



INGRÉDIENTS POUR  
la boutique de glace  
et la pâtisserie



*Pieffe*

*nous faisons des bonnes choses*

CATALOGUE 2017



**LA SOCIÉTÉ**

PAG. 3

**VALEURS**

PAG. 4

**SERVICES**

PAG. 5

**PRODUITS**

PAG. 6

**PARTNER**

PAG. 43



*Ingredienti per Gelateria e Pasticceria*



## LA TRADITIONS DE LA CRÈME GLACÉE



Il s'agit d' une société active dans la préparation des produits pour la crème glacée et la pâtisserie depuis de nombreuses années. La société commence par les anciens et solides traditions jusqu'à obtenir les technologies les plus modernes d'aujourd'hui et elle fournit à ses clients une large gamme des produits de haute qualité. Dès le début, nous avons toujours engagé à satisfaire les demandes de prise en charge des artisans de la crème glacée en particulier la sélection des matières premières, qui, au fil des ans, a évolué en qualité raffinée de recherche. **Tous les produits sont conçus et testés pour garantir les plus hauts standards de qualité. Matières premières raffinés et transformés conformément à la tradition (en particulier l'ensemble des fruits secs est froid raffiné pour préserver un goût et un arôme intense).** Les investissements dans la recherche et le développement restent constants au fil du temps. Le support technique est conçu spécifiquement pour chaque type de client, de l'artisan à la grande entreprise.

De cette façon, la crème glacée est un partenaire à part entière dans l'entreprise, structuré de manière à fournir des conseils, la formation et la possibilité de créer ensemble des recettes et des produits personnalisés. Nous opérons sur le territoire national et à l'étranger, que ce soit directement ou par certains partenaires commerciaux et distributeurs.



## NOS VALEURS



### QUALITÉ

Nous visons tout au sujet des ingrédients de qualité et des matières premières soigneusement sélectionnées afin d'offrir à nos clients le meilleur. Notre philosophie de travail est orientée à la propagation de la vraie crème glacée italienne maison, dans le plein respect de la tradition. Nous choisissons personnellement les matières premières, nous allons les rôtir, nous les affinons et nous les travaillons suivant l'étape par étape les différentes méthodes de traitement. Ceci est de maintenir le goût original et garantir la fraîcheur et l'authenticité.



### PASSION

La passion pour la crème glacée, bonne, authentique, naturelle, est l'ingrédient principal et irremplaçable qui rend nos produits uniques. Ce grand amour pour la crème glacée nous a conduit à être aujourd'hui en plein essor, à regarder avec succès à l'avenir, sans oublier le précieux bagage du passé et de la tradition. Améliorer chaque jour est l'objectif que nous nous fixons toujours avec la même passion.



### ARTISANAT

Nos systèmes de production sont conçus pour protéger et améliorer le plus de la nature artisanale du produit fini, les fours pour rôtir les noix aux machines de raffinage pour les crèmes, sirops du cuiseur à la poudre de mélange de plantes. Les machines sont conçus en fonction du produit et non vice versa. Tous les noix, comme les noisettes du Piémont et les pistaches de Sicile, est interne grillées soins de artisan et usinés en utilisant un procédé spécial froid raffinage qui rehausse le goût.

La large gamme de produits offre au client la possibilité de personnaliser ses produits. Notre société, en tant que fournisseur, garantit une longue tradition qui valorise le concept de sa-

voir-faire en assurant des rendements élevés de qualité. La vaste gamme de produits offre au client la possibilité de personnaliser ses produits. Notre société, en tant que fournisseur, garantit une longue tradition qui valorise le concept de savoir-faire en assurant des rendements élevés de qualité.



### RECHERCHE

Nous sommes en constante évolution: au cours des dernières années, nous avons augmenté le département "Recherche et développement" dans le but de créer de nouveaux produits, améliorer les processus de production et de consacrer l'évolution des goûts des consommateurs et des nouveaux besoins du marché. Puisque nous offrons toujours à nos clients la possibilité de créer des articles exclusifs en fournissant le professionnalisme et la créativité d'une équipe de professionnels expérimentés.



### INNOVATION

Nous apprécions toutes les méthodes de traitement. La question clé est le choix du matériel professionnel de pointe qui nous permettent d'améliorer l'intégrité de nos matières premières dans les différentes étapes du traitement, laissant ainsi les saveurs les plus naturelles et les parfums.



### INITIATIVES: NOUVELLES OUVERTURES

Nous avons mis à la disposition un ensemble pour ceux qui sont intéressés, clés en main, pour les ouvertures de nouveaux salons de crème glacée, d'évaluer individuellement les différents besoins et exigences de chaque client. Le projet, de notre part, est uniquement destiné à proposer et développer notre marque, sans aucun gain pour la réalisation de ce projet.

### NOTRE PRESENCE EN EUROPE

L'expérience acquise au fil des ans a permis à notre entreprise de se mettre en place en Europe, tout en maintenant les mêmes normes de qualité. Nous avons créé au fil des ans une

grande perspective pour l'avenir, le développement d'un réseau commercial étranger, grâce au soutien de la validité personnel spécialisé et des distributeurs professionnels.



## NOS SERVICES

### TRAVAILLER AVEC NOUS

#### CARRIÈRES COMME AGENT

Le gestionnaire le plus de succès est démarré à partir de la vente. Si vous êtes à la recherche d'un nouvel emploi, si vous êtes attiré par la vente et êtes une personne dynamique, nous vous donnons la possibilité de participer à notre projet.

Après une période de formation, vous aurez l'occasion d'en apprendre davantage sur vos compétences de vente.

Envoyez-nous votre CV ou contactez-nous par téléphone, nous évaluerons la situation ensemble, selon les zones disponibles, que ce soit en Italie ou à l'étranger. Nous offrons des commissions attrayantes, des dépenses et des prix à convenir individuellement en fonction de sa disponibilité et sa connaissance de l'industrie. Nous demandons un minimum d'expérience de vente en particulier dans l'industrie.

#### COMME DISTRIBUTEUR

Si vous êtes à la recherche d'une profession d'entreprise plus ambitieuse, avec la possibilité d'une plus grande gain, et vous pensez que vous êtes en mesure de gérer et d'organiser une structure de vente, ensemble, nous pouvons envisager la possibilité d'organiser un entrepôt selon les zones disponibles, qui sont en Italie ou à l'étranger. Envoyez-nous votre CV ou contactez-nous par téléphone.

### VOULEZ-VOUS OUVRIR UNE BOUTIQUE DE CRÈME GLACÉE?

Ouvrir un magasin de crème glacée est non seulement une nouvelle expérience de travail, mais une expérience créative enrichissante. Pour beaucoup un magasin de crème glacée ouverte est un rêve, nous sommes disponibles pour vous aider à y parvenir. Nous mettons à votre disposition notre expérience à vos côtés tout le

chemin, vous donnant le soutien dont vous avez besoin pour prendre des décisions qui conduiront à réaliser votre rêve.

Pour bien démarrer dans leurs activités est crucial de considérer un certain nombre de choses:

- L'emplacement de la chambre.
- L'investissement initial.
- Étudier la philosophie de l'entreprise.
- Le choix des ingrédients.
- Formation professionnelle.
- L'image et la communication locale.
- Le mobilier.
- Équipement.
- Le personnel.

Nous formulons des recettes et des idées personnalisées pour votre projet, vous enseigner la façon de les exploiter efficacement apporter votre crème glacée à la réussite. Vous êtes assuré d'offrir à vos clients un produit de haute qualité. Si vous voulez réaliser votre rêve, en Italie ou à l'étranger, et vous besoin de conseils, contactez-nous: nous serons heureux de répondre à toutes vos questions.

### COURS DE FORMATION

Les cours individuels sont complètement libres, ils peuvent être organisées à votre ou nos locaux.

Nous fournissons le personnel avec plus de 30 ans d'expérience dans le domaine de la crème glacée et de la pâtisserie, nous enseignent les techniques de base pour les plus avancés. Vous apprendrez à connaître le premier les exploiter dans les meilleurs matériaux, vous apprendrez à équilibrer les mélanges afin de choisir la meilleure structure pour votre crème glacée. Nous prendrons soin de vous pour tout le temps nécessaire pour former une figure professionnelle.

Pour plus d'informations envoyer un e-mail ou contactez-nous par téléphone.

## NOS PRODUITS

La recherche continue sur les composants, a pour but de maximiser la recherche du naturel, un terme qui aujourd'hui est d'une extrême importance et que des moyens, par exemple, une utilisation limitée des additifs d'agents colorants ou conservateurs.

Choisissez notre société en tant que fournisseur de moyens semi-finis pour parier sur frais, de bons ingrédients de qualité pour satisfaire les plus exigeants, avec d'excellents produits du goût authentique et naturel que possible.

### BASES



PAG. 8

### PRODUITS SPEEDY



PAG. 10

### SUPPLEMENTS ET POUDRE DE CACAO



PAG. 12

### LA GARNITURE



PAG. 13

### PRODUITS POUR GRANIT



PAG. 14

### PANACHÉS



PAG. 16

### PÂTES AVEC CRÈME ET FRUITS



PAG. 17

### COUVERCLES ET CRÈMES PARFAITES



PAG. 20

### MARRON GLACES ET DERIVES



PAG. 21

**DECORATIONS DE FRUITS SECS ET CHOCOLAT**



PAG. 22

**BOULANGERIE CUITES ET BISCUITS**



PAG. 24

**LE SIROP 18° - 70°**



PAG. 26

**CONES ROULES ET IMPRIMES**



PAG. 27

**FRUITS CONGELÉS**



PAG. 29

**VERRES, CUPS DE PAPIER ET EN PLASTIQUE**



PAG. 31

**SACS, BANDES ET SERVIETTES**



PAG. 34

**AGITATEURS, CUILLERES ET PAILLES**



PAG. 35

**MOULES EN PLASTIQUE**



PAG. 36

**PANS POLYSTYRENE**



PAG. 37

**PLATEAUX, PLAQUES, BARS, BOÎTES ET RAYURES**



PAG. 40

**SUCRES**



PAG. 42

## BASES



La base est l'âme et la colonne vertébrale de la crème glacée maison.

Pour obtenir la crème glacée à la douceur, le volume, la texture et l'étalement optimal, vous devez effectuer un bon équilibre du mélange; nous pouvons offrir une large gamme de bases pour la crème glacée à la préparation à la fois chaude et froide, sur la base de lait ou à base d'eau, tout en maintenant les valeurs

des saveurs et des parfums. Les bases de fruits sont des produits idéaux pour la préparation de sorbets aux fruits, présenter une texture fraîche crémeuse, ou, à la discrétion des besoins de chaque machine individuelle de crème glacée. Elles sont préparées suivant le procédé à froid, plus rapide à chaud, car il ne nécessite pas de pasteurisation.



