

Gourmet

CATALOGO SEMILAVORATI



WAMASCH®

SCELTE

I nostri prodotti nascono dalle migliori materie prime, trasformate con la cura e la passione, per preservare tutto il gusto di un prodotto artigianale.

ENTSCHEIDUNGEN

Unsere Produkte werden aus den besten Rohstoffen entnommen und werden mit Sorgfalt und Leidenschaft verarbeitet, so dass man ein handgemachtes Produkt erhält.

CHOIX

Nos produits sont nés des meilleures matières premières, transformées avec soin et passion, pour préserver tout le goût d'un produit artisanal.

IMPEGNO

Offrire una vasta gamma di referenze, operando sul mercato con correttezza e professionalità ricercando l'eccellenza per il settore rappresentando un punto di riferimento per la nostra clientela.

ENGAGEMENT

Mit Genauigkeit und Professionalität eine breite Palette von Referenzen auf dem Markt anbieten, ebenso in der Branche mit Spitzenleitungen ein Bezugspunkt für unsere Kunden darstellen

ENGAGEMENT

Offrir un large éventail de références, opérant sur le marché avec justesse et professionnalisme, recherchant l'excellence pour le secteur, représentant un point de référence pour nos clients.



I NOSTRI PARTNER:

UNSERE PARTNER:

NOS PARTNERAIRES:





Wamasch Trade SA nasce nel 1996 come società di vendita di macchine lava oggetti ed impianti di lavaggio per pasticcerie e panetterie. Nel corso degli anni e dopo uno studio attento delle esigenze di mercato, è emersa l'esigenza di voler offrire all'utenza un servizio più completo e accurato. Ciò ha condotto ad un'estensione del programma di vendita includendo attrezzature per il laboratorio di pasticceria, panetteria e articoli cartotecnici per l'imballaggio e la cottura. Ad oggi, con oltre 10.000 articoli, Wamasch è in grado di soddisfare ogni esigenza del mercato. Il cliente ha la possibilità di essere accompagnato nelle fondamentali scelte di inizio attività dal nostro esperto Team, partendo dal laboratorio, il punto vendita fino ai consueti ordini settimanali. Wamasch è una società sempre in movimento, attenta al mercato, in continua espansione e che spesso

annovera nuovi articoli. Negli ultimi anni infatti sono stati introdotti semilavorati per il gelato, coni, oltre a mix per la panificazione, zuccheri, frutta candita e cioccolato. Grazie alla sua competenza, professionalità e impegno di squadra, la Wamasch è in grado di rispondere ad ogni richiesta dei clienti, guidandoli verso la giusta scelta attraverso i propri servizi. La selezione dei partner commerciali è sempre molto accurata per poter garantire ai nostri clienti il miglior prodotto adatto alle loro esigenze. Solo la qualità garantisce il risultato, questo è il nostro impegno per diventare il partner ideale dei nostri clienti.

Wamasch Trade SA wurde im Jahr 1996 als Hersteller von Spülmaschinen und Waschanlagen für Konditoreien und Bäckereien gegründet. Im Laufe der Jahre und einer intensiven Marktforschung ist das Bedürfnis entstanden, den Kunden ein vollständiges und spezifisches Service anzubieten. Dies hat zu einer Erweiterung des Verkaufsprogramms geführt. Die Verkaufspalette umfasst das Einrichten und ausrüsten von Konditoreien, Bäckereien und Eisdieleen. Ebenso werden auch Verpackungen und Karton-Formen, die zum Backen dienen, angeboten. Mit mehr als 10.000 Artikel ist Wamasch zurzeit in der Lage Kundenbedürfnisse zu gerechtfertigten. Der Kunde hat die Möglichkeit von unserem Expertem-Team, bei der grundlegenden Auswahl der Einrichtungen des Labors, der Verkaufsstelle bis hin der wöchentlichen



Bestellung, begleitet zu werden. Wamasch ist ein Unternehmen, das ständig in Bewegung ist und sehr streng auf dem Markt achtet, der ständig mit originellen Ideen und häufig neuen Artikeln erweitert wird. Zum Sortiment wurden in den letzten Jahren auch Halbfertigprodukte wie zum Beispiel für Speiseeis, Waffeln, Brotmischungen, Süßstoffen, kandierte Früchte und Schokolade, eingeführt. Dank der Kompetenz, Professionalität und Engagement führt Sie das Wamasch Team zur richtigen Auswahl. Ebenso werden unsere kommerziellen Partner ausgiebig überprüft, somit unsere Kunden, entsprechend deren Bedürfnissen, die besten Produkte garantieren können. Nur die Qualität garantiert das Ergebnis, dies ist unser Engagement um ein idealer Geschäftspartner für unsere Kunden zu sein.

Wamasch Trade SA a été fondée en 1996 en tant que société de vente de machines à laver et de systèmes de lavage pour pâtisseries et boulangeries. Au fil des années et après une étude approfondie des exigences du marché, le besoin s'est créé de vouloir offrir aux clients un service plus complet et plus précis. Cela a conduit à une extension du programme de vente qui comprenne des équipements pour le laboratoire de la pâtisserie et de la boulangerie ainsi que du cartonnage pour l'emballage et la cuisine. À ce jour, avec plus de 10 000 articles, Wamasch est en mesure de satisfaire tous les besoins du marché. Le client a la possibilité d'être accompagné dans les choix fondamentaux de démarrage de l'activité par notre équipe d'experts. A partir du laboratoire, du point de vente, jusqu'aux commandes hebdomadaires habituelles.

Wamasch est une entreprise toujours en mouvement, attentive à un marché en constante expansion et met régulièrement à jour la gamme de ses produits disponibles. Ces dernières années, des produits semi-finis pour la crème glacée, les cornets et les mélanges à pain ont été introduits ainsi que des sucres, fruits confits et chocolat. Grâce à sa compétence, son professionnalisme et son engagement d'équipe, Wamasch est en mesure de répondre à chaque demande de ses clients en les guidant vers le bon choix grâce à ses services. Le choix des partenaires commerciaux est toujours très précis afin de garantir à nos clients le meilleur produit adapté à leurs besoins. Seule la qualité garantit le résultat et c'est ça notre engagement pour devenir le partenaire idéal de nos clients.

Team Wamasch

01

GELATERIA

pag. 01

Basi, Neutri, Alla frutta, Miglioratori struttura, Cioccolato, Paste cremose, L'eccellenza, Variegati, Paste frutta, Subito pronti, Fruitcub3, Le Puree, Topping, Granite

EISDIELE

Eisbasis, Eisgrundmassen und Eisbinder, Fruchteis, Qualitätverbesserer, Schokolade, Eispasten, Fertigprodukte, Püree, Topping's, Variegati, Halbfertigprodukte

GLACERIE

Bases, Neutres, Aux fruits, Améliorants de structure, Chocolat, Pâtes crémeuses, L'excellence, Bigarrés, Pâtes fruits, Prêtes tout de suite, Fruitcub3, Les purées, Topping, Granites.

02

ZUCCHERI

pag. 22

Destrosio, Maltodestrine, Zucchero Invertito, Glucosio, Fruttosio, Zucchero a velo, Velo idrorepellente, Velo lucidante, Granella, Fondente, Isomalto, Latte in polvere

ZUCKER

Dextrose, Maltodextrin, Invertzucker, Glukose, Fruktose, Puderzucker, wasserabweichendes Pulver, glänzendes Pulver, Granella, Zartbitter, Isomalt, Milchpulver

SUCRES

Dextrose, Maltodextrines, Sucre inverti, Glucose, Fructose, Sucre glace, Sucre glace hydrofuge, Sucre glace lustrage, Décors à parsemer, Fondante, Isomalt, Lait en poudre.

03

CONI E CIALDE

pag. 28

Coni stampati, Coni in cialda, Coni granellati, Cono vegano, Cialde da coppa, Cono bicchiere, Accessori Gelateria

CORNET UND WAFFELN

Cornet, Waffel-Cornet, Cornet granellato, Veganischer Cornet, Cornet Disk, Cornet-Becher, Eisdielenzubehör

CORNETS ET GAUFRES

Cornets imprimés, Cornets en gaufre, Cornets avec décors à parsemer, Cornets végans, Gaufres pour coupes, Cornet verre, Accessoires pour glaceries.

04

PASTICCERIA

pag. 40

Miscela per lievitati, Glassa mandorla, Semilavorati da forno, Linea vegana, Mix per panificazione, Miglioratori, Tesoretto

KONDITIONEIRE

Backmischung für Sauerteigprodukte, Mandelglasur, Halbfertigprodukte für Backofen, Vegan-Linee, Brotbackmischung, Verbesserungen, Tesoretto

PÂTISSERIE

Mélange pour produits à levage, Glaçage aux amandes, Produits semi-finis à four, Ligne végane, Mélange pour panification, Améliorants, Tesoretto.



05

FRUTTA

pag. 54

Frutta candita, Frutta candita colata, Filetti di frutta candita, Marroni, Frutta secca

FRUCHT

Kandierte Früchte, kandierte Früchte abgegossen, kandierte Fruchtfilets, Kastanien getrocknete Früchte

FRUITS

Fruits confits, Fruits confits coulés, Filets de fruits confits, Marrons, Fruits secs.

06

GLI ESSENZIALI

pag. 64

Uovo, Aromi, Bagne, Basi semifreddi, Glasse, Linea confetture, Linea creme

DAS NOTWENDIGSTE

Flüssiges Ei, Aromastoffe, Bagne, Semifreddo-Basen, Glasur, Konfektüren, Cremes

LES ESSENTIELS

Œufs, Aromes, Sirops, Bases parfaits, Glaçages, Ligne confitures, Ligne crèmes.

07

CIOCCOLATO

pag. 78

Cacao in polvere, Surrogati in dischi, Scagliette, Cioccolato puro selezione Domori

SCHOKOLADE

Kakaopulver, Schokoladenscheiben, Schokoladenflocken, Pure Schokolade von Domori

CHOCOLAT

Cacao en poudre, Succédanés en disques, Écailles, Chocolat pur sélection Domori.

08

COLORANTI

pag. 84

Colori velluto, Color spray, Coloranti liposolubili, Idrosolubili, In polvere, Liquidi, Air brush, Colorcioc burro di cacao, Colorgel, Lacca, Refrigerante, Lucidante, Colla, Staccante, Pasta di zucchero

FARBSTOFFE

Samtfarben, Farbspray; fettlöslicher Farbstoff, wasserlöslicher Farbstoff, Farbmittel in Pulver, flüssige Farbmittel, Air Brush, Colorcioc, Kakao-Butter, Farbgel, Kältemittel, Lebensmittelkleber, Lebensmittelfarbe und Lösungsmittel Zuckerpaste.

COLORANTS

Couleurs velours, Couleurs spray, Couleurs liposolubles, Hydrosolubles, En poudre, Liquides, Air brush, Colorcioc, Beurre de cacao, Colorgel, Laque, Refroidissant, Lustrage, Colle, Détachant, Pâte à sucre.



Prodotto Consigliato
Produkt empfohlen
Produit conseillé



Descrizione
Beschreibung
Description



Prodotto Vegano
Produkt Vegan
Produit végétal



Prodotto disponibile su ordinazione
Produkt verfügbar auf Bestellung
Produit disponible sur commande










A top-down view of various ice cream items on a dark, textured surface. In the center, a waffle cone holds a single scoop of white vanilla ice cream. To its left, a metal ice cream scoop is filled with a scoop of dark chocolate ice cream. Below the vanilla cone, another waffle cone is filled with chocolate chips. Scattered around are several chocolate chips, a few almonds, and small sprigs of green leaves. The background is a solid light blue color on the right side.

Gelateria
Eisdiele
Glacierie












BASI CREMA AL LATTE 50g

Grundmischung Milchcreme / Bases pour crèmes au lait

					
SUPERCINQUANTA GUSTO LATTE	FUG40305	3 Kg	C	●	35
LONGARONE GUSTO LATTE	FUG40306	3 Kg	C/F	●	40
 LONGARONE GUSTO PANNA	FUG40866	3 Kg	C/F	●	35













BASI CREMA AL LATTE 100g

Grundmischung Milchcreme / Bases pour crèmes au lait

					
 SUPERCENTO GUSTO LATTE	FUG40245	3 Kg	C	●	70
ZOE, NATURALE	FUG41655	3 Kg	C	●	75
 NATURA "GELATO MASTER SCHOOL"	LEA115801	2 Kg	C	●	90
 CLASSIC 100	LEA111401	2 Kg	C	●	70
COMPLET 100	GOC0035200	2 Kg	F	●	70
BASE LIBERA 100	GEL70004	2 Kg	C/F	●	60/70

NEUTRI












Neutralpulver / Neutres

					
NEUTRO PER CREME	FUG40071	3 Kg	C	●	4/6
NEUTRO PER FRUTTA	FUG40072	3 Kg	F	●	4/6
NEUTRO PER FRUTTA	FUG40373	1 Kg	F	●	4/6
 NEUTRO PER CREME	FUG40390	3 Kg	C/F	●	4/6
 NEUTRO PER CREME	FUG40854	1 Kg	C/F	●	4/6
 NEUTRO VEGANO	FUG41732	3 Kg	C/F	●	30
 NEUTRO LATTE 5	LEA130101	2 Kg	C	●	4/6
 NEUTROCLIO	LEA130601	2 Kg	C	●	8/10
NEUTRO NATURALE	AGRNEUTRO	1 Kg	C	●	4/6
 CORE INSIDE NEUTRO THE ONE	GEL70116	1 Kg	C/F	●	10/15
CORE INSIDE NEUTRO THE ONE S	GEL70117	2 Kg	C/F	●	35/50



