



CATALOGO PRODOTTI



Prodotti tecnici per professionisti

MARGARINE

SATIN	5
CRYSTAL	6
SILVER	7
SPRING	8

MELANGE

CRYSTAL	9
SILVER	10
SPRING	11

CREME VEGETALI

BIANCO BRIO MULTIUSO	12
BIANCO BRIO SPECIALE PASTICCERIA	13
BIANCO BRIO MULTIUSO CON PANNA	14
BIANCO BRIO PLUS	15

CIOCCOLATO

SAHARA	16
--------	----

SURROGATO

BAHIA	18
RIO	19

CREME SPALMABILI

RIO	20
-----	----

CREME IDRATE

22

GLASSE A SPECCHIO

23

PASTE DI ZUCCHERO DA MODELLAGGIO

24

PASTE DI ZUCCHERO DA COPERTURA

25

MIX PASTICCERIA

26

PANIFICAZIONE

MIX - LINEA VERDE	27
MIX - LINEA UNIVERSAL	28
MIGLIORATORI	29
COADIUVANTI	30



SATIN

Satin è la linea di margarine senza grassi idrogenati. Le prestazioni della Satin sono paragonabili a quelle di una margarina classica sia in termini di qualità che di lavorabilità e versatilità. Satin è la risposta giusta per i professionisti che fanno dei prodotti senza grassi idrogenati un punto di eccellenza della loro offerta.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO	Innovazione	
TIPOLOGIA/ FORMATO	Piatta da 2 kg:	• Sfoglia - Croissant
	Blocco da 2,5 kg:	• Cream - Cake
	Blocco da 2,5 kg:	• Sfoglia
CARATTERISTICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Senza Grassi Idrogenati • Acidi grassi trans < 1% • Stesse prestazioni di una margarina tradizionale 	
VANTAGGI	<ul style="list-style-type: none"> • Perfetta lavorabilità • Finezza del gusto • In linea con le nuove tendenze di mercato 	

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
SATIN MARGARINE	Sfoglia - Croissant	DM00FA	Piatta	2 kg	Cartone (5 x 2 kg)	660 kg (6 cartoni x 11 strati)
	Cream - Cake	DM00FC	Blocco	2,5 kg	Cartone (8 x 2,5 kg)	600 kg (6 cartoni x 5 strati)
	Sfoglia	DM00FB	Blocco	2,5 kg	Cartone (8 x 2,5 kg)	600 kg (6 cartoni x 5 strati)



CRYSTAL

Crystal è una margarina di fascia alta, sinonimo di qualità. La sua formulazione, realizzata con soli ingredienti nobili e di grande pregio, è la soluzione ideale per una pasticceria di alto livello. Gli aromi di ultima generazione ne aumentano la percezione di freschezza nei prodotti finiti conferendo un bouquet di burro vanigliato.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO	Top di gamma	
TIPOLOGIA/ FORMATO	Piatta da 2 kg:	• Sfoglia - Croissant
	Blocco da 2,5 kg:	• Sfoglia • Cream - Cake
CARATTERISTICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Gusto unico • Aromi incapsulati • Materie grasse di grande pregio 	
VANTAGGI	<ul style="list-style-type: none"> • Aromi persistenti anche dopo la cottura • Grandi prestazioni in lavorazione • Paste sfoglie: <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo XXL • Perfetta alveolatura • Sfoglia sottile e regolare • Creme: <ul style="list-style-type: none"> • Ottimo incorporamento di aria e liquidi 	

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
CRYSTAL MARGARINE	Sfoglia - Croissant	DM00LD	Piatta	2 kg	Cartone (5 x 2 kg)	660 kg (6 cartoni x 11 strati)
	Sfoglia	DM00LA	Blocco	2,5 kg	Cartone (8 x 2,5 kg)	600 kg (6 cartoni x 5 strati)
	Cream - Cake	DM00LB	Blocco	2,5 kg	Cartone (8 x 2,5 kg)	600 kg (6 cartoni x 5 strati)



SILVER

Silver è una margarina dal giusto compromesso tra performance e facilità di utilizzo, ideale per una lavorazione quotidiana che necessita versatilità, velocità e risultati sicuri. Grazie al giusto bilanciamento tra prestazioni e prezzo, la margarina Silver conferisce un'elevata qualità anche alle produzioni di grandi quantità.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Intermedio

TIPOLOGIA/
FORMATO
Piatta da 2 kg: · Sfoglia - Croissant
Blocco da 1 kg: · Gateaux

CARATTERISTICHE
· Adatto a tutti i tipi di lavorazione
· Facilità di utilizzo
· Risultato sicuro

