IPSA®

IPSA®

Enjoy your taste

CATALOGO GENERALE - GENERAL CATALOGUE

gelateria | pasticceria | food service | retail

Ipsa is

gelateria | pasticceria | food service | retail

CATALOGO GENERALE 2018
2018 CATALOGUE

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

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

02 **BASI GELATO -** Gelato Bases

06 **NATURAL 100 -** Natural 100

08 **PASTE CLASSICHE -** Classic Pastes

12 **BASI COMPLETE ED AROMATIZZATE PER GELATO -** Complete and flavored Bases to prepare Gelato

16 **CIOCOFREDDO -** Ciocofreddo

18 **VARIEGATI -** Variegato

20 **TOPPING E GLASSE -** Topping and Glazes

22 **FROZEN YOGURT & COFFEE SHOPS -** Frozen Yogurt & Coffee Shops

24 **PASTICCERIA FREDDA -** Cold Pastry

28 **INGREDIENTI -** Ingredients

30 **GELATINE -** Gels

32 **FARCITURE E CONFETTURE -** Fillings and Jams

36 **CREME DI CIOCCOLATO -** Chocolate Fillings

38 **ZUCCHERI E MANDORLE -** Sugars and Almonds

40 **MIX E MIGLIORATORI -** Confectionery Mixes and Bread Improvers

44 **PRODOTTI U.H.T. DOLCI -** U.H.T. ready Products for whipping

46 **PRODOTTI U.H.T. PER CUCINA -** U.H.T. ready Products for cooking

48 **MARGARINA -** Margarine

52 **OLI E GRASSI -** Oils and Fats

56 **DESSERT -** Dessert

58 **RETAIL -** Retail

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

Structured, balanced, creamy and soft gelato.

BASI GELATO PER PROCESSO A CALDO - Hot Process Gelato Bases

Basi professionali per la produzione di gelati al latte con processo di pastorizzazione.
Process gelato bases produced by pasteurization.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
HALTAPAN MAESTRO Nucleo professionale di alta qualità per gelati di crema. *High performance base for free balancing and industrial milk gelato production.*	15 g/lt	Caldo Hot	6040	10X0.9 kg	Sacchetto Bag
HALTAPAN 50C Senza grassi per gelati di crema. Ideale per preparazioni con pastorizzatore. *To prepare milk gelato by pasteurization process and with batch freezer.*	50 g/lt	Caldo Hot	6003	10X0.8 kg	Sacchetto Bag
HALTAPAN 100C Con grassi vegetali per gelati di crema. Ideale per preparazioni con pastorizzatore. *To prepare milk gelato by pasteurization process and with batch freezer.*	100 g/lt	Caldo Hot	6022	10X0.9 kg	Sacchetto Bag
KLASS 100C Senza grassi per gelati di crema. Ideale per preparazioni con pastorizzatore. *Base without vegetable fats to prepare milk gelato by pasteurization process.*	100 g/lt	Caldo Hot	6007	10X0.9 kg	Sacchetto Bag
KLASS 50C Senza grassi per gelati di crema. Ideale per preparazioni in pastorizzatore. *Base without vegetable fats to prepare milk gelato by pasteurization process.*	50 g/lt	Caldo Hot	6004	10X0.8 kg	Sacchetto Bag
NATURAL 100 Esente da emulsionanti, grassi, aromi e coloranti. Per un gelato di antica tradizione. *Emulsifiers, fats, flavorings and colorings free. For an ancient tradition ice cream.*	100 g/lt	Caldo Hot	6017	10X0.9 kg	Sacchetto Bag

BASI UNIVERSALI PER GELATO - Hot And Cold Gelato Process Bases

Basi professionali per la produzione di gelati al latte e di frutta con lavorazione a freddo o con processo di pastorizzazione.
Universal bases to prepare milk gelato by cold or/and by pasteurization process.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
FUTURETREND 50 C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta con lavorazione a freddo o a caldo *Universal base to prepare milk and fruit gelato by cold or by pasteurization process with batch freezer.*	50 g/lt	Caldo / Freddo Hot / Cold	6041	10X0.8 kg	Sacchetto Bag
FUTURETREND 100 C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta con lavorazione a freddo o a caldo. *Universal base to prepare milk and fruit gelato by cold or by pasteurization process with batch freezer.*	100 g/lt	Caldo / Freddo Hot / Cold	6009	10X0.9 kg	Sacchetto Bag
FUTURETREND MAXI C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta con lavorazione a freddo o a caldo. *Universal base to prepare milk and fruit gelato by cold or by pasteurization process with batch freezer.*	330 g/lt	Caldo / Freddo Hot / Cold	6028	10X1.1 kg	Sacchetto Bag
EUROPE 100C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. Permette un'ampia personalizzazione in ricettazione. *Universal base to prepare milk and fruit gelato. Versatile base suitable for different recipes.*	100 g/lt	Caldo / Freddo Hot / Cold	6011	10X0.9 kg	Sacchetto Bag

BASI FRUTTA - Fruit Gelato Bases

Per gelati di frutta e sorbetti. Esaltano il colore e la freschezza della frutta.
For sherbets and fruit gelato. To enhance the natural colour and taste of fruits.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
HALTAFRUT MAESTRO Per gelati di frutta e sorbetti. Ideale nel granitore per preparare cremolati di frutta. *For fruit gelato and sherbets. Ideal in the slush machine.*	15 g/lt	Freddo Cold	6025	2X2.5 kg	Sacchetto Bag
HALTAFRUT 50 Per gelati di frutta e sorbetti. Senza grassi e derivati del latte. *Base for fruit gelato and sherbets. Fats and dairy products free.*	50 g/lt	Freddo Cold	6013	2X2.5 kg	Sacchetto Bag
HALTAFRUT 100 Per gelati di frutta e sorbetti. Senza grassi e derivati del latte. *Base for fruit gelato and sherbets. Fats and dairy products free.*	100 g/lt	Freddo Cold	6026	10X0.9 kg	Sacchetto Bag
HALTA MAXIFRUT Per gelati di frutta preparati con sola frutta fresca o congelata. Preserva il naturale colore e sapore della frutta. *Complete full base prepared only with fresh or frozen fruits. It preserves the natural colour and taste of fresh fruits.*	1200+ 1400+ 1400	Freddo Cold	6027	10X1.2 kg	Sacchetto Bag
NATURALFRUT 100 Il massimo della naturalezza nella preparazione dei gelati a base di frutta. Esente da emulsionanti, grassi e derivati del latte. *To get the maximum naturalness in the preparation of fruit gelato. Emulsifiers, fat dairy free.*	100 g/lt	Freddo Cold	6044	10X0.9 kg	Sacchetto Bag
FUTURETREND 50 C/F Base universale per la preparazione di gelati cremosi di frutta. Contiene grassi vegetali e derivati del latte. *Universal base to prepare milk and fruit gelato. With vegetal fats and dairy products.*	50 g/lt	Freddo Cold	6041	10X0.8 kg	Sacchetto Bag
FUTURETREND 100 C/F Base universale per la preparazione di gelati cremosi di frutta. Contiene grassi vegetali e derivati del latte. *Universal base to prepare milk and fruit gelato. With vegetal fats and dairy products.*	100 g/lt	Freddo Cold	6009	10X0.9 kg	Sacchetto Bag
BASE FRUTTAPIU' Base completa per la preparazione di gelati di frutta e sorbetti da abbinare alle frutte FRUTTA PIU. Esente da grassi e derivati del latte. *Complete base to prepare fruit gelato and sherbets to match with FRUTTA PIU. Fats and dairy products free.*	0.900+ 1600+ 1500	Freddo Cold	6014	10X0.9 kg	Sacchetto Bag

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

Structured, balanced, creamy and soft gelato.

BASI GELATO E SEMIFREDDO - Gelato and Semifreddo Bases

Basi naturali esenti da emulsionanti, grassi vegetali, aromi.
Natural bases emulsifiers, vegetable fats and flavorings free.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
NATURAL 100 Per gelati di crema. Senza emulsionanti, grassi ed aromi. *Base for milk gelato production without emulsifiers, fats and flavours.*	100 g/lt	Caldo Hot	6017	10X0.9 kg	Sacchetto Bag
NATURALFRUT 100 Il massimo della naturalezza nella preparazione dei gelati a base di frutta. Esente da emulsionanti, grassi e derivati dal latte e glutine. *To get the maximum naturalness in the preparation of fruit gelato. Emulsifiers, fat dairy and gluten free.*	100 g/lt	Freddo Cold	6044	10X0.9 kg	Sacchetto Bag
NATURAL SEMIFREDDO Per semifreddi. Senza emulsionanti, grassi ed aromi. *Base for semifreddo without emulsifiers, fats and flavours.*	200 g/lt	Freddo Cold	5521	4X1.0 kg	Sacchetto Bag

PASTE NATURAL - Natural Pastes

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

Paste naturali di frutta secca senza aggiunta di zucchero, coloranti e aromi.
Dried nut fruits natural pastes: no sugar, no flavours, no food dyes.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
CAFFE' ESPRESSO NATURAL - ESPRESSO COFFEE	30 g/kg	Per Gelateria e Pasticceria *For Gelato and Pastry*	6138	4X0.8 kg	Barattolo Jar
CHOCOBITTER NATURAL	80-100 g/kg		6132	2X2.5 kg	Secchiello Bucket
GIANDUIA NATURAL	80-100 g/kg		5687	2X2.5 kg	Secchiello Bucket
MANDORLA NATURAL - ALMOND	80-100 g/kg		6137	2X2.5 kg	Secchiello Bucket
NOCCIOLA CHIARA NATURAL - HAZELNUT	80-100 g/kg		6134	2X2.5 kg	Secchiello Bucket
NOCCIOLA SCURA NATURAL - DARK HAZELNUT	80-100 g/kg		6135	2X2.5 kg	Secchiello Bucket
PISTACCHIO NATURAL - PISTACHIO	80-100 g/kg		6180	2X2.5 kg	Secchiello Bucket
PISTACCHIO EXCELSIOR NATURAL - EXCELSIOR PISTACHIO	80-100 g/kg		6136	2X2.5 kg	Secchiello Bucket

Per riscoprire i sapori tradizionali e per la valorizzazione di antiche ricette artigianali.

Natural ingredients to bring back the traditional tastes following old recipes.

