

Catalogo

NOVITÀ



Indice

- Sezione Bakery
- Sezione Ho.Re.Ca.

Indice etichette



Senza Glutine



Senza Lattosio



Vegano



Vegetariano

Bakery

NOVITÀ

MIX PER LA PASTICCERIA

MIX PASTICCERIA SENZA LATTOSIO



Innovazione e tradizione si incontrano nella nuova linea di mix per pasticceria senza lattosio. Realizzati con latte delattosato, i nostri mix garantiscono risultati eccellenti, in linea con le richieste di una clientela sempre più attenta che non vuole rinunciare al piacere del gusto.

| ARTICOLO | 📦 | ALLERGENI |
|--|-------|---|
|  <ul style="list-style-type: none">• GUE - MASTRO SPAGNA S/LATTOSIO <p>Mix senza lattosio per pan di spagna. Per garantire un prodotto finale privo di lattosio, raccomandiamo di utilizzare esclusivamente ingredienti, inclusioni e guarnizioni senza lattosio</p> | 10 Kg |  |
|  <ul style="list-style-type: none">• GUE - DOLCE ALPI S/LATTOSIO <p>Mix senza lattosio per pasticceria, completo di agenti lievitanti, con farina di grano saraceno integrale. Per garantire un prodotto finale privo di lattosio, raccomandiamo di utilizzare esclusivamente ingredienti, inclusioni e guarnizioni senza lattosio.</p> | 10 Kg |  |
|  <ul style="list-style-type: none">• GUE - CREMALPI S/LATTOSIO <p>Mix in polvere senza lattosio per la preparazione di creme a freddo. Polvere scorrevole di colore bianco.</p> | 10 Kg |  |
|  <ul style="list-style-type: none">• GUE - BRIOVO S/LATTOSIO <p>Mix senza lattosio per dolci lievitati e sfogliati.</p> | 10 Kg |  |

[SCOPRI IL RICETTARIO →](#)

NOVITÀ

SEMILAVORATI GELATERIA

PASTA DI MANDORLE

agrimontana

ARTICOLO



•ART. 05058

AGR - PASTA MANDORLE PUGLIESE "F. CEA"

Pasta raffinata, realizzata con pregiate mandorle pugliesi della varietà "Filippo Cea". Pasta pura dal gusto delicato e particolarmente rotondo, che sprigiona le note caratteristiche della mandorla.

Non contiene armelline.

kg 3 x 2 bar.



NOVITÀ

DERIVATI DEL CIOCCOLATO

agrimontana

Almondcoa è il risultato di un'attenta *selezione di cacao, mandorla e nocciola* che hanno permesso di ottenere un *cioccolato vegano* che combina un gusto equilibrato con una consistenza cremosa e versatile.

ART. 00637

AGR - ALMONDCOA BIANCA 36% - VEGANO AGRICACAO



 5 x 2 Cf



Vegano

Specialità a base di cocco e mandorla, consistenza cremosa e stabile. Ideale per pralineria, ripieni, coperture e mousse. Possibile utilizzo in forno e per corpi cavi, decorazioni e gelati.

ART. 00638

AGR - ALMONDCOA FONDENTE 47% - VEGANO AGRICACAO



 5 x 2 Cf



Vegano

Cioccolato da copertura con mandorla e nocciole. Gusto equilibrato con una consistenza cremosa e versatile. Ideale per pralineria, ripieni, coperture e mousse. Possibile utilizzo in forno e per corpi cavi, decorazioni e gelati.

NOVITÀ

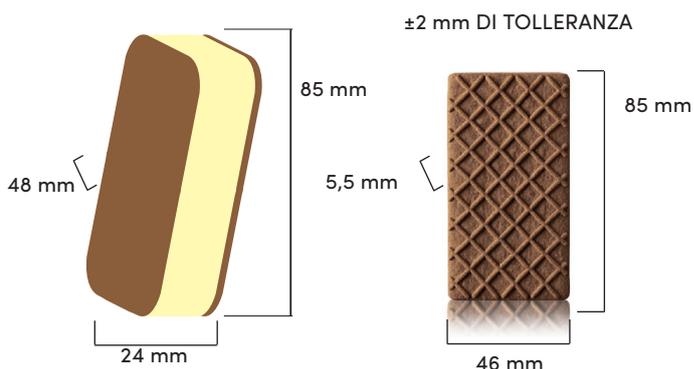
IDEA

UTENSILI

COOKIEFLEX CLASSIC

Stampo in silicone platinum di qualità premium • Stampo in silicone per gelato biscotto
87x48 h 24 mm | Volume: 7x97 ml | Set 2 pz/pcs + 30x40 cm tray | Porz. 14

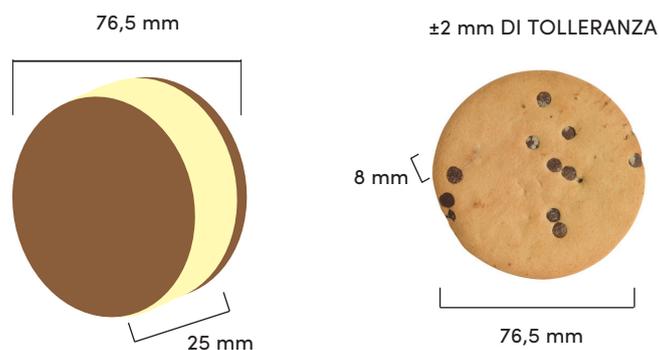
Riferimento Biscotto: **BISGEL BISCOTTO** ART. 3070005



