

Codice		Prodotto	Descrizione	Utilizzo	Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
PASTICCERIA								
MIXES PER NON LIEVITATI								
4010545		TEGRAL SATIN CAKE	Mix completo in polvere per la produzione di cake, muffin e basi per torte. Estremamente versatile. Oggi nella formula migliorata senza emulsionanti e con tecnologia ACTI-FRESH che contribuisce ad una conservazione prolungata.	100%	9 mesi	Sacco	15 kg	600
4010663		TEGRAL SATIN CAKE CIOCCOLATO BELGA	Mix completo in polvere per la produzione di torte al cioccolato. Contiene oltre il 14% di vero cioccolato belga. Oggi nella formula migliorata senza emulsionanti e con tecnologia ACTI-FRESH che contribuisce ad una conservazione prolungata.	100%	9 mesi	Sacco	14 kg	588
4010546		TEGRAL SATIN CAKE YOGURT	Mix completo in polvere per dolci contenente yogurt. Ideale per plumcake, muffin e tutti i prodotti da forno con yogurt. Oggi nella formula migliorata senza emulsionanti e con tecnologia ACTI-FRESH che contribuisce ad una conservazione prolungata.	100%	9 mesi	Sacco	15 kg	600
4010345		TEGRAL SATIN CAKE INTEGRALE	Mix completo in polvere per dolci integrale. Ideale per plumcake, muffin e tutti i prodotti da forno integrali. Senza emulsionanti e con tecnologia ACTI-FRESH che contribuisce ad una conservazione prolungata.	100%	9 mesi	Sacco	15 kg	600
4002432		TEGRAL SATIN CREME CAKE RED VELVET	Mix completo in polvere per la produzione di cake, muffin e basi per torte Red Velvet. L'esclusiva formulazione aiuta ad ottenere la giusta consistenza e con una freschezza più duratura.	100%	12 mesi	Sacco	15 kg	630
4103377		TEGRAL CLARA SUPER	Mix completo in polvere per la produzione di bigné, choux, éclair. Ideale anche per la produzione di prodotti fritti come zeppole, castagnole e frittelle.	100%	8 mesi	Sacco	15 kg	750
4013042		TEGRAL BISCUIT LACTOSE FREE	Mix completo in polvere, senza lattosio, per la produzione di pan di spagna e rollè. Preparazione facile e rapida con grande volume, struttura regolare ed ottima tenuta della bagna.	100%	9 mesi	Sacco	20 Kg	600
4013041		EASY BISCUIT	Mix in polvere per la produzione di pan di spagna e rollè. E' sufficiente miscelare un'uguale (o maggiore) quantità di farina debole per preparare un ottimo pan di spagna.	50%	9 mesi	Sacco	15 Kg	600
4103250		TEGRAL SFOGLIA	Mix completo in polvere per la produzione di pasta sfoglia; permette la produzione con una drastica riduzione dei tempi di riposo intermedi.	100%	9 mesi	Sacco	15 kg	630
4101676		FLOREX	Mix in polvere dal leggero sapore caramellato. ideale per la realizzazione di croccanti aggiungendo frutta secca (mandorle, pistacchi, nocciole...), canditi o semi.	Pronto all'	12 mesi	Cartone	4 kg (4 x 1 Kg)	336
SPECIALITÀ								
4005058		TEGRAL GLASSA	Mix in polvere per la glassatura di prodotti lievitati da forno. Ideale per la tradizionale glassa di dolci da ricorrenza (Panettone, Colomba, ...) e brioches di ogni giorno.	Miscelare con il 60% di albume	12 mesi	Sacco	5 kg	660
4102705		SPRAYLIX	Staccante spray adatto per tutte le lavorazioni di pasticceria e panificazione per ungere teglie e stampi di ogni forma e tipo.	Pronto all'uso	24 mesi	Cartone	3,6 lt (6x0,6l)	468
CREME PASTICCERE								
4103246		CREMYVIT 4X4	Mix in polvere per la realizzazione di creme pasticcere. Particolarmente versatile può essere preparato con acqua fredda o calda, oppure latte freddo o caldo.	375-400 g per 1 lt di latte o acqua	9 mesi	Sacco	15 kg	630
