

IPSA®

**IPSA®**

*Enjoy your taste*

CATALOGO GENERALE - GENERAL CATALOGUE  
gelateria | pasticceria | food service | retail



# IPSA IS

gelateria | pasticceria | food service | retail

Da oltre 40 anni siamo vicini a tutti i professionisti gelatieri e pasticceri, sostenendo il loro lavoro con l'esperienza e la qualità dei nostri prodotti. Per ottenere sempre il meglio!

*For more than 40 years IPSA is the partner of professional pastry chef and gelato maker providing them with quality products and offering solutions to achieve always the best performances!*

# CATALOGO GENERALE 2020

## 2020 CATALOGUE



GELATI DI CREMA - <i>MILK GELATO</i>	04
NATURAL 100 - <i>NATURAL 100</i>	10
GELATI DI FRUTTA - <i>FRUIT GELATO</i>	12
CIOCOFREDDO	16
VARIEGATI - <i>VARIEGATO</i>	18
TOPPING E GLASSE - <i>TOPPING AND GLAZES</i>	20
INGREDIENTI COMPLEMENTARI - <i>INGREDIENTS</i>	22
FROZEN YOGURT & COFFEE SHOPS	24
PASTICCERIA FREDDA - <i>COLD PASTRY</i>	26

### PASTICCERIA - PASTRY

MIX E MIGLIORATORI - <i>CONFECTIONERY MIXES AND BREAD IMPROVERS</i>	32
PRODOTTI UHT DOLCI - <i>UHT READY PRODUCTS FOR WHIPPING</i>	36
CREME DI CIOCCOLATO - <i>CHOCOLATE FILLINGS</i>	38
FARCITURE E CONFETTURE - <i>FILLINGS AND JAMS</i>	40
GELATINE - <i>GELS</i>	44
ZUCCHERI E MANDORLE - <i>SUGARS AND ALMONDS</i>	46
MARGARINA - <i>MARGARINE</i>	48
OLI E GRASSI - <i>OILS AND FATS</i>	52
PREPARATI UHT PER CUCINA - <i>UHT READY PRODUCTS FOR COOKING</i>	56

### DISTRIBUZIONE MODERNA - RETAIL & CATERING

PREPARATI PER DESSERT - <i>DESSERT MIXES</i>	60
RETAIL - <i>RETAIL</i>	62

gelato.<sup>®</sup> SIPSA



# GELATO DI CREMA

Per un Gelato equilibrato, strutturato,  
e al tempo stesso morbido e cremoso.

## MILK GELATO

Structured, balanced,  
creamy and soft gelato.

## BASI GELATO PER PROCESSO A CALDO

### HOT PROCESS GELATO BASES

Basi professionali per la produzione di gelati al latte con processo di pastorizzazione.

Process gelato bases produced by pasteurization.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>HALTAPAN MAESTRO</b>                      Nucleo professionale di alta qualità per gelati di crema.                      High performance base for free balancing and industrial milk gelato production.                 </li> </ul>	15 g/lt	Caldo Hot	6040	5X1.5 kg	Sacchetto Bag
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>HALTAPAN 50/100C</b>                      Senza/con grassi vegetali per gelati di crema. Ideale per preparazioni con pasteurizzatore.                      Without/with vegetable fats, to prepare milk gelato by pasteurization process and with batch freezer.                 </li> </ul>	50 g/lt 100 g/lt	Caldo Hot	6003 6022	5x1.5 kg	Sacchetto Bag
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>PANNAPLUS 100C</b>                      Con panna disidratata per preparazioni a caldo in pasteurizzatore e macchina combinata.                      With dehydrated cream by hot pasteurization process and combined machine.                 </li> </ul>	50 g/lt	Caldo Hot	6021	5X1.5 kg	Sacchetto Bag
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>KLASS 50/100C</b>                      Senza grassi per gelati di crema. Ideale per preparazioni con pasteurizzatore.                      Base without vegetable fats to prepare milk gelato by pasteurization process.                 </li> </ul>	50 g/lt 100 g/lt	Caldo Hot	6004 6007	5x1.5 kg	Sacchetto Bag
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>GELATOMASTER 3.5 CREMA</b>                      Con sucrosteri per gelati di crema.                      With sucroesters to prepare milk gelato.                 </li> </ul>	50 g/lt	Caldo Hot	6006	5X1.5 kg	Sacchetto Bag

## BASI GELATO UNIVERSALI - UNIVERSAL BASES FOR MILK GELATO

Basi professionali per la produzione di gelati al latte e di frutta con lavorazione a freddo o con processo di pastorizzazione.

Universal bases to prepare milk gelato by cold or/and by pasteurization process.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>EUROPE 50/100 C/F</b>                      Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta con lavorazione a freddo o a caldo.                      Universal base to prepare milk and fruit gelato by cold or by pasteurization process with batch freezer.                 </li> </ul>	50 g/lt 100 g/lt	Caldo/ Freddo Hot/Cold	6082 6011	5X1.5 kg	Sacchetto Bag
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>FUTURETREND 50/100 C/F</b>                      Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta con lavorazione a freddo o a caldo. Arricchita con latte magro in polvere.                      Universal base to prepare milk and fruit gelato by cold or by pasteurization process with batch freezer. With skimmed milk powder.                 </li> </ul>	50 g/lt 100 g/lt	Caldo/ Freddo Hot/Cold	6041 6009	5X1.5 kg	Sacchetto Bag
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>FUTURETREND 250</b>                      Base completa bilanciata per la preparazione di gelati al latte e di frutta con lavorazione a freddo o a caldo.                      Complete and balanced base to prepare milk and fruit gelato by cold or by pasteurization process with batch freezer.                 </li> </ul>	250 g/lt	Caldo/ Freddo Hot/Cold	6010	5X1.5 kg	Sacchetto Bag
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>FUTURETREND MAXI</b>                      Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta con lavorazione a freddo o a caldo.                      Universal base to prepare milk and fruit gelato by cold or by pasteurization process with batch freezer.                 </li> </ul>	330 g/lt	Caldo/ Freddo Hot/Cold	6028	6X1.1 kg	Sacchetto Bag

## PASTE CLASSICHE - CLASSIC PASTES

Per gelateria e pasticceria - For gelato and pastry

Paste classiche e di fantasia per la preparazione di gelati di crema e per la pasticceria.

Fantasy and classic pastes to prepare cream gelato, suitable for pastry applications.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• AMARETTO	80 g/kg	Per Gelateria e Pasticceria - For Gelato and Pastry	6108	2X3 kg Latta Tin
• BISCOTTO - COOKIES	80 g/kg		6129	2X3 kg Latta Tin
• BUENO	80 g/kg		6128	2X3 kg Latta Tin
• CAMELLO - CAMEL	80 g/kg		6127	2X3 kg Latta Tin
• CIOCCOLATO - CHOCOLATE	80 g/kg		6110	2X3 kg Latta Tin
• CIOCCOLATO BIANCO - WHITE CHOCOLATE	80 g/kg		6119	2X2.5 kg Latta Tin
• CREMA ANTICA	80 g/kg		6118	2X3 kg Latta Tin
• CREMA DI MANDORLA - ALMOND CREAM	80 g/kg		6113	2X3 kg Latta Tin
• CREMA DI NOCCIOLA - HAZELNUT CREAM	80 g/kg		6111	2X3 kg Latta Tin
• CREMA DI PISTACCHIO - PISTACHIO CREAM	80 g/kg		6114	2X3 kg Latta Tin
• CROCCANTINO AL RUM	40 g/kg		6157	2X3 kg Latta Tin
• COCCO - COCONUT	80 g/kg		6106	2X3 kg Latta Tin
• DELIZIA AL LIMONE	80 g/kg		6102	2X3 kg Latta Tin
• MENTA - MINT	40 g/kg		6126	2X3 kg Latta Tin
• NOCCIOLA CHIARA STABILIZZATA- HAZELNUT	80 g/kg		6112	2X2.5 kg Latta Tin
• NOCCIOLA SCURA STABILIZZATA- DARK HAZELNUT	80 g/kg		6104	2X2.5 kg Latta Tin
• TIRAMISÙ	80 g/kg		6115	2X3 kg Latta Tin
• TORRONCINO	80 g/kg		6160	2X3 kg Latta Tin
• VANIGLIA ITALIANA - ITALIAN VANILLA	40 g/kg		6120	2X3 kg Latta Tin
• VANIGLIA MADAGASCAR - MADAGASCAR VANILLA	40 g/kg		6121	2X3 kg Latta Tin
• ZABAIONE	80 g/kg		6122	2X3 kg Latta Tin
• ZUPPA INGLESE	40 g/kg		6125	2X3 kg Latta Tin

## AROMATIZZANTI IN POLVERE - FLAVORING POWDER

Per gelateria e pasticceria - For gelato and pastry

Alcuni sapori sono prodotti in polvere per garantire naturalezza e stabilità dei loro aromi.

Some tastes are available in powder to preserve and guarantee their natural stability and flavours.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• CUOR DI LIMONE	30-40 g/kg	Per Gelateria e Pasticceria For Gelato and Pastry	6166	3X1.5 kg Sacchetto Bag
• FIOR DI YOGURT	30-40 g/kg		6163	3X1.5 kg Sacchetto Bag
• FIOR DI PANNA	30-40 g/kg		6169	3X1.5 kg Sacchetto Bag
• FIOR DI MASCARPONE	30-40 g/kg		6167	3X1.5 kg Sacchetto Bag
• FIOR DI RICOTTA	30-40 g/kg		6168	3X1.5 kg Sacchetto Bag
• FIOR DI LIQUIRIZIA	30-40 g/kg		6181	3X1.5 kg Sacchetto Bag



## MAXI CIOCCOLATI

### BASES FOR CHOCOLATE GELATO

Basi complete per gelati di crema e gelato soft da utilizzare con aggiunta di solo latte o acqua.

Complete bases for milk gelato and soft ice cream with milk/addition addition.

	DOSAGGIO DOSAGE	AGGIUNTA ADDITION	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• <b>MAXI FONDENTE - DARK CHOCOLATE</b>	1.750+2.500	Latte/acqua Milk/water	6045	4X1.750 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI FONDENTE SL - DARK CHOCOLATE milk free</b>	1.750+2.500	Acqua Water	6049	4X1.750 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI CIOCCOLATO - CHOCOLATE</b>	1.750+2.500	Latte Milk	6029	4X1.750 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI GIANDUIA</b>	1.750+2.500	Latte Milk	6046	4X1.750 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI CIOCCOLATO BIANCO - WHITE CHOCOLATE</b>	1.750+2.500	Latte Milk	6176	4X1.750 kg	Sacchetto Bag

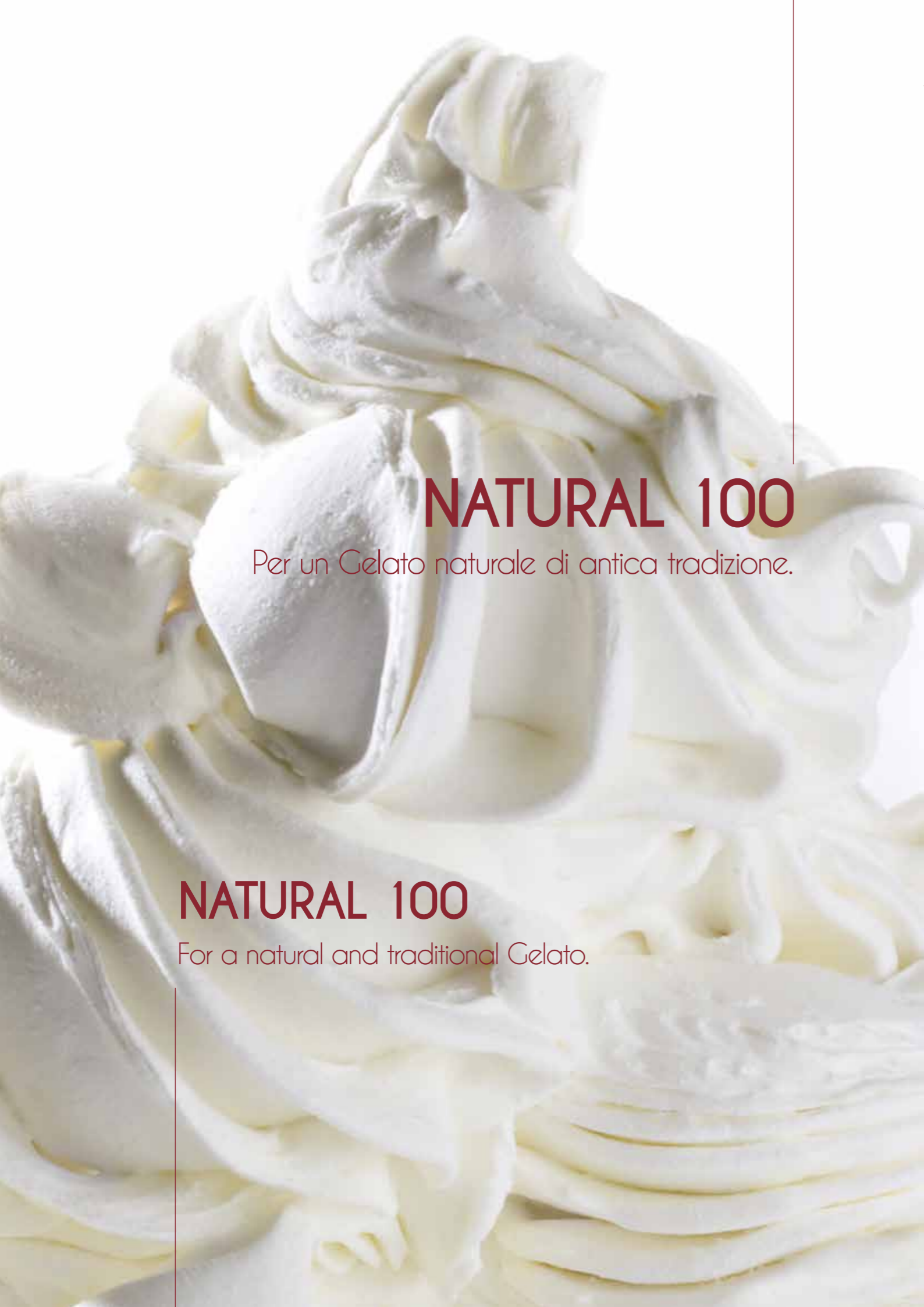
## MAXI CREME - BASES FOR MILK GELATO

Basi complete per gelati di crema e gelato soft da utilizzare con aggiunta di solo latte.

Complete bases for milk gelato and soft ice cream with milk addition.

	DOSAGGIO DOSAGE	AGGIUNTA ADDITION	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• <b>MAXI YOGURT</b>	1.250+2.750	Latte Milk	6050	3X1.250 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI VANIGLIA - VANILLA</b>	1.250+2.750	Latte Milk	6047	3X1.250 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI CREMA - CREAM</b>	1.250+2.750	Latte Milk	6048	3X1.250 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI NOCCIOLA - HAZELNUT</b>	1.250+2.750	Latte Milk	6056	3X1.250 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI PISTACCHIO - PISTACHIO</b>	1.250+2.750	Latte Milk	6057	3X1.250 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI FIOR DI LATTE</b>	1.250+2.750	Latte Milk	6058	3X1.250 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI CAFFÈ - COFFEE</b>	1.250+2.750	Latte Milk	6059	3X1.250 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI TIRAMISÙ</b>	1.250+2.750	Latte Milk	6060	3X1.250 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI RICOTTA</b>	1.250+2.750	Latte Milk	6174	3X1.250 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI CHEESE CAKE</b>	1.250+2.750	Latte Milk	6175	3X1.250 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI COCCO - COCONUT</b>	1.250+2.750	Latte Milk	6131	3X1.250 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI BISCOTTO - COOKIES</b>	1.250+2.750	Latte Milk	6177	3X1.250 kg	Sacchetto Bag





# NATURAL 100

Per un Gelato naturale di antica tradizione.

# NATURAL 100

For a natural and traditional Gelato.

## BASI GELATO, BASI PER SEMIFREDDO NATURAL GELATO AND SEMIFREDDO BASES

Basi naturali esenti da emulsionanti, grassi vegetali, aromi.

