Mille idee per mille gusti

Taste and quality at home

Halta

Retail

Dessert • Creme Gianduia • Topping

Dessert • Hazelnut Cream • Topping





Tiramisù

Preparato per Crema Tiramisù.
Esente da uova.
Di facile montaggio a freddo con aggiunta di acqua.

Powdered mix for Tiramisù cream.
Eggs free.
Easy to prepare, just adding cold water and whip.

Packaging: 1 busta da 125g di Tiramisù + 1 busta da 10g di Cacao in Polvere.
Per 6 porzioni / 125 g bag Tiramisù mix + 10 g bag Cocoa Powder, 6 servings.

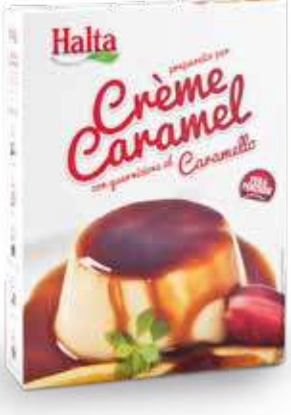


Pannacotta

Preparato per Pannacotta.
Di facile preparazione a caldo con aggiunta di latte e panna.

Powdered mix for Pannacotta.
Easy to prepare by hot process, adding dairy cream and milk.

Packaging: 1 busta da 50g di Pannacotta + 1 busta da 35g di Guarnizione ai Frutti di Bosco. Per 6 porzioni / *50 g bag Pannacotta mix + 35 g bag Forest Fruits Topping, 6 servings.*



Crème Caramel

Preparato per Crème Caramel.
Esente da uova, grassi.
Di facile preparazione a caldo con aggiunta di latte.

Powdered mix for Crème Caramel.
Eggs and fat free.
Easy to prepare by hot process, adding only milk.

Packaging: 1 busta da 100g di Crème Caramel + 1 busta da 60g di Guarnizione al *Caramello. Per 6 porzioni / 100 g bag Creme Caramel mix + 60 g bag caramel topping, 6 servings.*



PlumCake

Preparato per PlumCake.
Di facile preparazione con aggiunta di uova e margarina.
Cottura al forno.

Powdered mix for PlumCake.
Easy to prepare, just adding eggs and margarine.
Mix all together and bake.

Packaging: 1 busta da 300g di PlumCake. Per 6 porzioni / *300 g bag PlumCake mix, 6 servings.*

Dalla pasticceria professionale gusto e qualità in tavola

From professional pastry enjoy taste and quality at home



_Semifreddo al Tartufo

Preparato per semifreddo al tartufo.
Di facile preparazione a freddo con aggiunta di acqua e panna.

Powdered mix for truffle semifreddo.
Easy to prepare, adding cold water and dairy cream.

Packaging: 1 busta da 120g di Semifreddo al Tartufo + 1 busta da 10g di Cacao in *Polvere. Per 6 porzioni / 120 g bag Semifreddo mix + 10 g bag Cocoa Powder, 6 servings.*



_Tortino al Cioccolato

Preparato con pregiato cioccolato fondente per Tortini.
Di facile preparazione con aggiunta di solo latte.
Cottura al forno.

Powdered mix rich of precious dark chocolate.
To prepare Petit Gateau.
Easy to prepare adding cold milk, mix and bake.

Packaging: 1 busta da 200g di Tortino al Cioccolato. Per 4 porzioni / *200 g bag Petit Gateau mix + 35 g bag, 4 servings.*



TuttoSnack

Preparato per snack salati.
Per la preparazione di Muffin e Croissant Salati, Pizzette, Schiacciatine, Grissini.
Di semplice utilizzo con aggiunta di uova e margarina. Cottura al forno.

Powdered mix for savoury snacks.
To prepare salted Muffin and Croissant, Pizzette, Grissini and other.
Easy to prepare, just adding eggs and margarine. Mix all together and bake.

Packaging: 1 busta da 147g di TuttoSnack + 1 busta di lievito / 1 bag 147g TuttoSnack + 1 bag easter.



Besciamì

Preparato in polvere per Besciamella e salse gastronomiche.
Di facile e veloce preparazione, con aggiunta di latte.

Full mix in powdered for Bechamel and gastronomical sauce.
Easy and fast to prepare, adding only milk.

Packaging: 2 buste da 50g di Preparato per Besciamella = *500 g di Besciamella / 2 bags 50g = 500 g Bechamel.*



Topping

Salse di Cioccolato, Frutta, Frutta secca e di Fantasia per arricchire, decorare con fantasia dolci, dessert e gelati.

Chocolate, Dry fruits and Fantasy sauces to enrich and decorate gelato and pastry preparation.

Packaging: Bottiglia: 200g - 180g / *Bottle: 200g - 180g*





Glasse

Glasse di Aceto Balsamico *per arricchire le presentazioni di cucina. Ideali su formaggi, su carni rosse e bianche, sul pesce. Ottime come condimento per insalate e per particolari abbinamenti su dessert.*

Balsamic Vinegar Glazes *to bring out the taste of your gastronomy preparations. Ideal for cheese, red or white meat and fish. the right seasoning for your salads and for your desserts.*

Packaging: Bottiglia: 200g - 180g / *Bottle: 200g* - 180g

Creme Spalmabili alla Gianduia

NEW

Creme Spalmabili.
Con pregiato cacao e nocciole. Da spalmare sul pane, per dolci e crostate. Ideale per farciture. Anche per cottura al forno.

Hazelnut spreadable cream.
Enjioy them on a slice of bread. To enrich and to fill sweet and tarte. Bake stable.



400 g / 200 g

_altaCrem

La ricchezza di cacao e nocciole (14%). La qualità assoluta.

Rich in cocoa and hazelnut (14%). First and absolute Quality.

QuestaSì



750 g

In grande formato da 750g. Gusto e convenienza.

Big size 750g. Taste and value offer.



750 g

Essenza

In grande formato da 750g. Il miglior rapporto qualità prezzo.

Big size 750g. An excellent price/quality ratio.

Halta

Mille idee per mille gusti

Taste and quality at home

IPSA®

IPSA S.p.A.
Contrada Rufiano, 29 - 63072 Castignano (AP) - Italia
Tel. +39 0736 821921
www.ipsa.it - info@ipsa.it