



# Indice

**06** Gusti dell'anno

**08** Miscele

**18** Materie prime

**20** Frutta

**24** Granelle e spalmabili

**26** Cioccolati

**40** Accessori e stampi



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!



# Bisogno di ispirazione?

**Pasqua** a fine aprile è sinonimo di belle giornate di sole e temperature da primavera inoltrata  
Spazio quindi alla frutta e agli abbinamenti più freschi  
Per quest'anno scegliamo di darti qualche idea dalla quale prendere spunto, tenendo conto di quali gusti hanno riscosso più successo durante la campagna natalizia  
Non ci dobbiamo però dimenticare che il gusto dell'anno è il **caffè**: ce lo ha confermato anche l'ultimo Sigep  
Abbiamo quindi pensato di inserirlo tra i nostri abbinamenti:

**1.** *La classica*  
Con glassa mandorlata e cubetti d'arancio

**2.** *La siciliana*  
Con cubetti di limone semicandito e chunks di cioccolato bianco

**3.** *La campana*  
Con impasto al Pistacchio e morbidi cubetti di Albicocca  
Pellecchiella del Vesuvio semicandita, finita con una glassa croccante al pistacchio

**4.** *Al caffè*  
Con impasto al caffè e vaniglia del madagascar, arricchito da gocce di cioccolato fondente

Non hai trovato il gusto che fa per te o vorresti osare di più?

Chiama il nostro tecnico per altre idee innovative!



*Pastry Tips*

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





## Top lievitati

Cod.0009295 | 10 kg

La sua esclusiva ricetta prevede solo aromi naturali e non contiene latte: è quindi adatto anche per la realizzazione di pasticceria lievitata per vegani. Estremamente versatile, può essere utilizzato tutto l'anno per preparazioni quali croissant, brioche e tanti altri prodotti da forno.

Nella lavorazione del Top Lievitati GLF è consigliato l'utilizzo di farine con una forza compresa tra 320-350W. Una farina di forza maggiore abbinata a questo semilavorato rischia di irrigidire la maglia e ritardare la lievitazione del prodotto



### Pastry Tips

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



#### PREIMPASTO

600 g Top Lievitati  
200 g Farina W 350  
1 g Lievito di birra  
350 g Acqua  
100 g Tuorlo d'uovo cat. A  
200 g Burro morbido

Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi aggiungere il burro (temperatura finale d'impasto 27°C).

Lasciar lievitare in cella a 27/29°C con umidità 75% per 13 ore circa, comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale

#### IMPASTO

1.451 g Preimpasto  
400 g Top Lievitati  
80 g Acqua  
150 g Zucchero semolato  
50 g Miele  
1 Bacca di vaniglia  
150 g Tuorlo d'uovo cat. A  
200 g Burro morbido  
600 g Scorze di arancio candito

Lavorare il preimpasto con Top Lievitati e acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere zucchero, miele e aromi, lasciarli assorbire e unire i tuorli. Una volta assorbiti, unire il burro morbido e lavorare fino ad ottenere una pasta morbida ma tenace. Inserire la frutta leggermente riscaldata. Lasciar puntare la pasta in cella di lievitazione a 30°C per circa 1 ora o comunque fino a che non si sarà mossa di 2 cm dal segno fatto. Spezzare l'impasto e formare le colombe. Porre in lievitazione a 30°C per circa 3 ore fino alla triplicazione del volume iniziale

Glassare e decorare con mandorle, zucchero in granella e a velo. Cuocere come d'abitudine controllando la temperatura al cuore dell'impasto. Capovolgere e lasciar raffreddare a testa in giù fino al giorno successivo.





## Lievitati Besozzi

Cod.1052 | 15 kg

Il Lievitati Besozzi è il prodotto storico di Aliben, una garanzia di qualità e di artigianalità per ogni professionista del settore.