PASTE CLASSICHE - Classic Pastes

Per gelateria e pasticceria - For gelato and pastry

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

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

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
AMARETTO	80 g/kg	Per Gelateria e Pasticceria - *For Gelato and Pastry*	6108	2X3 kg	Secchiello Bucket
ANISETTA	80 g/kg		6130	2X3 kg	Secchiello Bucket
BISCOTTO - COOKIES	80 g/kg		6129	2X3 kg	Secchiello Bucket
CARAMELLO - CARAMEL	80 g/kg		6127	2X3 kg	Secchiello Bucket
CIOCCOLATO - CHOCOLATE	80 g/kg		6110	2X3 kg	Secchiello Bucket
CIOCCOLATO BIANCO - WHITE CHOCOLATE	80 g/kg		6119	2X3 kg	Secchiello Bucket
COCCO - COCONUT	80 g/kg		6106	2X3 kg	Secchiello Bucket
CREMA ANTICA - OLD EGG CREAM	80 g/kg		6118	2X3 kg	Secchiello Bucket
CREMA DI NOCCIOLA - HAZELNUT CREAM	80 g/kg		6111	2X3 kg	Secchiello Bucket
CREMA DI NOCE - WALNUT CREAM	80 g/kg		6117	2X3 kg	Secchiello Bucket
CREMA DI MANDORLA - ALMOND CREAM	80 g/kg		6113	2X3 kg	Secchiello Bucket
CREMA DI PISTACCHIO - PISTACHIO CREAM	80 g/kg		6114	2X3 kg	Secchiello Bucket
CREMINO	80 g/kg		6128	2X3 kg	Secchiello Bucket
CROCCANTINO ALLA NOCCIOLA - HAZELNUT CROCCANTINO	80 g/kg		6156	2X2.5 kg	Secchiello Bucket
CROCCANTINO ALLE MANDORLE - ALMOND CROCCANTINO	80 g/kg		6157	2X3 kg	Secchiello Bucket
DELIZIA AL LIMONE	40 g/kg		6107	4X1 kg	Barattolo Jar
MENTA - MINT	40 g/kg		6105	4X1 kg	Barattolo Jar
NOCCIOLA SCURA STABILIZZATA- DARK HAZELNUT	80 g/kg		6104	2X2.5 kg	Secchiello Bucket
PANNACOTTA	80 g/kg		6123	2X3 kg	Secchiello Bucket
TIRAMISÙ	80 g/kg		6115	2X3 kg	Secchiello Bucket
TORRONCINO	80 g/kg		6160	2X3 kg	Secchiello Bucket
VANIGLIA ITALIANA - ITALIAN VANILLA	40 g/kg		5827	4X1 kg	Barattolo Jar
VANIGLIA MADAGASCAR - MADAGASCAR VANILLA	40 g/kg		5851	4X1 kg	Barattolo Jar
ZABAIONE	80 g/kg		6122	2X3 kg	Secchiello Bucket
ZUPPA INGLESE	40 g/kg		5846	4X1 kg	Barattolo Jar

PASTE DI FRUTTA - Fruit Pastes

Per gelateria e pasticceria - For Gelato and Pastry

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
ALBICOCCA - APRICOT	80 g/kg	Per Gelateria e Pasticceria - *For Gelato and Pastry*	6139	2X3 kg	Secchiello Bucket
AMARENA - BLACK CHERRY	80 g/kg		6140	2X3 kg	Secchiello Bucket
ANANAS - PINEAPPLE	80 g/kg		6141	2X3 kg	Secchiello Bucket
ARANCIA - ORANGE	40 g/kg		5841	4X1 kg	Barattolo Jam
BANANA	80 g/kg		6142	2X3 kg	Secchiello Bucket
FRAGOLA - STRAWBERRY	80 g/kg		6143	2X3 kg	Secchiello Bucket
FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS	80 g/kg		6144	2X3 kg	Secchiello Bucket
KIWI	80 g/kg		6146	2X3 kg	Secchiello Bucket
LIMONE - LEMON	40 g/kg		5843	4X1 kg	Barattolo Jam
MANDARINO - TANGERINE	40 g/kg		5842	4X1 kg	Barattolo Jam
MANGO	80 g/kg		6150	2X3 kg	Secchiello Bucket
MARACUJA	80 g/kg		6152	2X3 kg	Secchiello Bucket
MELA VERDE - GREEN APPLE	80 g/kg		6149	2X3 kg	Secchiello Bucket
MELONE - MELON	80 g/kg		6147	2X3 kg	Secchiello Bucket
MIRTILLO - BLUEBERRY	80 g/kg		6161	2X3 kg	Secchiello Bucket
MORA - BLACKBERRY	80 g/kg		6154	2X3 kg	Secchiello Bucket
PESCA - YELLOW PEACH	80 g/kg		6145	2X3 kg	Secchiello Bucket

AROMATIZZANTI IN POLVERE - Flavoring Powder

Per gelateria e pasticceria - For Gelato and Pastry

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

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

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
CUOR DI LIMONE	30 g/kg	Per Gelateria e Pasticceria *For Gelato and Pastry*	6166	4X1 kg	Sacchetto Bag
FIOR DI YOGURT	30 g/kg		6163	4X1 kg	Sacchetto Bag
FIOR DI PANNA	30 g/kg		6169	4X1 kg	Sacchetto Bag
FIOR DI MASCARPONE	30 g/kg		6167	4X1 kg	Sacchetto Bag
FIOR DI RICOTTA	30 g/kg		6168	4X1 kg	Sacchetto Bag

FRUTTAPIÙ - Fruttapiù

Semilavorato ad alto tenore di frutta - Concentrated fruits for fruit gelato

Paste al alto dosaggio per gelati ricchi di frutta.

High dose pastes to prepare rich fruit ice creams.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
FRAGOLA - STRAWBERRY	1.5 kg/ 4 kg	Per Gelateria e Pasticceria *For Gelato and Pastry*	6305	2X3 kg	Secchiello Bucket
FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS	1.5 kg/ 4 kg		6306	2X3 kg	Secchiello Bucket
LIMONE - LEMON	1.0 kg/ 4 kg		6307	2X3 kg	Barattolo Jam
MANGO	1.5 kg/ 4 kg		6301	2X3 kg	Secchiello Bucket
MARACUJA	1.5 kg/ 4 kg		6302	2X3 kg	Secchiello Bucket
MELA VERDE - GREEN APPLE	1.5 kg/ 4 kg		6304	2X3 kg	Secchiello Bucket
MELONE - MELON	1.5 kg/ 4 kg		6303	2X3 kg	Secchiello Bucket
ALBICOCCA - APRICOT	1.5 kg/ 4 kg		6310	2X3 kg	Secchiello Bucket
LAMPONE - RASPBERRY	1.5 kg/ 4 kg		6308	2X3 kg	Secchiello Bucket
PERA - PEAR	1.5 kg/ 4 kg		6309	2X3 kg	Secchiello Bucket



Per un Gelato equilibrato, strutturato,
e al tempo stesso morbido e cremoso.
Structured, balanced, creamy and soft gelato.

BASI COMPLETE PER GELATI DI CREMA E GELATO SOFT - Complete Bases for Milk Gelato and Soft Ice Cream

Basi complete per gelati di crema e gelato soft da utilizzare con aggiunta di solo latte.
Complete bases for milk gelato and soft ice cream with milk addition.

	DOSAGGIO DOSAGE	AGGIUNta ADDITION	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
MAXI BISCOTTO - COOKIES	1.250+2.750	Latte Milk	6177	4X1.250 kg	Sacchetto Bag
MAXI CAFFÈ - COFFEE	1.250+2.750	Latte Milk	6059	4X1.250 kg	Sacchetto Bag
MAXI CASSATA SICILIANA	1.250+2.750	Latte Milk	6049	4X1.250 kg	Sacchetto Bag
MAXI CIOCCOLATO - CHOCOLATE	1.750+2.500	Latte Milk	6029	3X1.750 kg	Sacchetto Bag
MAXI CHEESE CAKE	1.250+2.750	Latte Milk	6175	4X1.250 kg	Sacchetto Bag
MAXI COCCO - COCONUT	1.250+2.750	Latte Milk	6131	4X1.250 kg	Sacchetto Bag
MAXI CREMA - CREAM	1.250+2.750	Latte Milk	6048	4X1.250 kg	Sacchetto Bag
MAXI CROSTATA	1.250+2.750	Latte Milk	6176	4X1.250 kg	Sacchetto Bag
MAXI FIOR DI LATTE	1.250+2.750	Latte Milk	6058	4X1.250 kg	Sacchetto Bag
MAXI FONDENTE - DARK CHOCOLATE	1.750+2.500	Acqua Water	6045	3X1.750 kg	Sacchetto Bag
MAXI GIANDUIA	1.250+2.750	Latte Milk	6046	4X1.250 kg	Sacchetto Bag
MAXI LIQUIRIZIA - LIQUORICE	1.250+2.750	Latte Milk	6023	4X1.250 kg	Sacchetto Bag
MAXI NOCCIOLA - HAZELNUT	1.250+2.750	Latte Milk	6056	4X1.250 kg	Sacchetto Bag
MAXI PISTACCHIO - PISTACHIO	1.250+2.750	Latte Milk	6057	4X1.250 kg	Sacchetto Bag
MAXI RICOTTA	1.250+2.750	Latte Milk	6174	4X1.250 kg	Sacchetto Bag
MAXI TIRAMISÙ	1.250+2.750	Latte Milk	6060	4X1.250 kg	Sacchetto Bag
MAXI VANIGLIA - VANILLA	1.250+2.750	Latte Milk	6047	4X1.250 kg	Sacchetto Bag
MAXI YOGURT	1.250+2.750	Latte Milk	6050	4X1.250 kg	Sacchetto Bag

BASI COMPLETE PER GELATI DI FRUTTA E PER GRANITORE - Complete Bases to prepare Fruit Gelato and Slush Machine

Basi complete per gelati di frutta e per granitori da utilizzare con aggiunta di sola acqua.
Complete bases for fruit gelato and slush machine to prepare with water addition.

