





Il presente catalogo è proprietà esclusiva di ALIBEN SRL e non può essere copiato, riprodotto o pubblicato, senza preventivo consenso scritto.  
Le immagini sono a scopo illustrativo. I Tutti i diritti sono riservati.  
PH credit: Adobe Stock, Istock, Freepik.

# Indice

- 04** La nostra storia
- 06** Oli e grassi
- 08** Mix frittole
- 10** Prodotti base
- 14** Semicanditi e canditi
- 16** Granelle e paste aromatizzate
- 17** Creme spalmabili
- 19** Aromi alcolati e bagne
- 20** Must have
- 21** I già pronti
- 22** Decorazioni e accessori



66

# Qualità al vostro servizio.

La nostra storia inizia da lontano.

**Cinquant'anni** fa Pierluigi Benetello rilevò l'attività del padre Narciso, il quale aveva iniziato come panettiere, per poi indirizzarsi alla vendita di lieviti e malti.

La tenacia e la continua ricerca di migliorarsi hanno trasformato il sogno in una solida realtà nella quale sono coinvolti oggi **più di 30 dipendenti** volti a garantire il miglior servizio possibile nelle province di **Padova, Venezia, Rovigo e Treviso.**

I nostri agenti sanno sempre consigliare al meglio i nostri clienti **panettieri, pasticceri, pizzaioli e gelatieri** in base alle loro esigenze, con prodotti sempre all'avanguardia.

Perché la vostra crescita, è il nostro vanto!



# Quanto è importante la scelta dell'olio per friggere?

La frittura è un metodo di cottura per **immersione**, dove l'alimento viene a contatto diretto con la materia grassa bollente.

In commercio esistono numerosi tipi di oli e grassi, diversi per **proprietà nutrizionali** ed **organolettiche**, ma anche per **provenienza** e **sapore**. Solitamente si parla di grassi di origine vegetale, mentre di origine animale è da tenere in considerazione solamente lo strutto.

La "**resistenza**" di un olio alla frittura, e quindi la sua idoneità, è data dal tipo di **acidi grassi** presenti che ne determinano, insieme ad altre sostanze antiossidanti, il punto di fumo.

## COS'È IL PUNTO DI FUMO?

Il punto di fumo è la **temperatura massima** raggiungibile da un olio o un grasso prima che questo inizi a deteriorarsi e bruciare, creando sostanze altamente tossiche e cancerogene.

Campanello d'allarme è il fumo biancastro e denso che inizia a rilasciare. **L'olio bruciato non va mai riutilizzato!**

Di seguito una tabella riassuntiva con le temperature di punto di fumo dei principali grassi e oli per friggere:

OLIO O GRASSO	PUNTO DI FUMO	RESISTENZA ALLA FRITTURA PROLUNGATA
Olio di palma raffinato	254°C	Ottima
Olio di palma	245-255°C	Ottima
Strutto	230°C	Ottima
Olio di girasole alto oleico	232°C	Buona
Olio di oliva extravergine	160-240°C	Buona
Olio di sansa d'oliva	238°C	Buona
Olio di arachidi	210°C	Buona

Anche la presenza di sale, zucchero e spezie concorre a deteriorare precocemente l'olio, motivo per cui è sempre bene salare i prodotti post frittura.

## Dal nostro magazzino:

- olio di girasole;
- olio di girasole alto oleico;
- olio di arachide;
- olio bifrazionato di palma;
- olio di palma raffinato;
- olio di oliva;
- olio di oliva extra vergine;
- strutto.

# Oli

## BI FRITT

bifrazione di palma  
COD. 0009737 | 25 Lt



## PALMA RAFFINATO

COD. 0009673 | 25 Lt



## SEMI DI GIRASOLE

COD. 0009590 | 5 Lt



## GIRASOLE ALTOLEICO

COD. 0004550 | 10 Lt



## SEMI DI ARACHIDE

COD. 138 | 10 Lt

## FRIGOLOSO

COD. 0007860 | 20 Lt



# Il nostro punto di forza: il mix frittole

FRITTOLE



**Frittole** è la miscela pensata per dare supporto ai professionisti del settore nel periodo di carnevale.



Una base facilmente personalizzabile che dà la possibilità di sviluppare **molteplici ricette**, partendo dalla stessa farina.