COOKIEFLEX DISCOTTO

Stampo in silicone platinum di qualità premium • Stampo in silicone per gelato biscotto
Ø 76.5 h 25 mm | Volume: 114 ml x 6 | Set 2 pz/pcs + 30x40 cm Vassoio/Tray | Porz. 14

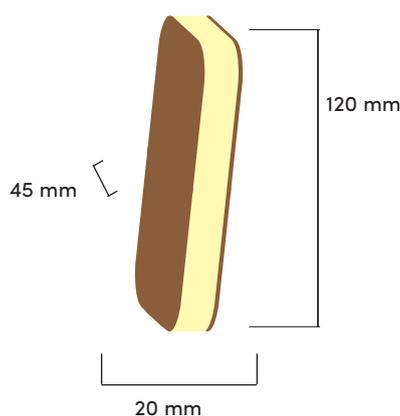
Riferimento Biscotto: **CIOCCOGEL BISCOTTO** ART. 3070006



COOKIEFLEX SLIM

Stampo in silicone platinum di qualità premium • Stampo in silicone per gelato biscotto
Size: 120x45 h 20 mm | Volume: 6 x110 ml | Set 2 pz/pcs + 30x40 cm tray | Porz. 12

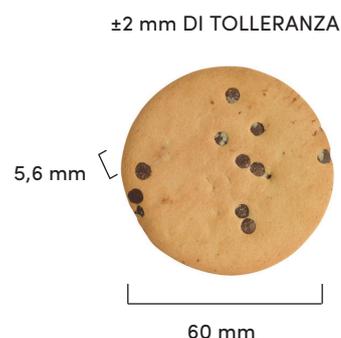
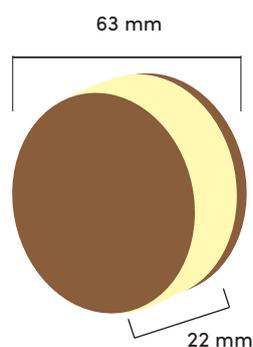
Riferimento Biscotto: **MINI BON BISCOTTO** ART. 3070001



COOKIEFLEX MINIDISCOTTO

Stampo in silicone platinum di qualità premium • Stampo in silicone per gelato biscotto
Ø 63 h 22 mm | Volume: 61 ml x 8 | Set 2 pz/pcs + Sticks + 30x40 cm Vassoio/Tray | Porz. 16

Riferimento Biscotto: **MINI CIOCCOGEL BISCOTTO** ART. 3070004
EXTRA DARK BISCOTTO ART. 1010694



NOVITÀ

CREME E GLASSE

CREMA PISTACCHIO DUBAI

**PREMIER
BAKERY**

Dubai Pistacchio, la crema spalmabile dolce che unisce il gusto ricco e avvolgente del pistacchio con la croccantezza irresistibile della pasta Kataifi



PB - CREMA PISTACCHIO DUBAI

Crema al gusto pistacchio e arricchita da pasta Kataifi, per farciture.

 Metodo di utilizzo: **Dopo cottura**

 Secchio da **5 KG**



NOVITÀ

DERIVATI DEL CIOCCOLATO

PREMIER
BAKERY

Delizioso cioccolato FONDENTE ideale in pasticceria e gelateria.

PB - COPERTURA FONDENTE DISCHI



 10 kg

Copertura di qualità elevata prodotta con ottimo cacao.
Realizzato con grassi idrogenati, ha ottimo spacco e basso punto di fusione.
Cacao min 18%.

PB - GOCCE SURROGATO FONDENTI DA FORNO 1000/1200



 10 kg

Goccine fondenti di pezzatura omogenea, indicate per le lavorazioni ante forno quali brioches, croissant, fagottini, panettoni, colombe e veneziane. Possono inoltre essere impiegate a freddo in gelateria e pasticceria, in particolare nella produzione di farciture per semifreddi, cannoli e cassate siciliane in aggiunta di ricotta.

NOVITÀ

MIX PER LA PASTICCERIA

BASE CREMA AL MASCARPONE



Prodotto in polvere per creare una **crema al mascarpone** stabile a temperatura positiva. Ideale per realizzare dessert classici come tiramisù e cheesecake.

| ARTICOLO | DOSE |  | C/F | ALLERGENI |
|--|-----------------------|---|-----|---|
|  • COM - BASE AL MASCARPONE | 180g/L di panna | 1 Kg x 10 cf. | F |  |



NOVITÀ

MIX PER LA PASTICCERIA



• **GRA** - COADIUVANTE CAKES ELITE 1% NCC BASE RISO • KG 5

CAKES ELITE

Coadiuvante naturale e clean label per pasticceria



Etichetta Pulita

Questo **coadiuvante naturale per pasticceria** è ideale per la preparazione di muffin, plumcake e torte soffici.

Il **coadiuvante Cakes Elite** aiuta a mantenere l'umidità nel prodotto finito, **esaltandone la morbidezza**, sia appena sfornato che durante la conservazione, **fino a 60 giorni**.

