

NEW

Le Novità



Halta Cucina Vegetale Vegana - Vegan



Preparato vegetale UHT per cucina.
*Ideale per una cucina vegana, leggera con meno grassi.
A base di soli grassi vegetali, ha un ottimo sapore, è versatile e adatta
per tutte le preparazioni di cucina. Priva di glutine.*

UHT product for cooking vegetable.
*Suitable for vegan preparation, ideal for light and low fat dishes.
A creamy sauce, based only on vegetable fats, it gives an excellent
taste to your dishes. Gluten free.*

Packaging: brick 0.2 lt / collo-crt 24 pz / plt 144 crt

Halta Dolci 500

Senza grassi idrogenati - No hydrogenated fat
Formato Slim - Slim pack



Preparato a base vegetale UHT zuccherato,
senza grassi idrogenati, da montare per dolci.
Per ricche farciture e stabili decorazioni nella preparazione dei dolci in casa. Cremosa e
dal sapore delicato.

Vegetable based cream UHT for whipping, with sugar. No hydrogenated fat.
High stability and volume for your home made cake. Creamy and delicate taste.

Packaging: brick 0.5 lt / collo-crt 24 pz / plt 63 crt

Halta Gourmet



Preparato a base vegetale UHT doppio uso,
non zuccherato da montare e per cucina.
Per usi dolciari, monta anche con aggiunta di paste di frutta con acidità.
In cucina resta cremosa anche con cibi acidi e alle alte temperature di cottura.

**Vegetable based cream UHT double use,
no sugar for whipping and cooking.**
Stable with acidity, for cooking and cake preparations.

Packaging: brick 1 lt / collo-crt 12 pz / plt 72 crt



Mille idee per mille gusti
Taste and quality at home

Mille idee per mille gusti
Taste and quality at home



Retail

Preparati UHT e Margarine
UHT products and Margarine



IPSA S.p.A.
Contrada Rufiano, 29 - 63072 Castignano (AP) - Italia
Tel. +39 0736 821921
www.ipsa.it - info@ipsa.it



I preparati UHT UHT products

Temperatura di conservazione - Storage temperature: +10 / +20 °C

Halta Dolci



1 lt / 0,5 lt / 0,2 lt

Preparato a base vegetale UHT
zuccherato da montare e spray.
Per ricche farciture e stabili decorazioni
nella preparazione dei dolci in casa.
Ideale su caffè e cappuccino, macedonie di frutta.

*Vegetable based cream UHT
for whipping with sugar and spray.
High stability and volume for your home made cake.
Enjoy the cream on your fruits salad, cappuccino and coffee.*

Packaging: brick 0,2 lt / collo-crt 24 pz / plt 144 crt
brick 0,5 lt / collo-crt 12 pz / plt 144 crt
brick 1 lt / collo-crt 12 pz / plt 72 crt



250 ml

Margarine e condimenti Margarine and seasonings

Temperatura di conservazione - Storage temperature: +4 / +6 °C

Halta Margarina

Spalmabile, cremosa,
Prodotto in panetto 250 g., senza grassi idrogenati.
L'ingrediente ideale per dolci, nelle due formulazioni con
80% e 70% di materia grassa.

*Spreadable, creamy,
Product in foil 250 g., no hydrogenated fat. The ideal ingredient
for your made cake. Different fat content 80% and 70%.*

Packaging: panetto-foil 250 g. / collo-crt 40 pz / plt 80 crt



250 g

Halta Omega 3 Vegetale

Spalmabile, cremosa,
l'ingrediente per molteplici usi in cucina e nella
preparazione dei dolci. Esente da grassi idrogenati.
Naturalmente ricca di Omega3.

*Spreadable, creamy,
the ingredient in gastronomy and cake preparation.
No hydrogenated fats. Naturally rich in Omega3.*

Packaging: vas-cup 250 g. / collo-crt 16 pz / plt 98 crt
vas-cup 500 g. / collo-crt 16 pz / plt 56 crt



250 g / 500 g



1 lt / 0,5 lt / 0,2 lt

Halta Cucina

Preparato a base vegetale UHT per cucina esente da grassi idrogenati
e da amidi aggiunti. Altamente digeribile, cremosa e dal sapore delicato
è l'ingrediente ideale per arricchire le creazioni in cucina.