BASI PER GELATI ALLA FRUTTA

Grundmischung für Fruchteis / Bases pour glaces aux fruits

					
 FRUTTA NATUR F/C 50	FUG41125	3 Kg	F	●	35
Frucht natur F/C 50 / Fruits naturels F/C 50					
  BASE FRUTTA "GELATO MASTER SCHOOL"	LEA126901	2 Kg	F/C	●	35
Grundmischung für Fruchteis "Gelato Master School" Bases pour glaces aux fruits "Gelato Master School"					
 BASE EASY FRUTTA NEUTRA	GEL70103	1 Kg	F/C	●	15
Leichte fruchtneutrale Grundmischung Base easy fruits neutre					
 BASE ESSENTIA 50	GEL70106	1 Kg	F/C	●	35
Grundmischung ESSENTIA 50 Base Essentia 50					



POSSIBILITÀ DI BASE CUSTOMIZZATA (richiedi preventivo)

GRUNDMISCHUNG KANN PERSONALISIERT WERDEN (Angebot anfragen)

LES BASES PEUVENT ÊTRE PERSONNALISÉES (demandez un devis)

01

GELATERIA
Eisfilele - Glacerie

BASI SPECIALI

Spezialgrundmischung / Bases especiales



BASE FRUTTA BIO

FUG41660

3 Kg

F



Grundmischung für Fruchteis BIO / Bases fruits BIO



BASE ICE MIX PER GELATI ALCOLICI

LEA126701

1 Kg

C



300

Grundmischung ICE MIX für alkoholhaltiges Eis / Pour glaces avec de l'alcool



PRODOTTO AL CIOCCOLATO PER SOFT

FUG41594

1,45 Kg

F



Produkt für Softeis Schokoladengeschmack / Produit au chocolat pour soft



PRODOTTO FIOR DI LATTE PER SOFT

FUG41595

1,25 Kg

F



Produkt für Softeis Milchcremegeschmack / Produit au lait pour soft

QUENELLE CREMOSE, GELATO CALDO

FUG41639

3 Kg

F



250

Warmes Eis / Glace chaud



BASE VEGAN H2022 G

GEL13258

2 Kg

F



Vegane Grundmischung G / Base Vegan H2022 G



BASE VEGAN H2022 Z

GEL13259

2 KG

F



Vegane Grundmischung Z / Base Vegan H2022 Z



BASE STEVIA H2020

GEL13404

1 Kg

F



Stevia Grundmischung / Base Stévia h2020

SPIRULI

GEL73007

1.2 Kg

F



Spiruli / Spiruli

BASI PER GELATO ALLO YOGURT

Grundmischung für Jogurtheis / Bases pour glaces au yaourt



YOGURT LIOFILIZZATO

FUG40699

0,8 Kg

F



30

Gefriergetrocknetes Joghurt / Yaourt liophilisé

EURO YOGURT

FUG41128

1,4 Kg

F



350

Euro Joghurt / Euro yaourt

VIVIÒ GELATO CON PROBIOTICO

GEL70854

1,25 Kg
+ 5g

F



Viviò Probiotisches Eis / Glace Vivìò avec probiotique

YOGURT 30

LEA140301

2 Kg

F



30

Joghurt 30 / Yaourt 30













OLVI

Composizione innovativa a base di olio d'oliva, insapore, completamente priva di lattosio e grassi animali.

Innovative Zusammensetzung auf Olivenölbasis, Geschmacklos, völlig frei von Laktose und tierischen Fetten.

Composition innovant insipide à base d'huile d'olive. Complètement sans lactose et gras des animaux sans goût.

						
 BASE OLVI CREME		FUG41475	1,1 Kg	C/F	●	1,1
Basis Olvi - Cremen / Base OLVI crème						
 INTEGRATORE A BASE OLIO OLIVA		FUG41476	1 Kg		●	240
Ergänzungsmittel auf der Basis von Olivenöl / Completament à base d'huile d'olive						
 BASE OLVI FRUTTA		FUG41506	1 Kg	C/F	●	1
Basis Olvi - Frucht / Base OLVI fruits						
 INTEGRATORE A BASE OLIO OLIVA		FUG41507	1 Kg		●	120
Ergänzungsmittel auf der Basis von Olivenöl / Completament à base d'huile d'olive						

MIGLIORATORI DI STRUTTURA














Strukturverbesserer / Améliorants de structure

					
 INULINA	FUG41432	1 Kg	C/F	●	5
Inulin / Inuline					
 FRUX CON FRUTTOSIO E INULINA	FUG41481	3 Kg	C/F	●	5% max
Frux mit Fruktose und Inulin / Frux avec fructose et inuline					
 CREMOSO	GEL14016	2 Kg	C/F	●	20/25
Cremoso / Cremoso					
 AGAR AGAR	FUG40655	1 Kg	C/F	●	qb
Agar agar / Agar agar					
ACIDO CITRICO	FUG41236	1,3 Kg	F	●	qb
Zitronensäure / Acide citrique					

LINEA CIOCCOLATO

Linie Schokolade / Ligne chocolat













					
 CIOCCOLATO BOX AVORIO	LEA113205	1,5 Kg	C(50°)	●	qb
Schokolade "Box Avorio" / Chocolat "Box Ivoire"					
  CIOCCOLATO BOX SUPERBLACK	LEA113605	1,6 Kg	C(50°)	●	qb
Schokolade "Box Superblack" / Chocolat "box Superblack"					
 NONNA LELLA	FUG41519	6 Kg	F	●	qb
Nonna Lella / Nonna Lella					
 CIOCCOLATO CLASSICO	FUG41421	1,25 Kg	C(50°)	●	qb
Klassische Schokolade / Chocolat classique					
 CUZCO FONDENTE E CAFFÉ	GOC00MG130	1,3 Kg	C(50°)	●	qb
Cuzco schwarz und kaffee / Cuzco noir et café					
 CIOCCOLATO NEGRO AMARGO MÁS	FUG41831	1,6 Kg	C(50°)	●	qb
Negro Amargo Más Schokolade / Chocolat Nègre Amargo Más					













PASTE CLASSICHE CREMOSE

Cremige klassische Paste / Pâtes classiques crémeuses

						
 AMARETTO		FUG41455	3 Kg	C/F	●	80/100
Amaretto / Amaretto						
BISCOTTO GUSTO VANIGLIA		FUG41580	3 Kg	F	●	60/80
Keks Vanille Geschmack / Biscuit saveur vanille						
 CAFFÈ		FUG40048	5,5 Kg	C/F	●	80/100
Kaffee / Café						
CAFFÈ SPECIALE		FUG40972	3 Kg	C/F	●	30/40
Spezieller Kaffee / Café spécial						
CAFFÈ SPECIALE		FUG40638	5,5 Kg	C/F	●	30/40
Spezieller Kaffee / Café spécial						
CANNELLA		FUG41261	3 Kg	F	●	100
Zimt / Cannelle						
 CASSATA ALLA RICOTTA		FUG41263	3 Kg	F	●	150/200
Cassata mit Ricotta / Cassata à la ricotta						
CRÈME CARAMEL		FUG40007	5,5 Kg	F	●	100
Karamellcreme / Crème caramel						
CROCCANTINO RHUM		FUG40050	5,5 Kg	F	●	80/100
Croccantino mit Rhum / Croccantino Rhum						
 GIANDUIA		FUG40052	5,5 Kg	C/F	●	80/100
Gianduja / Gianduja						













					
GIANDUIA	LEA210905	3,5 Kg	C/F	●	80/100
Gianduja / Gianduja					
MALAGA IN	FUG40151	5,5 Kg	F	●	100
Malaga In / Malaga In					
 MANDORLA PREMIUM	GO11AR225	2,5 Kg	C/F	●	60/70
Premium Mandeln / Amande Premium					
 MARRONE	FUG40014	5,5 Kg	F	●	80/100
Maronen / Marrons					
MASCARPONE (TIRAMISÙ)	FUG40489	5,5 Kg	F	●	150/180
Mascarpone (Tiramisù) / Mascarpone (Tiramisù)					
MENTA	FUG40437	5,5 Kg	F	●	50
Minze / Menthe					
SESAMO NERO	FUG41855	2,5 Kg	F	●	100/150
Schwarzer Sesam / Sésame noir					
 TIRAMISÙ	FUG40303	5,5 Kg	F	●	150
Tiramisù / Tiramisù					
TOFFEE	FUG41424	5,5 Kg	C/F	●	150/200
Toffee / Toffee					
TORRONCINO	FUG40058	5,5 Kg	F	●	80/100
Torroncino / Nougat					
 ZABAIONE IN	FUG40257	5,5 Kg	F	●	100/120
Zabaione In / Sabayon In					
















PASTE CLASSICHE CREMOSE

Cremige klassische Paste / Pâtes classiques crémeuses

	Art.				
					
 VANIGLIA TAHITI	GEL70222	3 Kg	F	●	20/25
Tahiti Vanille / Vanille Tahiti					
VANIGLIA BOURBON	GEL70209	3 Kg	F		20/25
Bourbon Vanille / Vanille Bourbon					
CREMA MASCARPONE	GEL70208	3 Kg	F		80
Mascarpone-Creme / Crème au mascarpone					
SUPERBISCOTTO	GEL20065	3 Kg	F		40/60
Superbiskuit / Superbiscuit					
PASTA VENEZIA	GEL70229	3 Kg	F		40/50
Venezia paste / Pâte Venezia					
CREMA SICILIANA	GEL20066	3 Kg	F		40/50
Sizilianische Creme / Crème sicilienne					
 CAFFÈ LIO	GEL70215	0,5 Kg	F	●	20
Kaffee Lio / Café Lio					
 CREM CARAMEL	GEL70220	3 Kg	F	●	40
Karamellcreme / Crème Caramel					
 COCCO	GEL70232	5 Kg	F	●	80/100
Kokosnuss / Coco					
 FROLLINO GLUTEN FREE	GEL70904	1,5 Kg	F	●	80/100
Glutenfreies Keks / Frollino Gluten Free					



	Art.				
					
 GLASSATURA PER STRACCIATELLA	FUG40047	5,5 Kg	F	●	qb
Glaser für Stracciatelle / Glaçage pour stracciatella					
 MUFFIN - COOKIES	LEA313505	3,5 Kg	F	●	50
Muffin - Cookies / Muffin - Cookies					
PANNA COTTA	LEA311805	3,5 Kg	F	●	50
Panna cotta / Panna cotta					
 STRACCIATELLA	GOC1131155	5,5 Kg	F	●	qb
Stracciatella / Stracciatella					
 STRACCIATELLA	LEA210401	5 Kg	F	●	qb
Stracciatella / Stracciatella					
 ZUCCHERO FILATO	LEA315105	3,5 Kg	F	●	70
Zuckerwatte / Barbe à papa					
 COPERTURA STRACCIATELLA	GEL70426	5,5 Kg	F	●	qb
Stracciatella Deckung / Couverture stracciatella					
VANIGLIA IN	FUG40051	5,5 Kg	F	●	80/100
Vaniglia In (Vanille) / Vaniglia In (Vanille)					
 VANIGLIA 30	FUG40667	5,5 Kg	F	●	30
Vaniglia 30 (Vanille) / Vaniglia 30 (Vanille)					
 VANIGLIA 25C CON BACCHE	LEA312705	3,5 Kg	F	●	25
Vanille 25c mit Beeren / Vanille 25c avec baies					



La Nocciola
















Die Haselnuss / La Noisette

						
	NOCCIOLA TGT	GEL70204	5 Kg	F		80/100
	Haselnuss TGT / Noisette TGT					
	100% NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA PURA	FUG40464	5,5 Kg	F		80/100
	100 % Haselnuss "Tonda Gentile" / 100 % Noisette ronde "gentile"					
	100% GRAN NOCCIOLA TOSTATA SCURA	FUG40056	5,5 Kg	F		80/100
	100 % Dunkel getoastete Haselnuss / 100 % Grande Noisette grillée foncée					
	100% NOCCIOLA PURA TOSTATA CHIARA	FUG41225	5 Kg	F		80/100
	100 % Reine helle getoastete Haselnuss / 100 % Noisette pure grillée claire					
	100% NOCCIOLA PURA TOSTATA SCURA	FUG40853	5 Kg	C/F		80/100
	100 % Reine Dunkel getoastete Haselnuss / 100 % Noisette pure grillée foncée					
	100% NOCCIOLA PURA TOSTATA SCURA	FUG40678	10 Kg	C/F		80/100
	100 % Reine Dunkel getoastete Haselnuss / 100 % Noisette pure grillée foncée					
	GRAN NOCCIOLA 144	FUG41972	5 Kg	C/F		80/100
	Haselnuss 144 / Grande Noisette 144					
	100% NOCCIOLA PRINCIPE CHIARA	LEA211301	5 Kg	C/F		100
	100 % Helle Haselnuss "Principe" / 100 % Noisette claire "Principe"					
	100% NOCCIOLA PURA SCURA	GOC01168155	5,5 Kg	F		70/100
	100 % Reine Dunkel Haselnuss / 100 % Noisette pure foncée					
	NOCE	GO01129225	2,5 Kg	C/F		60/70
	Walnuss / Noix					



Il Pistacchio













Die Pistazie / Le pistache

					
 ECO PURE PISTACCHIO	GEL20085	3 KG	F	●	100
Eco Pure Pistazie / Eco Pure Pistache					
 PISTACCHIO DI BRONTE ORGANICO D.O.P	GEL90204	3 Kg	F	●	80/100
ORGANISCHE Pistazie von Bronte D.O.P / Pistache biologique de Bronte D.O.P					
 PISTACCHIO SMERALDO SICILIA PURO 100%	FUG40471	5,5 Kg	C/F	●	70/80
100% Reine Pistazie "Smeraldo" aus Sizilien / Pistache 100% "Smeraldo" de Sicilie pur					
 PISTACCHIO PURO 100%	FUG40702	5,5 Kg	F	●	70/80
Reine Pistazie 100% / Pistache pur 100%					
 PISTACCHIO PURO SENZA COLORANTI SICILIA	FUG40706	5,5 Kg	F	●	70/80
Reine Pistazie ohne Farbstoffe aus Sizilien / Pistache pur sans colorants de Sicilie					
PISTACCHIO PURO SENZA COLORANTI	FUG40586	5,5 Kg	C/F	●	70/80
Reine Pistazie ohne Farbstoffe / Pistache pur sans colorants					
 PISTACCHIO MEDITER. SENZA COLORANTI	GOC11AN155	5,5 Kg	F	●	70/100
Mittelmeerische Pistazie ohne Farbstoffe / Pistache mediterrannée pur sans colorants					
PISTACCHIO GOLD MEDITERRANEO	GO01195155	5,5 Kg	F	●	70/100
Mittelmeerische Pistazie Gold / Pistache Gold mediterrannée					
 PISTACCHIO MEDITERRANEO	GEL20037	2,5 Kg	F	●	80/100
Mittelmeerische Pistazie / Pistache mediterrannée					
 PISTACCHIO PREMIUM	LEA214805	3,5 Kg	F	●	80
Pistazie Premium / Pistache Premium					
 PISTACCHIO NATURALE SENZA COLORANTI	LEA214305	3,5 Kg	C/F	●	80
Natur Pistazie ohne Farbstoffe / Pistache nature sans colorants					
 PISTACCHIO SALATO	FUG41578	3 Kg	C/F	●	100/150
Salzige Pistazie / Pistache salé					



