



IL CIOCCOLATO

in tutte le sue sfumature...



...PURO DALLA NASCITA



IL CACAO

“*Theobroma cacao*” è il nome scientifico con il quale Linneo identificò la pianta del cacao, originariamente dal greco “cibo degli dei”. La pianta è una specie nativa dell’America meridionale, in particolar modo del sud-est del Messico. Oggi le piantagioni di cacao sono coltivate su circa 69.000 km², tra il 20° parallelo nord e il 20° parallelo sud per comodità di raccolta. Il frutto denominato cabossa ha la forma allungata, colore giallastro-verdognolo e diventa bruno-rossastro a maturazione, la cui buccia è solcata da dieci strisce longitudinali e contenente da 25 a 40 semi ovali, il peso della cabosside è variabile fra 300 e 500 grammi. A maturazione dei frutti si estraggono i semi e iniziano le varie fasi di lavorazione, da cui si ottengono tre tipologie di materia prima: **pasta di cacao, burro di cacao e la polvere di cacao**

LAVORAZIONE DEL CACAO

- ✓ RACCOLTA
- ✓ FERMENTAZIONE
 - 45-50°C per 5-6 giorni in foglie di banano o ramoscelli
- ✓ ESSICCAZIONE
 - 7 / 15 giorni esposti alla luce solare per bloccare la fermentazione e ridurre l’umidità
- ✓ STOCCAGGIO - PULITURA
- ✓ TOSTATURA O TORREFAZIONE (tempo impiegato 70-120 minuti)
 - 116-121 °C produzione cacao in polvere
 - 98-104 °C produzione di cacao per cioccolato
- ✓ DECORTICAZIONE - TRITURAZIONE - FRAZIONAMENTO SOTTO PRESSIONE
 - Liquore o massa di cacao
 - Burro di cacao
- ✓ MACINAZIONE
 - Cacao solubile

LA PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO

Partendo dalla pasta di cacao vengono aggiunti determinati ingredienti, (fase di miscelazione). La miscela viene finemente raffinata per ridurre le particelle della massa e sottoposta alla fase di concaggio in apposite impastatrici dette conche aggiungendo eventualmente dell’altro burro di cacao. Ciò deve avvenire a temperatura controllata appena sufficiente a mantenere la miscela liquida avendo cura di rompere i grumi dei vari ingredienti fino a portarli a dimensioni inavvertibili dalla lingua ed a farne una massa perfettamente liscia ed omogenea. I cioccolati più pregiati vengono trattati in questo modo per non meno di una settimana. Terminata questa fase, il cioccolato viene mantenuto fuso in serbatoi a 45-50°C; passando nella fase di temperaggio in cui viene gradualmente raffreddato sotto continua miscelazione e successivamente riscaldato. Il concaggio serve fra le altre cose anche a lasciar venire fuori le sostanze aromatiche. Tale tipo di lavorazione fu inventato nel 1880 da Rodolphe Lindt. La produzione di cioccolato si conclude con il modellaggio e il confezionamento.

IL TEMPERAGGIO

La tempera è sicuramente la fase più importante e più delicata della lavorazione del cioccolato. Il burro di cacao presente nel cioccolato si cristallizza in modo perfetto, conferendo lucidità ottimale e consistenza, evitando la formazione di una struttura sabbiosa o lo sbiancamento del cioccolato stesso. Il temperaggio è composto da poche operazioni meccaniche ma al fine di una buona riuscita devono essere rispettate tassativamente le temperature di lavorazione di ciascun tipo di cioccolato.

CIOCCOLATO FONDENTE

fusione 45° C
temperaggio 29° C
lavoro 30 - 31° C

CIOCCOLATO AL LATTE

fusione 45° C
temperaggio 28° C
lavoro 29 - 30° C

CIOCCOLATO BIANCO

fusione 45° C
temperaggio 27,5° C
lavoro 29° C



CACAO KING



COD 0000027

MASSA CACAO FONDENTE

Massa di cacao: Pasta ottenuta dopo aver tostato e macinato le fave di cacao. Può essere utilizzata tal quale per correggere o realizzare il cioccolato, oppure nella preparazione di ganache, creme da copertura e pralineria.

Contenuto in burro di cacao: 54,0% min | **pH:** 5,6+ / -0,4 | **Finezza** 75 microns 99% min

CONFEZIONE DA: 25 KG



COD 0000014

CACAO IN POLVERE 20.22

Prodotto ottenuto mediante trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti. Il prodotto si presenta in polvere rosso scuro. Adatto per produzione di prodotti dolciari, pasticceria e spolvero.

