



Pastry

CATALOGO PRODOTTI

All Our Experience!

Gelato Pastry Ho.re.ca.

tigel

SINCE 1998

ti-gel.ch

Indice

6	About us
8	i Preparati per Pasticceria
16	la Crema Pasticcera
20	le Passate
24	le Gelatine
28	il Cioccolato
32	il Surrogato
34	le Creme da Farcitura
38	le Creme per Aromatizzare
40	le Creme da Copertura

tigel
SINCE 1998





44	la Pasta di Mandorle
46	la Pasta di Zucchero
50	gli Zuccheri per Pasticceria
52	le Uova
54	le Margarine e i Grassi
56	le Farine
60	la Frutta Candita
70	i Marroni
72	la Frutta Secca
76	i Semilavorati Bakery
86	le Bagne Alcooliche

About us



*To improve is to change;
to be perfect is to change often.*

Winston Churchill

Un'azienda fatta di persone.

Siamo un'azienda dinamica, sempre attenta ad anticipare un mercato in continua evoluzione con lo sguardo rivolto al futuro.

Dal 1998 ci occupiamo di materie prime e semilavorati per la Pasticceria, la Gelateria e l'Ho.Re.Ca. cercando di soddisfare al meglio le esigenze della nostra clientela.

Per noi **"un cliente soddisfatto è la miglior strategia di business"** e questo rappresenta il nostro obiettivo quotidiano.

Qualità dei prodotti, competenza dei servizi e formazione continua sono alla base del nostro lavoro.

Ti-Gel è un gruppo di persone preparate, serie ed affidabili con l'ambizione di aiutare la nostra clientela giorno dopo giorno.

Our History.



*i Preparati
per Pasticceria*



Preparati per panettoni, veneziane, stollen, colombe, nuvole, croissant

ART.	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
IR001	Dolce Forno Preparato tecnologicamente avanzato di eccezionale livello qualitativo per la realizzazione di panettoni, pandori, veneziane, colombe e dolci da colazione nel pieno rispetto dell'antica tradizione pasticceria italiana. Mix versatile e completo, contiene quanto necessario a riprodurre il lievito madre già nel primo impasto. Facile da utilizzare, consente risultati garantiti nel tempo.	25kg
IR009	Brio Big È un prodotto specifico per la preparazione di ghiacce al gusto d'amaretto, tipico ingrediente decorativo di dolci lievitati come colombe, veneziane, mandorlati, fornarine e panfrutti.	10kg





Preparati per Croissant

ART. DESCRIZIONE

CONFEZIONE

IR002 Pandora Gran Sviluppo

Preparato specifico per la produzione di lievitati e sfogliati. Questa particolare formulazione garantisce uno sviluppo migliore in fase di cottura e una sfogliatura maggiore. Particolarmente indicato per la surgelazione e da abbinare alle nostre migliori farciture, per prodotti di elevata qualità e in grado di soddisfare le richieste dei palati più esigenti.

25kg





Preparati per Pasticceria

ART.	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
IR007	Brillo Prodotto in polvere a base di zuccheri, ideale per caramellare i prodotti di pasta sfoglia durante la cottura. Può essere utilizzato anche come sostituto dello zucchero nella preparazione di creme al burro, migliorandone la palatabilità.	1kg (6x1kg)
IR014	Top Cake È un prodotto destinato alla pasticceria artigianale e consente di arricchire la gamma delle specialità tradizionali con novità di sicuro successo. Le caratteristiche peculiari sono: l'elevatissima qualità dei dolci ottenuti, l'estrema praticità d'impiego, la grande versatilità del prodotto, la sicurezza di risultati sempre costanti.	10kg
IR012	Irca Brownies Choc Preparato pensato per semplificare la produzione dei tipici Brownies americani. Consistenza morbida e un intenso gusto di cioccolato, possono essere abbinati a noci, nocciole e mandorle per biscotti e dolci tipici americani che ormai incontrano i gusti di tutto il mondo.	5kg
IR017	Irca Muffin È una miscela a base di ingredienti selezionati e di elevata qualità che consente la realizzazione dei tipici e squisiti dolcetti americani in modo rapido e di semplice esecuzione.	10kg





Preparati per Pan di Spagna

ART.	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
IR003	Sfrulla Preparato per la realizzazione di ottimi e gustosi pan di Spagna. Assicura volume elevato e ottima tenuta alle bagne.	10kg
IR004	Sfrulla Choc Preparato per la realizzazione di ottimi e gustosi pan di Spagna al cioccolato. Assicura volume elevato e ottima tenuta alle bagne.	10kg

Miglioratori per Pasticceria

ART.	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
IR097	Vigor Baking Lievito in polvere Polvere lievitante con effetto graduale che, grazie all'azione combinata dell'umidità presente nell'impasto e del calore del forno, permette di realizzare dolci leggeri, ben sviluppati, con alveolatura uniforme e privi di retrogusti.	1kg (10x1kg)
IR095	Spray King Bombolette spray, estremamente pratiche all'impiego, contenenti un olio distaccante, inodore e insapore, per teglie e stampi di prodotti dolciari da forno.	500ml (12x500ml)

la Crema Pasticceria



Crema istantanea a Freddo

ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	RESISTE ALLA COTTURA	RESISTE ALLA SURGELAZIONE	CONFEZIONE
IR016	Top Cream	●●●○○			10kg

Mix per crema pasticcera istantanea con lavorazione a freddo. Di semplice impiego, consente di ottenere in breve tempo una crema dal colore giallo luminoso e dalla consistenza cremosa e spalmabile. Facilmente personalizzabile.

ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	RESISTE ALLA COTTURA	RESISTE ALLA SURGELAZIONE	CONFEZIONE
IR145	Imperiale Cream	●●●○○	✓	✓	10kg

Eccezionale mix a base di latte che consente di ottenere, in breve tempo e con preparazione a freddo, una crema pasticcera dall'aspetto liscio e vellutato, con una buona resistenza sia alla cottura che alla surgelazione.

ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	RESISTE ALLA COTTURA	RESISTE ALLA SURGELAZIONE	CONFEZIONE
IR209	Perfecta	●●●●○	✓	✓	10kg

Preparato per crema pasticcera istantanea a freddo realizzata con materie prime selezionate e con un importante contenuto di latte. Per una crema di elevata qualità, dal gusto delicato e raffinato e dall'aspetto liscio e vellutato, che si distingue per l'ottima struttura. Resistente alla cottura ed alla surgelazione.



Crema tradizionale a Caldo

ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	RESISTE ALLA COTTURA	RESISTE ALLA SURGELAZIONE	CONFEZIONE
IR019	Sovrana	●●●●○	✓	✓	10kg

Preparato per la realizzazione a caldo di crema pasticcera tradizionale dall'ottima struttura. Non necessita l'aggiunta di farina, con Sovrana puoi personalizzare la "tua" crema pasticcera semplicemente bilanciando gli ingredienti di base. Resistente alla cottura e alla surgelazione, garantisce performance sempre di ottimo livello qualitativo. Disponibile anche la variante con il latte presente nel mix.



