

# Primavera



# Indice

**02** Per la mamma

**04** Per il papà

**06** Per la donna

**08** I mix

**15** Il cioccolato

**24** Puree di frutta

**28** Glasse

**30** Decorazioni



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!





### LONDON 520

La nuova e innovativa tecnologia TPLUS+ che permette di reinterpretare la classica forma a ciambella in chiave moderna e tridimensionale, con cottura e colorazione perfette.

**Dimensioni: Ø 160 mm x h 41 mm**



### SAMURAI 110

Lo stampo, caratterizzato dalla sinuosa combinazione di linee armoniche, permette di realizzare impeccabili monoporzioni o dessert al piatto.

**Dimensioni: 180mm x 338mm x 35mm, Ø70**



### KIT TARTE RING FLEUR

Lo stampo in silicone è caratterizzato da una forma particolare ed originale, che ricorda quella di un fiore.

Gli anelli sono antiaderenti, inossidabili, permettono cotture omogenee e possiedono un'alta stabilità termica.

**Dimensione anelli: Ø 80 x h 20 mm.**

**Dimensioni cavità stampo: Ø 74 x h 35 mm.**

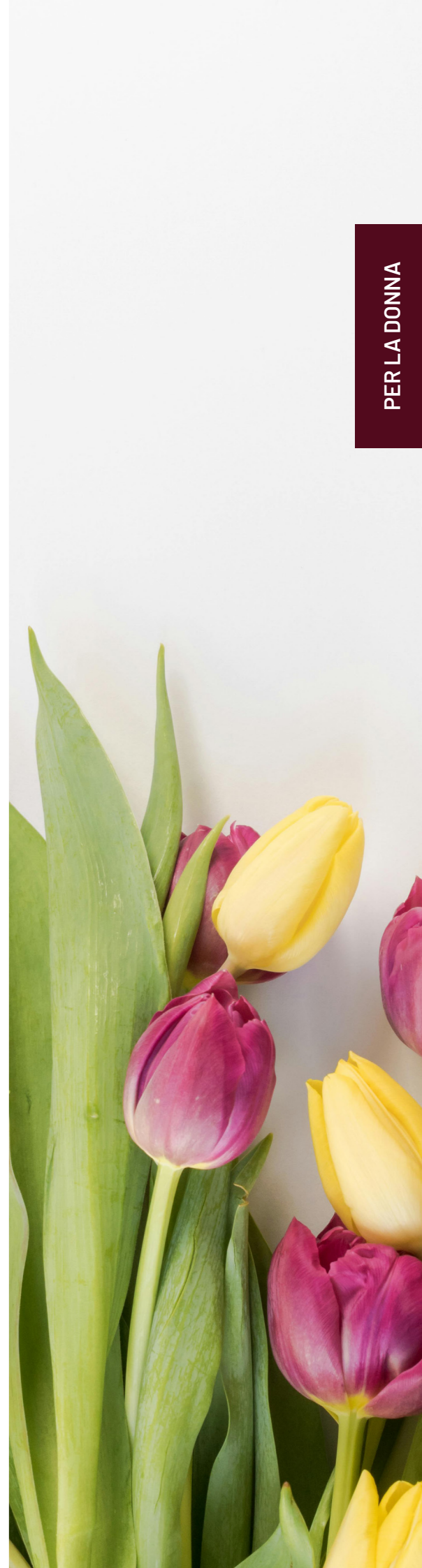


### KIT TRINITY

Lo Stampo in silicone Kit Trinity è stato sviluppato per la partecipazione alla Coppa del Mondo della Pasticceria 2017 del team USA.

Versatili e flessibili, possono essere riposti senza occupare troppo spazio e sono lavabili in lavasoviglie.

**Dimensioni stampi: Ø 200 x h 57 mm; Vol. 1400 ml**





### KYOTO 800

Materiale di altissima qualità resistente fino a 180°C. Facile sformatura grazie alle proprietà antiaderenti del materiale. Ottimo per la preparazione di cake (si consiglia di spruzzare lo stampo con olio prima dell'utilizzo), sfogliati, lievitati e pane in cassetta.

Lavabile in lavastoviglie, lo stampo rimane inalterato. Può essere usato direttamente in forno, per una riuscita della forma precisa al 100%.