La formulazione classica, con il lievito madre Enervis a parte, garantisce sviluppo e durata nel tempo



### Pastry Tips

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

#### PREIMPASTO

1200 g Mix Lievitati  
260 g Lievito Naturale Enervis  
800 g Acqua  
400 g Burro  
300 g Farina Antica Tradizione Lievitati  
200 g Tuorli  
2 g Lievito di birra

Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi aggiungere il burro (temperatura finale d'impasto 27°C).

Lasciar lievitare in cella a 27/29°C con umidità 75% per 13 ore circa, comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale

#### IMPASTO

Preimpasto  
800 g Mix Lievitati  
350 g Burro  
300 g Zucchero  
300 g Tuorli  
120 g Acqua  
1200 g Scorze di arancio candito  
Aromi q.b.

Impastare Preimpasto, Besozzi Mix Lievitati e acqua per 20/25 minuti circa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero; una volta assorbito, i tuorli, il burro e la frutta (temperatura finale d'impasto 28°C).

Far puntare per 45/60 minuti in cella. Pezzare, tornire e mettere negli stampi.

Far lievitare in cella a 30°C circa con umidità 75% per 3-5 ore circa e comunque fino al quasi totale riempimento degli stampi.

Lasciare formare un leggero strato di pelle, glassare, cuocere come d'abitudine e far raffreddare capovolte.



SENZA EMULSIONANTI  
per un prodotto  
**TOTALMENTE CLEAN  
LABEL**  
contiene lievito madre

## Contessa

Cod.0010333 | 15 kg

CONTESSA, la miscela etichetta pulita per lievitati artigianali, senza emulsionanti e senza lattosio

CONTESSA soddisfa le esigenze di chi desidera produrre in modo pratico prodotti di alta qualità, dotati di struttura tipica, sofficità unica, gusto autentico e senza l'aggiunta di numeri "E" da riportare in etichetta.



### Pastry Tips

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



#### PREIMPASTO

1000g Mix Contessa  
500g Acqua  
100g Tuorlo d'uovo  
200g Burro  
1g Lievito di birra

Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere infine il burro (temperatura finale 25-28°C).

Lasciar lievitare in cella a 27/30°C coperto da un telo per 10-12 ore circa, comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale

#### IMPASTO

1801g Preimpasto  
300g Farina Gran Lievitati Merano  
50g Acqua  
300g Zucchero  
50g Miele  
150g Tuorlo d'uovo  
200g Burro  
50g Burro di cacao  
700g Scorze di arancio candito  
Aromi

Impastare preimpasto, farina Gran Lievitati e acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero e il miele; una volta assorbito, i tuorli, il burro e la frutta (temperatura finale 25-28°C).

Far puntare per circa 45 minuti a 30°C.

Pezzare, formare e mettere negli stampi. Far lievitare in cella a 28-30°C con umidità 85% per 3-5 ore circa e comunque fino al raddoppio del volume iniziale.

Lasciare formare un leggero strato di pelle, glassare, cuocere come d'abitudine e far raffreddare le colombe capovolte.





## La colomba senza glutine di Molino Merano

### IMPASTO

1000 g Mix Mirum  
50 - 100 g Miele  
50 g Lievito di Birra  
250g Misto d'uovo  
70 g Tuorlo d'uovo (facoltativo)  
700 - 750 g Acqua  
180 - 200 g Burro morbido  
300 g Scorze di arancio candito  
qb Aromi

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro e i canditi a velocità medio-alta nella planetaria con la foglia per 10-12 min.  
Aggiungere poi il burro e per ultima l'arancia candita.  
Riempire gli stampi del peso desiderato con l'aiuto di una sac à poche.  
Lasciar lievitare per ca. 70 min. a 30-32 °C con 90% di umidità o comunque fino al raddoppio del volume.  
Glassare le colombe e cospargere con zucchero in granello, mandorle e zucchero a velo.

### COTTURA

Per colombe da 500g 170-180°C in forno statico per 40-45 min. Gli ultimi 15 min aprire la valvola.  
La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.

Per colombe da 500g 170-180°C in forno statico per 40-45 min. Gli ultimi 15 min aprire la valvola.  
La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.