VARIEGATI ALLA FRUTTA

Fruchtiggestreift / Bigarrés aux fruits

					
VARIEGATO AMARENA	GEL70502	3 Kg	F	●	qb
Buntes Schwarzkirsch-Eis / Glace marbrée de sirop de griottes					
ALBICOCCA	GEL70501	3 Kg	F	●	qb
Aprikose / Abricot					
 SPAGNOLA DI AMARENE	FUG40652	3 Kg	F	●	qb
Sauerkirschen "Spagnola" / Spagnola di amarene (griottes)					
VARIEGATO AMARENA	LEA330301	6 Kg	F	●	qb
Buntes Schwarzkirsch-Eis / Glace marbrée de sirop de griottes					
 MELOGRANO	GOC13AU130	3 Kg	F	●	qb
Granatapfel / Grenadier					
MIRTILLO	GOC13BI130	3 Kg	F	●	qb
Blaubeere / Myrtille					
FRUTTO DELLA PASSIONE	GOC13BA130	3 Kg	F	●	qb
Passionsfrucht / Fruit de la passion					
ARANCIO	GEL70503	3 Kg	F	●	qb
Orange / Orange					
 ARANCIA CON SCORZE	LEA334205	2 Kg	F	●	qb
Orange mit Schalen / Orange avec zestes					
 FICHI CAMELLATI	FUG41306	3 Kg	F	●	qb
Karamellisierte Feigen / Figs caramélisés					
FICHI	GEL70523	3 Kg	F	●	qb
Feigen / Figs					
 FRAGOLINA DI BOSCO	FUG40196	3 Kg	F	●	qb
Wildbeere / Fraise de bois					
SOTTOBOSCO	FUG40582	5,5 Kg	F	●	qb
Sottobosco / Sottobosco					
 PERE ALLA GRAPPA	FUG41316	3 Kg	F	●	qb
Birnen mit Schnaps / Poires avec Schnaps					
PESCARANCIO	GEL70509	3 Kg	F	●	qb
Pfirsichorange / Pêcheorangé					

VARIEGATI CREMOSI

Kremig Bunt / Bigarrés crémeux













	BROWNIES	GEL70431	5 Kg	F	●	qb
	Brownies / Brownies					
	FRUTTI DI BOSCO LIBERA VEGAN	GEL70505	3 Kg	F	●	qb
	Beeren "Libera" Vegan / Baies Libera vegan					
	TIRAMISÙ	GEL70402	3 Kg	F		qb
	Tiramisù / Tiramisù					
★	NUTLI-FLAN	FUG41474	6 Kg	F	●	qb
	Nutli-Flan / Nutli-Flan					
★	CREMA NOCCIOLA E CACAO	FUG40038	12 Kg	F	●	qb
	Haselnuss und Kakaocreme / Crème noisette et cacao					
	CARAMELLO SALATO	GEL70410	3 Kg	F	●	qb
	gesalzener Karamell / Caramel salé					
	CARAMELLO SALATO	FUG41849	3 Kg	F	●	qb
	gesalzener Karamell / Caramel salé					
	RICHARD	FUG40307	5,5 Kg	F	●	qb
	Richard / Richard					
☎	TOOTTER, CIAMBELLINE CIOCCOLATO	FUG41235	5,5 Kg	F		qb
	Tootter, Schokoladendonuts / Tootter, beignets au chocolat					
	GALAFROLLA	GEL70430	5 Kg	F		qb
	Galafrolla / Galafrolla					
★	LOVERIA CLASSICA	LEA231301	5,5 Kg	F	●	qb
	Loveria classica / Loveria classica					
☎	CREMA CHOCORÈ	GOC13AF225	5 Kg	F	●	qb
	Crema Chocorè / Crème Chocorè					
☎	GUSTO FROLLINO CON BISCOTTI	FUG41788	5 Kg	F		qb
	Keksgeschmack / Saveur "frollino" avec biscuits					
	SWEET CRUST (SPECULOOS)	FUG41792	3 Kg	F		qb
	Sweet Crust (Speculoos) / Sweet Crust (Speculoos)					



PASTE FRUTTA Fruchtpaste / Pâtes aux fruits



					
ALBICOCCA	LEA320105	3,5 Kg	F	●	80
Aprikose / Abricot					
AMARENA IN	FUG40836	5,5 Kg	F	●	80/100
Amarena In / Amarena In (Griotte)					
COCCO IN	FUG40920	5,5 Kg	F	●	80/100
Cocco In (Kokusnuss) / Cocco In (Coco)					
 FRAGOLA IN	FUG40837	5,5 Kg	F	●	80/100
Fragola in (Erdbeere) / Fragola in (Fraise)					
 PESCA	FUG40019	3 Kg	F	●	80/100
Pfersisch / Pêche					
 LIQUIRIZIA	FUG41272	3 Kg	F	●	100
Laktrize / Réglisse					
 MELA VERDE	LEA321805	3,5 Kg	F	●	80
Grüner Apfel / Pomme verte					










SUBITO PRONTI Schnellfertig-Produkt / Prêt tout de suite



Prodotto in polvere realizzato con frutta liofilizzata, pronti all'uso con l'aggiunta di acqua. **Chiedi il catalogo dedicato al tuo rappresentante di riferimento.**

Fragen Sie bei Ihrem Referenzhändler einen speziellen Katalog an. Mit dieser großen Auswahl von fertigen Fruchtessorten im gewünschten Geschmack braucht man nur Wasser zufügen.

Una ligne de bases fruit déjà complètes du goût qui nécessite seulement l'ajout d'eau. **Demandez le catalogue à votre représentant.**

					
EASY MANGO	GEL76006	1,25 Kg	F	●	120
Easy Mango / Easy Mango					
 FRAGOLA	FUG41120	1,25 Kg	F	●	120
Erdbeere / Fraise					
 LIMONE	FUG41119	1,25 Kg	F	●	120
Zitrone / Citron					
 POMPELMO ROSA	FUG41129	1,25 Kg	F	●	120
Rosa Grapefruit / Pompelmousse rose					
EASY LIME LIBERA	GEL76012	1.3 Kg	F	●	120
Easy Lime Libera / Easy Lime Libera					
EASY MELAVERDE	GEL76007	1,25 Kg	F	●	120
Easy Grüner Apfel / Easy pomme verte					
ANGURIA EASY LIBERA	GEL16005	1,25 Kg	F	●	120
Wassermelone Easy Libera / Melon d'eau Easy Libera					



FRUITCUB3

**GELSO**

Maulbeere / Mûre
LEA345030

**LAMPONE**

Himbeer / Framboise
LEA344430

**PAPAYA**

Papaya / Papaya
LEA344230

**MARACUJA**

Maracuja / Maracuja
LEA344130

**FRAGOLA**

Erdbeer / Fraise
LEA344530

**MIRTILLO**

Blaubeer / Myrtille
LEA344630

**MANGO**

Mango / Mangue
LEA344330

**AMARENA**

Amarena / Griottes
LEA344730



1 Barattolo
1 Dose / 1 Pot
1,55 kg

+



Acqua
Wasser / Eau
2 lt

=



Gelato
Schale / Bac
3,5 kg

É una soluzione pratica e rivoluzionaria per un gelato naturale e delizioso. Pasta concentrata con più del 70% di frutta, facile da utilizzare e perfetto per la preparazione di sorbetti, ma anche di granite siciliane, cocktails e smoothies.

Es ist eine praktische und revolutionäre Lösung für ein natürliches und köstliches Eis. Konzentrierte Paste mit mehr als 70% Frucht. Diese eignet sich ausgezeichnet für Zubereitung von Sorbets, aber auch von sizilianischen Granitas, Cocktails und Smoothies.

Il s'agit d'une solution pratique et révolutionnaire pour une glace naturelle et délicieuse. Pâte concentrée avec plus de 70% de fruits. Il est facile à utiliser et il est parfait pour la production de sorbets, de granites de Sicile, cocktails et smoothies.

TUTTAFRUTTA

Tuttafrutta / Tuttafrutta

CONFEZIONATA IN BUSTE ASETTICHE
CONSERVABILI A T° AMBIENTE.

È consigliata per la realizzazione di gelati, sorbetti, drinks, granite, bavaresi, creme di frutta e per tutte le preparazioni alimentari con utilizzo di frutta. Senza zuccheri aggiunti. Durata 16 mesi dalla produzione.



IN STERILE BEUTEL VERPACKT. BEI RAUMTEMPERATUR LAGERN.

Empfohlen für die Herstellung von Glaces, Sorbets, Drinks, Granits, Bavaresen, Fruchtcremes und allen fruchtigen Lebensmittelzubereitungen. Ohne Zuckerzusatz. Haltbar 16 Monate nach Herstellung.

EMBALLÉS DANS DES SACS ASEPTIQUES QUI PEUVENT ÊTRE CONSERVÉS À TEMPÉRATURE AMBIANTE.

Elle est conseillée pour la réalisation de glaces, sorbets, drinks, granites, crème de fruits et pour toutes les préparations alimentaires avec l'utilisation de fruits. Sans sucres ajoutés. Echéance 16 mois de la date de production.



ALBICOCCA

Aprikose / Abricot
ALT3ALB



ANANAS

Ananas / Ananas
ALT3ANA



BANANA

Banane / Banane
ALT3BAN



CASSIS

Cassis / Cassis
ALT3RIB



FRAGOLA

Erdbeer / Fraise
ALT3FRA



PERA

Birne / Poire
ALT3PER



KIWI

Kiwi / Kiwi
ALT3KIW



LAMPONE

Himbeer / Framboise
ALT3LAM



MANGO

Mango / Mangue
ALT3MAN



MARACUJA

Maracuja / Maracuja
ALT3MAR



MELOGRANO

Granatapfel / Grenadier
ALT3MLG



MIRTILLO

Blaubeer / Myrtille
ALT3MIR



PESCA NETTARINA

Nektarine / Pêche
ALT3PES



FRUTTI DI BOSCO











Waldfrüchte / Fruits de bois
ALT3FRB

1,5 KG



TOPPING











Topping / Topping

				
 CARAMELLO SALATO gesalzener Karamell / Caramel salé	FUG41829	1,1 Kg	●	qb
FRAGOLA Erdbeere / Fraise	LEA352801	1 Kg	●	qb
CAFFÈ Kaffee / Café	LEA350601	1 Kg	●	qb
MENTA Minze / Menthe	LEA351501	1 Kg	●	qb
 AMARENA Amarena / Griotte	LEA350301	1 Kg	●	qb
CIOCCOLATO Schokolade / Chocolat	LEA350701	1 Kg	●	qb
TROPICAL Tropisch / tropicale	LEA351901	1 Kg	●	qb
KIWI Kiwi / Kiwi	LEA351201	1 Kg	●	qb
 AMARENA Amarena / Griotte	FUG41184	1,1 Kg	●	qb
 CAFFÈ Kaffee / Café	FUG41188	1,1 Kg	●	qb
 CIOCCOLATO Schokolade / Chocolat	FUG41183	1,1 Kg	●	qb



SCIROPPI PER GRANITE

Sirup für Granite / Sirops pour granites

					
 AMARENA Amarena / Griotte	FUG40512	6,5 Kg	F	●	1 Lt
 ARANCIA Orange / Orange	FUG40514	6,5 Kg	F	●	1 Lt
FRAGOLA Erdbeere / Fraise	FUG40705	6,5 Kg	F	●	1 Lt
 GELCOLA Gelcola / Gelcola	FUG40709	6,5 Kg	F	●	1 Lt
 LIMONE Zitrone / Citron	FUG40513	6,5 Kg	F	●	1 Lt
MENTA Minze / Menthe	FUG40511	6,5 Kg	F	●	1 Lt
CREMA CAFFÉ Kaffee Creme / Crème café	FUG41445	0,85 Kg	F	●	1 Lt

CHOCBON

Chocbon / Chocbon

					
CIOCCOLATA CALDA IN POLVERE Heisses Schokoladenpulver / Chocolat chaud en poudre	FUG40436	3 Kg	C	●	qb



Zuccheri
Zucker
Sucre









Zuccheri

02

ZUCCHERI
Zucker - Sucres



ZUCCHERI GELATERIA

Zuckersorten für Eisdiele / Sucres gelaterie

		
DESTROSIO MONOIDRATATO	DEXT10	10 Kg
Dextrose monohydrat / Dextrose monohydraté		
DESTROSIO MONOIDRATATO	DEXT25	25 Kg
Dextrose monohydrat / Dextrose monohydraté		
MALTODESTRINA	MALTODESTRINA	25 Kg
Maltodextrin / Maltodextrine		
SCIROPPO DI GLUCOSIO	GLUCOSIO44	10 Kg
Glukosensirup / Sirop de glucose		
GLUCOSIO DISIDRATATO IN POLVERE	GLUCOSIODISID	25 Kg
Glukose dehydratisiert in Pulverform / Glucose déshydraté en poudre		
ZUCCHERO INVERTITO 80%	ZUCCHEROINVERT14	14 Kg
Invertzucker 80% / Sucre inverti 80%		
FRUX (FRUTTOSIO, INULINA)	FUG41481	3 Kg
FruX (Fructose und Inulin) / FruX (fructose, inuline)		
 FRUTTOSIO CRISTALLINO IN POLVERE	FRUTTOSCRIS	25 Kg
kristallin Pulver Fructose / Fructose cristallin en poudre		