Cacao in polvere alcalinizzato 20-22% |

CONFEZIONE DA: 25 KG



COD 0000016

CACAO IN POLVERE 20.22

Prodotto ottenuto mediante trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti. Il prodotto si presenta in polvere rosso scuro. Adatto per produzione di prodotti dolciari, pasticceria e spolvero.

Cacao in polvere alcalinizzato 20-22% |

CONFEZIONE DA: 4 KG



Novità

CIOKIS KING IL CIOCCOLATO

Finissima gamma di cioccolati di ottima qualità, realizzati con maestria, tecnologie avanzate, da selezionate fave di cacao al fine di ottenere specialità in aroma, gusto e lavorabilità.



COD 0000078

CIOCOLATO EXTRA FONDENTE 70% GOCCE

Ciocolato fondente in gocce, con 36% di burro di cacao, ideale per preparazione di pralineria piena e vuota, uova di cioccolato, glassatura, coperture e decorazioni.

Contenuto in burro di cacao: 36% min | Cacao sulla sostanza secca: 70% min

CONFEZIONE DA: 5 KG



COD 0000077

CIOCOLATO FONDENTE 61% GOCCE

Ciocolato fondente in gocce, con 39% di burro di cacao, ideale per preparazione di pralineria piena e vuota, uova di cioccolato, glassatura, coperture e decorazioni.

Contenuto in burro di cacao: 39% min | Cacao sulla sostanza secca: 61% min

CONFEZIONE DA: 5 KG



0000075

CIOCOLATO FONDENTE 52% GOCCE

Ciocolato fondente in gocce, con 32% di burro di cacao, ideale per preparazione di pralineria piena e vuota, uova di cioccolato, glassatura, coperture e decorazioni.

Contenuto in burro di cacao: 32% min | Cacao sulla sostanza secca: 52% min

CONFEZIONE DA: 5 KG



*il Cioccolato giusto
per ogni ricetta*



39%
GRASSI
TOTALI

COD 0000074

CIOCCOLATO AL LATTE GOCCE

Cioccolato al latte in gocce con 39% di grasso, ideale per preparazione di pralineria, cremini, tartufi, mousse, bavaresi, rocher con granella nocciola.

Grassi totali: 39% | Sostanza secca di cacao min: 36,4% min | Materia secca lattica: 22,4% min

CONFEZIONE DA: 5 KG



38%
GRASSI
TOTALI

COD 0000073

CIOCCOLATO BIANCO GOCCE

Cioccolato al latte in gocce con 38% di grasso, ideale per preparazione di pralineria, cremini, tartufi, mousse, bavaresi.

Grassi totali: 38% | Sostanza secca di cacao min: 32,2% min | Materia secca lattica: 20% min

CONFEZIONE DA: 5 KG





GOCCE PURE KING

Cioccolato di alta qualità per una vasta gamma di applicazioni.



COD 00000031

KING CIOCCOLATO FONDENTE GOCCE 6000 T32

Cioccolato fondente in dischi con 32% di burro di cacao, ideale per preparazione di pralineria, uova di cioccolato, glassatura, etc...

Contenuto in burro di cacao: 32% min | **Cacao sulla sostanza secca:** 52% min

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD 00000034

KING CIOCCOLATO FONDENTE GOCCE 6000 T34

Cioccolato fondente in dischi con 34% di burro di cacao, ideale per preparazione di pralineria, uova di cioccolato, glassatura, etc...

Contenuto in burro di cacao: 34% min | **Cacao sulla sostanza secca:** 54% min

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD 00000051

KING CIOCCOLATO FONDENTE GOCCE 6000 T41

Cioccolato fondente in dischi con 41% di burro di cacao, ideale per preparazione di pralineria, uova di cioccolato, glassatura, etc...

Contenuto in burro di cacao: 41% min | **Cacao sulla sostanza secca:** 62% min

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD 00000045

KING CIOCCOLATO LATTE GOCCE 6000 T32

Cioccolato al latte in dischi con 32% di grasso, ideale per preparazione di pralineria, uova di cioccolato, glassatura, bavaresi etc...