I tempi di lavorazione si riducono a **3 minuti di impasto**, lasciando più tempo a pasticceri e panificatori di dedicarsi ad altre preparazioni, ottimizzando così la produzione.



Il risultato sarà una frittella con una **media alveolatura** e una **buona masticabilità**, ottima sia vuota che farcita, oppure arricchita con uvetta, mele ecc. Per ottenere le classiche frittelle grandi da riempire, sarà sufficiente inserire una parte di uova nell'impasto, che creerà maggiore spazio per le farciture.



## Pastry Tips

Chiedi consiglio al nostro tecnico!  
**Giorgia Chiarin 366 6093385**

**Frittole** è la miscela per frittelle sempre perfette, dalla forma regolare e tondeggiante, con un bassissimo assorbimento di olio in frittura.

# Veneziane

## INGREDIENTI

1000 g	Mix Frittole
200 g	Olio di semi
1300 g	Acqua a temperatura ambiente
350 g	Uvetta
150 g	Mandorle a bastoncino (o pinoli)
100 g	Pasta arancio Agrimontana Aromi

## PROCEDIMENTO

Lavorare in planetaria tutti gli ingredienti con la foglia, a media velocità per circa 3 minuti, tranne la frutta secca. Inserirla quindi alla fine della lavorazione facendo girare in macchina il tempo sufficiente ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare 10 minuti.

Dosare con la sac à poche o porzionatore per gelato e friggere in olio caldo a 175-180°C per circa 8 minuti o fino a quando saranno ben dorate. Passare nello zucchero semolato.

## Dal nostro magazzino:

0009835	Mix Frittole
276	Olio di semi vari
0008881	Uva sultanina
0006350	Pinoli Mediterranei
0008965	Pinoli Sibirica
0003578	Mandorle a bastoncino
0004715	Pasta d'arancio Agrimontana



Inquadra  
il QRCode  
e scopri  
tutte  
le nostre  
ricette!