4103184		TEGRAL GEL	Mix in polvere per la preparazione di creme pasticcere a freddo con latte. Di rapido e semplice utilizzo; accetta senza problemi personalizzazioni.	270-300 g per 1 lt di latte	9 mesi	Sacco	15 kg	630
4103234		CPT STABIL	Mix in polvere per la preparazione di creme classiche a caldo con latte. Adatto alla realizzazione di creme pasticcere particolarmente stabili. Aggiungere zucchero a piacere.	80-90 g per 1 lt di latte	9 mesi	Sacco	15 kg	630

Codice		Prodotto	Descrizione	Utilizzo	Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
CREME PRONTE								
4101764		CREMFIL SILK	Crema pasticcera pronta all'uso. Struttura setosa e gusto delicato. Ideale per millefoglie e per applicazioni a freddo. Stabile alla cottura ed alla surgelazione.	Pronto all'uso	9 mesi	Secchiello	5 kg	360
4101765		CREMFIL SILK	Crema pasticcera pronta all'uso. Struttura setosa e gusto delicato. Ideale per millefoglie e per applicazioni a freddo. Stabile alla cottura ed alla surgelazione.	Pronto all'uso	9 mesi	Secchiello	13 kg	572
4006345		CREMFIL CLASSIC VANILLE	Crema al gusto vaniglia per prodotti di pasticceria. Sostituisce la crema pasticcera tradizionale in tutte le sue applicazioni. Di lunga conservazione, è particolarmente stabile alla cottura.	Pronto all'uso	9 mesi	Secchiello	13 kg	572
4005455		CREMFIL CLASSIC CACAO	Crema al gusto cacao per prodotti di pasticceria. Sostituisce la crema pasticcera tradizionale in tutte le sue applicazioni. Di lunga conservazione, è particolarmente stabile alla cottura.	Pronto all'uso	9 mesi	Secchiello	13 kg	572
4009247	NEW!	PATIS'DÉLICE	Patis'Délíce è la crema pronta post-cottura realizzata con tecnologia UHT, ispirata all'aroma e il gusto della crema pasticcera tradizionale. Caratterizzata da una consistenza cremosa e da un colore caldo è perfetta per essere aromatizzata con altri ingredienti ed è stabile alla surgelazione. Stoccabile a pack chiuso a temperatura ambiente.	100%	12 MESI	Scatola	12 lt (12 x 1 lt)	864
4101039		DELI CHEESECAKE	Base pronta all'uso per la produzione di cheesecake con 30% di vero formaggio fresco; facile da utilizzare, garantisce risultati costanti e adatta a tante applicazioni creative.	Pronto all'uso	6 mesi	Secchiello	5 kg	630
4012005		DELI LEMON PIE	Base pronta all'uso con il 23% di limone, ideale per la produzione di torte e farciture. Facile da utilizzare, garantisce risultati costanti e adatta a tante applicazioni creative.	Pronto all'uso	6 mesi	Secchiello	5 kg	450
4013435		DELI CITRON	Crema al limone pronta all'uso per la realizzazione di torte al limone e farciture di prodotti di pasticceria. Può essere utilizzata tal quale e per aromatizzare ogni tipo di crema. Da utilizzare a freddo o in cottura.	Pronto all'uso	9 mesi	Secchiello	5 kg	450
4006247		DELI ORANGE	Crema all'arancia pronta all'uso per la realizzazione di dolci all'arancia. Può essere utilizzata tal quale e per aromatizzare ogni tipo di crema. Da utilizzare a freddo o in cottura.	Pronto all'uso	9 mesi	Secchiello	5 kg	450
FARCITURE SPECIALI								
4010381		FARCITURA AL MIELE MULTIUSO	Preparato al miele indicato per un utilizzo ante forno anche su prodotti laminati e per farciture post forno. Struttura direttamente spatolabile, ideale per sac à poche.	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello	4 kg	360
PREPARATI A BASE VEGETALE / UHT								
4108555		PASSIONATA	Preparazione zuccherata a base vegetale con il gusto tipico di una miscela. Ideale per farciture e decorazioni di prodotti per pasticceria. Senza grassi idrogenati.	Pronto all'uso	9 mesi	Scatola	12 lt (12 x 1 lt)	864