LATTE IN POLVERE

Milchpulver / Lait en poudre

		
 LATTE SCREMATO IN POLVERE	FUG41512	1 Kg
Magermilchpulver / Lait écrémé en poudre		
LATTE IN POLVERE MAGRO PER GELATERIA	LATTELPM	20 Kg
Fettarmes Milchpulver für Eisdiele / Lait en poudre pauvre en matières grasses pour les glaciers		



Zuccheri

02

ZUCCHERI
Zucker - Sucres

ZUCCHERI PASTICCERIA

Konditoreizucker / Sucres pâtisserie



ZUCCHERO A VELO

VELO

5 Kg

Puderzucker / Sucre glace

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO

VELOVANIGLIA

5 Kg

Puderzucker mit Vanillegeschmack / Sucre glace vanillé

VELO LUCIDATURA IN POLVERE

LC2000

5 Kg

Brillant in Puder / Sucre glace lustrage en poudre

VELO SPOLVERO IDROPELENTE

DOLOMITI

5 Kg

Wasserabweisender Puderzucker / Sucre glace hidrofuge

GRANELLA PICCOLA

GRANELLAP

10 Kg

Hagelzucker klein / Grain de sucre petit

GRANELLA MEDIA

GRANELLAM

10 Kg

Hagelzucker medium / Grain de sucre moyen

GRANELLA GRANDE

GRANELLAG

10 Kg

Hagelzucker groß / Grain de sucre grand

ZUCCHERO FONDENTE

FONDENTE

15 Kg

Glasur / Sucre fondant

CREMA DI ZUCCHERO FONDENTE

QUICKFONDANT

5 Kg

Kremige Glasur / Crème de sucre fondant

GIADA FONDENTE

FUG40633

12 Kg

Glasur "Giada" / "Giada" fondant

GIADA BIANCA

FUG40567

10 Kg

Weisse "Giada" / "Giada" blanc

ISOMALTO

ISOMALTI

1 Kg

Isomalt / Isomalte

ISOMALTO

ISOMALT5

5 Kg

Isomalt / Isomalte



ISOMALTO

ISOMALTOKG3

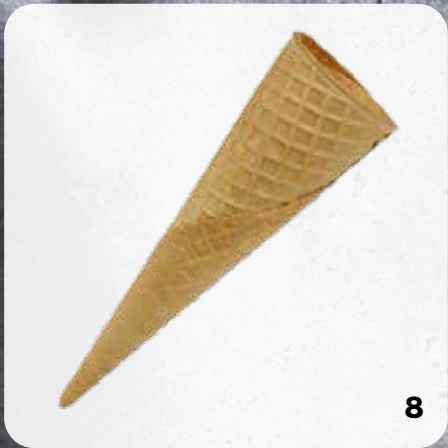
3 Kg

Isomalt / Isomalte





Coni e Cialde
Cornet und Waffeln
Cornets et Gaufres



Coni e Cialde

Cornet und Waffeln / Cornets et gaufres

Art.	Ø	h	
1 CONI COPPA LUNA	45mm	130mm	336 pz
2 CONI COPPA STELLA	56mm	140mm	216 pz
3 CONI CORNETTO LUNGO	44mm	135mm	336 pz
4 CONI DELIZIA	57mm	148mm	168 pz
 5 CONI GLUTEN FREE	48mm	140mm	40 pz
6 CONI JOY 90	100mm	165mm	207 pz
7 CONI JOY 91	80mm	160mm	189 pz
8 CONI MAXI 3 ARR	48mm	160mm	300 pz
9 CONI RIO	67mm	163mm	120 pz
10 CONI RIVIERA	51mm	134mm	280 pz
11 CONO CIALDA LUNGA	48mm	175mm	200 pz
 12 CONO CIALDA MIGNON	27mm	62mm	648 pz

SALVACONO

Papier für Eistüte

Papier pour cornets à glace

SALVACONOH112 3600 pz

Cialde

SALVACONOH131 3150 pz

Coni Delizia, Rio, Maxi 3 Arr.





13



14



15



16



17



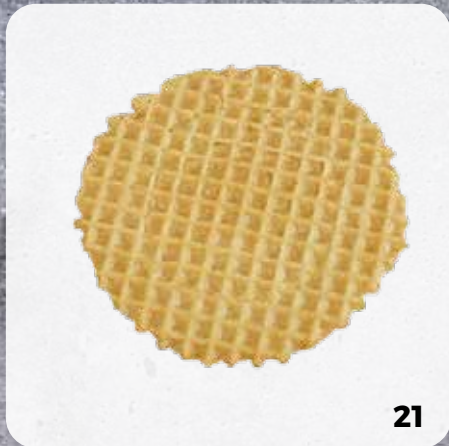
18



19



20



21



22










23



24

Coni e Cialde

Cornet und Waffeln / Cornets et gaufres

Art.	Ø	h	
13 CONO CIALDA ZUCC. M	50mm	132mm	300 pz
14 CONO CIALDONE	55mm	150mm	192 pz
15 CONO MAXI BF	44mm	146mm	225 pz
16 CONO MAXI CIALDA AR	50mm	145mm	200 pz
 16 CONO ARLECCHINO	52mm	178mm	175 pz
17 CONO GRANELLA	53mm	178mm	150 pz
18 CONO MEDIUM WAFFLE	70mm	155mm	135 pz
 19 CONO BLACK	50mm	178mm	200 pz
20 CONI CHERY FANTASIE	32mm	75mm	500 gr
21 CONI CIALDISK	70mm		1000 pz
 22 CONI SIGARETTE FANT		95mm	330 pz
23 CONI BICCHIERE	72mm	40mm	272 pz
 24 CONI VENTAGLIOCUORE		95mm	330 pz
 NEW 25 CONO ARROTOLATO FK	47mm	161mm	325 pz
 NEW 26 CONO ARROTOLATO F91	80mm	160mm	189 pz





POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE (Richiedi preventivo)

Personalisierung möglich (Bitte Angebot anfordern)

Possibilité de personnalisation (demandez un devis)

COPPETTE GELATO

Eisbecher / Gobelets à glace

80cc

160cc



120cc



Coperchio / Deckel / Couvercle



BICCHIERI IN CARTA POLITENATA

Papierbecher / Verres en papier

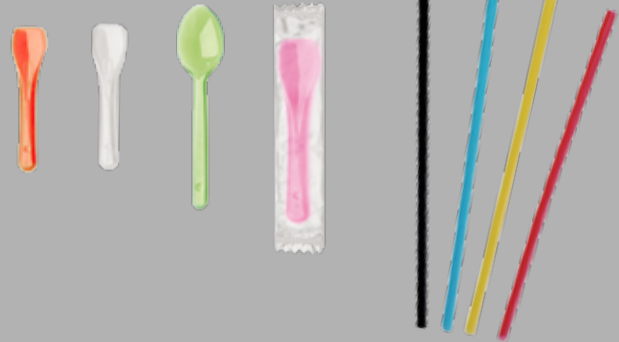


Richiedi catalogo dedicato / Bitte separater Katalog anfordern / Demandez le catalogue dédié



PALETTE, CANNUCCE

Plastikeislöffel, Trinkhalme
Cuillères à glace et pailles



DISTRIBUTORI

Eislöffelspender / Distributeurs



SEGNAGUSTO

Geschmackbezeichnung / Marqueurs de saveur



PORZIONATORI

Portionierer / Portionneurs



TOVAGLIOLI

Papierservietten / Serviettes



POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE

Personalisierung möglich - Possibilité de personnalisation

GELATIERE, VASCHETTE PLASTICA E INOX

Eisbehälter aus Plastik und INOX / Bacs à glace en plastique et acier inox



ASPORTO GELATO

Thermobehälter aus Styropor
Bacs à emporter la glace en polystyrène



THERMOBOX

Thermobox / Thermobox







BIODEGRADABILI

Biologisch abbaubar / Biodégradables



COMPOSTABILI

Kompostierbar / Compostables







Pasticceria

Konditorei

Pâtisserie



Polacca Oro

PER OTTIMI LIEVITATI A LUNGA CONSERVAZIONE

è una base per preparare panettoni, pandori e colombe nel rispetto della tradizione con il sistema della lunga lievitazione preparando un pre-impasto e dopo circa 12 ore il successivo impasto.

FÜR EINE OPTIMALE HEFUNG UND LANGEN HALTBARKEIT

sie eignet sich sehr gut für die Zubereitung von Panettone, Pandoro und Colombe nach traditionellen antiken Art. Mit dem System der langen Teigruhezeit wird ein Vorteig zubereitet und nach circa 12 Stunden noch einmal bearbeitet.

POUR DES EXCELLENTS PRODUITS À LEVAGE À LONGUE DURÉE DE CONSERVATION

il s'agit d'une base pour préparer panettoni, "pandori" et colombes en respectant la tradition avec le système du "longue levage" : on prépare la première pâte et après 12 heures la deuxième.



POLACCA ORO

Per panettoni, pandori e colombe

15 Kg

Für Panettoni, Pandori und Colombi

Pour panettoni, pandori et colombes



GLASSE

Glasuren / Glaçage



MAMAM30CQ

Mix per glassare prodotti dolciari

10 Kg

Mix um Süswaren zu glasieren

Mix pour le glaçage des produits à four

GLAXOR

Mix per glassare prodotti dolciari

5 Kg

Mix um Süswaren zu glasieren

Mix pour le glaçage des produits à four



CHIACCIAORO/15

Glassa per prodotti dolciari con mandorle, nocciole e fibre naturali

15 Kg

Konditoreiglasur mit Mandeln, Haselnüssen und natürlichen Fasern

Glaçage de confiserie avec amandes, noisettes et fibres naturelles

ZUCCHERI per la pasticceria a p. 27

Süsstoffe für die Konditorei auf S. 27

Sucres pour la pâtisserie, page 27



VOLTALÀ GIRA-PANETTONE

Umstürzwerkzeug "Voltalà" / Tourneur "Voltalà"

Asse girapanettoni da 150 cm o 200 cm

Umsturzwerkzeug 150 cm oder 200 cm / Support pour tourner les pâtes levées (150 cm ou 200 cm)

RICHIEDI IL CATALOGO DEDICATO - Bitte separater Katalog anfordern - Demandez le catalogue dédié

Costruito interamente in acciaio

inox AISI 304 e AISI 316.

Perfetto ancoraggio di tutti i

tipi di stampi. L'unico con le punte atte al

contatto alimentare. Impugnatura salda e sicura.

Ghiera in acciaio inox che permette la chiusura ottimale del Voltalà.

Komplette Konstruktion aus Edelstahl Inox AISI 304 und AISI316.

Perfekte Verankerung, geeignet für alle Formen. Fester und sicherer Griff.

Verschluss in Edelstahl INOX, was eine optimale und sichere Schliessung ermöglicht.

Il est construit entièrement en acier inox aisi 304 et aisi 316. il est le seul qui a les pointes aptes au

contact alimentaire. Poignée solide et sûre. Douille de fixation en acier inox qui permet la fermeture

optimale des Voltalà.



CARRELLOVOLTALA

Carrello per Voltalà
Wagen für Voltalà
Chariot pour Voltalà



VOLTALA150 (150cm)

VOLTALA (200cm)

Girapanettoni
Umstürzwerkzeug
Support pour tourner
les panettons

53GP01

Aghi girapanettoni
Umstürznagel
Aiguilles pour tourner
les panettons



Ideale per grandi grammature
Geeignet für grössere Gewichte
Idéal pour gros grammage



PREPARATI DA FORNO

Produkte für Backwaren / Viennoiseries

Art.		
MAFFIBEL	Mix per muffin	15 Kg
	Mix für Muffins / Mélange pour muffins	
★	BISQUIT Mix per pan di spagna	15 Kg
	Mix für Biskuitboden / Mélange pour génoise	
★	BISCIOCK Mix per pan di spagna al cacao	15 Kg
	Mix für Biskuitboden mit Kakao / Mélange pour génoise au cacao	
★	COCCOREADYMIX Petit four e pasticcini al cocco	5 Kg
	Petit four und Feingebäck mit Kokusnuss / Petits fours et petits gâteaux au coco	
AMARELLO	Semilavorato per amaretti	5 Kg
	Halbzeug für amaretti / Produit semi-fini pour amaretti	
CRESPO	Semilavorato per crêpes dolci e salate	5 Kg
	für süße und herzhaft Crêpes / Produit semi-fini pour crêpes sucrées et salées	
PANCAKE/WAFFEL	Mix per pancake e cialda waffel	5 Kg
	Mix für Pancake und Waffeln / Mélange pour pancake et gaufres	

















RICHIEDI IL RICETTARIO DEDICATO

Fordern Sie das entsprechende Rezeptbuch an - Demandez le livre de recettes dédié



LINEA VEGANA

Vegan Produkte / Ligne végétane

	Art.		
 	VEGANBEL BISQUI	Mix per pan di spagna Mix für Biskuitboden / Mélange pour génoise	5 Kg
 	VEGANBEL ORO	Per panettoni, pandori e colombe Für Panettoni, Pandori und Colombe / Pour panettoni, pandori et colombes	7 Kg
 	VEGANBEL MADRE	Lievito naturale Natürliche Hefe / Levin naturel	800 gr
 	VEGANBEL CAKE	Preparato per torte e biscotti Produkte für Torten und Kekse / Mélange pour tartes et biscuits	10 Kg
 	VEGANBEL GLASSE	Mix per glasse per lievitati dolci Mix für Glasur und süßen Hefeteig / Pour glaçages et produits à levage doux	5 Kg





MIX PER PANIFICAZIONE

Mix für die Brotherstellung / Mélanges pour boulangerie

Art.		
GNOCOCOMPLET	Per gnocchi di patate	10 Kg
	Für Gnocchi aus Kartoffeln / Pour gnocchis de pommes de terre	
REXFIBER	Pane scuro 4 cereali e semi	16 Kg
	Dunkelbrot mit Getreide und Samen / Pain noir 4 céréales et graines	
	GRANFIBER	Pane ricco di fibre con grano saraceno
		15 Kg
	Ballaststoffreiches Brot mit Buchweizen / Pain riche en fibres à base de sarrasin	
MILKLAT50	Pane al latte	15 Kg
	Milchbrot / Pain au lait	
	VITALFIBRE	Pane ai multicereali e multisemi
		15 Kg
	Mehrkorn und Multikernbrot / Pain aux multicéréales et multigrains	
	PROTEIK	Mix di farine ricco di proteine con Omega 3
		15.8 Kg
	Eiweißreiche Mehlmischung mit Omega 3 / Mélange de farine riche en protéines avec Omega 3	
	PANVIOLA	Mix di farine con riso venere nero, avena e orzo
		15.5 Kg
	Mehlmischung mit schwarzem Venusreis, Hafer und Gerste Mélange de farines à base de riz noir, d'avoine et d'orge	

CIALDE IN OSTIA PERSONALIZZATE

A partire da soli 5000 pezzi

Personalisierte Oblatenaufleger

Nur ab 5000 stk








Pastilles en azyme personnalisées

À partir de seulement 5000 pcs



MIGLIORATORI PER PRODOTTI DA FORNO

Qualitätsverbesserer für Backwaren / Améliorants pour produits de boulangerie

Art.		
		