### PRÉPARATION AU LAIT

| CODE   | NOM DU PRODUIT                        | CONFECTION      | DOSE    |
|--------|---------------------------------------|-----------------|---------|
| ARO018 | <b>Préparation 230 SP</b>             | Kg 6,5 x 2 cf   | 230 g/l |
| ARO010 | <b>Préparation Lait 100 Ice.it</b>    | Kg 2 x 8 cf     | 100 g/l |
| ARO075 | <b>Préparation Lait Easy</b>          | Kg 6,5 x 2 cf   | 230 g/l |
| ARC02  | <b>Préparation Crème 50</b>           | Kg 1,5 x 8 cf   | 50 g/l  |
| ARC399 | <b>Préparation Crème 100</b>          | Kg 4 x 5 cf     | 100 g/l |
| ARC102 | <b>Préparation Pf Stabil</b>          | Kg 5 x 4 cf     | 230 g/l |
| ARO055 | <b>Préparation Toujours Prêt Lait</b> | Kg 1,25 x 10 cf | 125 g/l |
| ARO022 | <b>Préparation SGV Pieffe 100</b>     | Kg 5 x 4 cf     | 100 g/l |



### PRÉPARATION DE FRUIT

| CODE   | NOM DU PRODUIT                       | CONFECTION     | DOSE    |
|--------|--------------------------------------|----------------|---------|
| FRU479 | <b>Préparation Easy Fruit</b>        | Kg 1,5 x 10 cf | 330 g/l |
| ARO054 | <b>Préparation Frutosa Pieffe 50</b> | Kg 2 x 8 cf    | 50 g/l  |
| ARO064 | <b>Préparation Fruit Ice.it</b>      | Kg 2 x 8 cf    | 100 g/l |
| ARC4   | <b>Préparation Fruit Pieffe</b>      | Kg 5 x 4 cf    | 130 g/l |



### PRÉPARATION SPÉCIALE POUR LES CREMES GLACÉES PARFAITES

| CODE   | NOM DU PRODUIT                 | CONFECTION    | DOSE                                     |
|--------|--------------------------------|---------------|--|
| ARC601 | <b>Préparation Bâton du Re</b> | Kg 2 x 6 cf   | 250 g produit + 400 g Lait + 600 g Crème |
| FRU25  | <b>Parfait au Chocolat</b>     | Kg 3 x 2 lt   | Au goût                                  |
| FRU500 | <b>Parfait Chantilly</b>       | Kg 3,5 x 2 lt | 100 g/l                                  |
| ARC3   | <b>Parfait Pieffe Montante</b> | Kg 2 x 8 cf   | 500 g/l                                  |



### LINEA STEVIA

| CODE   | NOM DU PRODUIT                 | CONFECTION      | DOSE                                 |
|--------|--------------------------------|-----------------|--------------------------------------|
| FRU203 | <b>Préparation FruitStevia</b> | Kg 1,05 x 12 cf | 1 Enveloppe 1 Lt Eau<br>2 Kg Fruit   |
| FRU124 | <b>Préparation LaitStevia</b>  | Kg 1 x 12 cf    | 1 Enveloppe 2,5 Lt Lait<br>400 Crème |



### LINEA SANS LACTOSE

| CODE   | NOM DU PRODUIT                  | CONFECTION      | DOSE  |
|--------|---------------------------------|-----------------|---|
| ARO081 | <b>Préparation sans Lactose</b> | Kg 1,35 x 10 cf | 1 Enveloppe 2,25 Lt Eau<br>750 Crème sans Lactose |



### LINEA SOIA

| CODE    | NOM DU PRODUIT           | CONFECTION      | DOSE                            |
|---------|--------------------------|-----------------|---------------------------------|
| FRU0005 | <b>Soicream Caramel</b>  | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit<br>+ 2,5 Lt Eau |
| FRU0002 | <b>Soicream Chocolat</b> | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit<br>+ 2,5 Lt Eau |
| FRU0003 | <b>Soicream Fraise</b>   | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit<br>+ 2,5 Lt Eau |
| FRU0001 | <b>Soicream Vanille</b>  | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit<br>+ 2,5 Lt Eau |

## PRODUITS SPEEDY



Les Speedy sont des produits à froid complètes, rapides et faciles à utiliser. Tous les ingrédients solides sont déjà parfaitement équilibrés, et il suffit d'ajouter le composant liquide - que ce soit l'eau ou du lait - de procéder immédiatement à la réalisation de la crème glacée savoureuse.

Ils sont des produits très simples conçus pour simplifier

le travail de la crème glacée qui élimine le risque d'erreur dans l'équilibrage des différentes matières premières et d'assurer une qualité constante du produit toujours cohérent.



### PRODUITS SEMI-FINIS À LA FRUIT

| CODE     | NOM DU PRODUIT                     | CONFECTION      | DOSE                           |
|----------|------------------------------------|-----------------|--------------------------------|
| ARO017   | <b>Speedy Ace</b>                  | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,3/5 Lt Eau |
| FRU0220  | <b>Speedy Ananas</b>               | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,4/6 Lt Eau |
| FRU0202  | <b>Speedy Pastèque</b>             | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,8/6 Lt Eau |
| FRU243   | <b>Speedy Banane</b>               | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,5 Lt Eau   |
| ARO076   | <b>Speedy Extra Frais</b>          | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,5 Lt Eau   |
| FRU0250  | <b>Speedy Fruits Rouges</b>        | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,6/8 Lt Eau |
| FRU792   | <b>Speedy Lime</b>                 | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,5 Lt Eau   |
| ARO065   | <b>Speedy Limoncello</b>           | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,3/5 Lt Eau |
| FRU0274P | <b>Speedy Citron Méditerranéen</b> | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,3/5 Lt Eau |
| ARO020   | <b>Speedy Citron de Sicile</b>     | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,3/5 Lt Eau |
| ARO077   | <b>Speedy Mandarine</b>            | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,3/5 Lt Eau |
| ARO032   | <b>Speedy Mangue</b>               | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,4/6 Lt Eau |

|         |                                 |                 |                                |
|---------|---------------------------------|-----------------|--------------------------------|
| ARO034  | <b>Speedy Pomme Verte</b>       | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,4/6 Lt Eau |
| ARO070  | <b>Speedy Melon</b>             | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,4/6 Lt Eau |
| FRU0240 | <b>Speedy Pêche</b>             | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,6/8 Lt Eau |
| ARO025  | <b>Speedy Pamplemousse Rose</b> | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,3/5 Lt Eau |
| FRU78   | <b>Speedy Tropical</b>          | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,4/6 Lt Eau |



### PRODUITS SEMI-FINIS AU CHOCOLAT

| CODE    | NOM DU PRODUIT                      | CONFECTION      | DOSE                            |
|---------|-------------------------------------|-----------------|---------------------------------|
| ARO027  | <b>Speedy Chocolat</b>              | Kg 1,50 x 10 cf | 1,5 Kg produit + 2,3 Lt Eau     |
| FRU228  | <b>Speedy Chocolat Blanc</b>        | Kg 1,50 x 10 cf | 1,5 Kg produit + 2,1/3 Lt Eau   |
| FRU0269 | <b>Speedy Chocolat Extra Bitter</b> | Kg 1,50 x 10 cf | 1,5 Kg produit + 2,1/2,3 Lt Eau |
| ARO006  | <b>Speedy Fondente Black SDL</b>    | Kg 1,60 x 10 cf | 1,6 Kg produit + 2,5 Lt Eau     |



### PRODUITS SEMI-FINIS CRÈMES

| CODE   | NOM DU PRODUIT                     | CONFECTION      | DOSE                           |
|--------|------------------------------------|-----------------|--------------------------------|
| ARO024 | <b>Speedy Café Espresso</b>        | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,4 Lt Eau   |
| ARO026 | <b>Speedy Cannelle</b>             | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,4 Lt Eau   |
| FRU02  | <b>Speedy Marron</b>               | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,7 Lt Lait  |
| ARO023 | <b>Speedy Crème Coco</b>           | Kg 1,40 x 10 cf | 1,4 Kg produit + 2,5 Lt Eau    |
| FRU178 | <b>Speedy Crème</b>                | Kg 1,40 x 10 cf | 1,4 Kg produit + 2,2/4 Lt Eau  |
| ARO015 | <b>Speedy Crème Portugaise</b>     | Kg 1,25 x 8 cf  | 1,25 Kg produit + 2,4/6 Lt Eau |
| FRU179 | <b>Speedy Menthe</b>               | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,2/4 Lt Eau |
| ARO016 | <b>Speedy Yogurt avec Fructose</b> | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 2,5/7 Lt Eau |



### CRÈME FROIDE AU CAFÉ

| CODE    | NOM DU PRODUIT                           | CONFECTION  | DOSE        |
|---------|--|-------------|-------------|
| GEI2423 | <b>Crème froide Café (per granitori)</b> | Kg 1 x 8 cf | 1 Kg x 3 lt |

## SUPPLÉMENTS ET POUDRE DE CACAO

Les Neutres sont des produits en poudre qui ont pour fonction de stabiliser et émulsifier du mélange dans lequel ils sont ajoutés. Suppléments en poudre ou liquide permettent d'améliorer les saveurs, l'onctuosité et la conservation dans la fenêtre. En raison de différentes doses d'application que vous avez la possibilité de faire varier la structure en fonction de vos besoins.



### SUPPLÉMENTS

| CODE   | NOM DU PRODUIT                         | CONFECTION   | DOSE            |
|--------|--|--------------|-----------------|
| ARG1   | <b>Lait Condensé</b>                   | Kg 5 x 2 lt  | À la discrétion |
| MIL055 | <b>Lait en Poudre Écrémé</b>           | Kg 1 x 10 cf | À la discrétion |
| MIL057 | <b>Lait en Poudre Écrémé Granulare</b> | Kg 1 x 10 cf | À la discrétion |
| ARC24  | <b>Maltodextrine</b>                   | Kg 5 x 4 cf  | À la discrétion |
| ARC11  | <b>Protéines du Lait</b>               | Kg 5 x 4 cf  | À la discrétion |
| ARC22  | <b>Vegefil 100 - Inulina</b>           | Kg 2 x 5 bu  | À la discrétion |



### NEUTRES ET STABILISATEURS

| CODE   | NOM DU PRODUIT       | CONFECTION  | DOSE + UTILIZZO |
|--------|----------------------|-------------|-----------------|
| ARC25  | <b>Neutro Pf 700</b> | Kg 2 x 7 cf | 5/8 g/l - C     |
| FRU201 | <b>Neutro Pieffe</b> | Kg 2 x 8 cf | 3/5 g/l - C/F   |



### CACAOS EN POUDRE

| CODE        | NOM DU PRODUIT               | CONFECTION  | DOSE    |
|-------------|------------------------------|-------------|---------|
| COA051      | <b>Cacao D-23-A</b>          | Kg 5 x 4 bu | Au goût |
| COA050      | <b>Cacao D-23-DL</b>         | Kg 5 x 4 bu | Au goût |
| CALV0VH4447 | <b>Cacao Vanhauten 22/24</b> | Kg 5 x 4 bu | Au goût |

## LA GARNITURE

La garniture ou de la crème pour la garniture sont maintenant disponibles dans des multiples variétés de saveurs: fruits et crème, idéal pour la décoration, la saveur et la rendre plus attrayante la crème glacée, de yogourt et de parfaits desserts. Merci à la large choix de couleurs et de saveurs, vous trouverez toujours celle qui convient à vos besoins glacée, de yogourt et de parfaits desserts.

Merci à la large choix de couleurs et de saveurs, vous trouverez toujours celle qui convient à vos besoins.



### TOPPING

| CODE   | NOM DU PRODUIT          | CONFECTION  | DOSE    |
|--------|-------------------------|-------------|---------|
| ARO060 | <b>Top Cerise Noire</b> | Kg 1 x 6 bt | Au goût |
| ARO061 | <b>Top Café</b>         | Kg 1 x 6 bt | Au goût |
| ARO059 | <b>Top Caramel</b>      | Kg 1 x 6 bt | Au goût |
| ARO056 | <b>Top Chocolat</b>     | Kg 1 x 6 bt | Au goût |
| ARO019 | <b>Top Frais</b>        | Kg 1 x 6 bt | Au goût |
| ARO062 | <b>Top Framboise</b>    | Kg 1 x 6 bt | Au goût |
| GEI269 | <b>Top Mangue</b>       | Kg 1 x 6 bt | Au goût |
| FRU54  | <b>Top Miel</b>         | Kg 1 x 6 bt | Au goût |
| ARO063 | <b>Top Myrtille</b>     | Kg 1 x 6 bt | Au goût |
| FRU129 | <b>Top Mou</b>          | Kg 1 x 6 bt | Au goût |
| ARO058 | <b>Top Noisette</b>     | Kg 1 x 6 bt | Au goût |
| ARO057 | <b>Top Broussaille</b>  | Kg 1 x 6 bt | Au goût |
| FRU15  | <b>Top Tropical</b>     | Kg 1 x 6 bt | Au goût |

## PRODUITS POUR GRANIT

Un produit très simple, se présente sous forme d'un sirop concentré, des goûts variés. L'addition d'eau et de fruits fait terminer sa préparation.



