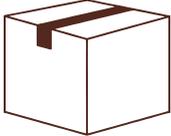
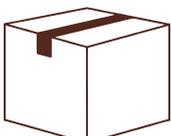




PASTICCERIA

PASTICCERIA

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
NOIR PLUS	Surrogato di cioccolato nero in dischi, si contraddistingue per l'alta percentuale di cacao presente, per la lucentezza e per l'alta prestazione applicativa che lo rende ideale nelle lavorazioni di pasticceria di alto livello.	Kg 5x2	
BLANC PLUS	Surrogato di cioccolato bianco in dischi, si contraddistingue per il gusto gradevole di cioccolato bianco che lo rende ideale nelle lavorazioni di pasticceria di alto livello.	Kg 5x2	
GOCCINE NOIR PLUS	Gocchine di surrogato, adatte oltre che in tutte le applicazioni di pasticceria anche in panificazione poiché resistono in forno.	Kg 6x2	
POLVERE DI CACAO AMARO 22/24	Di colore bruno, adatto ad ogni uso in pasticceria e gelateria grazie alla selezione delle migliori qualità di cacao che conferiscono un gusto fondente e deciso.	Kg 1x10 Kg 25	
POLVERE DI CACAO AMARO 10/12	Adatto ad ogni uso in pasticceria e gelateria grazie alla selezione delle migliori qualità di cacao che conferiscono un gusto fondente e deciso.	Kg 25	
GLASSE A SPECCHIO	Glasse per la decorazione di torte moderne. Creano un effetto specchio di grande lucentezza su bavaresi, semifreddi e torte gelato. Disponibili nei gusti: cioccolato, bianco, pistacchio, amarena, caramello, fragola, arancia, limone e neutra. ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	Kg 3	
MIELE MILLEFIORI	È un prodotto completamente naturale, sano e genuino ideale per tutte le applicazioni di pasticceria.	Kg 5 Kg 10	
MIELE FIORI DI ARANCIO	È un prodotto completamente naturale, sano e genuino caratterizzato dal tipico sapore agrumato.	Kg 5 Kg 10	
GELATINA A CALDO ALBICOCCA	Prodotto per glassare a caldo torte ed altri elaborati di pasticceria. Semplice da usare, dona una brillantezza eccezionale e preserva la frutta dall'ossidazione.	Kg 3	

PASTICCERIA

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
GELATINA NEUTRA	Prodotto per glassare a freddo mousse ed altri elaborati di pasticceria. Semplice da usare, dona una brillantezza eccezionale e preserva la frutta dall'ossidazione.	Kg 6	
GELATINA FOGLI ORO	Addensante alimentare in fogli utilizzato per la produzione di budini, mousse e semifreddi. La qualità fogli oro è la più prestigiosa sul mercato.	Kg 1x25	
GELATINA IN POLVERE	Addensante alimentare in polvere utilizzato per la produzione di budini, mousse e semifreddi.	Kg 1x10	
MIX CROCCANTINO	Mix in polvere per la produzione di croccantini e fiorentine. Semplice e rapido da utilizzare, dà un risultato costante.	Gr 500 x16 Kg 25	
MARZAPANE	Pasta pronta all'uso a base di mandorle, ideale per la preparazione di torte, dolci o fruttini tipici. Disponibili al 18% e al 50% di mandorle.	Kg 10	
READY MANDORLO	Pasta con mandorle ed armelline, pratica e veloce da utilizzare. Ha un ottimo rapporto qualità/prezzo e sostituisce perfettamente le paste di mandorla tradizionali.	Kg 15	
COCCO RAPÈ	Farina di cocco essiccato. Ideale per decorazioni o biscotteria da forno.	Kg 10 Kg 25	
STACCANTE SPRAY	Olio vegetale antiaderente da nebulizzare direttamente su tutta la superficie delle teglie, stampi, forme e piastre.	MI 500x12	
LUCIDANTE	Lucida e protegge le creazioni di cioccolato, pasta da zucchero e dolci.	MI 400x12	

PASTICCERIA

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
SCAGLIETTE FONDENTI	Scaglie irregolari di surrogato di cioccolato ideali in pasticceria e gelateria utilizzate per decorare.	Kg 1x10	
SCAGLIETTE AVORIO	Scaglie irregolari di surrogato bianco ideali in pasticceria e gelateria utilizzate per decorare.	Kg 1x10	
CHOCO CRISPIES	Pallini di cereali ricoperti di puro cioccolato. Ideali nella decorazione di torte, mousses e semifreddi. Disponibili nei gusti: latte, fondente, bianco, fragola, arancia. Mix (fondente, latte, bianco). ● ● ● ● ●	Kg 3	
CODETTE ZUCCHERO	Codette di zucchero colorate perfette per decorare torte dolci e biscotti in modo semplice e veloce. Disponibile nei colori: arlecchino, azzurre, bianche, cioccolato, gialle, rosa, rosse, verdi. ● ● ● ● ● ● ● ●	Kg 1x9	
VANILLINA	Adatta per aromatizzare dolci da forno e creme, nonché frutta cotta e sciroppi.	Kg 1x9 Gr 500x12	
GRANELLA AMARETTO	Amaretti di elevata qualità frantumati finemente, utilizzati per decorare e guarnire torte semifreddi e mousses.	Kg 2	