Natural bases emulsifiers, vegetable fats and flavorings free.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NATURAL 100</b> Per gelati di crema. Senza emulsionanti, grassi vegetali ed aromi. Base for milk gelato production without emulsifiers, fats and flavours.</li> </ul>	100 g/lt	Caldo Hot	6017	5X1.5 kg	Sacchetto Bag
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NATURALFRUT 100</b> Il massimo della naturalezza nella preparazione dei gelati a base di frutta. Esente da emulsionanti, grassi e derivati dal latte e glutine. To get the maximum naturalness in the preparation of fruit gelato. Emulsifiers, fat dairy and gluten free.</li> </ul>	100 g/lt	Freddo Cold	6044	5X1.5 kg	Sacchetto Bag
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NATURAL SEMIFREDDO</b> Per semifreddi. Senza emulsionanti, grassi ed aromi. Base for semifreddo without emulsifiers, fats and flavours.</li> </ul>	300 g/lt	Freddo Cold	5521	3X1.5 kg	Sacchetto Bag

## PASTE NATURAL - NATURAL PASTES

Senza aromi, coloranti e zuccheri aggiunti - No sugar, no flavours, no food dyes

Paste naturali di frutta secca senza aggiunta di zucchero, coloranti e aromi.

Dried nut fruits natural pastes: no sugar, no flavours, no food dyes.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NATURAL CHOCOBITTER</b></li> </ul>	80-100 g/kg	Per Gelateria e Pasticceria For Gelato and Pastry	6132	2X2.5 kg	Latta Tin
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NATURAL NOCCIOLA CHIARA - HAZELNUT</b></li> </ul>	100-120 g/kg		6134	2X2.5 kg	Latta Tin
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NATURAL NOCCIOLA SCURA - DARK HAZELNUT</b></li> </ul>	100-120 g/kg		6135	2X2.5 kg	Latta Tin
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NATURAL PISTACCHIO EXCELSIOR - EXCELSIOR PISTACHIO</b></li> </ul>	100-120 g/kg		6136	2X2.5 kg	Latta Tin
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NATURAL PISTACCHIO - PISTACHIO</b></li> </ul>	100-120 g/kg		6180	2X2.5 kg	Latta Tin
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NATURAL MANDORLA - ALMOND</b></li> </ul>	80-100 g/kg		6137	2X2.5 kg	Latta Tin
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NATURAL GIANDUIA</b></li> </ul>	100-120 g/kg		5687	2X2.5 kg	Latta Tin
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NATURAL CAFFE' ESPRESSO - ESPRESSO COFFEE</b></li> </ul>	30-40 g/kg		6138	2X2.5 kg	Latta Tin
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NATURAL NOCE - WALNUT</b></li> </ul>	80-100 g/kg		6189	2X2.5 kg	Latta Tin



# GELATO DI FRUTTA

Per un Gelato o un sorbetto ricco di frutta, fresco e bilanciato.

## FRUIT GELATO

Fresh, balanced and rich in fruit gelato and sherbet.



## BASI FRUTTA - FRUIT GELATO BASES

Per gelati di frutta e sorbetti. Esaltano il colore e la freschezza della frutta.

For sherbets and fruit gelato. To enhance the natural colour and taste of fruits.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>HALTAFRUT MAESTRO</b>                      Per gelati di frutta e sorbetti. Ideale nel granitore per preparare cremolati di frutta.                      For fruit gelato and sherbets. Ideal in the slush machine.                 </li> </ul>	15 g/lt	Freddo Cold	6025	5x1.5 kg	Sacchetto Bag
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>HALTAFRUT 50</b>                      Per gelati di frutta e sorbetti. Senza grassi e derivati del latte.                      Base for fruit gelato and sherbets. Fats and dairy products free.                 </li> </ul>	50 g/lt	Freddo Cold	6013	5x1.5 kg	Sacchetto Bag
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>HALTAFRUT 100</b>                      Per gelati di frutta e sorbetti. Senza grassi e derivati del latte.                      Base for fruit gelato and sherbets. Fats and dairy products free.                 </li> </ul>	100 g/lt	Freddo Cold	6026	5x1.5 kg	Sacchetto Bag
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>HALTA MAXIFRUT</b>                      Per gelati di frutta preparati con sola frutta fresca o congelata.                      Preserva il naturale colore e sapore della frutta.                      Complete full base prepared only with fresh or frozen fruits. It preserves the natural colour and taste of fresh fruits.                 </li> </ul>	1200+ 1400 frutta+ 1400 acqua	Freddo Cold	6027	5x1.2 kg	Sacchetto Bag
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>FUTURETEND 50 C/F</b>                      Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta con lavorazione a freddo o a caldo.                      Universal base to prepare milk and fruit gelato by cold or by pasteurization process with batch freezer.                 </li> </ul>	50 g/lt	Freddo Cold	6041	5x1.5 kg	Sacchetto Bag
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>FUTURETEND 100 C/F</b>                      Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta con lavorazione a freddo o a caldo.                      Universal base to prepare milk and fruit gelato by cold or by pasteurization process with batch freezer.                 </li> </ul>	100 g/lt	Freddo Cold	6009	5x1.5 kg	Sacchetto Bag
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>EUROPE 50 C/F</b>                      Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta con lavorazione a freddo o a caldo.                      Universal base to prepare milk and fruit gelato by cold or by pasteurization process with batch freezer.                 </li> </ul>	50 g/lt	Freddo Cold	6082	5x1.5 kg	Sacchetto Bag
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>EUROPE 100C/F</b>                      Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. Permette un'ampia personalizzazione in ricetta.                      Universal base to prepare milk and fruit gelato. Versatile base suitable for different recipes.                 </li> </ul>	100 g/lt	Freddo Cold	6011	5x1.5 kg	Sacchetto Bag
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>GELATOMASTER 3.5 FRUTTA</b>                      Con sucrosteri per gelati di frutta.                      With sucroesters to prepare fruit gelato.                 </li> </ul>	50 g/lt	Freddo Cold	6024	5x1.5 kg	Sacchetto Bag
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>NATURALFRUT 100</b>                      Il massimo della naturalezza nella preparazione dei gelati a base di frutta.                      Esente da emulsionanti, grassi e derivati dal latte e glutine.                      To get the maximum naturalness in the preparation of fruit gelato.                      Emulsifiers, fat dairy and gluten free.                 </li> </ul>	100 g/lt	Freddo Cold	6044	5x1.5 kg	Sacchetto Bag

## PASTE FRUTTA - FRUIT PASTES

Per gelateria e pasticceria - For gelato and pastry

Paste classiche e di fantasia per la preparazione di gelati di frutta e per la pasticceria.

Fantasy and classic pastes to prepare fruit gelato, suitable for pastry applications.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• <b>ALBICOCCA</b>	80 g/kg	Per Gelateria e Pasticceria - For Gelato and Pastry	6139	2X3 kg	Latta Tin
• <b>AMARENA - BLACK CHERRY</b>	80 g/kg		6140	2X3 kg	Latta Tin
• <b>ANANAS - PINEAPPLE</b>	80 g/kg		6141	2X3 kg	Latta Tin
• <b>BANANA</b>	80 g/kg		6142	2X3 kg	Latta Tin
• <b>FRAGOLA - STRAWBERRY</b>	80 g/kg		6143	2X3 kg	Latta Tin
• <b>FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS</b>	80 g/kg		6144	2X3 kg	Latta Tin
• <b>KIWI</b>	80 g/kg		6146	2X3 kg	Latta Tin
• <b>MANGO</b>	80 g/kg		6150	2X3 kg	Latta Tin
• <b>MARACUJA</b>	80 g/kg		6152	2X3 kg	Latta Tin
• <b>MELA VERDE - GREEN APPLE</b>	80 g/kg		6149	2X3 kg	Latta Tin
• <b>MELONE - MELON</b>	80 g/kg		6147	2X3 kg	Latta Tin
• <b>MIRTILLO - BLUEBERRY</b>	80 g/kg		6161	2X3 kg	Latta Tin
• <b>MORA - BLACKBERRY</b>	80 g/kg		6154	2X3 kg	Latta Tin
• <b>PESCA - YELLOW PEACH</b>	80 g/kg		6145	2X3 kg	Latta Tin

## BASI COMPLETE PER GELATI DI FRUTTA E PER GRANITORE

### BASES FOR FRUIT GELATO AND FOR SLUSH MACHINE

Basi complete per gelati di frutta e per granitori da utilizzare con aggiunta di sola acqua.

Complete bases for fruit gelato and slush machine to be prepared with water addition.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• <b>MAXI ARANCIA - ORANGE</b>	1.300+2.700	Acqua Water	6066	3X1,3 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI BANANA</b>	1.300+2.700	Acqua Water	6124	3X1,3 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI FRAGOLA - STRAWBERRY</b>	1.300+2.700	Acqua Water	6016	3X1,3 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS</b>	1.300+2.700	Acqua Water	6015	3X1,3 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI LIMONE - LEMON</b>	1.300+2.700	Acqua Water	6061	3X1,3 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI MANGO</b>	1.300+2.700	Acqua Water	6037	3X1,3 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI MANDARINO - TANGERINE</b>	1.300+2.700	Acqua Water	6067	3X1,3 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI MELA VERDE - GREEN APPLE</b>	1.300+2.700	Acqua Water	6063	3X1,3 kg	Sacchetto Bag
• <b>MAXI PESCA GIALLA - YELLOW PEACH</b>	1.300+2.700	Acqua Water	6036	3X1,3 kg	Sacchetto Bag

# CIOCOFREDDO

Crema gelato fredda  
per Gelateria  
e per Pasticceria

## CIOCOFREDDO

Cold cream  
for Gelato and  
Pastry use.



## CIOCOFREDDO

Crema pronta all'uso - Velvety cream to serve cold ready for use also in slush machine applications

Crema Gelato fredda per preparazioni in gelateria e pasticceria. Ideale per cremini, creme variegato sul gelato e per bicchierini golosi. Utilizzato come farcitura e copertura di semifreddi e bavaresi. Anche nel granitore come crema fredda e nella cioccolatiera per la preparazione di cioccolata calda in tazza.

Cold cream for gelato and pastry. Ideal for chocolate creams, variegato and gourmand shots. Used as filling to cover semifreddo and Bavarian. It is also used in the slush machine as cold cream or in chocolate pot to prepare hot chocolate cup.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
• CIOCOFREDDO GIANDUIA	Per Gelateria e Pasticceria Ready to use	Freddo - Cold	6916	2X6 kg Latta Tin	672 kg
• CIOCOFREDDO FONDENTE			6925	2X6 kg Latta Tin	672 kg
• CIOCOFREDDO CARMELLO			6931	2X3 kg Latta Tin	504 kg
• CIOCOFREDDO BIANCO			6927	2X3 kg Latta Tin	504 kg
• CIOCOFREDDO NOCCIOLA			6913	2X3 kg Latta Tin	504 kg
• CIOCOFREDDO PISTACCHIO			6928	2X3 kg Latta Tin	504 kg

## APPLICAZIONI - HOW TO USE

Ciocofreddo è la crema versatile e golosa - Ciocofreddo, versatile and delicious cream



TAL QUALE



CREMINO



VARIEGATO



MANTECATO  
AL GELATO



COPERTURE E  
INSERIMENTO  
DI SEMIFREDDI



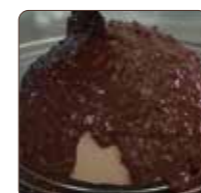
COPERTURE  
DI TORTE



NEL GRANITORE



CIOCCOLATA  
IN TAZZA



COPERTURE  
CON GRANELLA  
E BISCOTTI

Essendo Ciocofreddo una crema anidra, si possono aggiungere a piacere ed a fantasia granelle, biscotti e cereali.

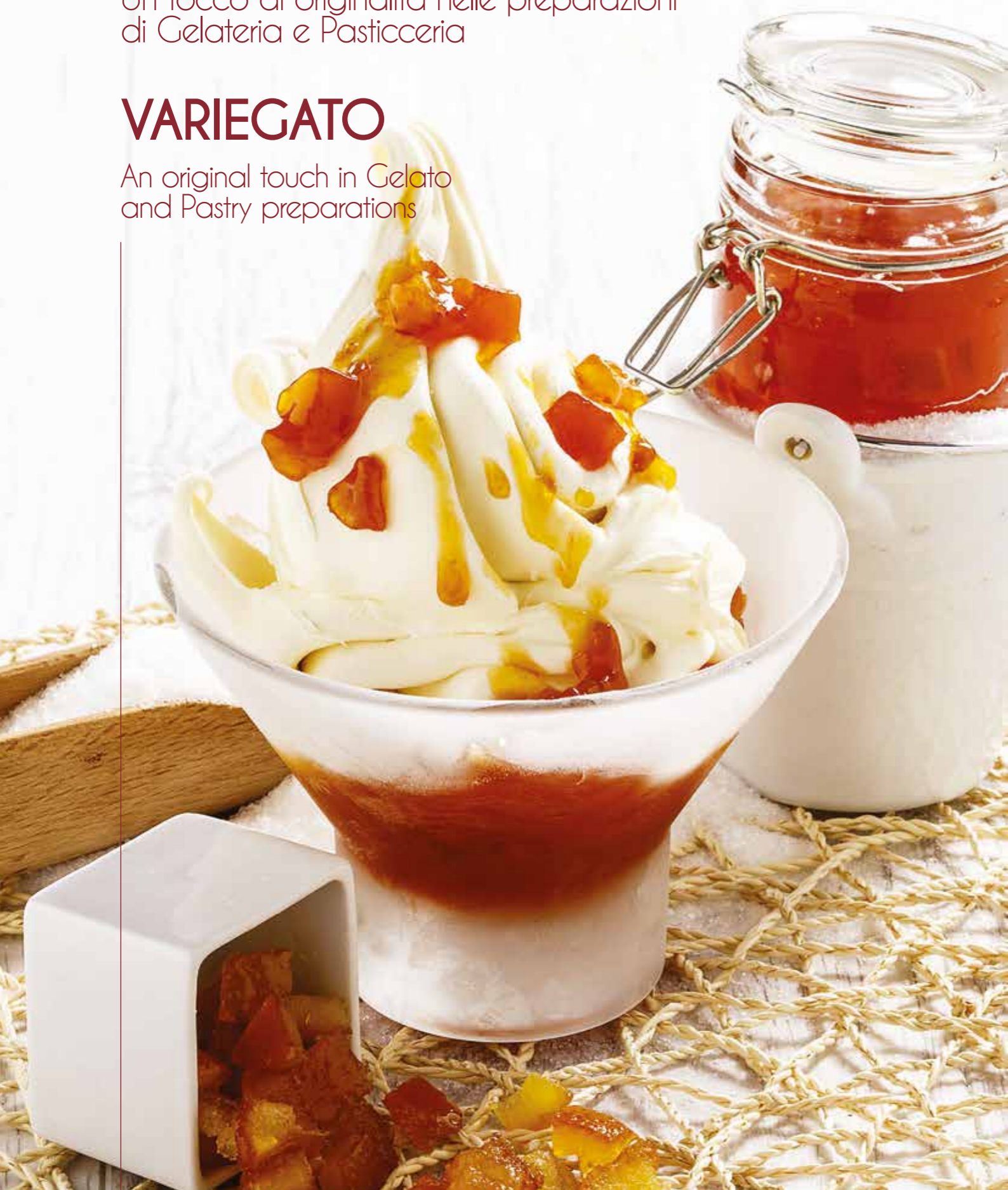
Libera la tua creatività!

# VARIEGATI

Un tocco di originalità nelle preparazioni di Gelateria e Pasticceria

## VARIEGATO

An original touch in Gelato and Pastry preparations



## VARIEGATI DI FRUTTA - FRUIT VARIEGATO

Per un tocco di originalità - An original touch

Per decorare con fantasia i gelati e per dare più sapore e ricchezza alle preparazioni in pasticceria.

To decorate gelato with a touch of fantasy and to make your pastry preparations full of taste.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• VARIEGATO ALBICOCCA - APRICOT	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	6202	2X3 kg Latta Tin
• VARIEGATO AMARENA - BLACK CHERRY		6201	2X3 kg Latta Tin
• VARIEGATO FICO - FIG		6220	2X3 kg Latta Tin
• VARIEGATO FRAGOLINA - STRAWBERRY		6204	2X3 kg Latta Tin
• VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS		6203	2X3 kg Latta Tin
• VARIEGATO PESCARANCIO - PEACH AND ORANGE		6219	2X3 kg Latta Tin
• VARIEGATO LAMPONE - RASPBERRY		6209	2X3 kg Latta Tin

## VARIEGATI FANTASIA - CREAMY VARIEGATO

Per un tocco di originalità - An original touch

Per decorare con fantasia i gelati e per dare più sapore e ricchezza alle preparazioni in pasticceria.