VANTAGGI
· Eccellente sviluppo delle paste sfoglie
· Alveolatura regolare e omogenea
· Ottima friabilità e solubilità nei biscotti
· Perfetta cremosità e inglobamento di aria nelle creme

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
SILVER MARGARINE	Sfoglia - Croissant	DM00BH	Piatta	2 kg	Cartone (5 x 2 kg)	660 kg (6 cartoni x 11 strati)
	Cream - Cake	DM00BD	Blocco	2,5 kg	Cartone (8 x 2,5 kg)	600 kg (6 cartoni x 5 strati)



SPRING

Spring è una linea completa di margarine con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Facile da lavorare, è adatta a tutti i professionisti che vogliono ottenere un risultato sicuro al giusto prezzo. Ideale per le produzioni di grandi volumi.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Rapporto qualità/prezzo

TIPOLOGIA/
FORMATO Piatta da 2 kg: • Sfoglia
• Croissant

Blocco da 2,5 kg: • Sfoglia
• Cream - Cake

CARATTERISTICHE • Facilità di utilizzo
• Risultato sicuro

VANTAGGI • Gamma completa
• Ottimo rapporto qualità/prezzo

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
SPRING MARGARINE	Sfoglia	DM00CE	Piatta	2 kg	Cartone (5 x 2 kg)	660 kg (6 cartoni x 11 strati)
	Croissant	DM00CC	Piatta	2 kg	Cartone (5 x 2 kg)	660 kg (6 cartoni x 11 strati)
	Sfoglia	DM00CB	Blocco	2,5 kg	Cartone (8 x 2,5 kg)	600 kg (6 cartoni x 5 strati)
	Cream - Cake	DM00CP	Blocco	2,5 kg	Cartone (8 x 2,5 kg)	600 kg (6 cartoni x 5 strati)



CRYSTAL

Crystal Melange è in grado di coniugare tutti i vantaggi di una margarina con la bontà e la tradizione del burro presente in percentuale diversa a seconda della linea di prodotto. In linea con le nuove tendenze del mercato, Crystal Melange è la scelta giusta per chi cerca delle prestazioni uniche e una pasticceria di grande qualità.



DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO	Top di gamma	
TIPOLOGIA/ FORMATO	Piatta da 2 kg:	• Sfoglia - Croissant
	Blocco da 2,5 kg:	• Cream - Cake
CARATTERISTICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Gusto unico: ricca di burro • Aromi incapsulati • Materie grasse di grande pregio 	
VANTAGGI	<ul style="list-style-type: none"> • Aromi persistenti anche dopo la cottura • Grandi prestazioni in lavorazione • Caratteristiche organolettiche superiori 	

CONFEZIONAMENTO

Novità

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
CRYSTAL MELANGE 25%	Sfoglia - Croissant	DB00HA	Piatta	2 kg	Cartone (5 x 2 kg)	660 kg (6 cartoni x 11 strati)
	Cream - Cake	DB00HB	Blocco	2,5 kg	Cartone (4 x 2,5 kg)	600 kg (12 cartoni x 5 strati)
CRYSTAL MELANGE	Sfoglia - Croissant	DB00AA	Piatta	2 kg	Cartone (5 x 2 kg)	660 kg (6 cartoni x 11 strati)
	Cream - Cake	DB00AB	Blocco	2,5 kg	Cartone (8 x 2,5 kg)	600 kg (6 cartoni x 5 strati)

MELANGE



SILVER

Silver Melange è un semilavorato con il 10% di burro, delicato e ben bilanciato, realizzato con l'impiego di materie grasse di altissima qualità; la linea Silver Melange offre dei prodotti che abbinano la facilità di utilizzo e la garanzia dei risultati.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO	Intermedio	
TIPOLOGIA/ FORMATO	Piatta da 2 kg:	· Sfoglia - Croissant
CARATTERISTICHE	· 10% di burro	
VANTAGGI	<ul style="list-style-type: none"> · Facilità di utilizzo · Risultato sicuro · Aroma del burro 	

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
SILVER MELANGE	Sfoglia - Croissant	DB00FC	Piatta	2 kg	Cartone (5 x 2 kg)	660 kg (6 cartoni x 11 strati)



SPRING

Spring Melange In linea con il suo posizionamento di base, Spring nella sua versione Melange offre una linea completa con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Un prodotto ideale per chi cerca un aroma di burro per una produzione di grandi volumi.



DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO	Rapporto qualità/prezzo	
TIPOLOGIA/ FORMATO	Piatta da 2 kg:	• Sfoglia - Croissant
	Blocco da 2,5 kg:	• Cream - Cake
CARATTERISTICHE	<ul style="list-style-type: none"> • 5% di burro • Facilità di utilizzo • Risultato sicuro 	
VANTAGGI	• Ottimo rapporto qualità/prezzo	

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
SPRING MELANGE	Sfoglia - Croissant	DB00GA	Piatta	2 kg	Cartone (5 x 2 kg)	660 kg (6 cartoni x 11 strati)
	Cream - Cake	DB00GB	Blocco	2,5 kg	Cartone (8 x 2,5 kg)	600 kg (6 cartoni x 5 strati)



BIANCO BRIO MULTIUSO

Bianco Brio Multiuso è una crema vegetale UHT non zuccherata di grande versatilità che soddisfa sia le esigenze di cucina sia i bisogni di pasticceria. Può essere utilizzata come condimento, come ingrediente o per preparare salse e sughi. Aggiornata con zucchero può essere montata ed utilizzata in pasticceria per decorare e farcire.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

TIPOLOGIA/FORMATO Brick da 1 l

MODALITÀ DI UTILIZZO
In Cucina:
• tal quale a temperatura ambiente, in cottura, al forno
In pasticceria:
• prima dell'utilizzo conservare in frigorifero per 24 ore
• Montare a velocità media per 5/7 min ad una temperatura compresa tra + 5 e +10 ° C

VANTAGGI
• Versatilità
• Personalizzabile con aggiunta di zucchero, latte, panna, crema pasticciera, cioccolato
• Buon sviluppo e tenuta

APPLICAZIONI • Pasticceria dolce e salata, salse e condimenti

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
BIANCO BRIO	Multiuso	DV02AA	Tetrabrik	1 l	Vassoio (12 x 1 l)	1008 l (12 vassoi x 7 strati)



BIANCO BRIO SPECIALE PASTICCERIA

Bianco Brio Speciale Pasticceria è una crema vegetale UHT già zuccherata, di grande qualità, dalla consistenza soffice e corposa (27% di grasso) e caratterizzata da un aroma di panna e vaniglia. Facile da utilizzare, Bianco Brio vi convincerà delle sue prestazioni eccezionali.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

**TIPOLOGIA/
FORMATO** Brick da 1 l

**MODALITÀ
DI UTILIZZO**

- Prima di montare il prodotto, conservare in frigorifero per almeno 2 ore
- Montare a velocità media per 3/5 min ad una temperatura compresa tra + 5 e +10 ° C

VANTAGGI

- Già zuccherata
- Ottimo sviluppo
- Tenuta perfetta
- Ideale per tutti gli utilizzi in pasticceria e gelateria

APPLICAZIONI • Decorazioni, farciture, semifreddi, mousse, gelato

PACKAGING

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
BIANCO BRIO	Speciale Pasticceria	DV00AA	Tetrabrik	1 l	Vassoio (12 x 1 l)	1008 l (12 vassoi x 7 strati)



BIANCO BRIO MULTIUSO - CON PANNA

Bianco Brio Multiuso con Panna è una crema vegetale UHT, non zuccherata, che contiene panna che le conferisce un gusto pieno. Può essere usata sia per preparazioni gastronomiche che come condimento oppure, addizionata di zucchero e montata, per lavorazioni di pasticceria, per decorare o farcire.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

TIPOLOGIA/
FORMATO Brick da 1 l

MODALITÀ
DI UTILIZZO

In Cucina:

- tal quale a temperatura ambiente, in cottura, al forno

In pasticceria:

- prima dell'utilizzo conservare in frigorifero per 24 ore
- Montare a velocità media per 5/7 min ad una temperatura compresa tra + 5 e +10 ° C

VANTAGGI

- Versatilità
- Personalizzabile con aggiunta di zucchero, latte, crema pasticciera, cioccolato
- Buon sviluppo e tenuta del prodotto montato

APPLICAZIONI

- Pasticceria dolce e salata, salse e condimenti

PACKAGING

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
BIANCO BRIO	Multiuso con Panna	DV03AA	Tetrabrik	1 l	Vassoio (12 x 1 l)	1008 l (12 vassoi x 7 strati)

Novità



BIANCO BRIO PLUS

Bianco Brio Plus è una crema vegetale UHT, già zuccherata, particolarmente adatta in pasticceria per ricoprire torte e dolci grazie all'ottima spatolabilità e alla struttura liscia e non porosa del prodotto montato. Garantisce una perfetta tenuta anche dopo congelamento del prodotto finito.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

**TIPOLOGIA/
FORMATO** Brick da 1 l

**MODALITÀ
DI UTILIZZO**

- Prima di montare il prodotto, conservare in frigorifero per almeno 2 ore
- Montare a velocità media per 3/5 min ad una temperatura compresa tra + 5 e +10 ° C

VANTAGGI

- Già zuccherata
- Ottima spatolabilità e struttura liscia
- Perfetta tenuta dopo congelamento
- Senza coloranti

APPLICAZIONI • Copertura e decorazioni

PACKAGING

Novità

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
BIANCO BRIO PLUS	Pasticceria	DV00DA	Tetrabrik	1 l	Vassoio (12 x 1 l)	1008 l (12 vassoi x 7 strati)







SAHARA

Sahara Dalla tradizione pasticceria italiana, nasce la linea di cioccolato Sahara. Studiata per soddisfare le esigenze dei professionisti, il cioccolato Sahara è realizzato con massa e burro di cacao attentamente selezionati e si caratterizza per un gusto rotondo al palato. Nella gamma Sahara trovi il cioccolato giusto per tutte le applicazioni, sia quelle di pasticceria, sia quelle di cioccolateria e gelateria.