Aumenta il volume e migliora l'alveolatura, che risulterà sempre omogenea e regolare. Aumenta anche la **sensazione di scioglievolezza** e la **gradevolezza al palato**.



DOSAGGIO

1% Sul Peso Della Farina



OTTIMO SVILUPPO

Aumenta il volume e migliora l'alveolatura



ETICHETTA PULITA

Naturale e Clean lable



ESALTA LA MORBIDEZZA

Mantiene l'umidità nel prodotto finito



NOVITÀ

SEMILAVORATI BAKERY

Semilavorati scelti per soddisfare le esigenze dei maestri pasticceri, per ottimizzare i tempi e gestire al meglio la produzione, regalando più tempo alla preparazione di nuove dolci creazioni.



SG PASTA SFOGLIA SURG.



1 Kg



10 pz



380 x 250 x 10 mm

Scongelamento

Per intero

NOVITÀ

SNACK SALATO

- **SNS - PANZEROTTINI PREF. ARTIGIANALI SURG.**
GR 80 KG 4 MOZZ./POM.



80 g il pezzo



4 Kg

Ripieno

Pomodoro/Mozzarella

NOVITÀ

OVOPRODOTTI



IL TUORLO PER I LIEVITATI

Tuorlo di UOVA di gallina liquido, pastorizzato e omogenizzato, zuccherato al 33%.

Da uova di categoria A da allevamento a terra.
Senza conservanti.



**TUORLO D'UOVO SPECIALE
ALL. TERRA ZUCCHERATO 33%**

Kg 1 x 6 cf

Ideale per tutte le preparazioni che prevedono tuorli e zucchero, in particolare per **lievitati da ricorrenza** come **panettoni** e **colombe**. Lo zucchero è già perfettamente solubilizzato nel prodotto, **migliora la viscosità e conferisce capacità umettante alle presentazioni.**

1 brik di prodotto corrisponde a 670 g di tuorlo (circa 37 tuorli d'uovo) e 330 g di zucchero. Per sfruttare al meglio le potenzialità del prodotto, è necessario adeguare le quantità degli ingredienti nella propria ricetta, considerando lo zucchero già presente nel brik.

CONSERVAZIONE:

tra 0°C e +4°C prima e dopo l'apertura.
Una volta aperto, consumare entro 5 giorni.

NOVITÀ

PRIMA COLAZIONE

Il cornetto proteico con materie prime eccellenti dedicato a chi ha a cuore il proprio benessere.



ITALIAN BAKERY HOUSE



• SG - PROISSANT



80 g



50 pz

Farcitura

Vuoto



165/170° - 23/25 min.

Arricchito da proteine di pisello che rendono il prodotto **unico nel suo genere!**

NOVITÀ

PRIMA COLAZIONE



Confezionata in blister da 2 pezzi



• SG - GRAFFE'



| | |
|---------------|--------------|
| | 95 g |
| | 30 pz |
| Farcitura | Vuoto |
| Scongelamento | 60 - 90 min. |



Vegano

• SG - MINI CROISSANT VEGANO VUOTO MORGANO



| | |
|-----------|----------------------|
| | 40 g |
| | 100 pz |
| Farcitura | Vuoto |
| | 170°C per 20-22 min. |

Con zucchero in superficie



• SG - SFOGLIA ALLA CREMA



| | |
|-----------|----------------------|
| | 80 g |
| | 60 pz |
| Farcitura | Crema |
| | 170/180° - 28/30 min |

NOVITÀ

PRIMA COLAZIONE

Fine pasticceria Danese!

BAKER&BAKER



Con glassa inclusa!



• CON - CINNAMON ROLL



110 g



48 pz

Scongelamento 30 min.



180° ± 15 min.

Girella di pasta danese prelievitata surgelata, con cannella e confezione di glassa bianca inclusa nella scatola per la decorazione dopo la cottura.

 **Lantmännens**

• LAN - TRECCINA NOCI PECAN



97,5 g



72 pz



190° ± 18 min.



NOVITÀ

BISCOTTERIA

I BISCOTTI DELLA PASQUA



SV - BIANCONIGLIO

 1,2 Kg

 21 g al pezzo

Coniglietti di fragrante frolla farciti all'albicocca e ai mirtilli decorati con zucchero a velo



SV - OVETTO

 1,5 Kg

 14 g al pezzo

Ovetti di frolla decorati con strisce di fondente al cacao e momparglia colorata



SV - MISTO DELIZIA

 1 Kg

 25 g al pezzo ±

Vassoio di pasticcini alla mandorla assortiti con Cuor di Mandorla, Delizie di Eva e Petite fleur.

NOVITÀ

GLUTEN FREE



GF MUFFIN ALL'ALBICOCCA gr 50 pz 20 S/LATTOSIO SCHAR

- Impasto soffice e gustoso
- 20% di confettura di albicocca
- Senza glutine
- Senza lattosio
- Senza frumento
- In pratica confezione monodose.

Senza Glutine

Senza Lattosio



GF MINI EXPO BANCO SCHAR Pz 15 Digestive + 15 Choco Chip S/LATTOSIO

L'espositore compatto ideale per offrire biscotti gluten free e lactose free.