LIEVITOPOLVERE	Lievito in polvere Backpulver / Levin en poudre	1 Kg
	HOLLAND204 Miglioratore per il pane Qualitätsverbesserer für das Brot / Améliorant pour le pain	25 Kg
	ISTANTMONO Mono e digliceridi Mono und Diglyceride / Mono et diglycérides	25 Kg
	SOFTLIFEGL Nucleo di fibre e enzimi naturali per grandi lievitati Faserkern und natürliche Enzyme für große Sauerteigwaren Noyau de fibres et enzymes naturelles pour les produits à forte teneur en levure	1 Kg
	SOFTLIFECIOCCO Nucleo di fibre e enzimi naturali per grandi lievitati al cioccolato Faserkern und natürliche Enzyme für große Schokoladensauerteigwaren Noyau de fibres et enzymes naturelles pour les produits à forte teneur en levure au chocolat	1 Kg
	SOFTLIFEPCOLAZ Nucleo di fibre e enzimi naturali per prodotti prima colazione Faserkern und natürliche Enzyme für Frühstücksprodukte Noyau de fibres et d'enzymes naturelles pour les produits de petit-déjeuner	1 Kg
BLITZ	Miglioratore per panificazione con aggiunta di grassi Backtriebmittel mit Fettzusatz Améliorant de boulangerie avec ajout de matières grasses	25 Kg

Tesoretto ²⁴/₂₄

PIZZA A LUNGA LIEVITAZIONE, FOCACCE E PRODOTTI TIPICI

Un mix che, con opportuna selezione di farine, è l'ideale per la produzione di sfiziosi snack, focacce, sandwich, pizzette, grissini ed altro ancora. Si lavora con un metodo "indiretto", a lunga lievitazione ottenendo una freschezza prolungata nel tempo che sta alla base della sua stuzzicante appetibilità.

PIZZA MIT LANGER TEIGRUHEZEIT, FOCACCE UND ANDERE
TYPISCHE PRODUKTE

Ein Mix, der mit geeigneter Mehlauswahl ideal für die Herstellung von feinen Snacks, Focacce, Sandwich, Pizzette, Grissini und vieles mehr, ist. Es wird mit einer "indirekten" Methode gearbeitet, die eine lange Teigruhezeiten aufweist und dadurch eine längere Frische erhält, somit ist die verführerische Schmackhaftigkeit gewährleistet.

PIZZA À LONG LEVAGE, FOCACCE ET PRODUITS TYPIQUES

il s'agit d'un mélange qui est, avec une bonne sélection de farines, l'idéal pour la production de snacks savoureux, focacce, sandwich, petites pizzas, gressins et beaucoup plus. On le travaille avec le méthode « indirect » à long levage en obtenant un fraîcheur prolongé dans le temps qui est à la base de son appétibilité.

Art.



TESORETTO24/24

15 Kg





Tesoretto Nero

PER PRODOTTI AL CARBONE VEGETALE

Un mix che consente di preparare snack e prodotti fini da forno neri, poichè a base di carbone vegetale

FÜR PRODUKTE AUS PFLANZENKOHLE

Eine Mischung, mit der Sie Snacks und feine schwarze Backwaren zubereiten können, da dieses Produkt aus pflanzlicher Kohle besteht.

POUR PRODUITS AU CHARBON VÉGÉTAL

il s'agit d'un mélange qui permet de préparer de snacks et d'autres produits noirs, parce qu'il est à base de charbon végétal.



TESORETTO NERO



Per pizze, focacce e prodotti da forno


Für Pizzen, Focacce und andere Backwaren

Pour pizzas, focacce et produits de boulangerie



10 Kg



A vibrant still life of various fruits including oranges, lemons, and tomatoes. The background is a light green gradient. The text is written in a white, cursive font with a black outline.

Frutta

Frucht

Fruits





FRUTTA CANDITA DA CONFETTERIA E GUARNIZIONE

Kandierte Früchte für die Confiserie und Dekoration
Fruits confits pour confiseries et décoration



FILETTI DI ARANCIO CURVO ATM*

AGRFILETTIARAN6X60

2 Kg

Orangenschalen in Streifen ATM geboge / Filets d'orange curvés ATM

FILETTI DI ARANCIO DRITTO ATM*

AGRFILETTIARAN7X80

2,5 Kg

Orangenschalen in Streifen ATM gerade / Filets d'orange droits ATM



ARANCIO A RONDELLE ATM

AGRARANROND

2,5 Kg

Orangenscheiben ATM / Orange à rondelles ATM

FILETTI DI LIMONE 7X80 DRITTI ATM

AGRLIMONEFIL

2,5 Kg

Zitronenschalen in Streifen 7x80 gerade ATM / Filets de citron 7x80 droits ATM

FILETTI DI ZENZERO ATM*

ZENZEROFIETTIAG

3 Kg

Ingwerschale in Streifen ATM / Filets de gingembre ATM



MANDARINO CANDITO A FILETTI IN ATM

AGRMANDARFILETTI

2,5 Kg

Kandierte Mandarinenfilets in ATM / Filets de mandarines confits dans de l'ATM

*ATM

“Confezionato in atmosfera modificata”
mantenendo gli alimenti freschi più a
lungo con aspetto e sapore inalterati.
Conservazione 18 mesi.

“verpackt in einer modifizierten Atmosphäre”
die Lebensmittel länger frisch und unverändert
aussehen lässt. Ebenso bleibt der Geschmack
unverändert. Haltbarkeit 18 Monate.

“Confectionné en atmosphère modifiée” en
gardant les aliments frais plus longtemps avec
un saveur et un aspect inchangés.
Conservation 18 mois.





FRUTTA CANDITA

Kandierte Früchte / Fruits confits



ARANCIO A CUBETTI 10X10 ATM*

AGRARAN1010ATM

3 Kg

Orange in Würfelform 10x10 ATM / Orange à cubes 10x10 ATM



ARANCIO A CUBETTI 10X10 GOLD

ARAN1010GA

10 Kg

Orange in Würfelform 10x10 gold / Orange à cubes 10x10 gold

ARANCIO A CUBETTI 9X9 GOLD

ARAN99G

5 Kg

Orange in Würfelform 9x9 gold / Orange à cubes 9x9 gold



PASTA D'ARANCIA CANDITA ATM*

AGRPASTAARANCIA

3 Kg

Kandierte Orangenpaste ATM / Pâte d'orange confite ATM

CEDRO CANDITO 9X9

CEDRO99B

5 Kg

Zedratzitrone in Würfelform 9x9 / Cedrat confit 9x9

MIX CANDITI: UVETTA 50% ARANCIO 30% CEDRO 20%

MIXCANDITIA

10 Kg

Mix: Rosinen 50% Orange 30% Zedrat 20% / Fruits confits: raisin 50% orange 30% cedrat 20%

MIX CANDITI: UVETTA 50% ARANCIO 40% CEDRO 10%

MIXCANDITIG

5 Kg

Mix: Rosinen 50% Orange 35% Zedrat 15% / Fruits confits: raisin 50% orange 35% cedrat 15%

**PASTA DI LIMONE CANDITO ATM***

AGRPASTALIMONE

3 Kg

Paste mit kandiertem Zitronengeschmack ATM / Pâte de citron confit ATM

**ZENZERO A CUBETTI 9X9**

GO50DV320

5 Kg

Ingwer in Würfelform 9x9 / Gingembre à cubes 9x9

CILIEGIE ROSSE CANDITE

GO5025320

5 Kg

Kandierte rote Kirschen / Cérises rouges confites

**ALBICOCHE DI COSTIGLIOLE INTERE CON NOCCIOLO**

AGRALBICOSTI

3,80 Kg

Ganze Aprikosen mit Kern aus Costigliole / Abricots de Costigliole entières avec noyau

PERE A CUBETTI CANDITE ATM*

AGRPEREATM

3 Kg

Kandierte Birnen in Würfelform ATM / Poires à cubes ATM

AMOR DI FRUTTA PERE CUBETTI 12X12

GO5040320

5 Kg

Amor di frutta Birnen in Würfelform 12x12 / Poires à cubes 12x12 "amor di frutta"

ALBICOCCA A CUBETTI ATM*

AGRALBICCUB

3 Kg

Aprikosen in Würfelform ATM / Abricots à cubes ATM

FRUTTA CANDITA INTERA ASSORTITA

GOC05070320

5 Kg

Ganze kandierte Früchte / Assortiment de fruits confits entiers

**LAMPONI IN SCIROPPO LEGGERO**

AGRLAMPONI02095

3.3 Kg

Himbeeren in leichtem Sirup / Framboises au sirop léger

AMARENE

FUG40397

7 Kg

Amarena / Griottes

**AMARENE CANDITE IN SCIROPPO LEGGERO**

AGRAMARENECAND/1.1

1.1 Kg

Kandierte Sauerkirschen in leichtem Sirup / Cerises acides confites dans un sirop léger

**MELA CANDITA VARIETÀ ANNURCA IGP**

AGRMELA

2.5 Kg

Kandierter Apfel der Sorte Annurca IGP / Pomme confite variété Annurca IGP

**FRAGOLINE IN SCIROPPO LEGGERO**

AGRFRAGOLINE

3.3 Kg

Erdbeeren in leichtem Sirup / Fraises au sirop léger

**MIRTILLI SELVATICI IN SCIROPPO LEGGERO**

AGRMIRTILLI

1 Kg

Wilde Blaubeeren in leichtem Sirup / Myrtilles sauvages au sirop léger





la Tradizione i Marroni

FRUTTA CANDITA SCELTA








Kandierte ausgesuchte Früchte / Fruits confits choisis

		
 MARRONI IN PEZZI COLATI IN ATM*	AGRMARRONIATM	2,5 Kg
Marroni in Stücke (ausgetropft) ATM / Marons en pièces coulés ATM		
 ROTTAME DI MARRONI CANDITO ASCIUTTO	AGRMARRONEROTT	5 Kg
Kandierte gebrochene Marroni (trocken) / Brises de marrons confits sèches		
 MARRONI CANDITI SELEZIONE STAGNOLATI ORO	AGRMARRONI22.5	6x295 g
Kandierte Marroni einzeln verpackt / Marrons confits enveloppés		
MARRONCINI 90/110 IN LATTA	MARRONCINI	6,7 Kg
Kleine Marroni 90/110 in Dose / Petits marrons 90/100 en latte		
MARRONCINI MIGNON 110/130 IN LATTA	MARRONCINIMIGNON	6,7 Kg
Sehr kleine Marroni 110/130 in Dose / Petits marrons mignon 110/130 en latte		
 CREMA DI MARRONI	AGRMARRONICREMA	5,2 Kg
Marroni Creme / Crème de marrons		



Frutta Secca

GETROCKENE FRÜCHTE / FRUITS SECS

		
 MANDORLE DOLCI PELATE CALIFORNIA	CHIA26	5 Kg
Süsse geschälte Mandeln "California" / Amandes douces pelées "California"		
MANDORLE DOLCI PELATE CALIFORNIA	CHIA26/10	10 Kg
Süsse geschälte Mandeln "California" / Amandes douces pelées "California"		
MANDORLE DOLCI PELATE AFFETTATE	CHIA29	5 Kg
Geschälte süsse Mandeln in Scheiben / Amandes douces pelées tranchées		
 FARINA DI MANDORLE DOLCI PELATE	CHIA31	5 Kg
Geschälte süsse Mandeln (gemahlen) / Farine d'amandes douces pelées		
MANDORLE SGUSCIATE DOLCI	CHIA54	5 Kg
Ganze geschälte süsse Mandeln / Amandes décortiquées douces		
MANDORLE SGUSCIATE DOLCI	CHIA54/10	10 Kg
Ganze geschälte süsse Mandeln / Amandes décortiquées douces		
MANDORLE SGUSCIATE AMARE	CHIA37	10 Kg
Geschälte bittere Mandeln / Amandes amères décortiquées		
NOCCIOLE SGUSCIATE NATURALI	CHIA56	1 Kg
Geschälte natur Haselnüsse / Noisettes décortiquées naturelles		
 NOCCIOLA PIEMONTE IGP TOSTATE SOTTOVUOTO	AGRNOCIGP	2 Kg
Geröstete Piemonthaselnüsse (Vakuumverpackung) / Noisettes Piémont IGP grillées sous-vide		
NOCCIOLE TOSTATE PELATE SOTTOVUOTO	CHIA57	1 Kg
Vakuumverpackte geschälte und geröstete Haselnüsse / Noisettes grillées pelées et emballées sous vide		
GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE SOTTOVUOTO	CHIA21	1 Kg
Nussstreusel geröstet (Vakuumverpackung) / Grains de noisettes grillées sous-vide		
 GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA TARTUFATA	FUG40371	4 Kg
Nussstreusel mit Trüffelpulver / Grains de noisettes pralinées truffées		
FARINA DI NOCCIOLE TOSTATE	CHIA66	5 Kg
Geröstetes Haselnussmehl / Farine de noisettes grillées		
GRANELLA DI PISTACCHIO SOTTOVUOTO	CHIA70	1 Kg
Pistazienstreusel (Vakuumverpackung) / Grains de pistache sous-vide		
PISTACCHIO SGUSCIATO	CHIA62/5KG	5 Kg
Geschälte Pistazien / Pistaches décortiquées		