	DOSAGGIO DOSAGE	AGGIUNGERE ADDITION	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
MAXI ACE	1.300+2.700	Acqua Water	6062	4X1,3 kg	Sacchetto Bag
MAXI ANGURIA - WATERMELON	1.300+2.700	Acqua Water	6001	4X1,3 kg	Sacchetto Bag
MAXI ARANCIA - ORANGE	1.300+2.700	Acqua Water	6066	4X1,3 kg	Sacchetto Bag
MAXI ARANCIA ROSSA - RED ORANGE	1.300+2.700	Acqua Water	6065	4X1,3 kg	Sacchetto Bag
MAXI BANANA	1.300+2.700	Latte Milk	6124	4X1,3 kg	Sacchetto Bag
MAXI FRAGOLA - STRAWBERRY	1.300+2.700	Acqua Water	6016	4X1,3 kg	Sacchetto Bag
MAXI FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS	1.300+2.700	Acqua Water	6015	4X1,3 kg	Sacchetto Bag
MAXI LIMONE - LEMON	1.300+2.700	Acqua Water	6061	4X1,3 kg	Sacchetto Bag
MAXI MANGO	1.300+2.700	Acqua Water	6037	4X1,3 kg	Sacchetto Bag
MAXI MANDARINO - TANGERINE	1.300+2.700	Acqua Water	6067	4X1,3 kg	Sacchetto Bag
MAXI MARACUJA	1.300+2.700	Acqua Water	6038	4X1,3 kg	Sacchetto Bag
MAXI MELAGRANA - POMEGRANATE	1.300+2.700	Acqua Water	6072	4X1,3 kg	Sacchetto Bag
MAXI MELA VERDE - GREEN APPLE	1.300+2.700	Acqua Water	6063	4X1,3 kg	Sacchetto Bag
MAXI MELONE - MELON	1.300+2.700	Acqua Water	6039	4X1,3 kg	Sacchetto Bag
MAXI PERA WILLIAMS - WILLIAMS PEAR	1.300+2.700	Acqua Water	6103	4X1,3 kg	Sacchetto Bag
MAXI PESCA GIALLA - YELLOW PEACH	1.300+2.700	Acqua Water	6036	4X1,3 kg	Sacchetto Bag
MAXI POMPELMO ROSA - PINK GRAPEFRUIT	1.300+2.700	Acqua Water	6064	4X1,3 kg	Sacchetto Bag

Crema gelato fredda
per Gelateria e per Pasticceria

Cold creamy ice cream
for Gelato and Pastry use.

CIOCOFREDDO

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

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

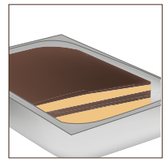
Cold cream for gelato and pastry. Ideal for chocolate creams, variegato and gourmand shots. Used as filling to cover semifreddo and Bavarian. It is also used in the slush machine as cold cream or in chocolate pot to prepare hot chocolate in the cup.

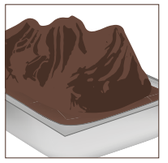
	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		PALLET
CIOCOFREDDO GIANDUIA	Pronto all'uso Ready to use	Freddo Cold	6903	2X3 kg	Secchiello Bucket	504 kg
CIOCOFREDDO GIANDUIA	Pronto all'uso Ready to use	Freddo Cold	6916	2X6 kg	Secchiello Bucket	672 kg
CIOCOFREDDO FONDENTE	Pronto all'uso Ready to use	Freddo Cold	6925	2X3 kg	Secchiello Bucket	504 kg
CIOCOFREDDO LATTE	Pronto all'uso Ready to use	Freddo Cold	6926	2X3 kg	Secchiello Bucket	504 kg
CIOCOFREDDO BIANCO	Pronto all'uso Ready to use	Freddo Cold	6927	2X3 kg	Secchiello Bucket	504 kg
CIOCOFREDDO NOCCIOLA	Pronto all'uso Ready to use	Freddo Cold	6913	2X3 kg	Secchiello Bucket	504 kg
CIOCOFREDDO PISTACCHIO	Pronto all'uso Ready to use	Freddo Cold	6928	2X3 kg	Secchiello Bucket	504 kg

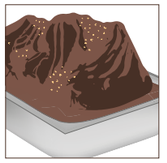
LE SUE APPLICAZIONI - How to use

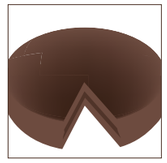
Ciocofreddo è la crema versatile e golosa.
Ciocofreddo, versatile and delicious cream.


TAL QUALE


CREMINO


VARIEGATO


MANTECATO AL GELATO


COPERTURE E INSERIMENTO DI SEMIFREDDI


COPERTURE DI TORTE


NEL GRANITORE


CIOCCOLATA IN TAZZA

Un tocco di originalità nelle preparazioni di Gelateria e Pasticceria

An original touch in Gelato and Pastry preparations

VARIEGATI DI FRUTTA - Fruit Variegato

Per un tocco di originalità - An original touch

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

To decorate gealto with a touch of fantasy and to make your pastry preparations full of tasty.

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

VARIEGATI DI CIOCCOLATO - Chocolate Variegato

Per un tocco di originalità - An original touch

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

To decorate gealto with a touch of fantasy and to make your pastry preparations full of tasty.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
VARIEGATO ANISETTA	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	6208	2X3 kg	Secchiello Bucket
CIOCOFREDDO BIANCO	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	6927	2X3 kg	Secchiello Bucket
CIOCOFREDDO FONDENTE	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	6925	2X3 kg	Secchiello Bucket
CIOCOFREDDO GIANDUIA	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	6903	2X3 kg	Secchiello Bucket
CIOCOFREDDO LATTE	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	6926	2X3 kg	Secchiello Bucket
CIOCOFREDDO NOCCIOLA	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	6913	2X3 kg	Secchiello Bucket
CIOCOFREDDO PISTACCHIO	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	6928	2X3 kg	Secchiello Bucket
VARIEGATO STRACCIATELLA	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	6206	2X2.5 kg	Secchiello Bucket

Un tocco di originalità nelle preparazioni di Gelateria e Pasticceria

An original touch in Gelato and Pastry preparations

TOPPING

Per un tocco di originalità - An original touch

Per decorare con fantasia coppe gelato, dessert al piatto e finger food.
To decorate ice cream, dessert and finger food with fantasy.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• **AMARENA -** BLACK CHERRY	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4061	6X0.65 kg	Bottiglia Bottle
• **CAFFÈ -** COFFEE	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4010	6X0.65 kg	Bottiglia Bottle
• **CARAMELLO -** CARAMEL	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4062	6X0.65 kg	Bottiglia Bottle
• **FRAGOLA -** STRAWBERRY	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4064	6X0.65 kg	Bottiglia Bottle
• **FRUTTI DI BOSCO -** FOREST FRUITS	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4065	6X0.65 kg	Bottiglia Bottle
• **KIWI**	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4068	6X0.65 kg	Bottiglia Bottle
• **MELA VERDE -** GREEN APPLE	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4009	6X0.65 kg	Bottiglia Bottle
• **NOCCIOLA -** HAZELNUT	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4069	6X0.65 kg	Bottiglia Bottle
• **PISTACCHIO -** PISTACHIO	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4070	6X0.65 kg	Bottiglia Bottle
• **TOFFEE MOU**	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4000	6X0.65 kg	Bottiglia Bottle
• **GIANDUIA**	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4007	6X0.60 kg	Bottiglia Bottle
• **CIOCCOLATO -** CHOCOLATE	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4063	6X0.60 kg	Bottiglia Bottle
• **FONDENTE -** DARK CHOCOLATE	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4008	6X0.60 kg	Bottiglia Bottle

GLASSA - Glazes

Per un tocco di originalità - For a touch of originality

Per decorare con fantasia coppe gelato, desser al piatto e finger food.
To decorate ice cream, dessert and finger food with fantasy.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• **GLASSA PERE BRULÉE -** BRULÉE PEARS BALSAMIC	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4006	6X0.65 kg	Bottiglia Bottle
• **GLASSA ACETO BALSAMICO -** BALSAMIC VINEGAR	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4001	6X0.60 kg	Bottiglia Bottle
• **GLASSA BALSAMICO BARBECUE -** BBQ BALSAMIC	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4003	6X0.60 kg	Bottiglia Bottle
• **GLASSA BALSAMICO ZENZERO -** GINGER BALSAMIC	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4005	6X0.60 kg	Bottiglia Bottle
• **GLASSA BALSAMICO FRUTTI DI BOSCO -** FOREST FRUITS BALS.	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4002	6X0.60 kg	Bottiglia Bottle
• **GLASSA BALSAMICO AGRUMI -** CITRUS BALSAMIC	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	4004	6X0.60 kg	Bottiglia Bottle

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

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

SOFTYO

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

	DOSAGGIO DOSAGE	AGGIUNGERE ADDITION	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• **SOFTYO NATURAL**	0.800+2000	Latte Milk	6051	3X0.80 kg	Sacchetto Bag

CREMSOFT

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

	DOSAGGIO DOSAGE	AGGIUNGERE ADDITION	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• **CREMSOFT CAFFÈ -** COFFEE	0.640+2000	Latte Milk	6034	4X0.64 kg	Sacchetto Bag
• **CREMSOFT CIOCCOLATO -** CHOCOLATE	0.640+2000	Latte Milk	6031	4X0.64 kg	Sacchetto Bag
• **CREMSOFT FIORDIPANNA**	0.640+2000	Latte Milk	6033	4X0.64 kg	Sacchetto Bag
• **CREMSOFT CAPPUCCINO**	0.640+2000	Latte Milk	6042	4X0.64 kg	Sacchetto Bag
• **CREMSOFT LIMONE -** LEMON	0.640+2000	Acqua Water	6032	4X0.64 kg	Sacchetto Bag

GRANISOFT

Basi per la preparazione di granite - Complete base to prepare sherbets.

	DOSAGGIO DOSAGE	AGGIUNGERE ADDITION	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• **ARANCIA -** ORANGE	0.640+2000	Latte Milk	6401	4X0.64 kg	Sacchetto Bag
• **ARANCIA ROSSA -** RED ORANGE	0.640+2000	Latte Milk	6405	4X0.64 kg	Sacchetto Bag
• **FRAGOLA -** STRAWBERRY	0.640+2000	Latte Milk	6407	4X0.64 kg	Sacchetto Bag
• **LIMONE -** LEMON	0.640+2000	Latte Milk	6403	4X0.64 kg	Sacchetto Bag
• **MANDARINO -** TANGERINE	0.640+2000	Acqua Water	6402	4X0.64 kg	Sacchetto Bag
• **MENTA -** MINT	0.640+2000	Latte Milk	6408	4X0.64 kg	Sacchetto Bag

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

An original touch in Gelato and Pastry preparations

BASI PER BAVARESI E SEMIFREDDI - Mousse cake and frozen dessert Bases

Basi e finiture per semifreddi, bavaresi e torte.
Bases and finishes for frozen desserts, bavarese and cakes.