Senza Glutine

Senza Lattosio

Pre-riempito con:



15 DIGESTIVE

- 2 biscotti per confezione
- Con il 4% di grano saraceno
- Formato monoporzione che mantiene la freschezza



15 CHOCO CHIP

- Con il 12% di gocce di cioccolato fondente
- 2 biscotti per confezione
- Formato monoporzione che mantiene la freschezza



NOVITÀ

DECORAZIONI

ART.2069509/69475

LEM UOVO CARAMELLO 3D



3,8 x 2,4 cm

96 pz

ART.2069519/69480

LEM UOVO BIANCO CON DISEGNO



3,8 x 2,4 cm

96 pz

ART.2069237/69179

LEM UOVA 3D ASSORTIMENTO COLORI



3,8 x 2,4 cm

96 pz

ART.2066901/69877

LEM MINI UOVO PASTELLO



2 X 1,5 cm

162 pz

ART.2069291/69191

LEM DECORAZIONE UOVO 3D



3,8 x 2,4 cm

96 pz

LEM CUPS A LA CARTE



2,3 x 2,7 x 3,5 cm

1,310 Kg

NOVITÀ

DECORAZIONI

ART. 2069228/69164

LEM UOVA TESTA DI CONIGLIO



 3,8 x 1,8 cm

 200 pz

ART. 2069208/69136

LEM SET PASQUA-UOVO-FIORE-CAROTA- CONIGLIO



 Uova: 2 x 2,7 cm
Coniglio: 2,4 x 3,9 cm
Fiori: Ø 2,4 cm
Carota: 1,2 x 2,9 cm

 180 pz

NOVITÀ

DECORAZIONI

ARTICOLO



ART. MA158-B

• **CRUNCHY COFFEE**

500 g



ART. MA157-B

• **CRUNCHY STRAWBERRY**

500 g



ART. 3070040-B

• **MINI LENTI**

1 Kg



• **MARSHMALLOW BIANCHI & ROSA**

300 g

| | ARTICOLO |  |
|---|--|---|
|  |  <p>• GRANELLA CAMELLO SALATO - PURPURRY Granella al caramello salato</p> | 1 KG |
|  |  <p>• MINI CROCCOLE PISTACCHIO - PURPURRY Granella di pistacchio pralinata</p> | 1 KG |
|  | <p>• RISO SOFFIATO NATURALE Riso soffiato</p> | 3 KG |
|  | <p>• SCAGLIETTA SURROGATO PISTACCHIO</p> | 1 Kg X 10 cf |

NOVITÀ

LATTIERO CASEARIO Bakery

ART. 1150

- **PANNA DELYCE 38% PASTORIZZATA ESL**
LT 1X10



- **Consistenza ferma e stabile, senza sineresi**
- **Ideale per decorazioni precise ed eleganti**
- **Sapore equilibrato ideale per l'alta ristorazione e la pasticceria**
- **Pastorizzata ad elevata temperatura in contenitore Tetra Rex®**



NOVITÀ

MIX PANIFICAZIONE & MIX PASTICCERIA

Agivega 

• AGI - PANSOFT 24+ • KG 15

PANSOFT 24+

Prodotti freschi fino alla sera!

PanSoft 24+ è una miscela per panificazione ideale per la realizzazione di panini soffici con freschezza prolungata nel tempo. I prodotti finiti rimangono soffici e piacevoli grazie alla fibra di origine vegetale e all'innovativo complesso enzimatico, che permettono di trattenere l'acqua conferendo sofficià e prolungata freschezza, in ambiente per 24 ore e fino a 4 giorni in sacchetti di plastica per alimenti.



OTTIMA SOFFICITÀ PROLUNGATA NEL TEMPO

- 24 ore se conservati in ambiente
- Fino a 4 giorni se conservati chiusi in sacchetti di plastica



OTTIMO VOLUME E ALVEOLATURA



GUSTO RICCO E DELICATO

Grazie alla panna



ETICHETTA PULITA

Senza emulsionanti, conservanti o altri additivi



VERSATILITÀ

Eccellente per **applicazioni sia dolci**, come panini con gocce di cioccolato o marmellata, **che salate**, come pane da hamburger, pane da hot dog, pizzette e focacce.

Scegli il metodo produttivo più adatto alle tue esigenze!

Processo diretto, processo ferma-lievitazione e lievitazione controllata

NOVITÀ

MIX PANIFICAZIONE



Realizza "IL PANE DEL GIUBILEO"

Il **Giubileo** attraverso la **Panificazione e la Pasticceria** diventa un momento che può essere condiviso anche a tavola, attraverso ricette esclusive nei gusti e nelle forme.

I Pani del Giubileo

Realizza i **3 Pani del Giubileo** con l'unica **Ostia Giubilare** approvata dal Dicastero per l'Evangelizzazione:

PREGHIERA



CONDIVISIONE



ACCOGLIENZA



**OSTIA CON LOGO
GIUBILARE**

**CSM INGREDIENTS E' AUTORIZZATA
ALL'UTILIZZO DEL LOGO GIUBILARE 2025
DAL DICASTERO PER L'EVANGELIZZAZIONE**

Da realizzarsi in 3 possibili versioni con:

- **Geniumix Dark,**
- **Waldkorn Cereali antichi**
- **Waldkorn Rustiq**

**SCOPRI IL KIT GIUBILEO E IL RICETTARIO
PENSATO PER IL TUO PANIFICIO**

NOVITÀ

MIX PANIFICAZIONE



KIT DEL GIUBILEO

Porta il Giubileo nel tuo Panificio

Scopri il **Kit Visibilità** per i tuoi **Pani Giubileo** composto da:

- **Totem** da banco,
- **Segna-Prodotti** da scaffale,
- **Vetrofania** da applicare all'ingresso,
- **Leaflet** con preghiera del Giubileo.