# Prodotti base

## BURRO FLECHARD - BEURRE DOUX

Burro francese

COD. 0003570 | 10 panetti/1 kg

## BURRO OLANDESE - ROYAL BUISMAN

COD. 0004845 | 25 kg

## BURRO QUATTRO COLLI PATISSERIE

COD. 0009226 | 12 panetti/1 kg

## BURRO MARKENBUTTER 82%

COD. 0004505 | 10 kg



## TUORLO D'UOVO SPECIAL NATURELLE

Da allevamento a terra

COD. 1445 | 1 kg

## MISTO D'UOVO SPECIAL NATURELLE

Da allevamento a terra

COD. 0004915 | 1 kg

## ALBUME D'UOVO NATURELLE

Da allevamento a terra

COD. 217 | 1 kg



## ZUCCHERO

Semolato vagliato fine

COD. 0009110 | 25 kg

Semolato

COD. 0009946 | 25 kg

Semolato

COD. 459 | 1x 10 kg

A velo

COD. 94 | 5 kg

A velo idrorepellente

COD. 1414 | 5 kg

## MIELE DI ACACIA

COD. 0004314 | 5 kg

## MIELE MILLEFIORI

COD. 973 | 5 kg



**FARINA ORO MERANO TIPO 00**

W300-340

COD. 0008502 | 25 kg

**FARINA SFOGLIA BESOZZI**

W320

COD. 1025 | 25 kg

**LIEVITO BAKING**

COD. 0007133 | 3 kg

**LIEVITO BAKING**

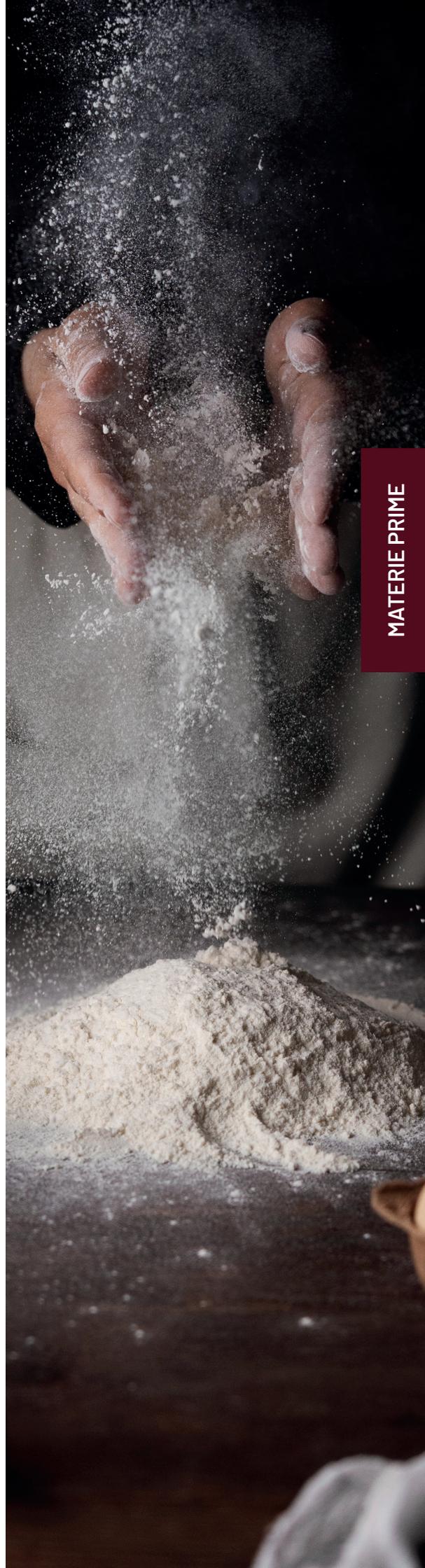
COD. 0006180 | 700 gr

**AMIDO DI MAIS**

COD. 0008279 | 10 kg

**AMIDO DI RISO**

COD. 0008847 | 7 kg



MATERIE PRIME

# Panna

## ORIGINE ITALIANA

Totalmente italiana, con il 38% di materia grassa, proviene da raccolta latte effettuata principalmente nella Pianura Padana. È sottoposta a rigorosi controlli qualitativi.

## UNICITÀ

È una panna Uht con le caratteristiche organolettiche della panna fresca e una shelf life prolungata. Il particolare trattamento termico e di omogeneizzazione la rendono "unica". È 100% panna vaccina: priva di stabilizzanti, addensanti e sbiancanti.

## LAVORABILITÀ

È bianca, cremosa, con tessuto vellutato e gusto tipico della crema di latte. Costante tutto l'anno, possiede una tenuta superiore e una struttura omogenea e compatta, caratteristiche che restano inalterate anche in lavorazioni complesse.

## VANTAGGI

È facile da spatolare e non presenta screpolature anche dopo 48 ore in vetrina frigo e 72 ore in frigo ventilato. Non fa sineresi nelle 36 ore successive alla montatura. Può essere semimontata e ripresa, anche dopo ore, aggiungendo nuova panna liquida.

Panna da montare a base di latte bianco al 38% per tutte le tue applicazioni di pasticceria e decorazione. Mantiene il suo colore bianco fresco su tutte le applicazioni.

- Panna moderna con un bel colore bianco e dal gusto naturale;
- Crescita in volume maggiore del 15%;
- Grande compattezza anche dopo 24 ore.