# Mirum<sup>S.O.</sup>

Cod.0008892 | 15 kg

Il mix MIRUM senza glutine è ideale per la preparazione di grandi lievitati senza glutine.

Permette di ottenere prodotti da forno con una mollica aperta e morbida che non sono affatto inferiori come gusto e struttura alle varietà contenenti glutine.

- Possibilità di applicazioni varie
- Facile e veloce da usare
- Prodotti da forno morbidi e soffici
- Gusto eccellente



## Pastry Tips

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

# Miscela per lievitati

## GRAN LIEVITATI

Cod.0007167 | 15 kg

Ideale per la produzione di dolci lievitati.

Con all'interno Enervis, lievito madre in polvere.

Ottimi risultati con utilizzo di farina Antica Tradizione Lievitati.

## LIEVITATI VEGAN BESOZZI

Cod. 0005522 | 15 kg

Ideale per la produzione di dolci lievitati vegani.

Lavorazione con aggiunta di lievito naturale Enervis

Ottimi risultati con utilizzo di farina Antica Tradizione Lievitati.

## LIEVITATI EASY BESOZZI

Cod. 0002151 | 15 kg

Easy Mix Lievitati Italmill garantisce all'artigiano paste lievitate perfette, lasciandogli il tempo necessario per sviluppare la propria creatività e la propria passione. Veloce, completo e pratico, abbinato al Lievito Naturale Italmill consente di ottenere un prodotto finito eccellente nel gusto, nella sofficità e morbido nel tempo.

# La farina e il lievito madre

## LIEVITO ENERVIS BESOZZI

Cod. 0002109 | 2 kg

Cod. 1053 | 10 kg

Lievito naturale

disidratato, da riattivare

Da utilizzare in abbinata al

Lievitati Besozzi 000xxxx

## FARINA ANTICA TRADIZIONE

### LIEVITATI BESOZZI

Cod. 1554 | 25 kg

Farina forte tipo "00", sviluppo ottimale del prodotto, ideale per grandi lievitati. W370-390

## FARINA GRAN LIEVITATI

### MOLINO MERANO

Cod. 0007977 | 15 kg

La farina ideale per la creazione di grandi lievitati. W 380 - 410

## FARINA ORO MERANO

### TIPO 00

Cod. 0008502 | 25 kg

Da utilizzare in abbinata al Top Lievitati. W300-340

**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

**ZUCCHERO GRANELLA**

**PICCOLA**  
COD. 1197 | 10 kg

**MEDIA**  
COD. 1198 | 10 kg

**GRANDE**  
COD. 27 | 10 kg

**MIELE DI ACACIA**  
COD. 0004314 | 5 kg

**MIELE MILLEFIORI**  
COD. 973 | 5 kg

**CARAMELLO BURRO SALATO 5/7MM**

Cod. 0009286 | 5kg

**ALBICOCCA**  
Cod. 1450 | 5kg

**ARANCIA**  
Cod. 1451 | 5kg

**FRUTTI DI BOSCO**  
Cod. 1453 | 5kg

**UVETTA SULTANINA TURCA**

Uvetta n°9  
COD. 0008881 | 10 kg

**MANDORLE PELATE BARI 37/38**

COD. 0002116 | 1 kg

COD. 0003603 | 5 kg

**MANDORLE GREZZE BARI**

COD. 889 - 37/38 | 1 kg

COD. 494 - 37/38 | 5 kg

COD. 0003598 - 34/36 | 5 kg

**MANDORLE A BASTONCINO**

COD. 0003578 | 1 kg

**MANDORLE AFFETTATE PELATE**

COD. 0003548 | 1 kg

**NOCI CILE TIPO A EXTRALIGHT A METÀ**

COD. 0008296 | 5 kg

**NOCI CILE TIPO B EXTRALIGHT A METÀ**

COD. 0009689 | 1 kg

**NOCI TIPO B SGUSCIATE EXTRALIGHT CILE**

COD. 0004028 | 5 kg

**NOCCIOLE TOSTATE TGT EXTRA**

COD. 0005453 | 1 kg

# Le glasse alle mandorle

**MIX GLASSA BESOZZI**

COD. 1171 | 10 kg

COD. 0002143 | 4 kg

Miscela istantanea per glassa alle mandorle, che necessita solamente dell'aggiunta di acqua