SEGNA-PRODOTTI

Pani del
GIUBILEO 2025

Pan del Giubileo
scuro

Pani del
GIUBILEO 2025

Pan del Giubileo
ai Cereali Antichi

Pani del
GIUBILEO 2025

Pan del Giubileo
bianco

TOTEM



VETROFANIA

DAL TUO ARTIGIANO
DI FIDUCIA

i Pani del
GIUBILEO 2025

DAL TUO ARTIGIANO
DI FIDUCIA
FROM YOUR
TRUSTED BAKER

i Pani del
GIUBILEO 2025
the Breads of the
JUBILEE 2025

GIUBILEO 2025

Vivi ed assapora
i valori dell'Anno Santo.

I Pani del Giubileo.
Realizzati con sapienza artigiana
dal tuo Fornaio.

Una carezza per il cuore ed il palato,
un momento di gioia
da condividere con chi ami.

Per rivivere ogni giorno
I VALORI DI QUESTO ANNO GIUBILARE

NOVITÀ

MIX PASTICCERIA



Realizza "I DOLCI DEL GIUBILEO"

Il **Giubileo** attraverso la **Panificazione e la Pasticceria** diventa un momento che può essere condiviso anche a tavola, attraverso ricette esclusive nei gusti e nelle forme.

I Dolci del Giubileo

Realizza i **3 Dolci del Giubileo** con gli stampi personalizzati con il logo ufficiale del Giubileo:

CAKE CAREZZE



CSM INGREDIENTS E' AUTORIZZATA
ALL'UTILIZZO DEL LOGO GIUBILARE 2025
DAL DICASTERO PER L'EVANGELIZZAZIONE



**STAMPI CON LOGO
GIUBILARE**

**LIEVITATO
ABBRACCIO**



**SCOPRI IL KIT GIUBILEO E IL RICETTARIO
PENSATO PER LA TUA PASTICCERIA**

NOVITÀ

MIX PASTICCERIA



KIT DEL GIUBILEO

Porta il Giubileo nella tua Pasticceria

Scopri il **Kit Visibilità** per i tuoi **Dolci Giubileo** composto da:

- **Totem** da banco,
- **Segna-Prodotti** da banco,
- **Vetrofania** da applicare all'ingresso,
- **Leaflet** con preghiera del Giubileo.

SEGNA-PRODOTTI



TOTEM



VETROFANIA



NOVITÀ

PRIMA COLAZIONE

BAKE&FROST

Buoni come i tuoi, scelti da noi



Plumcake Cereali E Frutti Di Bosco - surg.

 770g

 6 pz

Scongelare per 3h

CUBOTTI ASSORTITI



• **ART. 190 - MINI CUBI ASSORTITI**
GR 30 PZ 90 DELSIGEL - SURG.



- Crema pasticcera
- Crema al Pistacchio
- Cioccolato Noalya®

 4.5 cm



• **ART. 2816300 -**
MUFFIN TULIPANO VUOTO C/ZUCCHERO
GR 65 PZ 20 - SURG.

- Impasto sofficissimo con uova e zucchero
- Topping 7,5% perle di zucchero

COPERTURE

Una linea di preparati ideali per la realizzazione di coperture croccanti per stecchi, biscotti gelato e stracciatelle in vaschetta, facili da utilizzare e perfette per arricchire con gusto e croccantezza le tue preparazioni.

| ARTICOLO | DOSE |  | ALLERGENI |
|---|------|---|---|
|  <p>• COM - COPERTURA YOGURT CON FRUTTI ROSSI Copertura al gusto di yogurt con inclusioni di fragole e lamponi</p> | q.b. | 3 Kg x 2 cf. |  |
|  <p>• COM - COPERTURA FONDATE CON COCCO Copertura al gusto di cioccolato fondente arricchita con il 10% di cocco rapè.</p> | q.b. | 1,25 Kg x 10 cf. |    |
|  <p>• COM - COPERTURA FONDATE CON POP CORN CAMELLATO Copertura al gusto di cioccolato fondente arricchita con inclusioni di mais caramellato.</p> | q.b. | 1,25 Kg x 10 cf. |    |