To decorate gelato with a touch of fantasy and to make your pastry preparations full of taste.

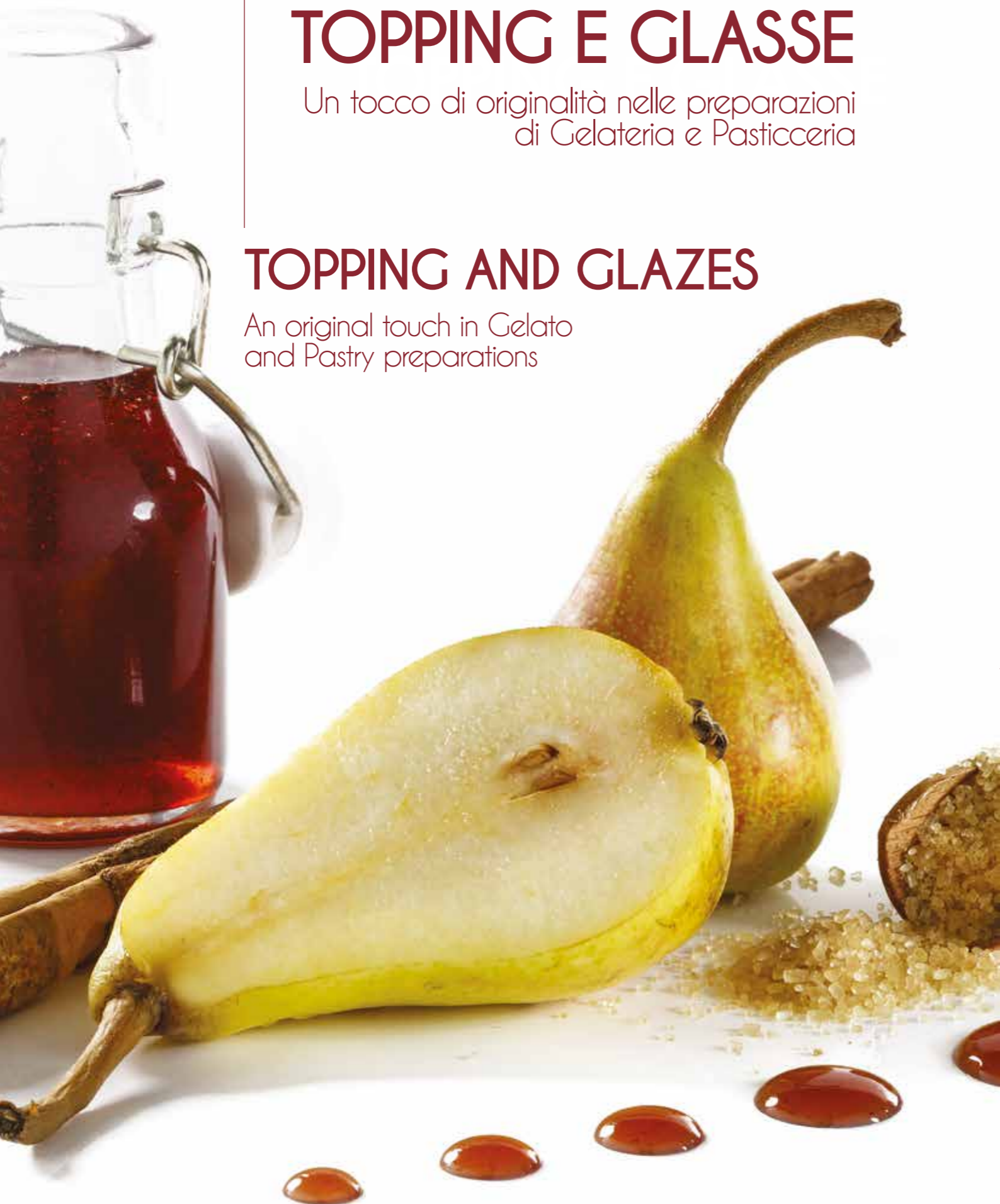
	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• VARIEGATO BUENO	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	6226	2X2.5 kg
• VARIEGATO BISCOTTO		6210	2X2.5 kg
• VARIEGATO CIOCORÈ		6222	2X2.5 kg
• VARIEGATO CEREALI		6221	2X2.5 kg
• VARIEGATO OREO		6223	2X2.5 kg
• VARIEGATO PISTACCHIO		6225	2X2.5 kg
• VARIEGATO STRACCIATELLA		6206	2X2.5 kg

# TOPPING E GLASSE

Un tocco di originalità nelle preparazioni di Gelateria e Pasticceria

## TOPPING AND GLAZES

An original touch in Gelato and Pastry preparations



## TOPPING

Per un tocco di originalità - An original touch

Per decorare con fantasia coppe gelato, dessert al piatto e finger food.

To decorate ice cream, dessert and finger food with fantasy.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• AMARENA - BLACK CHERRY		4061	6X0.65 kg Bottiglia
• CAFFÈ - COFFEE		4010	6X0.65 kg Bottiglia
• CARMELLO - CAMEL		4062	6X0.65 kg Bottiglia
• FRAGOLA - STRAWBERRY		4064	6X0.65 kg Bottiglia
• FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS		4065	6X0.65 kg Bottiglia
• KIWI		4068	6X0.65 kg Bottiglia
• MELA VERDE - GREEN APPLE		4009	6X0.65 kg Bottiglia
• NOCCIOLA - HAZELNUT		4069	6X0.65 kg Bottiglia
• PISTACCHIO - PISTACHIO		4070	6X0.65 kg Bottiglia
• TOFFEE MOU		4000	6X0.65 kg Bottiglia
• GIANDUIA		4007	6X0.60 kg Bottiglia
• CIOCCOLATO - CHOCOLATE		4063	6X0.60 kg Bottiglia
• FONDENTE - DARK CHOCOLATE		4008	6X0.60 kg Bottiglia

A piacere, pronto all'uso - As you like, ready to use

## CREME DI BALSAMICO - BALSAMIC

Per un tocco di originalità - An original touch

Per decorare con fantasia coppe gelato, dessert al piatto e finger food.

To decorate ice cream, dessert and finger food with fantasy.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• GLASSA PERE BRULÉE - BRULÉE PEARS BALSAMIC		4006	6X0.65 kg Bottiglia
• GLASSA ACETO BALSAMICO - BALSAMIC VINEGAR		4001	6X0.60 kg Bottiglia
• GLASSA BALSAMICO BARBECUE - BBQ BALSAMIC		4003	6X0.60 kg Bottiglia
• GLASSA BALSAMICO ZENZERO - GINGER BALSAMIC		4005	6X0.60 kg Bottiglia
• GLASSA BALSAMICO FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS BALSAMIC		4002	6X0.60 kg Bottiglia
• GLASSA BALSAMICO AGRUMI - CITRUS BALSAMIC		4004	6X0.60 kg Bottiglia

A piacere, pronto all'uso  
As you like, ready to use

# INGREDIENTI

Per dare un tocco di originalità e di classe nella preparazione dei dolci.

## INGREDIENTS

To give an original touch and charme in all sweet preparation.



## INGREDIENTI - INGREDIENTS

Ingredienti complementari per gelateria e pasticceria - Complementary ingredients for gelato and pastry.

Una serie di prodotti complementari di alta qualità per ottenere risultati di eccellenza.

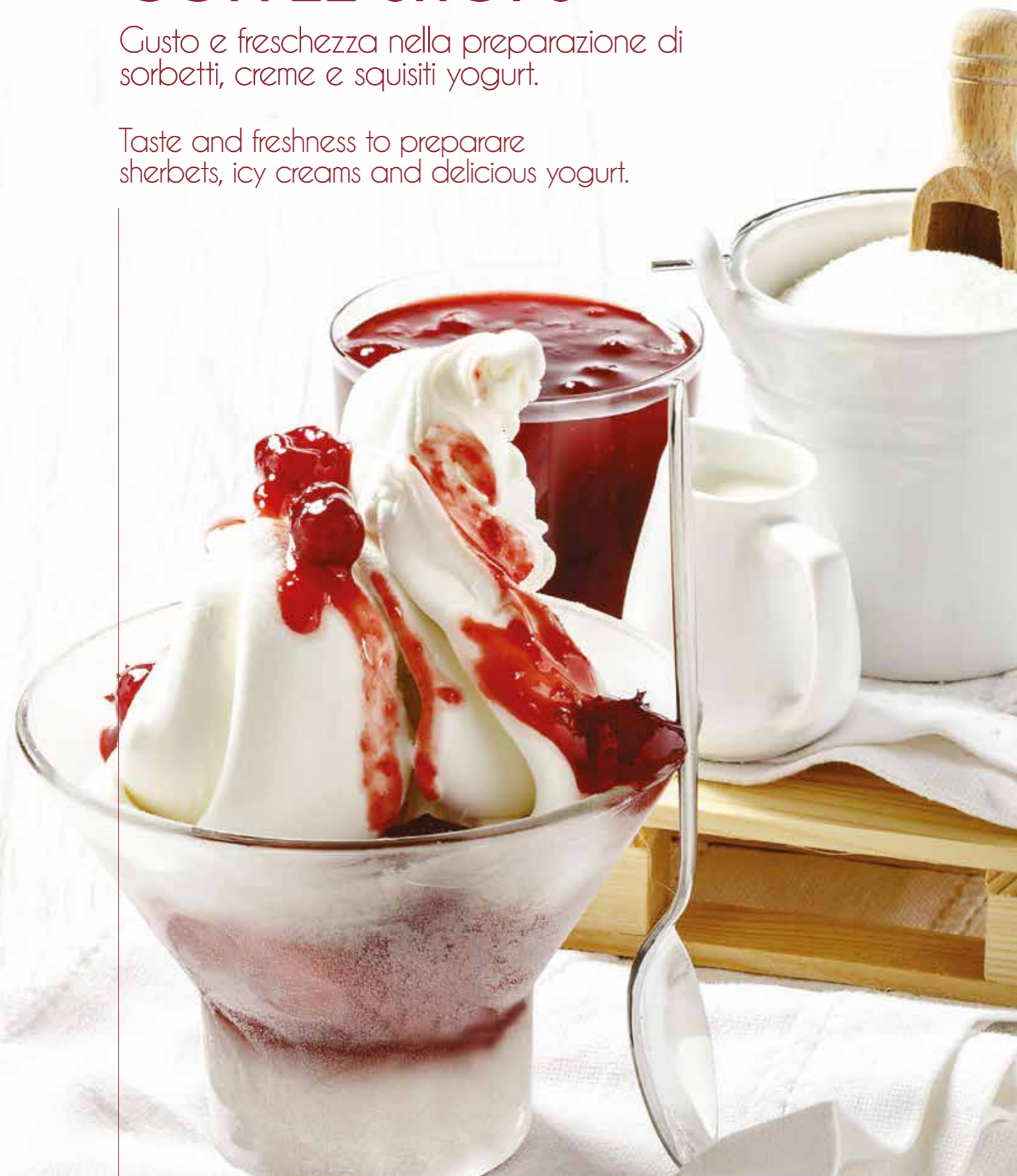
An high quality range of complementary ingredients to fulfill excellent results.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• CACAO 10/12	Secondo ricetta - As recipe	Per Gelateria - For Gelato	5665	8X0.5 kg Sacchetto Bag
• CACAO 22/24			5670	4X1 kg Sacchetto Bag
• DESTROSIO			6018	4X1.5 kg Sacchetto Bag
• EMULWHIP			2051	1X5 kg Secchiello Bucket
• GLUCOSIO 30DE - GLUCOSE 30DE			6019	4X1.5 kg Sacchetto Bag
• INULINA - INULIN			0501	4X1.5 kg Sacchetto Bag
• LATTE MAGRO IN POLVERE - SKIMMED MILK POWDER			5660	4X1.5 kg Sacchetto Bag
• SCIROPPO DI ZUCCHERO INVERTITO - INVERT SUGAR SYRUP			0509	2X3 kg Secchiello Bucket

# FROZEN YOGURT & COFFEE SHOPS

Gusto e freschezza nella preparazione di sorbetti, creme e squisiti yogurt.

Taste and freshness to preparare sherbets, icy creams and delicious yogurt.



## SOFTYO

Base per la preparazione di frozen yogurt in macchine soft e granitore.  
Complete base to prepare frozen yogurt in slush and soft machines.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	AGGIUNGERE ADDITION	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• <b>SOFTYO BIANCO</b>	0.800+2000	6051	Latte Milk	4X0.80 kg	Sacchetto Bag
• <b>SOFTYO LS (senza lattosio) - LACTOSE-FREE</b>	0.800+2000	6078	Latte Milk	4X0.80 kg	Sacchetto Bag
• <b>SOFTYO GRECO- GREEK</b>	0.800+2000	6079	Latte Milk	4X0.80 kg	Sacchetto Bag

## CREMSOFT

Basi per creme fredde e sorbetti da utilizzare in granitore e macchine soft.  
To prepare icy creams and sherbets in the slush and soft machines.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	AGGIUNGERE ADDITION	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• <b>CREMSOFT CAFFÈ - COFFEE</b>	0.800+2000	6034	Latte Milk	4X0.80 kg	Sacchetto Bag
• <b>CREMSOFT CIOCCOLATO - CHOCOLATE</b>	0.800+2000	6031	Latte Milk	4X0.80 kg	Sacchetto Bag
• <b>CREMSOFT FIORDIPANNA</b>	0.800+2000	6033	Latte Milk	4X0.80 kg	Sacchetto Bag
• <b>CREMSOFT FRAGOLA - STRAWBERRY</b>	0.800+2000	6075	Latte Milk	4X0.80 kg	Sacchetto Bag
• <b>CREMSOFT LIMONE - LEMON</b>	0.800+2000	6032	Acqua Water	4X0.80 kg	Sacchetto Bag
• <b>CREMSOFT VANIGLIA - VANILLA</b>	0.800+2000	6077	Latte Milk	4X0.80 kg	Sacchetto Bag

# PASTICCERIA FREDDA

La semplicità d'uso unita all'alta qualità dei prodotti esaltano l'arte e la fantasia del pasticciere.

## COLD PASTRY

An original touch in Gelato and Pastry preparations.

## BASI PER BAVARESI E MOUSSE

### MOUSSE CAKE AND FROZEN DESSERT BASES

Basi e finiture per semifreddi, bavaresi e torte.

Bases and semi finished products for frozen desserts, bavarese and cakes.

	DOSAGGIO DOSAGE	MODO D'USO HOW TO USE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• BAVARESE BASE	250+500+250 gr	A freddo - Cold	5685	3X1,5 kg Sacchetto Bag
• SEMIFREDDO BASE	300+400+300 gr		5681	3X1,5 kg Sacchetto Bag
• SEMIFREDDO NATURAL	300+400+300 gr		5521	3X1,5 kg Sacchetto Bag
• WHIPPY	400+1000 gr		5515	3X1 kg Sacchetto Bag

## HALTACREM

Paste concentrate per aromatizzare creme e panne montate in preparazioni di Pasticceria.

Concentrated pastes to flavor whipped and pastry cream in Pastry preparations.

	MODO D'USO HOW TO USE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• ARANCIA - ORANGE	Pronto all'uso - Ready to use	5841	4X1,2 kg Barattolo Jar
• CAFFÈ - COFFEE		5814	4X1,2 kg Barattolo Jar
• CARMELLO - CAMEL		5834	4X1,2 kg Barattolo Jar
• FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS		5840	4X1,2 kg Barattolo Jar
• FRAGOLA - STRAWBERRY		5838	4X1,2 kg Barattolo Jar
• LIMONE - LEMON		5843	4X1,2 kg Barattolo Jar
• NOCCIOLA - HAZELNUT		5831	4X1,2 kg Barattolo Jar
• PISTACCHIO - PISTACHIO		5830	4X1,2 kg Barattolo Jar
• VANIGLIA - VANILLA		5815	4X1,2 kg Barattolo Jar
• TORRONCINO		5836	4X1,2 kg Barattolo Jar
• ZABAIONE		5825	4X1,2 kg Barattolo Jar



## COVER SATIN

Coperture per gelateria e pasticceria. Utilizzo -18° +4°.  
Covertures ready to use for gelato and pastry. Use -18° to +4°.

Ideali per la copertura di gelati su stecco e nella pasticceria moderna per torte, semifreddi e bavaresi.  
Ideal to prepare classic ice cream, sticks and in modern pastry to prepare cakes, bavaresi and desserts.