*Vegetable based cooking cream UHT
Vegetable based cooking cream UHT hydrogenated fat and added starches free.
delicate and creamy, it's the basic ingredient to make your preparation rich and tasty.
Highly digestible with delicate flavor it's the ideal ingredient to enrich your creations.*

Packaging: brick 0,2 lt / collo-crt 24 pz / plt 144 crt
brick 0,5 lt / collo-crt 12 pz / plt 144 crt
brick 1 lt / collo-crt 12 pz / plt 72 crt



1 lt

Halta Double

Preparato a base vegetale UHT doppio uso,
non zuccherato, da montare e per cucina.
Per la sua particolare e ricca formulazione,
è il prodotto ideale sia in cucina, sia nella preparazione dei dolci.

*Vegetable based cream UHT double use,
no sugar for whipping and cooking.
Thanks to its rich and special formulation, it is the ideal
product for cake and gastronomy.*

Packaging: brick 1 lt / collo-crt 12 pz / plt 72 crt



250 g

NEW

Halta Margarina Soia

Ideale per dolci e cucina. Di eccellente qualità, con olio di soia, Omega3, ricca di vitamine
E + A. Priva di coloranti, conservanti, grassi idrogenati. L'ingrediente ideale per dolci,
nella formulazione con 40% di materia grassa.

*Ideal for cooking and whipping. Excellent quality margarine, with soy bean oil, omega3,
rich in E+A vitamins. No hydrogenated fat, no colouring agents, no preservatives.*

Packaging: vas-cup 250 g. / collo-crt 16 pz / plt 98 crt



250 g / 500 g

Halta Strutto

L'ingrediente naturale e genuino
per tutte le preparazioni in cucina.
Inodore e ben strutturato, è eccellente per fritti e dolci.

*The natural and genuine ingredient
for all cooking and pastry preparations.
Nice structure and consistency, ideal for frying and cake.*

Packaging: vas-cup 250 g. / collo-crt 16 pz / plt 98 crt
vas-cup 500 g. / collo-crt 8 pz / plt 98 crt



Bontà
in cucina
Cook and taste



NEW

Creme Spalmabili alla Gianduia

Creme Spalmabili.

Con pregiato cacao e nocciole. Da spalmare sul pane, per dolci e crostate. Ideale per farciture. *Anche per cottura al forno.*

Hazelnut spreadable cream.

Enjoy them on a slice of bread. To enrich and to fill sweet and tarte.

Bake stable.



400 g / 200 g

altaCrem

La ricchezza di cacao e nocciole (14%). La qualità assoluta.

*Rich in cocoa and hazelnut (14%).
First and absolute Quality.*

QuestaSi

In grande formato da 750g. Gusto e convenienza.

Big size 750g. Taste and value offer.



750 g



750 g

Essenza

In grande formato da 750g. Il miglior rapporto qualità prezzo.

Big size 750g. An excellent price/quality ratio.

Halta

Mille idee per mille gusti
Taste and quality at home

IPSA

IPSA S.p.A.
Contrada Rufiano, 29 - 63072 Castignano (AP) - Italia
Tel. +39 0736 821921
www.ipsa.it - info@ipsa.it

Mille idee per mille gusti
Taste and quality at home

Halta

Retail

Dessert • Creme Gianduia • Topping
Dessert • Hazelnut Cream • Topping





Dalla pasticceria professionale gusto e qualità in tavola
From professional pastry enjoy taste and quality at home



Tiramisù

Preparato per Crema Tiramisù.
Esente da uova.
Di facile montaggio a freddo con aggiunta di acqua.

Powdered mix for Tiramisù cream.

Eggs free.
Easy to prepare, just adding cold water and whip.

Packaging: 1 busta da 125g di Tiramisù + 1 busta da 10g di Cacao in Polvere. Per 6 porzioni / 125 g bag Tiramisù mix + 10 g bag Cocoa Powder, 6 servings.



Semifreddo al Tartufo

Preparato per semifreddo al tartufo.
Di facile preparazione a freddo con aggiunta di acqua e panna.

Powdered mix for truffle semifreddo.

Easy to prepare, adding cold water and dairy cream.

Packaging: 1 busta da 120g di Semifreddo al Tartufo + 1 busta da 10g di Cacao in Polvere. Per 6 porzioni / 120 g bag Semifreddo mix + 10 g bag Cocoa Powder, 6 servings.



Pannacotta

Preparato per Pannacotta.
Di facile preparazione a caldo con aggiunta di latte e panna.

Powdered mix for Pannacotta.

Easy to prepare by hot process, adding dairy cream and milk.

Packaging: 1 busta da 50g di Pannacotta + 1 busta da 35g di Guarnizione ai Frutti di Bosco. Per 6 porzioni / 50 g bag Pannacotta mix + 35 g bag Forest Fruits Topping, 6 servings.



Tortino al Cioccolato

Preparato con pregiato cioccolato fondente per Tortini.
Di facile preparazione con aggiunta di solo latte.
Cottura al forno.