Creme idrate per farcitura/aromatizzazione



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	RESISTE ALLA COTTURA	CONFEZIONE
IR021	Creimirca Vaniglia Thermo	●●●●○	✓	6kg

Crema aromatizzata alla vaniglia, pronta all'uso e ideale per tutti gli impieghi di farcitura e decorazione ante e post forno. Dalla consistenza morbida e spalmabile, è ottima anche come aromatizzante di crema pasticcera e panna. Ottime performance anche in surgelazione.



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	RESISTE ALLA COTTURA	CONFEZIONE
IR022	Creimirca Limone SP	●●●●○		6kg

Crema aromatizzata al limone, pronta all'uso e ideale per tutti gli impieghi di farcitura e decorazione ante e post forno. Dalla consistenza morbida e spalmabile, è ottima anche come aromatizzante di crema pasticcera e panna. Ottime performance anche in surgelazione.

le Passate

Conserva il gusto
della **natura**.



Passate

Frutta accuratamente selezionata.



Le nostre passate presentano una consistenza morbida, una struttura perfetta che unite all'alto contenuto di frutta e una eccezionale resistenza alla cottura, le rendono superlative per ogni uso in pasticceria.

Passata Albicocche

Art.	MG001
Peso	kg 12,5
Frutta %	45 %
Stabilità in cottura	●●●●●
Spalmabilità	●●●●○



Passata Fragole

Art.	MG003
Peso	kg 6
Frutta %	35 %
Stabilità in cottura	●●●●●
Spalmabilità	●●●●○



Passata Lamponi

Art.	MG004
Peso	kg 6
Frutta %	40 %
Stabilità in cottura	●●●●●
Spalmabilità	●●●●○



Passata Mirtilli

Art.	MG005
Peso	kg 6
Frutta %	35 %
Stabilità in cottura	●●●●●
Spalmabilità	●●●●○





Passata Ciliege Rosse

Art. **MG008**
Peso **kg 6**
Frutta % **55 %**
Stabilità in cottura ●●●●●●
Spalmabilità ●●●●○



Passata Frutti di Bosco

Art. **MG006**
Peso **kg 6**
Frutta % **45 %**
Stabilità in cottura ●●●●●●
Spalmabilità ●●●●○



Fruttidor Mela

Art. **IR040**
Peso **kg 5,5**
Frutta % **90 %**
Stabilità in cottura ●●●●●●
Spalmabilità ●●●●○





le Gelatine

Esaltare le **qualità naturali** della **frutta**.



Gelatine

Per donare brillantezza ai dolci ed esaltare la frutta.



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR041	Miragel Albicocca	●●●●●	Elevata trasparenza Diluizione al 20%	14kg

Gelatina a caldo per lucidatura, dal leggero gusto albicocca. Elevata trasparenza.

ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR042	Miragel Albicocca spray	●●●●●	Utilizzo a caldo	12kg

Leggero gusto albicocca, ideale per macchine spruzzatrici.

ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR043	Miragel Neutro spray	●●●●●	Utilizzo a caldo	12kg

Colore e gusto neutri, per macchine spruzzatrici.

ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR044	Blitz Ice New	●●●●○	Colore e gusto neutri Utilizzo a freddo	6kg

Gelatina trasparente dal colore e gusto neutri per glassature e decorazioni. Si presta a colorazione e aromatizzazione. Non opacizza in surgelazione.



Mirror

Glasse a specchio con utilizzo a caldo per la copertura di Torte moderne, Monoporzioni, Mousse o Semifreddi.



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR144	Mirror Neutro Glasse a specchio trasparente dal gusto neutro con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glasse a specchio trasparente Per copertura dolci a -18°/-20°C e 3/5°C	3kg



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR180	Mirror Fragola Glasse a specchio alla fragola con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glasse a specchio Per copertura dolci a -18°/-20°C e 3/5°C Con purea di fragola	3kg



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR128	Mirror Lampone Glasse a specchio al lampone con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glasse a specchio Per copertura dolci a -18°/-20°C e 3/5°C Con purea di lamponi	3kg



Non colano anche in caso di copertura laterale del dolce, restano lucide e brillanti anche a temperature negative (-20°).



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR186	Mirror Caramel Glassa a specchio al caramello con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18°/-20°C e 3/5°C 97% caramello	6kg



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR176	Mirror Extra Dark Chocolate Glassa a specchio a base di cioccolato in polvere con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18°/-20°C e 3/5°C 43% cioccolato in polvere	6kg



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR177	Mirror Pistacchio Glassa a specchio al pistacchio con utilizzo a caldo. Stabile alla surgelazione. Lucida e brillante anche a temperature negative.	●●●○○	Glassa a specchio Per copertura dolci a -18°/-20°C e 3/5°C 7% pistacchi	3kg



il Cioccolato

**Equilibrio e armonia
per ogni creazione.**



Cioccolato

Equilibrio e armonia.



DESCRIZIONE	CACAO	BURRO DI CACAO	FLUIDITÀ	CONFEZIONE
ICA001 Dark chocolate VANINI 72%	72%	44%	ALTA	4kg (3x4 kg)
ICA008 Dark chocolate BITTRA 60%	60%	36%	MEDIA	4kg (3x4 kg)
ICA002 Milk chocolate REGINA 35%	35%	31%	MEDIO-ALTA	4kg (3x4 kg)
ICA003 White chocolate EDELWEISS	-	30%	MEDIO-ALTA	4kg (3x4 kg)



Inclusioni di Cioccolato Ante Forno



ART.	DESCRIZIONE		DIMENSIONI	CONFEZIONE
ICA004	Dark chocolate Mini Drops 1200 Piccole gocce di cioccolato fondente (Cacao min. 45%), caratterizzate dall'assenza di aromi. Nate come specifico prodotto per farciture o decorazioni ante forno di prodotti dolciari		5mm	4kg (3x4 kg)
ICA005	Dark choco chunks Chunks di cioccolato fondente (Cacao min. 45%) stabili alla cottura, ideali come inclusioni in prodotti da forno quali Muffins, American Cookies, Croissants, Rolls e Pani.		10x10x5mm	4kg (3x4 kg)
IR074	Granella cioccolato Cioccolato fondente in granella (Cacao min. 47%), lucido, di forma irregolare.		-	10kg
IR081	Burro di cacao Burro di cacao in gocce realizzato con puro burro di cacao 100% vegetale. Si può aggiungere al cioccolato per aumentarne la fluidità.		-	4kg