**PISTACCHIO INTERO SGUSCIATO**

CHIA62

1 Kg

Ganze geschälte Pistazien / Pistache entière décortiquée

NOCI SGUSCIATE A METÀ TIPO A

CHIA59

1 Kg

Geschälte Walnüsse TYP A / Noix décortiquées moitié type A

**NOCI SGUSCIATE TIPO B**

CHIA58

1 Kg

Geschälte Walnüsse TYP B / Noix décortiquées type B

ARMELLINE SGUSCIATE AMARE

CHIA05

1 Kg

Geschälte bittere Bittermandeln / Noyaux d'abricot décortiquées amères

ARMELLINE SGUSCIATE DOLCI

CHIA06

1 Kg

Geschälte süsse Bittermandeln / Noyaux d'abricot décortiquées douces





Esseuziali
Motwendigste
Essentiels



Uovo

Ei / Oeuf



TUORLO D'UOVO da allevamento a terra		
Eidotter aus Bodenhaltung / Jaune d'œuf élevé au sol		
TUORLO D'UOVO PIGMENTATO da allevamento a terra		
Pigmentierter Eidotter aus Bodenhaltung / Jaune d'œuf pigmenté élevé au sol		
TUORLO SPECIALE ELITE		
Speziales Eigelb elite / Jaune d'œuf élite spécial		
MISTO D'UOVO da allevamento a terra		
Eiermischung aus Bodenhaltung / Mélange d'œuf élevé au sol		
ALBUME D'UOVO da allevamento a terra		
Eiweiss aus Bodenhaltung / Blanc d'œuf élevé au sol		
ALBUME A LUNGA CONSERVAZIONE		
Langlebiges Eiweiß / Blanc d'œuf longue durée		
	TUORLO	6 x 1 Kg
	(TUORLOB/B)	10 Kg
	TUORLOPASTARICCA	6 x 1 Kg
	TUORLOPASTARICCAB/B	10 Kg
	TUORLOELITEPR	6 x 1 Kg
	TUORLOELITESPB/B	10 Kg
	UOVOMISTO	6 x 1 Kg
	ALBUME	6 x 1 Kg
	FACILISSIMO	6 x 1 Lt

Aromi



Aroma / Arômes



AROMA AL BURRO

FUG40143

1 Kg

0,5 g

Aroma Butter / Arôme au beurre

AROMA PANETTONE PASTICCERIA

FUG40128

1 Kg

1 g

Aroma Panettone Konditorei / Arôme panettone pâtisserie



AROMA PANETTONE SUBLIME

FUG40124

1 Kg

0,5 g

Aroma Panettone Sublime / Arôme panettone Sublime



AROMA PANDORO

FUG40134

1 Kg

0,5 g

Aroma pandoro / Arôme pandoro

AROMA ARANCIO DOLCE SUBLIME

FUG40150

1 Kg

0,5 g

Aroma süsse Orange Sublime / Arôme orange doux Sublime

AROMA LIMONE PASTICCERIA

FUG40160

1 Kg

0,5 g

Aroma Zitronen Konditorei / Arôme citron pâtisserie



INFUSO NATURALE VANIGLIA BOURBON

FUG40076

1 Kg

1 g

Aroma Natural Bourbon Vanille / Infusion naturelle vanille bourbon



AROMA COLOMBA SUBLIME

FUG40130

1 Kg

0,5 g

Aroma colomba Sublime / Arôme colombe Sublime

AROMA CANNELLA

FUG40188

0,5 Kg

1 g

Aroma Zimt / Arôme cannelle

AROMA MANDORLA AMARA

FUG40321/ET

0,5 Kg

0,5 g

Aroma Mandel (bitter) / Arôme amande amère



06

ESSENZIALI
Notwendigste - Essentiels

Bagne



BAGNE ALCOLICHE

Sirups mit Alkohol / Sirops avec alcool



	AMARETTO 70°	FUG40084/ET	2 Lt
	Amaretto 70° / Amaretto 70°		
	ARANCETO 70°	FUG40078/ET	2 Lt
	Orange 70° / Aranceto 70° (Orange)		
	ALKERMES ROSSO 70° (AZO FREE)	FUG41405/ET	2 Lt
	Alkermes rot 70° (AZO FREE) / Alkermes rouge 70° (AZO FREE)		
	BENEVENTO (DISTILLATO DI ERBE)	FUG40087/ET	2 Lt
	Benevento (Kräuterdestillat) / Benevento (distillat d'herbes)		
	CAFFÈ 70°	FUG40092/ET	2 Lt
	Kaffee 70° / Café 70°		
	LIMONE 70° SCORZE NATURALI	FUG40989/ET	2 Lt
	Zitronenschale natur 70° / Citron 70° écorces naturelles		
	MANDARINO 70°	FUG40095/ET	2 Lt
	Mandarine 70° / Mandarine 70°		
	MARASCHINO 70°	FUG40096/ET	2 Lt
	Maraschino Kirsche 70° / Marasquin 70°		
	RHUM FANTASIA BIANCO 70°	FUG40080/ET	2 Lt
	Rhum fantasia hell 70° / Rhum fantasia blanc 70°		
	RHUM FANTASIA SCURO 70°	FUG40387/ET	2 Lt
	Rhum Fatasie dunkel 70° / Rhum fantasia foncé 70°		
	RHUM VESUVIO BIANCO 70°	FUG40063/ET	2 Lt
	Rhum "Vesuvio" hell 70° / Rhum "Vesuvio" blanc 70°		
	RHUM BIANCO JAMAICA 70°	CAMJAMAIQUEBIANCO	2 Lt
	Rhum "Jamaika" hell 70° / Rhum "Jamaïque" blanc 70°		
	BABÀ SAVARIN 70°	CAMBABÀ	2 Lt
	Babà Savarin 70° / Babà Savarin 70°		
	SUSANNA 70° (AGRUMI E VANIGLIA)	FUG40077/ET	2 Lt
	"Susanna" 70° (Zitrusfrüchte und Vanille) / "Susanna" 70° (agrumes et vanille)		
	VANIGLIA 70°	FUG40099/ET	2 Lt
	Vanille 70° / Vanille 70°		



BAGNE ANALCOLICHE

Alkoholfreie Sirups / Sirops sans alcool



FRUTTA TROPICALE JUNIOR

FUG40745

2 Lt

Tropische Frucht Junior / Fruits tropicaux junior



ALKERMES JUNIOR

FUG40859

2 Lt

Alkermes Junior / Alkermes junior

MARASCHINO JUNIOR

FUG40863

2 Lt

Maraschino-Kirsche Junior / Marasquin junior



VANIGLIA JUNIOR

FUG40865

2 Lt

Vanille Junior / Vanille junior



BASI SEMIFREDDI

Grundmischung für Semifreddo / Bases parfait



BIANCHERÓ

FUG41430

3 Kg

Biancheró / Biancheró



BIANCHERÓ VEGANO

FUG41779

3 Kg

Biancheró Vegan / Biancheró végan



SUPERSEMIFREDDO

FUG41291

5 Kg

Supersemifreddo / Supersemifreddo



STABILIZZANTE PER MOUSSE

FUG40119

3 Kg

Stabilisator für Mousse / Stabilisateur pour mousse

RIPIENO PRALINE

Füllung für Praline / Garniture praline



PRALIPIENO BIANCO

FUG41288

5 Kg

Pralipieno weiss / Pralipieno blanc

Le Glasse













06

ESSENZIALI
Notwendigste - Essentiels

LE GLASSE A SPECCHIO

Die Spiegelglasur / Glaçage à miroir

		
GLASSA FRAGOLA Erdbeer Glasur / Glaçage fraise	FUG41585	3 Kg
 GLASSA NEUTRA EXTRA SHINE Neutral Glasur (extra shine) / Glaçage neutre extra shine	FUG41469	3 Kg
 GLASSA MULTIUSO Mehrzweckglasur / Glaçage multi-usage	MAMMAMIA	3 Kg
 GLASSA LAMPONE Himbeer Glasur / Glaçage framboise	FUG40323	3 Kg
 GLASSA CAMELLO Karamell Glasur / Glaçage caramel	FUG40341	3 Kg
 GLASSA TRILLY NEUTRA (TRASPARENTE) Neutral Glasur Trilly (durchsichtig) / Glaçage Trilly neutre (transparent)	FUG41322	3 Kg
 GELATINA NEUTRA A FREDDO Kaltes neutrales Gelatine / Gelée neutre froide	CAMGELNEUTRA	5 Kg
 GELATINA NEUTRA MORBIDA PRONTA Weiches neutrales Gelatine bereit / Gelée neutre molle prête à l'emploi	CAMGELMORB	5 Kg



Le Glasse

COPRENTI LUCIDE

Glänzende deckglasuren / Glaçage couvrant brillant



GLASSA CIOK EXTRA SHINE

FUG41323

3 Kg

Schokolade Glasur "Extra shine" / Glaçage chocolat extra shine

GLASSA CIOK BLANC EXTRA SHINE

FUG41324

3 Kg

Weißer Schokolade Glasur "Extra shine" / Glaçage chocolat blanc extra shine



GLASSA PISTACCHIO EXTRA SHINE

FUG41326

3 Kg

Pistazie Glasur "Extra shine" / Glaçage pistache extra shine

COPRENTI OPACHE

Glasuren undurchsichtige Deckung / Glaçage couvrant opaque



GLASSA MANDORLA

FUG41453

3 Kg

Mandel Glasur / Glaçage amande

GLASSA PISTACCHIO

FUG41459

3 Kg

Pistazie Glasur / Glaçage pistache



GLASSA FRAGOLA

FUG40320

3 Kg

Erdbeer Glasur / Glaçage fraise



GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO

LEA220130

1,2 Kg

Weisse Schokoladen Glasur / Glaçage chocolat blanc



GLASSA AL CAFFÉ

LEA220430

1,2 Kg

Kaffe Glasur / Glaçage café



GLASSA AL CARAMELLO

LEA220930

1,2 Kg

Karamell Glasur / Glaçage caramel



Linea Creme

LINEA CREME TOP

Linie Creme TOP / Ligne crèmes TOP

PRODOTTI ANTE-POST FORNO

Backofenprodukte vor und nach dem Backen / Produits avant et après le four

		
 CREMA NOCCIOLATA Haselnusscreme / Crème noisette	MAMAX44LD	5 Kg
 CREMA NOCCIOLATA Haselnusscreme / Crème noisette	MAMAX52FN	13 Kg
 CREMA GRAN PISTACCHIO Pistaziencreme / Crème pistache	MAMAX52DD	5 Kg
 CREMA CACAO Kakaocreme / Crème cacao	MAMAX52CC	13 Kg
 CREMA GRAN CIOCCO AVORIO Schokocreme Avorio / Crème gran ciocco avorio	MAMAX52DE	5 Kg
 CREMA GRAN LIMONE Zitronencreme / Crème citron	MAMAX52GG	5 Kg
 CREMA GRAN FRAGOLA Erdbeercreme / Crème fraise	MAMAX52GE	5 Kg
CREMA DI PISTACCHIO SPALMABILE DA FARCITURA Pistaziencreme-Aufstrich / Crème à tartiner à la pistache	AGRCREMAPIST	6 Kg
CREMOSETTE PISTACCHIO Pistazien Cremosette / Pistache Cremosette	LEA241001	5.5 Kg
CREMA DA FARCITURA NOCCIOLE E CACAO Haselnuss-Kakaocreme-Aufstrich / Crème fourrée aux noisettes et au cacao	AGRCREMANOCFARC	6 Kg
CREMA SPALMABILE BIANCA AVORIO GUSTO LATTE Weisse Streichcreme mit Elfenbein und Milchgeschmack / Crème blanche à tartiner au lait ivoire	CAMCREMABIANCA	5 Kg