4108602		CHANTYPAK	Preparazione zuccherata a base vegetale per farciture e deco-razioni semplici di prodotti per pasticceria. Gusto eccellente e morbida consistenza, garantisce un eccellente sviluppo in fase di montatura.	Pronto all'uso	9 mesi	Scatola	12 lt (12 x 1 lt)	864
4100218		WHIPPAK	Preparazione zuccherata a base vegetale per farciture e decorazioni semplici di prodotti per pasticceria. Struttura compatta e buona stabilità anche se miscelata alla panna fresca.	Pronto all'uso	9 mesi	Scatola	12 lt (12 x 1 lt)	864
4102870		AMBIANTE	Preparazione zuccherata a base vegetale particolarmente adatta a decorazioni di prodotti per pasticceria. Di grande lavorabilità e scolpibilità, la sua impareggiabile stabilità assicura che le decorazioni restino perfette a lungo.	Pronto all'uso	9 mesi	Scatola	12 lt (12 x 1 lt)	864

Codice		Prodotto	Descrizione	Utilizzo	Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
4102895		SUNSET GLAZE CL	Sostituto UHT dell'uovo per doratura pronto all'uso. Si applica prima della cottura con pennello o spray (non ostruisce gli ugelli). Nella versione Clean Label, nessun numero "E" da dichiarare in etichetta.	Diluibile con acqua fino al 30%	9 mesi	Scatola	12 lt (12 x 1 lt)	864
4008811	NEW!	Sunset Glaze Xtrl - Extra Tolerant	Sunset Glaze Cl è un Sostituto UHT dell'uovo da usare come doratore pronto all'uso. Si applica prima della cottura con pennello o spray (non ostruisce gli ugelli). Nella versione Xtrl - Extra tolerant, Sunset Glaze è perfetto per gli ambienti più difficili e la produzioni più intensive.	100%	9 mesi	Scatola	12 lt (12 x 1 lt)	864
FARCITURE DI FRUTTA								
4007157		VIVAFIL ALBICOCCA 35%	Passata multiuso con il 35% di albicocca. Struttura cremosa e direttamente spatolabile, ideale per sac à poche. Indicato per utilizzo ante forno e per farcitura post forno.	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello	13 kg	507
4007155		VIVAFIL FRUTTI DI BOSCO 35%	Passata multiuso con il 35% di frutti di bosco. Struttura cremosa e direttamente spatolabile, ideale per sac à poche. Indicato per utilizzo ante forno e per farcitura post forno.	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello	13 kg	507
4007788		VIVAFIL CILIEGIA 35%	Passata multiuso con il 35% di ciliegia. Struttura cremosa e direttamente spatolabile, ideale per sac à poche. Indicato per utilizzo ante forno e per farcitura post forno.	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello	7 kg	504
4007792		VIVAFIL MORA 35%	Passata multiuso con il 35% di mora. Struttura cremosa e direttamente spatolabile, ideale per sac à poche. Indicato per utilizzo ante forno e per farcitura post forno.	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello	7 kg	504
4007793		VIVAFIL SUSINA 35%	Passata multiuso con il 35% di susina. Struttura cremosa e direttamente spatolabile, ideale per sac à poche. Indicato per utilizzo ante forno e per farcitura post forno.	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello	7 kg	504
4007786		VIVAFIL AMARENA 35%	Passata multiuso con il 35% di amarena. Struttura cremosa e direttamente spatolabile, ideale per sac à poche. Indicato per utilizzo ante forno e per farcitura post forno.	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello	7 kg	504
4007789		VIVAFIL FRAGOLA 35%	Passata multiuso con il 35% di fragola. Struttura cremosa e direttamente spatolabile, ideale per sac à poche. Indicato per utilizzo ante forno e per farcitura post forno.	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello	7 kg	504