DARK CHOCOLATE CHUNKS



PEPITA FONDENTE



Decorazioni di Cioccolato Post Forno



ART.	DESCRIZIONE		SPESSORE	LARGHEZZA	CONFEZIONE
IR075	Codetta Cioccolato puro Bianco Piccole pagliette lucide di forma cilindrica di cioccolato bianco puro, ideali per le decorazioni di qualsiasi dolce.		-	-	1kg (20x1kg)
IR077	Codetta Cioccolato puro Fondente Piccole pagliette lucide di forma cilindrica di cioccolato fondente puro (Cacao min. 36%), ideali per le decorazioni di qualsiasi dolce.		-	-	1kg (20x1kg)
IR078	Scaglietta Cioccolato puro Bianco Piccole scaglie di puro cioccolato bianco lucido di forma irregolare. Sono particolarmente apprezzate sia come decorazioni di grande effetto di prodotti dolciari o di fine pralineria, sia come ingrediente nel mondo dei semifreddi.		0,5mm	1,5-3mm	1kg (20x1kg)
IR080	Scaglietta Cioccolato puro Fondente Piccole scaglie di puro cioccolato fondente (Cacao min. 36%) lucido di forma irregolare. Sono particolarmente apprezzate sia come decorazioni di grande effetto di prodotti dolciari o di fine pralineria.		0,5mm	1,5-3mm	1kg (20x1kg)

SCAGLIETTA
CIOCCOLATO BIANCO

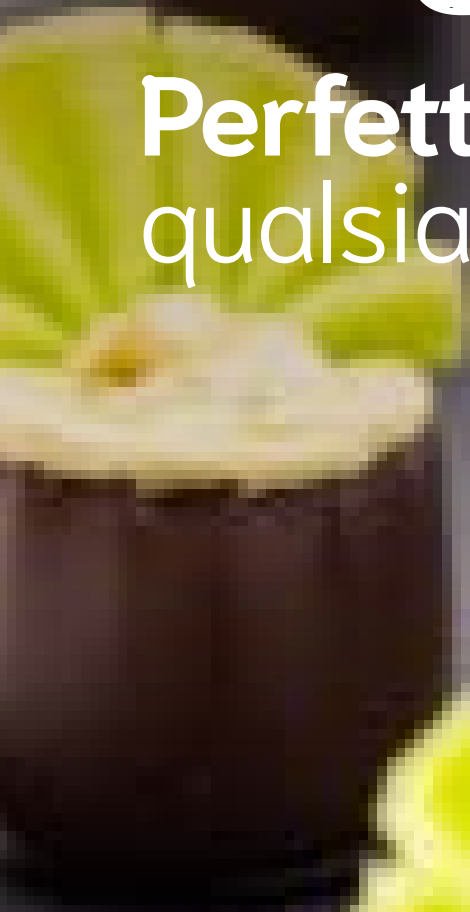
SCAGLIETTA
CIOCCOLATO BIANCO

SCAGLIETTA
CIOCCOLATO FONDENTE



il Surrogato

**Perfetto per
qualsiasi copertura.**



Nobel

Ideale per coperture, decorazioni e realizzazione di oggetti stampati.



ART.	DESCRIZIONE		DIMENSIONI	CONFEZIONE
ICA006	Dark Glassover Copertura di surrogato di cioccolato fondente di qualità superiore. Si caratterizza per un basso punto di fusione e un ottimo spacco. Mantiene un'elevata lucentezza nel tempo senza richiedere alcun temperaggio.		-	5kg (2x5 kg)
ICA007	White Glassover Copertura di surrogato di cioccolato bianco di qualità superiore. Si caratterizza per un basso punto di fusione e un ottimo spacco. Mantiene un'elevata lucentezza nel tempo senza richiedere alcun temperaggio.		-	5kg (2x5kg)
IR278	Nobel Pistacchio (Pani) Surrogato al pistacchio ideale per coperture, decorazioni e realizzazione di oggetti stampati. Si caratterizza per un basso punto di fusione e per un ottimo spacco. Mantiene un'elevata lucentezza nel tempo senza richiedere alcun temperaggio.		-	2kg (6x2kg)
ITL002	Surrogato Pistacchio (Gocce da forno) Copertura di surrogato al pistacchio di qualità superiore.		-	5kg

NOBEL
PISTACCHIO

NOBEL
BIANCO

NOBEL
BITTER

le Creme da Farcitura

**Perfette per
qualsiasi farcitura.**



Nocciolata

Crema anidra al gusto gianduia a base di cacao e nocciole per farcitura di Torte, Cake, Crêpes, Croissant e Krapfen.



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR032	Nocciolata	●●●●○	12% di Nocciole	5kg

Crema gianduia pronta all'uso a base di cacao e nocciole, per farcitura post forno.



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR215	Nocciolata senza palma	●●●●○	8% di Nocciole	13kg

Crema gianduia pronta all'uso a base di cacao e nocciole, per farcitura post forno. SENZA OLIO DI PALMA.



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR154	Nocciolata bianca	●●●●○	10% di Nocciole	5kg

Crema pronta all'uso al gusto di latte e nocciola, per farcitura post forno. Rispetto alla Nocciolata classica, si distingue per il colorito beige chiaro tipico del frutto della nocciola. Si caratterizza per la sua consistenza morbida e l'elevata spalmabilità.

Chococream

Crema anidre dalla consistenza particolarmente morbida e cremosa per farciture di croissant e lievitati.



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR151	Chococream Pistacchio	●●●●○	15% di Pistacchi	5kg

Crema spalmabile pronta all'uso, dalla struttura morbida e cremosa, con il 15% di pistacchi. Estremamente versatile, è ideale per farciture post-cottura di prodotti da forno ed è ottima anche come aromatizzante per crema e panna.

Chocobake

Crema anidra specifica per farciture di Pasta Frolla e Sfoglia prima della cottura.



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR024	Chocobake Cioccolato	●●●●●	35% di Cioccolato in polvere	5kg

Crema al cioccolato per farciture ante forno, da utilizzare prima della lievitazione. Non cede umidità. Resistente alla surgelazione.

Cukicream

Crema anidra specifica per farcitura di Pasta Frolla e Sfoglia prima della cottura.



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR025	Cukicream Cacao	●●●●○	13% di Cacao con Nocchie	5kg

Crema spalmabile al cacao magro pronta all'uso indicata per la farcitura ante forno di pasta frolla e pasta sfoglia. Mantiene a lungo la cremosità ed è ottima anche in surgelazione.



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR026	Cukicream Nocciola	●●●●○	25% di Nocchie	5kg

Crema spalmabile alla nocciola e cacao pronta all'uso indicata per la farcitura ante forno di pasta frolla e pasta sfoglia. Mantiene a lungo la cremosità ed è ottima anche in surgelazione.



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR027	Cukicream Gianduia	●●●●○	10% di Nocchie	5kg

Crema spalmabile al gianduia pronta all'uso indicata per la farcitura ante forno di pasta frolla e pasta sfoglia. Mantiene a lungo la cremosità ed è ottima anche in surgelazione.

le Creme per Aromatizzare

**Morbide, spalmabili
e dal gusto intenso.**



Morellina

Paste concentrate a base di cacao e nocciole, ideali per aromatizzare Creme, Panna montata, Cake e impasti lievitati.



