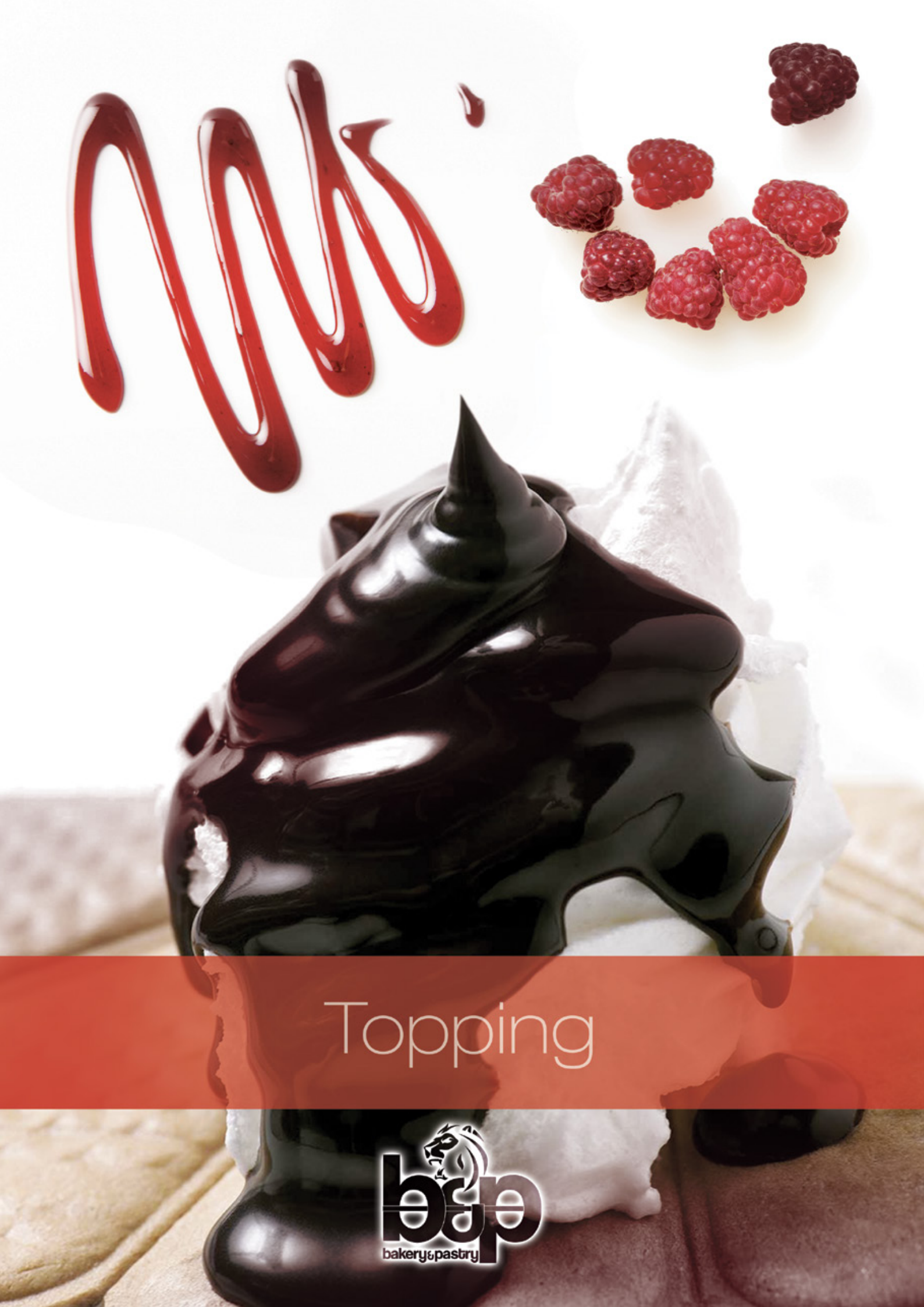


EUROPASTRY



CODICE ARTICOLO														
	 99840 Dots safari al Cioccolato	CF. 01	24	66 g.	93 mm	SI	-	SI	SI	SI	SI	-	-	
	 99841 DuoDots Bombon dark	CF. 01	36	72 g.	93 mm	SI	SI	SI	SI	-	SI	-	-	
	 01059 Fette Strudel di Mele	 CF. 01	36	160 g.	-	-	SI	SI	SI	SI	-	SI	-	
	 01201 Muffin double chocolate	 CF. 01	24	120 g.	-	-	SI	SI	SI	SI	-	SI	-	
	 01202 Muffin al Mirtillo	 CF. 01	24	120 g.	-	-	SI	SI	SI	SI	-	SI	-	
	 99825 Mix Box Dots	CF. 01	5	620 g.	-	-	-	-	-	-	SI	-	-	
	 99842 Pop dots rosa	CF. 01	88	21 g.	46 mm	-	-	-	-	-	SI	-	Su Ordinaz.	
	 99819 Tulipe Mirtilli farcito yogurt	CF. 01	20	110 g.	-	-	-	SI	-	SI	SI	-	Su Ordinaz.	