### SPEEDY POUR GRANITE

| CODE    | NOM DU PRODUIT              | CONFECTION      | DOSE                       |
|---------|-----------------------------|-----------------|----------------------------|
| FRU799  | <b>Granita Ace</b>          | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 8 Lt Eau |
| FRU101  | <b>Granita Cerise Noire</b> | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 8 Lt Eau |
| FRU777  | <b>Granita Pastiche</b>     | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 8 Lt Eau |
| FRU779  | <b>Granita Frais</b>        | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 8 Lt Eau |
| FRU0260 | <b>Granita Citron</b>       | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 8 Lt Eau |
| FRU778  | <b>Granita Menthe</b>       | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 8 Lt Eau |
| FRU800  | <b>Granita Pêche</b>        | Kg 1,25 x 10 cf | 1,25 Kg produit + 8 Lt Eau |



### SIROPS POUR GRANITE

| CODE  | NOM DU PRODUIT               | CONFECTION    | DOSE                    |
|-------|------------------------------|---------------|-------------------------|
| SAN01 | <b>Sirop de Cerise Noire</b> | Kg 6,5 x 2 cf | 1 Kg produit + 5 Lt Eau |
| SAN02 | <b>Sirop de Anis</b>         | Kg 6,5 x 2 cf | 1 Kg produit + 5 Lt Eau |
| SAN03 | <b>Sirop de Orange</b>       | Kg 6,5 x 2 cf | 1 Kg produit + 5 Lt Eau |
| SAN04 | <b>Sirops de Cola</b>        | Kg 6,5 x 2 cf | 1 Kg produit + 5 Lt Eau |

|       |                           |               |                         |
|-------|---------------------------|---------------|-------------------------|
| SAN05 | <b>Sirop de Frais</b>     | Kg 6,5 x 2 cf | 1 Kg produit + 5 Lt Eau |
| SAN06 | <b>Sirop de Granatina</b> | Kg 6,5 x 2 cf | 1 Kg produit + 5 Lt Eau |
| SAN07 | <b>Sirop de Melon</b>     | Kg 6,5 x 2 cf | 1 Kg produit + 5 Lt Eau |
| SAN08 | <b>Sirop de Menthe</b>    | Kg 6,5 x 2 cf | 1 Kg produit + 5 Lt Eau |
| SAN09 | <b>Sirop de Pêche</b>     | Kg 6,5 x 2 cf | 1 Kg produit + 5 Lt Eau |
| SAN10 | <b>Sirop de Tamarin</b>   | Kg 6,5 x 2 cf | 1 Kg produit + 5 Lt Eau |
| SAN11 | <b>Sirop de Tropical</b>  | Kg 6,5 x 2 cf | 1 Kg produit + 5 Lt Eau |



### CONCENTRÉS POUR GRANITA

| CODE  | NOM DU PRODUIT                          | CONFECTION     | DOSE    |
|-------|---|----------------|---------|
| SAN12 | <b>Conc. pour Granita Ace</b>           | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN13 | <b>Conc. pour Granita Cerise Noire</b>  | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN14 | <b>Conc. pour Granita Pastèque</b>      | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN15 | <b>Conc. pour Granita Anis</b>          | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN16 | <b>Conc. pour Granita Orange</b>        | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN17 | <b>Conc. pour Granita Café</b>          | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN18 | <b>Conc. pour Granita Coco</b>          | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN19 | <b>Conc. pour Granita Cola</b>          | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN20 | <b>Conc. pour Granita Frais</b>         | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN21 | <b>Conc. pour Granita Fruits Rouges</b> | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN22 | <b>Conc. pour Granita Granatina</b>     | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN23 | <b>Conc. pour Granita Citron</b>        | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN24 | <b>Conc. pour Granita Mangue</b>        | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN25 | <b>Conc. pour Granita Pomme</b>         | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN26 | <b>Conc. pour Granita Melon</b>         | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN27 | <b>Conc. pour Granita Menthe</b>        | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN28 | <b>Conc. pour Granita Orgée</b>         | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN29 | <b>Conc. pour Granita Pêche</b>         | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN30 | <b>Conc. pour Granita Tamarin</b>       | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN31 | <b>Conc. pour Granita Tropical</b>      | Kg 1,05 x 6 bt | Au goût |
| SAN32 | <b>Distributeurs de Concentrés</b>      | pz 1           |         |

## PANACHÉS

Un goût équilibré avec une bonne consistance, rend l'idéal varié pour le remplissage des gâteaux et des crêpes de glaces. La variabilité des doses et des combinaisons qu'ils ajoutent l'unicité du produit, en laissant le fabricant de crème glacée un grand espace pour la personnalisation de leur produit.



### PANACHÉS

| CODE     | NOM DU PRODUIT                           | CONFECTION    | DOSE    |
|----------|--|---------------|---------|
| ORS44    | <b>Panaché Cerise Noire</b>              | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |
| FRU877   | <b>Panaché Orange</b>                    | Kg 4 x 2 lt   | Au goût |
| ARO004   | <b>Panaché Bignolata</b>                 | Kg 2,5 x 2 lt | Au goût |
| ARO030   | <b>Panaché Biscuit</b>                   | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |
| FRU181P  | <b>Panaché Black&amp;White (Oreo V.)</b> | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |
| FRU148   | <b>Panaché Bon Bon</b>                   | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |
| PAN66    | <b>Panaché Crème Mou</b>                 | Kg 1,5 x 3 lt | Au goût |
| FRU416   | <b>Panaché Crunchy Peanut (Arachide)</b> | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |
| MAR11    | <b>Panaché Figs Confites</b>             | Kg 3 x 4 lt   | Au goût |
| FRU04    | <b>Panaché Fiocons Cruncy</b>            | Kg 3 x 2 lt   | Au goût |
| FRU0402P | <b>Panaché Frais</b>                     | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |
| FRU0413P | <b>Panaché Fraises de Bois</b>           | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |
| FRU0408P | <b>Panaché Fruits Rouges</b>             | Kg 4 x 2 lt   | Au goût |
| ARO001   | <b>Panaché Golosella</b>                 | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |
| FRU12    | <b>Panaché Framboise</b>                 | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |
| FRU0415P | <b>Panaché Lime</b>                      | Kg 4 x 2 lt   | Au goût |
| ARO011   | <b>Panaché Malaga</b>                    | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |
| FRU11    | <b>Panaché Menthe Top</b>                | Kg 1 x 6 lt   | Au goût |
| FRU5369  | <b>Panaché Peanut Avec Chocolat</b>      | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |
| FRU410P  | <b>Panaché Pistache Croustillant</b>     | Kg 4 x 2 lt   | Au goût |
| FRU417P  | <b>Panaché Rhum e Raisin</b>             | Kg 4 x 2 lt   | Au goût |
| FRU889   | <b>Panaché Souris Chocolat</b>           | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |
| FRU123   | <b>Panaché Speculoos</b>                 | Kg 3 x 2 lt   | Au goût |
| ARO028   | <b>Panaché Stracciatella</b>             | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |
| ARO068   | <b>Panaché Gâteau au Citron</b>          | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |

## PÂTES AVEC CRÈME ET FRUITS

Ils sont le résultat d'une recherche importante et délicate des saveurs traditionnelles du territoire italien, sélectionnés par la qualité. Ajouté à votre base avant de vous remuer, en veillant à la crème glacée savoureuse et riche en saveurs.



### PÂTES CLASSIQUES POUR CRÈMES

| CODE    | NOM DU PRODUIT                          | CONFECTION      | DOSE        |
|---------|---|-----------------|-------------|
| ORS075  | <b>Cerise Noire</b>                     | Kg 6 x 2 lt     | 200/300 g/l |
| ORS777  | <b>Macaron</b>                          | Kg 3,5 x 2 lt   | 80/100 g/l  |
| FRU103  | <b>Arachide Salée</b>                   | Kg 3,5 x 2 lt   | 80/100 g/l  |
| ARC20   | <b>Arome Crème Double</b>               | Kg 3 x 2 lt     | 80/100 g/l  |
| ARO069  | <b>Base Acide pour Gateau au Citron</b> | Kg 3,25 x 2 lt  | 50 g/l      |
| ARO007  | <b>Biscuit</b>                          | Kg 3,5 x 2 lt   | 50 g/l      |
| ARO008  | <b>Bon Bon</b>                          | Kg 3,5 x 2 lt   | 80/100 g/l  |
| ARO051  | <b>Bubble Gum Rosa</b>                  | Kg 3,5 x 2 lt   | 80/100 g/l  |
| FRU24   | <b>Café Tasse</b>                       | Kg 3,5 x 2 lt   | 80 g/l      |
| FRU0413 | <b>Café Instantané Plus</b>             | Kg 1 x 4 bu     | 20 g/l      |
| PF001   | <b>Café Lyophilisé</b>                  | Conf. Da 700 gr | 20 g/l      |
| PF002   | <b>Cannelle en Poudre Pure</b>          | Conf. Da 1 Kg   | 20 g/l      |
| ARO031  | <b>Caramel</b>                          | Kg 3,5 x 2 lt   | 50 g/l      |
| ARO066  | <b>Caramel Beurré Salé</b>              | Kg 3,5 x 2 lt   | 50 g/l      |
| BAY201  | <b>Cassata avec du Fromage Ricotta</b>  | Kg 3,5 x 2 lt   | 80/100 g/l  |
| FRU221  | <b>Chantilly</b>                        | Kg 3,5 x 2 lt   | 100 g/l     |
| FRU908  | <b>Cheesecake Plus</b>                  | Kg 1,5 x 6 bu   | 100 g/l     |
| ARO013  | <b>Chocolat Ice.it</b>                  | Kg 3,5 x 2 lt   | 140 g/l     |