**PANNA  
ELENA 38%**  
COD. 0007012 | 1 kg

### PANNA BRIO VEGETALE

COD. 0005756 | 1 Lt

### PANNA ARIANNA 35%

COD. 0009528 | 1 Lt

### PANNA ARIANNA 35%

senza lattosio

COD. 0009760 | 1 Lt

### LATTE INTERO UHT BAG BOX

COD. 0009527 | 10 Lt



# Prodotti base

## RICOTTA DI PECORA

già zuccherata al 33%, surgelata

COD. 0006442 | 3,5 kg

## PINOLI MEDITERRANEI

COD. 0006350 | 1 Kg

## PINOLI SIBIRICA

COD. 0008965 | 1 Kg

## MANDORLE A BASTONCINO

COD. 0003578 | 1 Kg

## NOCI CILE TIPO B EXTRALIGHT

COD. 0009689 | 1 Kg

## NOCI TIPO B SGUSCIATE EXTRALIGHT

COD. 0004028 | 5 Kg

## PASTA D'ARANCIO agrimontana

COD. 0004715 | 3 Kg

## AMARENE

in sciroppo 18/20

COD. 0009588 | 3,2 kg

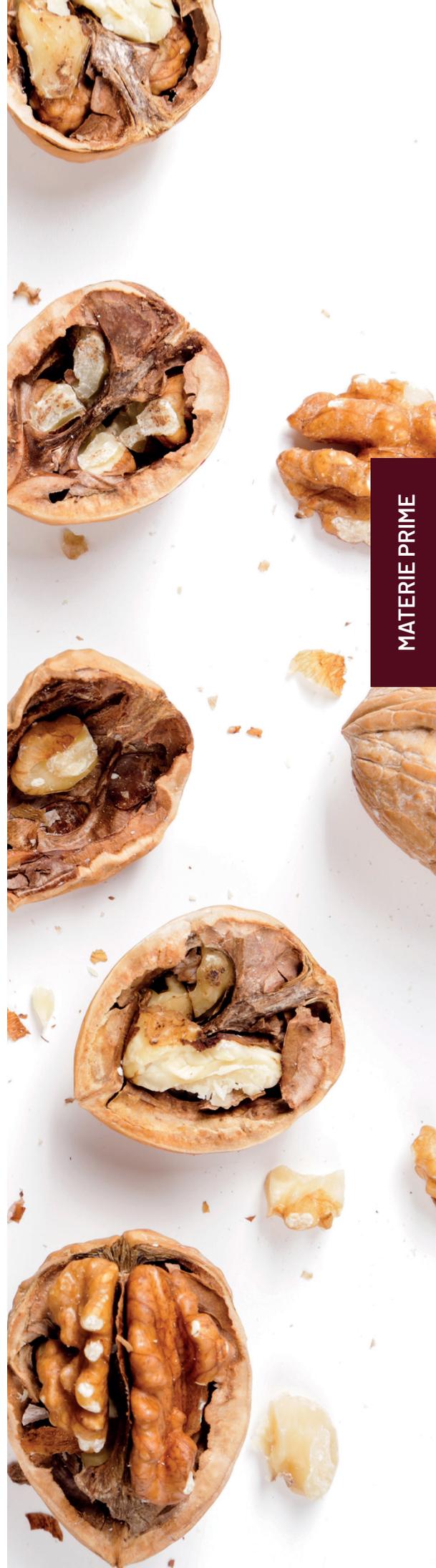
## UVETTA SULTANINA TURCA

Uvetta n°9

COD. 0008881 | 10 kg

## UVA AUSTRALIANA

COD. 994 | 14 kg



MATERIE PRIME

# Semicanditi Crispo

Quella di Crispo Canditi è una storia di famiglia, che oggi vede alla guida dell'azienda la quarta generazione.

Imprenditori che sono cresciuti respirando e gustando il sapore dei canditi fin dall'infanzia e che hanno deciso con tenacia, pazienza e devozione di portare avanti un sogno appartenuto ai nonni prima e ai genitori poi. Un'eredità che si tramanda dal 1932 e che rappresenta la firma distintiva dell'impresa nel panorama dei canditi italiani.

Il processo produttivo è ancorato alla tradizione, con una selezione quasi maniacale dei prodotti e con tempi lunghi di preparazione.

Ogni anno la famiglia Crispo, nel momento della raccolta, parte per far visita ai propri fornitori, sceglie personalmente la frutta migliore che, ancora fresca, raggiunge l'azienda per la lavorazione. Qui attraverso tecniche tradizionali si procede con la canditura, operazione che richiede cautela e calma, per favorire la perfetta unione tra gli zuccheri e la frutta.