CREMA PASTICCERA

Konditoreicreme / Crème pâtissière



CREMA PASTICCERA A FREDDO

CREMEAMOUR

10 Kg

Konditoreicrem kalt / Crème pâtissière à froid



CREMA PASTICCERA A CALDO

CREMANANEUTRA

10 Kg

Konditoreicrem warm / Crème pâtissière à chaud



CREMA PASTICCERA VEGANA

VEGANBELCREME

6,3 Kg

Konditoreicreme vegan / Crème pâtissière végane



CREMA ISTANTANEA A FREDDO

RAPIDCH

10 Kg

Instant kalte Sahne / Crème froide instantanée

LINEA CONFETTURE

Linie Konfektüre / Ligne confitures



	PASSATA DI ALBICOCCHIE (35% FRUTTA)	DESIREE	12,5 Kg
	Aprikosenpüree (35% Frucht) / Purée d'abricots (35% Fruits)		
	PASSATA AI FRUTTI DI BOSCO (35% FRUTTI MISTI)	DESIREEFRUTTIBOSCO	12,5 Kg
	Beerenpüree (35% gemischte Früchte) / Purée de baies (35% de fruits mélangés)		
	PASSATA DI CILIEGIE	DESIREECIL	12,5 Kg
	Kirschenpüree (35% Frucht) / Purée de cerises (35% Fruits)		
	CONFETTURA DI FRAGOLE 70%	AGRCONFFRAGOLE	5 Kg
	Erdbeerkonfektüre 70% / Confiture de fraises 70%		
	MASTER LAMPONE CON SEMI	MAMAE40AB	3 Kg
	"Master" Himbeere mit Samen / "Master" Framboises avec graines		
	CONFETTURA DI LAMPONI 70%	AGRCONFLAMPONI	5 Kg
	Himbeerkonfektüre 70% / Confiture de framboise 70%		
	STRACCIATA DI AMARENE 70%	AGRSTRACCIATAAM	5 Kg
	Konfektüre von Amarena 70% / Confiture de griottes 70%		
	STRACCIATA DI PRUGNE 70%	AGRSTRACCIATAPR	5 Kg
	Konfektüre von Pflaumen 70% / Confiture de prunes 70%		
	MARMELLATA ARANCE AMARE	AGRMARMARAN	1 Kg
	Bitterorangenmarmelade / Marmelade d'orange amère		
	CONFETTURA DI ABRICOR DA COTTURA	AGRABRICOR/5.25	5,25 Kg
	Abricor-Konfektüre zum Kochen / Confiture de cuisine abricor		
	CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHIE	AGRCONFALBICOC	5 Kg
	Extra Aprikosenmarmelade / Confiture "extra" d'abricots		
	CONFETTURA LAMPONE SENZA SEMI	AGRLAMPONES/SEMI6	6 Kg
	Kernlose Himbeerkonfektüre / Confiture de framboises sans pépins		
	CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI	AGRCONFLAMPONI03188	5 Kg
	Extra Himbeerkonfektüre / Confiture "extra" de framboises		
	CONFETTURA FRUTTI DI BOSCO	AGRCONFFRUTTIB/6	6 Kg
	Waldbeeren-konfektüre / Confiture de baies sauvages		
	GELATINA NEUTRA PER TORTE	GELATNEUTRAL	15 Kg
	Neutrales Gelee für Kuchen / Gelée neutre pour gâteaux		
	GELATINA DI ALBICOCCA	GELATALBIC	15 Kg
	Aprikosengelee / Gelée d'abricot		



Cioccolato Schokolade Chocolat



Il Cacao

CACAO

Kakao / Cacao



GRAN CACAO 22/24 SCURO

FUG41763

2,5 Kg

Gran Cacao 22/24 dunkel / Gran cacao 22/24 foncé

SELEÇÃO 22/24

LEA411401

1,5 Kg

Seleção 22/24 / Seleção 22/24

CACAO AMARO 22/24

GO00410012

1 Kg

Bitterer Kakao 22/24 / Cacao amer 22/24

CACAO AMARO 22/24

GEL14031

3 Kg

Bitterer Kakao 22/24 / Cacao amer 22/24

SCAGLIETTE

Flocken / Écailles



SCAGLIETTE FONDENTE

MAMAX48SF

2 Kg

Zartbitter Schokolade / Écailles de chocolat noir

SCAGLIETTE BIANCHE

MAMAX48SA

2 Kg

Weisse Schokoladensplitter / Écailles de chocolat blanc

SCAGLIETTE AL LATTE

MAMAX48SL

2 Kg

Milchschokoladensplitter / Écailles de chocolat au lait



**IDEALE
PER FONTANE
DI CIOCCOLATO**

Geeignet für
Schokobrunner

Idéal pour fontaine
de chocolat

SURROGATO IN DISCHI

Ersatzmittel in Scheiben / Succédané en disques



DISCHI FONDENTE CENTRO-AMERICA

MAMAX49CE

10 Kg

Zartbitterschokolade in Scheiben Zentral-Amerika / Disques de chocolat noir du centre Amérique

DISCHI NEO FONDENTE CENTRO-AMERICA

MAMAX47BG

5 Kg

Neo-Zartbitterschokolade in Scheiben Zentral-Amerika / Disques de chocolat noir du centre Amérique

DISCHI NEO BIANCO CENTRO-AMERICA

MAMAX47BE

5 Kg

Weisse Neo-Schokoladenscheiben Zentral-Amerika / Disques de chocolat blanc du centre Amérique

DISCHI NEO AL LATTE CENTRO-AMERICA

MAMAX47BH

5 Kg

Neo-Milchschokoladenscheiben Zentral-Amerika / Disques de chocolat au lait du centre Amérique

PEPITE DARK DA FORNO

MAMAX49GP

10 Kg

Pepita Tropfen dunkel / Pépites dark pour le four





CIOCCOLATO DOMORI SELEZIONE

Schokoladenauswahl von Domori / Selection de chocolat Domori

Art.



ARGGOCCECIOK	Mini gocce fondenti per lievitati 54%	5 Kg
ARGGOCCECIOKLATTE	Mini gocce cioccolato al latte per tutti gli usi 38%	5 Kg
AGRCIOCCBIA	Cioccolato bianco	5 Kg
AGRCIOCCLATTE	Cioccolato latte copertura	5 Kg
AGRCIOKFOND896	Cioccolato fondente Sambirano/Madagascar 72%	5 Kg
AGRCIOKFOND897	Cioccolato fondente Sur del lago/Venezuela 72%	5 Kg
AGRCIOKFOND938	Cioccolato fondente Vidamà/Costa d'Avorio 60%	5 Kg



pavoni
ITALIA



Martellato
MADE IN ITALY





Coloranti
Farbstoffe
Couleurs



COLORI VELLUTO

Samtfarben / Couleurs velours



Ideale per la decorazione di semifreddi, mousse e superfici di altri prodotti congelati Per creare un effetto vellutato fine ed elegante. Formulazione con burro di cacao. Senza grassi idrogenati.

Ideal zum dekorieren von Semifreddi, Mousses und anderen Oberflächen von gefrorenen Produkte, um einen feinen und eleganten samtigen Effekt zu erzielen. Formulierung mit Kakao-Butter. Ohne gehärteten Fetten.

Idéals pour la décoration d'entremets, mousses et surfaces de produits congelés Pour créer un effet velours fin et élégant. Formulation avec beurre de cacao. Sans graisses hydrogénées.



		NERO Schwarz / Noir		M23223	250 ml
		AZZURRO Hellblau / Bleu clair		M23633	250 ml
		ARANCIONE Orange / Orange		M23634	250 ml
		ROSSO Rot / Rouge		M24764	250 ml
		BIANCO Weiss / Blanc		M23635	250 ml
		BRONZO Bronze / Bronze		M23636	250 ml
		ROSSO Rot / Rouge		M24783	250 ml
		VERDE Grün / Verd		M23631	250 ml
		GIALLO Gelb / Jaune		M23637	250 ml
		CIOCCOLATO LATTE Milchsokolade / Chocolat au lait		M23638	250 ml
		CIOCCOLATO FONDENTE Zartbitterschokolade / Chocolat noir		M24788	250 ml
		RAME Kupfer / Cuivre		M23647	250 ml
		ROSSO Rot / Rouge		DV1SB	400 ml
		ARANCIONE Orange / Orange		DV2SB	400 ml
		GIALLO Gelb / Jaune		DV3SB	400 ml
		ROSA Rosa / Rose		DV4SB	400 ml
		MARRONE SCURO Dunkel braun / Brun foncé		DV5SB	400 ml
		MARRONE CHIARO Hell brau / Brun clair		DV6SB	400 ml
		BIANCO Weiss / Blanc		DV7SB	400 ml
		PISTACCHIO Pistazie / Pistache		DV8SB	400 ml
		AZZURRO Hellblau / Bleu clair		DV9SB	400 ml
		ROSSO CILIEGIA Kirschrot / Rouge cerise		DV12SB	400 ml
		NERO Schwarz / Noir		DV14SB	400 ml
		BLU TIFFANY Tiffany blau / Bleu Tiffany		DV15SB	400 ml
		ORO Gold / Or		DV17SB	400 ml

COLORSPRAY ALCOOL

Farbpray mit Alkohol / Couleurs spray alcool

Ideali per decorare superficialmente cioccolato, prodotti a base di zucchero, prodotti da forno e panna, Sweet Lace e basi grasse in genere.

Ideal für oberflächliche Verzierung von Schokolade, Zuckerwaren, Backwaren und Sahne. Sweet Lace und generell alle Fettbasen.

Idéaux pour décorer la surface du chocolat, des produits à base de sucre, des pâtisseries cuites au four, de la crème chantilly, du Sweet Lace et des bases grasses en général.



		ROSSO Rot / Rouge		M23165	250 ml
		AZZURRO Hellblau / Blue clair		M23166	250 ml
		CIANO Cyan / Cyan		M23168	250 ml
		GIALLO Gelb / Jaune		M23169	250 ml
		VERDE Grün / Vert		M23170	250 ml
		ROSA Rosa / Rose		M23171	250 ml
		GIALLO Gelb / Jaune		M23173	250 ml
		ROSSO Rot / Rouge		M23176	250 ml



COLORSPRAY METALLIZZATI ALCOOL

Metallisierter Farbspray (Alkohol) / Couleurs spray métallisés (alcool)

		RUBINO Rubin / Rubis		M23613	250 ml
		BRONZO Bronze / Bronze		M23180	250 ml
		ORO Gold / Or		M23620	250 ml
		ROSSO Rot / Rouge		M23611	250 ml
		NERO LAVAGNA Schwarz wie Tafel / Tableau noir		M23612	250 ml
		VERDE Grün / Vert		M23618	250 ml
		ARANCIONE Orange / Orange		M23617	250 ml
		AZZURRO ACQUAMARINA Azzurro Acquamarina / Bleu Aigue-marine		M23624	250 ml
		BIANCO PERLA Perlweiss / Perle blanche		M23629	250 ml



		ORO CHIARO Hell gold / Or clair		SM07	150 ml
		BLU TIFFANY Tiffany blau / Bleu tiffany		SM08	150 ml
		ARGENTO SCURO Dunkel silber / Argent foncé		SM09	150 ml



DUST GLITTER - POLVERE GLITTER CON EROGATORE

Glitterpuder mit Sprühdose / Poudre pailletée avec erogator

Effetto glitterato diffuso.

Diffuser Glitzereffekt

Effet pailleté diffus



		ARGENTO Silber / Argent		M23649	10 gr
		ORO Gold / Or		M23614	10 gr
		ROSA Rosa / Rose		M23227	10 gr



SPRAY PASTELLO BASE ACQUA

Spray Pastell auf Wasserbasis / Spray pastel à base d'eau

A base acquosa, per colorare torte a base di panna e cioccolato e prodotti di pasticceria.

Eine wässrige Basis zum Färben von Sahne- und Schokoladentorten und andere Konditorei Backwaren.

À base d'eau, pour colorer des tartes à la crème et chocolat et des produits de pâtisserie.



		ROSSO Rot / Rouge		SP01250SB	250 ml
		ROSA Rosa / Rose		SP02250SB	250 ml
		MARRONE Braun / Brun		SP03250SB	250 ml
		GIALLO Gelb / Jaune		SP04250SB	250 ml
		BLU Blau / Blue		SP05250SB	250 ml
		ARANCIONE Orange / Orange		SP07250SB	250 ml
		VERDE Grün / Vert		SP08250SB	250 ml





































































POLVERE LIPOSOLUBILE

Pulver fettlöslich / Poudre liposoluble

Ideali per la decorazione (superfici e masse) di pasta di zucchero e prodotti a base di zucchero in generale, pasta di mandorle, prodotti da forno, cioccolato e masse grasse in generale (burro e margarina)

Ideal für die Dekoration von Oberflächen und Massen, von Zuckerpaste, generell Zucker Produkten, Mandelpasten und Backofenprodukte, Schokoladen und Fettmassen im Allgemeinen (Butter und Margarine)

Idéaux pour la décoration (surfaces et masses) de la pâte à sucre et des produits à base de sucre en général, pâte d'amandes, produits à cuire au four, chocolat et masses grasses en général (beurre et margarine)

				
 	VERDE MELA Apfelgrün / Vert pomme		L01SB	40 gr
 	LILLA Lila / Lila		L11SB	40 gr
 	BLU TIFFANY Tiffany blau / Bleu tiffany		L12SB	40 gr
 	BIANCO Weiss / Blanc		L08SB	40 gr
 	ROSA Weiss / Blanc		L09SB	40 gr
 	ARANCIONE Weiss / Blanc		L06SB	40 gr
 	GIALLO Weiss / Blanc		L04SB	40 gr
 	GIALLO UOVO Eiergelb / Jaune d'œuf		L05SB	40 gr
 	NERO LAVAGNA Schwarz wie Tafel / Tableau noir		M23164	25 gr
 	ROSSO Rot / Rouge		M24509	25 gr
 	VERDE PRATO Grass grün / Vert pelouse		M24510	25 gr
 	CIANO Cyan / Cyan		M24511	25 gr
 	BIANCO PERLA Perlweiss / Perle blanche		M23651	25 gr
 	ORO Gold / Or		M23615	25 gr
 	VIOLA PERLATO Viola perlmutter / Violet perlé		40LCP010	25 gr
 	BRONZO Bronze / Bronze		40LCP015	25 gr
 	RUBY PERLATO Ruby perlmutter / Ruby perlé		40LCP018	25 gr
 	RAME Kupfer / Cuivre		40LCP020	25 gr
 	BIANCO Weiss / Blanc		40LCP300	25 gr
 	MARRONE Brau / Brun		40LCP305	25 gr
 	ROSSO Roth / Rouge		40LCP308	25 gr
 	ROSSO SHOCK Roth schock / Rouge shock		40LCP308N	25 gr
 	ARANCIONE Orange / Orange		40LCP311	25gr

















PUMP POWDER

Pump Puder / Pump powder

Stardust è una fine polvere perlescente con pompetta ad aria ideale per decorare prodotti finiti a base di cioccolato, torte o semifreddi.

Stadust ist ein feines Perlglanzpulver mit Luftpumpe, das sich ideal zum Dekorieren von Fertigprodukten auf der Basis von Schokolade, Kuchen und Semifreddo eignet.

Il s'agit d'une poudre fine nacrée avec petite pompe à air idéale pour décorer les produits finis à base de chocolat, tartes ou parfaits.