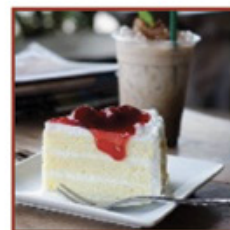
Topping



I Topping

I topping sono un preparato per decorazioni che trova impiego nella pasticceria e nella gelateria. Si utilizzano principalmente per la decorazione di prodotti di pasticceria in genere, del gelato, dessert e yogurt, finger-food.

Caratteristiche: Fluidi, cremosi e brillanti, ricchi di ingredienti pregiati e dal gusto delicato.



IPSA®

www.ipsa.it



Aromitalia

Dal 1942 Ingredienti di Qualità

www.aromitalia.it



vaniglia cioccolato caffè mandorla nocciola nocciole cacao mango fragola ananasso frutto di bosco mirtillo kiwi

1° classe Topping scuola: Aromitalia

TOPPING



CODICE	ARTICOLO			
 70111	Halta Topping - Mou	CF. 06	Kg. 0,65	SN
 70112	Halta Topping - Nocciola	CF. 06	Kg. 0,65	SN
 70119	Halta Topping - Amarena	CF. 06	Kg. 0,65	SN
 70120	Halta Topping - Cioccolato	CF. 06	Kg. 0,65	SN
 70121	Halta Topping - Gianduja	CF. 06	Kg. 0,65	SN
 70122	Halta Topping - Fondente	CF. 06	Kg. 0,65	SN
 70123	Halta Topping - Fragola	CF. 06	Kg. 0,65	SN
 70124	Halta Topping - Caramello	CF. 06	Kg. 0,65	SN
 70125	Halta Topping - Caffè	CF. 06	Kg. 0,65	SN
 70126	Halta Topping - Fragole di Bosco	CF. 06	Kg. 0,65	SN
 70127	Halta Topping - Pistacchio	CF. 06	Kg. 0,65	SN
 70129	Halta Topping - Mela Verde	CF. 06	Kg. 0,65	SN
 75107	Halta Topping - Kiwi	CF. 06	Kg. 0,65	SN



TOPPING

Aromitalia

	CODICE	ARTICOLO			
<i>Aromitalia</i>	70388	Topping - Amarena	CF. 06	Kg. 1	SN
<i>Aromitalia</i>	70389	Topping - Gianduiella	CF. 06	Kg. 1	SN
<i>Aromitalia</i>	70390	Topping - Ginger	CF. 06	Kg. 1	SN
<i>Aromitalia</i>	70391	Topping - Caffè	CF. 06	Kg. 1	SN
<i>Aromitalia</i>	70392	Topping - Kiwi	CF. 06	Kg. 1	SN
<i>Aromitalia</i>	70393	Topping - Lampone	CF. 06	Kg. 1	SN
<i>Aromitalia</i>	70394	Topping - Mango	CF. 06	Kg. 1	SN
<i>Aromitalia</i>	70395	Topping - Caramel	CF. 06	Kg. 1	SN
<i>Aromitalia</i>	70396	Topping - Maracuja	CF. 06	Kg. 1	SN
<i>Aromitalia</i>	70397	Topping - Cioccolato	CF. 06	Kg. 1	SN
<i>Aromitalia</i>	70398	Topping - Mirtillo	CF. 06	Kg. 1	SN
<i>Aromitalia</i>	70399	Topping - Fragola	CF. 06	Kg. 1	SN
<i>Aromitalia</i>	70400	Topping - Frutti di Bosco	CF. 06	Kg. 1	SN
<i>Aromitalia</i>	70401	Topping - Nocciola	CF. 06	Kg. 1	SN
<i>Aromitalia</i>	70402	Topping - Pere cotte	CF. 06	Kg. 1	SN
<i>Aromitalia</i>	70403	Topping - Tiramisù	CF. 06	Kg. 1	SN
<i>Aromitalia</i>	70404	Topping - Vaniglia	CF. 06	Kg. 1	SN
<i>Aromitalia</i>	70405	Topping - Zabaione	CF. 06	Kg. 1	SN





