



Cod	Prodotto	Imballo	Descrizione	Impiego
MIXES PASTICCERIA - IVA 10% -				
<i>Mixes per Lievitati Dolci</i>				
134	TEGRAL DOLCINOTE	Sacco 15 Kg	Mix completo in polvere per la produzione di dolci lievitati tradizionali. Ideale per la produzione, conforme alle vigenti disposizioni di legge, di Panettoni, Veneziane, Colombe e Pandori.	100%
133	TEGRAL CROISSANTISSIMO	Sacco 25 Kg	Mix completo in polvere per la produzione di croissant e pasticceria lievitata sfogliata di ottimo volume e prolungata conservazione.	100%
130	TEGRAL RICH SUCRE'	Sacco 15 Kg	Mix in polvere per la produzione di paste lievitate sfogliate e non. Di estrema praticità è ideale per la produzione di croissant e brioche.	50%
131	TEGRAL RICH SALE'	Sacco 15 Kg	Mix in polvere per la produzione di pasticceria gastronomica. Di estrema praticità è ideale per la produzione di croissant salati, panini, tartine...	50%
136	TEGRAL BERLINA	Sacco 25 Kg	Mix completo per la produzione di krapfen, bomboloni, frati. Adatto con ogni procedimento adottato (metodo diretto, lievitazione controllata o surgelazione)	100%
<i>Mixes per Non Lievitati</i>				
893	TEGRAL SATIN CREME CAKE	Sacco 15 Kg	Mix completo in polvere per la produzione di cakes, muffins e basi per torte. Estremamente versatile.	100%
890	TEGRAL SATIN WHOLEGRAIN CAKE	Sacco 15 Kg	Mix completo in polvere ricco di cereali (grani di girasole, grani di frumento, semi di lino, fiocchi d'avena), Consente di preparare cake fonte di fibre e a ridotto contenuto di grasso.	100%
145	TEGRAL BELGIAN CHOCOLATE CAKE	Sacco 15 Kg	Mix completo in polvere per la produzione di torte al cioccolato. Contiene oltre il 15% di vero cioccolato belga.	100%
433	SATIN GRIEGO	Sacco 14 Kg	Mix completo in polvere per dolci contenente yogurt. Ideale per plumcake, muffins e tutti i prodotti da forno con yogurt.	100%
154	TEGRAL BISCUIT	Sacco 25 Kg	Mix completo in polvere per la produzione di Pan di Spagna. Preparazione facile e rapida con grande volume, struttura regolare ed ottima tenuta della bagna.	100%
141	EASY BISCUIT	Sacco 15 Kg	Mix completo in polvere per la produzione di Pan di Spagna. E' sufficiente miscelare un'uguale (o maggiore) quantità di farina debole per preparare un ottimo Pan di Spagna.	50%
153	TEGRAL CLARA SUPER	Sacco 15 Kg	Mix completo in polvere per la produzione di Bigné, Choux, Eclairs.	100%
138	TEGRAL PATAACROUT	Sacco 15 Kg		
143	TEGRAL SFOGLIA	Sacco 15 Kg	Mix completo in polvere per la produzione di pasta sfoglia; permette la produzione con una drastica riduzione dei tempi di riposo intermedi.	100%
SPECIALITA' - IVA 10% -				
501	BAVAROIS NEUTRE	Scatola 5 x 1 Kg	Preparato in polvere stabilizzante per panna e crema vegetali. Particolarmente indicato per la produzione di bavaresi e semifreddi. Può essere aromatizzato e colorato.	diluire con il 100% di acqua
502	OVABLANCA	Scatola 5 x 1 Kg	Mix completo in polvere per la preparazione di meringhe.	miscelare con il 50% di acqua
162	PURAGLASS	Sacco 5 Kg	Mix in polvere per la glassatura di prodotti lievitati da forno. Ideale per la tradizionale glassa per dolci da ricorrenza e brioches di ogni giorno.	miscelare con il 60% di albume
CREME PASTICCERE - IVA 10% -				
111	CREMYVIT 4X4	Sacco 15 Kg	Mix in polvere per la realizzazione di creme pasticcere a freddo. Particolarmente versatile può essere preparato con acqua fredda o calda, oppure latte freddo o caldo.	375 gr/lt
112	CREMYVIT KIMO (*)	Sacco 15 Kg	Mix in polvere per la preparazione di creme pasticcere a freddo con acqua. Adatto alla surgelazione.	400 gr/lt
110	TEGRAL GEL	Sacco 15 Kg	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/lt
114	CPT STABIL	Sacco 15 Kg	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.	90 gr/lt
CREME PRONTE E FARCITURE - IVA 10% -				
<i>Creme pronte</i>				
568	CREMFIL SILK	Secchiello 5 Kg	Crema pasticcera pronta all'uso. Struttura setosa e gusto delicato. Ideale per millefoglie e per applicazioni a freddo. Stabile alla cottura ed alla surgelazione.	