**Dimensioni: 230 mm x 60 mm x h 60 mm**



### KIT KLASSIK 580

Lo stampo bianco è pensato per la realizzazione di una mousse o di un cremoso mentre lo stampo rosso mattone è ideale per basi in biscotto, streusel o altre preparazioni cotte. La combinazione tra il top freddo e la base da forno dà vita ad un binomio perfetto, per preparazioni dal gusto raffinato ed irresistibile.

**Dimensioni: Ø 157 h 15 mm Vol.: 2x290 ml**



### KIT TARTE RING COCOA 70

Lo stampo in silicone Kit Tarte Ring Cocoa di Silikomart permette di realizzare crostate moderne ed originali in versione monoporzione.

Versatile e flessibile, lo stampo in silicone è adatto all'uso in forno, frigo e abbattitore e resiste a temperature da -60°C a +230°C.

**Dimensioni cavità stampo: Ø 60 x h 20 mm.**

**Volume stampo: 36 ml x 8; Tot. 288 ml.**

**Dimensioni anelli: Ø 70 x h 20 mm.**



### ZEN 100

Zen 100 è dotato di 6 cavità che permettono di realizzare semifreddi, mousse e preparazioni cotte del volume di 100 ml, dalla forma liscia e perfettamente delineata, proprio come quella di un sasso levigato dall'acqua.

**Dimensioni cavità: 87 x 63 x h 36 mm.**

**Volume: 100 ml x 6; Tot. 600 ml.**





#### STAMPO CUORE PER CAKE VENICE 750

Lo stampo Venice 750 è composto da due elementi totalmente fornabili che permettono di realizzare facilmente questa tradizionale forma a cuore 3D fino alla base.

**Dimensioni: 156 mm x 134 mm x h 67 mm**

**Volume: 750 ml**



#### AMORINI 100

In ogni confezione è inclusa una taglierina in plastica per realizzare originali inserti e/o basi che si abbinino perfettamente alla forma dello stampo.

**Dimensioni: 250 x 255h x149 mm**



#### MICRO LOVE 5

Ideale per creare monoporzioni e decorazioni in svariate declinazioni sia dolci che salate. Grazie alla sua flessibilità può essere riposto senza occupare troppo spazio ed è lavabile comodamente in lavastoviglie.

**Dimensioni: 26,5 x 25 x h 13,75.**



#### KIT TARTE AMORE 205 x 190

Il kit per crostata a cuore è composto da due elementi: un anello **205 x 190 h 20 mm** e uno stampo in silicone **190 x 160 h 25 mm** che consente di realizzare una mousse o un cremoso a forma di cuore da adagiare sopra alla pasta frolla



#### KIT ARTE AMORE MONO 80 x 70

Il kit è composto da due elementi: 8 anelli a forma di cuore **80 x 70 h 20 mm** in materiale termoplastico adatti all'uso in forno per la realizzazione della base e uno stampo in silicone composto da 8 cavità **65 x 55 h 15 mm** ciascuna, che consente di realizzare una mousse o un cremoso da adagiare sopra alla pasta frolla.



#### CUORE TI AMO 1000

In dotazione, un funzionale tagliapasta in plastica che permette di realizzare originali inserti e/o basi d'appoggio che si adattano perfettamente alla forma dello stampo.

**Dimensioni: 170 x 164 h 63 mm**

# Mix Mimosa

Cod. 465

MIMOSA è un mix pensato per preparare con successo dolci da forno come plum cake, torta allo yogurt, alle carote e molti altri ancora.

Consente di ottenere una struttura regolare con un ottimo volume ed un sapore invitante. I pezzi di frutta o cioccolato aggiunti non si depositano sul fondo.

Ha una vocazione universale e altamente personalizzabile: con lo stesso mix si possono preparare ben 18 ricette diverse.



## Pastry Tips

Richiedi il ricettario completo!

**BISCOTTERIA BESOZZI** | 2kg  
cod. 1172

Miscela ideale per ottimizzare i tempi di lavorazione nella produzione di biscotti: integrali, cereali, mais, riso, castagne, montate e frolle.

È possibile produrre inoltre Baci di Dama, Bisciole, Ciambelle, Torta Sbrisolona



**MUFFIN BESOZZI** | 2kg  
cod. 285

Specifico per la produzione di muffin, facile da utilizzare, garantisce alta qualità del prodotto finito.