	MODO D'USO HOW TO USE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• SATIN ARANCIA - ORANGE	Pronto all'uso - Ready to use	6776	2X5 kg Secchiello Bucket
• SATIN CHOCOBITTER		6771	2X5 kg Secchiello Bucket
• SATIN CHOCOLATTE		6772	2X5 kg Secchiello Bucket
• SATIN BIANCOLATTE		6773	2X5 kg Secchiello Bucket
• SATIN FRAGOLA - STRAWBERRY		6777	2X5 kg Secchiello Bucket
• SATIN NOCCIOLA - HAZELNUT		6774	2X5 kg Secchiello Bucket
• SATIN PISTACCHIO - PISTACHIO		6775	2X5 kg Secchiello Bucket



## COVERGLASS

Per pasticceria fredda da +4° a -18° - For cold pastry from +4° to -18°.

Classe a specchio per pasticceria fredda. Utilizzo +4° -18°.  
Mirror glaze for cold pastry. Use +4° -18°.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• MIROGLASS CIOCCOLATO - CHOCOLATE MIROGLASS	A piacere As you like	6702	2X3 kg Secchiello Bucket
• ARANCIA - ORANGE	A piacere As you like	6705	2X3 kg Secchiello Bucket
• AMARENA - BLACK CHERRY	A piacere As you like	6704	2X3 kg Secchiello Bucket
• BIANCA - WHITE	A piacere As you like	6709	2X3 kg Secchiello Bucket
• CARMELLO - CARMEL	A piacere As you like	6710	2X3 kg Secchiello Bucket
• CIOCCOLATO - CHOCOLATE	A piacere As you like	6712	2X3 kg Secchiello Bucket
• FRAGOLA - STRAWBERRY	A piacere As you like	6703	2X3 kg Secchiello Bucket
• FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS	A piacere As you like	6706	2X3 kg Secchiello Bucket
• LIMONE - LEMON	A piacere As you like	6707	2X3 kg Secchiello Bucket
• PISTACCHIO - PISTACHIO	A piacere As you like	6711	2X3 kg Secchiello Bucket

## BAGNE - WETTY

Bagna alcolica concentrata - Concentrated syrups to prepare soaks for pastry.

Concentrati alcolici per la preparazione di bagne per la pasticceria. Diluibili con acqua e/o alcool a piacere.

Concentrated syrups to prepare non-alcoholic soaks for pastry. They can be diluted with water and/or alcohol as your like.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• ALKERMES	Diluzione 1:1 Diluted 1:1	6512	3X1 kg Bottiglia Bottle
• ARANCIO - ORANGE	Diluzione 1:1 Diluted 1:1	6513	3X1 kg Bottiglia Bottle
• CAFFÈ - COFFEE	Diluzione 1:1 Diluted 1:1	6514	3X1 kg Bottiglia Bottle
• MARASCHINO	Diluzione 1:1 Diluted 1:1	6511	3X1 kg Bottiglia Bottle
• RUM	Diluzione 1:1 Diluted 1:1	6515	3X1 kg Bottiglia Bottle

# PASTICCERIA PASTRY

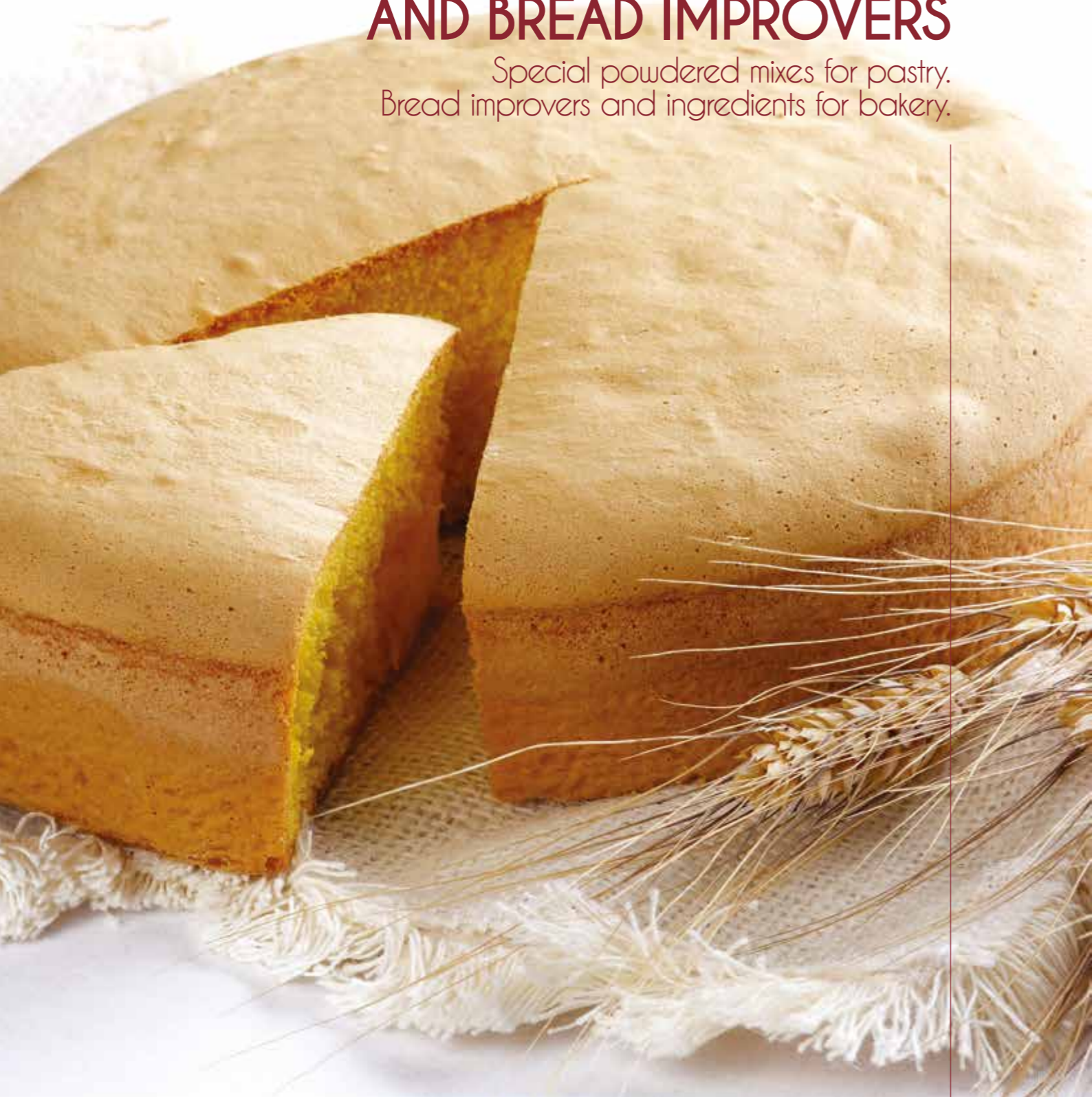


# MIX E MIGLIORATORI

Preparati speciali, miglioratori e coadiuvanti per le basi della moderna e tradizionale pasticceria.

## CONFECTIONERY MIXES AND BREAD IMPROVERS

Special powdered mixes for pastry. Bread improvers and ingredients for bakery.



## PREPARATI SPECIALI - CONFECTIONERY MIXES

Preparati speciali in polvere - Special powdered mixes

Per la Pasticceria.

For Pastry.

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>BIGNÈ FRITTO</b> Per bignè e dolci fritti. For choux to be fried and traditional Carnival cakes.</li> </ul>	5421	10 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>CREMQUICK</b> Per la preparazione di crema pasticcera a freddo. To prepare cold pastry cream.</li> </ul>	2052	10 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>DOLCE FESTA</b> Per panettoni, pandori, colombe e altre specialità. Preparazione semplificata. For panettoni, pandori, colombe and many other applications. Easy preparation.</li> </ul>	2034	10 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>DOLCE FESTA senza emulsionanti - emulsifiers free</b> Per panettoni, pandori, colombe e altre specialità. Preparazione semplificata. For panettoni, pandori, colombe and many other applications. Classic preparation.</li> </ul>	2035	10 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>DOLCE TRADIZIONE</b> Per panettoni, pandori, colombe e altre specialità. Preparazione classica. For panettoni, pandori, colombe and many other applications. Classic preparation.</li> </ul>	2032	10 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>KRAPFEN</b> Per la preparazione di krapfen. To prepare krapfen.</li> </ul>	12124	10 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>LEVICHOUX</b> Per bignè con cottura al forno. For choux.</li> </ul>	2045	10 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>LEVIFROLLA</b> Per pasta frolla. For short-pastry.</li> </ul>	2021	10 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>LEVINUCLEO</b> Per croissant, danesi e paste lievitate. Formula concentrata, per grandi produzioni. For croissant, Danish pastry and leavened dough.</li> </ul>	12061	10 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>PAN DI SPAGNA</b> Per pan di spagna e rollè. For sponge and roll cake.</li> </ul>	5545	4X1 kg Saccetto Bag	360 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>PLUMMIX</b> Per plum-cake, muffin e frolla. For plum-cake, muffin and short-pastry.</li> </ul>	12047	10 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SPONGECIOK</b> Per pan di spagna e rollè al cioccolato. For chocolate sponge cake and roll cake.</li> </ul>	5301/ 5550	4X1 kg/ 10 kg Sacco Bag	360 kg /500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SPONGEMIX</b> Per pan di spagna e rollè. For sponge and roll cake.</li> </ul>	12046	10 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>VANTAGE</b> Per croissant, danesi e paste lievitate. For croissant, Danish pastry and leavened dough.</li> </ul>	12021	25 kg Sacco Bag	500 kg

## PREPARATI SPECIALI - Confectionery Mixes

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>WAFFLEQUICK</b> Per waffle e pancake. To prepare waffles and pancakes.</li> </ul>	5710	4X1 kg Sacco Bag	360 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>BESCIAMÌ</b> Per preparare una gustosa bechamella. To prepare a tasty bechamel sauce.</li> </ul>	5520	4X1 kg Sacco Bag	336 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>LEVIMIX GRASSI</b> Per crossant, danesi e paste lievitate. Formula arricchita con grassi vegetali. For croissant, Danish pastry and leavened dough. Riched with vegetable fats.</li> </ul>	2036 120201	10 kg 25 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>LEVIMIX BURRO</b> Per crossant, danesi e paste lievitate. Formula arricchita con burro. For croissant, Danish pastry and leavened dough. Riched with butter.</li> </ul>	12020	10 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>LEVISANDWICH BURRO</b> Per sandwich e panini morbidi. For savoury snacks and soft bread.</li> </ul>	12026	10 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>LEVISNACK</b> Per snack salati. For savoury snacks.</li> </ul>	2031	10 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SANDWICH</b> Per sandwich. For sandwiches.</li> </ul>	5655	4X1 kg Sacco Bag	360 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SFOGLIAMIX AI GRASSI</b> Per sfoglia. For puff-pastry.</li> </ul>	12050	10 kg Sacco Bag	500 kg

## COADIUVANTI - IMPROVERS

Per applicazioni tradizionali ed innovative in panificazione - For traditional and innovative applications in bakery

Per la Pasticceria.  
For Pastry.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>EMULWHIP</b> Emulsionante in pasta per panetteria, pasticceria e gelateria. Emulsifier in paste for bakery, confectionery and gelato.</li> </ul>	1-3% pasticceria/pastry 0.1-0.3% gelato	2051	5 kg Secchiello Bucket	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>TENAX</b> Lievito chimico ad alte prestazioni. Baking powder. High performance.</li> </ul>	1.5-3% sul peso della farina/ flour	0708	5 kg Cartone Carton	600 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>TENAX</b> Lievito chimico ad alte prestazioni. Baking powder. High performance.</li> </ul>	1.5-3% sul peso della farina/ flour	0709	5 kg Secchiello Bucket	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>YOU &amp; VIS</b> Lievito naturale in polvere. Powdered natural leaven.</li> </ul>	5-15% sul peso della farina/ flour	5001	5 kg Cartone Carton	720 kg

## MIGLIORATORI PER PANIFICAZIONE - BREAD IMPROVERS

Preparati speciali in polvere - Special powdered mixes

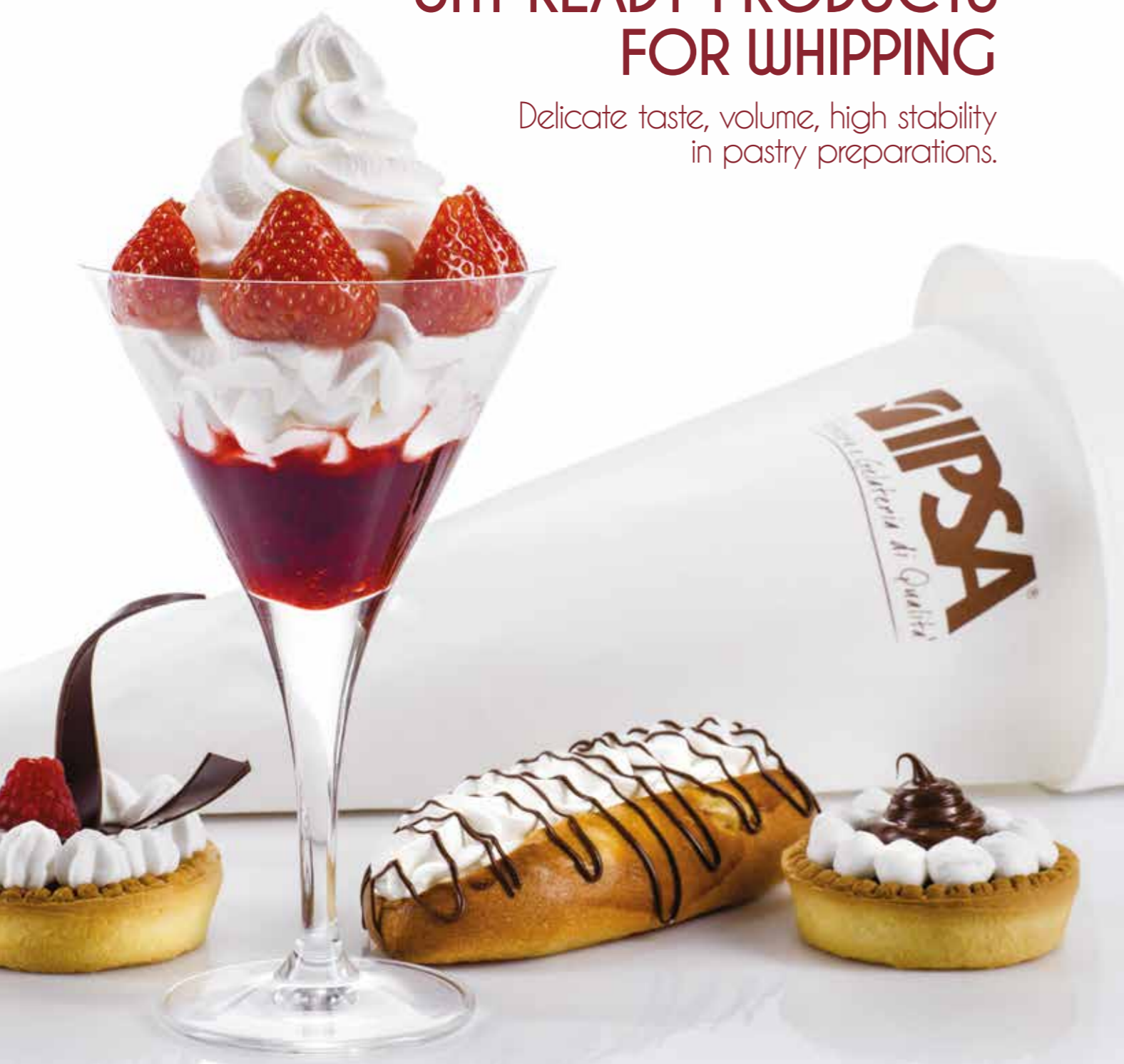
	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MC1</b> Miglioratore per pane ed impasti con grassi. Bread improver for dough without fats.</li> </ul>	1% sul peso della farina/ flour	12007 12107	10 kg 25 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MC1 EVOLUTION</b> Miglioratore per pane ed impasti con grassi. Bread improver for dough without fats.</li> </ul>	1% sul peso della farina/ flour	12010	10 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>ENZIMATICO</b> Miglioratore per pane comune ed impasti senza grassi. Bread improver for dough without fats.</li> </ul>	1% sul peso della farina/ flour	12008 12108	10 kg 25 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>OVERPAN</b> Miglioratore per pani speciali ed impasti con grassi. Bread improver for dough without fats.</li> </ul>	1.5% sul peso della farina/ flour	12015 12115	10 kg 25 kg Sacco Bag	900 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SPRING NATURALE</b> Miglioratore naturale maltato per pane ed impasti con grassi. Natural malted bread improver.</li> </ul>	1.5% sul peso della farina/ flour	12014 12114	10 kg 25 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>PROPAN</b> Miglioratore naturale maltato per pane soffiato. Natural malted bread improver.</li> </ul>	1-3% sul peso della farina/ flour	12009	10 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>VITAL FORTE MALTO</b> Miglioratore naturale maltato per pane soffiato. Natural malted bread improver.</li> </ul>	1% sul peso della farina/ flour	12013 12113	10 kg 25 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MALTIPLUS</b> Farina maltata, 15000 unità Pollack. Malted flour, 15000 Pollak units.</li> </ul>	0.5-3% sul peso della farina/ flour	12005	25 kg Sacco Bag	1050 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>TWELVE</b> Farina maltata, 1200 unità Pollack. Malted flour, 1200 Pollak units.</li> </ul>	0.5-3% sul peso della farina/ flour	120050	25 kg Sacco Bag	1050 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>FIL STOP PANE FILANTE</b> Antimicrobico per impasti e lievitati. Bread improver for dough, antimicrobial activity.</li> </ul>	0.6% sul peso della farina/ flour	12029	10 kg Sacco Bag	720 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>T-ICE</b> Miglioratore concentrato per paste lievitate congelate. Natural bread improver for frozen leavened dough.</li> </ul>	0.5-2% sul peso della farina/ flour	120071	10 kg Sacco Bag	500 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>BRIM S</b> Miglioratore anidro in pasta per pane a base di strutto raffinato. Anhydrous bread improver in paste for bread with refined lard.</li> </ul>	3% sul peso della farina/ flour	12023	23 kg Sacco Bag	644 kg

# PREPARATI U.H.T. PER DOLCI

Sapore delicato, volume, alta stabilità  
per le preparazioni di pasticceria.