Zuccheri



LO ZUCCHERO



				CODICE	ARTICOLO			
Secondo Disponibilità		oppure		93004	Zucchero Semolato Extra Fine	CF. 01	Kg. 25	SN
Secondo Disponibilità		oppure		90137	Zucchero Semolato Fine	CF. 01	Kg. 25	SN
Secondo Disponibilità		oppure		93003	Zucchero Semolato	CF. 01	Kg. 10	SN
Secondo Disponibilità		oppure		91946	Zucchero di Canna	CF. 01	Kg. 10	SN
Secondo Disponibilità		oppure		91779	Zucchero Semolato in Bustine Monodose	CF. 01	Kg. 10	SN
Secondo Disponibilità		oppure		91945	Zucchero di Canna in Bustine Monodose	CF. 01	Kg. 10	SN
Secondo Disponibilità		oppure		93002	Zucchero Granella Media	CF. 01	Kg. 10	SN
Secondo Disponibilità		oppure		93005	Zucchero Granella Grossa	CF. 01	Kg. 10	SN
Secondo Disponibilità		oppure		91267	Zucchero fondente di pura canna	CF. 01	Kg. 15	SN
				40056	Zucchero Fondente Fondass	CF. 01	Kg. 15	SN
				40063	Zucchero Fondente di Canna Fondass	CF. 01	Kg. 15	SN
				40055	Zucchero Impalpabile Biancodeco non igroscopico	CF. 01	Kg. 10	SN
Secondo Disponibilità		oppure		93001	Zucchero Impalpabile	CF. 01	Kg. 5	SN
Secondo Disponibilità		oppure		93006	Zucchero Impalpabile Vanigliato	CF. 01	Kg. 5	SN
				90104	Zucchero Invertito 73 Brix	CF. 01	Kg. 4	SN
				70359	Zucchero Invertito Inverzuc brix 78,5°	CF. 01	Kg. 3	SN
				11282	Decor Malt (isomalto) per Decorazioni in Zucchero	CF. 01	Kg. 1	SN
Secondo Disponibilità		oppure		90153	Destrosio Monoidrato	CF. 01	Kg. 10	SN
				70360	Morbigel “anticongelante”	CF. 01	Kg. 1	SN
Secondo Disponibilità		oppure		40057	Maltodestrine 19DE	CF. 01	Kg. 25	SN
				40069	Pasta di Zucchero	CF. 01	Kg. 5	SN
				40058	Sciroppo di Glucosio liquido	CF. 01	Kg. 15	SN
				91270	Sciroppo di Glucosio in polvere	CF. 01	Kg. 5	SN
				91780	Zerocalo Dolcificante gr. 1 Dispenser pz. 150	CF. 01	Kg. 0,15	SN



Gelateria

Per la nostra linea di prodotti dedicati alla Gelateria abbiamo scelto la tradizione Italiana

Nell'anno 2022 AROMITALIA festeggia il suo compleanno, 80 anni!

Bakery & Pastry 2000 e **Aromitalia**, il connubio di due famiglie che si sono scelte a vicenda:

Qualità, Tradizione, Innovazione, Passione, Competenza. La nostra esperienza è al vostro servizio perchè il nostro successo dipende dal vostro successo.

Bakery & Pastry 2000, grossista Aromitalia e Agenzia diretta per la provincia di Latina, Frosinone .



Aromitalia

Dal 1942 Ingredienti di Qualità

www.aromitalia.it



La storia della **G.E.I. S.p.A.** risale all'inizio del secolo scorso, quando sotto il nome di Norzi SA la società, fondata nel 1908, produce aromi ed essenze per l'industria dolciaria. Nel 1942 Guglielmo Ferrero rileva la ditta Norzi SA incorporandone l'attività nella società APE SA. La rapida crescita dell'attività permette nel 1956, acquistando la ditta Gillio, di allargare la produzione alla più sofisticata preparazione di ingredienti per gelato in polvere ad uso professionale. Il curioso approccio di tendere a sintetizzare e semplificare i minuziosi ed elaborati processi che i maestri gelatieri italiani usano per produzione il gelato, fonderanno presto le premesse per il successo degli ingredienti distribuiti con marchio Aromitalia.

I prodotti Aromitalia diventano sinonimo di qualità, praticità, flessibilità e garanzia, per i principianti dell'antico mestiere del gelatiere, di ottenere comunque un prodotto finito di alta qualità. Il riconosciuto know how acquisito ed i prodotti che hanno rivoluzionato il modo di produrre il gelato artigianale in Italia, uno tra tanti la famosa DoppiaPanna Olandese, porta molte aziende del settore dolciario a rivolgersi a APE SA per lo sviluppo e la produzione dei propri prodotti a marchio.

Nel 1972 viene fondato il Gruppo Essenziero Italiano (G.E.I. S.p.A.) che concretizza il sogno del fondatore Guglielmo Ferrero di realizzare una azienda completa al cui interno trovano spazio marchi come Aromitalia (semilavorati per gelateria e pasticceria), Nectar (ricerca e sviluppo e produzione di essenze e aromi) e Gelsystem.

Negli anni successivi il figlio Cristiano porterà la G.E.I. S.p.A. ad allargare i suoi confini di produzione e distribuzione, prima in Germania nel 1976, poi in Spagna nel 1979 fondando "Aromitalia Iberica Sa", nel 1980 in Argentina con una stabilimento fornito di una efficiente attività produttiva in grado di fornire tutto il Sud America, nel 1997 in U.S.A., nel 1998 in Brasile riproponendo lo stesso modello produttivo e distributivo adottato in Argentina, nel 2003 in Messico costituendo la Natural It Mexico sa e nel 2009 in Romania direttamente con Helite Italia Flavor S.r.l.

L'ampliamento del mercato, che oggi vede la G.E.I. presente con i propri prodotti in tutto il mondo, porterà nel 2007 al trasferimento dalla storica sede di Torino in via Cigliano 31 al nuovo sito produttivo di Settimo Torinese di oltre 27000 metri quadrati di cui 11500 coperti.