4007791		VIVAFIL LIMONE ITALIANO 15%	Passata multiuso con il 15% di limone. Struttura cremosa e direttamente spatolabile, ideale per sac à poche. Indicato per utilizzo ante forno e per farcitura post forno.	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello	7 kg	504
4007787		VIVAFIL ARANCIA ITALIANA 15%	Passata multiuso con il 15% di arancia. Struttura cremosa e direttamente spatolabile, ideale per sac à poche. Indicato per utilizzo ante forno e per farcitura post forno.	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello	7 kg	504
4008630		VIVAFIL FORNO ALBICOCCA 35%	Passata ante-forno con il 35% di albicocca. Indicata per tutte le applicazioni di pasticceria e panificazione che necessitano di un'alta resistenza alla cottura.	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello	13 kg	507
4013036		VIVAFIL ALBICOCCA ITALIANA 50%	Passata multiuso con il 50% di albicocca italiana. Struttura cremosa e direttamente spatolabile, ideale per sac à poche. Indicato per utilizzo ante forno e per farcitura post forno.	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello	13 kg	507
4014102		VIVAFIL FRUTTI DI BOSCO 50%	Passata multiuso con il 50% di Frutti di bosco. Struttura cremosa e direttamente spatolabile, ideale per sac à poche. Indicato per utilizzo ante forno e per farcitura post forno.	Pronto all'uso	18 mesi	Secchiello	13 kg	507
4008338		VIVAFIL LA TRADIZIONE ALBICOCCA 70%	Confettura extra di Albicocca 70% e fava di tonka. Con zucchero di canna e succo di limone. Senza conservanti, aromi e coloranti.	Pronto all'uso	6 mesi	Secchiello	4 kg	360
4008339		VIVAFIL LA TRADIZIONE AMARENA 70%	Confettura extra di amarena 70% e anice stellato. Con zucchero di canna e succo di limone. Senza conservanti, aromi e coloranti.	Pronto all'uso	6 mesi	Secchiello	4 kg	360
4009568		VIVAFIL LA TRADIZIONE LAMPONE 70%	Confettura extra di lampone 70% e rosa. Con zucchero di canna e succo di limone. Senza conservanti, aromi e coloranti.	pronto all'uso	6 mesi	Secchiello	4 kg	360
4009567		VIVAFIL LA TRADIZIONE ARANCIA 70%	Confettura extra di arancia 70% e zenzero. Con zucchero di canna e succo di limone. Senza conservanti, aromi e coloranti.	Pronto all'uso	6 mesi	Secchiello	4 kg	360

Codice		Prodotto	Descrizione	Utilizzo	Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
4014101		TOPFIL MELA ITALIANA 90%	Farcitura pronta all'uso con cubetti di mela italiana varietà Golden Delicious. Stabile alla cottura ed alla surgelazione. Contenuto frutta 90%. Con aromi naturali.	Pronto all'uso	6 mesi	Secchiello	5 kg	450
4015866		TOPFIL PERA ITALIANA 85%	Farcitura pronta all'uso con cubetti di pera italiana varietà Williams. Stabile alla cottura ed alla surgelazione. Contenuto frutta 85%. Ideale per l'abbinamento con la ricotta. Con aromi naturali.	Pronto all'uso	6 mesi	Secchiello	5 kg	450
PUREE DI FRUTTA								
4014512	NEW!	Starfruit Lampone	Starfruit è la purea di frutta al Lampone, realizzata in asettico e stoccabile a temperatura ambiente. La frutta viene processata in modo tale da poterne preservare le caratteristiche organolettiche. Il risultato è un prodotto, naturale, buono e semplice da gestire nello stoccaggio!	Pronto all'uso	14 mesi	Scatola	6 lt (6 x 1 lt)	750
4014513	NEW!	Starfruit Fragola Carton	Starfruit è la purea di frutta alla Fragola, realizzata in asettico e stoccabile a temperatura ambiente. La frutta viene processata in modo tale da poterne preservare le caratteristiche organolettiche. Il risultato è un prodotto, naturale, buono e semplice da gestire nello stoccaggio!	Pronto all'uso	14 mesi	Scatola	6 lt (6 x 1 lt)	750