|         |   |               |            |
|---------|---|---------------|------------|
| ARO003  | <b>Crème</b>                              | Kg 3,5 x 2 lt | 90 g/l     |
| FRU244  | <b>Crème Catalane</b>                     | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g/l |
| PAN09   | <b>Crème Mou Pour Gelateria</b>           | Kg 1,5 x 3 lt | 80/100 g/l |
| FRU263P | <b>Lait à la Crème</b>                    | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g/l |
| FRU023  | <b>Croquant au Rhum</b>                   | Kg 3 x 2 lt   | 80 g/l     |
| ORS199  | <b>Gianduja Torino</b>                    | Kg 3,5 x 2 lt | 80 g/l     |
| MAR9    | <b>Lait en Tranches</b>                   | Kg 1 x 10 bu  | 50 g/l     |
| SIR018  | <b>Reglisse Extrait</b>                   | Kg 6 x 2 lt   | 70/90 g/l  |
| PF003   | <b>Reglisse Poudre Pure</b>               | Kg 2,5 x 2 lt | 30 g       |
| ARO002  | <b>Malaga Raisin</b>                      | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g/l |
| ORS779  | <b>Malaga Raisin Complet</b>              | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g/l |
| FRU10   | <b>Amand Grimée Pure</b>                  | Kg 3,5 x 2 lt | 100 g/l    |
| ORS200  | <b>Marrons Glaces</b>                     | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g/l |
| ORS187  | <b>Menthe Bianca</b>                      | Kg 3,5 x 2 lt | 50 g/l     |
| ARO012  | <b>Menthe Vert</b>                        | Kg 3,5 x 2 lt | 50 g/l     |
| ARO009  | <b>Meringue</b>                           | Kg 3,5 x 2 lt | 80 g/l     |
| ORS41   | <b>Noisette 100%</b>                      | Kg 3 x 2 lt   | 80/100 g/l |
| FRU128P | <b>Noisette T. Gentile Langhe</b>         | Kg 3 x 2 lt   | 80/100 g/l |
| FRU183P | <b>Noisette T. Gentile Langhe Plus 50</b> | Kg 3 x 2 lt   | 40/50 g/l  |
| ORS026  | <b>Noisette Tonda Gentile</b>             | Kg 3 x 2 lt   | 80/100 g/l |
| FRU448  | <b>Noyer</b>                              | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g/l |
| ARO047  | <b>Panna cotta</b>                        | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g/l |
| ARO029  | <b>Pistache</b>                           | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g/l |
| ORS288  | <b>Pistache Aurum "S"</b>                 | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g/l |
| FRU140P | <b>Pistache Extra Pure</b>                | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g/l |
| FRU167P | <b>Pistache Extra Pure SC</b>             | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g/l |
| ARO050  | <b>Puffo</b>                              | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g/l |
| FRU222  | <b>Rose</b>                               | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g/l |
| ARO014  | <b>Souris Amer</b>                        | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g/l |
| ORS194  | <b>Sourise Bianc</b>                      | Kg 5,5 x 2 lt | 80/100 g/l |
| FRU122  | <b>Speculoos</b>                          | Kg 3 x 2 lt   | 80/100 g/l |
| FRU1011 | <b>Tiramisù</b>                           | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g/l |
| ORS18   | <b>Tiramisù Premium</b>                   | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g/l |

|        |                                   |                    |            |
|--------|-----------------------------------|--------------------|------------|
| FRU775 | <b>Nougat Italie</b>              | Kg 2,5 x 2 lt      | 80/100 g/l |
| ARO067 | <b>Gâteau au Citron</b>           | Kg 3,25 x 2 lt     | 50 g/l     |
| CAS063 | <b>Jaune Sucré</b>                | Kg 1,25 x 12 brick | 80/100 g/l |
| ARO033 | <b>Vanille</b>                    | Kg 3,5 x 2 lt      | 40 g/l     |
| FRU744 | <b>Vanille Bourvan avec Baies</b> | Kg 3,5 x 2 lt      | 50 g/l     |
| FRU578 | <b>Vanille Bourvan sans Baies</b> | Kg 5,5 x 2 lt      | 50 g/l     |
| MAR10  | <b>Vanille Madagascar</b>         | Kg 5 x 2 lt        | 30/40 g/l  |
| ARO046 | <b>Violet</b>                     | Kg 3,5 x 2 lt      | 80/100 g/l |
| ARO005 | <b>Yogomix 40</b>                 | Kg 2 x 8 bu        | 40 g/l     |
| FRU049 | <b>Flip Oeuf</b>                  | Kg 3 x 2 lt        | 80/100 g/l |
| FRU2   | <b>Candyfloss</b>                 | Kg 3,5 x 2 lt      | 80/100 g/l |
| ARO048 | <b>Bagatelle</b>                  | Kg 3,5 x 2 lt      | 80/100 g/l |



## PÂTES FRUIT

| CODE   | NOM DU PRODUIT                 | CONFECTION    | DOSE     |
|--------|--------------------------------|---------------|----------|
| ARO035 | <b>Belfrutto Abricot</b>       | Kg 3 x 2 lt   | 80/100 g |
| ARO036 | <b>Belfrutto Ananas</b>        | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g |
| ARO037 | <b>Belfrutto Banane</b>        | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g |
| ORS379 | <b>Belfrutto Coco</b>          | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g |
| ARO038 | <b>Belfrutto Frais</b>         | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g |
| ARO039 | <b>Belfrutto Fruits Rouges</b> | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g |
| ARO040 | <b>Belfrutto Kiwi</b>          | Kg 3 x 2 lt   | 80/100 g |
| ARO041 | <b>Belfrutto Framboise</b>     | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g |
| ARO078 | <b>Belfrutto Citron</b>        | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g |
| ARO042 | <b>Belfrutto Pomme Vert</b>    | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g |
| ARO043 | <b>Belfrutto Melon</b>         | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g |
| ARO044 | <b>Belfrutto Myrtille</b>      | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g |
| ORS477 | <b>Belfrutto Mûre</b>          | Kg 3 x 2 lt   | 80/100 g |
| ARO045 | <b>Belfrutto Pêche</b>         | Kg 3,5 x 2 lt | 80/100 g |

## COUVERCLES ET CRÈMES PARFAITES

Les Couvercles sont utilisés en pâtisserie: elles couvrent des gâteaux, parfaits et portions individuelles, elles sont utilisés dans la confiserie pour la crème glacée sur un bâton, sans altérer l'équilibre des saveurs.

Crèmes parfaites sont délicieuses crèmes, disponibles en différentes saveurs qui rappellent les saveurs de cremino, un produit typique de notre beau pays. Elles sont utilisées dans des couches de goûts et de couleurs différentes en alternance, ou sont utilisés pour revêtir et panacher la crème glacée. Même si elles sont exposées à des températures basses, ils ne gèlent pas et conservent une texture lisse.



### COUVERCLES

| CODE   | NOM DU PRODUIT            | CONFECTION    | DOSE    |
|--------|---------------------------|---------------|---------|
| FRU412 | <b>Couvercle Blanc</b>    | Kg 2,5 x 2 lt | Au goût |
| FRU22  | <b>Couvercle Chocolat</b> | Kg 2,5 x 2 lt | Au goût |
| FRU998 | <b>Couvercle Frais</b>    | Kg 2,5 x 2 lt | Au goût |
| FRU477 | <b>Couvercle Pistache</b> | Kg 2,5 x 2 lt | Au goût |



### CRÈMES PARFAITES

| CODE     | NOM DU PRODUIT                    | CONFECTION    | DOSE    |
|----------|-----------------------------------|---------------|---------|
| ARO052   | <b>Parfaite Crème</b>             | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |
| FRU14    | <b>Parfaite Café</b>              | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |
| ARO053   | <b>Parfaite Chocolat Blanc</b>    | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |
| FRU0434P | <b>Parfaite Chocolat Fondente</b> | Kg 4 x 2 lt   | Au goût |
| ARO074   | <b>Parfaite Frais lait</b>        | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |
| FRU13    | <b>Parfaite Noisette</b>          | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |
| FRU01    | <b>Parfaite Pistache</b>          | Kg 3,5 x 2 lt | Au goût |

## MARRON GLACES ET DERIVES

La ligne de fruits confits est excellente tant pour la consommation directe et pour l'ondulation et la saveur de la crème glacée. Elle est conservée à température ambiante pendant des périodes prolongées, pour cette raison, elle est toujours prêt à l'emploi, aussi, résiste à des tempé-



tures basses restant naturel et doux au goût. Également utilisée pour décorer des glaces délicieuses.



### MARRON GLACES ET DÉRIVÉS

| CODE        | NOM DU PRODUIT                                     | CONFECTION      |
|-------------|--|-----------------|
| LABO093/5   | <b>Abricot Cube 9x9</b>                            | Conf. da 5 Kg   |
| VARE134/6   | <b>Cerises au Fruit</b>                            | Conf. da 380 gr |
| LABO039/5   | <b>Cerises Rouges 20/22</b>                        | Conf. da 5 Kg   |
| MAVA132/12  | <b>Confiture Extra Abricots</b>                    | Conf. da 340 gr |
| MAVA136/12  | <b>Confiture Extra Fraises</b>                     | Conf. da 340 gr |
| MAVA138/12  | <b>Confiture Extra Framboises</b>                  | Conf. da 340 gr |
| MAVA139/12  | <b>Confiture Extra Pomme Avec Noix</b>             | Conf. da 340 gr |
| MAVA133/12  | <b>Confiture Extra Pêches</b>                      | Conf. da 340 gr |
| MAVA142/12  | <b>Confiture Extra Prunes</b>                      | Conf. da 340 gr |
| LABO406/5-4 | <b>Confiture de Abricot type d'Or</b>              | Etain da 5 Kg   |
| MALA176/3-4 | <b>Crème de Marroni</b>                            | Etain da 3 Kg   |
| LABO074/5   | <b>Salade de Fruits 6x6 Petit Cube des Legumes</b> | Conf. da 1 Kg   |
| LABO074/5   | <b>Salade de Fruits 6x6 Petit Cube des Legumes</b> | Conf. da 5 Kg   |
| MAGH038     | <b>Marron Glaces en Blister</b>                    | Conf. da 240 gr |
| MARE181/8   | <b>Marron Glaces Boite a Cadeau</b>                | Conf. da 240 gr |
| MALA174-2   | <b>Marroncini (9/10pz in 100gr)</b>                | Etain da 5,8 Kg |
| MAVA003/12  | <b>Marroncini au Sirop</b>                         | Conf. da 380 gr |
| MALA180-2   | <b>Marroni Grossi (4/5pz in 100gr)</b>             | Etain da 5,8 Kg |
| MALA179-2   | <b>Marroni Piemonte Moyen (5/6pz in 100gr)</b>     | Etain da 5,8 Kg |
| LABO171/5   | <b>Marroni Ferraille en Morceaux</b>               | Etain da 5 Kg   |
| MALA173-2   | <b>Marroni Ferraille en Gros Morceaux</b>          | Etain da 5,8 Kg |
| MAVA152/12  | <b>Prep. Abricots avec Amandes</b>                 | Conf. da 340 gr |
| MAVA150/12  | <b>Prep. Poires Pommemoix de Pin Cannelle</b>      | Conf. da 340 gr |
| LABO055/4   | <b>Scorzone d'Orange a Filets</b>                  | Conf. da 4 Kg   |
| LABO043/5   | <b>Scorzone d'Orange T.E. Petit Cube</b>           | Conf. da 5 Kg   |

## DECORATIONS DE FRUITS SECS ET CHOCOLAT

La crème ou la lisse crème glacée décorée. Grains, fruits secs ou praliné, joints de chocolat et autres délicieux produits constituent la ligne de décorations, idéal pour les adultes et les enfants.