Nelle prossime pagine troverete tutti i prodotti **Aromitalia** disponibili in magazzino, vi ricordiamo che il Catalogo **Aromitalia**, con tutta la linea completa è disponibile su richiesta al Vostro Agente di zona. Per tutti i prodotti non disponibili nei magazzini **Bakery & Pastry 2000** l'ordine può essere effettuato direttamente all'Azienda sempre tramite il nostro Agente che sarà a vostra completa disposizione per qualsiasi dubbio o chiarimento in merito alle caratteristiche.

Aromitalia

Dal 1942 Ingredienti di Qualità



La bontà di un cono è parte integrante dell'appeal di un magnifico gelato artigianale. Ne siamo pienamente consapevoli e spesso ammiriamo il gradimento compiaciuto di chi gusta un cono "Perfetto". È un'esperienza che vi consigliamo, perché quando avrete assaggiato la nostra qualità, sarà diverso che averla raccontata.

Bakery & Pastry 2000 è distributore della linea coni e cialde "Perfetto".




Perfetto



CONI E CIALDE

		CODICE	ARTICOLO					
		10214	Caprice minicono arrotolato	CF. 01	840	Ø 27 mm	h. 62 mm.	-
		10207	Cialda Arrotolata Kiko 40	CF. 01	288	Ø 40 mm	h. 155 mm.	-
		10208	Cialda Arrotolata Kiko 42	CF. 01	264	Ø 42 mm	h. 160 mm.	-
		10211	Cialda Arrotolata Kiko 45	CF. 01	275	Ø 45 mm	h. 175 mm.	-
		10216	Cialda Arrotolata Kiko 47	CF. 01	225	Ø 47 mm	h. 182 mm.	-
		10225	Cono Grande Joy Win Cup	CF. 01	175	Ø 57 mm	h. 148 mm.	-
		10224	Cono Medio Junior Win Cup	CF. 01	240	Ø 51 mm	h. 134 mm.	-
		10223	Cono Piccolo Mya Win Cup	CF. 01	294	Ø 46 mm	h. 130 mm.	-
		10206	Dischetto Cialda Tondo	CF. 01	1000	Ø 60 mm	-	-
		10204	Fanny Biscotto Millefoglie	CF. 01	300	-	-	-
		10212	Grancono Rex 80	CF. 01	189	Ø 80 mm	h. 170 mm.	-
		10205	Minicono Slappy Mini Spoon	CF. 01	-	Ø 32 mm	h. 75 mm.	500 g.
		10213	Rolli cannolo al cacao	CF. 01	280	Ø 45 mm	h. 175 mm.	-

BASI PER GELATO

CODICE Produttore	CODICE BAKERY	ARTICOLO						Proteine del Latte	Lattosio	Gusto Neutro	Uso a Freddo	Uso a Caldo
					Kg/MIX							
Aromitalia	2373	11020 DBF Master 50 C/F (senza grassi)	CF. 01	Kg. 2	35 g.	-	SI	-	-	SI	SI	SI
Aromitalia	9021	11021 Base Prestigio Frutta 3,5% C (senza grassi) Selezione Speciale	CF. 01	Kg. 2	35 g.	-	SI	-	-	SI	SI	SI
Aromitalia	2665	11023 Fruitmix SGI con Fruttosio	CF. 01	Kg. 1	1000 g. + 1,4 L. acqua + 1600 g. frutta	NO	SI	-	-	-	SI	-
Aromitalia	2011	11029 DBF Super100 Platinum C/F	CF. 01	Kg. 2	75 g.	SI	-	SI	SI	SI	SI	SI
Aromitalia	1016	11026 Doppia Base Cocktail (senza grassi)	CF. 01	Kg. 2	Consultare Ricettario	-	SI	-	-	-	SI	-
Aromitalia	1527	11032 Base Vegana F	CF. 01	Kg. 1,4	sacchetto predosato kg1,4 + kg2,5 acqua calda	NO	SI	-	-	SI	SI	-
Aromitalia	9141	11034 Neutro Prestigio Latte 1,5 C Sel. Speciale (ridotto cont. prot. latte)	CF. 01	Kg. 2	15 g.	SI	-	-	-	-	-	-
Aromitalia	9121	11036 Neutro Prestigio Frutta 1,5 C Sel. Speciale	CF. 01	Kg. 2	15 g.	SI	-	-	-	-	-	-
Aromitalia	2941	11281 Fibrex (inulina)	CF. 01	Kg. 1	SN	-	SI	-	-	-	-	-
Aromitalia	876	11037 Neutro Universale 5/6 g. (addensante, senza emulsionante)	CF. 01	Kg. 1	5-6 g./l di acqua o latte	SI	-	-	-	-	-	-
Aromitalia	1048	11000 DPO Super100 Classica (aromatica)	CF. 01	Kg. 2	75 g.	SI	-	-	-	-	-	SI
Aromitalia	1094	11001 DPO Super100 F Classic (aromatica)	CF. 01	Kg. 2	75 g.	SI	-	-	-	-	SI	-
Aromitalia	2393	11009 DPO Premium 165 F Classic SGI	CF. 01	Kg. 2	120 g.	NO	-	-	-	SI	SI	-
Aromitalia	9001	11014 Base Prestigio Latte 3,5 Sel. Spec. (senza grassi)	CF. 01	Kg. 2	35 g.	-	-	-	-	SI	-	SI