Contenuto in burro di cacao: 32% min | **Sostanza lattica sul secco:** 34,5% min | **Cacao sulla sostanza secca:** 32% min

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD 00000039

KING CIOCCOLATO BIANCO GOCCE 6000 T34

Cioccolato bianco in dischi con latte intero e 34% di grasso, ideale per preparazione di pralineria di cioccolato, glassatura, bavaresi, etc...

Contenuto in burro di cacao: 34% min | **Sostanza lattica sul secco:** 21% min | **Cacao sulla sostanza secca:** 29% min

CONFEZIONE DA: 20 KG

COD 00000046

KING CIOCCOLATO GOUTTE FONDENTE P.10000

Gocce di cioccolato fondente piccole con 29% di burro di cacao, ideale per biscotti, colombe, brioche, muffin, plumcake, zuccotti, dessert, per decorazioni a freddo.

Contenuto in burro di cacao: 29% min | **Cacao sulla sostanza secca:** 54% min

CONFEZIONE DA: 10 KG



CIOCCOLATO PURO PANI

COD. 0000092

KING CIOCCOLATO PANI FONDENTE

Ciocolato in pani dal gusto pieno e deciso, ottenuto da cacao pregiato, ottimo per modellare pralineria, torta selvanera, aggiunto a creme per farciture, oppure da decorazione se grattugiato a scaglie.

Contenuto in burro di cacao: 33% min | Cacao sulla sostanza secca: 54% min

CONFEZIONE DA: 2,5 KG



COD. 0000091

KING CIOCCOLATO PANI LATTE

Ciocolato in pani dal gusto delicato da sciogliere per pralineria, oppure da decorazione se grattugiato a scaglie

Contenuto in burro di cacao: 35% min | Cacao sulla sostanza secca: 34% min

CONFEZIONE DA: 2,5 KG



COD. 0000093

KING CIOCCOLATO PANI BIANCO

Ciocolato in pani dal gusto delicato da sciogliere per pralineria, oppure da decorazione se grattugiato a scaglie

Contenuto in burro di cacao: 36% min | Cacao sulla sostanza secca: 29% min

CONFEZIONE DA: 2,5 KG



COD. 0000070

KING CIOCCOLATO A PEZZI - CHOCO CHUNKS

Ciocolato fondente a pezzetti.

CONFEZIONE DA: 1 KG



BURRO DI CACAO

COD. 0000170

BURRO DI CACAO DEODORIZZATO

Estratto dai semi di cacao, ottenuto tramite un processo di pressatura ed esposizione ad alte temperature e deodorizzato.

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 0000175

BURRO DI CACAO DEODORIZZATO

Estratto dai semi di cacao, ottenuto tramite un processo di pressatura ed esposizione ad alte temperature e deodorizzato.

CONFEZIONE DA: 25 KG



COD. 0000172

BURRO DI CACAO NATURALE

Grasso ottenuto da pressione e spremitura di semi di cacao. Il burro di cacao è confezionato al naturale.

CONFEZIONE DA: 25 KG



CHOCO CHUNKS



IL CIOCCOLATO FONDENTE A PEZZI
DARK CHOCOLATE CHUNKS



Delizioso cioccolato fondente in pezzi di tipica forma (dimensioni 8x8x6mm) con 46% min. di cacao e 25% di burro di cacao.

Dark chocolate chunks with 46% of cocoa and 25% of cocoa butter.

Ideale per la farcitura di prodotti da forno. / *Suitable for bakery products*

Con i chunk di cioccolato fondente è possibile conferire un tocco unico a torte, pane, brioche, focaccine, tozzetti, cantucci, chocolate chip cookies, ciambellone, muffin, Danish, crostate e plumcake.

With the chunks of dark chocolate you can give a bit of class to cakes, bread, brioche, chocolate chip cookies, muffin, Danish, pies and plum cakes.

I chunk al cioccolato contengono meno burro di cacao per resistere a temperature fino a 200°C e grazie alle grandi dimensioni, non si sciolgono completamente durante la cottura.

Chocolate chunks contain less cocoa butter to withstand temperatures up to 200°C and thanks to their great dimensions, they are not loosened completely during the cooking

Ciocolato fondente dal sapore intenso e la consistenza croccante mantenta anche dopo la cottura.

Dark chocolate of intense taste and crisp consistence also maintained after the cooking.

Miscelare alla fine del processo di impastatura.

Mix at the end of the kneading process.