570	CREMFIL CLASSIC VANILLE	Secchiello 13 Kg	Crema al gusto vaniglia per prodotti di pasticceria. Sostituisce la crema pasticciera tradizionale in tutte le sue applicazioni. Di lunga conservazione, è particolarmente stabile alla cottura.	
571	CREMFIL CLASSIC CACAO	Secchiello 13 Kg	Crema al gusto cacao per prodotti di pasticceria. Sostituisce la crema pasticciera tradizionale in tutte le sue applicazioni. Di lunga conservazione, è particolarmente stabile alla cottura.	
572	CREMFIL CLASSIC LEMON	Secchiello 5 Kg	Crema al gusto di limone per prodotti di pasticceria. Sostituisce la crema pasticciera tradizionale in tutte le sue applicazioni. Di lunga conservazione, è particolarmente stabile alla cottura.	
550	DELICITRON	Secchiello 5 Kg	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.	
549	DELI CHEESECAKE	Secchiello 5 Kg		
CREME PRONTE E FARCITURE - IVA 10% -				
<i>Creme pronte</i>				
551	DELIORANGE	Secchiello 5 Kg	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.	

Cod	Prodotto	Imballo	Descrizione	Impiego
552	DELIBULGARIA (yogurt)	Secchiello 5 Kg	Crema allo yogurt per la realizzazione di torte allo yogurt. Da utilizzare a freddo o in cottura.	
Farciture di frutta				
129	PASSATA ALBICOCCA	Secchiello 14 Kg	Farcitura all'albicocca pronta all'uso per prodotti da forno. Indicata per ripieni è stabile alla cottura ed alla surgelazione.	
I93	TOPFIL BERRISSIMO 	Secchiello 5 Kg	Farcitura pronta all'uso con pezzi di frutti rossi. E' fonte di fibre, antiossidanti e vitamine. Particolarmente indicata per riempimenti. Stabile alla cottura ed alla surgelazione. Contenuto frutta 70%.	
599	TOPFIL POMME MINI CUBE	Secchiello 5 Kg	Farcitura pronta all'uso con pezzi di mela. Particolarmente indicata per riempimenti. Stabile alla cottura ed alla surgelazione. Contenuto frutta 90%.	
593	TOPFIL ANANAS (60%)	Secchiello 5 Kg	Farcitura pronta all'uso con pezzi di ananas. Particolarmente indicata per riempimenti. Stabile alla cottura ed alla surgelazione. Contenuto frutta 60%.	
587	TOPFIL WILD BLUEBERRY 60% (MIRTILO)	Secchiello 5 Kg	Farcitura di frutta pronta all'uso con 60% di frutta in piccoli pezzi resistente alla surgelazione e alla cottura.	
596	TOPFIL CHERRY EXTRA 70% (CILIEGIA)	Secchiello 5 Kg	Farcitura di frutta pronta all'uso con 70% di frutta in piccoli pezzi resistente alla surgelazione e alla cottura.	
598	TOPFIL APRICOT 70% (ALBICOCCA)	Secchiello 5 Kg	Farcitura di frutta pronta all'uso con 60% di frutta in piccoli pezzi resistente alla surgelazione e alla cottura.	