### DECORATIONS ET GRAINS

| CODE       | NOM DU PRODUIT                        | CONFECTION      | DOSE    |
|------------|---------------------------------------|-----------------|---------|
| CAS77GEL   | <b>Cacahuètes Entières Pralinées</b>  | Kg 2 x 2 sa     | Au goût |
| PF004      | <b>Coco Rapé</b>                      | Conf. Da 2 Kg   | Au goût |
| FRUPE03-PF | <b>Décoration Pour Gâteau Paesana</b> | Conféz. da 1 Kg | Au goût |
| CAS53GEL   | <b>Grain d'Amande Croquant</b>        | Kg 3 x 2 sa     | Au goût |
| CAS55GEL   | <b>Grain Croquant de Pistache</b>     | Kg 2,5 x 2 sa   | Au goût |
| CAS121TS   | <b>Grain de Noisette</b>              | Kg 2 x 4 sa     | Au goût |
| CAS115TS   | <b>Grain de Pistache</b>              | Kg 1 x 12 sa    | Au goût |
| CAS112TS   | <b>Amandes Effilées Grillées</b>      | Kg 1 x 12 sa    | Au goût |
| CAS111TS   | <b>Amandes Entières Grillées</b>      | Kg 1 x 12 sa    | Au goût |
| CAS120TS   | <b>Noisettes Grillées</b>             | Kg 2 x 4 sa     | Au goût |
| CAS130TS   | <b>Noix Ecosé</b>                     | Kg 1 x 10 sa    | Au goût |
| CAS141TS   | <b>Pinoli</b>                         | Conf. Da 1 Kg   | Au goût |
| CAS330SB   | <b>Pistaches Ecosé</b>                | Kg 1 x 12 sa    | Au goût |
| CAS325SB   | <b>Panaché Melange Esotico</b>        | Conf. Da 2 Kg   | Au goût |



## DECORATIONS ET CHOCOLATS

| CODE        | NOM DU PRODUIT                    | CONFECTION      | DOSE    |
|-------------|-----------------------------------|-----------------|---------|
| ICEB540104  | <b>Grains de Café Chocolat</b>    | Conf. Da 2 Kg   | Au goût |
| PF005       | <b>Codetta Arlecchino</b>         | Conf. Da 1 Kg   | Au goût |
| CAL811NV554 | <b>Couvercle Fond 811 Gouttes</b> | Kg 10 x 2 pz    | Au goût |
| CAL811NV120 | <b>Couvercle Fond 811 Pani</b>    | Kg 5 x 5 pz     | Au goût |
| ICEB540314  | <b>Krok Choc Noir</b>             | Conf. Da 1,4 Kg | Au goût |
| ICEB540392  | <b>Milly Lilly "Ice Cream"</b>    | Conf. Da 2 Kg   | Au goût |
| ICEB520125  | <b>Boucles Chocolat Blanc</b>     | Conf. Da 3 Kg   | Au goût |
| ICEB520131  | <b>Boucles Chocolat Noir</b>      | Conf. Da 3 Kg   | Au goût |
| PF006       | <b>Copeaux Ordinaire</b>          | Conf. Da 1 Kg   | Au goût |
| ICEB540137  | <b>Vermicelli Chocolat Blanc</b>  | Conf. Da 2 Kg   | Au goût |
| ICEB540136  | <b>Vermicelli Chocolat Noir</b>   | Conf. Da 2 Kg   | Au goût |



## CHOCOLATS

| CODE     | NOM DU PRODUIT                   | CONFECTION  | DOSE                                 |
|----------|----------------------------------|-------------|--------------------------------------|
| FRU0702P | <b>Chocolat en Tasse "Blanc"</b> | Kg 1 x 6 cf | 250 g de produit<br>chaque L de Lait |
| FRU0703P | <b>Chocolat en Tasse "Noir"</b>  | Kg 1 x 6 cf | 250 g de produit<br>chaque L de Lait |
| FRU0704P | <b>Chocolat en Tasse su Lait</b> | Kg 1 x 6 cf | 250 g de produit<br>chaque L de Lait |

## BOULANGERIE CUITES ET BISCUITS



Les produits de la ligne boulangerie cuits sont principalement pour la section de la boulangerie.

Certains sont utilisés pour la base d'un gâteau, gâteau éponge et tartes, d'autres, comme les meringues, enri-

chissent délicatement toutes sortes de doux. Les biscuits, grâce aux diverses formes, sont excellentes à la fois pour créer des desserts ou pour la décoration de cônes et cuvettes.



### BOULANGE

| CODE       | NOM DU PRODUIT                    | CONFECTION      | MISURE  |
|------------|-----------------------------------|-----------------|---------|
| ICEA505103 | <b>Bigné Goutte D20</b>           | 250 g x 8 sa    |         |
| ICEA505113 | <b>Bigné Grand D60</b>            | 250 g x 6 sa    |         |
| ICEA505109 | <b>Bigné Moyen D45</b>            | 250 g x 6 sa    |         |
| ICEA505105 | <b>Bigné Petit D35</b>            | 250 g x 6 sa    |         |
| FRA123     | <b>Brioche pour Crème Gelée</b>   | Conf. Da 35 pz  |         |
| ICEA509062 | <b>Cannolo Milano au Beurre</b>   | Conf. Da 5 pz   |         |
| ICEA509061 | <b>Cannolo Milano Margarine</b>   | Conf. Da 5 pz   |         |
| ICEA509018 | <b>Cannoncino Beurre Moyen</b>    | Conf. Da 60 pz  |         |
| ICEA509010 | <b>Cannoncino Beurre Micro</b>    | Conf. Da 160 pz |         |
| ICEA509014 | <b>Cannoncino Beurre Mignon</b>   | Conf. Da 120 pz |         |
| ICEA545104 | <b>Croccantino Cestino Monop.</b> | Conf. Da 25 pz  | D 55mm  |
| ICEA545107 | <b>Croccantino Magnum</b>         | Conf. Da 8 pz   | D 180mm |

|            |                                   |                 |          |
|------------|-----------------------------------|-----------------|----------|
| ICEB420206 | <b>Meringue Grain</b>             | Conf. Da 6 Kg   | 2-4mm    |
| ICEB420202 | <b>Meringue Maxi Grains</b>       | Conf. Da 4 Kg   | 8-10mm   |
| ICEA524002 | <b>Meringue Monoportion</b>       | Conf. Da 180 pz | 70mm     |
| ICEA524034 | <b>Meringue Rectangle</b>         | Conf. Da 36 pz  | 180 x 90 |
| ICEA524550 | <b>Meringue Rupture</b>           | Conf. Da 2,5 Kg |          |
| ICEA524004 | <b>Meringues Disques</b>          | Conf. Da 18 pz  | D 180mm  |
| ICEA524010 | <b>Meringues Disques</b>          | Conf. Da 18 pz  | D 200mm  |
| ICEA524013 | <b>Meringues Disques</b>          | Conf. Da 12 pz  | D 220mm  |
| ICEB420410 | <b>Meringues Gouttes Blanches</b> | Conf. Da 2 Kg   | D 10mm   |
| ICEA305201 | <b>Gâteau Éponge Naturelle</b>    | 1,5 Kg x 2 cf   | h 35mm   |
| ICEA305210 | <b>Gâteau Éponge Roullé</b>       | 400 g x 12 pz   | h 7mm    |
| ICEA305205 | <b>Gâteau Éponge Mince</b>        | 500 g x 8 pz    | h 10mm   |
| ICEA305207 | <b>Gâteau Éponge Mince Cacao</b>  | 550 g x 8 pz    | h 10mm   |



## DECORATIONS ET BISCUITS

| CODE  | NOM DU PRODUIT                     | CONFECTION |
|-------|------------------------------------|------------|
| SAL05 | <b>Biscuit Bisgel</b>              | 370 pz     |
| SAL06 | <b>Biscuit Ciocogel</b>            | 280 pz     |
| BUS06 | <b>Cigarette Corta Pieffe</b>      | 220 pz     |
| BUS16 | <b>Cigarette Wafercacao Pieffe</b> | 220 pz     |
| BUS07 | <b>Fan Pieffe</b>                  | 280 pz     |

## LE SIROP 18° - 70°

Le sirop est un produit alcoolique, en différentes saveurs, utilisé pour adoucir et la saveur du gâteau éponge. Ce traitement permet à l'éponge pour résister à des températures basses, tout en maintenant une texture douce et une saveur délicate.



### SIROP 18° - 70°

| CODE  | NOM DU PRODUIT                 | CONFECTION | DOSE    |
|-------|--------------------------------|------------|---------|
| SAN34 | Sirop Alkermes 18°             | 2 Kg       | Au goût |
| SAN35 | Sirop Cafè 18°                 | 2 Kg       | Au goût |
| VAL70 | Sirop Sombre Cubaine 70°       | 2 Kg       | Au goût |
| SAN36 | Sirop Marasquin 18°            | 2 Kg       | Au goût |
| VAL51 | Sirop Marasquin 70°            | 2 Kg       | Au goût |
| SAN37 | Sirop Rhum 18°                 | 2 Kg       | Au goût |
| VAL97 | Sirop Vanille Nat. Bourbon 70° | 2 Kg       | Au goût |
| VAL90 | Sirop Vanille non - alcoolisée | 2 Kg       | Au goût |

## CONES ROULES ET IMPRIMES

Cônes imprimés ... le symbole de la glace artisanale italienne. Un large éventail de mesures et de formes constantes. Cônes roulés ... un moyen de se démarquer avec un produit de qualité proposé dans différentes tailles et formes.



### CÔNES ROULÉS

| CODE   | NOM DU PRODUIT                | CONFECTION | MISURE   |
|--------|-------------------------------|------------|----------|
| OCI424 | <b>Cône Roulé Julietta 42</b> | 275 pz     | 42 x 160 |
| OCI422 | <b>Cône Roulé Julietta 45</b> | 250 pz     | 45 x 173 |
| OCI430 | <b>Cône Roulé Julietta 50</b> | 176 pz     | 50 x 180 |
| OCI421 | <b>Cône Roulé Julietta 53</b> | 144 pz     | 53 x 195 |



### CÔNES ROULÉS - BOUCHE DENTELÉE

| CODE      | NOM DU PRODUIT                | CONFECTION | MISURE   |
|-----------|-------------------------------|------------|----------|
| FAPFJ95   | <b>Cône Roulé Belluno</b>     | 400 pz     | 55 x 130 |
| FAPFJ42CO | <b>Cône Roulé Cortina</b>     | 192 pz     | 78 x 165 |
| FAPFJ42LO | <b>Cône Roulé Longarone</b>   | 224 pz     | 62 x 175 |
| FAPFJ42SK | <b>Cône Roulé Skandinavia</b> | 162 pz     | 95 x 165 |



## CÔNES ROULÉS - BOUCHE PLATE

| CODE       | NOM DU PRODUIT              | CONFECTION | MISURE   |
|------------|-----------------------------|------------|----------|
| FAPFJ50DO  | <b>Cône Roulé Dolomiti</b>  | 250 pz     | 42 x 160 |
| FAPFJ52    | <b>Cône Roulé FJ52</b>      | 450 pz     | 46 x 135 |
| FAPFJ53    | <b>Cône Roulé FJ53</b>      | 300 pz     | 53 x 160 |
| FAP50LJ    | <b>Cône Roulé Long John</b> | 150 pz     | 55 x 200 |
| FAPFJ50DOG | <b>Cône Roulé Monza</b>     | 225 pz     | 46 x 180 |
| FAPFJ50VR  | <b>Cône Roulé Verona</b>    | 300 pz     | 40 x 153 |



|             |                                       |        |         |
|-------------|---------------------------------------|--------|---------|
| FAPFJ42MINI | <b>Cône Roulé Gustolini</b>           | 378 pz | 32 x 78 |
| FAPFJ103SG  | <b>Cône Roulé Sans Gluten Imballé</b> | 40 pz  |         |
| OCI13       | <b>Super Cône avec Grain</b>          | 150 pz |         |



## CÔNES IMPRIMÉS PIEFFE

| CODE      | NOM DU PRODUIT            | CONFECTION       |
|-----------|---------------------------|------------------|
| ICODISC02 | <b>Gaufre Freesbe</b>     | 10 pz x 60 conf. |
| FAP041    | <b>Gaufre Ronde</b>       | 1000 pz          |
| FAPFJ90K  | <b>Coquille</b>           | 60 pz            |
| OCI8      | <b>Cônes Colorés</b>      | Conf. Da 1,5 Kg  |
| OCI16     | <b>Cônes Embalés Petì</b> | 10 pz x 25 conf. |
| COCI7     | <b>Cônes Neutres</b>      | Conf. Da 1,5 Kg  |
| OCI15     | <b>Happy Baton</b>        | 7 pz x 25 conf.  |



|       |   |        |
|-------|---|--------|
| OCI2  | <b>Cône Coupe Alassio 55 (grande 55)</b>  | 200 pz |
| OCI09 | <b>Cône Coupe Loano 49 (media 49)</b>     | 280 pz |
| OCI11 | <b>Cône Coupe Mini 48 (genny)</b>         | 330 pz |
| OCI17 | <b>Cône Coupe San Remo 66 (maxi 66)</b>   | 144 pz |
| OCI3  | <b>Cône Coupe Varazze 47 (piccola 47)</b> | 288 pz |



|       |                                      |        |
|-------|--------------------------------------|--------|
| OCI07 | <b>Cône Bellaria 44 (piccolo 44)</b> | 440 pz |
| OCI6  | <b>Cône Riccione 49 (grande 49)</b>  | 228 pz |
| OCI12 | <b>Cône Rimini 50 (maxi 50)</b>      | 216 pz |

## FRUITS CONGELÉS

Fruits surgelés, la purée de fruits aseptique, les jus d'agrumes de multiples saveurs du territoire national à l'étranger; fournir un approvisionnement riche toute l'année.