DESCRIZIONE



POSIZIONAMENTO Top di gamma

DISCHI	CODICE	% CACAO	% MATERIA GRASSA	% LATTE			APPLICAZIONI
					FLUIDITÀ	INTENSITÀ GUSTO	
SAHARA DISCHI FONDENTI 72%	DQ10BE	72	37/39		3	5	Pralineria, ripieni, mousse, gelati
SAHARA DISCHI FONDENTI 60%	DQ10BB	60	38/40		5	4	Pralineria, corpi cavi, coperture, decorazione, mousse
SAHARA DISCHI FONDENTI 57%	DQ10BG	57	36/38		4	4	Pralineria, corpi cavi, coperture
SAHARA DISCHI FONDENTI 54%	DQ10BA	54	32/34		3	3,5	Pralineria, corpi cavi, tavolette, ripieni, decorazione
SAHARA DISCHI FONDENTI 50%	DQ10DC	50	30/32		2	3	Corpi cavi, tavolette, decorazione
SAHARA DISCHI AL LATTE	DQ10BC	32	34/36	20	4		Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazione, mousse
SAHARA DISCHI BIANCHI	DQ12CE	31	36/38	22	4	3,5	Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazione, mousse

GOCCE	CODICE	% CACAO	% BURRO DI CACAO	GOCCE PER HG			APPLICAZIONI
					INTENSITÀ GUSTO	RESISTENTI ALLA COTTURA	
SAHARA GOCCE 850/hg	DQ10AA	46	26/29	850	2	SI	Decorazione, inclusione nei prodotti da forno
SAHARA GOCCINE 1500/hg	DQ10AB	46	26/29	1500	2	SI	Decorazione, inclusione nei prodotti da forno



CHUNKS

	CODICE	MM	% CACAO	% MATERIA GRASSA	% LATTE	 INTENSITÀ GUSTO	 RESISTENTI ALLA COTTURA	APPLICAZIONI
<i>Novità</i> SAHARA CHUNKS FONDENTI	DQ10EA	8x8x6	44	24/26		3	SI	Inclusione nei prodotti da forno
<i>Novità</i> SAHARA CHUNKS AL LATTE	DQ10EB	8x8x6		24/26	24	3	SI	Inclusione nei prodotti da forno
<i>Novità</i> SAHARA CHUNKS BIANCHI	DQ10EC	8x8x6		28/30	26	3	SI	Inclusione nei prodotti da forno

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
SAHARA	Cartone	10 kg	Cartone 10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)






BAHIA

Bahia è la nuova linea di surrogati GLF di alta qualità. Realizzata con un attento bilanciamento tra grassi frazionati e grassi idrogenati e delle materie prime accuratamente selezionate, si caratterizza per un'ottima fluidità, un eccellente spacco e lucentezza per un superiore profilo del gusto.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

DISCHI	CODICE	% CACAO	% LATTE				TEMPERATURA DI SCIoglIMENTO	APPLICAZIONI
				FLUIDITÀ	LUCENTEZZA	SPACCO		
BAHIA DISCHI FONDENTI	DS00AC	16		5	5	5	45° C	Coperture, glassature
BAHIA DISCHI AL LATTE	DS00AE		13	5	5	5	40° C	Coperture, glassature
BAHIA DISCHI BIANCHI	DS00AF		12	5	5	5	45° C	Coperture, glassature

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
BAHIA	Cartone	10 kg	Cartone 10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)



RIO

Rio è la linea classica di surrogati GFL che, oltre ai prodotti per copertura e glassatura, comprende anche le gocce – utilizzabili sia come decorazione sia come ingrediente negli impasti che vanno in forno – e le scagliette, classico elemento di decorazione.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

DISCHI	CODICE	% CACAO	% LATTE	 FLUIDITA'	 LUCENTEZZA	 SPACCO	TEMPERATURA DI SCIoglIMENTO	APPLICAZIONI
RIO CIOK DISCHI FONDENTI	DS00AD	16		3	4	3	45° C	Coperture, glassature
RIO CIOK DISCHI BIANCHI	DS00AO		8	3	4	5	45° C	Coperture, glassature