| ARTICOLO | DOSE |  | ALLERGENI |
|--|-----------|---|---|
|  <p>• COM - CIOCCOLATO BIANCO Prodotto in polvere a base di cioccolato bianco caratterizzato da piacevoli note di latte e vaniglia.</p> | 50-70 g/l | 1 Kg x 10 cf. |  |
|  <p>• COM - VARIEGATO COCO CRUNCH Crema di cioccolato bianco, mandorla e cocco arricchita con mandorle croccanti e scaglette di cocco.</p> | q.b | 2,5 Kg x 2 cf. | |
|  <p>• COM - BASE Frutta Dolce Asporto Base neutra ideale per essere aromatizzata con frutta fresca, paste e puree di frutta.</p> | 270 g/L | 2,5 Kg x 4 cf. |    |
|  <p>• COM - BASE LACTOSE FREE 250 Base semicompleta, di facilissimo utilizzo, da lavorare con la sola aggiunta di acqua e zucchero caratterizzata da una struttura cremosa e aerata.</p> | 120 g/L | 2,5 Kg x 4 cf. |  |
|  <p>• COM - PASTA CREAM CHEESE Pasta dal gusto di mascarpone</p> | q.b | 3 Kg x 2 cf.. |  |
|  <p>• COM - CREMOLINA IN PASTA Integratore in pasta a base di emulsionanti. Un ingrediente tecnico che aumenta il volume del gelato, incrementando la spatolabilità e mantenendo alta la struttura</p> | 10/60 | 3 Kg x 2 cf. |    |
|  <p>• COM - VARIEGATO LAMPONE BISCOTTO Crema al gusto di lampone arricchita con il 10% di biscotto senza glutine.</p> | q.b | 3 Kg x 2 cf. |  |

Dal 1955 i prodotti La Preferita fanno parte della storia della gelateria italiana.

Una qualità che permette di soddisfare i bisogni più sofisticati interpretando i prodotti della tradizione gelatiera e pasticceria con gusti pieni e intensi.



• PRE - PASTA MACARONS CON PEZZI



 **kg 2,5 x 2 bar.**

utilizzo 70/100 x kg

Una pasta dal gusto raffinato e delicato, arricchita con golosi pezzi di macaron.



• PRE - PASTA NOCCIOLA ANNIVERSARIO



 **kg 2,5 x 2 bar.**

utilizzo 80/100 x kg

Pasta grezza e scura prodotta con nocciole piemontesi.



• PRE - Variegato Mora E Mirtillo Selvatici



 **kg 3 x 2 bar**

DOSE: q.b.

Un variegato che unisce il gusto dolce e avvolgente della mora al sapore intenso e rinfrescante dei mirtillo selvatici.



NOVITÀ

MELANGES E MARGARINE

"Il Più burroso tra i Mélange per laminazione"


CORMAN
SINCE 1935

MÉLANGE PATISY 78% M.G.

Realizzata con **burro Corman** ed oli vegetali **senza grassi idrogenati**, buon gusto di burro, facile da lavorare e **adatto agli intolleranti al lattosio**.

ART. 20132003

MELANGE PATISY CROISSANT

Tutte le applicazioni di pasta sfoglia e pasta lievitata sfogliata
Ideale per croissant e viennoiseries



 Peso **2 KG**

 Punto di fusione: **38°C**

 Confezioni per cartone: **5**

 **Senza Lattosio**



NOVITÀ

LATTIERO CASEARIO Bakery


CORMAN
SINCE 1935

*Burro tradizionale Premium,
dal sapore unico e facile da lavorare*

**COR BURRO DI LATTERIA
BLOCCO 82%**

10 Kg.



➤ **SAPORE AUTENTICO DI PANNA FRESCA**

Prodotto esclusivamente da panna premium, sapore autentico e unico.

➤ **FACILE DA LAVORARE**

Si incorpora facilmente, Si ottengono creme lisce e vellutate
Non presenta mai una struttura granulosa

➤ **REGOLARITA'**

Struttura e sapore rimangono stabili tutto l'anno
A differenza dei burri di caseificio, garantisce una sicurezza d'igiene impeccabile e si conserva meglio e più a lungo

➤ **Applicazioni**

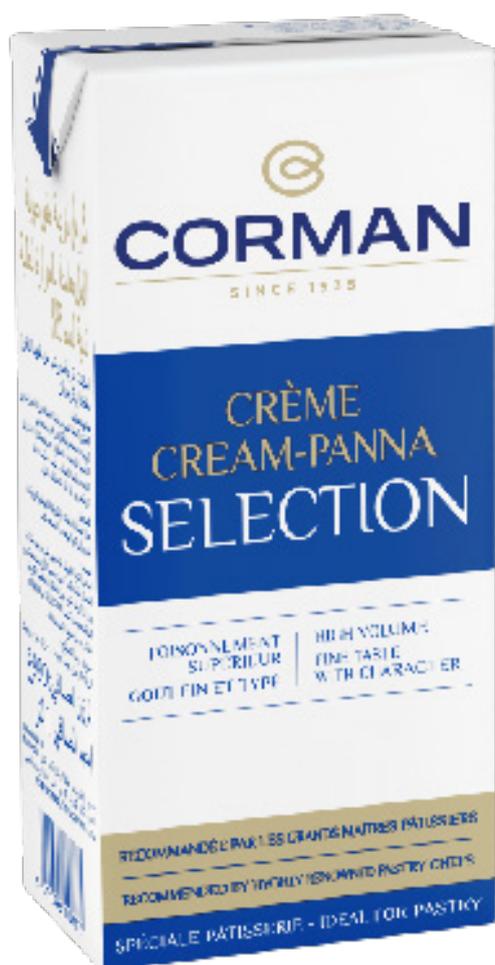
Ideale per tutti i tipi di impasto e creme, applicazioni in cucina

NOVITÀ

LATTIERO CASEARIO Bakery


CORMAN
SINCE 1935

PANNA SELECTION 35% M.G.