**MIX GLASSA AMAREL AB MAURI**

COD. 0003214 | 10 kg

Miscela per glassa alle mandorle, che prevede l'aggiunta di albume fresco

# Aromi

CODICE	AROMI	PESO (Kg)
0003671	LIEVITATI NOTA ARANCIO	1
0002898	VANIGLIA IN PASTA	1
0002983	LIMONE IN PASTA	1
0003711	ARANCIA IN PASTA	1
1594	BURRO IN PASTA	1
865	MANDORLA AMARA	1
761	SPUMADORO	1
0010395	RUM MESSINA	0,5

# 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 ADDITTIVI CHIMICI, PRODOTTO NATURALE**



IL NOME DEI CANDITI

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0009917	Albicocca pellicchiella 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

# 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**



CODICE	SEMICANDITO IN SCIROPPLO 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

## 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

### PASTA MOCCORO AL CAFFÈ

Cod. 0010684 | 1,2kg

Pasta al caffè ottenuta dai migliori chicchi di caffè Arabica

Usare da 10g a 30g per kg di massa.

Ottimo come aroma per coperture, glasse, ganache, panna, creme, gelati e impasti. Consiglio utile: adatto per aromatizzare e colorare il fondente



## Creme spalmabili

### CREMA RIO 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 CARMELLO SALATO

COD. 0009766 | 5 kg

### CREMA NOCCIOLA 14% SPALMABILE

Spalmabile **multiuso** 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



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. 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.



CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0004068	Surrogato superbrill bianco	10
0004627	Surrogato superbrill fondente	10
0004067	Surrogato superbrill al latte	10
0007057	Surrogato Vitoria fondente	5
0007062	Surrogato Vitoria bianco	5



CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0009318	Chunks cioccolato bianco	2,5
0009053	Chiunks cioccolato al latte	2,5
0008949	Chunks cioccolato fondente	2,5
0008465	Gocce di surrogato al pistacchio	5
	Caramello salato	2
	Ciocolato bianco e caffè	2
	Pistacchio	2



CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0004181	Gocce cori fondenti	5
0007124	Les sublimes gocce fondenti 55%	5



**MARAGDA CIOCCOLATO FONDENTE 70%**  
Cod. 0004876

Copertura di cioccolato fondente dal sapore deciso e puro con un leggero punto di acidità.



**TOBADO CIOCCOLATO FONDENTE 64.5%**  
Cod. 0004912

Ciocolato fondente al 64.5% min di cacao con un'ottima fluidità.



**YAGARA CIOCCOLATO FONDENTE 59.5%**  
Cod. 0004879

Ciocolato fondente di copertura al 59% in pastiglie.



**JADE CIOCCOLATO AL LATTE 38.8%**  
Cod. 0004880

Ciocolato al latte dal gusto morbido e delicato con persistente aroma di latte.



**BLACK ZABUYE 83%**

Cod. 0009410 | 1,5kg

La prima copertura di cioccolato naturalmente nera.

Astringente ma non troppo amaro, con una persistenza morbida.

Adatto a un'alimentazione vegana.



**MILK ECUADOR 42%**

Cod. 0009537 | 1,5kg

Elevato contenuto di cacao e pochi zuccheri. Senza lecitina di soia.



**GOLD QUINTIN 31%**

Cod. 0009409 | 1,5kg

Senza coloranti o aromi artificiali.

Un bel colore dorato con un fantastico gusto caramello fatto con amore e dedizione.



**RUBY AZALINA 40%**

Cod. 0009387 | 1,5kg

Colore rubino unico, ottenuto da fave di cacao appositamente selezionate. Consistenza cremosa tipica del cioccolato svizzero, coronata da note fruttate.