		Art.	
 	ORO Gold / Or	 S02SB	10 gr
 	ARGENTO Silber / Argent	 S03SB	10 gr
 	RUBINO Rubin / Rubin	 S01SB	10 gr
 	BRONZO Bronze / Bronze	 S04SB	10 gr



METALLIZZATI IN POLVERE

Metallpulver / Métallisés en poudre

Linea di colori Brilliant, ideata per donare un effetto perlescente e brillante alle tue lavorazioni in cioccolato, zucchero o pastigliaggio. Solubili in alcool o impiegabili allo stato puro.

Brillante Farblinie. Entwickelt, um Ihren Prozessen in Schokolade, Zucker oder Pastillen einen perlmuttartigen und brillanten Effekt zu verleihen. In Alkohol löslich oder in reinem Zustand verwendbar.

Ligne de couleurs brillants idée pour donner un effet perlé et brillant à tes produits en chocolat, sucre ou pastillage. Ils sont solubles dans l'alcool mais on peut aussi les utiliser sans les diluer.

		Art.	
 	ORO Gold / Or	 M01SB	40 gr
 	ARGENTO Silber / Argent	 M02SB	40 gr
 	RUBINO Rubin / Rubin	 M03SB	40 gr
 	BRONZO Bronze / Bronze	 M04SB	40 gr
 	RAME Kupfer / Cuivre	 M07SB	40 gr
 	VIOLA Violett / Violet	 M08SB	40 gr







COLORANTI IN POLVERE IDROSOLUBILI

Wasserlösliche Pulver-Farbstoffe / Colorants en poudre hydrosolubles

Linea di colori "Absolute" ad alta intensità studiata per le lavorazioni in zucchero artistico. Basta una piccola quantità di polvere per ottenere colori pieni.

Hochintensive Linie von "Absolute" Farben für die künstlerische Zuckerverarbeitung. Eine kleine Menge Pulver reicht aus, um volle Farben zu erhalten.

Ligne de couleurs "Absolute" à haute intensité étudiée pour les projets en sucre décoratif. Il suffit une petite quantité de poudre pour avoir des couleurs pleins.

		
  ROSSO CILIEGIA Kirschrot / Rouge cérise	A01SB	50 gr
  ARANCIONE Orange / Orange	A02SB	50 gr
  GIALLO Gelb / Jaune	A03SB	50 gr
  VERDE MELA Apfelgrün / Vert pomme	A04SB	50 gr
  VERDE Grün / Vert	A05SB	50 gr
  BLU Blau / Bleu	 A06SB	50 gr
  VIOLA Violett / Violet	A07SB	50 gr
  ROSA Rosa / Rose	A08SB	50 gr
  MARRONE Braun / Brun	A09SB	50 gr
  NERO Schwarz / Noir	A10SB	50 gr
  ROSSO VIVO Feuerrot / Rouge vif	A11SB	50 gr







COLORANTI LIQUIDI LIPOSOLUBILI

Flüssige fettlösliche Farbstoffe / Colorants liquides liposolubles

Ideali per la colorazione di masse di cioccolato e di tutte le masse grasse.

Ideal für die Färbung von Schokoladen und Fettmassen.

Idéaux pour la coloration de masses de chocolat et de toutes les masses grasses.

		
  VERDE Grün / Vert	LL01SB	180 gr
  GIALLO Gelb / Jaune	LL02SB	180 gr
  ROSSO Rot / Rouge	LL07SB	180 gr
  BLU Blau / Bleu	 LL08SB	180 gr
  NERO Schwarz / Noir	 LL10SB	180 gr
  GIALLO BRILLANTE Brillantes Gelb / Jaune brillant	LL11SB	180 gr



AIR BRUSH

Air brush / Air brush



































Prodotto idrosolubile per aerografo adatto a marzapane, biscotteria, cialde, pasta di zucchero, semifreddi, mousse, gelato, pastigliaggio, pasticceria generale, glasse, panna, pasta frolla.

Wasserlösliches Produkt, für Airbrush geeignet für Marzipan, Kekse, Waffeln, Zuckerpaste, Semifreddo, Maus, Eis, Pastille, allgemeines Gebäck, Zuckerguss, Sahne, Mürbeteig.

Produit hydrosoluble pour aérographe fait pour le masepain, les biscuits, les gaufres, la pâte à sucre, les parfaits, la mousse, la glace, le pastillage, pâtisserie en général, glaçages, crème, pâte Brisée.



		ARANCIONE Orange / Orange		40LCA001	190 ml
		BLU Blau / Bleu		40LCA002	190 ml
		AZZURRO Hellblau / Bleu clair		40LCA003	190 ml
		GIALLO PASTELLO Pastell Gelb / Jaune pastel		40LCA004	190 ml
		MARRONE Braun / Brun		40LCA005	190 ml
		NERO Schwarz / Noir		40LCA006	190 ml
		ROSA Rosa / Rose		40LCA007	190 ml
		ROSSO Rot / Rouge		40LCA008	190 ml
		VERDE Grün / Vert		40LCA009	190 ml
		VIOLA Violett / Violet		40LCA010	190 ml
		GIALLO LIMONE Zistronengelb / Jaune citron		40LCA011	190 ml
		PISTACCHIO Pistazie / Pistache		40LCA012	190 ml
		ROSSO PERLATO Rot perlmutter / Rouge perlé		M23639	190 ml
		VERDE PERLATO Grün perlmutter / Vert perlé		M23640	190 ml

COLORCIOC BURRO DI CACAO

Colorcioc Kakaobutter / Colorcioc beurre de cacao

Per decorare superfici in cioccolato e prodotti da pasticceria.

Colori pieni e super brillanti.

Um Oberflächen wie zum Beispiel Schokolade und Konditoreiprodukte, zu dekorieren. Volle und super brillante Farben.

Pour décorer les surfaces en chocolat et les produits de pâtisserie.

Couleurs pleines et extrêmement brillantes.



Art.



		ARANCIONE Orange / Orange		40LCB001	200 gr
		BLU Blau / Bleu		40LCB002	200 gr
		GIALLO Gelb / Jaune		40LCB004	200 gr
		NERO Schwarz / Noir		40LCB006	200 gr
		VERDE Grün / Vert		40LCB009	200 gr



		ROSSO Rot / Rouge		M23628	150 gr
		ORO Gold / Or		M23630	150 gr
		BIANCO Weiss / Blanc		M23627	150 gr



COLORGEL

Colorgel / Colorgel

Ideali per colorare pasta di zucchero, ghiaccia, panna, crema e prodotti a base di zucchero, pan di spagna, lievitati, frolla.

Ideal zum Färben von Zuckerpaste, Zuckerguss, Sahne, Creme und Produkten auf Zuckerbasis, Biskuit, Sauerteig, Gebäck.

Idéaux pour colorer pâte à sucre, glace royale, crème chantilly, crème et produits à base de sucre, génoise, produits au levain, pâte sablée.



Art.



		ROSA CANDY Candy Rosa / Rose candy	M23123	100 gr
		PELLE Hautfarbe / Peau	M23124	100 gr
		AZZURRO CIELO Himmelblau / Bleu ciel	M23125	100 gr
		ROSA FRAGOLA Erdbeerrot / Rose fraise	M23126	100 gr
		ROSSO CILIEGIA Kirschrot / Rouge cerise	M23127	100 gr
		VERDE BOSCO Wald grün / Vert bois	M23128	100 gr
		AZZURRO Hellblau / Bleu clair	M23129	100 gr
		BLU NAVY Navy Blau / Bleu navy	M23130	100 gr
		GIALLO LIMONE Zitronengelb / Jaune citron	M23131	100 gr
		VERDE PRATO Grass grün / Vert pelouse	M23132	100 gr
		MANDARINO Mandarine / Mandarine	M23133	100 gr
		VIOLA PENSIERO Siefmütterchen / Violet pensée	M23134	100 gr
		MARRONE TRONCO Baumstamm braun / Brun tronc	M23135	100 gr
		NERO FLUO Fluo Schwarz / Noir fluo	M23136	100 gr

Su richiesta disponibili box da minimo 12 pezzi per colore da 20 gr

Auf Anfrage erhältlich, Box mit mindestens 12 Stück pro Farbe von 20gr

Sur demande il est disponible la boîte avec min. 12 pièces par couleur de 20 gr





REFRIGERANTE SPRAY



Kühlmittel-Spray
Réfrigérant spray



Per fissare composizioni in cioccolato

M24380

400 ml

Um Schokoladenzusammensetzungen zu fixieren

Pour fixer les compositions en chocolat

LACCA SPRAY



Sprühlack
Laque spray



Protegge e lucida cioccolato, pasta di zucchero e mandorle

M23230

300 ml

Es schützt und lässt die Schokolade, Zucker und Mandelpaste glänzend aussehen

Pour protéger et lustre le chocolat, la pâte à sucre et pâte d'amande

LUCIDANTE SPRAY



Glanzspray
Lustrage spray



Burro di cacao per pasta di zucchero e mandorle

M24501

400 ml

Kakaobutter für Zucker und Mandelpaste

Beurre de cacao pour pâte à sucre et pâte d'amande



Burro di cacao per cioccolato, zucchero e marzapane

BRILLSPRAY

400 ml

Kakaobutter für Schokolade, Zucker und Marzipan

Beurre de cacao pour chocolat, sucre et massepain



CMC Carbossimetilcellulosa sodica

CMC Carboxymethylcellulose
CMC Carboxyméthylcellulose sodique



Addensante alimentare

M24117

40 g

Lebensmittelverdicker / Épaississant alimentaire

STACSPRAY

Entfernungsspray
Spraydétachant



★ Spray staccante

STACSPRAY

500 cc

Entfernungsspray / Spray détachant

Concentrati Naturali

NATÜRLICHES KONZENTRAT - CONCENTRÉS NATURELS



Un arcobaleno naturale
vegan friendly capace di dare
carattere e colore a praline,
tavolette, torte, petit four e
tanto altro ancora.

Ein natürlicher Regenbogen,
der Pralinen, Tabletten,
Kuchen, Petit Fours und
vielmehr Charakter und
Farbe verleihen kann.

Un arc-en-ciel naturel et vegan
friendly qui est capable de donner
du caractère et du couleur aux
pralines, aux tablettes, tartes, petits
four et beaucoup plus.

Conservazione 18 mesi.

Haltbarkeit 18 Monate.

Conservation 18 mois.

Concentrati Naturali

NATÜRLICHES KONZENTRAT
CONCENTRÉS NATURELS

08

COLORANTI
Farbstoffe - Couleurs

BURRO CACAO

Kakao Butter / Beurre de cacao



Art.



		VERDE MELA Apfelgrün / Vert pomme	NC01	200 gr
		VERDE Grün / Vert	NC02	200 gr
		AZZURRO Hellblau / Bleu clair	NC03	200 gr
		GIALLO Gelb / Jaune	NC04	200 gr
		ROSSO CILIEGIA Kirschrot / Rouge cérise	NC05	200 gr
		ARANCIONE Orange / Orange	NC06	200 gr
		VIOLA Violett / Violet	NC07	200 gr
		MARRONE FONDENTE Zartbitter Braun / Brun foncé	NC08	200 gr
		ROSA Rosa / Rose	NC09	200 gr
		ROSSO Rot / Rouge	NC10	200 gr
		MARRONE LATTE Milchbraun / Brun au lait	NC11	200 gr

IN POLVERE

In pulver / En poudre



Art.



		VERDE MELA Apfelgrün / Vert pomme	NCP01	80 gr
		VERDE Grün / Vert	NCP02	80 gr
		AZZURRO Hellblau / Bleu clair	NCP03	80 gr
		GIALLO Gelb / Jaune	NCP04	80 gr
		ROSSO CILIEGIA Kirschrot / Rouge cérise	NCP05	80 gr
		ARANCIONE Orange / Orange	NCP06	80 gr
		VIOLA Violett / Violet	NCP07	80 gr
		MARRONE FONDENTE Zartbitter Braun / Brun foncé	NCP08	80 gr
		ROSA Rosa / Rose	NCP09	80 gr
		ROSSO Rot / Rouge	NCP10	80 gr

Pasta di zucchero

ZUCKERPASTE - PÂTE À SUCRE

PASTA DI ZUCCHERO NEUTRA

neutrale Zuckerpaste / Pâte à sucre neutre



POP Pop / Pop

M25467

5 Kg



ELITE Elite / Elite

M24568

5 Kg



PASTA DI ZUCCHERO COLORATA

farbige Zuckerpaste / Pâte à sucre colorée





ORO / ARGENTO

Gold, Silber / Or, Argent



FOGLIO ARGENTO 95X95

ARGENTO

25

Silber Blätter 95x95 / Feuille argent 95x95



FOGLIO ORO 80X80

ORO

25

Gold Blätter 80x80 / Feuille or 80x80



SCAGLIE ARGENTO

ARGENTOSCI

1 gr

Silber Splitter / Écailles argent



SCAGLIE ORO

OROSCI

1 gr

Gold Splitter / Écailles or

Wa



masch



Tutti gli articoli WAMASCH TRADE SA sono realizzati con materiali idonei al contatto di sostanze alimentari in conformità alle nuove disposizioni di legge. Le fotografie del presente catalogo non sono impegnative. I pesi e le misure possono essere soggette a variazioni.

Alle Artikel von Wamasch Trade Sa werden aus Materialien hergestellt, die für den Kontakt mit Lebensmitteln gemäß den neuen gesetzlichen Bestimmungen geeignet sind. Die Fotos in diesem Katalog sind unverbindlich. Gewichte und Maße können variieren.

Tous les articles WAMASCH TRADE SA sont réalisés avec matériaux aptes au contact alimentaire conformément aux dispositions de loi. Les photos sur ce catalogue ne sont pas engageantes. Les poids et les tailles peuvent être sujets à des variations.



Artikel für:

Konditorei - Bäckerei - Eisdiele
Hotel - Cake Design - Confiseur



Produits pour:

Pâtisserie - Boulangerie - Glacier
Hôtellerie - Cake Design - Confiseur



Forniture per:

Pasticceria - Panetteria - Gelateria
Horeca - Cake Design - Cioccolato



Wamasch Trade SA



Via Serrai 2 - S. Antonino - CH



+41 91 858 24 34



info@wamasch.ch



wamasch.com