CREMA GELATO PRONTO USO (Utilizzo tali e quali)

CODICE Produttore	CODICE BAKERY	ARTICOLO			
Aromitalia	3243	11697 Crema Amoretta	CF. 01	Kg. 4	SN
Aromitalia	3242	11698 Crema Amoretta Black	CF. 01	Kg. 4	SN
Aromitalia	3244	11699 Crema Amoretta Pistacchio	CF. 01	Kg. 4	SN
Aromitalia	3278	11510 Crema Amoretta Rock	CF. 01	Kg. 4	SN
Aromitalia	3277	11511 Crema Amoretta Waferino	CF. 01	Kg. 4	SN
Aromitalia	3241	11700 Crema Amoretta White	CF. 01	Kg. 4	SN

FROZEN & YOGURT SOFT SU LATTE

CODICE Produttore	CODICE BAKERY	ARTICOLO			
Aromitalia	3072	11285 Yogurt Greco vero gelato per soft	CF. 01	Kg. 1	1000 g. + 3 L. Latte
Aromitalia	3008	11533 Yogu soft 250 W. M.	CF. 01	Kg. 1	1000 g. + 4 L. Latte

PASTE AROMATIZZANTI

	CODICE Produttore	CODICE BAKERY	ARTICOLO				
	336	11072	Arachide salata (tostata e lievemente salata)	CF. 01	Kg. 3,5	80 g	SI
	737AC	11245	Banana	CF. 01	Kg. 3,5	80 g	SI
	2801	11074	Biscotto	CF. 01	Kg. 3,5	50 g	-
	1449	11076	Bon Bon Rocher	CF. 01	Kg. 3,5	80 g	-
	535	11083	Cielo azzurro	CF. 01	Kg. 3,5	50 g	SI
	327	11086	Cocco Malesia	CF. 01	Kg. 3,5	50 g	SI
	2867C	11251	Fragola Sorbetto Top	CF. 01	Kg. 3,5	80 g	SI
	1135AC	11253	Frutti di Bosco	CF. 01	Kg. 3,5	80 g	SI
	2736	11093	Gianduia Selezione Speciale	CF. 01	Kg. 3,5	100 g	SI
	785	11100	Liquirizia	CF. 01	Kg. 3,5	60 g	SI
	909	11103	Mandorla Extra	CF. 01	Kg. 3,5	80 g	SI
	237	11109	Menta Bianca	CF. 01	Kg. 3,5	50 g	SI
	150	11158	Menta Verde	CF. 01	Kg. 3,5	50 g	SI
	2737	11156	Nocciola Sabauda Intensa	CF. 01	Kg. 3,5	100 g	SI
	1197/5	11130	Pistacchio Natura Tradizione	CF. 01	Kg. 3,5	75 g	SI
	2548	11126	Pistacchio Platino	CF. 01	Kg. 3,5	100 g	SI
	680	11127	Pistacchio Platino CN	CF. 01	Kg. 3,5	100 g	SII
	1889	11155	Zabaione Piemonte	CF. 01	Kg. 3,5	100 g	-
	931c	11153	Zuppa Inglese	CF. 01	Kg. 3,5	50 g	SI

CREME FREDDE GRAN BAR

	CODICE Produttore	CODICE BAKERY	ARTICOLO			
	2423	11681	Crema Fredda Caffè	CF. 01	Kg. 1	1 Kg. + 3 L. di Latte
	2830	11680	Crema Fredda Soft Yogurt	CF. 01	Kg. 0,85	0,85 Kg. + 2 L. di Acqua

POLVERI A FREDDO AROMATICHE

Aromitalia

CODICE Produttore	CODICE Bakery	ARTICOLO				Uso a Freddo	
Aromitalia 2905	11538	Caffè Liofilizzato 100% Arabica Aromatico	CF. 01	Kg. 1	-	SI	20 g.
Aromitalia 2887	11640	Liquirizia Amarelli	CF. 01	Kg. 1	-	SI	30 g.
Aromitalia 1105	11530	Yogumix	CF. 01	Kg. 2	-	SI	40 g.
Aromitalia 2968	11532	QuarkmixQ	CF. 01	Kg. 2	-	SI	40 g.

PRONTI

Aromitalia

CODICE Produttore	CODICE Bakery	ARTICOLO					Uso a Freddo	
Aromitalia 2222	11590	Pronto al gusto di Fragola	CF. 01	Kg. 1,25	SI	SI	SI	1,25 kg + 2,5 L. acqua
Aromitalia 1993	11593	Pronto al gusto di limone Sicilia	CF. 01	Kg. 1,25	SI	SI	SI	1,25 kg + 2,5 L. acqua
Aromitalia 2677	11601	Pronto Cioccolato Black Edition	CF. 01	Kg. 1,7	SI	SI	SI	1,7 kg + 2,5 L acqua bollente
Aromitalia 497	11605	Pronto cioccolato Sabaudo con Granella Ghana	CF. 01	Kg. 1,8	SI	SI	SI	1,8 kg + 2,5 L acqua bollente
Aromitalia 2792	11689	Base Cioccolato Bianco	CF. 01	Kg. 1,6	-	-	SI	1,6 kg + 2,4 L acqua
Aromitalia 2738	11609	Cioccolato Fondente Santo Domingo	CF. 01	Kg. 1,8	SI	SI	SI	1,8 kg + 2,2 L acqua bollente