**DARK MADAGASCAR 64%**

Cod. 0010607 | 1,5kg

Colore rubino unico, ottenuto da fave di cacao appositamente selezionate. Consistenza cremosa tipica del cioccolato svizzero, coronata da note fruttate.



**DARK KOUTEK 60%**

Cod. 0009582 | 1,5kg

Chiaro gusto di cacao e delicate note di vaniglia. Sentori di frutti di bosco con un leggero gusto amaro.



**WHITE NUIT BLANCHE 37%**  
Cod. 0009411 | 1,5kg

Il cioccolato di copertura più bianco sul mercato. Consistenza vellutata e che si scioglie in bocca, grazie all'uso della panna svizzera.



**MILK CLAIRE 33%**  
Cod. 0009407 | 5kg

Squisita miscela di cacao finissimo, latte svizzero selezionato, un tocco di caramello e una delicata nota finale di malto. *Premio Miglior cioccolato di copertura al latte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.*



**WHITE NIOBO 34%**  
Cod. 0010606 | 5kg

Copertura bianca e lattiginosa con forti note di vaniglia. Durata di conservazione 18 mesi



**DARK JOUKUK 70%**  
Cod. 0010605 | 1,5kg

Copertura minimo 70% di Cacao con il 44% di Burro di Cacao dal gusto rotondo e molto equilibrato, per i veri amanti del cioccolato fondente



**DARK ONYX 60%**  
Cod. 0010690 | 1,5kg

Dark Onyx 60% ha un intenso sapore di cacao con una piacevole nota tostata. Una speziatura unica con un sottile sentore di caramello.



**MBO FONDENTE 71%**  
Cod. 0009450 | 5kg

È una bella complessità aromatica, dalle note rosso scuro si caratterizza per un'ottima fluidità e facilità di lavorazione.



**GALAXIE FONDENTE 67%**  
Cod. 0007116 | 5kg

Le note iniziali leggermente acide e legnose, lasciano il posto ad una marcata amarezza, bilanciata da aromi di frutta secca tostata.



**LICHU FONDENTE 64%**  
Cod. 0007117 | 5kg

Ideale per la realizzazione di ganache, bevande al cioccolato, mousse, topping e salse



**GALAXIE AL LATTE 41%**  
Cod. 0007115 | 5kg

Un'eccezionale copertura al latte frutto di un blend di quattro grandi varietà di cacao. Al palato, le note lattiche e fresche si combinano con un marcato gusto di cacao.



**BIANCO ANEO 34%**  
Cod. 0007666 | 5kg

Una copertura di cioccolato bianco dal colore più chiaro e poco zuccherata che accarezza il palato grazie al suo gusto di latte fresco e rotondo.



**BIANCO NEVEA 29%**  
Cod. 0007122 | 5kg

Dall'aroma lattico e leggermente vanigliato, questo cioccolato lascia in bocca il profumo di latte caramellato.



**GRUE DI CACAO ECLATS DE FAVES**  
Cod. 0008928 | 800GR

Fave di cacao tostate e frantumate presso laboratori Weiss. Pronte all'uso per la realizzazione di biscotteria, cioccolatini e pasticceria.



**TAVOLETTA CIOCCOLATO GIANDUIA**  
Cod. 0009451 | 1KG

Ideale per la realizzazione di creme e cremosi oppure per sostituire le creme spalmabili e garcire dolci



## Burro di cacao deodorizzato in pastiglie

Il burro di cacao Callebaut® è ricavato da una selezione esclusiva di semi di cacao tostati interi. Puro al 100%, possiede un sapore e un colore neutri e rappresenta un'ottima base per creare miscele colorate da applicare con l'aerografo.

Un ingrediente perfetto per adattare la fluidità del cioccolato: aggiungendo dall'1 all'8% di burro di cacao al volume totale di cioccolato, è possibile renderlo leggermente più liquido e pertanto ideale per la lavorazione a stampo e la ricopertura sottile o molto sottile.