**SENZA CONSERVANTI E ADDITIVI CHIMICI, PRODOTTO NATURALE**



IL NOME DEI CANDITI

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0009917	Albicocca pellecchiella a pezzi	2
0009922	Ananas a segmenti	2
0009915	Arancio 12x12	5
0009921	Fragole	2
0009920	Lamponi	2
0009923	Limone a cubettoni 12x12	5
0009924	Mango a cubetti	2
0009918	Macedonia frutti di bosco	2
0009916	Pere 10x10	2
0009919	Pesche	2
0009970	Fichi	5

# Canditi Agrimontana

Agrimontana opera e produce nella convinzione che rispettare la materia prima, assecondando la natura, sia il modo migliore per offrire prodotti di qualità, ricchi di sapore, che conservano intatte tutte le proprietà nutritive.

La frutta è da sempre uno dei focus di agrimontana, impegnata nella selezione dei luoghi di provenienza, stabilendo rapporti privilegiati con i fornitori per affinarne anche il processo di selezione a monte.

**SENZA CONSERVANTI E ADDITTIVI CHIMICI, PRODOTTO NATURALE**

**agrimontana**

CODICE	SEMICANDITO IN SCIROPPO LEGGERO	PESO (Kg)
0009717	Lamponi	3,3
0009798	Fragoline	3,3
0009901	Amarene chiare	3,3

CODICE	CANDITI IN BUSTA SGOCCIOLATI	PESO (Kg)
0009820	Albicocche a cubetti 6x6	3
0008957	Cedro diamante a cubetti 9x9	3
0009900	Scorza arancio a cubetti 10x10	3
0008377	Scorzone d'arancia a filetti 7x80	2,5
0009939	Mandarino a filetti	2,5
0010162	Mela alto adige igp 10x10	3

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0004715	Pasta d'arancio	3
0009817	Pasta di scorza di limone	3
0009899	Pasta vaniglia bourbon	1,4
0009902	Pasta di mandarino	3



MATERIE PRIME

# Granelle e paste aromatizzanti

CODICE	GRANELLA	PESO (Kg)
0002194	Amaretto vicenzi	4
0003703	Meringa	1
0005454	Nocciola T.G.T	1
0005051	Pistacchio	1
0004907	Mandorla pralinata	1
0006052	Nocciole pralinate	1

CODICE	PASTA	PESO (Kg)
0008961	Tiramisù	1
0008670	Pistacchio 100%	1
0006257	Pistacchio puro sicilia	1
0008669	Nocciola 100%	1
0009010	Mandorla tostata	1
0009122	Fragola	1
0008943	Caramello salato	1
0005761	Arachide	1
0009055	Crema caffè	1
0010684	Moccoro	1,2
0009231	Amaretto	1

MATERIE PRIME



# Creme spalmabili

## CREMA BIANCA

COD. 0003116 | 5 kg

## CREMA RIO PISTACCHIO

COD. 0006184 | 5 kg

## CREMA PISTACCHIO 8%

COD. 0010125 | 13 kg

## CREMA PISTACCHIO 15%

COD. 0010126 | 7 kg

## CREMA LIMONE

COD. 0010702 | 5 kg

## CREMA PASTICCERA (VANIGLIA)

COD. 0010701 | 5 kg

## CREMA CARAMELLO SALATO

COD. 0009766 | 5 kg

## CREMA NOCCIOLA 14% SPALMABILE MULTIUSO

Spalmabile da farcitura con il 14% di nocciole, latte scremato in polvere e cacao magro.

COD. 0010105 | 13 kg

## CREMA NOCCIOLA DELICIOCK

Spalmabile da farcitura con il 13% di nocciole, cacao magro e latte scremato in polvere.

COD. 0003323 | 6 kg

## CREMA GRAN TRADIZIONE

Spalmabile da farcitura con il 12% di nocciole, latte scremato in polvere e cacao magro.

COD. 0005753 | 13 kg

## CREMA NOCCIOLA FORNOCIOCK

Spalmabile **multiuso** adatta sia alla farcitura del prodotto finito che da cuocere, con l'8% di nocciole, cacao magro e latte intero in polvere.

COD. 0003349 | 13 kg

## CREMA NOCCIOLA FARCICREM

Spalmabile da farcitura con cacao, il 2% di nocciole e latte in polvere.