	MODO D'USO HOW TO USE	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• **BAVARESE BASE**	A freddo Cold	300 gr/lt	5685	4X1 kg	Sacchetto Bag
• **SEMIFREDDO BASE**	A freddo Cold	300 gr/lt	5681	4X1 kg	Sacchetto Bag
• **SEMIFREDDO NATURAL**	A freddo Cold	200 gr/lt	5521	4X1 kg	Sacchetto Bag
• **WHIPPY**	A freddo Cold	400 gr/lt	5515	4X1 kg	Sacchetto Bag

HALTACREM

Paste concentrate per aromatizzare creme e panne montate in preparazioni di Pasticceria.
Concentrated pastes to falvorwhipped and pastry cream in Pastry preparations.

	MODO D'USO HOW TO USE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• **VANIGLIA -** VANILLA	Pronto all'uso Ready to use	5827	6X1,2 kg	Barattolo Jar
• **CARAMELLO -** CARAMEL	Pronto all'uso Ready to use	5834	6X1,2 kg	Barattolo Jar
• **TORRONCINO**	Pronto all'uso Ready to use	5836	6X1,2 kg	Barattolo Jar
• **CAFFÈ -** COFFEE	Pronto all'uso Ready to use	5814	6X1,2 kg	Barattolo Jar
• **NOCCIOLA -** HAZELNUT	Pronto all'uso Ready to use	5831	6X1,2 kg	Barattolo Jar
• **PISTACCHIO -** PISTACHIO	Pronto all'uso Ready to use	5830	6X1,2 kg	Barattolo Jar
• **ZABAIONE**	Pronto all'uso Ready to use	5825	6X1,2 kg	Barattolo Jar
• **FRAGOLA -** STRAWBERRY	Pronto all'uso Ready to use	5838	6X1,2 kg	Barattolo Jar
• **FRUTTI DI BOSCO -** FOREST FRUITS	Pronto all'uso Ready to use	5840	6X1,2 kg	Barattolo Jar
• **LIMONE -** LEMON	Pronto all'uso Ready to use	5843	6X1,2 kg	Barattolo Jar
• **ARANCIA -** ORANGE	Pronto all'uso Ready to use	5841	6X1,2 kg	Barattolo Jar
• **MANDARINO -** TANGERINE	Pronto all'uso Ready to use	5842	6X1,2 kg	Barattolo Jar

BAGNE - Wetty

Bagna analcolica concentrata - Concentrated syrups to prepare soaks for pastry

Concentrati analcolici per la preparazione di bagne per la pasticceria. Diluibili con acqua e/o alcool a piacere.
Concentrated syrups to prepare non-alcoholic soaks for pastry. They can be diluted with water and/or alcohol as your like.

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

COVERGLASS

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

Coperture brillanti in vari gusti.
Brilliant covertures in different flavors.

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

MIROGLASS

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

Glassa per la finitura a specchio di torte bavaresi e semifreddi.
Mirror glaze to make your bavaresi and semifreddo glossy.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• **CIOCCOLATO -** CHOCOLATE	A piacere As you like	6702	2X3 kg	Secchiello Bucket

COVER SATIN

Coperture in vari gusti pronte all'uso per pasticceria fredda da +4° a -18° -
Covertures in different flavors ready to use for cold pastry at +4° to -18°

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

	MODO D'USO HOW TO USE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• **SATIN CHOCOBITTER**	Pronto all'uso Ready to use	6751	2X2.5 kg	Secchiello Bucket
• **SATIN CHOCOLATTE**	Pronto all'uso Ready to use	6752	2X2.5 kg	Secchiello Bucket
• **SATIN BIANCOLATTE**	Pronto all'uso Ready to use	6753	2X2.5 kg	Secchiello Bucket
• **SATIN NOCCIOLA -** HAZELNUT	Pronto all'uso Ready to use	6754	2X2.5 kg	Secchiello Bucket
• **SATIN PISTACCHIO -** PISTACHIO	Pronto all'uso Ready to use	6755	2X2.5 kg	Secchiello Bucket
• **SATIN ARANCIA -** ORANGE	Pronto all'uso Ready to use	6756	2X2.5 kg	Secchiello Bucket
• **SATIN FRAGOLA -** STRAWBERRY	Pronto all'uso Ready to use	6757	2X2.5 kg	Secchiello Bucket

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

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

INGREDIENTI - Ingredients

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

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

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

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
CACAO 22/24	Secondo ricetta As recipe	Per Gelateria *For Gelato*	5670	8X0,5 kg	Sacchetto Bag
CACAO 10/12	Secondo ricetta As recipe		5665	4X1 kg	Sacchetto Bag
DESTROSIO	Secondo ricetta As recipe		6018	4X1 kg	Sacchetto Bag
DESTROSIO	Secondo ricetta As recipe		0514	1X25 kg	Sacchetto Bag
EMULWHIP	Secondo ricetta As recipe		2051	5 kg	Secchiello Bucket
GLUCOSIO IN POLVERE 30DE	Secondo ricetta As recipe		6019	4X1 kg	Sacchetto Bag
INVERZUC	Secondo ricetta As recipe		0509	6X1.5 kg	Bottiglia Bottle
LATTE INTERO IN POLVERE	Secondo ricetta As recipe		5680	4X1 kg	Sacchetto Bag
LATTE SCREMATO IN POLVERE	Secondo ricetta As recipe		5660	4X1 kg	Sacchetto Bag
WHIPPY	400 g/lt		5515	4X1 kg	Secchiello Bucket
INULINA FIBRA ALIMENTARE	Secondo ricetta As recipe		0501	4X1 kg	Sacchetto Bag

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

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

COLDGEL

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

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

NOVAGEL

Gelatina lucidante a caldo - Hot process gel

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• **NEUTRO -** NEUTRAL	Pronto all'uso Ready to use	Caldo Hot	4302	2X6 kg	Sacchetto Bag
• **NEUTRO -** NEUTRAL	Pronto all'uso Ready to use	Caldo Hot	0701	15 kg	Sacchetto Bag
• **ALBICOCCA -** APRICOT	Pronto all'uso Ready to use	Caldo Hot	4307	2X6 kg	Sacchetto Bag
• **ALBICOCCA -** APRICOT	Pronto all'uso Ready to use	Caldo Hot	0700	15 kg	Sacchetto Bag

MULTIGEL

Gelatina lucidante multiuso a caldo e a freddo - Cold and hot process gel

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

JELLYCOAT

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

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• **FRAGOLA -** STRAWBERRY	Pronto all'uso Ready to use	Caldo Hot	0738	1X6 kg	Secchiello Bucket
• **ALBICOCCA -** APRICOT	Pronto all'uso Ready to use	Caldo Hot	0685	1X6 kg	Secchiello Bucket

SPRAYGEL

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

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
• **NEUTRO -** NEUTRAL	Pronto all'uso Ready to use	Caldo Hot	0684	1X10 kg	Secchiello Bucket

Farciture, la freschezza naturale della frutta.
The natural fresh taste of fruits.

FARCIPLUS

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

Resistenti alla cottura al forno (220°) ed alla surgelazione.
Bake (220°) and thaw stable.

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

LE PASSATE DEL MAESTRO

Passate di frutta setacciate - Sieved fruit jams

Farciture setacciate di frutta, resistenti alla cottura ed alla surgelazione.
Sieved fruit jams, bake stable and thaw stable.

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

HALTA CUOR DI FRUTTA

Confettura ricca di frutta - High fruit content jam

Confetture ad alto contenuto di frutta resistenti alla cottura ed alla surgelazione.
High fruit content jams, bake and thaw stable.

	PERCENTUALE DI FRUTTA FRUIT CONTENT	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		PALLET
PRUGNA E AMARENA - PLUM + BLACK CHERRY	90% extra	Pre/Post forno Before/After bake	0619	6 kg	Secchiello Bucket	600 kg
AMARENA - BLACK CHERRY	90% extra	Pre/Post forno Before/After bake	0657	3 kg	Secchiello Bucket	600 kg
AMARENA - BLACK CHERRY	90% extra	Pre/Post forno Before/After bake	0671	6 kg	Secchiello Bucket	600 kg
SUSINA - PLUM	90% extra	Pre/Post forno Before/After bake	0672	6 kg	Secchiello Bucket	600 kg
UVA - GRAPES	90% extra	Pre/Post forno Before/After bake	0670	6 kg	Secchiello Bucket	600 kg
VISCIOLA - SOUR BLACK CHERRY	90% extra	Pre/Post forno Before/After bake	0673	6 kg	Secchiello Bucket	600 kg
ALBICOCCA SETACCIATA - SIEVED APRICOT	60% extra	Pre/Post forno Before/After bake	0656	3 kg	Secchiello Bucket	600 kg
ALBICOCCA SETACCIATA - SIEVED APRICOT	60% extra	Pre/Post forno Before/After bake	0674	6 kg	Secchiello Bucket	600 kg
COTOGNA - QUINCE	60% extra	Pre/Post forno Before/After bake	0676	6 kg	Secchiello Bucket	600 kg
FRAGOLA SETACCIATA - SIEVED STRAWBERRY	60% extra	Pre/Post forno Before/After bake	0658	3 kg	Secchiello Bucket	600 kg
FRAGOLA SETACCIATA - SIEVED STRAWBERRY	60% extra	Pre/Post forno Before/After bake	0677	6 kg	Secchiello Bucket	600 kg
MORA SETACCIATA - SIEVED BLACKBERRY	60% extra	Pre/Post forno Before/After bake	0678	6 kg	Secchiello Bucket	600 kg
ALBICOCCA SETACCIATA - SIEVED APRICOT	35%	Pre/Post forno Before/After bake	0656	3 kg	Secchiello Bucket	600 kg
ALBICOCCA SETACCIATA - SIEVED APRICOT	35%	Pre/Post forno Before/After bake	0601	6 kg	Secchiello Bucket	600 kg
CILIEGIA SETACCIATA - SIEVED CHERRY	35%	Pre/Post forno Before/After bake	0611	6 kg	Secchiello Bucket	600 kg
MORA SETACCIATA - SIEVED BLACKBERRY	35%	Pre/Post forno Before/After bake	0610	6 kg	Secchiello Bucket	600 kg
FRUTTI DEL MAESTRO - ALBICOCCA - APRICOT	45%	Pre/Post forno Before/After bake	0627	15 kg	Secchiello Bucket	900 kg
FRUTTI DEL MAESTRO - CILIEGIA - CHERRY	45%	Pre/Post forno Before/After bake	0637	15 kg	Secchiello Bucket	900 kg
FRUTTI DEL MAESTRO - VISCIOLA SOUR BLACK CHERRY	45%	Pre/Post forno Before/After bake	0638	15 kg	Secchiello Bucket	900 kg
FRUTTI DEL MAESTRO - COTOGNA - QUINCE	45%	Pre/Post forno Before/After bake	0682	15 kg	Secchiello Bucket	900 kg

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

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

PROFESSIONALE - Professional

Farciture di cioccolato professionali - Professional chocolate fillings

Con nocciole e cacao di alta qualità, resistenti in cottura al forno (220° C max).
Hazelnuts and cocoa high-quality, baking resistant (220 ° C max).