GOCCE	CODICE	% CACAO	GOCCE PER HG	 RESISTENTI ALLA COTTURA	APPLICAZIONI
RIO GOCCE	DS00AB	16	850	SI	Decorazione, inclusione nei prodotti da forno
RIO MINI GOCCE	DS00AA	16	1000	SI	Decorazione, inclusione nei prodotti da forno

SCAGLIETTE	CODICE	% CACAO	% LATTE	 LUCENTEZZA	APPLICAZIONI
RIO SCAGLIETTE FONDENTI	DS00AG	16		5	Decorazione
RIO SCAGLIETTE AL LATTE	DS00AI	4	10	5	Decorazione
RIO SCAGLIETTE BIANCHE	DS00AH		8	5	Decorazione

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
RIO DISCHI E GOCCE	Cartone	10 kg	Cartone 10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
RIO SCAGLIETTE	Sacchetto	2 kg	Cartone 16 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)



RIO

La linea delle creme spalmabili **Rio** prevede sia prodotti per le applicazioni postforno, sia per quelle anteforno. Le creme per applicazioni a freddo sono state messe a punto per tutte le preparazioni di pasticceria che non prevedono l'uso del forno, siano esse quelle di farcitura post forno, siano esse quelle di preparazione di semifreddi, di aromatizzazione delle creme, di preparazione di ganache e di copertura. La linea delle creme spalmabili Rio per applicazioni a caldo è stata messa a punto invece per tutte le preparazioni di pasticceria che richiedono dei prodotti termostabili. Tutti i prodotti sono realizzati senza grassi idrogenati.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

	CODICE	FORMATO	% PISTACCHIO	% MANDORLA	ANTEFORNO	POSTFORNO	SENZA GRASSI IDROGENATI	FLUIDITA'	APPLICAZIONI	
RIO TRADIZIONE PISTACCHIO	DC00BM	5 kg	10			SI	SI	4		
RIO TRADIZIONE MANDORLA	DC00BN	5 kg		15		SI	SI	4		
	CODICE	FORMATO	% NOCCIOLA	% CACAO	% LATTE	ANTEFORNO	POSTFORNO	SENZA GRASSI IDROGENATI	FLUIDITA'	APPLICAZIONI
RIO TRADIZIONE LATTE E NOCCIOLE	DC00BO	5 kg	12		20		SI	SI	4	
RIO GRAN TRADIZIONE	DC00AX	13 kg	12				SI	SI	4	
RIO CREAM NOCCIOLA	DC00BJ	13 kg	6				SI	SI	4	
RIO NOCCIOCREAM	DC00AN	13 kg	2				SI	SI	4	

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

	CODICE	FORMATO	% NOCCIOLA	% CACAO	% LATTE	ANTEFORNO	POSTFORNO	SENZA GRASSI IDROGENATI	FLUIDITA'	APPLICAZIONI
RIO CACAO	DC00BW	5 kg	8	32			SI	SI	4	FARCITURA COPERTURA PROFITTEROLES AROMATIZZAZIONE IMPASTI AROMATIZZAZIONE CREME
RIO BITTER CACAO	DC00BK	5 kg		24			SI	SI	4	AROMATIZZAZIONE IMPASTI AROMATIZZAZIONE CREME
RIO BLANC	DC00AC	13 kg			12		SI	SI	4	FARCITURA COPERTURA PROFITTEROLES
	DC00BE	5 kg			12		SI	SI		
RIO GIANDUJA	DC00BF	5 kg	10			SI		SI	4	FARCITURA CROSTATE FARCITURA BISCOITI GLASSATURA SEMIPREDDI

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
RIO	Secchio	13 kg	Secchio 13 kg	715 kg (11 secchi x 5 strati)
	Secchiello	5 kg	Secchiello 5 kg	600 kg (15 secchielli x 8 strati)



CREME IDRATE

CREME IDRATE

La nuova linea di **creme idrate** GLF nasce dal connubio esclusivo di materie prime attentamente selezionate e processi di produzione di ultima generazione; ideali per applicazioni anteforno, possono essere utilizzate anche post forno. Pronte all'uso e altamente versatili, si prestano facilmente a vari tipi di farciture: cannoncini e sfoglie, torte e crostate, croissant e danesi. Dall'eccellente cremosità, le creme idrate GLF non seccano negli utilizzi a caldo e non rilasciano umidità in quelli a freddo. Senza glutine e senza grassi idrogenati.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