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR034	Morellina	●●●●○	26% di Cacao magro con nocciole	13kg

Pasta a base di cacao e nocciole per aromatizzazione di creme e panna montata. Facile dispersione in panna e crema.



le Creme da Copertura

Ottime per coperture e glassature.



Covercream

Crema anidra ideale per coperture, glassature e decorazioni.



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR028	Covercream Cioccolato	●●●○○	23% di Cioccolato	5kg

Creme anidre al cioccolato appositamente studiate per coperture, glassature e decorazioni in pasticceria. Dalla consistenza morbida e spalmabile, sono ottime per ripieni, farciture e aromatizzazione di panna e crema. Possono essere aromatizzate con paste a base grassa e con essenze oleose.



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR029	Covercream Bianco	●●●○○	Senza grassi idrogenati	5kg

Creme anidre di colore avorio appositamente studiate per coperture, glassature e decorazioni in pasticceria. Dalla consistenza morbida e spalmabile, sono ottime per ripieni, farciture e aromatizzazione di panna e crema. Possono essere aromatizzate con paste a base grassa e con essenze oleose.



Chocosmart

Creme anidre a base di cioccolato specifiche per coperture, glassature e decorazioni in pasticceria.



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR030	Chocosmart Cioccolato fondente	●●●●●	25% di Cioccolato	5kg

Crema al cioccolato fondente per glassature e ricoperture. La predisposizione all'aromatizzazione apre a ulteriori possibilità creative (con aromatizzanti anidri e/o essenze oleose).



ART.	DESCRIZIONE	CONSISTENZA	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR031	Chocosmart Bianco	●●●●●	10% di Cioccolato bianco	5kg

Crema al cioccolato bianco per glassature e ricoperture. La predisposizione all'aromatizzazione e alla colorazione apre a ulteriori possibilità creative (con aromatizzanti e coloranti anidri e/o essenze oleose).





LE CREME DA COPERTURA

la Pasta di Mandorle

Otteniamo il meglio
dalle mandorle.



Pasta di Mandorle

Migliore plasticità per il modelling,
maggiore finezza per il prodotto finito.



ART.	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
IR065	Amanda Pasta di mandorla per cottura pronta all'uso, a base di mandorle (4% min) ed armelline, caratterizzata dal colore giallo avorio e dalla consistenza morbida-granulosa. È specificatamente indicata per la preparazione di amaretti morbidi, Torte Delizia e Petits Fours, che possono essere informati immediatamente senza dover effettuare alcun riposo.		4% Mandorle	10kg
IR066	Mandel Royal Pasta di mandorla finissima (mandorle 35%) per prodotti da forno tipo Petits Fours, Torte Delizia ed altri dolci alle mandorle. La sua consistenza morbida la rende idonea all'impiego diretto, senza diluizione con acqua od albume. Può essere cotta in forno immediatamente, anche se i migliori risultati si ottengono dopo un'attesa di 50-60 minuti.		35% Mandorle	5kg
IR104	Pasta Mandorla Premium 23% Marzapane finissimo con il 23% di mandorle, dal gusto armoniosamente gradevole e dall'eccezionale plasticità, ideale per formare e modellare fiori, frutti ed ogni altro soggetto di fantasia, ma anche per la copertura di dolci da cerimonia e la preparazione di cioccolatini e praline.		23% Mandorle	5kg
IR106	Mogador premium 53% Marzapane finissimo con il 53% di mandorle, perfetto per ottenere prodotti da forno di alta qualità, come Petits Fours e Torte Delizia. Può anche essere usato senza cottura per la produzione di piccole specialità ricoperte di cioccolato, anche aromatizzate da paste di frutta.		53% Mandorle	3kg (2x3kg)



la Pasta di Zucchero

Oltre la perfezione.

Pasta di Zucchero / Bianca

Ideale per coperture, modellazioni, decorazioni e pitture.



ART.	DESCRIZIONE		RESISTENZA ALL'UMIDITÀ	RESISTENZA AL CALORE	CONFEZIONE
IR067	Pasta Princess Pasta di zucchero bianca con burro di cacao. Adatta alla realizzazione di piccoli soggetti decorativi. Estrema versatilità d'impiego per modeling. Molto resistente all'umidità, può essere colorata in massa o in superficie utilizzando coloranti alimentari liposolubili o idrosolubili.	 	●●●●●	●●●●○	5kg
IR072	Pasta Dama Top Pasta di zucchero modellabile di colore bianco. Resistente a variazioni di temperatura e umidità, la sua elevata elasticità la rende ottima per la realizzazione di coperture, fiori e tableaux. Può essere colorata in massa o in superficie utilizzando coloranti alimentari idrosolubili.		●●●●●	●●●●○	5kg



Pasta di Zucchero colorata

Pasta di zucchero al gusto di vaniglia naturale.

Rainbow Paste White

Art. **IR166**
Confezione **1kg (8x1kg)**
Resistenza all'umidità ●●●●○
Resistenza al calore ●●●●○



Rainbow Paste Yellow

Art. **IR167**
Confezione **1kg (8x1kg)**
Resistenza all'umidità ●●●●○
Resistenza al calore ●●●●○



Rainbow Paste Blue

Art. **IR168**
Confezione **1kg (8x1kg)**
Resistenza all'umidità ●●●●○
Resistenza al calore ●●●●○



Rainbow Paste Red

Art. **IR169**
Confezione **1kg (8x1kg)**
Resistenza all'umidità ●●●●○
Resistenza al calore ●●●●○



Estremamente modellabile è ideale sia alla copertura di torte che alla realizzazione di decorazioni. Sono paste che sopportano variazioni di temperatura, dall'elevata elasticità e con una buona resistenza all'umidità. Una vasta gamma di colori per paste che possono essere miscelate e colorate in superficie con aerografo utilizzando coloranti alimentari idrosolubili.

Rainbow Paste Green

Art. **IR170**
 Confezione **1kg (8x1kg)**
 Resistenza all'umidità ●●●●○
 Resistenza al calore ●●●●○



Rainbow Paste Black

Art. **IR171**
 Confezione **1kg (8x1kg)**
 Resistenza all'umidità ●●●●○
 Resistenza al calore ●●●●○



Rainbow Paste Pink

Art. **IR175**
 Confezione **1kg (8x1kg)**
 Resistenza all'umidità ●●●●○
 Resistenza al calore ●●●●○





*gli Zuccheri
per Pasticceria*

Il loro **potere dolcificante.**

Zuccheri

Dolcificano, danno struttura, si sciolgono, sono anticongelanti, conservano, fermentano.