	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		PALLET
• **HALTA CUOR DI GIANDUIA**	Pre/Post forno Before/After bake	6901	2X3 kg	Secchiello Bucket	504 kg
• **HALTA CUOR DI GIANDUIA** Farcitura ad alto contenuto di nocciola e di cacao, per lavorazione a freddo e per cottura al forno. *Gianduia cream, high content of cocoa and hazelnut, ready to cold use and suitable for baking.*	Pre/Post forno Before/After bake	6902	14 kg	Secchiello Bucket	720 kg
• **QUESTASI**	Pre/Post forno Before/After bake	6920	6 kg	Secchiello Bucket	600 kg
• **QUESTASI** Farcitura al cacao e nocciola per lavorazione a freddo e per cottura al forno. *Cocoa and hazelnut filling. Ideal for direct use and for baking.*	Pre/Post forno Before/After bake	6904	13 kg	Secchiello Bucket	780 kg
• **ESSENZA**	Pre/Post forno Before/After bake	6917	6 kg	Secchiello Bucket	600 kg
• **ESSENZA**	Pre/Post forno Before/After bake	6905	13 kg	Secchiello Bucket	780 kg
• **ESSENZA** Farcitura al cacao e nocciola per lavorazione a freddo e per cottura al forno. *Cocoa and hazelnut filling. Ideal for direct use and for baking.*	Pre/Post forno Before/After bake	6906	28 kg	Secchiello Bucket	504 kg
• **CIOGUST**	Pre/Post forno Before/After bake	6921	6 kg	Secchiello Bucket	600 kg
• **CIOGUST** Crema di cioccolato per Pasticceria e Gelateria. *Chocolate cream for pastry and gelato preparation.*	Pre/Post forno Before/After bake	6910	13 kg	Secchiello Bucket	780 kg

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

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

ZUCCHERI - Sugars

Zuccheri speciali per la pasticceria - Special sugars for pastry

Zuccheri speciali per decorazione di pasticceria e presentazioni artistiche.

To decorate and to give your creations a classy finishing touch.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
BIANCODECO	Pronto all'uso Ready to use	Per Pasticceria *For Pastry*	5590	4X1 kg	Cartone Carton
BIANCODECO	Pronto all'uso Ready to use		12001	1X10 kg	Sacchetto Bag
BIANCOVELO	Pronto all'uso Ready to use		5570	4X1 kg	Cartone Carton
BIANCOVELO	Pronto all'uso Ready to use		12003	1X10 kg	Sacchetto Bag
DESTROSIO IN POLVERE	Pronto all'uso Ready to use		0514	1X25 kg	Sacchetto Bag
FONDASS CANNA SEMILAVORATO	Pronto all'uso Ready to use		11995	15 kg	Secchiello Bucket
FONDASS SEMILAVORATO	Pronto all'uso Ready to use		11997	10 kg	Cartone Carton
FONDASS SEMILAVORATO	Pronto all'uso Ready to use		11994	15 kg	Secchiello Bucket
GLUCOSIO LIQUIDO	Pronto all'uso Ready to use		0510	1X15 kg	Secchiello Bucket
INVERZUC	Pronto all'uso Ready to use		0507	15 kg	Secchiello Bucket
ISODECO	Pronto all'uso Ready to use		5565	4X1 kg	Cartone Carton
TOPDECOR	Pronto all'uso Ready to use		7131	1X6 kg	Secchiello Bucket

MANDORLE - Almonds

Prodotti a base di mandorle - Italian almonds based products

Prodotti a base di mandorle italiane per la decorazione di torte e la preparazione di dolcei di marzapane.

Italian almonds based products to decorate and to prepare marzipan cakes.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	
ALL-MAND	Pronto all'uso Ready to use	Per Pasticceria *For Pastry*	1900	5 kg	Cartone Carton
MARZITOP	Pronto all'uso Ready to use		7006	1X6 kg	Secchiello Bucket
PERSIMAND	Pronto all'uso Ready to use		7012	1X12.5 kg	Secchiello Bucket
GLASSA MANDORLATA	Pronto all'uso Ready to use		2012	1X5 kg	Cartone Carton

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

Special powdered mixes for Pastry.
Bread improvers and ingredients for Bakery.

PREPARATI SPECIALI - Confectionery Mixes

Preparati speciali in polvere - Special powdered mixes

Per la Pasticceria.
For Pastry.

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		PALLET
• **DOLCE FESTA** Per panettoni, pandori, colombe e altre specialità. Preparazione semplificata. *For panettoni, pandori, colombe and many other applications. Easy preparation.*	2034	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **DOLCE FESTA senza emulsionanti -** emulsifiers free Per panettoni, pandori, colombe e altre specialità. Preparazione semplificata. *For panettoni, pandori, colombe and many other applications. Easy preparation.*	2035	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **DOLCE TRADIZIONE** Per panettoni, pandori, colombe e altre specialità. Preparazione classica. *For panettoni, pandori, colombe and many other applications. Classic preparation.*	2032	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **KRAPFEN** Per la preparazione di krapfen. *To prepare krapfen.*	12124	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **LEVIMIX GRASSI** Per crossant, danesi de paste lievitate. *For croissant, Danish pastry and leavened dough.*	120201	25 kg	Sacco Bag	720 kg
• **LEVIMIX BURRO** Per crossant, danesi de paste lievitate. *For croissant, Danish pastry and leavened dough.*	12020	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **LEVINUCLEO** Per crossant, danesi de paste lievitate. *For croissant, Danish pastry and leavened dough.*	12061	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **LEVISANDWICH BURRO** Per sandwich. *For sandwiches.*	12026	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **LEVISNACK** Per snack salati. *For savoury snacks.*	2031	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **VANTAGE SEMILAVORATO** Per crossant, danesi de paste lievitate. *For croissant, Danish pastry and leavened dough.*	12021	25 kg	Sacco Bag	900 kg
• **SPONGEMIX** Per pan di spagna. *For sponge cake.*	12046	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **PAN DI SPAGNA** Per pan di spagna. *For sponge cake.*	5545	4X1 kg	Sacchetto Bag	360 kg
• **SPONGECIOK**	5550	4X1 kg	Sacchetto Bag	360 kg
• **SPONGECIOK** Per pan di spagna al cioccolato. *For chocolate sponge cake.*	5301	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **SFOGLIAMIX AI GRASSI** Per sfoglia. *For puff-pastry.*	12050	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **SANDWICH** Per sandwich. *For sandwiches.*	5655	4X1 kg	Sacchetto Bag	360 kg
• **PLUMMIX** Per plum-cake, muffin e frolla. *For plum-cake, muffin and short-pastry.*	12047	10 kg	Sacco Bag	500 kg

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		PALLET
• **LEVIFROLLA BURRO** Per pasta frolla. *For short-pastry.*	2022	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **LEVICHOUX MIX BIGNÈ** Per bignè con cottura al forno. *For choux.*	2045	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **CREMQUICK A FREDDO** Per la preparazione di crema pasticcera fredda. *To prepare cold pastry cream.*	2052	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **BIGNÈ FRITTO** Per bignè e dolci fritti. *For choux to be fried and traditional Carneval cakes.*	5421	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **BESCIAMÌ** Per preparare una gustosa besciamella. *To prepare a tasty bechamel sauce.*	5520	4X1 kg	Sacchetto Bag	360 kg
• **WAFFLEQUICK** Per waffle e pancake. *To prepare waffles and pancakes.*	5710	4X1 kg	Sacchetto Bag	360 kg

COADIUVANTI - Improvers

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

Per la Pasticceria.

For Pastry.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		PALLET
• **EMULWHIP** Emulsionante in pasta per panetteria, pasticceria e gelateria. *Emulsifier in paste for bakery, confectionery and gelato.*	1-3% pasticceria/pastry 0.1-0.3% gelato	2051	5 kg	Secchiello Bucket	500 kg
• **TENAX** Lievito chimico ad alte prestazioni. *Baking powder. High performance.*	1.5-3% sul peso della farina/ flour	0708	5 kg	Cartone Carton	600 kg
• **TENAX** Lievito chimico ad alte prestazioni. *Baking powder. High performance.*	1.5-3% sul peso della farina/ flour	0709	5 kg	Secchiello Bucket	500 kg
• **YOU & VIS** Lievito naturale in polvere. *Powdered natural leaven.*	5-15% sul peso della farina/ flour	5001	5 kg	Cartone Carton	720 kg

MIGLIORATORI PER PANIFICAZIONE - Bread Improvers

Preparati speciali in polvere - Special powdered mixes

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		PALLET
• **FARINA MALTATA MALTIPLUS 15UP** Farina maltata. *Malted flour.*	0.5-3% sul peso della farina/ flour	12005	25 kg	Sacco Bag	900 kg
• **FARINA MALTATA TWELVE 12UP** Farina maltata. *Malted flour.*	0.5-3% sul peso della farina/ flour	120050	25 kg	Sacco Bag	900 kg
• **FIL STOP PANE FILANTE** Antimicrobico per impasti e lievitati. *Bread improver for dough, antimicrobial activity.*	0.6% sul peso della farina/ flour	12029	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **MC1**	1% sul peso della farina/ flour	12007	10 kg	Sacco Bag	500 kg
• **MC1** Miglioratore per pane ed impasti con grassi. *Bread improver for dough containing fats.*		12107	25 kg	Sacco Bag	500 kg
• **ENZIMATICO**	1% sul peso della farina/ flour	12008	10 kg	Sacco Bag	500 kg
• **ENZIMATICO** Miglioratore per pane comune ed impasti senza grassi. *Bread improver for dough without fats.*		12108	25 kg	Sacco Bag	500 kg
• **OVERPAN**	1.5% sul peso della farina/ flour	12015	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **OVERPAN** Miglioratore per pani speciali ed impasti con grassi. *Bread improver for dough without fats.*		12115	25 kg	Sacco Bag	900 kg
• **SPRING NATURALE**	1.5% sul peso della farina/ flour	12014	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **SPRING NATURALE** Miglioratore naturale maltato per pane ed impasti con grassi. *Natural malted bread improver for dough without fats.*		12114	25 kg	Sacco Bag	900 kg
• **PROPAN** Miglioratore naturale maltato per pane soffiato. *Natural malted bread improver.*	1-3% sul peso della farina/ flour	12009	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **VITAL FORTE MALTO**	1% sul peso della farina/ flour	12013	10 kg	Sacco Bag	500 kg
• **VITAL FORTE MALTO** Miglioratore per pane ed impasti con grassi. *Bread improver for dough without fats.*		12113	25 kg	Sacco Bag	500 kg
• **T-ICE** Miglioratore concentrato per paste lievitate congelate. *Natural bread improver for frozen leavened dough.*	0.5-2% sul peso della farina/ flour	120071	10 kg	Sacco Bag	720 kg
• **BRIM V** Miglioratore anidro in pasta per pane a base di grassi vegetali. *Anhydrous bread improver in paste for bread with vegetable fats.*	3% su materia grassa total fat	12017	25 kg	Secchio Bucket	450 kg
• **BRIM S** Miglioratore anidro in pasta per pane a base di strutto raffinato. *Anhydrous bread improver in paste for bread with refined lard.*	3% su materia grassa total fat	12023	23 kg	Secchio Bucket	414 kg

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

Delicate taste, volume, high stability in pastry preparations.