PANNA CORMAN SELECTION

35% m.g - Lt 1 x 6.

➤ **Gusto elegante di panna di latte**

Panna UHT con il 35% di materia grassa, ottenuta dalla scrematura di latte di prima qualità

➤ **Capacità di montare superiore**

Grazie al suo speciale trattamento UHT, garantisce un ottimo overrun: +36% in confronto ad una panna ordinaria

➤ **Qualità garantita**

Stabile e resistente agli sbalzi termici, anche una volta montata.

Texture morbida, liscia e compatta

Un bel colore bianco naturale. Ottima tenuta

➤ **Applicazioni**

Pasticceria: panna montata, chantilly, decorazioni, farciture, dessert...

Gelateria: miscele, semifreddi e decorazioni...

Cucina: salse a caldo e a freddo, condimenti, mousse...

Ho.Re.Ca.

NOVITÀ

CATERING &
VEGETALI CONSERVE SOTT'ACETI E SOTTOLIO

CIPOLLE A FETTE CARAMELLATE



Preparate utilizzando croccanti cipolle bianche affettate ad anelli, cucinate all'agrodolce e caramellate con "Aceto Balsamico di Modena IGP". Ottime per condire hamburger, accompagnare formaggi o farcire torte salate, crostini e frittate.



DEM

CIPOLLE A FETTE CARAMELLATE

GR 700

 **Senza Glutine**



NOVITÀ

PASTA SURGELATA & CATERING

• SURG PESTO ALLA GENOVESE



 7/8 min.

 14/15 min.



 500 g x 6 cf.

Ingredienti: Basilico in olio 30% (basilico 90%, olio di semi di girasole, sale), Pecorino Romano DOP (latte ovino, sale, caglio), acqua, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, noci, pinoli, Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, lisozima dell'uovo), aglio.

• SURG SALSA AI FUNGHI PORCINI



 14/15min.

 4/5min.

 7/8 min.



 500 g x 6 cf.

Ingredienti: Acqua, funghi champignons 24% (*Agaricus bisporus*), olio di semi di girasole, funghi porcini 9,5% (*Boletus edulis* e relativo gruppo), latte intero fresco pastorizzato, panna, formaggio (latte, sale, caglio), farina di grano tenero, cipolla, aglio, prezzemolo, sale, funghi porcini in polvere 0,2%, fecola di patata, pepe.

NOVITÀ

PASTA SURGELATA & CATERING

• **SURG RAGU' DI SEPPIA**



 7/8 min.

 4/5 min.

 14/15 min.



 500 g x 6 cf.

Ingredienti: Seppia 23%, passata di pomodoro, brodo, totano gigante del Pacifico, polpa di pomodoro, vino bianco, olio di semi di girasole, amido di frumento, olio extra vergine di oliva, scalogno, aglio, zucchero, prezzemolo, pepe, peperoncino.



NOVITÀ

PASTA SURGELATA

• **CAR LASAGNE ALLA BOLOGNESE**



2 Kg x 2 cf.



180°C x 1h20 min.



180°C x 45 min.





- **ITTC - PORZIONI DI SALMONE
KG 3/CA CONGELATO**
-



- **ITTC - TRANCI DI SALMONE C/P C/O
NORVEGIA KG 3/CA CONGELATO**
-



- **ITTC - CAPPASANTA MEZZO GUSCIO
KG 3/CA CONGELATA**



- **ITT FIL. DI MERLUZZO NORDICO 500/1000**
FAO27 KG7(KG 5,6) BANORD

"Seppia Pulita" **SENEGAL**



- ♦ **ITT SEPPIA SENEGAL 50/100 IQF PUL KG 6 C/S FAO34 AFRICACOLD SURG.**
- ♦ **ITT SEPPIA SENEGAL 100/200 IQF PUL KG 6 C/S FAO34 AFRICACOLD SURG.**
- ♦ **ITT SEPPIA SENEGAL 400/600 IQF PUL KG 6 C/P FAO34 AFRICACOLD SURG.**



- **ITT CALAMARO 2P PUL. KG 5 IVP FAO34**
LOLIGO VULGARIS SURG.

NOVITÀ

PASTA SURGELATA

• **SURG SURG TORTELLI ALLA RICCIOLA**



 +/- 17,5 g
A pezzo

 3 Kg  4/5 min.

Ingredienti della sfoglia: Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 29%

Ingredienti del ripieno: Ricciola del Pacifico e/o Ricciola Oceanica 36%, Limanda e/o Brotula, crema di riso, pangrattato, vino, olio extra vergine di oliva, lemongrass, scalogno, aglio. **Può contenere:** senape, soia.

• **SURG BOTTONI AL GAMBERO ROSSO**



 +/- 17-18 g
A pezzo

 2 Kg  3/4 min.

Ingredienti della sfoglia: Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 29%

Ingredienti del ripieno: Bisque di gambero rosso 60%, gambero rosso 29%, pangrattato, gelatina alimentare di origine animale, cerfoglio, pepe .

Può contenere: senape, soia.

NOVITÀ

FUSION GOURMET

Nuovi Prodotti di Origine Giapponese!