Ricetta in etichetta:  
Besozzi Mix Muffin g 1.000  
Uova intere g 300  
Olio di semi g 300  
Acqua g 300



A piacere si possono aggiungere: Gocce cioccolato g 200, Frutta candita g 200, ecc. Per Muffin al cioccolato, aggiungere alla ricetta originale g 80/100 di cacao in polvere.

**TORTE DA FORNO BESOZZI** | 2kg  
cod. 1317

Mix molto versatile, la sua formulazione è studiata per assicurare un alto livello qualitativo nella produzione di plum cakes, zuc-cotti e torte di qualunque tipo: margherita, di riso, ai cereali, di castagne.



# Red Vit

Cod. 0009311

Prodotto caratterizzato da un ottimo sviluppo, si contraddistingue per il suo colore rosso intenso e una buona umidità.

Non utilizza coloranti artificiali.

Ideale anche per plum cake, muffin, masse montate e per personalizzare le proprie creazioni; in fondo anche l'occhio vuole la sua parte e, senza dubbio, Red Vit accenderà di golosità il banco pasticceria.

## INGREDIENTI:

1000 g Red Vit  
400 g Uova  
300 g Olio di semi  
200 g Acqua

## PROCEDIMENTO:

Pesare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con la foglia per circa 5 minuti.  
Versare negli stampi desiderati e cuocere a 175°C.

*Tempi e temperature sono da adattare ai macchinari utilizzati\**



CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0009717	Lamponi	3,3
0009798	Fragoline	3,3
0009901	Amarene chiare	3,3

# Mix Cheesecake

Cod. 0009181

Cheesecake Mix è un preparato in polvere completo per ottenere facilmente una classica e golosa torta cheesecake, in versione fredda o da forno.

Il suo sapore delicato e leggero e la sua consistenza cremosa rendono questo mix versatile e adatto ad essere ricettato in tantissimi modi diversi

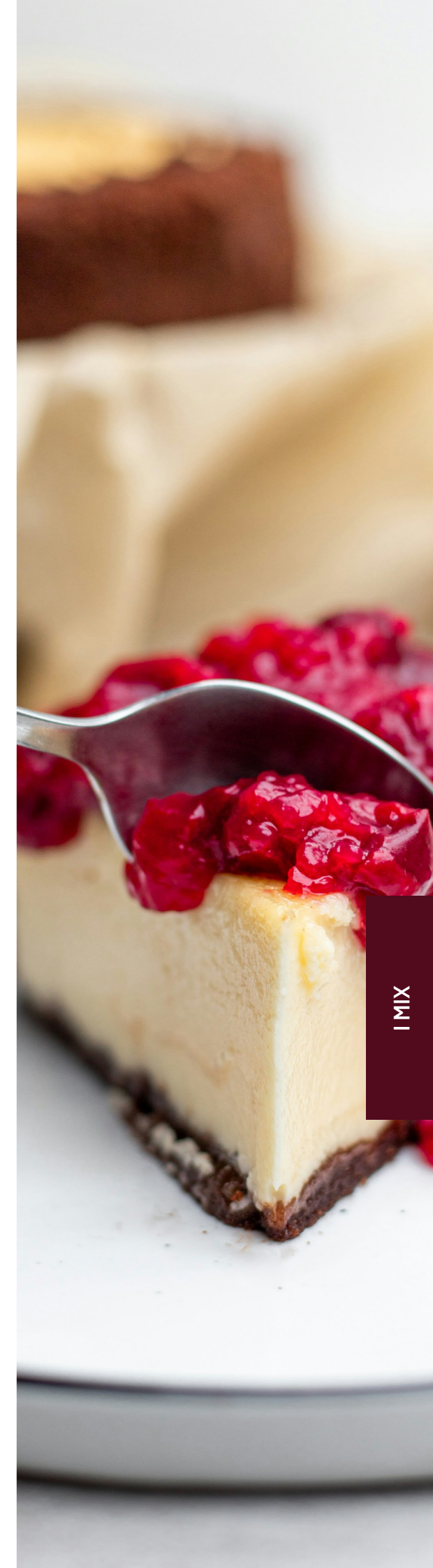
## INGREDIENTI:

1000 g Cheesecake Mix  
1,2 L Acqua  
3200 g Cream Cheese  
1000 g Panna  
800 g Uova

## PROCEDIMENTO:

Miscelare gli ingredienti in planetaria usando la frusta a velocità media fino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo  
Versare l'impasto dentro uno stampo precedentemente foderato con Crombole  
Cuocere in forno ventilato a 150°C per 35-40 minuti

*Tempi e temperature sono da adattare ai macchinari utilizzati\**



## DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO

CODICE	PRODOTTO
0009309	Crumbolè classico
0009312	Crumbolè cacao
0009559	Cream cheese
0004181	Gocce cori cacao
Vari gusti	Farciture pregel
0010322	Debic mascarpone
009559	Debic cream cheese





Smart food. happy people

### CONFETTURA ARANCIA E ZENZERO

cod. 0008161

Preparato di alta qualità al 50% di frutta, estremamente stabile alla cottura e ottimo come farcitura. Sviluppato specificatamente per gli hotel e i ristoranti con pasticceria all'interno e piccoli laboratori. Caratteristiche come l'**etichetta "PULITA"**, la riduzione degli zuccheri e l'alta **percentuale di frutta (60%)** sono elementi distintivi di **SINE**, confezionata in un secchio di dimensioni ridotte che garantisce un prodotto sempre fresco e che agevola lo stoccaggio in frigorifero.



### CONFETTURA FRAGOLA 60% SINE

cod. 0008549

Confettura extra di fragole 60% di frutta. La linea "sine" rappresenta l'eccellenza, viene realizzata solo con frutta selezionata e lavorata attentamente in modo da preservarne tutte le caratteristiche organolettiche e le qualità nutrizionali.



### CONFETTURA ALBICOCCA 60% SINE

cod. 0008546

Confettura extra albicocca 60% di frutta. La linea "sine" rappresenta l'eccellenza, viene realizzata solo con frutta selezionata e lavorata attentamente in modo da preservarne tutte le caratteristiche organolettiche e le qualità nutrizionali.



### CONFETTURA FRUTTI DI BOSCO 60% SINE

cod. 0008547

Confettura extra frutti di bosco 60% di frutta. La linea "sine" rappresenta l'eccellenza, viene realizzata solo con frutta selezionata e lavorata attentamente in modo da preservarne tutte le caratteristiche organolettiche e le qualità nutrizionali.



# Mix Dolce Soft

Cod. 0008328

Semilavorato per la produzione di torte allo yogurt, ideale per soffici plum cake, masse montate, ciambelloni, torte in teglia, torte al trancio, muffin, torte alla frutta e torte farcite.

- Adatto a produrre dolci da imbustare, in quanto formulato per mantenere la morbidezza nel tempo.
- I prodotti posizionati in superficie (frutta, frutta secca, canditi) non sprofondano.
- Estremamente versatile: può essere aromatizzato e arricchito con inclusioni.
- Stabile in surgelazione.
- Buona shelf-life dei prodotti finiti.
- Si possono realizzare ricette sia con il burro che con l'olio

### INGREDIENTI:

1000 g Dolce Soft  
500 g Acqua  
400 g Olio di semi

### PROCEDIMENTO:

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria (spatola) per 3 minuti in 2° velocità. Stendere su teglia unta e infarinata, guarnire con frutta e infornare. Cuocere a 170/180°C. Tempo di cottura: 35 minuti per tranci con frutta fresca o in scatola, 45 minuti per tranci con frutta congelata.

### VARIANTI

Torta alla Frutta, Muffin, Torte farcite.

**Tempi e temperature sono da adattare ai macchinari utilizzati\***

I MIX

I MIX




**COME TUTTE LE IMPORTANTI CREAZIONI, POTEVA L'INVENZIONE DELLA CREMA PASTICCERA NON ESSERE CONTESA TRA FRANCESI E ITALIANI?**

Le sue origini si aggirano intorno al 1600 e da allora è alla base della pasticceria di ogni epoca. La classica crema pasticcera è sicuramente il must have di ogni pasticcere che voglia essere chiamato tale. Infinite ricette, è la preparazione che più si presta ad essere personalizzata, rendendo ogni dolce caratteristico e diverso da quello di altre pasticcerie.