592	TOPFIL PEARS CUBES (PERA)	Secchiello 5 Kg	Farcitura di frutta pronta all'uso con 60% di frutta in piccoli pezzi resistente alla surgelazione e alla cottura.	
PREPARATI A BASE VEGETALE - IVA 10% -				
500	CHANTYPAK	Scatola 12 x 1 L	Preparazione zuccherata a base vegetale per farciture e decorazioni di prodotti per pasticceria. Crema vegetale con tutte le caratteristiche, e senza gli inconvenienti della classica panna fresca.	
499	WHIPPAK	Scatola 12 x 1 L	Preparazione zuccherata a base vegetale per farciture e decorazioni di prodotti per pasticceria. Ideale quando la sicurezza di tenuta deve essere garantita.	
496	AMBIANTE	Scatola 12 x 1 L	Preparazione a base vegetale per farciture e decorazioni di prodotti per pasticceria. Soffice e di grande volume consente una perfetta "scopibilità".	
494	DUOPAK	Scatola 12 x 1 L	Preparazione a base di vera panna e grassi vegetali. Unisce i vantaggi tecnici della crema vegetale con il gusto della panna fresca.	
GELATINE E GLASSE A SPECCHIO - IVA 10% -				
124	HARMONY READY NEUTRA	Bag in Box 12 Kg	Gelatina neutra pronta all'uso destinata a macchine spray. Preparazione a caldo ed a freddo. Non ottura gli ugelli neanche dopo lungo impiego.	
125	HARMONY READY BRIANT (albicocca)	Bag in Box 12 Kg	Gelatina al gusto di albicocca pronto all'uso destinato a macchine spray. Preparazione a caldo ed a freddo. Non ottura gli ugelli neanche dopo lungo impiego.	
121	HARMONY CLASSIC NEUTRA	Secchiello 14 Kg	Gelatina neutra concentrata per la finitura di torte alla frutta. Preparazione a caldo. Gusto neutro e perfetta trasparenza.	
120	HARMONY CLASSIC BRIANT (albicocca)	Secchiello 14 Kg	Gelatina concentrata all'albicocca per la finitura di torte alla frutta. Preparazione a caldo.	
118	SUBLIMO GLAZE & GO	Scatola 10 x 1,2 Kg	Gelatina neutra pronta all'uso per lucidatura di torte alla frutta e prodotti da forno. Preparazione a freddo. Applicato su prodotti da forno ancora caldi rende lucida la superficie senza attaccare.	
122	HARMONY NAPPAGE	Secchiello 14 Kg	Gelatina concentrata all'albicocca per la finitura di torte alla frutta ad applicazione manuale.	
554	MIROIR NEUTRE	Secchiello 5 Kg	Glasse 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.	
555	MIROIR CHOCOLAT	Secchiello 5 Kg	Glasse 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. Trova impiego anche per "scrivere e disegnare".	
556	MIROIR BLANC	Secchiello 5 Kg	Glasse 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. Trova impiego anche per "scrivere e disegnare".	
127	SUNSET GLAZE	Scatola 12 x 1 L	Sostituto UHT dell'uovo per doratura. Si applica con pennello o con macchine spray prima della cottura.	
AROMI IN PASTA - IVA 10% -				
532	CLASSIC CITRON	Scatola 5 x 1 lt	Concentrato aroma limone per aromatizzazione di mousse, bavaresi, trova impiego come ingrediente nei ripieni (ganache e praline) e aggiunto alla ricetta base di un cake per conferire colore e gusto.	
538	CLASSIC ORANGE	Scatola 5 x 1 lt	Concentrato aroma arancia per aromatizzazione di mousse, bavaresi, trova impiego come ingrediente nei ripieni (ganache e praline) e aggiunto alla ricetta base di un cake per conferire colore e gusto.	