### FRUIT GELÉE PURÉE

| CODE    | NOM DU PRODUIT            | CONFECTION  |
|---------|---------------------------|-------------|
| FER45   | Purée Cerise Noire        | Kg 1 x 5 cf |
| FER22   | Purée Ananas              | Kg 1 x 5 cf |
| FER43   | Purée Banane              | Kg 1 x 5 cf |
| FER9014 | Purée Châtaignes          | Kg 1 x 5 cf |
| FER77   | Purée Coco                | Kg 1 x 5 cf |
| FER37   | Purée Figue de l'Indie    | Kg 1 x 5 cf |
| FER90   | Purée Figue Violette      | Kg 1 x 5 cf |
| FER15   | Purée Frais               | Kg 1 x 5 cf |
| FER42   | Purée Frais/Basilic       | Kg 1 x 5 cf |
| FER30   | Purée Fruit de la Passion | Kg 1 x 5 cf |
| FER23   | Purée Guayava             | Kg 1 x 5 cf |
| FER20   | Purée Kiwi                | Kg 1 x 5 cf |
| FER39   | Purée Framboise           | Kg 1 x 5 cf |
| FER40   | Purée Citron Vert         | Kg 1 x 5 cf |
| FER72   | Purée Mangue              | Kg 1 x 5 cf |
| FER020  | Purée Pomme Vert          | Kg 1 x 5 cf |
| FER62   | Purée Grenade             | Kg 1 x 5 cf |
| FER32   | Purée Melon               | Kg 1 x 5 cf |
| FER38   | Purée Mix Bois            | Kg 1 x 5 cf |
| FER74   | Purée Papaya              | Kg 1 x 5 cf |
| FER81   | Purée Pêche Blanche       | Kg 1 x 5 cf |
| FER021  | Purée Pêche Jaune         | Kg 1 x 5 cf |



## FRUIT GELÉE JUS DE FRUITS

| CODE   | NOM DU PRODUIT         | CONFECTION     |
|--------|------------------------|----------------|
| FER01  | Jus de Pastèque        | Kg 1 x 12 cf   |
| FER222 | Orange Chat            | Kg 0,5 x 24 cf |
| FER111 | Citron Chat            | Kg 0,5 x 24 cf |
| FER28  | Jus de Citron          | Kg 0,5 x 24 cf |
| FER333 | Mandarine Chat         | Kg 0,5 x 24 cf |
| FER555 | Pamplemousse Rose Chat | Kg 0,5 x 24 cf |



## FRUIT GELÉES

| CODE  | NOM DU PRODUIT              | CONFECTION    |
|-------|-----------------------------|---------------|
| FER1  | Abricot                     | Kg 2,5 x 2 cf |
| FER4  | Ananas                      | Kg 2,5 x 2 cf |
| FER14 | Frais Senga Sengana         | Kg 2,5 x 4 cf |
| FER18 | Fraises de Forêt Sauvages   | Kg 2,5 x 2 cf |
| FER26 | Grandes Framboises Entières | Kg 2,5 x 2 cf |
| FER27 | Framboises en Morceaux      | Kg 2,5 x 2 cf |
| FER41 | Melon Tranches              | Kg 2,5 x 2 cf |
| FER44 | Myrtille Noir Extra         | Kg 2,5 x 2 cf |
| FER34 | Mix de Bois 3 Fruits        | Kg 2,5 x 2 cf |
| FER33 | Mix de Bois 4 Fruits        | Kg 2,5 x 2 cf |
| FER48 | Mûres Cultivées             | Kg 2,5 x 2 cf |
| FER49 | Mûres Sauvages              | Kg 2,5 x 2 cf |
| FER53 | Pêches Tranches             | Kg 2,5 x 2 cf |
| FER55 | Groseilles Rouges           | Kg 2,5 x 2 cf |

## VERRES, CUPS DE PAPIER ET EN PLASTIQUE

Coupez et bols pour servir dans un environnement amusant et coloré votre crème glacée. Personnalisez votre produit pour le rendre encore plus unique et vous l'aimez!



### VERRES EN PAPIER

| CODE     | NOM DU PRODUIT              | CONFECTION     | CAPACITÉ |
|----------|-----------------------------|----------------|----------|
| CARTB10  | Verre 20BP/vc               | 100 pz x 20 fi | 200 cc   |
| CARTB11  | Verre 25BP                  | 100 pz x 20 fi | 250 cc   |
| CARTB12  | Verre 30BP                  | 100 pz x 20 fi | 300 cc   |
| CARTB13  | Verre 37BP/11c              | 100 pz x 20 fi | 370 cc   |
| CARTB14  | Verre 42BP                  | 100 pz x 20 fi | 420 cc   |
| CARTB15  | Verre 508                   | 50 pz x 20 fi  | 550 cc   |
| CARTB16  | Verre K530/m6               | 50 pz x 1 fi   | 580 cc   |
| CARTCB02 | Couvercle du Verre 20BP/vc  | 100 pz x 20 fi |          |
| CARTCB03 | Couvercle du Verre 25BP     | 100 pz x 20 fi |          |
| CARTCB04 | Couvercle du Verre 30BP     | 100 pz x 20 fi |          |
| CARTCB07 | Couvercle du Verre 37BP/11c | 100 pz x 20 fi |          |
| CARTCB05 | Couvercle du Verre 42BP     | 100 pz x 20 fi |          |
| CARTCB08 | Couvercle du Verre 508      | 100 pz x 10 fi |          |



### VERRES EN PLASTIQUE ISAP

| CODE   | NOM DU PRODUIT                      | CONFECTION     | CAPACITÉ |
|--------|-------------------------------------|----------------|----------|
| ISA10  | Verre Isap Kristal 250              | 50 pz x 20 fi  | 250 cc   |
| ISA11  | Verre Isap Kristal 300              | 50 pz x 20 fi  | 300 cc   |
| ISA13  | Verre Isap Kristal 390              | 50 pz x 20 fi  | 390 cc   |
| ISA16  | Verre Isap Kristal 575              | 40 pz x 16 fi  | 575 cc   |
| ISA200 | Couvercle du Verre Isap 200/250/300 | 100 pz x 10 fi |          |
| ISA21  | Couvercle du Verre Isap 390         | 100 pz x 10 fi |          |
| ISA22  | Couvercle du Verre Isap 575         | 80 pz x 16 fi  |          |



## VERRE POUR CRÈME CAFÉ

| CODE   | NOM DU PRODUIT                       | CONFECTION     | CAPACITÉ |
|--------|--------------------------------------|----------------|----------|
| CART99 | <b>Verre Crème Café</b>              | Conf. Da 60 pz |          |
| CART35 | <b>Couvercle du Verre Crème Café</b> | Conf. Da 50 pz |          |



## APRÈS DINER

| CODE   | NOM DU PRODUIT                      | CONFECTION      | CAPACITÉ |
|--------|-------------------------------------|-----------------|----------|
| POL421 | <b>Verre Petit Dessert Bacchus</b>  | Conf. Da 300 pz | 58 cc    |
| POL423 | <b>Verre Petit Dessert Venus</b>    | Conf. Da 800 pz | 123,5 cc |
| POL422 | <b>Verre Petit Dessert Zeus</b>     | Conf. Da 300 pz | 72 cc    |
| POL420 | <b>Tasse Petit Dessert Cupidon</b>  | Conf. Da 650 pz | 58 cc    |
| POL426 | <b>Tasse Petit Dessert Ere</b>      | Conf. Da 500 pz | 120 cc   |
| POL425 | <b>Tasse Petit Dessert Victoria</b> | Conf. Da 500 pz | 210 cc   |



## TASSES EN PAPIER

| CODE       | NOM DU PRODUIT                           | CONFECTION     | CAPACITÉ |
|------------|--|----------------|----------|
| CARTCC1    | <b>Couvercle Petite Tasse 16b/108</b>    | 60 pz x 20 fi  |          |
| CARTCC2    | <b>Couvercle Petite Tasse 4c-4ca-53n</b> | 60 pz x 10 fi  |          |
| CARTCG2    | <b>Petite Tasse 103</b>                  | 250 pz x 13 fi | 60 cc    |
| CARTCG4    | <b>Petite Tasse 108</b>                  | 250 pz x 8 fi  | 120 cc   |
| IMBA1BG005 | <b>Petite Tasse 108 BIANCA</b>           | 250 pz x 8 fi  | 120 cc   |
| CARTCG3    | <b>Petite Tasse 16b</b>                  | 250 pz x 9 fi  | 80 cc    |
| IMBA1BG004 | <b>Petite Tasse 16b BIANCA</b>           | 250 pz x 9 fi  | 80 cc    |
| CARTCG8    | <b>Petite Tasse 27</b>                   | 100 pz x 12 fi | 280 cc   |
| CARTCG5    | <b>Petite Tasse 4c</b>                   | 200 pz x 7 fi  | 160 cc   |
| IMBA1BG008 | <b>Petite Tasse 4c BIANCA</b>            | 200 pz x 7 fi  | 160 cc   |
| CARTCG6    | <b>Petite Tasse 4ca</b>                  | 200 pz x 7 fi  | 190 cc   |
| CARTCG7    | <b>Petite Tasse 53n</b>                  | 180 pz x 7 fi  | 230 cc   |



## TASSES EN PLASTIQUE - KRISTAL CUP

| CODE   | NOM DU PRODUIT                   | CONFECTION     | CAPACITÉ |
|--------|----------------------------------|----------------|----------|
| ERRT21 | <b>Couvercle Kristal cup 100</b> | 100 pz x 12 fi |          |
| ERRT22 | <b>Couvercle Kristal cup 130</b> | 100 pz x 12 fi |          |
| ERRT23 | <b>Couvercle Kristal cup 160</b> | 100 pz x 12 fi |          |
| ERRT24 | <b>Couvercle Kristal cup 200</b> | 100 pz x 10 fi |          |
| ERRT25 | <b>Couvercle Kristal cup 250</b> | 100 pz x 10 fi |          |
| ERRT26 | <b>Couvercle Kristal cup 350</b> | 50 pz x 20 fi  |          |
| ERRT20 | <b>Couvercle Kristal cup 80</b>  | 100 pz x 14 fi |          |

|         |                        |                |        |
|---------|------------------------|----------------|--------|
| ERRT10F | <b>Kristal cup 100</b> | 100 pz x 12 fi | 100 cc |
| ERRT11B | <b>Kristal cup 130</b> | 100 pz x 12 fi | 130 cc |
| ERRT12A | <b>Kristal cup 160</b> | 100 pz x 12 fi | 160 cc |
| ERRT13R | <b>Kristal cup 200</b> | 100 pz x 10 fi | 200 cc |
| ERRT25B | <b>Kristal cup 250</b> | 100 pz x 10 fi | 250 cc |
| ERRT26T | <b>Kristal cup 350</b> | 50 pz x 20 fi  | 350 cc |
| ERRT08G | <b>Kristal cup 80</b>  | 100 pz x 14 fi | 80 cc  |