**CREME AL FREDDO:**

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
1582	Cremaxime 	12,5
0003788	Ca d'oro crema dessert 	1,5
0002422	Crema besozzi 	10

**CREME AL CALDO:**

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0002896	Cremana gialla 	10

## Creme da farcitura

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0010115	Crema bianca	6
0010092	Crema pistacchio	6

## Creme multiuso

Le creme idrate, così come la spalmabile al caramello, sono ideali per applicazioni anteforno, ma possono essere utilizzate anche come farciture post cottura. Cremose e pronte all'uso, non seccano negli utilizzi a caldo e non rilasciano umidità in quelli a freddo.

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0010153	Crema limone	6
0010166	Crema vaniglia	6
0009766	Crema caramello salato	6



I MIX

IL CIOCCOLATO

## Nocciolate da farcitura

### CREMA NOCCIOLA DELICIOCK

Spalmabile da farcitura con il 13% di nocciole, cacao magro e latte scremato in polvere  
Cod. 0003323 | 6kg

### CREMA SPALMABILE NOCCIOLA - fino ad esaurimento scorte

Spalmabile da farcitura con il 12% di nocciole, latte scremato in polvere e cacao magro  
Cod. 0010188 | 10kg

### CREMA NOCCIOLA FARCICREM

Spalmabile da farcitura con cacao, il 2% di nocciole e latte in polvere  
Cod. 0005388 | 13kg

## Nocciolate multiuso

### CREMA NOCCIOLA 14%

Spalmabile multiuso adatta sia alla farcitura del prodotto finito che da cuocere, con il 14% di nocciole, cacao magro e latte intero in polvere  
Cod. 0010105 | 13kg

### 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 | 13kg

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



### YAGARA CIOCCOLATO FONDENTE 59.5%

Cod. 0004879  
Cioccolato fondente di copertura al 59% in pastiglie.



### JADE CIOCCOLATO AL LATTE 38.8%

Cod. 0004880  
Cioccolato 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.



**PASTA MOCCORO AL  
CAFFÈ**

Cod. 0010684 | 1,2kg

Le paste Carma sono facilissime da utilizzare (il prodotto non fuoriesce, si possono dividere in porzioni più piccole facili da gestire e si conservano in maniera igienica) e il gusto è sorprendente.



**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



**ADZOPE FONDENTE 55%**

Cod. 0009452 | 5kg

Dal gusto tipico dei cacao africani, note speziate leggermente piccanti per un cioccolato gourmet.



**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.



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.

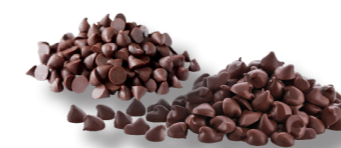
I prodotti glassati vanno poi riposti al fresco, in modo che possano rapprendersi in fretta.



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



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



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



Puree 100% frutta prodotte solamente utilizzando la migliore frutta matura selezionata, senza aggiunta di additivi o zuccheri.  
 Un processo tecnologico unico: un lavoro a basse temperature, rapido e in assenza di ossigeno, che permette di mantenere inalterati aspetto e sapore della frutta.  
 Coltivata con pratiche eco-responsabili, Adamance nasce nella cioccolateria Valrhona, nel cuore della Valle del Rodano, per rispondere alle esigenze di chi di pasticceria è davvero esperto