## UHT READY PRODUCTS FOR WHIPPING

Delicate taste, volume, high stability  
in pastry preparations.



## PROFESSIONALE - PROFESSIONAL

Preparato alimentare u.h.t. da montare e per cucina - U.H.T. ready product for whipping and cooking

Preparati U.H.T con e senza zucchero.

U.H.T. ready products with/no sugar.

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>HALTA SENZA GRASSI IDROGENATI</b> Da montare senza grassi idrogenati. For whipping without hydrogenated fats.</li> </ul>	0737	24X0,5 ml Brik	756 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>HALTA GOURMET</b> Per cucina e da montare, senza zucchero. Resta cremosa anche con cibi e frutta con acidità. No sugar for whipping and cooking. Acid stable.</li> </ul>	0720	12X1 lt Brik	864 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>HALTA DOUBLÈ</b> Per cucina e da montare senza zucchero. Arricchita di derivati del latte. For whipping and cooking. Rich in milk derivatives. No sugar.</li> </ul>	0728	12X1 lt Brik	864 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>HALTA DOLCI</b> Zuccherata da montare. Ideale per decorazioni. Alta stabilità e overrun. For whipping, with sugar. Ideal for decoration. High stability and overrun.</li> </ul>	0716	12X1 lt Brik	864 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LIOLÀ</b> Per cucina e da montare senza zucchero. Arricchita di derivati del latte. For whipping and cooking. Rich in milk derivatives. No sugar.</li> </ul>	0719	12X1 lt Brik	864 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SANIA COOK'R WHIP</b> Per cucina e da montare senza zucchero. Arricchita di derivati del latte. For whipping and cooking. Rich in milk derivatives. No sugar.</li> </ul>	0727	12X1 lt Brik	864 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SANIA DOLCI</b> Zuccherata da montare. Ideale per decorazioni. Alta stabilità e overrun. For whipping, with sugar. Ideal for decoration. High stability and overrun.</li> </ul>	0722	12X1 lt Brik	864 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>GUARNÌ DOLCI</b> Per ricche farciture e stabili decorazioni nella preparazione dei dolci in casa. Ideale su caffè e cappuccino, macedonie di frutta. High stability and volume for your home made cake. Enjoy the cream on your fruits salad, cappuccino and coffee.</li> </ul>	0714	12X1 lt Brik	864 lt

	°C
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE	+10 / +20
TEMPERATURA DI MONTAGGIO / WHIPPING TEMPERATURE	+4 / +6

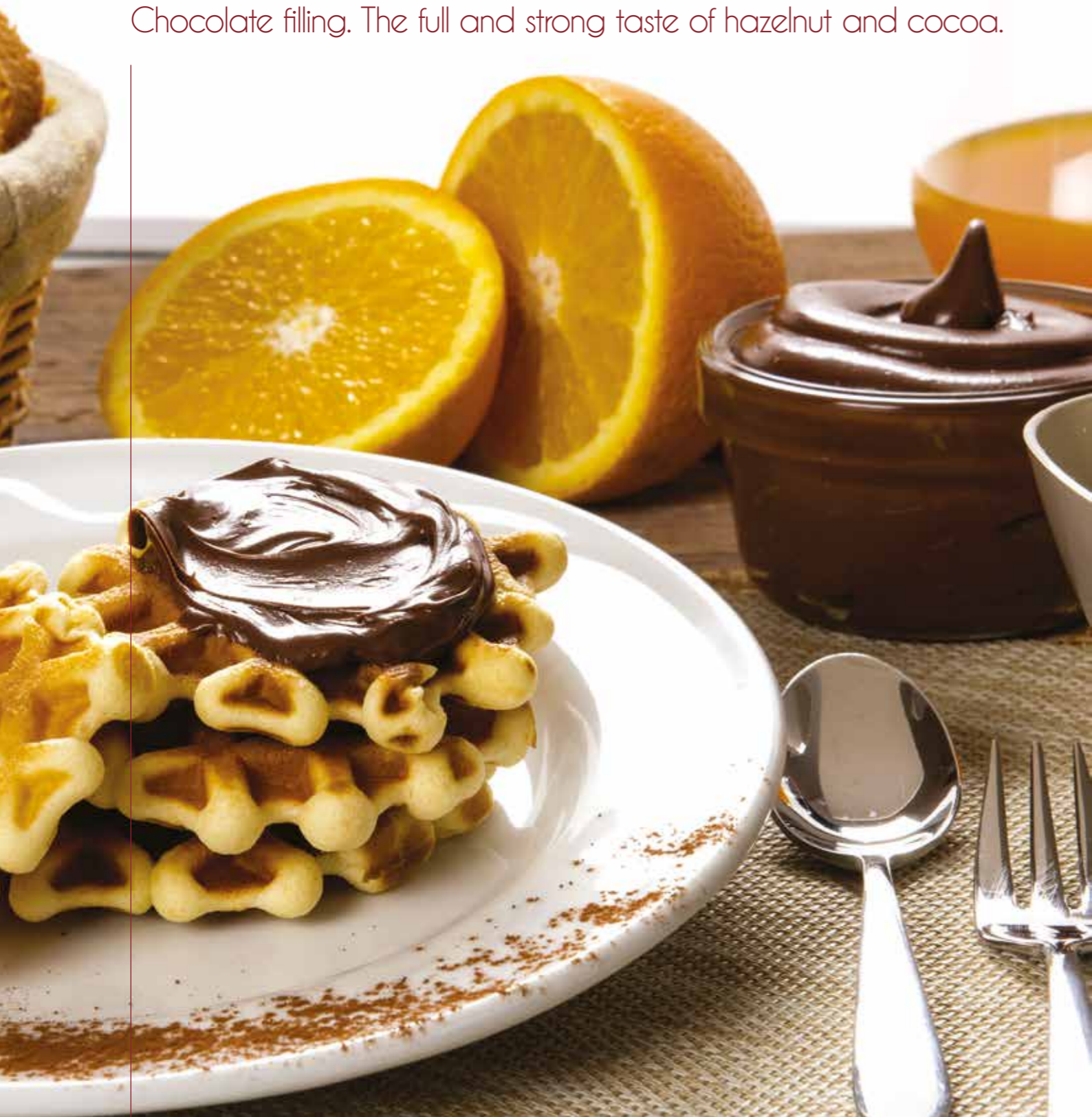


# CREME DI CIOCCOLATO

Farciture di cioccolato.  
Il sapore intenso delle nocciole e del cacao.

## CHOCOLATE FILLINGS

Chocolate filling. The full and strong taste of hazelnut and cocoa.



## PROFESSIONALE - PROFESSIONAL

Farciture di cioccolato professionali - Professional chocolate fillings

Con nocciole e cacao di alta qualità, resistenti in cottura al forno (220° C max).

Hazelnuts and cocoa high-quality, baking resistant (220 ° C max).

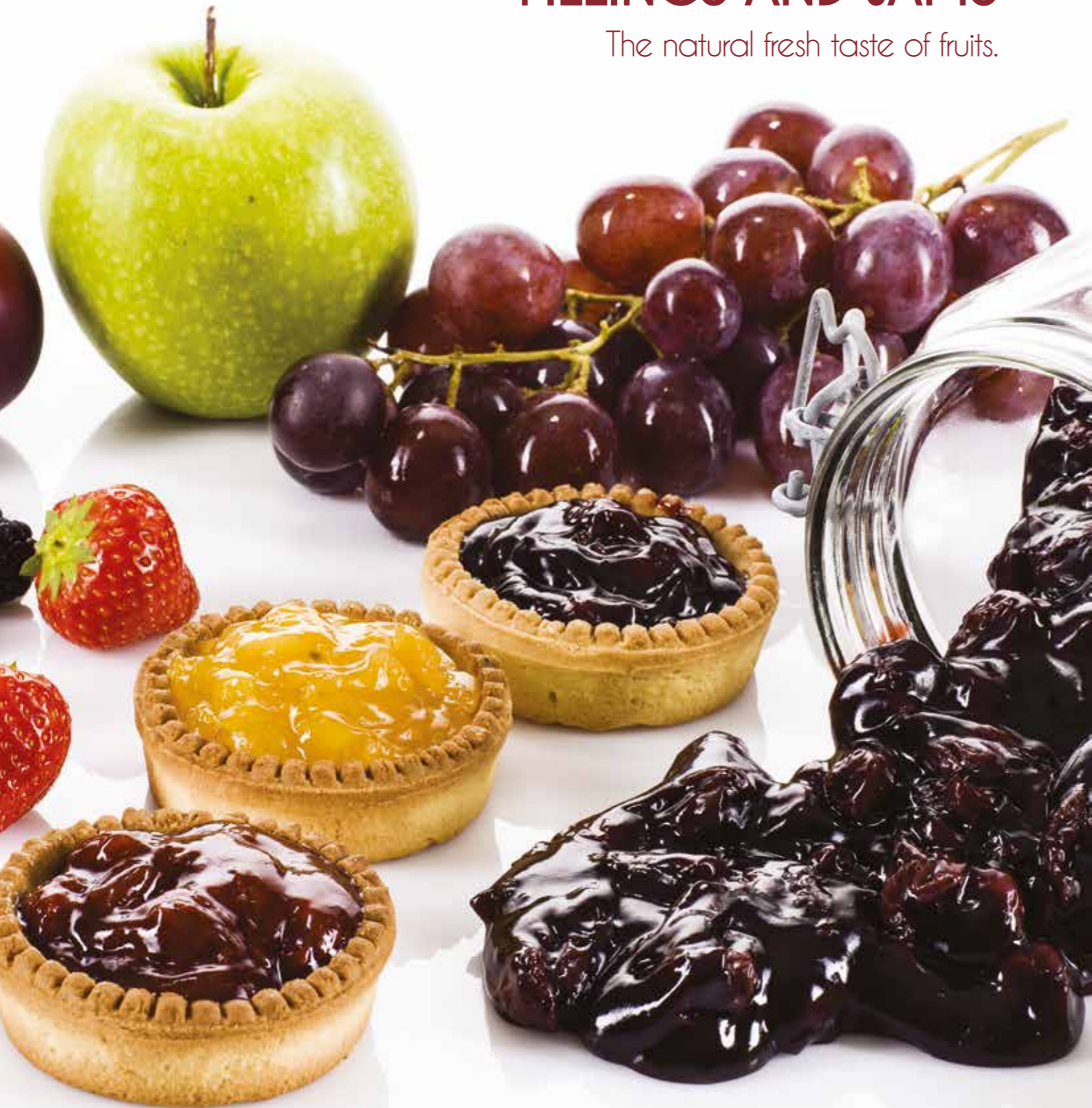
	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
• HALTA CUOR DI GIANDUIA	Prez/Post forno - Before/After bake	6901	2X3 kg	504 kg
• HALTA CUOR DI GIANDUIA Farcitura ad alto contenuto di nocciola e di cacao, per lavorazione a freddo e per cottura al forno. Ciandua cream, high content of cocoa and hazelnut, ready to cold use and suitable for baking.		6902	14 kg	Secchiello Bucket 720 kg
• QUESTASI		6920	6 kg	600 kg
• QUESTASI Farcitura al cacao e nocciola per lavorazione a freddo e per cottura al forno. Cocoa and hazelnut filling. Ideal for direct use and for baking.		6904	13 kg	Secchiello Bucket 624 kg
• QUESTASI PLUS Farcitura al cacao e nocciola. Particolarmente resistente alle cotture al forno. Cocoa and hazelnut filling. Performing in baking.		6930	13 kg	Secchiello Bucket 624 kg
• ESSENZA		6917	6 kg	600 kg
• ESSENZA		6905	13 kg	Secchiello Bucket 780 kg
• ESSENZA Farcitura al cacao e nocciola per lavorazione a freddo e per cottura al forno. Cocoa and hazelnut filling. Ideal for direct use and for baking.		6906	28 kg	504 kg
• CIOGUST		6921	6 kg	Secchiello Bucket 600 kg
• CIOGUST Crema di cioccolato per Pasticceria e Gelateria. Chocolate cream for pastry and gelato preparation.		6910	13 kg	Secchiello Bucket 780 kg
• CIOCCOLOSA <b>★★★★ NEW ★★★★★</b> Crema alla nocciola e cacao per cottura e farcitura, dal gusto dolce e lattoso. Stabile al forno ed in congelamento. Cocoa and hazelnut filling, with a sweet and milky taste. Ready to use for baking.		6933	13 kg	Secchiello Bucket 780 kg

# FARCITURE E CONFETTURE

La freschezza naturale della frutta.

## FILLINGS AND JAMS

The natural fresh taste of fruits.



## FARCIPLUS

Farciture ad alto contenuto (70%) di frutta a pezzi - High fruit content filling (70%) with fruits pieces.

Resistenti alla cottura al forno (220°) ed alla surgelazione.

Bake (220°) and thaw stable.

	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
• <b>ALBICOCCA</b> - APRICOT	Prez/Post forno - Before/After bake	4886	2X3 kg Cartone Carton	504 kg
• <b>AMARENA</b> - BLACK CHERRY		4884	2X3 kg Cartone Carton	504 kg
• <b>CILIEGIA</b> - CHERRY		4883	2X3 kg Cartone Carton	504 kg
• <b>FRUTTI DI BOSCO</b> - FOREST FRUITS		4882	2X3 kg Cartone Carton	504 kg
• <b>FRAGOLINA</b> - STRAWBERRY		4881	2X3 kg Cartone Carton	504 kg
• <b>MELA</b> - APPLE		4880	2X3 kg Cartone Carton	504 kg
• <b>MIRTILLO</b> - BLUEBERRY		4885	2X3 kg Cartone Carton	504 kg
• <b>PERA 90%</b> - PEAR 90%		4687	2X3 kg Cartone Carton	504 kg

## LE PASSATE DEL MAESTRO

Passate di frutta setacciate - Sieved fruit jams.

Fariture setacciate di frutta, resistenti alla cottura ed alla surgelazione.

Sieved fruit jams, bake stable and thaw stable.