Powdered mix rich of precious dark chocolate.

To prepare Petit Gateau.
Easy to prepare adding cold milk, mix and bake.

Packaging: 1 busta da 200g di Tortino al Cioccolato. Per 4 porzioni / 200 g bag Petit Gateau mix + 35 g bag, 4 servings.



Crème Caramel

Preparato per Crème Caramel.
Esente da uova, grassi.
Di facile preparazione a caldo con aggiunta di latte.

Powdered mix for Crème Caramel.

Eggs and fat free.
Easy to prepare by hot process, adding only milk.

Packaging: 1 busta da 100g di Crème Caramel + 1 busta da 60g di Guarnizione al Caramello. Per 6 porzioni / 100 g bag Creme Caramel mix + 60 g bag caramel topping, 6 servings.



TuttoSnack

Preparato per snack salati.
Per la preparazione di Muffin e Croissant Salati, Pizzette, Schiacciatine, Grissini.
Di semplice utilizzo con aggiunta di uova e margarina. Cottura al forno.

Powdered mix for savoury snacks.

To prepare salted Muffin and Croissant, Pizzette, Grissini and other.
Easy to prepare, just adding eggs and margarine. Mix all together and bake.

Packaging: 1 busta da 147g di TuttoSnack + 1 busta di lievito / 1 bag 147g TuttoSnack + 1 bag easter.



PlumCake

Preparato per PlumCake.
Di facile preparazione con aggiunta di uova e margarina.
Cottura al forno.

Powdered mix for PlumCake.

Easy to prepare, just adding eggs and margarine.
Mix all together and bake.

Packaging: 1 busta da 300g di PlumCake. Per 6 porzioni / 300 g bag PlumCake mix, 6 servings.



Besciami

Preparato in polvere per Besciamella e salse gastronomiche.
Di facile e veloce preparazione, con aggiunta di latte.

Full mix in powdered for Bechamel and gastronomic sauce.

Easy and fast to prepare, adding only milk.

Packaging: 2 buste da 50g di Preparato per Besciamella = 500 g di Besciamella / 2 bags 50g = 500 g Bechamel.



Topping

Salse di Cioccolato, Frutta, Frutta secca e di Fantasia per arricchire, decorare con fantasia dolci, dessert e gelati.

Chocolate, Dry fruits and Fantasy sauces to enrich and decorate gelato and pastry preparation.

Packaging: Bottiglia: 200g - 180g / Bottle: 200g - 180g



Glasse

Glasse di Aceto Balsamico per arricchire le presentazioni di cucina. Ideali su formaggi, su carni rosse e bianche, sul pesce. Ottime come condimento per insalate e per particolari abbinamenti su dessert.

Balsamic Vinegar Glazes to bring out the taste of your gastronomy preparations. Ideal for cheese, red or white meat and fish. the right seasoning for your salads and for your desserts.

Packaging: Bottiglia: 200g - 180g / Bottle: 200g - 180g

Mille idee per mille gusti
Taste and quality at home

Halta

Retail

Dessert • Creme Gianduia • Topping
Dessert • Hazelnut Cream • Topping





Tiramisù

Preparato per Crema Tiramisù.

Esente da uova.

Di facile montaggio a freddo con aggiunta di acqua.

Powdered mix for Tiramisù cream.

Eggs free.

Easy to prepare, just adding cold water and whip.

Packaging: 1 busta da 125g di Tiramisù + 1 busta da 10g di Cacao in Polvere.

Per 6 porzioni / 125 g bag Tiramisù mix + 10 g bag Cocoa Powder, 6 servings.



Pannacotta

Preparato per Pannacotta.

Di facile preparazione a caldo con aggiunta di latte e panna.

Powdered mix for Pannacotta.

Easy to prepare by hot process, adding dairy cream and milk.

Packaging: 1 busta da 50g di Pannacotta + 1 busta da 35g di Guarnizione ai Frutti di Bosco.

Per 6 porzioni / 50 g bag Pannacotta mix + 35 g bag Forest Fruits Topping, 6 servings.



Crème Caramel

Preparato per Crème Caramel.

Esente da uova, grassi.

Di facile preparazione a caldo con aggiunta di latte.

Powdered mix for Crème Caramel.

Eggs and fat free.

Easy to prepare by hot process, adding only milk.

Packaging: 1 busta da 100g di Crème Caramel + 1 busta da 60g di Guarnizione al Caramello.

Per 6 porzioni / 100 g bag Creme Caramel mix + 60 g bag caramel topping, 6 servings.



PlumCake

Preparato per PlumCake.