Cod Prod. 60 (big bag)

Peso netto
Net weight
791 Kg



SCAGLIETTE PURE KING

COD. 0000111



SCAGLIETTA PURA CIOCCOLATO FONDENTE

Cioccolato in forma di scaglietta, ottima qualità. Ideale per ogni impiego decorativo. Resistenti alla cottura con elevato contenuto di burro di cacao e polvere di cacao.

Cacao sul secco: 42% min. | **Burro di cacao:** 10% min. | **Cacao in polvere:** 8/9% min.

CONFEZIONE DA: 1 KG

COD. 0000121



SCAGLIETTA PURA CIOCCOLATO AL LATTE

Cioccolato in forma di scaglietta, ottima qualità. Ideale per ogni impiego decorativo. Resistenti alla cottura con elevato contenuto di burro di cacao e polvere di cacao.

Cacao sul secco: 32% min. | **Burro di cacao:** 26% min. | **Latte sul secco:** 16% min.

CONFEZIONE DA: 1 KG

COD. 0000137



SCAGLIETTA PURA CIOCCOLATO BIANCO

Cioccolato in forma di scaglietta, ottima qualità. Ideale per ogni impiego decorativo. Resistenti alla cottura con elevato contenuto di burro di cacao e latte intero.

Burro di cacao: 32% min. | **Latte sul secco:** 14% min.

CONFEZIONE DA: 1 KG

COD. 0000607



SCAGLIETTA PURA CIOCCOLATO FONDENTE

Cioccolato in forma di scaglietta, ottima qualità. Ideale per ogni impiego decorativo. Resistenti alla cottura con elevato contenuto di burro di cacao e polvere di cacao.

Cacao sul secco: 42% min. | **Burro di cacao:** 10% min. | **Cacao in polvere:** 8/9% min.

CONFEZIONE DA: 20 KG

COD. 0000601



SCAGLIETTA PURA CIOCCOLATO AL LATTE

Cioccolato in forma di scaglietta, ottima qualità. Ideale per ogni impiego decorativo. Resistenti alla cottura con elevato contenuto di burro di cacao e polvere di cacao.

Cacao sul secco: 32% min. | **Burro di cacao:** 26% min. | **Latte sul secco:** 16% min.

CONFEZIONE DA: 20 KG

COD. 0000135



SCAGLIETTA PURA CIOCCOLATO BIANCO

Cioccolato in forma di scaglietta, ottima qualità. Ideale per ogni impiego decorativo. Resistenti alla cottura con elevato contenuto di burro di cacao e latte intero.

Burro di cacao: 32% min. | **Latte sul secco:** 14% min.

CONFEZIONE DA: 20 KG

CODETTE PURE KING

COD. 0000136

CODETTA PURA CIOCCOLATO FONDENTE

Ciocolato in forma di codetta di ottima qualità, largamente apprezzata in pasticceria e gelateria a scopo decorativo nei semifreddi, bavaresi, mousse, etc....

Cacao sul secco: 44% min. | **Burro di cacao:** 12% min.

CONFEZIONE DA: 1 KG



COD. 0000164

CODETTA PURA CIOCCOLATO AL LATTE

Ciocolato in forma di codetta di ottima qualità, largamente apprezzata in pasticceria e gelateria a scopo decorativo nei semifreddi, bavaresi, mousse, etc....

Cacao sul secco: 32.9% min. | **Burro di cacao:** 27% min. | **Latte sul secco:** 16% min.

CONFEZIONE DA: 1 KG



COD. 0000162

CODETTA PURA CIOCCOLATO BIANCO

Ciocolato in forma di codetta di ottima qualità, largamente apprezzata in pasticceria e gelateria a scopo decorativo nei semifreddi, bavaresi, mousse, etc....

Burro di cacao: 31% min. | **Latte sul secco:** 14% min.

CONFEZIONE DA: 1 KG



COD. 0000141

CODETTA PURA CIOCCOLATO FONDENTE

Ciocolato in forma di codetta di ottima qualità, largamente apprezzata in pasticceria e gelateria a scopo decorativo nei semifreddi, bavaresi, mousse, etc....

Cacao sul secco: 44% min. | **Burro di cacao:** 12% min.

CONFEZIONE DA: 20 Kg



COD. 0000165

CODETTA PURA CIOCCOLATO AL LATTE

Ciocolato in forma di codetta di ottima qualità, largamente apprezzata in pasticceria e gelateria a scopo decorativo nei semifreddi, bavaresi, mousse, etc....