### PETITES TASSES EN PLASTIQUE - JOY

| CODE      | NOM DU PRODUIT                             | CONFECTION     | CAPACITÉ |
|-----------|--|----------------|----------|
| ALC248/2  | <b>Couvercle Tasse Joy 100 - 2° Mesure</b> | 50 pz x 12 fi  |          |
| ALC248/3  | <b>Couvercle Tasse Joy 130 - 3° Mesure</b> | 50 pz x 12 fi  |          |
| ALC248/4  | <b>Couvercle Tasse Joy 170 - 4° Mesure</b> | 50 pz x 10 fi  |          |
| ALC248/5  | <b>Couvercle Tasse Joy 210 - 5° Mesure</b> | 50 pz x 8 fi   |          |
| ALC248/1  | <b>Couvercle Tasse Joy 80 - 1° Mesure</b>  | 50 pz x 12 fi  |          |
| ALC048/7  | <b>Tasse Joy 100</b>                       | 100 pz x 12 fi | 100 cc   |
| ALC048/8  | <b>Tasse Joy 130</b>                       | 100 pz x 12 fi | 130 cc   |
| ALC048/9  | <b>Tasse Joy 170</b>                       | 100 pz x 10 fi | 170 cc   |
| ALC048/10 | <b>Tasse Joy 210</b>                       | 100 pz x 8 fi  | 210 cc   |
| ALC048/6  | <b>Tasse Joy 80</b>                        | 100 pz x 12 fi | 80 cc    |



### RECIPIENTS EN PLASTIQUE

| CODE      | NOM DU PRODUIT  | CONFECTION   | CAPACITÉ |
|-----------|---|--------------|----------|
| ALC284/8  | <b>Couvercle Arrondi de la Casserole 2,5 Lt Grise</b> | 50 pz x 3 pa |          |
| ALC284/1  | <b>Couvercle de la Casserole 4750 Grise Lourde</b>    | 150 pz       |          |
| ALC055    | <b>Tasse Apollon</b>                                  | 500 pz       | 160 cc   |
| ALC074    | <b>Tasse Gemeaux</b>                                  | 500 pz       | 200 cc   |
| ALC112/2  | <b>Tasse Stefania Grande</b>                          | 500 pz       | 200 cc   |
| ALC112/1  | <b>Tasse Stefania Moyenne</b>                         | 500 pz       | 180 cc   |
| ALC121/3  | <b>Tasse Susanna Grande</b>                           | 200 pz       | 400 cc   |
| ALC121/2  | <b>Tasse Susanna Moyenne</b>                          | 500 pz       | 240 cc   |
| ALC121/1  | <b>Tasse Susanna Petite</b>                           | 500 pz       | 150 cc   |
| ALC089/10 | <b>Tranche Avec le Plancher Mobile 10 Parties</b>     | 50 pz        |          |
| ALC089/12 | <b>Tranche Avec le Plancher Mobile 12 Parties</b>     | 60 pz        |          |
| ALC089/6  | <b>Tranche Avec le Plancher Mobile 6 Parties</b>      | 50 pz        |          |
| ALC089/8  | <b>Tranche Avec le Plancher Mobile 8 Parties</b>      | 50 pz        |          |
| ALC084/13 | <b>Casserole 2,5 Lt Gris</b>                          | 50 pz x 3 pa |          |
| ALC084/2G | <b>Casserole 4750 Gris Lourde</b>                     | 150 pz       |          |

## SACS, BANDES ET SERVIETTES

Sacs, bandes, sacs et serviettes ...  
à utiliser chaque jour un packaging différent.



### SACS

| CODE      | NOM DU PRODUIT                           | CONFECTION       | MESURE    |
|-----------|--|------------------|-----------|
| IMBA9     | <b>Sac en Papier</b>                     | Conf. Da 200 pz  |           |
| IMBA8     | <b>Sac Praticobio</b>                    | Conf. Da 150 pz  |           |
| ZAN788    | <b>Petite Sac HD27 Bio</b>               | Conf. Da 1000 pz |           |
| CART20003 | <b>Buon Gelato Minicono H140</b>         | 3500 pz          |           |
| SAL7      | <b>Sacs pour Crème Gelée Biscuit</b>     | Conf. Da 100 pz  |           |
| PF007     | <b>Papier Pelleaglio</b>                 | Conf. Da 10 Kg   | 16 x 36   |
| PF008     | <b>Papier Pelleaglio</b>                 | Conf. Da 10 Kg   | 25 x 36   |
| PF010     | <b>Papier Pelleaglio per Alimenti</b>    | Conf. Da 10 Kg   | 72 x 50   |
| IMB447    | <b>Porte New Gift 350/500</b>            | Conf. Da 100 pz  |           |
| IMB448    | <b>Porte New Gift 750/1000</b>           | Conf. Da 100 pz  |           |
| PF011     | <b>Sacs en papier Blancs - 1° Mesure</b> | Conf. Da 10 Kg   | 24 x 10   |
| PF012     | <b>Sacs en papier Blancs - 2° Mesure</b> | Conf. Da 15 Kg   | 27,5 x 13 |
| PF013     | <b>Sacs en papier Blancs - 3° Mesure</b> | Conf. Da 10 Kg   | 33,5 x 16 |
| PF014     | <b>Sacs en papier Blancs - 4° Mesure</b> | Conf. Da 10 Kg   | 40 x 19   |



### BANDES

| CODE      | NOM DU PRODUIT                      | CONFECTION      |
|-----------|-------------------------------------|-----------------|
| SER111    | <b>Bande Adhésif</b>                | Conf. Da 250 pz |
| IMB1CA398 | <b>Bande Thermoch. Crème Glacée</b> | Conf. Da 200 pz |



### SERVIETTES

| CODE   | NOM DU PRODUIT                          | CONFECTION       |
|--------|---|------------------|
| BOV135 | <b>Distributeur de Serviettes 17x17</b> | Pz 1             |
| CAR14  | <b>Serviette 17x17</b>                  | Conf. Da 2000 pz |

## AGITATEURS, CUILLERES ET PAILLES



Pour offrir un service complet d'accessoires, nous avons aussi: pailles, agitateurs, cuillères...



### AGITATEURS, CUILLERES ET PAILLES

| CODE         | NOM DU PRODUIT                                       | CONFECTION       |
|--------------|--|------------------|
| FLOFC047C.I  | <b>Pailles 7/21 Colorées</b>                         | Conf. Da 1000 pz |
| FLOFC047B.II | <b>Pailles 7/21 Colorées Emballées</b>               | Conf. Da 500 pz  |
| FLOFC047C.T  | <b>Pailles 7/21 Transparentes</b>                    | Conf. Da 1000 pz |
| FLOFC090UNI  | <b>Pailles Jonction</b>                              | Conf. Da 250 pz  |
| FLOC15T      | <b>Cuilleres Granita Colorés 15 cm</b>               | Kg 1 x 12 cf     |
| FLOC19T      | <b>Cuilleres Granita Colorés 19 cm</b>               | Kg 1 x 14 cf     |
| FLOC15TNE    | <b>Cuilleres Granita Transparentes 15 cm</b>         | Kg 1 x 12 cf     |
| ERRD01       | <b>Distributeur Hygienique - Palette Crème Gelée</b> | Pz 1             |
| ALC088/      | <b>Agitateurs Bio</b>                                | Kg 1 x 10 cf     |
| FLOC10T      | <b>Agitateurs Crème Gelée Colorées</b>               | Kg 1 x 20 cf     |
| FLOC10TNE    | <b>Agitateurs Crème Gelée Transparentes</b>          | Kg 1 x 20 cf     |
| FLOC10RICPP  | <b>Agitateurs Emballées</b>                          | 1000 pz x 9 cf   |
| ERRDPAL3     | <b>Agitateurs avec le Baton</b>                      | Conf. Da 2,8 Kg  |

## MOULES EN PLASTIQUE

Pour donner plus de fantaisie à leurs productions de parfaits et portions individuelles.



### MOULES EN PLASTIQUE

| CODE    | NOM DU PRODUIT   | CONFECTION       |
|---------|--|------------------|
| PF015   | <b>Petit Sacs Blancs pour ghiaccioli</b>                     | Conf. Da 100 pz  |
| SAL7    | <b>Petit Sacs Transparentes pour ghiaccioli</b>              | Conf. Da 100 pz  |
| ICES102 | <b>Seulement Moule</b>                                       | Conf. Da 500 pz  |
| ICES101 | <b>Seulement Bâton</b>                                       | Conf. Da 1000 pz |
| SAL1    | <b>Moules pour Biscuit</b>                                   |                  |
| SAL2    | <b>Moules pour Biscuit Ciocogel</b>                          |                  |
| PF016   | <b>Moules pour Crème Gelée sur Bâton</b>                     |                  |
| PF017   | <b>Moules pour ghiaccioli</b>                                | 25x1             |
| ICES002 | <b>Moule pour Laboratoire - grille d'aluminium</b>           |                  |
| ERR01   | <b>Moule pour Calippo</b>                                    |                  |
| ICES001 | <b>Moule plus Bâtons</b>                                     | Conf. Da 500 pz  |
| PF018   | <b>Bâtons pour Ghiaccioli</b>                                | Conf. Da 50 pz   |
| ERR02   | <b>Support pour Calippo</b>                                  | cm 36 x 16,5     |
| ERR03   | <b>Support pour Calippo</b>                                  | cm 36 x 25       |
| ICE04   | <b>Support pour l'affichage de la fenêtre avec les pieds</b> |                  |
| ICES060 | <b>Petite Fenêtre</b>  | cm 58x69x85      |

## PANS POLYSTYRENE

Nous avons un grand choix d'emballages en polystyrène pour répondre à différents besoins, avec le désir de toujours proposer un nouveau design et des tendances et de faire tout pratique, efficace et unique en son genre.



### IGLOO

| CODE     | NOM DU PRODUIT                 | CONFECTION |
|----------|--------------------------------|------------|
| TKGIG000 | <b>IGLOO 0 - 350gr/500cc</b>   | 130 pz     |
| TKGIG010 | <b>IGLOO 1 - 500gr/630cc</b>   | 90 pz      |
| TKGIG020 | <b>IGLOO 2 - 750gr/1000cc</b>  | 70 pz      |
| TKGIG030 | <b>IGLOO 3 - 1000gr/1300cc</b> | 55 pz      |
| TKGIG040 | <b>IGLOO 4 - 1500gr/2000cc</b> | 35 pz      |



### CLASSIC GEL

| CODE      | NOM DU PRODUIT          | CONFECTION |
|-----------|-------------------------|------------|
| COPCM8105 | <b>Classic Gel 350</b>  | 200 pz     |
| COPCM8210 | <b>Classic Gel 500</b>  | 100 pz     |
| COPCM8220 | <b>Classic Gel 750</b>  | 100 pz     |
| COPCM8230 | <b>Classic Gel 1000</b> | 100 pz     |
| COPCM8240 | <b>Classic Gel 1500</b> | 100 pz     |



### EASY GEL

| CODE   | NOM DU PRODUIT       | CONFECTION |
|--------|----------------------|------------|
| IMBA19 | <b>Easy Gel 350</b>  | 60 pz      |
| IMBA12 | <b>Easy Gel 500</b>  | 60 pz      |
| IMBA13 | <b>Easy Gel 750</b>  | 60 pz      |
| IMBA14 | <b>Easy Gel 1000</b> | 60 pz      |



### GEL2000

| CODE      | NOM DU PRODUIT               | CONFECTION |
|-----------|------------------------------|------------|
| COPCR0029 | <b>Gel2000 350gr/500cc</b>   | 50 pz      |
| COPCR0020 | <b>Gel2000 500gr/750cc</b>   | 50 pz      |
| COPCR0023 | <b>Gel2000 750gr/1000cc</b>  | 50 pz      |
| COPCR0026 | <b>Gel2000 1000gr/1500cc</b> | 50 pz      |
| COPCR0038 | <b>Gel2000 1500gr/2000cc</b> | 30 pz      |