534	CLASSIC FRAMBOISE	Scatola 5 x 1 lt	Concentrato aroma lampone per aromatizzazione di mousse, bavaresi, trova impiego come ingrediente nei ripieni (ganache e praline) e aggiunto alla ricetta base di un cake per conferire colore e gusto.	
535	CLASSIC MOKA	Scatola 5 x 1 lt	Concentrato aroma caffè per aromatizzazione di mousse, bavaresi, trova impiego come ingrediente nei ripieni (ganache e praline) e aggiunto alla ricetta base di un cake per conferire colore e gusto.	
MIX PATISFRANCE - IVA 10%				
I17	PATT'S MACARON	Sacco 5 Kg	Mix in polvere per la preparazione estremamente semplice di Macaron che possono essere successivamente riempiti con le più fantasiose e seducenti farciture.	
MELANGE E MARGARINE				
Linea Aristo Primeur Hydro Free - IVA 4% -				
212	ARISTO PRIMEUR CROISSANT HYDRO FREE	Placche 5 x 2 Kg	Margarina, senza grassi idrogenati, per pasta sfoglia lievitata. Gusto raffinato di burro ed eccellente plasticità.	
214	ARISTO PRIMEUR CREMA HYDRO FREE	Pani 4 x 2,5 Kg	Margarina, senza grassi idrogenati, per crema. L'incomparabile sapore di burro per creme di eccellente qualità.	
213	ARISTO PRIMEUR SFOGLIA HYDRO FREE 	Placche 5 x 2 Kg	Margarina, senza grassi idrogenati, per pasta sfoglia non lievitata. Gusto raffinato di burro e perfetta plasticità.	
215	ARISTO PRIMEUR CAKE HYDRO FREE	Pani 4 x 2,5 Kg	Margarina, senza grassi idrogenati, per impasti, frolla e dolci di alta qualità. Notevole capacità montante e si incorpora facilmente all'impasto.	
Linea Altima Exclusive - IVA 10% -				
240	ALTIMA EXCLUSIVE CROISSANT	Placche 5 x 2 Kg	Melange per paste sfogliate lievitate. Il buon sapore del burro e la plasticità della margarina in un unico prodotto.	
241	ALTIMA EXCLUSIVE CAKE (*)	Pani 4 x 2,5 Kg	Melange per paste lievitate montate, pasta frolla e crema.	
Linea Aristo - IVA 4% -				
200	ARISTO CREMA	Pani 4 x 2,5 Kg	Margarina ideale per creme.	
201	ARISTO SFOGLIA	Pani 4 x 2,5 Kg	Margarina, per pasta sfoglia di alta qualità.	

Cod	Prodotto	Imballo	Descrizione	Impiego
202	ARISTO SFOGLIA PLATTE	Placche 5 x 2 Kg	Margarina, per pasta sfoglia di alta qualità.	
204	ARISTO CROISSANT PLATTE	Placche 5 x 2 Kg	Margarina per croissant e paste lievitate sfogliate di alta qualità.	
205	ARISTO CAKE	Pani 4 x 2,5 Kg	Margarina per impasti, frolle e dolci di alta qualità.	
Linea Aloha - IVA 4% -				
230	ALOHA SFOGLIA	Pani 4 x 2,5 Kg	Margarina per pasta sfoglia. Ottimo rapporto qualità-prezzo.	
231	ALOHA CAKE	Pani 4 x 2,5 Kg	Margarina per impasti, frolla e dolci. Ottimo rapporto qualità-prezzo. Si incorpora facilmente all'impasto.	
232	ALOHA CROISSANT	Placche 5 x 2 Kg	Margarina 100% vegetale per pasta sfoglia lievitata. Ottimo rapporto qualità prezzo.	
236	ALOHA SFOGLIA PLATTE	Placche 5 x 2 Kg	Margarina per pasta sfoglia. Ottimo rapporto qualità prezzo.	
GRASSI ED OLI - IVA 10% -				
895	MICRAM	Secchio 20 Kg	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.	
132	FRIALUX CONTROLLER (*)	Scatola 12 Kg	Coadiuvante in pasta per paste lievitate di pasticceria fine.	15-20%