PROFESSIONALE - Professional

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

Preparati U.H.T con e senza zucchero.
U.H.T. ready products with/no sugar.

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		PALLET
• **HALTA SENZA GRASSI IDROGENATI** Da montare senza grassi idrogenati. *For whipping without trans facts.*	0737	12XO.5 ml	Brik	864 lt
• **HALTA GOURMET** Per cucina e da montare, senza zucchero. Altamente performante, resta cremosa anche con cibi e frutte con acidità. *No sugar for whipping and cooking.*	0720	12X1 lt	Brik	864 lt
• **HALTA DOUBLÈ** Per cucina e da montare senza zucchero. Arricchita di derivati del latte. *For whipping and cooking. Rich in milk derivates. No sugar.*	0728	12X1 lt	Brik	864 lt
• **HALTA DOLCI** Zuccherata da montare. *For whipping, with sugar.*	0716	12X1 lt	Brik	864 lt
• **LIOLÀ** Per cucina e da montare senza zucchero. Arricchita di derivati del latte. *For whipping and cooking. Rich in milk derivates. No sugar.*	0719	12X1 lt	Brik	864 lt
• **SANIA COOK'R WHIP** Senza zucchero per cucina e da montare. *No sugar for whipping and cooking.*	0727	12X1 lt	Brik	864 lt
• **SANIA DOLCI** Zuccherata da montare. *For whipping, with sugar.*	0722	12X1 lt	Brik	864 lt

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

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

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

PROFESSIONALE - Professional

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

Preparati U.H.T con e senza zucchero.
U.H.T. ready products with/no sugar.

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		PALLET
HALTA GOURMET Per cucina e da montare, senza zucchero. Altamente performante, resta cremosa anche con cibi e frutte con acidità. *No sugar for whipping and cooking.*	0720	12X1 lt	Brik	864 lt
HALTA DOUBLÈ Per cucina e salse. *For cooking.*	0728	12X1 lt	Brik	864 lt
HALTA CUCINA Per cucina. *For cooking.*	0723	12X1 lt	Brik	864 lt
LIOLÀ Per cucina e da montare senza zucchero. Arricchita di derivati del latte. *For whipping and cooking. Rich in milk by-products ingredients. No sugar.*	0719	12X1 lt	Brik	864 lt
SANIA COOK'R WHIP Senza zucchero per cucina e da montare. *No sugar for whipping and cooking.*	0727	12X1 lt	Brik	864 lt
SANIA CUCINA Per cucina. *For cooking.*	0729	12X1 lt	Brik	864 lt

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

Per il professionista e per il consumatore alla ricerca di un'altissima qualità.

For professional uses and for retail. OGM free, no hydrogenated fats.

PROFESSIONALI - Professional

Margarine e melanges - Margarines and melanges

Per tutti gli usi di cucina e per la preparazione di dolci nella ristorazione professionale.
Ideal to use in professional catering and pastry.

	MATERIA GRASSA FAT	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		PALLET
HALTA MELANGE CRE/CAKE Magarina con 15% di burro. Per impasti e frolla. *Margarine 15% butter. For doughts and cake.*	80%	01010	4X2.5 kg	Blocco Block	840 kg
HALTA MELANGE SFO/CRO Magarina con 15% di burro. Per sfoglia e croissant. *Margarine 15% butter. For puff pastry and croissant.*	80%	01011	5X2.0 kg	Piatta Platte	840 kg
HALTA CREAM Margarina top quality per impasti. Tipo cream/cake. *Top quality margarine for doughs and cake.*	80%	01001	10X1 kg	Panetto Block	660 kg
HALTA CROISSANT Margarina top quality. Tipo croissant. Plasticità eccellente. *Top quality margarine. For croissant. High plasticity.*	80%	01009	10X1 kg	Piatta Platte	840 kg
HALTA SFOGLIA Margarina top quality. Tipo sfoglia. Plasticità eccellente. *Top quality margarine. For puff pastry. High plasticity.*	80%	01008	10X1 kg	Piatta Platte	840 kg
HALTA SPALMABILE Margarina spalmabile per creme e paste battute. *Bucket to prepare whipped cream and filling creams.*	80%	01004	10X1 kg	Secchiello Bucket	666 kg
HALTA SPALMABILE Margarina spalmabile per creme e paste battute. *Bucket to prepare whipped cream and filling creams.*	80%	01007	2X2.5 kg	Secchiello Bucket	420 kg
TRENDORO SFO/CRO Margarina con burro. Per sfoglia e croissant. *Margarine with butter for puff pastry and croissant.*	80%	0292	5X2 kg	Piatta Platte	600 kg
TREND CRE/CAKE Margarina per creme e dolci. *Margarine platte for creams and cakes.*	80%	0291	4X2.5 kg	Blocco Block	600 kg
TREND SFO/CRO Margarina piatta per sfoglia e croissant. *Margarine platte for puff pastry and croissant.*	80%	0290	5X2 kg	Piatta Platte	600 kg
EUROPE CRE/CAKE Margarina per creme e dolci. *Margarine platte for creams and cakes.*	80%	--	4X2.5 kg	Panetto Block	840 kg
EUROPE SFO/CRO BLOCK Margarina per sfoglia e croissant. *Margarine for puff pastry and croissant.*	80%	0250	5X2 kg	Panetto Block	840 kg
EUROPE SFO/CRO PIATTA Margarina piatta per sfoglia e croissant. *Margarine platte for puff pastry and croissant.*	80%	0252	4X2.5 kg	Piatta Platte	840 kg
EUROPE 70% CRE/CAKE Tipo crema/cake. *For doughts and cakes.*	70%	0266	4X2.5 kg	Panetto Block	840 kg
EUROPE CRE/CAKE 70% PRE Tipo crema/cake. In blocco, pretagliata. *For doughts and cakes. Pre-sliced block .*	70%	0262	1X10 kg	Blocco Pret. Presl. Block	840 kg
EUROPE CRE/CAKE 70% PLTBX Tipo crema/cake. In blocco, pretagliata. In pallet box. *For doughts and cakes. Pre-sliced block . In box pallet.*	70%	0263	84X10 kg	Pallet box Box pallet	840 kg
EUROPE SFO/CRO GRAN VOLUME Tipo sfoglia/croissant. Piatta. *For puff pastry and croissant. Platte.*	80%	0253	5X2 kg	Piatta Platte	840 kg
EUROPE SFO/CRO 70% PRE Tipo sfoglia/croissant. In blocco, pretagliata. *For puff pastry and croissant. Pre-sliced block .*	70%	0264	1X10 kg	Blocco Pret. Presl. Block	840 kg

	MATERIA GRASSA FAT	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		PALLET
EUROPE SFO/CRO 70% PLTBX Tipo sfoglia/croissant. In blocco, pretagliata. In pallet box. *For puff pastry and croissant. Pre-sliced block . In box pallet.*	70%	0265	84X10 kg	Pallet box Box pallet	840 kg
KLASS CRE/CAKE Margarina tipo crema/cake. *Margarine for doughts and cakes.*	80%	0272	4X2.5 kg	Blocco Block	840 kg
KLASS CRE/CAKE PRE Margarina tipo crema/cake. In blocco, pretagliata. *Margarine for doughts and cakes. Pre-sliced block .*	80%	0279	1X10 kg	Blocco Pret. Presl. Block	840 kg
KLASS CRE/CAKE PLTBX Margarina tipo crema/cake. In blocco, pretagliata. In pallet box. *Margarine for doughts and cakes. Pre-sliced block . In box pallet.*	80%	0283	84X10 kg	Blocco Pret. Presl. Block	840 kg
KLASS SFO/CRO Margarina tipo sfoglia/croissant. Piatta per laminazioni. *Margarine for puff pastry and croissant. Platte.*	80%	0270	5X2 kg	Piatta Platte	840 kg
KLASS SFO/CRO BLOCK Margarina tipo sfoglia/croissant. Blocco per impasti. *Margarine for puff pastry and croissant. Block.*	80%	0274	4X2.5 kg	Blocco Block	840 kg
KLASS SFO/CRO PRE Margarina tipo sfoglia/croissant. In blocco, pretagliata. *Margarine for puff pastry and croissant. Pre-sliced block .*	80%	0278	1X10 kg	Blocco Pret. Presl. Block	840 kg
KLASS SFO/CRO PLTBX Margarina tipo sfoglia/croissant. In blocco, pretagliata. In pallet box. *Margarine for puff pastry and croissant. Pre-sliced block . In box pallet.*	80%	0275	84X10 kg	Blocco Pret. Presl. Block	840 kg
PLAN N.P. Margarina senza olio di palma per crema e impasti. Ideale per medi laboratori ed industrie. *Palm oil free margarine for creams and doughts.* *For laboratories and industries.*	80%	0125	1X20 kg	Blocco Block	840 kg
PLAN PV Margarina per crema e impasti. Ideale per medi laboratori ed industrie. *Margarine for creams and doughts. For laboratories and industries.*	80%	0129	1X20 kg	Blocco Block	840 kg

OLI E GRASSI
Oils and Fats

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

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

OLI - Oils
Oli, condimenti, emulsioni, strutto e grassi vegetali - Oils, seasonings, emulsions, lard and vegetable fats

Per tutti gli usi di cucina nella ristorazione professionale.
Ideal to use in professional catering.