**BURRO DI CACAO  
DEODORIZZATO IN  
PASTIGLIE**

Cod. 0004944 | 3kg



**CACAO SELECCION 20/22**

COD. 0004910 | 1 kg



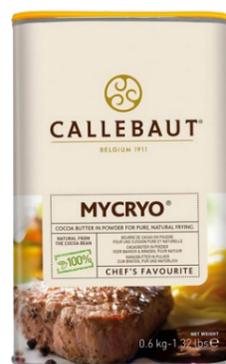
## Burro di cacao Mycryo®

Mycryo™ è un ingrediente 100% naturale: puro burro di cacao sotto forma di micropolvere.

Si tratta di un'autentica rivoluzione per il temperaggio. Aggiungendo appena l'1-2% circa di Mycryo™ al cioccolato fuso, si ottengono i cristalli stabili necessari per creare facilmente un cioccolato precristallizzato.

Inoltre, l'aggiunta del burro di cacao conferisce al cioccolato maggiore fluidità e croccantezza.

Mycryo™ è ottimo per impermeabilizzare basi di frolla o sfoglia nella realizzazione di torte e pasticceria moderna. Mantiene quindi la croccantezza e friabilità delle basi.



**BURRO DI CACAO Mycryo**  
Cod. 0002503 | 600gr



Inquadra  
il QRCode  
e scopri  
come  
temperare  
con Mycryo!

## Scegli qui i tuoi gusti di macaral preferiti da ordinare!



I MacaRAL® sono la rivisitazione ideata da Roberto Rinaldini dei macaron francesi. Meringhe morbide alle mandorle o con la variante alla nocciola o al pistacchio ripieni con creme leggere al burro o ganache di cioccolato. Anche il nome MacaRAL® nasce dalla creatività di Roberto Rinaldini, in occasione del Salone del Mobile di Milano del 2012. RAL infatti è la gamma di colori a cui fanno riferimento architetti e designer di tutto il mondo, un gioco di parole che in modo molto originale rende ancor più unico questo prodotto.

CODICE	PRODOTTO	N° PEZZI
0010633	Macaral cappuccino	36
0010628	Macaral cioccolato fondente	36
0010632	Macaral cioccolato bianco/vaniglia	36
0010635	Macaral cioccolato al latte/caramello	36
0010634	Macaral fragola	36
0010629	Macaral mirtillo	36
0010630	Macaral pistacchio	36
0010631	Macaral vaniglia/albicocca	36



CODICE	PRODOTTO
0010281	Scatola porta macarons (disponibile anche in altri colori)
0010794	Scatola porta macarons bianca



# 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



# Stampo rigido

CODICE	CODICE INTERNO	DIMENSIONI	GRAMMI	PZ/FILA
0004937	G9F16003	170x55	300	pz
305	G9F16005	185x60	500	80
0004902	G9F16007	200x65	750	80
0003982	G9F03309	210x70	1000	80
0003337	G9F16021	220x80	1100	80
0004688	G9F03013	240x80	1500	pz
0004938	G9F03015	275x80	2000	pz

# Stampo morbido

CODICE	CODICE INTERNO	DIMENSIONI	GRAMMI	PZ/FILA
543	G9F04004	155x65	300	200
304	G9F04008	180x70	500	200
1575	G9F04014	205x75	750	100
0003673	G9F04017	225x80	1000	200

# Stampo Gardenia

CODICE	CODICE INTERNO	DIMENSIONI	GRAMMI	PZ/FILA
0005783	G9F22077R	130x80	500	60

# Stampo Colomba

CODICE	CODICE INTERNO	DIMENSIONI	GRAMMI	PZ/FILA
0005144	G9F02018	365x255x65	1500	pz
349	G9F02003	150x105x30	100	80
333	G9F18008	263x182x50	500	130
0007960	G9F18088	291,5x201,5x55	750	120
124	G9F18065	317x219x65	1000	100

STAMPI



ALIBEN SRL

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

T. +39 049 9703 765

M. marketing@aliben.it