ART.	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
MP017	Zucchero al Velo	5kg (3x5kg)
MP019	Granella Zucchero Media	10kg
MP020	Granella Zucchero Grande	10kg
MP031	Zucchero Fondente di Canna	15kg
MP010	Zucchero spolvero idrorepellente Plus NT	10kg

Miele

Origine garantita con controllo di filiera totale.



ART.	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
MP029	Miele d'Acacia	10kg
MP032	Miele d'Arancio	10kg

Sottoposto a verifica di analisi per il 100% dei lotti, prodotto "food grade for human direct consu

Amidi

Per un composto vellutato e consistente.



ART.	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
MP013	Amido di Riso	20kg
MP025	Amido Frumento	25kg
MP026	Amido Mais	25kg
MP028	Fecola di Patate	25kg

le uova

Subito pronte
per le tue ricette.

100%

FILIERA
INTERAMENTE
CONTROLLATA
E VERIFICATA

100%
ALLEVAMENTO
A TERRA

100%
UOVA DI
"CATEGORIA A"

UOVA 100%
ITALIANE



Uova

Un prodotto controllato e genuino.

Uova Sgusciate Brick
Allevato a terra uova cat. A

Art. **A013**
Confezione **1kg (6x1kg)**



Misto d'Uovo Più Brick
Allevato a terra uova cat. A

Art. **A017**
Confezione **1kg (6x1kg)**



Tuorlo d'Uovo Brick
Allevato a terra uova cat. A

Art. **A014**
Confezione **1kg (6x1kg)**



Tuorlo d'Uovo Più Brick
Allevato a terra uova cat. A

Art. **A015**
Confezione **1kg (6x1kg)**



Albume d'Uovo Brick
Allevato a terra uova cat. A

Art. **A016**
Confezione **1kg (6x1kg)**



le Margarine e i Grassi

Garantiscono
**stratificazione e
struttura giusta**
a tutti i prodotti.



Margarine e Grassi

Ingredienti semplici da lavorare e ideali per qualsiasi preparazione.

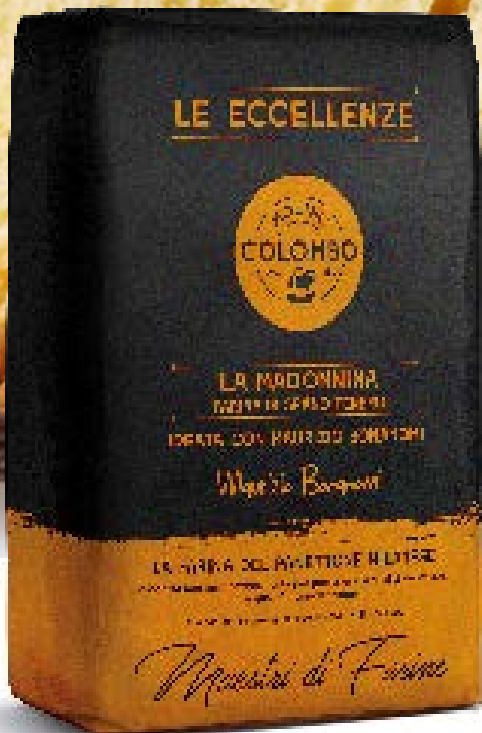


ART.	DESCRIZIONE	% BURRO	CONFEZIONE
MM010	Decor Up Panna Vegetale	-	1kg (12x1kg)
MM012	Maxime Melange Croissant Platte	20%	10kg (5x2kg)
MM018	Maxime Melange Cream Pani	20%	20kg (8x2,5kg)



le Farine

Grani pregiati e
miscelati con sapienza.



La farina del Panettone milanese.

Farine per Pasticceria



Maestri di Farine

ART.	DESCRIZIONE	LIEVITAZIONE	W	CONFEZIONE
COL007	<p>Farina tipo 00 "Le Eccellenze" La Madonnina</p> <p>La Madonnina, farina di tipo "00" specifica per Grandi Lievitati, nasce dalla macinazione lenta di Molino Colombo e dallo studio in collaborazione con un grande Maestro della pasticceria come Maurizio Bonanomi, in onore al grande lievitato tipico della tradizione milanese: il panettone. Una farina dolce, ricca di proteine di altissima qualità, con un basso tasso amidi danneggiati per ottenere lievitazioni sempre perfette e controllate, per un panettone morbido, dal profumo più intenso e con una maggiore conservabilità. Ideale per la realizzazione di grandi lievitati soffici e morbidi.</p>	lunga	360/380	25kg
COL012	<p>Farina tipo "00" Manitoba ORO</p> <p>Questa farina contiene esclusivamente i migliori grani Extra UE. Adatta all produzione di bighe lunghe fino a 48 ore. L'impasto ha un'eccezionale duttilità e tenuta in fase di lievitazione e si caratterizza per le alte rese in panificazione. Il pane risulta dal crosta sottile, dal colore paglierino e dal profumo tipico dei grani semiduri.</p>	lunga	450-480	25kg
COL014	<p>Farina "00" Brioches "Le Pasticcere"</p> <p>Questa farina è una sapiente miscela dei migliori grani canadesi americani ed europei. Il processo di macinazione lungo e lento ci consente di ottenere una farina particolarmente calibrata per la produzione di paste lievitate e brioches, garantendo una eccezionale estensibilità della maglia glutinica. L'alto tasso proteico consente lunghe lievitazioni ed un'alta capacità di supportare i grassi aggiunti. Garantisce ottimi risultati anche a chi utilizza la tecnologia del freddo.</p>	lunga	380-400	25kg
COL016	<p>Farina "00" Frolla "Le Pasticcere"</p> <p>Questa farina è prodotta con una miscela di grani specifici per la produzione della pasta frolla. L'impasto risulta facile e veloce, ben omogeneo e non colloso. Il prodotto finito è equilibrato nella struttura e particolarmente friabile. Particolarmente adatto alla produzione di biscotti, crostate e prodotti a base frolla.</p>	-	180-200	25kg
COL022	<p>Farina "00" Sfoglia "Le Pasticcere"</p> <p>Farina pregiata specifica per la produzione di prodotti di pasta sfoglia, brioches e pasticceria fine. Gli impasti risultano eccezionali per l'estensibilità, la struttura e lo sviluppo.</p>	-	300-320	25kg
COL017	<p>Farina Le Classiche tipo "0" Omnia</p> <p>Questa farina contiene i migliori grani proteici della Comunità Europea rinforzati con Extra UE. Adatta alla produzione di bighe fino a 16 ore. L'impasto si caratterizza per la duttilità e la tenuta in fase di lievitazione. Indicata per la produzione della ciabatta e di pane da utilizzarsi in cella di fermalievitazione.</p>	media	340-370	25kg