### ISOBOX

| CODE  | NOM DU PRODUIT     | CONFECTION |
|-------|--------------------|------------|
| BER05 | <b>Isobox 500</b>  | 100 pz     |
| BER06 | <b>Isobox 750</b>  | 80 pz      |
| BER07 | <b>Isobox 1000</b> | 50 pz      |
| BER08 | <b>Isobox 1500</b> | 45 pz      |



### THERMO ICE CREAM SUPER

| CODE  | NOM DU PRODUIT                     | CONFECTION |
|-------|------------------------------------|------------|
| BER5  | <b>Thermo Ice Cream Super 300</b>  | 130 pz     |
| BER01 | <b>Thermo Ice Cream Super 500</b>  | 100 pz     |
| BER02 | <b>Thermo Ice Cream Super 750</b>  | 70 pz      |
| BER03 | <b>Thermo Ice Cream Super 1000</b> | 60 pz      |
| BER04 | <b>Thermo Ice Cream Super 1500</b> | 45 pz      |



### MAXIGEL

| CODE       | NOM DU PRODUIT      | CONFECTION |
|------------|---------------------|------------|
| IMBA1CP150 | <b>Maxigel 350</b>  | 60 pz      |
| IMBA1CP152 | <b>Maxigel 500</b>  | 60 pz      |
| IMBA1CP154 | <b>Maxigel 750</b>  | 60 pz      |
| IMBA1CP156 | <b>Maxigel 1000</b> | 60 pz      |



### THERMOGEL SPEEDY

| CODE   | NOM DU PRODUIT            | CONFECTION |
|--------|---------------------------|------------|
| ERRSP0 | <b>Thermogel Speedy 0</b> | 90 pz      |
| ERRSP1 | <b>Thermogel Speedy 1</b> | 90 pz      |
| ERRSP2 | <b>Thermogel Speedy 2</b> | 90 pz      |
| ERRSP3 | <b>Thermogel Speedy 3</b> | 90 pz      |
| ERRSP4 | <b>Thermogel Speedy 4</b> | 60 pz      |



### CLASS

| CODE       | NOM DU PRODUIT           | CONFECTION | MESURE            |
|------------|--------------------------|------------|-------------------|
| COPCR41731 | <b>Class Carrée 3/1</b>  | 24 pz      | 21 x 21 x 11      |
| COPCR41711 | <b>Class Carrée A/1</b>  | 48 pz      | 17 x 17 x 11      |
| COPCR41721 | <b>Class Carrée B/1</b>  | 24 pz      | 19,5 x 19,5 x 11  |
| COPCR41741 | <b>Class Carrée C/1</b>  | 24 pz      | 24 x 24 x 11      |
| COPCR41751 | <b>Class Carrée D/1</b>  | 32 pz      | 26 x 26 x 11      |
| COPCR41760 | <b>Class Carrée E</b>    | 18 pz      | 30 x 30 x 11      |
| COPCR41801 | <b>Class Tranche T/1</b> | 100 pz     | 19,5 x 11,2 x 8   |
| COPCR41803 | <b>Class Tranche T/3</b> | 70 pz      | 31,3 x 11,2 x 8,5 |



### GATEAU BOX

| CODE    | NOM DU PRODUIT                       | CONFECTION | MESURE      |
|---------|--------------------------------------|------------|-------------|
| IMBA001 | <b>Gateau box</b>                    | 30 pz      | 12 x 12 h13 |
| IMBA004 | <b>Gateau box</b>                    | 30 pz      | 17 x 17 h14 |
| IMBA005 | <b>Gateau box</b>                    | 30 pz      | 23 x 23 h14 |
| IMBA006 | <b>Gateau box</b>                    | 30 pz      | 27 x 27 h14 |
| IMBA007 | <b>Gateau box</b>                    | 30 pz      | 30 x 30 h14 |
| IMBA002 | <b>Gateau box</b>                    | 30 pz      | 14 x 35 h12 |
| IMBA003 | <b>Gateau box</b>                    | 30 pz      | 15 x 27 h14 |
| IMBA008 | <b>Gateau box Intérieur 6 Trous</b>  | 30 pz      | 15 x 27     |
| IMBA009 | <b>Gateau box Intérieur 4 Trous</b>  | 30 pz      | 17 x 17     |
| IMBA010 | <b>Gateau box Intérieur 9 Trous</b>  | 30 pz      | 23 x 23     |
| GRA3003 | <b>Gateau box Intérieur 12 Trous</b> | 100 pz     | 15 x 27     |
| GRA3002 | <b>Gateau box Intérieur 9 Trous</b>  | 200 pz     | 17 x 17     |
| GRA3004 | <b>Gateau box Intérieur 16 Trous</b> | 100 pz     | 23 x 23     |
| GRA3005 | <b>Gateau box Intérieur 25 Trous</b> | 100 pz     | 29 x 29     |

## PLATEAUX, PLAQUES, BARS, BOÎTES ET RAYURES

Indispensable pour la préparation et la vente de gâteaux et de desserts glacés, nous proposons des plateaux, assiettes, boîtes... de toutes formes et couleurs.



### PLATEAUX

| CODE    | NOM DU PRODUIT          | CONFECTION     |
|---------|-------------------------|----------------|
| MON6102 | Plateaux Or Milano n° 2 | Conf. Da 5 Kg  |
| MON6103 | Plateaux Or Milano n° 3 | Conf. Da 5 Kg  |
| MON6104 | Plateaux Or Milano n° 4 | Conf. Da 10 Kg |
| MON6105 | Plateaux Or Milano n° 5 | Conf. Da 10 Kg |
| MON6106 | Plateaux Or Milano n° 6 | Conf. Da 10 Kg |
| MON6107 | Plateaux Or Milano n° 7 | Conf. Da 10 Kg |
| MON6108 | Plateaux Or Milano n° 8 | Conf. Da 10 Kg |



### PLAQUES

| CODE    | NOM DU PRODUIT          | CONFECTION     |
|---------|-------------------------|----------------|
| MON6471 | Plaques Ala Kapp Or D20 | Conf. Da 10 Kg |
| MON6472 | Plaques Ala Kapp Or D22 | Conf. Da 10 Kg |
| MON6473 | Plaques Ala Kapp Or D24 | Conf. Da 10 Kg |
| MON6474 | Plaques Ala Kapp Or D26 | Conf. Da 10 Kg |
| MON6475 | Plaques Ala Kapp Or D28 | Conf. Da 10 Kg |
| MON6476 | Plaques Ala Kapp Or D30 | Conf. Da 10 Kg |
| MON6477 | Plaques Ala Kapp Or D32 | Conf. Da 10 Kg |
| MON6478 | Plaques Ala Kapp Or D34 | Conf. Da 10 Kg |
| MON6479 | Plaques Ala Kapp Or D36 | Conf. Da 10 Kg |
| MON6480 | Plaques Ala Kapp Or D38 | Conf. Da 10 Kg |
| MON6481 | Plaques Ala Kapp Or D40 | Conf. Da 10 Kg |
| MON6482 | Plaques Ala Kapp Or D42 | Conf. Da 10 Kg |
| MON6483 | Plaques Ala Kapp Or D44 | Conf. Da 10 Kg |

|         |                         |                 |
|---------|-------------------------|-----------------|
| MON6484 | Plaques Ala Kapp Or D50 | Conf. Da 10 Kg  |
| MON1119 | Plaque Mod. Francia D20 | Conf. Da 100 pz |
| MON116  | Plaque Mod. Francia D14 | Conf. Da 100 pz |



## BARS

| CODE     | NOM DU PRODUIT | CONFECTION     | MESURE  |
|----------|----------------|----------------|---------|
| MON43391 | Bars Or        | Conf. Da 10 Kg | 13 x 23 |
| MON43392 | Bars Or        | Conf. Da 10 Kg | 13 x 33 |
| MON43393 | Bars Or        | Conf. Da 10 Kg | 40 x 60 |



## BOÎTES

| CODE    | NOM DU PRODUIT      | CONFECTION   | MESURE  |
|---------|---------------------|--------------|---------|
| MON8300 | Boîte Carrée        | 25 pz x 4 cf | 19 x 19 |
| MON8301 | Boîte Carrée        | 25 pz x 4 cf | 21 x 21 |
| MON8302 | Boîte Carrée        | 25 pz x 4 cf | 23 x 23 |
| MON8303 | Boîte Carrée        | 25 pz x 4 cf | 25 x 25 |
| MON8304 | Boîte Carrée        | 25 pz x 4 cf | 27 x 27 |
| MON8305 | Boîte Carrée        | 25 pz x 4 cf | 29 x 29 |
| MON8306 | Boîte Carrée        | 25 pz x 4 cf | 31 x 31 |
| MON8307 | Boîte Carrée        | 25 pz x 4 cf | 33 x 33 |
| MON8308 | Boîte Carrée        | 25 pz x 4 cf | 36 x 36 |
| MON8310 | Boîte Carrée        | 25 pz x 4 cf | 40 x 40 |
| MON8313 | Boîte Carrée        | 25 pz x 4 cf | 50 x 50 |
| MON8315 | Boîte Rectangulaire | 25 pz x 4 cf | 17 x 29 |
| MON8316 | Boîte Rectangulaire | 25 pz x 4 cf | 17 x 33 |
| MON8317 | Boîte Rectangulaire | 25 pz x 4 cf | 17 x 38 |
| MON8318 | Boîte Rectangulaire | 25 pz x 4 cf | 17 x 43 |



## RAYURES

| CODE    | NOM DU PRODUIT | CONFECTION     | MESURE  |
|---------|----------------|----------------|---------|
| MON1428 | Rayures Or     | Conf. Da 10 Kg | 5 x 50  |
| MON1427 | Rayures Or     | Conf. Da 10 Kg | 5 x 100 |
| MON1426 | Rayures Or     | Conf. Da 10 Kg | 7 x 70  |
| MON1429 | Rayures Or     | Conf. Da 10 Kg | 7 x 100 |

# SUCRES

Notre gamme de sucres comprend ceux sous forme de poudre et sous forme de sirop, pour faciliter tout type de préparation.



## POUDRE

| CODE   | NOM DU PRODUIT                | CONFECTION     | DOSE    |
|--------|-------------------------------|----------------|---------|
| UNI045 | <b>Dextrose</b>               | Conf. Da 25 Kg | Au goût |
| ARC002 | <b>Fruttogel - Fructose</b>   | Kg 2 x 7 bu    | Au goût |
| UNI04  | <b>Glucose Deshydraté</b>     | Conf. Da 25 Kg | Au goût |
| ARC54  | <b>Sucre Glacé - Velogel</b>  | Kg 2 x 6 bu    | Au goût |
| FRU115 | <b>Sucre Caramélisé</b>       | Kg 2 x 3 cf    | Au goût |
| UNI2   | <b>Sucre de Canne Blanche</b> | Conf. Da 25 Kg | Au goût |
| UNI07  | <b>Sucre Granulé</b>          | Conf. Da 25 Kg | Au goût |



## SIROP

| CODE   | NOM DU PRODUIT    | CONFECTION     | DOSE    |
|--------|-------------------|----------------|---------|
| UNI01  | <b>Fruttoplus</b> | Conf. Da 10 Kg | Au goût |
| UNI046 | <b>Glucomalt</b>  | Conf. Da 10 Kg | Au goût |

## NOS PARTNER





INGRÉDIENTS POUR  
la boutique de glace  
et la pâtisserie

Pieffe s.r.l.

Via dell'Artigianato 34 - 24042 Capriate S.Gervasio Bg  
Tel. +39 02 90929457

[www.pieffedistribuzione.com](http://www.pieffedistribuzione.com)