Cacao sul secco: 32.9% min. | **Burro di cacao:** 27% min. | **Latte sul secco:** 16% min.

CONFEZIONE DA: 20 Kg



COD. 0000606

CODETTA PURA CIOCCOLATO BIANCO

Ciocolato in forma di codetta di ottima qualità, largamente apprezzata in pasticceria e gelateria a scopo decorativo nei semifreddi, bavaresi, mousse, etc....

Burro di cacao: 31% min. | **Latte sul secco:** 14% min.

CONFEZIONE DA: 20 Kg





GOCCE SURROGATO



COD. 0000319

CIOKY SURROGATO FONDENTE BITTER

Copertura speciale in dischi a base di grassi vegetali con risultati di applicazione sostituibili al cioccolato. Ottimo per coperture, decorazioni e rifiniture varie. Contiene il 23 % di cacao sulla sostanza secca.

CONFEZIONE DA: 12 KG



COD. 0000314

CIOKY FONDENTE NO HYDRO GOCCE BITTER

Copertura speciale in dischi a base di grassi vegetali con risultati di applicazione sostituibili al cioccolato. Ottimo per coperture, decorazioni e rifiniture varie. Contiene il 23 % di cacao.

CONFEZIONE DA: 12 KG



COD. 0000313

CIOKY SURROGATO BIANCO GOCCE BITTER

Copertura speciale in dischi a base di grassi vegetali con risultati di applicazione sostituibili al cioccolato. Ottimo per coperture, decorazioni e rifiniture varie. Contiene il 36 % di grassi.

CONFEZIONE DA: 12 KG



COD. 0000316

CIOKY SURROGATO LATTE GOCCE BITTER

Copertura speciale in dischi a base di grassi vegetali con risultati di applicazione sostituibili al cioccolato. Ottimo per coperture, decorazioni e rifiniture varie. Contiene il 36,5 % di grassi.

CONFEZIONE DA: 12 KG



COD. 0000416

PETIT SURROGATO GOCCE PICCOLE 10000

Copertura speciale in gocce piccole a base di grassi vegetali con risultati di applicazione sostituibili al cioccolato. Ottimo per coperture, decorazioni e rifiniture varie. Contiene il 15,5 % di cacao magro in polvere.

CONFEZIONE DA: 12 KG

SCAGLIETTE SURROGATO



COD. 0000400

SCAGLIETTA SURROGATO CIOCC. FONDENTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato fondente.

Cacao su sostanza secca: 15 % min.

CONFEZIONE DA: 1 KG



COD. 0000384

SCAGLIETTA SURROGATO CIOCC. AL LATTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato al latte.

Cacao su sostanza secca: 8 % min.

CONFEZIONE DA: 1 KG



COD. 0000385

SCAGLIETTA SURROGATO CIOCC. BIANCO

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali, adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato bianco.

CONFEZIONE DA: 1 KG



COD. 0000600

SCAGLIETTA SURROGATO CIOCC. FONDENTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato fondente.

Cacao su sostanza secca: 15 % min.

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD. 0000602

SCAGLIETTA SURROGATO CIOCC. AL LATTE

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali con aggiunta di cacao adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato al latte.

Cacao su sostanza secca: 8 % min.

CONFEZIONE DA: 20 KG



COD. 0000603

SCAGLIETTA SURROGATO CIOCC. BIANCO

Prodotti a base di zucchero e grassi vegetali, adatte per decorazione con il colore tipico del cioccolato bianco.

CONFEZIONE DA: 20 KG

CIOKY COUVERTURE

FACILI DA USARE, GUSTOSE E COLORATE...
PER UNA GLASSA LUCIDISSIMA E MORBIDA.

LE "COUVERTURE" DONANO GUSTO E COLORE AI PRODOTTI.

Si sciolgono facilmente a 40-45°C e si applicano sul prodotto a 25-30°C per poi raffreddare a temperatura ambiente o in frigo. Sono adatte alla refrigerazione ed al congelamento.

Si mantengono perfette al taglio senza screpolature.