SET LINEA GOLOSA

	CODICE Produttore	CODICE BAKERY	ARTICOLO				
	3032	11219	+ Buono bianco Set - cf. kg.3,5 + 5,5	CF. 01	Kg. 9	-	80 g. (+125 g.)
	2916	11220	+ Buono Set - cf. kg. 3,5+5,5	CF. 01	Kg. 9	-	80 g. (+125 g.)
	3093	11239	Brownie Set - cf. kg. 3,5 + 3	CF. 01	Kg. 6,5	-	125 g. (100/110 g.)
	3279	11293	Cookies Set - cf. Kg. 3,5+5,5	CF. 01	Kg. 9	-	50 g. (+80 g.)
	2914	11226	Oronero Set - cf. kg. 3,5+5,5	CF. 01	Kg. 9	-	50 g. (+80 g.)
	2718	11196	Pane e Gianduiella Set - cf. kg. 3,5x2	CF. 01	Kg. 7	-	110 g. (+110 g.)

VARIEGATURE

	CODICE Produttore	CODICE BAKERY	ARTICOLO				
	1011C	11610	Variegato Amarena	CF. 01	Kg. 3,5	SI	SN
	3090	11696	Variegato Brownie	CF. 01	Kg. 3,0	-	SN
	1986C	11611	Variegato Megamarena	CF. 01	Kg. 3,5	SI	SN
	1102	11612	Variegato Caramello	CF. 01	Kg. 3,5	SI	SN
	1164C	11618	Variegato Fragola	CF. 01	Kg. 3,5	SI	SN
	246	11619	Variegato Frolla	CF. 01	Kg. 3,5	-	SN
	1131C	11620	Variegato Frutti di Bosco	CF. 01	Kg. 3,5	SI	SN
	2652C	11628	Variegato Maracuja	CF. 01	Kg. 3,5	SI	SN
	1988	11636	Variegato Superstraciatella	CF. 01	Kg. 4	SI	SN

VARIEGATURE - LINEA GOLOSA

	CODICE Produttore	CODICE BAKERY	ARTICOLO				
	1232	11656	Variegato Give Me Five	CF. 01	Kg. 2,5	-	SN
	2918	11659	Variegato +Buono	CF. 01	Kg. 5,5	-	SN
	3030	11660	Variegato +Buono Bianco	CF. 01	Kg. 5,5	-	SN
	2868	11663	Variegato Oronero	CF. 01	Kg. 5,5	-	SN
	2966	11669	Variegato Toffee	CF. 01	Kg. 3,5	-	SN
	3169	11678	Variegato Golosa Frutti di Bosco	CF. 01	Kg. 3,5	SI	SN
	3167	11683	Variegato Lampone Golosa	CF. 01	Kg. 3,5	SI	SN



Food Packaging



COLORE DI
RIFERIMENTO

Tradizione e Qualità
"made in Italy"

Costituita nel **1983** e situata in una importante area industriale che è la provincia di Brescia, l'azienda **Monteverdi S.r.l.** è da anni leader nel settore delle forniture di **imballaggi in carta e cartone** destinati alla filiera dolciaria ed alimentare. I prodotti **Monteverdi**, apprezzati ormai in tutto il mondo, sono frutto di decenni di esperienza nella lavorazione della carta, grazie anche alla collaborazione con la **Cartiera Carval**, appartenente allo stesso gruppo, il cui sito produttivo è adiacente allo stabilimento; ciò garantisce l'ottimizzazione delle risorse, della disponibilità degli articoli e assicura un rapido servizio di distribuzione delle merci.



YOUR PARTNER IN SWEET CREATIONS

Un'azienda leader Fondata da **Aldemaro Casebasse** nei primi anni '60, l'azienda si è sviluppata ben presto nel settore della pasticceria e gelateria proponendo prodotti innovativi realizzati in plastica. Il continuo sviluppo delle linee produttive e la scelta accurata delle materie prime ha portato **Alcas** ad avere le migliori qualità degli articoli reperibili sul mercato.

Per ottenere ciò la scelta dei siti produttivi è ricaduta sugli stabilimenti italiani dove si produce circa il 95% dei prodotti. Dalla collaborazione con **Nature Work**, azienda leader nella ricerca su materiali eco-compatibili, si è sviluppata la tecnologia per utilizzare come materia prima un polimero plastico derivato dal mais e quindi completamente biodegradabile (PLA).



COPPETTE-CONTENITORI TERMICI E PALETTE PER GELATO

	CODICE	ARTICOLO			
 o altro fornitore Secondo Disponibilità	10300	Bobina professional cellusa	CF. 01	2	-
 o altro fornitore Secondo Disponibilità	10301	Carta da forno	CF. 01	500	40x60 cm.