KOH - RAMEN NOODLES NO. 20 WAVY

surg.
g 650



KOH - NOODLE (TAIKOBAN SANUKI UDON)

surg.
Kg 1,5



KOH - PASTA PER GYOZA KAWA (DUMPLING SKIN) surg.



8,5 cm



140 gr



15 pz



NOVITÀ

FUSION GOURMET

Nuovi Prodotti di Origine Giapponese!

**KOH - EDAMAME INTERO SOYBEANS IN
POD (FAGIOLI DI SOIA) - surg.**
g 400



**PAN - MELON (PANINO AVVOLTO IN
CROSTA DI BISCOTTI) surg.**



85 gr



80 pz



**PAN - AN (PANINO VEGETALE C/
FAGIOLI ROSSI) surg.**



85 gr



80 pz



NOVITÀ

FUSION GOURMET



SALSA di Soia less salt

KOH - KOH SHIBANUMA SHOYU
(SALSA DI SOIA LESS SALT)
ml 150 x 12 bo

La salsa di soia **Shibanuma Shoyu** è prodotta con metodo tradizionale ma viene prodotta con il 50% di sodio in meno.



NOVITÀ

SALUMI



**SAL PROSCIUTTO "ADDOBBO" CRUDO
KG 7,5/CA DOLCE PODERE**

DOLCE PODERE

KG 8/ca

confezionato sottovuoto



NOVITÀ

SALUMI



**SAL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
PRESSATO 16MESI**

DOLCE PODERE

KG 8/ca

confezionato sottovuoto



**SAL PROSCIUTTO CRUDO S/O
PRESSATO**

DOLCE PODERE

KG 7,5/ca

confezionato sottovuoto



NOVITÀ

VEGAN

Philadelphia Vegetale



PHILADELPHIA VEGETALE

gr 330 x 8cf

- Preparato con mandorla e avena
- Versatile, ideale per preparazioni dolci e salate
- Senza Glutine
- Senza Conservanti
- Adatto a vegani e Intolleranti al lattosio

 Senza Glutine

 Senza Lattosio

 Vegano

Preparato con mandorla e avena, Philadelphia Vegetale è un ingrediente di valore per dare vita a tante nuove ricette in grado di soddisfare i gusti e le esigenze di tutti i tuoi clienti.

Grazie alla sua inconfondibile cremosità e straordinaria versatilità, puoi utilizzarlo per dare ancora più gusto a ogni piatto: dai classici panini alla cucina asiatica, fino alla pasticceria.

L'alternativa fresca, buona e cremosa pensata per i professionisti di settore.





VEG - FAGIOLINI A MAZZETTI AVVOLTI DA ZUCCHINE SURG.

 350 g x 12cf

 Peso al pz 35g, circa 12 pz

COTTURA: In padella o in forno per circa 12 min.



VEG - VERDURE MISTE A MEZZETTI AVVOLTI DA ZUCCHINE SURG.

 350 g x 12 cf

 Peso al pezzo 40g, 12 pz

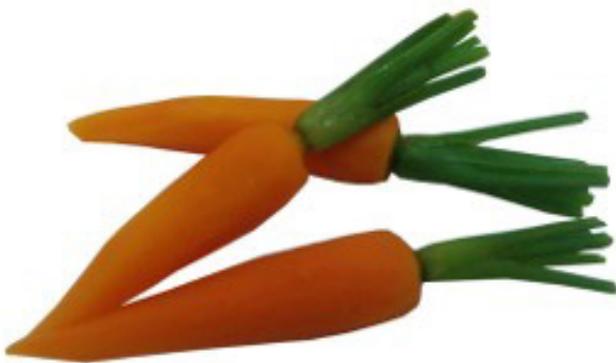
COTTURA: In padella o in forno per circa 15 min.



VEG - CAROTE A ROSETTE SURG.

 520 g x 8 cf

COTTURA: In padella o in forno per circa 15 min.



VEG - CAROTE MONDATE CON CIUFFO SURG.

 500 g x 10 cf

COTTURA: In padella o in forno per circa 15 min.



VEG - CAROTE ASSORTITE 3 COLORI MONDATE CON CIUFFO SURG.

 500 g x 6 cf

COTTURA: In padella o in forno per circa 15 min.

NOVITÀ

PASTA SURGELATA

• SURG - BUSIATE



+/- 5g A pezzo



2 Kg



2/3 min.

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

Può contenere: senape, soia.

Busiate con pesto alla Trapanese

[VAI ALLA RICETTA](#) →



NOVITÀ

CARNI SURGELATE



- **CRS HAMBURGER B/A GR 155 C/
SCOTTONA PZ 10 BURGER CHEF SURG.**



- **CRS HAMBURGER GR 200 B/A C/
SCOTTONA PZ 8 BURGER CHEF SURG.**



- **CRS - FILETTO B/A NEW
ZELANDA S/CORDONE -
kg 2/ca s.farm surg.**



- **CRS - HAMBURGER HOME
STYLE C/SCOTTONA
gr 155x34pz (kg 5,27) surg.**



Via del Mandorlo, 4 - 70022 Altamura (BA)
tel. 080 994 9411 - www.dimarnogroup.it
marketing@dimarno.it