PRODOTTO	CODICE	CARATTERISTICHE	APPLICAZIONI	VANTAGGI
VANIGLIA	DF10AA	Gusto classico e delicato Ideale per ogni tipo di farciture Senza glutine Senza grassi idrogenati	 FARCITURA	Ottima cremosità e morbidezza Struttura vellutata Pronte all'uso e facili da utilizzare
LIMONE	DF12AA	Con il 5% di succo di limone Eccellente morbidezza Senza glutine Senza grassi idrogenati	 FARCITURA	Tenuta perfetta in cottura
CIOCCOLATO	DF11AA	Con il 15% di cioccolato Gusto pieno e ben bilanciato Senza glutine Senza grassi idrogenati	 FARCITURA	Non rilasciano umidità negli utilizzi a freddo e/o temperatura ambiente
<i>Novità</i> FRUTTI DI BOSCO	DF13AA	Con il 15% di frutti di bosco Senza semi e dal gusto pronunciato Senza glutine Senza grassi idrogenati	 FARCITURA	Non seccano e non si asciugano negli utilizzi a caldo Ideali per l'utilizzo in sac-à-poche

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	FORMATO	PESO	PALLETIZZAZIONE
CREME IDRATE	Secchiello	5 kg	600 kg (15 secchielli x 8 strati)








GLASSE A SPECCHIO

Ideali per dare brillantezza ed eleganza alle preparazioni di pasticceria, le **glasse a specchio** GLF sono il frutto di materie prime di ottima qualità, attentamente selezionate e trasformate attraverso un innovativo processo produttivo. Utilizzabili sia a temperature positive che negative, dalla copertura e dall'aggrappamento perfetti, si caratterizzano per il gusto delicato e ben bilanciato. Le glasse a specchio sono un prodotto versatile, utilizzabile non solo sulle torte, ma anche su mousse, dessert, semifreddi e bavaresi. Senza glutine e senza grassi idrogenati.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

PRODOTTO	CODICE	CARATTERISTICHE	APPLICAZIONI
NEUTRA	DF20AA	Gusto neutro che non altera il sapore delle preparazioni Trasparenza perfetta Può essere aromatizzata e colorata	 GLASSATURA
FRAGOLA	DF22AA	Con purea di fragole (5%) Semitrasparente e brillante	 GLASSATURA
LIMONE	DF21AA	Gusto delicato e ben bilanciato tra succo e scorza di limone (5%) Ottima coprenza	 GLASSATURA
CIOCCOLATO FONDENTE	DF23AA	Con il 30% di cioccolato Brillante e totalmente coprente	 GLASSATURA
CIOCCOLATO BIANCO	DF24AA	Con il 30% di cioccolato bianco Aspetto luminoso e ottima coprenza	 GLASSATURA

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	FORMATO	PESO	PALLETTIZZAZIONE
GLASSE A SPECCHIO	Secchiello	5 kg	600 kg (15 secchielli x 8 strati)



PASTE DI ZUCCHERO DA MODELLAGGIO





Le **paste di zucchero** GLF nascono per soddisfare le richieste sempre crescenti del mercato professionale legate all'affermarsi, anche in Italia, del cake design.

Grazie all'ottima lavorabilità, questa pasta è facile da modellare, per creare così soggetti decorativi con cui personalizzare le preparazioni di pasticceria. Durante l'utilizzo non trasuda, si asciuga rapidamente, è stabile ed elastica.

Con coloranti naturali. Senza glutine, senza derivati del latte e senza grassi idrogenati.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

PRODOTTO	CODICE	APPLICAZIONI	VANTAGGI
BIANCO	DL01AA	 MODELLAGGIO	Ottima lavorabilità e consistenza
AZZURRO	DL07AA	 MODELLAGGIO	
ROSA	DL05AA	 MODELLAGGIO	Ideale per qualsiasi tipo di modellaggio
ROSSO	DL06AA	 MODELLAGGIO	Non trasuda durante l'utilizzo e si asciuga rapidamente
VERDE	DL04AA	 MODELLAGGIO	
GIALLO	DL02AA	 MODELLAGGIO	Senza glutine
NERO	DL08AA	 MODELLAGGIO	
<i>Novità</i> ROSA PELLE	DL09AA	 MODELLAGGIO	Senza derivati del latte
<i>Novità</i> MARRONE	DL10AA	 MODELLAGGIO	Con coloranti naturali

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
PASTE DI ZUCCHERO DA MODELLAGGIO	Pane	1 kg	Cartone 8 kg	576 kg (12 cartoni x 6 strati)



PASTE DI ZUCCHERO DA COPERTURA

Le **paste di zucchero** GLF sono ideali per ricoprire le più raffinate preparazioni di pasticceria, dando così un tocco di colore e creatività attraverso l'ampia scelta di colori e abbinamenti. Grazie al loro gusto delicato, non alterano i sapori delle preparazioni di base. Facili da stendere, non strappano e garantiscono un taglio preciso e pulito. Con coloranti naturali. Senza glutine, senza derivati del latte e senza grassi idrogenati.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