COPPETTE-CONTENITORI TERMICI E PALETTE PER GELATO

	CODICE	ARTICOLO					
	10300	Coppetta Bio cc 80 - Compostabile	CF. 01	50	Ø 78,0 mm x h 35,0 mm	-	-
	10301	Coppetta Bio cc 100 - Compostabile	CF. 01		Ø 83,0 mm x h 40,0 mm	-	-
	10302	Coppetta Bio cc 130 - Compostabile	CF. 01	50	Ø 90,0 mm x h 42,0 mm	-	-
	10303	Coppetta Bio cc 170 - Compostabile	CF. 01	50	Ø 98,0 mm x h 45,0 mm	-	-
	10201	Paletta incartata in pla compostabile (Raccolta rifiuti: ORGANICO)	CF. 01	500	(L) 95 x (B) 21	-	-
	10107	Contenitori termici Yeti M cc. 500	CF. 01	50	(L) 189 x (B) 109 x (H) 74,5	-	-
	10109	Contenitori termici Yeti L cc. 750	CF. 01	50	(L) 208 x (B) 111 x (H) 90	-	-
	10108	Contenitori termici Yeti XL cc. 1.000	CF. 01	50	(L) 233 x (B) 136 x (H) 87,5	-	-
	10110	Contenitori termici Yeti BIO g. 500	CF. 01	50	(L) 205 x (B) 121 x (H) 62	su Ordinaz.	-
	10111	Contenitori termici Yeti BIO g. 750	CF. 01	50	(L) 232 x (B) 129 x (H) 69	su Ordinaz.	-
	10112	Contenitori termici Yeti BIO g. 1.000	CF. 01	50	(L) 256 x (B) 148 x (H) 730	su Ordinaz.	-

PIATTI E DISCHI ORO CAPPATI



		CODICE	ARTICOLO				
		91057	Piatti ala oro cappato	CF. 01	Kg. 10	Ø cm 20	-
		91372	Piatti ala oro cappato	CF. 01	Kg. 10	Ø cm 22	-
		91150	Piatti ala oro cappato	CF. 01	Kg. 10	Ø cm 24	-
		91181	Piatti ala oro cappato	CF. 01	Kg. 10	Ø cm 26	-
		91092	Piatti ala oro cappato	CF. 01	Kg. 10	Ø cm 28	-
		91058	Piatti ala oro cappato	CF. 01	Kg. 10	Ø cm 30	-
		91195	Piatti ala oro cappato	CF. 01	Kg. 10	Ø cm 32	-
		91059	Piatti ala oro cappato	CF. 01	Kg. 10	Ø cm 34	-
		91140	Piatti ala oro cappato	CF. 01	Kg. 10	Ø cm 36	-
		91065	Piatti ala oro cappato	CF. 01	Kg. 10	Ø cm 38	-
		91196	Piatti ala oro cappato rettangolari	CF. 01	Kg. 10		30x40 cm.
		91194	Piatti ala oro cappato rettangolari	CF. 01	Kg. 10		40x50 cm.
		91106	Piatti ala oro cappato rettangolari	CF. 01	Kg. 10		44x54cm.

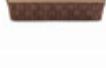
PIROTTINI E STAMPI



		CODICE	ARTICOLO					
		92103	Pirottini Tondi n°3	CF. 01	2000	Ø 30,0 mm x h 18,0 mm	-	-
		91048	Pirottini tondi n°4	CF. 01	2000	Ø 35,0 mm x h 17,5 mm	-	-
		91130	Pirottini tondi n°5	CF. 01	2000	Ø 40,0 mm x h 21 mm	-	-
		92106	Pirottini tondo n°6	CF. 01	2000	Ø 45,0 mm x h 22,5 mm	-	-
		91131	Pirottini tondi n°7	CF. 01	2000	Ø 50,0 mm x h 26,0 mm	-	-
		99412	Pirottini tondi n°8	CF. 01	2000	Ø 55,0 mm x h 27,5 mm	-	-
		91152	Pirottini tondo n°9 - a	CF. 01	1000	Ø 70,0 mm x h 25,0 mm	-	-
		91041	Pirottini quadrati	CF. 01	1000	35,0 x 35,0 mm x h 17,5	-	-
		91047	Porta babà grande	CF. 01	50	(L) 125 X (B) 70 x (H) 30,5	-	-
		99431	Porta babà maxi	CF. 01		(L) 145 X (B) 75 x (H) 34,5	su Ordinaz.	-
		91046	Porta babà mignon	CF. 01	100	(L) 72 x (B) 45 x (H) 23,5	-	-
		91153	Porta savarè grande	CF. 01	50	Ø 95,0 mm x h 35,0 mm	-	-
		91165	Porta savarè mignon	CF. 01	100	Ø 70,0 mm x h 25,0 mm	-	-