	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
• ALBICOCCA - APRICOT	Pre/Post forno - Before/After bake	0602	6 kg Secchiello Bucket	630 kg
• ALBICOCCA - APRICOT		0621	15 kg Secchiello Bucket	540 kg
• ALBICOCCA - APRICOT		0660	30 kg Secchiello Bucket	540 kg
• CILIEGIA - CHERRY		0604	6 kg Secchiello Bucket	630 kg
• CILIEGIA - CHERRY		0632	15 kg Secchiello Bucket	720 kg
• CILIEGIA - CHERRY		0661	30 kg Secchiello Bucket	540 kg
• FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS		0618	6 kg Secchiello Bucket	600 kg
• FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS		0939	15 kg Secchiello Bucket	540 kg
• FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS		0924	30 kg Secchiello Bucket	540 kg
• FRUTTI ROSSI - MIXED RED FRUITS		0623	15 kg Secchiello Bucket	720 kg
• FRUTTI ROSSI - MIXED RED FRUITS		0662	30 kg Secchiello Bucket	540 kg
• FRAGOLA - STRAWBERRY		0628	6 kg Secchiello Bucket	630 kg
• FRAGOLA - STRAWBERRY		0626	15 kg Secchiello Bucket	720 kg
• FRAGOLA - STRAWBERRY		0927	30 kg Secchiello Bucket	540 kg
• LAMPONE - RASPBERRY		0932	30 kg Secchiello Bucket	540 kg
• LIMONE - LEMON		0629	6 kg Secchiello Bucket	630 kg
• LIMONE - LEMON		0699	15 kg Secchiello Bucket	720 kg
• LIMONE - LEMON		0938	30 kg Secchiello Bucket	540 kg
• MELA - APPLE		0624	15 kg Secchiello Bucket	720 kg
• MELA - APPLE		0914	30 kg Secchiello Bucket	540 kg
• MIRTILLO - BLUEBERRY		0636	15 kg Barattolo Jar	720 kg
• MORA - BLACKBERRY		0679	30 kg Secchiello Bucket	540 kg
• PESCA - PEACH		0926	30 kg Secchiello Bucket	540 kg
• SUSINA - PLUM		0625	15 kg Secchiello Bucket	720 kg
• SUSINA - PLUM		0663	30 kg Secchiello Bucket	540 kg

## CUOR DI FRUTTA

Confettura ricca di frutta - High fruit content jam.

Confetture ad alto contenuto di frutta resistenti alla cottura ed alla surgelazione.

High fruit content jams, bake and thaw stable.

	PERCENTUALE DI FRUTTA FRUIT CONTENT	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
• PRUGNA E AMARENA - PLUM + BLACK CHERRY	90% extra	Pre/Post forno - Before/After bake	0619	6 kg Secchiello Bucket	600 kg
• AMARENA - BLACK CHERRY	90% extra		0657	3 kg Secchiello Bucket	600 kg
• AMARENA - BLACK CHERRY	90% extra		0671	6 kg Secchiello Bucket	600 kg
• SUSINA - PLUM	90% extra		0672	6 kg Secchiello Bucket	600 kg
• UVA - GRAPES	90% extra		0670	6 kg Secchiello Bucket	600 kg
• VISCIOLO - SOUR BLACK CHERRY	90% extra		0673	6 kg Secchiello Bucket	600 kg
• ALBICOCCA SETACCIATA - SIEVED APRICOT	60% extra		0674	6 kg Secchiello Bucket	600 kg
• COTOGNA - QUINCE	60% extra		0676	6 kg Secchiello Bucket	600 kg
• FRAGOLA SETACCIATA - SIEVED STRAWBERRY	60% extra		0658	3 kg Secchiello Bucket	600 kg
• FRAGOLA SETACCIATA - SIEVED STRAWBERRY	60% extra		0677	6 kg Secchiello Bucket	600 kg
• MORA SETACCIATA - SIEVED BLACKBERRY	60% extra		0678	6 kg Secchiello Bucket	600 kg
• ALBICOCCA SETACCIATA - SIEVED APRICOT	35%		0656	3 kg Secchiello Bucket	600 kg
• ALBICOCCA SETACCIATA - SIEVED APRICOT	35%		0601	6 kg Secchiello Bucket	600 kg
• CILIEGIA SETACCIATA - SIEVED CHERRY	35%		0611	6 kg Secchiello Bucket	600 kg
• MORA SETACCIATA - SIEVED BLACKBERRY	35%		0610	6 kg Secchiello Bucket	600 kg
• ARANCIA - ORANGE <b>★★★★ NEW ★★★★★</b>	45%		0634	6 kg Secchiello Bucket	600 kg
• FRUTTI DEL MAESTRO ALBICOCCA - APRICOT	45%		0627	15 kg Secchiello Bucket	900 kg
• FRUTTI DEL MAESTRO VISCIOLO SOUR BLACK CHERRY	45%		0638	15 kg Secchiello Bucket	900 kg
• FRUTTI DEL MAESTRO COTOGNA - QUINCE	45%		0682	15 kg Secchiello Bucket	900 kg

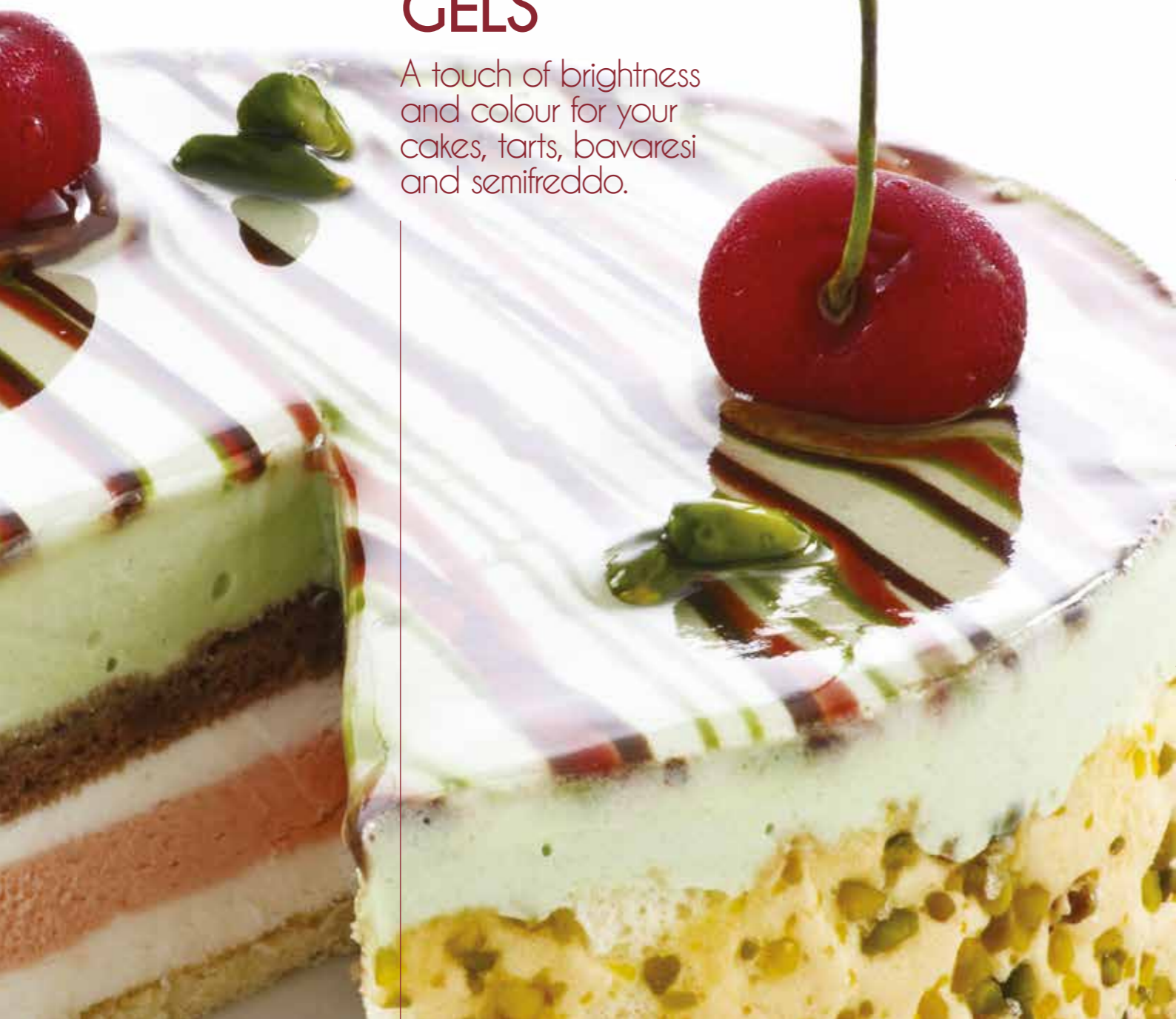


# GELATINE

Un tocco di brillantezza e colore in più.  
Per la frutta, le crostate, le torte,  
le bavaresi, i semifreddi.

## GELS

A touch of brightness  
and colour for your  
cakes, tarts, bavaresi  
and semifreddo.



## COLDGEL

Gelatina lucidante a freddo pronta all'uso - Cold process gel ready to use.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• CARMELLO - CARMEL	Pronto all'uso Ready to use	Freddo - Cold	4409	2X3 kg Secchiello Bucket
• FRAGOLA - STRAWBERRY			4414	2X3 kg Secchiello Bucket
• LIMONE - LEMON			4419	2X3 kg Secchiello Bucket
• NEUTRO - NEUTRAL			4401	6 kg Secchiello Bucket

## NOVAGEL

Gelatina lucidante a caldo - Hot process gel.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• ALBICOCCA - APRICOT	Pronto all'uso Ready to use	Caldo - Hot	4303	1X6 kg Sacchetto Bag
• ALBICOCCA - APRICOT			0700	15 kg Sacchetto Bag
• NEUTRO - NEUTRAL			4304	1X6 kg Sacchetto Bag
• NEUTRO - NEUTRAL			0701	15 kg Sacchetto Bag

## MULTIGEL

Gelatina lucidante a caldo - Hot process gel.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• ALBICOCCA - APRICOT	Pronto all'uso Ready to use	Freddo Cold Caldo Hot	4356	1X6 kg Secchiello Bucket
• NEUTRO - NEUTRAL			4351	1X6 kg Secchiello Bucket

## JELLYCOAT

Gelatina lucidante a caldo ad alto spessore - Hot process gel for high layer gel, containing also fruit puree.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• ALBICOCCA - APRICOT	Pronto all'uso Ready to use	Caldo Hot	0685	1X6 kg Secchiello Bucket

## SPRAYGEL

Gelatina lucidante da utilizzare con macchine per spruzzare - Ready to use gel, for gel spray machine.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• NEUTRO - NEUTRAL	Pronto all'uso Ready to use	Caldo Hot	0686	1X10 kg Secchiello Bucket

# ZUCCHERI & MANDORLE

Per la decorazione di torte, la preparazione di dolci di marzapane e presentazioni artistiche.



## SUGARS & ALMONDS

To decorate, prepare marzipan cakes and give your creations a classy finishing touch.

# ZUCCHERI - SUGARS

Zuccheri speciali per la pasticceria - Special sugars for pastry

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• <b>BIANCODECO</b>			5590	4X1 kg Cartone Carton
• <b>BIANCODECO</b> Semilavorato zucchero in polvere non igroscopico. Per la decorazione di dolci che rilasciano umidità in superficie. Semi-finished product: non-hygroscopic sugar.			12001	1X10 kg Sacco Bag
• <b>BIANCOVELO</b>			5570	4X1 kg Cartone Carton
• <b>BIANCOVELO</b> Semilavorato zucchero da spolvero. Icing sugar for pastry			12003	1X10 kg Sacco Bag
• <b>DESTROSIO IN POLVERE</b>			0514	1X25 kg Sacco Bag
• <b>FONDASS CANNA SEMILAVORATO</b>			11995	15 kg Secchiello Bucket
• <b>FONDASS SEMILAVORATO</b>			11997	10 kg Cartone Carton
• <b>FONDASS SEMILAVORATO</b> Bianco in pasta, a base di zuccheri per decori e coperture. White in paste, for coverage and decoration.			11994	15 kg Secchiello Bucket
• <b>GLUCOSIO LIQUIDO</b> Sciroppo di Glucosio 43 DE - Glucose syrup 43 DE.			0510	1X15 kg Secchiello Bucket
• <b>INVERZUC</b> Zucchero invertito e sciroppo di glucosio - Inverted sugar and glucose syrup.			0507	15 kg Secchiello Bucket
• <b>ISODECO</b> Isomalto cristallino - Crystalline isomalt.			5565	4X1 kg Cartone Carton
• <b>TOPDECOR</b>			7137	1X6 kg Secchiello Bucket
• <b>TOPDECOR</b> Pasta bianca per modellaggi, decoro e coperture. Fine and white modelling paste for decoration.			7132	2X6 kg Cartone Carton

Pronto all'uso - Ready to use

Per Pasticceria - For Pastry

# MANDORLE - ALMONDS

Prodotti a base di mandorle - Italian almonds based products.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON
• <b>ALL-MAND</b> Semilavorato alla mandorla per Pasticceria. TpT Semifinished almond product for Pastry. TpT			1900	5 kg Cartone Carton
• <b>MARZITOP</b> Semilavorato alla mandorla in pasta pronto all'uso. Semilavorato alla mandorla in pasta pronto all'uso.			7006	1X6 kg Secchiello Bucket
• <b>PERSIMAND</b> Pasta di armelline pronto all'uso - Armelline paste ready to use.			7012	1X12.5 kg Secchiello Bucket
• <b>GLASSA MANDORLATA</b> Glassa alle mandorle per dolci da forno - Almond Icing for baking cakes			2012	1X5 kg Cartone Carton

Pronto all'uso  
Ready to use

Per Pasticceria  
For Pastry

# MARGARINE

Per il pasticcere professionista.  
Alla ricerca di una qualità eccellente.

# MARGARINES

For professional pastry uses.  
Excellent in quality. No hydrogenated fats.



## PROFESSIONALI - PROFESSIONAL

Margarine e melanges - Margarine and melanges

Per tutti gli usi di pasticceria e per cucina nella ristorazione professionale. Senza grassi idrogenati.

Ideal for professional pastry uses and catering. No hydrogenated fats.

	MATERIA GRASSA FAT	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>HALTA MELANGE CRE/CAKE</b>            Margarina con burro (15%). Per impasti e frolla.            Margarine with butter (15%). For doughs and cake.         </li> </ul>	80%	01010	4X2.5 kg Blocco Block	600 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>HALTA MELANGE SFO/CRO</b>            Margarina con burro (15%). Per sfoglia e croissant.            Margarine with butter (15%). For puff pastry and croissant.         </li> </ul>	80%	01011	5x2 kg Piatta Platte	600 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>HALTA CREAM</b>            Margarina top quality per impasti. Tipo cream/cake.            Top quality margarine for doughs and cake.         </li> </ul>	80%	01001	4X2.5 kg Panetto Block	660 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>HALTA CROISSANT</b>            Margarina top quality. Tipo croissant. Plasticità eccellente.            Top quality margarine. For croissant. High plasticity.         </li> </ul>	80%	01009	5X2 kg Piatta Platte	840 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>HALTA SFOGLIA</b>            Margarina top quality. Tipo sfoglia. Plasticità eccellente.            Top quality margarine. For puff pastry. High plasticity.         </li> </ul>	80%	01008	5X2 kg Piatta Platte	840 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>HALTA SPALMABILE</b>            Margarina spalmabile per creme e paste battute.            Bucket to prepare whipped cream and filling creams.         </li> </ul>	80%	01004	10X1 kg	720 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>HALTA SPALMABILE</b>            Margarina spalmabile per creme e paste battute.            Bucket to prepare whipped cream and filling creams.         </li> </ul>	80%	01007	2X2.5 kg Secchiello Bucket	420 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>TRENDORO SFO/CRO</b>            Margarina con burro. Per sfoglia e croissant.            Margarine with butter for puff pastry and croissant.         </li> </ul>	80%	0292	5X2 kg Piatta Platte	600 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>TREND CRE/CAKE</b>            Margarina per creme e dolci.            Margarine platte for creams and cakes.         </li> </ul>	80%	0291	4X2.5 kg Blocco Block	600 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>TREND SFO/CRO</b>            Margarina piatta per sfoglia e croissant.            Margarine platte for puff pastry and croissant.         </li> </ul>	80%	0290	5X2 kg Piatta Platte	600 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>EUROPE SFO/CRO BLOCK</b>            Margarina per sfoglia e croissant.            Margarine for puff pastry and croissant.         </li> </ul>	80%	0250	5X2 kg Panetto Block	600 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>EUROPE SFO/CRO PIATTA</b>            Margarina piatta per sfoglia e croissant.            Margarine platte for puff pastry and croissant.         </li> </ul>	80%	0252	4X2.5 kg Piatta Platte	600 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>EUROPE 70% CRE/CAKE</b>            Tipo crema/cake.            For doughs and cakes.         </li> </ul>	70%	0266	4X2.5 kg Panetto Block	600 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>EUROPE CRE/CAKE 70% PRE</b>            Tipo crema/cake. In blocco, pretagliata.            For doughs and cakes. Pre-sliced block.         </li> </ul>	70%	0262	1X10 kg Blocco Pret. Presl. Block	600 kg