PRODOTTO	CODICE	APPLICAZIONI
BIANCO	DL01BA	 COPERTURA
AZZURRO	DL07BA	 COPERTURA
ROSA	DL05BA	 COPERTURA
ROSSO	DL06BA	 COPERTURA
VERDE	DL04BA	 COPERTURA
GIALLO	DL02BA	 COPERTURA
NERO	DL08BA	 COPERTURA
<i>Novità</i> MARRONE	DL10BA	 COPERTURA

VANTAGGI

Gusto delicato e non troppo dolce, che esalta il sapore di base delle preparazioni

Ideale per qualsiasi tipo di copertura, anche molto sottili

Non strappa, non suda ed è facile da stendere

Taglio preciso e pulito

Senza glutine

Senza derivati del latte

Con coloranti naturali

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
PASTE DI ZUCCHERO DA COPERTURA	Pane	1 kg	Cartone 8 kg	576 kg (12 cartoni x 6 strati)



MIX PASTICCERIA

Una gamma di semilavorati studiati per le specifiche esigenze del pasticcere. Ricette ispirate alla tradizione della Pasticceria italiana, senza dimenticare contenuti innovativi e di servizio.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO	Top di gamma	
TIPOLOGIA/FORMATO	Sacco da 10 kg/25 kg	
CODICE	PRODOTTO	UTILIZZO
DP03CP	CROISSANT PIÙ	croissant, brioches, pasta danese
DP03CA	CROISSANT	croissant, brioches
DP03DA	LA SFOGLIA	pasta sfoglia dolce e salata
DP03CY	PAN DI SPAGNA 100	pan di spagna, rollé
DP03CZ	PAN DI SPAGNA 50	pan di spagna, rollé
DP03CM	FANTASY CAKE	plumcake, ciambelle, torte in stampo e in teglia
DP03CU	YOGO CAKE	plumcake, ciambelle, torte in stampo e in teglia
DP05CC	MELODY	crema pasticcera a freddo
DP05CB	GLOBALCREM	crema pasticcera a freddo
DP05CK	SHINE	crema pasticcera a freddo
DP05CJ	SYMPHONY	crema pasticcera a caldo
DP03CH	DOLCE RICORRENZA CL	grandi lievitati da ricorrenza
DP03CI	BULBONÉ	grandi lievitati da ricorrenza
DP03CJ	LEVITER	lievito naturale per pasticceria lievitata
DP03CK	GLASSA	glassa per per pasticceria lievitata
DP03CN	CARNAVAL	frittelle, castagnole, zeppole

VANTAGGI	<ul style="list-style-type: none"> • Alta qualità • Velocità e facilità di lavorazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Versatilità • Sicurezza nel risultato
----------	--	--

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
MIX PASTICCERIA	Sacco	10 kg	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)



MIX - LINEA VERDE

Linea Verde è la gamma di mix che risponde alle attese dei consumatori sensibili alle tematiche dello “star bene”. Tutti i prodotti contengono infatti lievito madre e sono privi di emulsionanti. Un vero asso nella manica per valorizzare l’offerta del panettiere con panificati di grande qualità, dall’etichetta pulita.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO	Top di gamma
TIPOLOGIA/FORMATO	Sacco da 10 kg
CARATTERISTICHE	Etichetta pulita, senza emulsionanti Con lievito madre

Novità

CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE
DP02BL	CEREALNERO	6 cereali, 4 semi e farina d’orzo maltato
DP02BF	SOIA	soia 14%
DP02BH	INTEGRALE	crusca 16%
DP02BI	MULTICEREALI	6 cereali, 3 semi
DP02BJ	FARRO	farro 60%

Novità

VANTAGGI • In linea con i nuovi trend di consumo

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	FORMATO	PESO	PALLETIZZAZIONE
MIX LINEA VERDE	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)

Novità

TOPPING

CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE
DT00CA	CEREALTOP CHIARO	Gritz di grano saraceno, semi di sesamo
DT00CB	CEREALTOP SCURO	Semi di lino gold, semi di miglio, semi di papavero blu

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	FORMATO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
CEREALTOP	Sacchetto 1 kg	Cartone 12 kg	588 kg (7 cartoni x 7 strati)



MIX - LINEA UNIVERSAL

È una linea di prodotti studiata per le esigenze del panettiere. Una gamma che con poche referenze permette di coprire la maggior parte del fabbisogno quotidiano del panettiere: pane tradizionale, pani morbidi, pizze e focacce.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma - Servizio