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		PALLET
VEGETALE / VEGETAL				
AUREUS OLIO DI PALMA Condimento a base vegetale per pani speciali e paste lievitate. *Vegetable based fat for special bread and leavened dough.*	0322	25 kg	Cartone Carton	900 kg
AUREUS OLIO DI PALMA Condimento a base vegetale per pani speciali e paste lievitate. *Vegetable based fat for special bread and leavened dough.*	0337	23 kg	Secchiello Bucket	414 kg
NOSTRUM Miscela di olii e grassi vegetali raffinati *Blend of refined vegetable fats and oils.*	0325	25 kg	Cartone Carton	900 kg
OLIO DI PALMA RAFFINATO	0307	23 kg	Secchiello Bucket	414 kg
OLIO DI PALMA RAFFINATO	0308	25 kg	Cartone Carton	900 kg
OLIO DI PALMA RAFFINATO Olio di palma raffinato. *Refined palm oil.*	0309	10 kg	Secchiello Bucket	600 kg
OLIVEG	0329	25 kg	Cartone Carton	900 kg
OLIVEG Miscela di olii e grassi vegetali raffinati con olio di oliva. *Blend of refined vegetable fats and oils containing olive oil.*	0336	23 kg	Secchiello Bucket	414 kg
OLIO BIFRÌ PLUS Olio di palma bifrazionato. *Double fractionated palm oil.*	0299	10 kg	Latta Bucket	660 kg
	0300	25 kg	Latta Bucket	825 kg
ANIMALE / ANIMAL				
BRIM V MIGLIORATORE In secchio. Per creme e paste battute. *For cream, in bucket to prepare whipped filling creams.*	12017	25 kg	Secchiello Bucket	625 kg
BAKERY E GRASSO EMULSIONATO A base di strutto raffinato emulsionato. *Based on refined and emulsified lard.*	0318	40 kg	Ceste --	200 kg
BAKERY E GRASSO EMULSIONATO A base di strutto raffinato emulsionato. *Based on refined and emulsified lard.*	0317	25 kg	Cartone Carton	900 kg
PANSOL S GRASSO Condimento ad alto tenore di strutto emulsionato. *High content of emulsified lard seasoning.*	0320	25 kg	Cartone Carton	900 kg
STRUTTO TOP QUALITY	0316	25 kg	Cartone Carton	900 kg
STRUTTO TOP QUALITY	0330	10 kg	Secchiello Bucket	660 kg
STRUTTO TOP QUALITY Strutto puro suino raffinato per pane, dolci e cucina. *Pure refined lard for pastry and catering.*	0328	23 kg	Secchiello Bucket	414 kg
CONDIPLUS Strutto raffinato in secchio. Pratica confezione per Ho.Re.Ca. *Refined lard for Ho.Re.Ca.*	0343	4.8 kg	Secchiello Bucket	480 kg

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		PALLET
CONDOLIV Condimento a base di strutto raffinato ed olio di oliva. *Based on refined lard and olive oil.*	0315	25 kg	Cartone Carton	900 kg
CONDOLIV Condimento a base di strutto raffinato +15% di olio extravergine di oliva. *Based on refined lard with +15% extravergine olive oil.*	0334	23 kg	Secchiello Bucket	414 kg
BRIM S MIGLIORATORE Miglioratore in pasta a base di strutto. *Improver based on lard.*	12023	23 kg	Secchiello Bucket	414 kg
UP-OIL	0295	1000 kg	Tank	--
UP-OIL Olio staccante per teglie. *Detaching oil for cooking trays.*	0311	22 kg	Secchiello Bucket	396 kg

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

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

PREPARATI PER DESSERT. A CALDO - Preparation for dessert. Hot Process

Per la preparazione di dolci al cuchiaio con aggiunta di latte e/o latte e panna.
To prepare spoon dessert with milk and/or milk and dairy cream addition.

	AGGIUNGERE ADDITION	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		
• **CRÈME CARAMEL**	Latte Milk	5804	4X0.80 Kg	Astuccio Case	4x200 g
• **PANNACOTTA**	Latte/Panna Milk/Dairy Cream	5805	4X0.80 Kg	Astuccio Case	4x200 g
• **CRÈME BRULÉE**	Latte Milk	5806	4X0.80 Kg	Astuccio Case	4x200 g
• **BUDINO VANIGLIA**	Latte Milk	5657	4X0.7 Kg	Sacchetto Bag	0.7 Kg
• **BUDINO CIOCCOLATO**	Latte Milk	5667	4X1 Kg	Sacchetto Bag	1 Kg

PREPARATI PER DESSERT. A FREDDO - Preparation for dessert. Cold Process

Per la preparazione di dessert con aggiunta di latte o acqua a freddo.
To prepare dessert just adding cold milk or water.

	AGGIUNGERE ADDITION	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		
• **TIRAMISÙ**	Acqua/Latte Water/Milk	5801	4X1 kg	Astuccio Case	8x125 g
• **CHEESE CAKE**	Latte Milk	5803	4X0.90 kg	Astuccio Case	3x300 g
• **CREMQUICK**	Acqua/Latte Water/Milk	5802	4X0.80 kg	Astuccio Case	2x400 g
• **BAVARESE**	Acqua/Panna Water/Dairy Cream	5809	4X1 kg	Astuccio Case	4x250 g
• **SEMIFREDDO**	Acqua/Panna Water/Dairy Cream	5810	4X0.90 kg	Astuccio Case	3x300 g

PREPARATI PER TORTE E SNACK. AL FORNO - Baking Preparation for cakes and snacks

Per la preprazione di dessert e snack con cottura al forno.
To baking.

	AGGIUNTA ADDITION	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		
• **TORTINO AL CIOCCOLATO**	Latte Milk	5808	4X1 kg	Astuccio Case	2x500 g
• **PLUMMIX**	Uova + Margarina Eggs + Margarine	5807	4X1 kg	Sacchetto Bag	2x500 g
• **MIX PER PAN DI SPAGNA** **Per ordini di almeno 100 kg monoreferenza -** Mix for Pan di Spagna cake for orders of at least 100 kg	Uova + Acqua Eggs + Water	5545	4X1 kg	Sacchetto Bag	4x1
• **BIGNÈ**	Acqua Water	5811	4X1 kg	Sacchetto Bag	2x500 g
• **PREPARATO IN POLVERE PERSANDWICH** **Per ordini di almeno 100 kg monoreferenza -** Mix for Sandwiches for orders of at least 100 kg	Acqua + Lievito Water + Yeast	5655	4X1 kg	Sacchetto Bag	2x500 g

Dalla pasticceria professionale
gusto e qualità in tavola.

From professional pastry enjoy
taste and quality at home.

PREPARATI U.H.T. PER DOLCI - U.H.T. Products for whipping

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

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

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

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		PALLET
HALTA DOLCI 200 ml	0718	24X0.2 lt	Brik	691.20 lt
HALTA DOLCI 500 ml	0717	12X0.2 lt	Brik	864 lt
HALTA DOLCI 1000 ml	0716	12X1 lt	Brik	864 lt
HALTA DOLCI SPRAY Per ricche farciture e stabili decorazioni nella preparazione dei dolci in casa. Ideale su caffè e cappuccino, macedonie di frutta. *High stability and volume for your home made cake. Enjoy the cream on your fruits salad, cappuccino and coffe.*	0760	12X0.25 lt	Bomboletta Spray	504 lt
HALTA SENZA GRASSI IDROGENATI Da montare senza grassi idrogenati. *For whipping without trans facts.*	0737	12X0,5 ml	Brik	864 lt
SANIA DOLCI 200 ml	0715	24X0.2 lt	Brik	691.20 lt
SANIA DOLCI 500 ml	0725	12X0.5 lt	Brik	864 lt
SANIA DOLCI 1000 ml Per ricche farciture e stabili decorazioni nella preparazione dei dolci in casa. Ideale su caffè e cappuccino, macedonie di frutta. *High stability and volume for your home made cake. Enjoy the cream on your fruits salad, cappuccino and coffe.*	0722	12X1 lt	Brik	864 lt

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

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

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

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

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		PALLET
LIOLÀ Per cucina e da montare senza zucchero. Arricchita di derivati del latte. *For whipping and cooking. Rich in milk derivates. No sugar.*	0719	12X1 lt	Brik	864 lt
HALTA DOUBLÈ Per cucina e da montare senza zucchero. Arricchita di derivati del latte. *For whipping and cooking. Rich in milk derivates. No sugar.*	0728	12X1 lt	Brik	864 lt
HALTA GOURMET Per cucina e da montare, senza zucchero. Altamente performante, resta cremosa anche con cibi e frutte con acidità. *No sugar for whipping and cooking.*	0720	12X1 lt	Brik	864 lt
SANIA COOK'R WHIP Senza zucchero per cucina e da montare. *No sugar for whipping and cooking.*	0727	12X1 lt	Brik	864 lt

PREPARATI U.H.T PER CUCINA - U.H.T Products for cooking

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

Preparati U.H.T. per cucina con grassi vegetali e arricchiti da latte e derivati del latte che conferiscono un sapore gradevole e delicato.

U.H.T. ready products for cooking with vegetable fat and enriched with milk and dairy products to give a pleasant and delicate taste.