4014514	NEW!	Starfruit Passion Fruit	Starfruit è la purea di frutta al Frutto della Passione, realizzata in asettico e stoccabile a temperatura ambiente. La frutta viene processata in modo tale da poterne preservare le caratteristiche organolettiche. Il risultato è un prodotto, naturale, buono e semplice da gestire nello stoccaggio!	Pronto all'uso	14 mesi	Scatola	6 lt (6 x 1 lt)	750
4014515	NEW!	Starfruit Mango Carton	Starfruit è la purea di frutta al Mango, realizzata in asettico e stoccabile a temperatura ambiente. La frutta viene processata in modo tale da poterne preservare le caratteristiche organolettiche. Il risultato è un prodotto, naturale, buono e semplice da gestire nello stoccaggio!	Pronto all'uso	14 mesi	Scatola	6 lt (6 x 1 lt)	750
4014517	NEW!	Starfruit Limone Car	Starfruit è la purea di frutta al Limone, realizzata in asettico e stoccabile a temperatura ambiente. La frutta viene processata in modo tale da poterne preservare le caratteristiche organolettiche. Il risultato è un prodotto, naturale, buono e semplice da gestire nello stoccaggio!	Pronto all'uso	14 mesi	Scatola	6 lt (6 x 1 lt)	750
4014519	NEW!	Starfruit Albicocca Carton	Starfruit è la purea di frutta all'Albicocca, realizzata in asettico e stoccabile a temperatura ambiente. La frutta viene processata in modo tale da poterne preservare le caratteristiche organolettiche. Il risultato è un prodotto, naturale, buono e semplice da gestire nello stoccaggio!	Pronto all'uso	14 mesi	Scatola	6 lt (6 x 1 lt)	750
4014527	NEW!	Starfruit Mela verde	Starfruit è la purea di frutta alla Mela Verde, realizzata in asettico e stoccabile a temperatura ambiente. La frutta viene processata in modo tale da poterne preservare le caratteristiche organolettiche. Il risultato è un prodotto, naturale, buono e semplice da gestire nello stoccaggio!	Pronto all'uso	14 mesi	Scatola	6 lt (6 x 1 lt)	750
GELATINE E GLASSE A SPECCHIO								
4100176		HARMONY READY NEUTRA	Gelatina neutra pronta all'uso destinata a macchine spray. Preparazione a caldo ed a freddo. Non ottura gli ugelli neanche dopo lungo impiego.	Pronto all'uso	12 mesi	Bag in box	12 kg	864
4015696		HARMONY READY BRIANT (albicocca)	Gelatina al gusto di albicocca pronta all'uso destinato a macchine spray. Preparazione a caldo ed a freddo. Non ottura gli ugelli neanche dopo lungo impiego.	Pronto all'uso	12 mesi	Bag in box	12 kg	864
4101543		HARMONY CLASSIC NEUTRA	Gelatina neutra concentrata per la finitura di torte alla frutta e prodotti da forno. Preparazione a caldo. Gusto neutro e perfetta trasparenza.	Diluire con 30 - 60% di acqua	12 mesi	Secchiello	14 kg	616
4015695		HARMONY CLASSIC BRIANT (albicocca)	Gelatina concentrata all'albicocca per la finitura di torte alla frutta e prodotti da forno. Preparazione a caldo.	Diluire con 30 - 60% di acqua	12 mesi	Secchiello	14 kg	616

Codice		Prodotto	Descrizione	Utilizzo	Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
4014292		HARMONY SUBLIMO GLAZE & GO	Gelatina neutra pronta all'uso per lucidatura e conservazione di torte alla frutta e prodotti da forno. Preparazione a freddo.	Pronto all'uso	9 mesi	Scatola	14,4 kg (10 x 1,2 kg)	816
4100950		MIROIR NEUTRE	Glassa neutra pronta all'uso per decorazione di torte. Preparazione a freddo. Adatto a superfici piane. Crea un effetto "specchio" su bavaresi, semifreddi o torte gelato. Può essere aromatizzata e colorata.	Pronto all'uso	12 mesi	Secchiello	5 kg	360