LE FARINE

Farine per Panificazione

ART.	DESCRIZIONE	LIEVITAZIONE	W	CONFEZIONE
COL015	<p>Farina Integrale Speciale</p> <p>È una miscela selezionata dei migliori grani europei ed extra europei per ottenere una farina integrale con crusca a foglia larga, facilmente lavorabile con un ottimo assorbimento di acqua. Adatta ad un utilizzo diversificato in panificazione per pani di grande pezzatura e ciabatte, in pizzeria per pizze croccanti e gustose ed in pasticceria nella produzione di croissant e pasta frolla.</p>	lunga	420/450	25kg
COL023	<p>Semola Rimacinata di Grano duro</p> <p>Questa farina è una sapiente miscela dei migliori grani canadesi americani ed europei. Il processo di macinazione lungo e lento ci consente di ottenere una farina particolarmente calibrata per la produzione di paste lievitate e brioches, garantendo una eccezionale estendibilità della maglia glutinica. L'alto tasso proteico consente lunghe lievitazioni ed un'alta capacità di supportare i grassi aggiunti. Garantisce ottimi risultati anche a chi utilizza la tecnologia del freddo.</p>	-	-	25kg

Farine Le Rustiche

ART.	DESCRIZIONE	LIEVITAZIONE	W	CONFEZIONE
COL009	<p>Farina Grangusto tipo 1 "Omnia"</p> <p>Si caratterizza per l'aspetto rustico, donando al pane un profumo delicato grazie anche alla presenza del germe di grano. Adatta alla produzione di paste molli con biga 16/18 ore. Il germe rende l'impasto più elastico riducendo i tempi medi di impasto rispetto ad una farina "00" con il medesimo W.</p>	media	320-350	25kg
COL013	<p>Farina Grangusto tipo 1 "Classica"</p> <p>Si caratterizza per l'aspetto rustico, donando al pane un profumo delicato grazie anche alla presenza del germe di grano. Adatta alla produzione di paste molli con biga 18/20 ore. Il germe rende l'impasto più elastico riducendo i tempi medi di impasto rispetto ad una farina "00" con il medesimo W.</p>	media	360-380	25kg
COL010	<p>Farina Grangusto tipo 2 "Classica"</p> <p>Si caratterizza per la mollica del pane dal colore scuro e dona al pane un'aroma intenso e delicato grazie anche alla presenza di fibre e del germe di grano. Adatta alla produzione di paste molli con biga 18/20 ore. Il germe rende l'impasto più elastico riducendo i tempi medi di impasto rispetto ad una farina "00" con il medesimo W.</p>	lunga	400-420	25kg

Farine per Pasta fresca



ART.	DESCRIZIONE	LIEVITAZIONE	W	CONFEZIONE
COL011	<p>Farina Pasta fresca tipo "00"</p> <p>Farina di grano tenero tipo "00" per la produzione di pasta fresca. Adatto: Farina adatta alla maggior parte dei tipi di pasta, sia la pasta da tagliare sia quella da farcire.</p>	-	-	25kg



la Frutta Candidita

**Frutta calibrata,
materie prime fresche
e tutta la cura di
mani esperte.**

Arancia Navel

Per l'artigiano più esigente.

Qualità senza compromessi! Cubettato dopo la canditura secondo tradizione.

Scorza Arancia Navel 10x10 Candito colato

Art.	BR008
Confezione	3kg (2x3kg)
Misura	10x10mm



Cedro Diamante 9x9 Candito colato

Art.	BR033
Confezione	3kg (2x3kg)
Misura	9x9mm



Arancia Navel a rondelle "Al Naturale"

Art.	BR023
Confezione	2,5kg
Misura	-



Arancia candita Navel filetti 7x80 "Al Naturale"

Art.	BR014
Confezione	3kg
Misura	7x80mm



Cubetti Line

Sfruttando l'esperienza nella canditura tradizionale e selezionando manualmente frutto per frutto nasce la Frutta Candita Colata Selezione.



Scorzone Arancio ORO Sicilia 9x9

Art. **CE007**
Confezione **5kg**
Misura **9x9mm**



Scorzone Arancio 9x9 T.E.

Art. **CE006**
Confezione **5kg**
Misura **9x9mm**



Scorza Cedro 9x9

Art. **CE009**
Confezione **5kg**
Misura **9x9mm**



Scorza Cedro 6x6

Art. **CE008**
Confezione **5kg**
Misura **6x6mm**



Scorza Arancio 6x6

Art. **CE005**
Confezione **5kg**
Misura **6x6mm**



Macedonia Cubetti misti 6x6

Art. **CE011**
Confezione **5kg**
Misura **6x6mm**



Mix Panettone

Consistenza di forma e di colore
della frutta d'origine.



Mix panettone Ticino
"Selezione ORO"

Art.	CE003
Confezione	10kg
Misura	-





CARLO POZZA
Dolci e Pasticceria

Agrumi Canditi in Pasta Oro

Paste di agrumi macinate
con diverse granulometrie.



"Selezione" Arancio Pasta ORO

Art.	CE015
Confezione	5kg
Misura	-



Pastafrutta

Una valida alternativa
ai tradizionali aromi.

Pastafrutta, una valida alternativa ai tradizionali aromi, si caratterizza per un'alta percentuale di frutta e per la facilità d'impiego. Aggiungendo una percentuale del 8-10% all'impasto, arricchisce il prodotto finito conferendogli una gradevole ed equilibrata nota aromatica che permane anche dopo la cottura.

Pastafrutta Arancio

Art.	CE042
Confezione	3kg
Misura	-



Pastafrutta Limone

Art.	CE055
Confezione	3kg
Misura	-

Ciliegie

Intere e a metà.



Ciliegia Candita Rossa 18/20 a metà

Art. **CE013**
Confezione **5kg**
Misura **18/20**

Ciliegia Candita Rossa 18/20

Art. **CE014**
Confezione **5kg**
Misura **18/20**



Black Cherry Berry 20-22

Art. **CE048**
Confezione **10kg**
Misura **20/22**



Ciliegia candita Rossa 18/20 "Le Naturali"

Art. **CE093**
Confezione **5kg**
Misura **18/20mm**



Ciliegie Rosse o Verdi candite tradizionali, Black Cherry Berry o Red Cherry Berry senza coloranti e conservanti. L'accurata scelta della materia prima garantisce un'altissima qualità nel rispetto delle caratteristiche di naturalità, consistenza, forma e colore richiesti dal mercato.



Tuttafrutta

Sapore naturale,
priva di aromi e coloranti.



Albicocca 14x14

90% frutta

Art. **CE026**
Confezione **2,5kg**
Misura **14x14mm**



Fragoline intere

90% frutta

Art. **CE029**
Confezione **2,5kg**
Misura -



Limone 12x12

90% frutta

Art. **CE124**
Confezione **2,5kg**
Misura **12x12mm**



Lampone Frutta intera

90% frutta

Art. **CE120**
Confezione **2,5kg**
Misura -



Frutti di Bosco interi

90% frutta

Art. **CE030**
Confezione **2,5kg**
Misura -



Ananas segmenti

90% frutta

Art. **CE027**
Confezione **2,5kg**
Misura -



Tuttafrutta

Sapore naturale,
priva di aromi e coloranti.