## PROFESSIONALI - PROFESSIONAL

	MATERIA GRASSA FAT	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>EUROPE SFO/CRO GRAN VOLUME</b> Tipo sfoglia/croissant. Piatta. For puff pastry and croissant. Platte.</li> </ul>	80%	0253	5X2 kg Platta Platte	600 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>EUROPE SFO/CRO 70% PRT</b> Tipo sfoglia/croissant. In blocco, pretagliata. For puff pastry and croissant. Pre-sliced block .</li> </ul>	70%	0264	1X10 kg Blocco Pret. Presl. Block	600 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>EUROPE SFO/CRO</b> Tipo sfoglia/croissant. In blocco, pretagliata. In pallet box. For puff pastry and croissant. Pre-sliced block . In box pallet.</li> </ul>	80%	0254	4X2.5 kg Blocco Block	600 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>KLASS CRE/CAKE</b> Margarina tipo crema/cake. Margarine for doughs and cakes.</li> </ul>	80%	0272	4X2.5 kg Blocco Block	600 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>KLASS CRE/CAKE PRT</b> Margarina tipo crema/cake. In blocco, pretagliata. Margarine for doughs and cakes. Pre-sliced block .</li> </ul>	80%	0279	1X10 kg Blocco Pret. Presl. Block	600 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>KLASS CRE/CAKE PLTBX</b> Margarina tipo crema/cake. In blocco, pretagliata. In pallet box. Margarine for doughs and cakes. Pre-sliced block . In box pallet.</li> </ul>	80%	0283	84X10 kg Pallet Box Box Pallet	840 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>KLASS SFO/CRO</b> Margarina tipo sfoglia/croissant. Piatta per laminazioni. Margarine for puff pastry and croissant. Platte.</li> </ul>	80%	0270	5X2 kg Platta Platte	600 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>KLASS SFO/CRO BLOCK</b> Margarina tipo sfoglia/croissant. Blocco per impasti. Margarine for puff pastry and croissant. Block.</li> </ul>	80%	0274	4X2.5 kg Blocco Block	600 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>KLASS SFO/CRO PRT</b> Margarina tipo sfoglia/croissant. In blocco, pretagliata. In pallet box. Margarine for puff pastry and croissant. Pre-sliced block . In box pallet.</li> </ul>	80%	0275	84X10 kg Blocco Pret. Presl. Block	840 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>ROMA SFO/CRO</b> Margarina tipo sfoglia/croissant. Piatta per laminazioni. Con grassi idrogenati. Margarine for puff pastry and croissant. Platte. Hydrogenated fats.</li> </ul>	80%	0293	5X2 kg Platta Platte	840 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>PLAN N.P.</b> Margarina senza olio di palma per crema e impasti. Ideale per medi laboratori ed industrie. Palm oil free margarine for creams and doughs. For laboratories and industries.</li> </ul>	80%	0125	1X10 kg Blocco Block	600 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>PLAN P.V.</b> Margarina per crema e impasti. Ideale per medi laboratori ed industrie. Margarine for creams and doughs. For laboratories and industries.</li> </ul>	80%	0129	1X20 kg Blocco Block	840 kg

# OLI E GRASSI

Ingredienti principali per fritti croccanti e leggeri.  
Condimenti di alta qualità per panificazione e ristorazione.

## OILS AND FATS

The basic high quality ingredients  
for crispy and light fried foods.  
For bakery, confectionery and Ho.Re.Ca.



## OLI - OILS

Oli e condimenti. Strutto e grassi vegetali, puri ed emulsionati - Oils, seasonings. Lard, emulsions and vegetable fats.

Per tutti gli usi di cucina nella ristorazione professionale.

Ideal to use in professional catering.

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
<b>BASE VEGETALE / WITH VEGETABLE FATS</b>			
• <b>AUREUS OLIO DI PALMA</b>	0322	25 kg Secchio Bucket	900 kg
• <b>AUREUS OLIO DI PALMA</b> Condimento a base di grassi vegetali raffinati emulsionati. Shortening refined emulsified vegetable based fats.	0337	23 kg Cartone Carton	644 kg
• <b>NOSTRUM</b>	0321	23 kg Secchio Bucket	414 kg
• <b>NOSTRUM</b> Condimento a base di oli e grassi vegetali raffinati (anidro). Shortening refined vegetable based fats.	0322	25 kg Secchio Bucket	900 kg
• <b>OLIO DI PALMA RAFFINATO</b> Olio di palma raffinato. Refined palm oil.	0308	25 kg Cartone Carton	900 kg
• <b>OLIVEG</b> Condimento a base di olio e grassi vegetali raffinati con olio di oliva. Shortening refined vegetable based fats and olive oil.	0336	23 kg Secchiello Bucket	414 kg
• <b>OLIO BIFRÌ PLUS</b>	0299	10 kg Latta Bucket	560 kg
• <b>OLIO BIFRÌ PLUS</b> Olio di palma bifrazionato. Double fractionated palm oil.	0300	25 kg Latta Bucket	825 kg
• <b>H27</b> Grasso vegetale raffinato. Refined vegetable oil.	0310	25 kg Cartone Carton	900 kg
<b>BASE STRUTTO / WITH ANIMAL FATS</b>			
• <b>BAKERY E</b>	0318	40 kg Cest Basket	200 kg
• <b>BAKERY E</b>	0317	25 kg Cartone Carton	900 kg
• <b>PANSOL S</b> Condimento a base di strutto raffinato emulsionato. Shortening refined and emulsified based lard.	0320	25 kg Secchio Bucket	900 kg
• <b>CONDIPLUS</b> Strutto raffinato in secchio. Pratica confezione per Ho.Re.Ca. Refined lard for Ho.Re.Ca.	0343	4.8 kg Secchio Bucket	480 kg



## OLI - OILS

- **STRUTTO TOP QUALITY**

- **STRUTTO TOP QUALITY**

- **STRUTTO TOP QUALITY**

Strutto puro suino raffinato per pane, dolci e cucina.  
Pure refined lard for pastry and catering.

- **CONDOLIV**

Condimento a base di strutto raffinato +15% di olio extravergine di oliva.  
Based on refined lard with +15% extravergine olive oil.

- **BRIM S MIGLIORATORE**

Miglioratore in pasta a base di strutto.  
Improver based on lard.

- **UP-OIL**

- **UP-OIL**

Olio staccante per teglie.  
Detaching oil for cooking trays.

CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
0316	25 kg Cartone Carton	900 kg
0330	10 kg Secchiello Bucket	600 kg
0328	23 kg Secchiello Bucket	414 kg
0334	23 kg Secchiello Bucket	644 kg
12023	23 kg Secchiello Bucket	644 kg
0295	1000 kg Tank	1000 kg
0311	22 kg Secchiello Bucket	396 kg

# PREPARATI UHT PER CUCINA

Sapore delicato di latte, semplicità d'uso nelle preparazioni di cucina. I preparati a base vegetale U.H.T. sono esenti da acidi grassi trans, sono esenti da grassi idrogenati.

## U.H.T. READY PRODUCTS FOR COOKING

Delicate milk taste, easy to use for confectionery and for cooking. OGM free and they do not contain trans fatty acids.



## PROFESSIONALE - PROFESSIONAL

Preparato alimentare u.h.t. per cucina - U.H.T. ready product for cooking

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>HALTA CUCINA</b> Per cucina, senza grassi idrogenati. Arricchita di derivati del latte. For cooking, no hydrogenated fats. Rich in milk by-products ingredients.</li> </ul>	0723	12X1 lt Brik	864 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>HALTA DOUBLÈ</b> Per cucina e salse. Senza zucchero, anche da montare. Arricchita di derivati del latte. For cooking. No sugar, also for whipping. Rich in milk by-products ingredients.</li> </ul>	0728	12X1 lt Brik	864 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>HALTA GOURMET</b> Per cucina e da montare, senza zucchero. Altamente performante, resta cremosa anche con cibi e frutta con acidità. No sugar for whipping and cooking. Acid stable creamy after cooking.</li> </ul>	0720	12X1 lt Brik	864 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>LIOLÀ</b> Per cucina e salse. Senza zucchero, anche da montare. Arricchita di derivati del latte. For cooking. No sugar, also for whipping. Rich in milk by-products ingredients.</li> </ul>	0719	12X1 lt Brik	864 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SANIA CUCINA</b> Per cucina, senza grassi idrogenati. Arricchita di derivati del latte. For cooking, no hydrogenated fats. Rich in milk by-products ingredients.</li> </ul>	0729	12X1 lt Brik	864 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SANIA COOK'R WHIP</b> Per cucina e salse. Senza zucchero, anche da montare. Arricchita di derivati del latte. For cooking. No sugar, also for whipping. Rich in milk by-products ingredients.</li> </ul>	0727	12X1 lt Brik	864 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE	°C
	+10 / +20



# DISTRIBUZIONE MODERNA RETAIL & CATERING



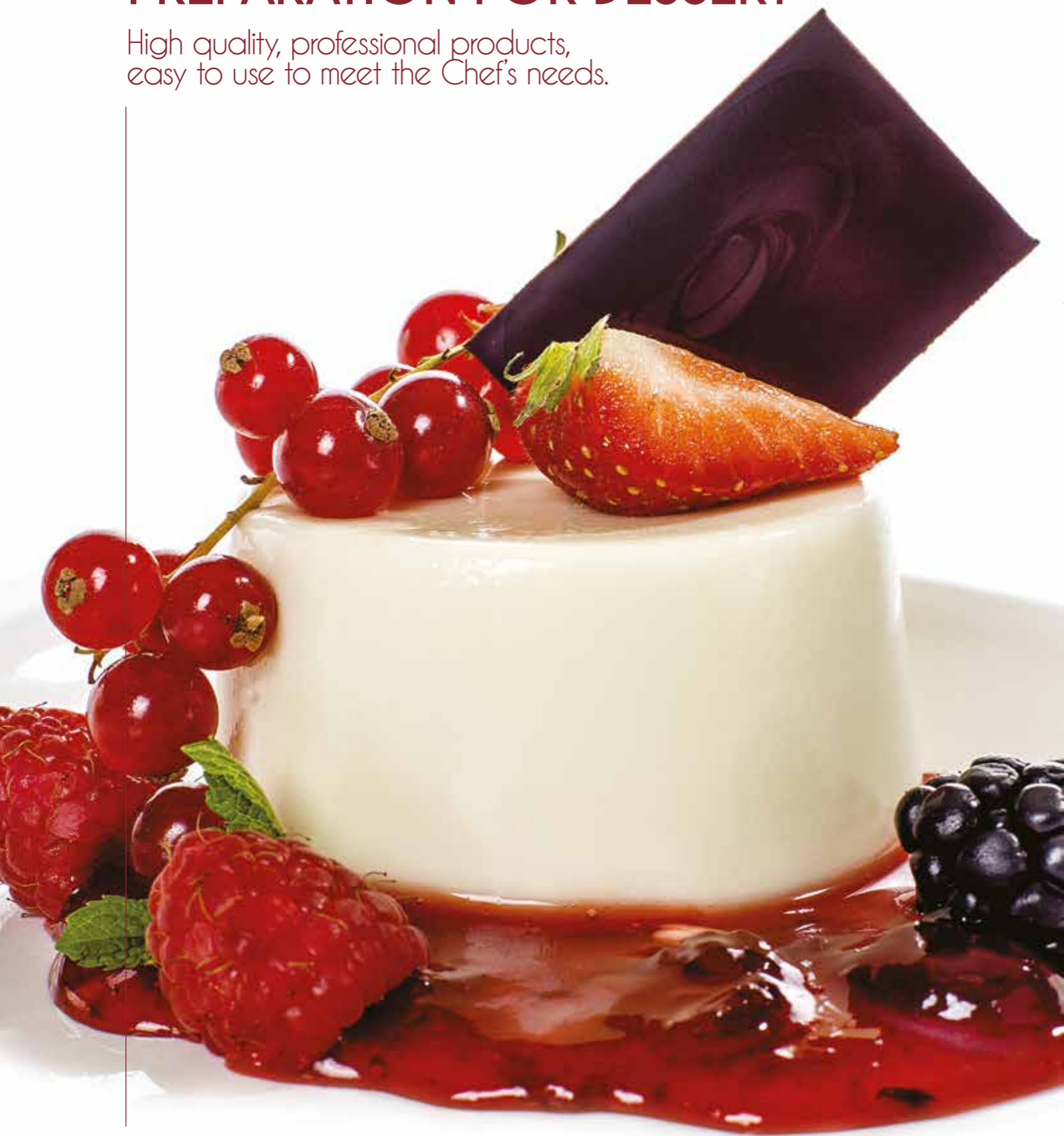


# PREPARATI PER DESSERT

Preparati speciali in polvere pensati per lo chef che desidera professionalità, qualità e semplicità d'uso.

## PREPARATION FOR DESSERT

High quality, professional products, easy to use to meet the Chef's needs.



## PREPARATI PER DESSERT

### PREPARATION FOR DESSERT

Per la preparazione di dessert con aggiunta di latte, panna o acqua fredda.

To prepare dessert just adding milk, dairy cream or water.

	PROCESSO PROCESS	AGGIUNTA ADDITION	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• CRÈME CARAMEL	Caldo/Hot	Latte Milk	5804	4X0.80 kg	Astuccio Case 4x200 g
• PANNACOTTA	Caldo/Hot	Latte/Panna Milk/Dairy cream	5805	4X0.80 kg	Astuccio Case 4x200 g
• CRÈME BRULÉE	Caldo/Hot	Latte Milk	5806	4X0.80 kg	Astuccio Case 4x200 g
• TIRAMISÙ	Freddo/Cold	Acqua/Latte Water/Milk	5801	4X1 kg	Astuccio Case 8x125 g
• CHEESE CAKE	Freddo/Cold	Latte Milk	5803	4X0.90 kg	Astuccio Case 3x300 g
• CREMQUICK	Freddo/Cold	Acqua/Latte Water/Milk	5802	4X0.80 kg	Astuccio Case 2x400 g
• BAVARESE	Freddo/Cold	Acqua/Panna Water/Dairy cream	5809	4X1 kg	Astuccio Case 4x250 g
• SEMIFREDDO	Freddo/Cold	Latte Milk	5810	4X0.90 kg	Astuccio Case 3x300 g

## PREPARATI PER TORTE E SNACK

### BAKING PREPARATION FOR CAKES AND SNACKS

Per la preparazione di dessert e snack con cottura al forno.

To baking.

	AGGIUNTA ADDITION	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• TORTINO AL CIOCCOLATO	Latte Milk	5808	4X1 kg	Astuccio Case 2x500 g
• PLUMMIX	Uova + Margarina Eggs + Margarine	5807	4X1 kg	Sacchetto Bag 2x500 g
• MIX PER PAN DI SPAGNA Per ordini di almeno 100 kg monoreferenza Mix for Pan di Spagna cake for orders of at least 100 kg	Latte Milk	5545	4X1 kg	Sacchetto Bag 4X1 g
• BIGNÈ	Latte Milk	5811	4X1 kg	Sacchetto Bag 2x500 g
• PREPARATO IN POLVERE PER SANDWICH Per ordini di almeno 100 kg monoreferenza Mix for Sandwiches for orders of at least 100 kg	Latte Milk	5655	4X1 kg	Sacchetto Bag 2x500 g

# RETAIL

Dalla pasticceria professionale  
gusto e qualità in tavola.

## RETAIL

From professional pastry  
enjoy taste and quality at home.



## PREPARATI U.H.T. PER DOLCI - UHT PRODUCTS FOR WHIPPING

Preparato alimentare U.H.T. da montare - UHT ready product for whipping

Preparati alimentari u.h.t. da montare per dolci, già zuccherati. Per ricche farciture e stabili decorazioni in casa come in pasticceria. Eccellente qualità dei grassi per alte performances in termini di overrun. Anche su caffè, cappuccino, macedonie di frutta.

U.H.T. ready product for whipping for rich and stable fillings at home as in pastry. Overrun high performances. Also on coffee, cappuccino, fruit salads.