4100175		MIROIR CHOCOLAT	Glassa al cioccolato pronta all'uso per decorazione di torte. Preparazione a freddo. Adatto a superfici piane. Crea un effetto "specchio" su bavaresi, semifreddi o torte gelato.	Pronto all'uso	12 mesi	Secchiello	5 kg	360
4102445		MIROIR BLANC	Glassa bianca pronta all'uso per decorazione di torte. Preparazione a freddo. Adatto a superfici piane. Crea un effetto "specchio" su bavaresi, semifreddi o torte gelato.	Pronto all'uso	12 mesi	Secchiello	5 kg	600
4102448		MIROIR GLASSAGE NEUTRE	Glassa neutra pronta all'uso per decorazione totale di superfici non piane (tonde o verticali). Applicazione a caldo (35-40°C). Crea un eccellente effetto "specchio" sulle creazioni di pasticceria più sofisticate.	Pronto all'uso	12 mesi	Secchiello	5 kg	600
4100959		MIROIR GLASSAGE NOIR	Glassa al cacao pronta all'uso per decorazione totale di superfici non piane (tonde o verticali). Applicazione a caldo (35-40°C). Crea un eccellente effetto "specchio" sulle creazioni di pasticceria più sofisticate.	Pronto all'uso	12 mesi	Secchiello	5 kg	450

Codice		Prodotto	Descrizione	Utilizzo	Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
MIX PATIS'FRANCE								
4003265		PATIS' MACARON EXTRA	Mix in polvere a base di mandorle tostate per la preparazione estremamente semplice di Macaron che possono essere successivamente riempiti con le più fantasiose e seducenti farciture.	Aggiungere il 20% di acqua	9 mesi	Sacco	5 kg	525
SMOOBEEES								
4017368	NEW!	Smoobees mirtillo	Smoobees è l'innovativa inclusione morbida al mirtillo che rompe tutti gli schemi della pasticceria e arricchisce il prodotto con un gusto squisito ed equilibrato, donandogli una scioglievolezza unica. Adatti al mondo dei cake, delle creme, cookies e non solo, moltissime le varianti di prodotto che potrai ottenere con queste piccole, grandi innovazioni. "	Pronto all'uso	9 mesi	Sacco	10 kg (2 x 5 kg)	640
4013685	NEW!	Smoobees caramello	Smoobees è l'innovativa inclusione morbida al caramello che rompe tutti gli schemi della pasticceria e arricchisce il prodotto con un gusto squisito ed equilibrato, donandogli una scioglievolezza unica. Adatti al mondo dei cake, delle creme, cookies e non solo, moltissime le varianti di prodotto che potrai ottenere con queste piccole, grandi innovazioni. "	Pronto all'uso	9 mesi	Sacco	10 kg (2 x 5 kg)	640
4013511	NEW!	Smoobees limone	Smoobees è l'innovativa inclusione morbida al limone che rompe tutti gli schemi della pasticceria e arricchisce il prodotto con un gusto squisito ed equilibrato, donandogli una scioglievolezza unica. Adatti al mondo dei cake, delle creme, cookies e non solo, moltissime le varianti di prodotto che potrai ottenere con queste piccole, grandi innovazioni. "	Pronto all'uso	9 mesi	Sacco	10 kg (2 x 5 kg)	640
MIMETIC								
4008514		MIMETIC 32	Il grasso da laminazione di nuova generazione per sfogliati di qualità superiore. Unico grasso da laminazione sul mercato che contiene LIEVITO NATURALE. Grazie al suo speciale punto di fusione, è perfetto per un utilizzo a temperatura di lavorazione non controllata, superiore a 18°C.		6 mesi	Placche	10kg (5 x 2 kg)	640
4102688		MIMETIC 20	Il grasso da laminazione di nuova generazione per sfogliati di qualità superiore. Unico grasso da laminazione sul mercato che contiene LIEVITO NATURALE. Grazie al suo speciale punto di fusione, è perfetto per un utilizzo a temperatura di lavorazione controllata, fino a massimo 18°C.		6 mesi	Placche	10kg (5 x 2 kg)	640