COD. 0005388 | 13 kg

MATERIE PRIME

# Surrogato

Il surrogato di cioccolato, a differenza del cioccolato vero e proprio, non necessita di essere temperato, ed è sicuramente la soluzione più pratica e veloce per il glassaggio di prodotti di biscotteria e, visto che si tratta di Carnevale, di chiacchiere e crostoli. Si può sciogliere a bagno maria o in microonde, facendo attenzione a non superare i 45°C e ad evitare contaminazioni con acqua o farine. Si rischierebbe così di rovinare in modo irreversibile la lucentezza e la fluidità del surrogato. I prodotti glassati vanno poi riposti al fresco, in modo che possano rapprendersi in fretta.

## **SURROGATO VITORIA BIANCO**

COD. 0007062 | 5 kg

## **SURROGATO VITORIA FONDENTE**

COD. 0007057 | 5 kg

## **SURROGATO SUPERBRILL BIANCO**

COD. 0004068 | 10 kg

## **SURROGATO SUPERBRILL FONDENTE**

COD. 0004627 | 10 kg

## **GOCCE CORI FONDENTI 45%**

COD. 0004181 | 5 kg

## **LES SUBLIMES GOCCE FONDENTI 55%**

COD. 0007124 | 5 kg

## **CACAO SELECCION 20/22**

COD. 0004910 | 1 kg



# Bagne a aromi

AROMA LIEVITATI NOTA ARANCIO

AROMA VANIGLIA IN PASTA

AROMA LIMONE IN PASTA

AROMA ARANCIO IN PASTA

AROMA BURRO IN PASTA

AROMA SPUMADORO



BAGNA ANALCOLICA FRUTTI DI BOSCO

BAGNA ANALCOLICA PESCA

BAGNA ANALCOLICA VANIGLIA

BAGNA CURACAO RHUM BIANCO 70%

BAGNA KINGSTONE RHUM BIANCO 70%

BAGNA KINGSTONE RHUM DORATO 70%

BAGNA MARASCHINO 70%



MARSALA FINE DOC MARTINEZ

CREMOVO MARTINEZ

GRAPPA DELL'ALPINO



AROMI E ALCOLATI

# Must have

## CREME A FREDDO

Cremaxime

COD. 1582 | 12,5 kg

Ca d'oro crema dessert

COD. 0003788 | 1,5 kg

Crema besozzi

COD. 0002422 | 10 kg

Referenza chiave della pasticceria, dalla colazione al dessert è la Crema Pasticcera. Crema pasticcera a freddo, da preparare in breve tempo senza l'utilizzo delle uova e aggiungendo solo acqua o latte.



**PreGel**  
Your passion. Our ingredients.



## CREME A CALDO

Crema gialla

COD. 0002896 | 10 kg



## ZABAJONE

Zabajone pasticceria

COD. 0005023 | 5 kg

Zabajone vittoria

COD. 0004000 | 5 kg

Pasta zabajone Lorenzon

COD. 0009399 | 1 kg

**PreGel**  
Your passion. Our ingredients.

**PreGel**  
Your passion. Our ingredients.



MUST HAVE

# I già pronti

CHIACCHIERE LA SORGENTE

CHIACCHIERE PIUMA D'ORO

FRITTELLE GRANDI VUOTE SENZA UVETTA

FRITTELLE GRANDI CREMA

FRITTELLE MIGNON VENEZIANE UVETTA

FRITTELLE MIGNON CREMA

BUGIE RIPIENE ALBICOCCA

BUGIE RIPIENE NOCCIOLA

BUGIE RIPIENE MOSTARDA

BUGIE TUTTO BURRO TORINO

CASTAGNOLE

CROSTOLI BONANOMI



I GIÀ PRONTI

# Decorazioni

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0009912	Ciliegie rosse candite 20/22	5
0009914	Ciliegie verdi candite 20/22	5

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0005833	Codette colorate di zucchero	1
0005835	Diavolini colorati di zucchero	1

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0005816	Lenticchie arlecchino al cioccolato	1
0005812	Lenticchie arlecchino mignon al cioccolato	1