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
• HALTA DOLCI 200 ml	0718	24X0.2 lt Brik	691.20 lt
• HALTA DOLCI 500 ml	0717	12X0.5 lt Brik	864 lt
• HALTA DOLCI 1000 ml	0716	12X1 lt Brik	864 lt
• HALTA DOLCI SPRAY Per ricche farciture e stabili decorazioni nella preparazione dei dolci in casa. Ideale su caffè e cappuccino, macedonie di frutta. High stability and volume for your home made cake. Enjoy the cream on your fruits salad, cappuccino and coffee.	0760	12X25 lt Bomboletta Spray	504 lt
• HALTA SENZA GRASSI IDROGENATI Da montare senza grassi idrogenati. For whipping without trans facts.	0737	12X0.5 ml Brik	756 lt
• SANIA DOLCI 200 ml	0715	24X0.2 lt Brik	691.20 lt
• SANIA DOLCI 500 ml	0725	12X0.5 ml Brik	864 lt
• SANIA DOLCI 1000 ml Per ricche farciture e stabili decorazioni nella preparazione dei dolci in casa. Ideale su caffè e cappuccino, macedonie di frutta. High stability and volume for your home made cake. Enjoy the cream on your fruits salad, cappuccino and coffee.	0722	12X1 lt Bomboletta Spray	864 lt
• GUARNÌ DOLCI 500 ml	0732	12X0.5 ml Brik	864 lt
• GUARNÌ DOLCI 1000 ml Per ricche farciture e stabili decorazioni nella preparazione dei dolci in casa. Ideale su caffè e cappuccino, macedonie di frutta. High stability and volume for your home made cake. Enjoy the cream on your fruits salad, cappuccino and coffee.	0714	12X1 lt Brik	864 lt

## PREPARATI U.H.T. DOPPIO USO - DOUBLE USE UHT PRODUCTS

Per dolci, da montare e per cucina - U.H.T. ready product for whipping and cooking

Preparati alimentari u.h.t. doppio uso da montare per dolci e per cucina. Per ricche farciture e stabili decorazioni. Eccellente per primi piatti, secondi piatti di carne e pesce e salse.

U.H.T. ready product for whipping and cooking. Rich and stable fillings at home as in pastry. Ideal for all cooking preparations and sauces.

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
• LIOLÀ Per cucina e da montare senza zucchero. Arricchita di derivati del latte. For whipping and cooking. Rich in milk derivates. No sugar.	0719	12X1 lt Brik	864 lt
• HALTA DOUBLÈ Per cucina e da montare senza zucchero. Arricchita di derivati del latte. For whipping and cooking. Rich in milk derivates. No sugar.	0728	12X1 lt Brik	864 lt

## PREPARATI U.H.T. DOPPIO USO - Double use UHT products

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>HALTA GOURMET</b> Per cucina e da montare, senza zucchero. Resta cremosa anche con cibi e frutta con acidità. No sugar for whipping and cooking. Acid stable.</li> </ul>	0720	12X1 lt Brik	864 lt
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SANIA COOK'R WHIP</b> Per cucina e da montare senza zucchero. Arricchita di derivati del latte. For whipping and cooking. Rich in milk derivatives. No sugar.</li> </ul>	0727	12X1 lt Brik	864 lt

## PREPARATI U.H.T. PER CUCINA - UHT PRODUCTS FOR COOKING

Preparato alimentare u.h.t. per cucina - U.H.T. ready product for cooking

Preparati U.H.T. per cucina con grassi vegetali e arricchiti da latte e derivati del latte che conferiscono un sapore gradevole e delicato.  
U.H.T. ready products for cooking with vegetable fat and enriched with milk and dairy products to give a pleasant and delicate taste.

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>HALTA CUCINA 200 ml</b></li> </ul>	0724	24X0.2 lt Brik	691.20 lt
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>HALTA CUCINA 500 ml</b></li> </ul>	0726	12X0.5 lt Brik	864 lt
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>HALTA CUCINA 1000 ml</b> 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 hydrogenated fat and added starches free. Delicate and creamy, basic ingredient for preparation rich and tasty. Highly digestible with delicate flavor ideal ingredient to enrich your creations.</li> </ul>	0723	12X1 lt Brik	864 lt
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SANIA CUCINA 200 ml</b></li> </ul>	0731	24X0.2 lt Brik	691.20 lt
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SANIA CUCINA 500 ml</b></li> </ul>	0730	12X0.5 lt Brik	864 lt
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SANIA CUCINA 1000 ml</b> 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 hydrogenated fat and added starches free. Highly digestible with delicate flavor ideal ingredient to enrich your creations.</li> </ul>	0729	12X1 lt Brik	864 lt
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>GUARNÌ CUCINA 200 ml</b></li> </ul>	0712	24X0.2 lt Brik	691.20 lt
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>GUARNÌ CUCINA 500 ml</b> Esente da grassi idrogenati e da amidi aggiunti. Cremosa e dal sapore delicato. Vegetable based cooking cream UHT hydrogenated fat and added starches free. Delicate and creamy.</li> </ul>	0735	12X0.5 lt Brik	864 lt

## PREPARATO U.H.T. CUCINA VEGETALE UHT VEGETAL PRODUCT FOR COOKING

Per cucina - For cooking

Preparato a base interamente vegetale, per una cucina moderna, senza glutine, con olio di soia, adatto ad una cucina vegana e leggera nei condimenti.

Vegetal product for modern cooking, gluten free with soybean oil, ideal for vegan cooking and for light seasonings.

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>HALTA CUCINA VEGETALE VEGANA</b> Per cucina vegan. For vegan cooking.</li> </ul>	0739	24X0.2 lt Brik	691.20 lt

## CREME SPALMABILI - SPREADABLE CHOCOLATE CREAM

Fariture di cioccolato - Chocolate fillings

Fariture ad alto contenuto nocciole e cacao.

High cocoa and hazelnut content fillings.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>ALTACREM</b></li> </ul>		6908	16X0.40 kg Vaschetta Tub	460.8 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>ALTACREM</b> Crema spalmabile nella pratica confezione a vaschetta da 200e 400 grammi. Con alta percentuale di nocciole e cacao. Spreadable gianduia cream in 200 g and 400 g cup. High percentage of hazelnuts and cocoa. Highly digestible with delicate flavor ideal ingredient to enrich your creations.</li> </ul>	Pronto all'uso - Ready to use	6907	24X0.20 kg Vaschetta Tub	216 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>QUESTASI</b> Crema spalmabile nella pratica confezione a vaschetta da 750 grammi. Spreadable gianduia cream in 750 g cup.</li> </ul>		6914	8X0.75 kg Vaschetta Tub	504 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>ESSENZA</b> Crema spalmabile nella pratica confezione a vaschetta da 750 grammi. Spreadable gianduia cream in 750 g cup.</li> </ul>		6915	8X0.75 kg Vaschetta Tub	504 kg



## DESSERT

Preparati in polvere per dessert - Mix powder for dessert

Per preparare con fantasia dessert al forno e al cucchiaio.

To prepare with fantasy cold and baking desserts.

	AGGIUNTA ADDITION	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>CRÈME CARAMEL</b></li> </ul>	Latte Milk	5904	6X0,160 kg Sacchetto Bag	161.28 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>PANNACOTTA</b></li> </ul>	Panna Dairy cream	5905	6X0,85 kg Sacchetto Bag	85.68 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>PLUM CAKE</b></li> </ul>	Uova + Margarina Eggs + Margarine	5907	6X0,300 kg Sacchetto Bag	302.4 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SEMIFREDDO TARTUFO</b></li> </ul>	Acqua/Panna Water/Dairy cream	5910	6X0,130 kg Sacchetto Bag	131.4 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>TIRAMISÙ</b></li> </ul>	Latte Milk	5901	6X0,135 kg Sacchetto Bag	136.08 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>TORTINO AL CIOCCOLATO</b></li> </ul>	Latte Milk	5908	6X0,200 kg Sacchetto Bag	201.60 kg

## MARGARINE E STRUTTO - MARGARINES AND LARD

Ingredienti per molteplici usi in cucina - Ingredients for cooking and pastry

Ingredienti ideali anche per frittura.

Ideal ingredients for fried food.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
• <b>HALTA PAN 70% (250 g)</b>	Pronto all'uso - Ready to use	2011	40X0.25 kg	400 kg
• <b>HALTA PAN 70% (1 kg)</b> Grasso spalmabile al 70%. 70% spreadable fat.		0212	10X1 kg Panetto Block	600 kg
• <b>HALTA PAN MARGARINA 80% (250 g)</b>		0207	40X0.25 kg	400 kg
• <b>HALTA PAN MARGARINA 80% (1 kg)</b> Margarina in panetto. Margarine in block.		0212	10X1 kg Panetto Block	600 kg
• <b>SANIA PAN 70% (250g)</b> Grasso spalmabile al 70%. 70% spreadable fat.		0225	40X0.25 kg Panetto Block	600 kg
• <b>SANIA PAN MARGARINA 80% (250g)</b> Maargarina in panetto. Margarine in block.		0211	40X0.25 kg Panetto Block	400 kg
• <b>HALTA SOIA MARGARINA LIGHT 40% (vas. 250g)</b> Margarina con olio di soia. Margarine with soybean oil.		0346	16X0.25 kg Vaschetta Tub	392 kg
• <b>HALTA OMEGA 3 LIGHT 40% (vas. 250g)</b>		0348	16x0.25 kg	392 kg
• <b>HALTA OMEGA 3 LIGHT 40% (vas. 500g)</b> Margarina light con Omega 3. Light margarine with Omega 3.		2112	16X0.50 kg Vaschetta Tub	560 kg
• <b>HALTA OMEGA 3 CLASSIC 70% (vas. 250g)</b>		0347	16X0.25 kg	392 kg
• <b>HALTA OMEGA 3 CLASSIC 70% (vas. 500g)</b> Grasso spalmabile con Omega 3. Spreadable fat with Omega 3.		2102	16X0.50 kg Vaschetta Tub	448 kg
• <b>HALTA STRUTTO (vas. 250g)</b>		0349	16X0.25 kg	392 kg
• <b>HALTA STRUTTO (vas. 500g)</b> Strutto raffinato top quality per dolci e cucina. Refined lard top quality for pastry and cooking.		0342	8X0.50 kg Vaschetta Tub	392 kg
• <b>SANIA STRUTTO (vas. 500g)</b> Strutto raffinato top quality per dolci e cucina. Refined lard top quality for pastry and cooking.		0344	8X0.50 kg Vaschetta Tub	392 kg
• <b>GUARNÌ MARGARINA 80% (250g)</b> Maargarina in panetto. Margarine in block.		0205	36X0.25 kg Panetto Block	900 kg

## TOPPING

Per un tocco di originalità - An original touch

Per decorare con fantasia coppe gelato, dessert al piatto e finger food.

To decorate ice cream, dessert and finger food with fantasy.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
• <b>AMARENA - BLACK CHERRY</b>	A piacere, pronto all'uso - As you like, ready to use	4071	8X200 g Bottiglia Bottle	3072 kg
• <b>CAFFÈ - COFFEE</b>		4030	8X200 g Bottiglia Bottle	3072 kg
• <b>CARAMELLO - CAMEL</b>		4072	8X200 g Bottiglia Bottle	3072 kg
• <b>FRAGOLA - STRAWBERRY</b>		4074	8X200 g Bottiglia Bottle	3072 kg
• <b>FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS</b>		4075	8X200 g Bottiglia Bottle	3072 kg
• <b>KIWI</b>		4078	8X200 g Bottiglia Bottle	3072 kg
• <b>MELA VERDE - GREEN APPLE</b>		4019	8X200 g Bottiglia Bottle	3072 kg
• <b>NOCCIOLA - HAZELNUT</b>		4079	8X200 g Bottiglia Bottle	3072 kg
• <b>PISTACCHIO - PISTACHIO</b>		4080	8X200 g Bottiglia Bottle	3072 kg
• <b>TOFFEE MOU</b>		4020	8X200 g Bottiglia Bottle	3072 kg
• <b>GIANDUIA</b>		4017	8X180 g Bottiglia Bottle	276.48 kg
• <b>CIOCCOLATO - CHOCOLATE</b>		4073	8X180 g Bottiglia Bottle	276.48 kg
• <b>FONDENTE - DARK CHOCOLATE</b>		4018	8X180 g Bottiglia Bottle	276.48 kg

## CREME DI BALSAMICO - BALSAMIC

Per un tocco di originalità - An original touch

Per decorare con fantasia coppe gelato, dessert al piatto e finger food.

To decorate ice cream, dessert and finger food with fantasy.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
• <b>GLASSA PERE BRULÉE - BRULÉE PEARS BALSAMIC</b>	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4016	8X200 g Bottiglia Bottle	3072 kg
• <b>GLASSA ACETO BALSAMICO - BALSAMIC VINEGAR</b>		4011	8X200 g Bottiglia Bottle	3072 kg
• <b>GLASSA BALSAMICO BARBECUE - BBQ BALSAMIC</b>		4013	8X200 g Bottiglia Bottle	3072 kg
• <b>GLASSA BALSAMICO ZENZERO - GINGER BALSAMIC</b>		4015	8X200 g Bottiglia Bottle	3072 kg
• <b>GLASSA BALSAMICO FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS BALS.</b>		4012	8X200 g Bottiglia Bottle	3072 kg
• <b>GLASSA BALSAMICO AGRUMI - CITRUS BALSAMIC</b>		4014	8X200 g Bottiglia Bottle	3072 kg



gelateria | pasticceria | food service | retail

www.ipsa.it | ipsa@ipsa.it | ipsapergelateriaepasticceria



Da oltre 40 anni siamo vicini a tutti i professionisti gelatieri e pasticceri, sostenendo il loro lavoro con l'esperienza e la qualità dei nostri prodotti. Per ottenere sempre il meglio!

*For more than 40 years IPSA is the partner of professional pastry chef and gelato maker providing them with quality products and offering solutions to achieve always the best performances!*

Certificazioni - Certificates



## Chi siamo

La base del successo IPSA? Essere sempre avanti. Nata nel 1978, Ipsa è oggi una grande impresa che offre risposte rapide e prodotti di alta qualità. Una gamma estesa e innovativa: oltre 400 prodotti per la gelateria artigianale, la pasticceria, il food service, la distribuzione organizzata. Con impianti all'avanguardia e un controllo di produzione assolutamente impeccabile. Oggi esporta qualità in oltre 60 paesi nel mondo.

## Mission

Con un livello qualitativo sopra la media, IPSA offre sicure opportunità di successo per i professionisti del settore. Nel retail la migliore soddisfazione dei bisogni del consumatore finale attraverso la formula vincente dell'eccellente rapporto qualità-prezzo.

## Strategia

**UN MIX DI SERietà E PRECISIONE.**

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

## Ricerca

**NUOVI PRODOTTI PER NUOVI GUSTI.**

Ogni prodotto nasce con un importante servizio: soddisfare al meglio le esigenze dell'alimentazione moderna. I risultati sono la dimostrazione di ciò che viene promesso.

## Ambiente

**RISPETTA LA NATURA, RISPETTA IL CONSUMATORE.**

La stessa attenzione che IPSA dedica alla salute del consumatore, la rivolge alla natura, utilizzando il meglio della tecnologia, come quella fotovoltaica.

## Who we are

*The basis of IPSA'S success? Being ever forward. Since 1999, among the first companies with quality certification. Founded in 1978 , today Ipsa is a large enterprise that provides rapid response and high quality products. An extensive and innovative offer: bases for ice cream, mix and improvers, non-dairy creams and much more. No trans fatty acids. Technologically advanced equipment and a control of production absolutely flawless. Today the company exports quality in 60 countries worldwide.*

## Mission

*With a level of quality above average, IPSA offers secure revenue opportunities. With helpful tips to get the maximum yield from the products: recipes, practical demonstrations, product data sheets. We provide all of this to support your business.*

## Strategy

**A MIX OF SERIOUSNESS AND ACCURACY**

*In terms of quality we are really demanding. Selected suppliers and reliable, constant lab tests, sales force training, precise and punctual deliveries. The essential ingredients for an absolute quality.*

## Research

**NEW PRODUCTS FOR NEW TASTES**

*Each product comes with an important service: to better meet the needs of the modern diet. Your results are the proof of what we promise.*

## Environment

**RESPECT THE NATURE, RESPECT THE CONSUMER.**

*We dedicate to nature and environment the same attention that we devote to the health of the consumer, using the best of technology, such as photovoltaics.*

**IPSA®**  
*Enjoy your taste*



IPSA S.p.a.  
C.da Rufiano 29  
63072 Castignano (AP) - Italia  
Tel. +39 0736 821921  
Fax +39 0736 821924  
e-mail: [info@ipsa.it](mailto:info@ipsa.it)  
[www.ipsa.it](http://www.ipsa.it)