**PUREA ALBICOCCA**  
Cod. 0009332 | 1Kg



**PUREA PESCA BIANCA**  
Cod. 0009333 | 1Kg



**PUREA FRAGOLA**  
Cod. 0009335 | 1Kg



**PUREA FRAGOLA MARA DES BOIS**  
Cod. 0009336 | 1Kg



**PUREA LAMPONE**  
Cod. 0009337 | 1Kg



**PUREA RIBES NERO**  
Cod. 0009338 | 1Kg



**PUREA MANGO**  
Cod. 0009341 | 1Kg



**PUREA LIME**  
Cod. 0009575 | 1Kg



**PUREA MIRTILLO**  
Cod. 0009576 | 1Kg



**PUREA COCCO**  
Cod. 0009340 | 1Kg



**PUREA FRUTTO DELLA PASSIONE**  
Cod. 0009346 | 1Kg



**PUREA LIMONE**  
Cod. 0009875 | 1Kg



**PUREA MANDARINO**  
Cod. 0009877 | 1Kg



**PUREA ARANCIA ROSSA**  
Cod. 0009878 | 1Kg



**PUREA BERGAMOTTO**  
Cod. 0010091 | 1Kg



**PUREA YUZU**  
Cod. 0010090 | 1Kg



**PUREA CALAMANSI**  
Cod. 0010314 | 1Kg



**PUREA AMARENA**  
Cod. 0010312 | 1Kg



**PUREA ANANAS**  
Cod. 0010313 | 1Kg



**adamance**  
*fruits du bon sens*



La storia di Rogelfrut inizia nel 1987, da oltre 40 anni uno dei leader in materia di succhi e puree di frutta.

Un grande assortimento di gusti, da quelli tradizionali ai più innovativi.

Da sempre la frutta è alla base del settore gelateria e pasticceria, trovando spazio nei bar, ristoranti e anche nei reparti bakery.



**PUREA LAMPONE 10%**  
Cod. 286 | 1Kg



**SUCCO LIMONE DI  
SORRENTO**  
Cod. 0004087 | 1Kg



**PUREA MANGO**  
Cod. 445 | 1Kg



**PUREA  
ALBICOCCA 10%**  
Cod. 0003640 | 1Kg



**PUREA FRAGOLA 10%**  
Cod. 0004085 | 1Kg



**SUCCO PASSION FRUIT  
CONCENTRATO**  
Cod. 0004639 | 1Kg



**PUREA PERA**  
Cod. 0006218 | 1Kg



**PUREA PESCA**  
Cod. 0007411 | 1Kg



**SUCCO ANANAS**  
Cod. 0004601 | 1Kg



**PUREA FRUTTI DI  
BOSCO 10%**  
Cod. 0007454 | 1Kg



**SUCCO LIME**  
Cod. 0006162 | 1Kg



IL CIOCCOLATO

PUREE DI FRUTTA





CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0004097	Glassa a specchio cioccolato fondente	5
0004797	Glassa a specchio cioccolato bianco	5
0004098	Glassa a specchio fragola	5
0004192	Glassa a specchio neutra	5
0008642	Glassa a specchio pistacchio	5



CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0008780	Smart glaze limone	3
0009350	Smart glaze amarena	3
0009091	Smart glaze arancia	3
0008758	Smart glaze fragola	3
0008783	Smart glaze lampone	3
0008744	Smart glaze mango	3
0008782	Smart glaze pistacchio	3



CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0008467	Glassa croccante pistacchio	3
0008468	Glassa croccante cioccolato bianco	3

**GLASSA AZABACHE**

Cod. 0004884 | 5kg

Ideale per la copertura di sacher, profiterol o come ganache.



CODICE	PRODOTTO
0008961	Pasta tiramisù
0008670	Pasta pistacchio
0006257	Pasta pistacchio puro Sicilia
0008669	Pasta nocciola

CODICE	PRODOTTO
0009010	Pasta mandorla tostata
0009345	Pasta vaniglia
0008943	Pasta caramello salato
0005761	Pasta arachide
0009055	Pasta crema caffè
0009231	Pasta amaretto

*E per i più golosi...*

CODICE	PRODOTTO
0002194	Granella di amaretto Vicenzi
0003703	Granella di meringa
0005454	Granella di nocciola t.g.t.
0005051	Granella di pistacchio

CODICE	PRODOTTO
0004907	Granella di mandorla
0006052	Granella di nocciole pralinate

DECORAZIONI



CODICE	PRODOTTO	PESO (g)
0009190	Palline ai cereali con cioccolato bianco	800



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
0008337	Riccioli di cioccolato al latte	1
0004114	Riccioli di cioccolato bianco	1



CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0008080	Vermicelli Gustella surrogato fondente	1
0008007	Vermicelli Gustella surrogato avorio	1
0005833	Codette colorate di zucchero	1
0005835	Diavolini colorati di zucchero	1
0009323	Chicci di caffè al cioccolato	2

Scegli qui i tuoi gusti di macaral preferiti da ordinare!

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





## ALIBEN SRL

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

T. +39 049 9703 765

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