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
HALTA CUCINA 200 ml	0724	24X0.2 lt Brik	691.20 lt
HALTA CUCINA 500 ml	0726	12X0.2 lt Brik	864 lt
HALTA CUCINA 1000 ml Esente da grassi idrogenati e da amidi aggiunti. Altamente digeribile, cremosa e dal sapore delicato è l'ingrediente ideale per arricchire le creazioni in cucina. *Vegetable based cooking cream U.H.T. hydrogenated fat and added starches free. Delicate and creamy, basic ingredient for preparation rich and tasty. Highly digestible with delicate flavor ideal ingredient to enrich your creations.*	0723	12X1 lt Brik	864 lt
SANIA CUCINA 200 ml	0731	24X0.2 lt Brik	686.40 lt
SANIA CUCINA 500 ml	0730	12X0.2 lt Brik	864 lt
SANIA CUCINA 1000 ml Esente da grassi idrogenati e da amidi aggiunti. Altamente digeribile, cremosa e dal sapore delicato è l'ingrediente ideale per arricchire le creazioni in cucina. *Vegetable based cooking cream U.H.T. hydrogenated fat and added starches free. Delicate and creamy, basic ingredient for preparation rich and tasty. Highly digestible with delicate flavor ideal ingredient to enrich your creations.*	0729	12X1 lt Brik	864 lt

PREPARATO U.H.T. CUCINA VEGETALE - U.H.T. Vegetal Product for Cooking

Per cucina - For cooking

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

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

	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
HALTA CUCINA VEGETALE VEGANA Per cucina vegan. *For vegan cooking.*	0739	24X0.2 lt Brik	691.20 lt

BESCIAMÌ

Preparato in polvere per Besciamella e salse gastronomiche - Mix for Bechamel and gastronomical sauce

Di facile e veloce preparazione, con aggiunta di latte.

Easy and fast to prepare with milk addition.

	AGGIUNTA ADDITION	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
BESCIAMÌ	Latte, acqua Milk, water	5911	6X0,10 Kg Sacchetto Bag	100.8 Kg

CREME SPALMABILI - Spreadable Chocolate Cream

Farciture di cioccolato - Chocolate fillings

Farciture ad alto contenuto nocciole e cacao.

High cocoa and hazelnut content fillings.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
ALTACREM	Pronto all'uso Ready to use	6908	16X400 g Vaschetta Tub	460.8 kg
ALTACREM Crema spalmabile nella pratica confezione a vaschetta da 200e 400 grammi. Con alta percentuale di nocciole e cacao. *Spreadable gianduja cream in 200 g and 400 g cup.* *High percentage of hazelnuts and cocoa.*	Pronto all'uso Ready to use	6907	24X200 g Vaschetta Tub	345.6 kg
QUESTASI Crema spalmabile nella pratica confezione a vaschetta da 750 grammi. *Spreadable gianduia cream in 750 g cup.*	Pronto all'uso Ready to use	6914	8X750 g Vaschetta Tub	504 kg
ESSENZA Crema spalmabile nella pratica confezione a vaschetta da 750 grammi. *Spreadable gianduia cream in 750 g cup.*	Pronto all'uso Ready to use	6915	8X750 g Vaschetta Tub	504 kg



DESSERT

Preparati in polvere per dessert - Mix powder for dessert

Per preparare con fantasia dessert al forno e al cucchiaio.

To prepare with fantasy cold and baking desserts.

	AGGIUNTA ADDITION	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON	PALLET
CRÈME CARAMEL	Latte Milk	5904	6X0,160 Kg Sacchetto Bag	161.28 kg
PANNACOTTA	Latte Dairy Cream	5905	6X0,85 Kg Sacchetto Bag	85.68 kg
PLUM CAKE	Uova e margarina Eggs and Margarine	5907	6X0,300 Kg Sacchetto Bag	302.4 kg
SEMIFREDDO TARTUFO	Aqua e Panna Water and Dairy Cream	5910	6X0,130 Kg Sacchetto Bag	131.4 kg
TIRAMISÙ	Latte Milk	5901	6X0,135 Kg Sacchetto Bag	136.08 kg
TORTINO AL CIOCCOLATO	Latte Milk	5908	6X0,200 Kg Sacchetto Bag	201.60 kg

MARGARINE E STRUTTO - Margarines and lard

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

Ingredienti ideali anche per fritture.
Ideal ingredients for fried food.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		PALLET
HALTA PAN 70% (250 g)	Pronto all'uso Ready to use	2011	40X250 g	Panetto Block	600 kg
HALTA PAN 70% (1 kg) Grasso spalmabile al 70%. *70% spreadable fat.*	Pronto all'uso Ready to use	0212	10X1 kg	Panetto Block	600 kg
HALTA PAN MARGARINA 80% (250 g)	Pronto all'uso Ready to use	0207	40X250 g	Panetto Block	600 kg
HALTA PAN MARGARINA 80% (1 kg) Margarina su panetto. *Margarine in block.*	Pronto all'uso Ready to use	0212	10X1 kg	Panetto Block	600 kg
SANIA PAN 70% (250g) Grasso spalmabile al 70%. *70% spreadable fat.*	Pronto all'uso Ready to use	0225	40X250 g	Panetto Block	600 kg
SANIA PAN MARGARINA 80% (250g)	Pronto all'uso Ready to use	0211	40X250 g	Panetto Block	600 kg
SANIA PAN MARGARINA 80% (1 kg) Margarina al 80%. *80% margarine.*	Pronto all'uso Ready to use	0215	10X1 kg	Panetto Block	600 kg
HALTA SOIA MARGARINA LIGHT 40% (vas. 250g) Margarina con olio di soia. *Margarine with soybean oil.*	Pronto all'uso Ready to use	0346	40X250 g	Vaschetta Tub	302 kg
HALTA OMEGA 3 LIGHT 40% (vas. 250g)	Pronto all'uso Ready to use	0348	16x250 g	Vaschetta Tub	336 kg
HALTA OMEGA 3 LIGHT 40% (vas. 500g) Margarina light con Omega 3. *Light margarine with Omega 3.*	Pronto all'uso Ready to use	2112	8X500 g	Vaschetta Tub	448 kg
HALTA OMEGA 3 CLASSIC 70% (vas. 250g)	Pronto all'uso Ready to use	0347	16X250 g	Vaschetta Tub	336 kg
HALTA OMEGA 3 CLASSIC 70% (vas. 500g) Grasso spalmabile con Omega 3. *Spreadable fat with Omega 3.*	Pronto all'uso Ready to use	2102	8X500 g	Vaschetta Tub	448 kg
HALTA STRUTTO (vas. 250g)	Pronto all'uso Ready to use	0349	16x250 g	Vaschetta Tub	400 kg
HALTA STRUTTO (vas. 500g) Strutto raffinato top quality per dolci e cucina. *Refined lard top quality for pastry and cooking.*	Pronto all'uso Ready to use	0342	8x500 g	Vaschetta Tub	400 kg
SANIA STRUTTO (vas. 500g) Strutto raffinato top quality per dolci e cucina. *Refined lard top quality for pastry and cooking.*	Pronto all'uso Ready to use	0344	8x500 g	Vaschetta Tub	504 kg

GLASSE - Glazes

Glasse di Aceto Balsamico - Balsamic Vinegar Glazes

Ideali su formaggi, su carni rosse e bianche, sul pesce. Ottime come condimento per insalate e per particolari abbinamenti su dessert.
Ideal for cheese, red or white meat and fish. the right seasoning for your salads and for your desserts.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		PALLET
GLASSA PERE BRULÉE - BRULÉE PEARS	Pronto all'uso Ready to use	4011	8X200 g	Bottiglia Bottle	307.2 kg
GLASSA ACETO BALSAMICO - BALSAMIC VINEGAR	Pronto all'uso Ready to use	4014	8X200 g	Bottiglia Bottle	307.2 kg
GLASSA BALSAMICO BARBECUE - BBQ BALSAMIC	Pronto all'uso Ready to use	4013	8X200 g	Bottiglia Bottle	307.2 kg
GLASSA BALSAMICO ZENZERO - BBQ BALSAMIC	Pronto all'uso Ready to use	4012	8X200 g	Bottiglia Bottle	307.2 kg
GLASSA BALSAMICO FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUIT BALSAMIC	Pronto all'uso Ready to use	4015	8X200 g	Bottiglia Bottle	307.2 kg
GLASSA BALSAMICO AGRUMI - CITRUS BALSAMIC	Pronto all'uso Ready to use	4016	8X200 g	Bottiglia Bottle	307.2 kg

TOPPING

Salse di Cioccolato, Frutta, Frutta secca e di Fantasia - Chocolate, Dry fruits and Fantasy sauces

Per arricchire, decorare con fantasia dolci, dessert e gelati.
To enrich and decorate gelato and pastry preparation.

	DOSAGGIO DOSAGE	CODICE CODE	PACKAGING CARTONE / CARTON		PALLET
AMARENA - BLACK CHERRY	Pronto all'uso Ready to use	4071	8X200 g	Bottiglia Bottle	307.2 kg
CAFFÈ - COFFEE	Pronto all'uso Ready to use	4030	8X200 g	Bottiglia Bottle	307.2 kg
CARAMELLO - CARAMEL	Pronto all'uso Ready to use	4072	8X200 g	Bottiglia Bottle	307.2 kg
CIOCCOLATO - CHOCOLATE	Pronto all'uso Ready to use	4073	8X180 g	Bottiglia Bottle	276.18 kg
FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS	Pronto all'uso Ready to use	4075	8X200 g	Bottiglia Bottle	307.2 kg
FONDENTE - DARK CHOCOLATE	Pronto all'uso Ready to use	4018	8X180 g	Bottiglia Bottle	276.18 kg
FRAGOLA - STRAWBERRY	Pronto all'uso Ready to use	4074	8X200 g	Bottiglia Bottle	307.2 kg
GIANDUJA	Pronto all'uso Ready to use	4017	8X180 g	Bottiglia Bottle	276.18 kg
KIWI	Pronto all'uso Ready to use	4018	8X200 g	Bottiglia Bottle	307.2 kg
MELA VERDE - GREEN APPLE	Pronto all'uso Ready to use	4019	8X200 g	Bottiglia Bottle	307.2 kg
MOU	Pronto all'uso Ready to use	4020	8X200 g	Bottiglia Bottle	307.2 kg
NOCCIOLA - HAZELNUT	Pronto all'uso Ready to use	4079	8X200 g	Bottiglia Bottle	307.2 kg
PISTACCHIO - PISTACHIO	Pronto all'uso Ready to use	4080	8X200 g	Bottiglia Bottle	307.2 kg

Ipsa is

Produzione
Production



R&D





Logistica
Logistics



Centro Tecnico
di Formazione
Technical
Training Center





Chi siamo

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

Mission

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

Strategia

UN MIX DI SERIETÀ E PRECISIONE.

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

Ricerca

NUOVI PRODOTTI PER NUOVI GUSTI.

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

Ambiente

RISPETTA LA NATURA, RISPETTA IL CONSUMATORE.

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

Who we are

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

Mission

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

Strategy

A MIX OF SERIOUSNESS AND ACCURACY

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

Research

NEW PRODUCTS FOR NEW TASTES

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

Environment

RESPECT THE NATURE, RESPECT THE CONSUMER.

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

IPSA®
Enjoy your taste

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