STAMPI



		CODICE	ARTICOLO				
MONTE VERDI		91045	Stampi colomba g. 100	CF. 01	100	-	
MONTE VERDI		91042	Stampi colomba g. 500	CF. 01	100	verificare	
MONTE VERDI		91044	Stampi colomba g 750	CF. 01	100	-	
MONTE VERDI		91043	Stampi colomba g. 1000	CF. 01	100	-	
MONTE VERDI		91173	Stampo panettone onda alto g. 500	CF. 01	25	Ø 134,0 mm x h 95,0 mm	
MONTE VERDI		91175	Stampo panettone onda alto g. 750	CF. 01	18	Ø 154,0 mm x h 110,0 mm	
MONTE VERDI		99400	Stampo panettone onda alto g. 1000	CF. 01	25	Ø 168,0 mm x h 110,0 mm	
MONTE VERDI		99135	Stampo panettone basso g. 500	CF. 01	66	Ø 170,0 mm x h 55,0 mm	
MONTE VERDI		91064	Stampo panettone basso g. 750	CF. 01	66	Ø 185,0 mm x h 60,0 mm	
MONTE VERDI		99354	Stampo panettone basso g. 1000	CF. 01	60	Ø 210,0 mm x h 70,0 mm	
MONTE VERDI		92104	Stampo Muffin da 24 porioni g. 50	CF. 01	1	cm 60x40	
MONTE VERDI		92105	Stampo Plum cake g. 300	CF. 01	1	65,0 mm x 200 x h 55	
MONTE VERDI		99355	Stampo Plum cake g. 500	CF. 01	1	65,0 mm x 260 x h 55	
MONTE VERDI		99423	Stampo Ciambella medio		1	Ø 185,0 mm x h 40,0 mm	
MONTE VERDI		99425	Stampo Ciambella grande		1	Ø 200,0 mm x h 60,0 mm	

SERVICE IN PLASTICA O TESSUTO PER ALIMENTI



		CODICE	ARTICOLO			
		90091	Buste di Moplefan (g.100)	CF. 01	100	cm 20x30
		91116	Buste di Moplefan (g.300/g.500)	CF. 01	100	cm 25x35
		99144	Buste di Moplefan (g.500/g.750)	CF. 01	100	cm 29x40
		91117	Buste di Moplefan (g.750/g.1000)	CF. 01	100	cm 35x43
		91109	Buste di Moplefan (g.1000)	CF. 01	100	cm 40x50
		91820	Buste di Moplefan (g.1000/g.1500)	CF. 01	100	cm 45x55
		91110	Buste di Moplefan XL	CF. 01	100	cm 50x60
		91115	Sac à Poche usa e getta	CF. 01	100	cm 30x16
		99050	Sac à Poche usa e getta	CF. 01	100	cm 53x28
		99051	Sac à Poche usa e getta	CF. 01	100	cm 59x58
		14206	Sac à Poche (tessuto)	CF. 01	100	cm 60

VASSOI ORO RETTANGOLARI SERIE ÉLITE E STRISCE POLITENATE BIANCHE



		CODICE	ARTICOLO			
		91245	Vassoio rettangolare oro2bisE=2s	CF. 01	Kg. 5	cm 21x14,8
		91166	Vassoio rettangolare oro 3e=3s	CF. 01	Kg. 5	cm 24x16,8
		91103	Vassoio rettangolare oro4e=3ls	CF. 01	Kg. 10	cm 27,3x19
		91068	Vassoio rettangolare oro5=4s	CF. 01	Kg. 10	cm 29,3x20,3
		91067	Vassoio rettangolare oro6e=5s	CF. 01	Kg. 10	cm 34,3x22,8
		91094	Vassoio rettangolare oro7e=6s	CF. 01	Kg. 10	cm 35,3x26,5
		91246	Vassoio rettangolare oro 8e=7s	CF. 01	Kg. 10	cm 39,5x29,5
		91069	Vassoio rettangolare oro8bisE=8s	CF. 01	Kg. 10	cm 44,5x33,5
		91111	Strisce patinate oro	CF. 01	Kg. 10	cm 5x70
		91112	Strisce patinate oro	CF. 01	Kg. 10	cm 100x70



Per una corretta consultazione del Catalogo riassumiamo in questa pagina le principali icone, con relativa spiegazione, che troverete nelle pagine che seguono.

				
CONFEZIONE	PESO	PESO SINGOLO ARTICOLO	PEZZI CONTENUTI	INFORMAZIONI
				
DIMENSIONI (Base x Altezza)	DIMENSIONI (Diametro)	DOSAGGIO	DISPONIBILE SU ORDINAZIONE	ETICHETTA PULITA
				
NOTE	PRONTO FORNO	LIEVITAZIONE NATURALE	NO OLIO DI PALMA	NO GLUTINE
				
CON GRASSI IDROGENATI	SENZA GRASSI IDROGENATI	CON GRASSI VEGETALI	CON BURRO	BIOLOGICO
				
VEGETARIANO	VEGANO	SENZA AROMI ARTIFICIALI	SENZA CONSERVANTI	SENZA COLORANTI ARTIFICIALI



www.bakerypastry.it



Bakery & Pastry 2000 S.r.l.

Via Vulcano, 10/12
04016 Sabaudia (LT)

Tel. (+39) 0773 523002

e-mail: info@bakerypastry.it



@bakerypastry2000