TIPOLOGIA/FORMATO Sacco da 10 kg/25 kg

CARATTERISTICHE Senza grassi idrogenati

PRODOTTO	CARATTERISTICHE	UTILIZZO
PIC NIC	senza emulsionanti, con grassi vegetali	pani morbidi, pani conditi
<i>Novità</i> TRADIZIONALE	con lievito madre, senza emulsionanti	pani della tradizione italiana
PAN SOAVE 50	7% latte in polvere	pani morbidi al latte
PAN SOAVE	maggiore servizio	pani morbidi al latte
LA PIZZA	senza emulsionanti	pizza e focaccia (su ordinazione)

VANTAGGI

- Efficienza di gestione: no sprechi, no stoccaggio, prodotto sempre fresco
- Facilità di lavorazione, tolleranza e sviluppo
- Risultato sicuro, di alta qualità

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	PALLETIZZAZIONE
MIX LINEA UNIVERSAL	Pic Nic	DP02BE	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
	Tradizionale	DP02BC	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
	Pan Soave 50	DP02BK	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
	Pan Soave	DP02AH	Sacco	25 kg	750 kg (3 sacchi x 10 strati)
	La Pizza	DP02AM	Sacco	25 kg	750 kg (3 sacchi x 10 strati)



MIGLIORATORI

Grazie a formulazioni altamente innovative, la linea di miglioratori GLF è in grado di soddisfare le diverse esigenze della panificazione moderna: alto livello di prestazioni in tutte le fasi di lavorazione, adattabilità ai vari processi produttivi, garanzia sul risultato finale.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

TIPOLOGIA/
FORMATO Sacco da 10 kg/25 kg

PRODOTTO	DOSAGGIO CONSIGLIATO	CARATTERISTICHE	UTILIZZO
H.T.T.	1%	Ideale per le produzioni di grandi quantità, garantisce ottime prestazioni in termini di tenuta, sviluppo, macchinabilità.	Per tutti i tipi di pane, anche condito
SPECIAL	1,5%	Tolleranza e volume, evita la formazione di bollicine sulla crosta, anche per cicli di fermentazione e surgelazione breve.	Per tutti i tipi di pane, anche condito
FRIO	1%	Specifico per la surgelazione medio-lunga.	Per paste lievitate crude non ancora fermentate, sia di pasticceria che di panificazione

VANTAGGI
• Certezza dei risultati
• Versatilità

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	PALLETIZZAZIONE
MIGLIORATORI	H.T.T.	DP01CQ	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
	Special	DP01AA	Sacco	25 kg	750 kg (3 sacchi x 10 strati)
	Frio	DP01CC	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)



COADIUVANTI

I coadiuvanti di ultima generazione GLF uniscono naturalità e alte prestazioni. Rispondono alle esigenze dei consumatori che sempre più chiedono prodotti con "etichetta pulita", garantendo ottime performance in fase di lavorazione e risultati eccellenti.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

TIPOLOGIA/
FORMATO Sacco da 10 kg/25 kg

PRODOTTO	DOSAGGIO CONSIGLIATO	CARATTERISTICHE	UTILIZZO
EXPLORER	1%	Assicura performance equiparabili ad un miglioratore con emulsionanti: grande tolleranza e velocità nella produzione, eccellente resa sul prodotto finito.	Per tutti i tipi di pane (arabo, ciabatta, pani morbidi, grissini,..)
PA.NA.MA.	1,5%	A base di pasta acida, garantisce gusto tradizionale, colore dorato, fragranza persistente e freschezza prolungata evitando l'utilizzo di bighe e preimpasti.	Per pane tradizionale (rustico, toscano, pugliese,..)
POOL	1 - 1,5%	Abbina buone prestazioni ad un prezzo vantaggioso.	Per tutti i tipi di pane non condito
MALT	-	Farina di frumento maltato (U.P. ≤ 14.000), assicura ottimo sviluppo e colore dorato.	Pane, grissini, focacce,...
GLOBALMALT	-	Estratto di malto d'orzo e mais (U.P. ≥ 4.500), assicura ottimo sviluppo e colore dorato.	Pane, grissini, focacce,...

VANTAGGI

- Etichetta pulita
- Versatilità

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	PALLETTIZZAZIONE
COADIUVANTI	Explorer	DP01CP	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
	Pa.Na.Ma.	DP01CA	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
	Pool	DP01AM	Sacco	25 kg	750 kg (3 sacchi x 10 strati)
	Malt	DT04AA	Sacco	25 kg	750 kg (3 sacchi x 10 strati)
	Globalmalt	DT00NN	Lattone	25 kg	750 kg (2 lattoni x 15 strati)



I.F.S. & Partners s.r.l.
via Gardizza, 9/b
48017 Conselice (RA) - Italia
Tel. +39 054585155
Fax +39 0545989642
E mail: ifs@euroglf.it