Mirtilli interi

90% frutta

Art. **CE122**
Confezione **2,5kg**
Misura -



Pera 12x12

90% frutta

Art. **CE038**
Confezione **2,5kg**
Misura **12x12mm**



Tropicale 9x9

90% frutta

Art. **CE086**
Confezione **2,5kg**
Misura **9x9mm**



TuttaFrutta è una linea di prodotti ottenuta da frutta fresca, selezionata e lavorata a freddo con un metodo innovativo.

La frutta semicandita ha un sapore naturale ed è priva di aromi e coloranti.

Il ridotto apporto zuccherino (60° Bx) ne mantiene un aspetto brillante nei lievitati e in tutte le applicazioni da forno. Grazie all'ampia offerta in catalogo si presta a farcire dolci e gelati particolarmente equilibrati nel gusto e in linea con le esigenze di sapore e naturalità richieste dal mercato.



Profumi d'Italia

Frutti dalle proprietà organolettiche inimitabili.



**Mandarino Tardivo di Ciaculli
con pezzi**

Art. **CE019**
Confezione **3,5kg**



**Limoncello di Sorrento
con pezzi**

Art. **CE033**
Confezione **3,5kg**



Piccoli presidi che producono varietà autoctone di frutti dalle proprietà organolettiche inimitabili, garantite da una posizione geografica privilegiata e da metodi di coltivazione tradizionale. Sono queste le caratteristiche che danno vita alla Linea Profumi D'Italia, una gamma pronta all'uso, da utilizzare ovunque si voglia donare una gradevole nota fresca e fruttata, nella preparazione di lievitati da ricorrenza, prodotti da forno, gelati, semifreddi e in tutte le ricette scaturite dalla fantasia dei professionisti artigiani italiani.



i Marroni

La golosità per eccellenza:
il marrone candito!



MARRONI A PEZZI

MARRONI "PIEMONTE" - MEDI

Marroni

Selezionati secondo il gusto,
il calibro e la provenienza.

ART.	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
BR001	Marroni a pezzi colati 100% naturale senza conservanti	3kg
BR002	Marroni a pezzi "Tipo morbido" sotto sciroppo	5,9Kg (kg 4 netto)
BR003	Marroni "Piemonte" medi (5/6 per 100gr)	5,9kg (kg 4 netto)
BR007	Crema di marroni naturale	3.8kg



CREMA DI MARRONI

Nessun aroma aggiunto, neanche vaniglia: la dolcezza, il sapore, la differenza sono all'origine, nella qualità dei frutti scelti.

Sapore, gusto, tradizione e sapienza artigiana per dolcezze speciali che ci accompagnano indietro nel tempo, ideali come base per dessert casalinghi, per arricchire una coppa di gelato o di panna montata... Nessun limite alla fantasia!



la Frutta Secca

Frutta calibrata
e tutta la cura
di mani esperte.



Mandorle

Tutta la freschezza naturale delle mandorle appena raccolte.



Armelline Naturali Amare

Art. **FS001**
Confezione **10kg**



Mandorle Pelate "Affettate"

Art. **FS004**
Confezione **5kg**



Mandorle Pelate "Bastoncini"

Art. **FS005**
Confezione **5kg**



Mandorle Pelate "Farina"

Art. **FS006**
Confezione **5Kg**



Mandorle Sgusciate "Farina"

Art. **FS007**
Confezione **5kg**



Mandorle Intere Pelate 34/36

Art. **FS014**
Confezione **12,5Kg**



Mandorle Sgusciate 34/36

Art. **FS022**
Confezione **12,5kg**



Nocciole

Intenso aroma e una piacevolissima fragranza.