COD. 0000650



COUVERTURE CHOCODARK

Copertura al gusto di cioccolato fondente. Cacao magro 12%

CONFEZIONE DA: 3 KG

COD. 0000653



COUVERTURE CHOCONUT

Copertura al gusto di nocciola

CONFEZIONE DA: 3 KG

COD. 0000660



COUVERTURE COFFEE

Copertura al gusto di caffè

CONFEZIONE DA: 3 KG

COD. 000654



COUVERTURE WHITE

Copertura bianca

CONFEZIONE DA: 3 KG

CIOKY COUVERTURE



COD. 0000651

COUVERTURE ZABAIONE

Copertura al gusto di zabaione

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 0000659

COUVERTURE PISTACCHIO

Copertura al gusto di pistacchio

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 0000655

COUVERTURE LEMON

Copertura al gusto di limone

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 0000662

COUVERTURE STRAWBERRY

Copertura al gusto di fragola

CONFEZIONE DA: 3 KG



COD. 0000668

COUVERTURE ORANGE

Copertura al gusto di arancio.

CONFEZIONE DA: 3 KG



CIOKIS CREME



COD. 0000340

CREMA AL PISTACCHIO

Crema al pistacchio per farciture a freddo.

CONFEZIONE DA: 6 KG



COD. 0000337

CREMA AL GUSTO DI LIMONE

Crema al gusto di limone per farciture a freddo.

CONFEZIONE DA: 6 KG



COD. 0000338

CREMA AL GUSTO DI ARANCIA

Crema al gusto di arancio per farciture a freddo.

CONFEZIONE DA: 6 KG

CIOKIS CREME



COD. 0000299

NOCCIOLATTE

Crema al sapore delicato derivato dal giusto connubio di nocciole (10 %) e latte donando un classico colore chiaro tipico della nocciola. Ottima crema spalmabile e per farcitura di croissant, bigné, crostate e prodotti da forno vari.

CONFEZIONE DA: 13 KG



COD. 0000347

BONESS CREMA CACAO E NOCCIOLA

Crema spalmabile nocciole e cacao. Ottenuta dalla tostatura media delle nocciole e dal cacao accuratamente selezionato che conferisce un fantastico aroma, sapore e colore. Nocciole (10%) e cacao (4,5%).

CONFEZIONE DA: 13 KG



COD. 0000442

BON CREAM DA FORNO

Crema sviluppata per ottenere un'elevata stabilità sia nella cottura in forno che per il congelamento. La crema resta compatta ed il sapore intenso e deciso per l'alto contenuto di cacao e nocciole (8%).

CONFEZIONE DA: 13 KG



COD. 0000343

MAKAO CREMA CONCENTRATA AL CACAO

Crema spalmabile concentrata con altissimo contenuto di cacao (30%) e nocciole, miscelata con grassi pregiati. Utilizzata tal quale e per variegare creme, panna e semifreddi a cui dona sapore e colore intenso del cacao e delle nocciole.

CONFEZIONE DA: 13 KG



COD. 0000353

KAOBLANK CREMA BIANCA

Crema bianca con latte da spalmare su torte, arrotolati, plum cake e per farcitura di prodotti da forno.

CONFEZIONE DA: 13 KG

CIOKIS CREME



COD. 0000302

CREAM NOISETTE

Crema al cacao e nocciole con elevata fluidità, molto adatta per farciture con macchine in continuo.

CONFEZIONE DA: 13 KG



COD. 0000431

REGAL BITTER COPERTURA FONDENTE

Crema al cacao e nocciole, adatta per profiteroles e/o farciture varie.
Cacao magro in polvere 18% e nocciole 3%

CONFEZIONE DA: 5 KG



COD. 0000430

REGAL WHITE COPERTURA BIANCA

Crema bianca molto adatta per profiteroles e/o farciture varie.
contiene latte intero e latte scremato

CONFEZIONE DA: 5 KG



COD. 0002811

PASTA NOCCIOLE STABILIZZATA EXTRA DRAIK

Pasta prodotta con nocciole intere private meccanicamente del guscio e sottoposte a selezione meccanica e manuale, successivamente tostate e macinate.
Con aggiunta di emulsionante inferiore al 1%, per stabilizzare.

CONFEZIONE DA: 5 KG



COD. 0002822

PASTA NOCCIOLA

Pasta ottenuta da nocciole sgusciate, tostate, macinate a mezzo di mulini e raffinate. Unico ingrediente: nocciole 100%.
Ideale per variegare panna, crema, gelati e semifreddi.

CONFEZIONE DA: 20 KG



VITERBO MILANO TERNI PESCARA PRATO FROSINONE RIMINI RAGUSA OLBIA PERUGIA

www.mancinelligroup.com