4004006		MIMETIC INCORPORATION	Il grasso da incorporazione di nuova generazione per frolle e cake di qualità superiore. Unico grasso da laminazione sul mercato che contiene LIEVITO NATURALE. Si incorpora facilmente all'impasto e può sostituire il burro in tutte le ricette di pasticceria.		6 mesi	Pani	10kg (4 x 2,5 kg)	640
4008513		MIMETIC PRIMEUR 5%	Il grasso da laminazione di nuova generazione per sfogliati di qualità superiore. Unico grasso da laminazione sul mercato che contiene LIEVITO NATURALE. Si caratterizza per un tenore di burro del 5% e si incorpora facilmente all'impasto.		6 mesi	Placche	10kg (5 x 2 kg)	640
MELANGE E MARGARINE								
4102671		ARISTO PRIMEUR CROISSANT	Margarina, senza grassi idrogenati, per pasta sfoglia lievitata. Gusto raffinato di burro ed eccellente plasticità.		6 mesi	Placche	10 kg (5 x 2 kg)	640
4102628		ARISTO PRIMEUR CAKE	Margarina, senza grassi idrogenati, per impasti, frolla e dolci di alta qualità. Notevole capacità montante e si incorpora facilmente all'impasto. Può sostituire il burro in tutte le ricette di pasticceria.		6 mesi	Pani	10 kg (4 x 2,5 kg)	640
4003115		ALTIMA EXCLUSIVE CROISSANT 25%	Melange per paste sfogliate lievitate. Contiene il 25% di derivati del latte. Il buon sapore del burro e la plasticità della margarina in un unico prodotto.		4 mesi	Placche	10 kg (4 x 2,5 kg)	640

Codice		Prodotto	Descrizione	Utilizzo	Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
4006764		ARISTO CREMA BLOCCHI	Nuova Formula Migliorata: margarina, senza grassi idrogenati, ideale per creme. È idonea all'alimentazione vegana e non contiene glutine.		6 mesi	Pani	10 kg (4 x 2,5 kg)	640
4002969		ARISTO SFOGLIA PLATTE	Nuova Formula Migliorata: margarina, senza grassi idrogenati, per pasta sfoglia di alta qualità. È idonea all'alimentazione vegana e non contiene glutine.		6 mesi	Placche	10 kg (5 x 2 kg)	640
4006762		ARISTO CROISSANT PLATTE	Nuova Formula Migliorata: margarina, senza grassi idrogenati, per croissant e paste lievitate sfogliate di alta qualità. È idonea all'alimentazione vegana e non contiene glutine.		6 mesi	Placche	10 kg (5 x 2 kg)	640
4005928		ARISTO CAKE	Nuova Formula Migliorata: margarina, senza grassi idrogenati, per impasti, frolle e dolci di alta qualità. È idonea all'alimentazione vegana e non contiene glutine.		6 mesi	Pani	10 kg (4 x 2,5 kg)	640
4006763		ALOHA CAKE	Nuova Formula Migliorata: margarina, senza grassi idrogenati, per impasti, frolle e dolci. Ottimo rapporto qualità-prezzo. Si incorpora facilmente all'impasto. È idonea all'alimentazione vegana e non contiene glutine.		6 mesi	Pani	10 kg (4 x 2,5 kg)	640
4006482		ALOHA CROISSANT	Nuova Formula Migliorata: margarina, senza grassi idrogenati, per pasta sfoglia lievitata. Ottimo rapporto qualità prezzo. È idonea all'alimentazione vegana e non contiene glutine.		6 mesi	Placche	10 kg (5 x 2 kg)	640
4002991		ALOHA SFOGLIA PLACCHE	Nuova Formula Migliorata: margarina, senza grassi idrogenati, per pasta sfoglia. Ottimo rapporto qualità prezzo. È idonea all'alimentazione vegana e non contiene glutine.		6 mesi	Placche	10 kg (5 x 2 kg)	640
4102639		FRIALUX CONTROLLER	Coadiuvante in pasta per paste lievitate di pasticceria fine.	15-20% sulla farina	9 mesi	Scatola	12 kg (4 x 3 kg)	768
4102500		MICRAM	Preparazione in pasta a base grassa per produzione di pane e paste lievitate dolci. Unisce grasso, zucchero e latte intero. Dona ai prodotti cotti leggerezza e gusto raffinato.	4-6% sulla farina	6 mesi	Secchio	20 kg	480