Di facile preparazione con aggiunta di uova e margarina.

Cottura al forno.

Powdered mix for PlumCake.

Easy to prepare, just adding eggs and margarine.

Mix all together and bake.

Packaging: 1 busta da 300g di PlumCake.

Per 6 porzioni / 300 g bag PlumCake mix, 6 servings.

Dalla pasticceria professionale gusto e qualità in tavola
From professional pastry enjoy taste and quality at home



Semifreddo al Tartufo

Preparato per semifreddo al tartufo.

Di facile preparazione a freddo con aggiunta di acqua e panna.

Powdered mix for truffle semifreddo.

Easy to prepare, adding cold water and dairy cream.

Packaging: 1 busta da 120g di Semifreddo al Tartufo + 1 busta da 10g di Cacao in Polvere. Per 6 porzioni / 120 g bag Semifreddo mix + 10 g bag Cocoa Powder, 6 servings.



Tortino al Cioccolato

Preparato con pregiato cioccolato fondente per Tortini.

Di facile preparazione con aggiunta di solo latte.

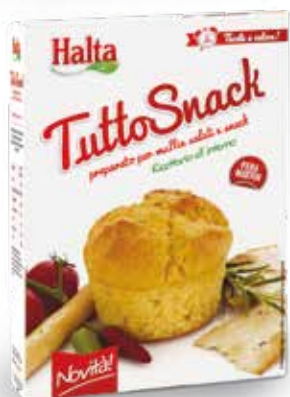
Cottura al forno.

Powdered mix rich of precious dark chocolate.

To prepare Petit Gateau.

Easy to prepare adding cold milk, mix and bake.

Packaging: 1 busta da 200g di Tortino al Cioccolato. Per 4 porzioni / 200 g bag Petit Gateau mix + 35 g bag, 4 servings.



TuttoSnack

Preparato per snack salati.

Per la preparazione di Muffin e Croissant Salati, Pizzette, Schiacciatine, Grissini.

Di semplice utilizzo con aggiunta di uova e margarina. Cottura al forno.

Powdered mix for savoury snacks.

To prepare salted Muffin and Croissant, Pizzette, Grissini and other.

Easy to prepare, just adding eggs and margarine. Mix all together and bake.

Packaging: 1 busta da 147g di TuttoSnack + 1 busta di lievito / 1 bag 147g TuttoSnack + 1 bag easter.



Besciamì

Preparato in polvere per Besciamella e salse gastronomiche.

Di facile e veloce preparazione, con aggiunta di latte.

Full mix in powdered for Bechamel and gastronomic sauce.

Easy and fast to prepare, adding only milk.

Packaging: 2 buste da 50g di Preparato per Besciamella = 500 g di Besciamella / 2 bags 50g = 500 g Bechamel.



Topping

Salse di Cioccolato, Frutta, Frutta secca e di Fantasia per arricchire, decorare con fantasia dolci, dessert e gelati.

Chocolate, Dry fruits and Fantasy sauces to enrich and decorate gelato and pastry preparation.

Packaging: Bottiglia: 200g - 180g / Bottle: 200g - 180g



Glasse

Glasse di Aceto Balsamico per arricchire le presentazioni di cucina. Ideali su formaggi, su carni rosse e bianche, sul pesce. Ottime come condimento per insalate e per particolari abbinamenti su dessert.

Balsamic Vinegar Glazes to bring out the taste of your gastronomy preparations. Ideal for cheese, red or white meat and fish. the right seasoning for your salads and for your desserts.

Packaging: Bottiglia: 200g - 180g / Bottle: 200g - 180g

Creme Spalmabili alla Gianduia

NEW



Creme Spalmabili.

Con pregiato cacao e nocciole. Da spalmare sul pane, per dolci e crostate.
Ideale per farciture. *Anche per cottura al forno.*

Hazelnut spreadable cream.

*Enjoy them on a slice of bread. To enrich and to fill sweet and tarte.
Bake stable.*



400 g / 200 g

altaCrem

La ricchezza di cacao e
nocciole (14%). La qualità assoluta.

*Rich in cocoa and hazelnut (14%).
First and absolute Quality.*

QuestaSì

In grande formato da 750g. Gusto e convenienza.

Big size 750g. Taste and value offer.



750 g



750 g

Essenza

In grande formato da 750g. Il miglior rapporto qualità prezzo.

Big size 750g. An excellent price/quality ratio.





Mille idee per mille gusti
Taste and quality at home



IPSA S.p.A.
Contrada Rufiano, 29 - 63072 Castignano (AP) - Italia
Tel. +39 0736 821921
www.ipsa.it - info@ipsa.it