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0005819	Palline di cioccolato bianco e cereali	1
0005818	Palline di cioccolato al latte e cereali	1
0005817	Palline di cioccolato fondente e cereali	1

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0004016	Riccioli di cioccolato fondente	1
0004114	Riccioli di cioccolato bianco	1

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0008080	Vermicelli gustella surrogato fondente	1
0008007	Vermicelli gustella surrogato avorio	1



# Accessori

CODICE	PRODOTTO
0004953	Spatola gomma 26 cm
0003276	Spatola gomma manico in plastica 32 cm

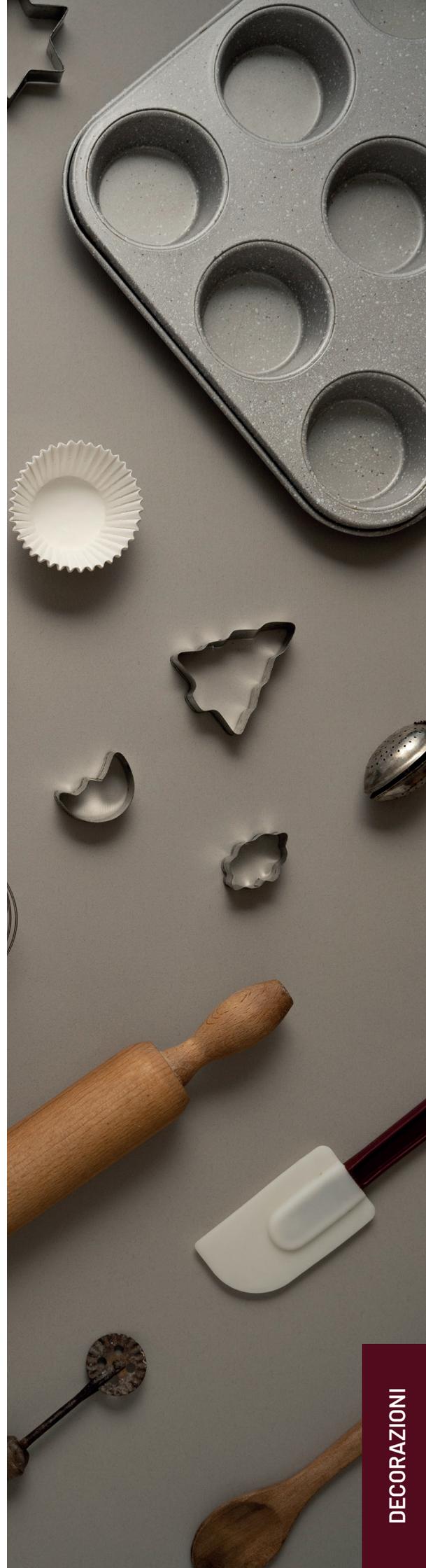
CODICE	PRODOTTO
0008570	Sacchetti antigrasso gialli 15x30
0008569	Coloranti liquidi idrosolubili

CODICE	PRODOTTO
0003702	Carta paglia gialla 44x66
0004894	Carta kraft bianca 75x100

CODICE	PRODOTTO
0005194	Pennello setola naturale n.6

CODICE	PRODOTTO
0004034	Vassoi milano 1
0006907	Vassoi milano 2
0003747	Vassoi milano 3
0003748	Vassoi milano 4
0003743	Vassoi milano 5
0004036	Vassoi milano 6
0004039	Vassoi milano 7
0003751	Vassoi milano 8
0004042	Vassoi milano 9
0004043	Vassoi milano 10

CODICE	PRODOTTO
0004851	Strisce cartone bianco lucido 3x50
0004697	Strisce cartone bianco lucido 3x70
0004960	Strisce dorate 3x70
0004958	Strisce cartone bianco lucido 5x70
0004959	Strisce dorate 5x50
0004956	Strisce cartone bianco lucido 5x50
0005244	Strisce cartone bianco lucido 5x100
0004961	Strisce dorate 5x70
0005886	Strisce lucide 7x100





## ALIBEN SRL

Via Mareggia 26/c - 35028 Piove di Sacco (PD)

T. +39 049 9703 765

M. [marketing@aliben.it](mailto:marketing@aliben.it)