Nocciole Italia "Sgusciate crude" Extra

Art. **FS024**
Confezione **5kg (2x5kg)**



Nocciole Italia "Tostate" Extra

Art. **FS025**
Confezione **2kg (5x2kg)**



Nocciole Italia "Granella" Extra

Art. **FS026**
Confezione **1kg (10x1kg)**



Nocciole Italia "Farina" Extra

Art. **FS027**
Confezione **2,5Kg (4x2,5kg)**



Noci

Noci Sorrento Tipo B

Art. **FS035**
Confezione **1kg (15x1kg)**



Pistacchi

Pistacchi Interi Sgusciati

Art. **FS017**
Confezione **1kg (10x1kg)**



Granella di Pistacchio

Art. **FS036**
Confezione **1kg (10x1kg)**



Pinoli



Pinoli Mediterranei

Art. **FS016**
Confezione **1kg (10x1kg)**



Pinoli Italia

Art. **FS037**
Confezione **1kg (10x1kg)**



Fichi



Fichi Secchi Tagliati a cubetti

Art. **FS012**
Confezione **10kg**



Fichi secchi Tagliati a strisce

Art. **FS013**
Confezione **10kg**



Uva Sultanina



Uva Sultanina Top Quality

Art. **CLD001**
Confezione **10kg**



Uva Australiana 6 Corone

Art. **FS019**
Confezione **10kg**



i Semilavorati Bakery

**Il cuore e la base per
tanti dolci di qualità.**



Frolla Modern Line

Tartelletta
TUTTO BURRO

Art. CS025



 12gr
 300pz
 34mm
 -
 20mm

Tartelletta
TUTTO BURRO

Art. CS029



 12gr
 216pz
 43mm
 -
 20mm

Tartelletta
TUTTO BURRO

Art. CS027



 12gr
 90pz
 65mm
 -
 20mm

Tartelletta
TUTTO BURRO

Art. CS028



 33gr
 99pz
 80mm
 -
 20mm

Frolla Classic Line

Tartelletta Burro
MIGNON

Art. CS002



⌚ 12gr
 📦 250pz
 ∅ 44mm
 H -
 I 20mm

Tartelletta Frolla Dolce
GRANDE

Art. CS003



⌚ 31gr
 📦 100pz
 ∅ 74mm
 H -
 I 20mm

Barchetta Burro
MIGNON

Art. CS005



⌚ 12gr
 📦 250pz
 ∅ 30mm
 H 67mm
 I 20mm

Tartelletta Burro
QUADRATA

Art. CS103



SENZA OLIO
DI PALMA



⌚ 41gr
 📦 72pz
 ∅ -
 H 80x80mm
 I 20mm

Frolla Classic Line

Tartelletta Cacao
QUADRATA

Art. CS104



 41gr
 72pz
 -
 80x80mm
 20mm

Tartelletta Burro
QUADRATA

Art. CS109







 12gr
 250pz
 -
 45x45mm
 20mm

Tartelletta Cacao
QUADRATA

Art. CS110



 12gr
 250pz
 -
 45x45mm
 20mm




Frolla Classic Line

Fondo Frolla
BURRO

Art. CS006



 143gr

 14pz

 180mm

 -

 20mm

Fondo Frolla
BURRO

Art. CS007



 300gr

 8pz

 250mm

 -

 24mm

Sfoglia

Cannolo Sfoglia Burro
MIGNON

Art. CS008



10gr
144pz
30mm
60mm
-

Cannolo Sfoglia Burro
GRANDE

Art. CS213



27gr
48pz
35mm
125mm
-

Anniversary Line

Chiacchiere passate al forno

Art. CS038



-
2kg
-
32x47mm
13mm

Fondo Frolla
CUORE

Art. CS212



-
12pz
155mm
-
20mm

Choux Line

Bigné
MIGNON

Art. CS018



 2gr
 1,5kg
 35mm
 -
 35mm

Bigné
PROFITEROL

Art. CS019



 4gr
 1,5kg
 45mm
 -
 40mm

Bigné
GRANDE

Art. CS020



 8gr
 1,5kg
 50mm
 -
 50mm



Cannoli Siciliani

Cannolo Siciliano
MIGNON

Art. PNN001



 3,5kg

 25mm

 6/7cm


Cannolo Siciliano
MEDIO

Art. PNN002



 3kg

 30mm

 9/10cm


Cannolo Siciliano
GRANDE

Art. PNN003



 3kg

 35mm

 13/14cm

Ricotta di Pecora
ZUCCHERATA

Art. RC001



 3.5kg

 1pz

Le cialde e la tradizionale ricotta di pecora zuccherata sono gli ingredienti segreti per preparare dei ghiotti cannoli siciliani dal sapore irresistibile.



Babà

Babà
MIGNON

Art. CS012







 8gr
 3kg
 35mm
 55mm
 -

Babà
MEDIO

Art. CS013



 17gr
 150pz
 40mm
 75mm
 -

Babà
GRANDE

Art. CS014



 26gr
 100pz
 50mm
 80mm
 -



Sponge Line

Pan di Spagna
Grana Pasticceria

Art. CS032



 1750gr

 3pz

 -

 37x57cm

 40mm

Roullè basso

Art. CS034



 400gr

 12pz

 -

 38x56cm

 7mm

Roullè basso
CACAO

Art. CS056



 400gr

 12pz

 -

 38x56cm

 7mm



le Bagnu Alcooliche

L'ingrediente
che distingue.



Bagne Alcooliche

Distillati per pasticceria che esaltano gusti e profumi.

Mambo Dry

Aroma secco e persistente

Art.	LX001
Confezione	2lt
Alc. Vol.	70°



Alkermes

Formulazione classica

Art.	LX002
Confezione	2lt
Alc. Vol.	70°



Lacrime d'oro (giallo)

Brillante ed aromatico,
alta persistenza

Art.	LX003
Confezione	2lt
Alc. Vol.	70°



Calypso (rum scuro)

Aroma intenso, colore ambrato

Art.	LX005
Confezione	2lt
Alc. Vol.	70°



Maraschino

Il Maraschino originale

Art.	LX007
Confezione	2lt
Alc. Vol.	70°



Vaniglia

Infusione di bacche
di vaniglia Bourbon

Art.	LX016
Confezione	2lt
Alc. Vol.	70°



Ogni dolce ha un'anima: il sapore, la fragranza, l'aroma. I distillati per pasticceria Luxardo conferiscono un aroma raffinato e persistente, esaltando i gusti e i profumi, assicurando la massima conservabilità e garantendo un'alta resa nella diluizione.


Puri distillati di frutta, rum originali di Giamaica e di Martinica, concentrati di caffè, sapienti infusioni di erbe e spezie esotiche...

Un universo di aromi intensi, armonici ed equilibrati, racchiuso nella gamma di maggior prestigio disponibile sul mercato.

Luxardo, l'ingrediente che distingue.

la Logistica



 2.000 mq di magazzino

 50 mq refrigerati +4°

 200 mq refrigerati -25°

 4 mezzi refrigerati +4° / -25°
per consegne capillari

 Gestione informatica delle merci
in magazzino

 Gestione di spedizioni in tutta la Svizzera

[ti-gel.ch](https://www.ti-gel.ch)

*Migliorare è cambiare
essere perfetti è cambiare spesso.*

Winston Churchill

Condizioni di vendita

Ordini

Telefono 0041 91 858 39 34 | Fax 0041 91 858 39 35 | e-mail: office@ti-gel.ch

Gli ordini per il Ticino devono pervenire entro le ore 14.00 del giorno antecedente la data di consegna.

Consegna

MARTEDÌ, GIOVEDÌ, VENERDÌ¹

Ticino/Bassa Mesolcina

MERCOLEDÌ²

Svizzera tedesca

MARTEDÌ, GIOVEDÌ²

Svizzera francese

Reclami

Gli eventuali reclami vanno inoltrati al più presto e non oltre 7 giorni dal ricevimento della merce.

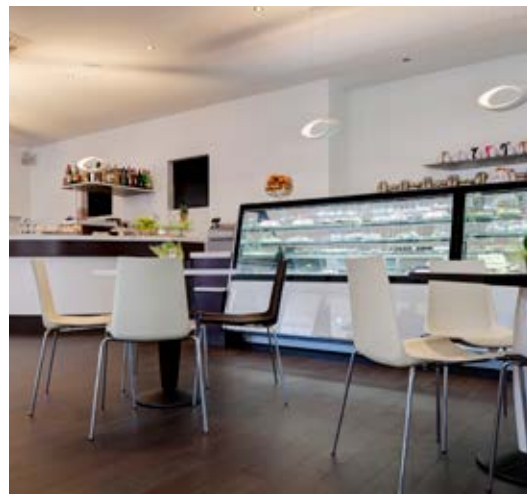
¹ Ordine minimo CHF 100.-

Per importi inferiori verrà addebitato un supplemento per spese amministrative di CHF 10.-

² Ordine minimo CHF 300.-

Per importi inferiori verrà addebitato un supplemento per spese amministrative di CHF 20.-

Contattare il nostro ufficio per maggiori informazioni.



Arrediamo gli spazi del gusto.

PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI ARREDI SU MISURA
PER BAR, GELATERIE, PASTICCERIE E RISTORAZIONE.

tigel
ARREDA

www.tigelarreda.ch

Distributore ufficiale





DISTRIBUTORE UFFICIALE PER LA SVIZZERA DEI MARCHI PRESENTI NEL CATALOGO
PER INFORMAZIONI CHIEDI AL TUO AGENTE COMMERCIALE DI RIFERIMENTO

tigel
SINCE 1998

Via Lische, 5 | CH - 6855 Stabio
Tel. +41 91 858 39 34 | office@ti-gel.ch | www.ti-gel.ch

FOLLOW US

  @tigelsagl