

DULCISTAR



DULCISTAR
SINCE 1960





WHO ARE WE

LA NOSTRA AZIENDA

DULCISTAR è un'azienda familiare che fin dal 1960 si distingue sul mercato nella produzione di semilavorati per la pasticceria, l'industria dolciaria e la gelateria.

Amore per la tradizione, passione per la qualità, tecnologie produttive avanzate e innovazione di prodotto, versatilità artigianale che consente anche la personalizzazione dei prodotti, cura del cliente e professionalità tecnica e commerciale. Questi i nostri punti di forza, di crescita e di sviluppo.

DULCISTAR ha infatti nel tempo consolidato la propria presenza sul mercato italiano ed estero, esportando oggi in oltre 30 paesi nel mondo.

Ottenere la piena soddisfazione dei nostri clienti è da sempre ciò che cerchiamo per stabilire un fruttuoso e proficuo rapporto di collaborazione e fiducia.

DULCISTAR: tutto ciò che ti aspetti e cerchi per crescere con successo.

OUR COMPANY

DULCISTAR is a family business. Since 1960 Dulcistar has distinguished itself in the market for the production of semi-finished products for pastry, confectionery industry, and ice cream making.

Love for tradition, passion for quality, advanced production technologies, and product innovation, artisanal versatility that also allows for the customization of products, care for the customer, and technical and commercial professionalism. These are our strengths, growth, and development points.

DULCISTAR has consolidated its presence in the Italian and foreign markets over time, exporting today to over 30 countries worldwide.

Achieving full satisfaction of our customers has always been what we seek to establish a fruitful and profitable relationship of collaboration and trust.

DULCISTAR: everything you expect and look for to grow successfully.



INDICE

Cioccolato puro - Pure Chocolate	6
Surrogato di cioccolato - Compound Chocolate	12
Creme di surrogato di cioccolato - Chocolate substitute creams	18
Creme da forno - Baking Cream	20
Gelatine - Jellies	22
Glasse e confetture - Glazes and Jams	24
Gelati - Ice Cream	27
Paste, Pinguine e Sublime Coverture - Pastes, Pinguine and Sublime Coverture	31
Prodotti di zucchero e Cake design - Sugar products and Cake Design	32
Crema Pasticcera e Creme in polvere - Pastry Cream and Creams powder	36
Paste di Mandorla - Almond Pastries	38
Altri prodotti - Other Products	39



CIOCCOLATO PURO

Finissima gamma di cioccolati di ottima qualità realizzati con maestria, tecnologie avanzate e selezionati cacao di origini differenti al fine di ottenere specialità di cioccolato dall'aroma ed il gusto eccellenti. I cioccolati sono ottimamente impiegabili come copertura, realizzazione di praline piene e vuote, cioccolatini, corpi cavi ma anche dessert, ripieni e decorazioni di torte, pasticcini, biscotti.

Necessita di temperaggio accurato per il quale si rimanda alla sezione NOTE TECNICHE che mettono a disposizione l'esperienza dei nostri tecnici.

PURE CHOCOLATE

An exquisite range of high-quality chocolates, masterfully crafted with advanced technologies and selected cocoas from different origins to create chocolate specialties with excellent aroma and taste.

The chocolates are excellently suited for use as coatings, in the creation of filled and hollow pralines, chocolates, hollow shapes, as well as desserts, fillings, and decorations for cakes, pastries, and cookies. Accurate tempering is required, for which reference is made to the TECHNICAL NOTES section that provides the experience of our technicians.



SUBLIME FONDENTE 72% / 64% / 55%

Eccellente copertura di cioccolato fondente o extra fondente ottenuto da cacao pregiati.

Disponibile in diverse intensita' di cacao: 72% o 64% o 55%. Ottimo nella realizzazione della pralineria, corpi cavi e tavolette.

Confezione: Dischi dal diametro di 2cm in scatole da kg. 6 o 10

Excellent coverage of dark or extra dark chocolate obtained from fine cocoa.

Available in different cocoa intensities: 72%, 64%, 55%. Ideal for making pralines, chocolate hollow shells and tablets.

Packaging: discs 2 cm diameter, 6 or 10 kg. box.



SUBLIME BIANCO

Burro di cacao 36%, latte 30%.

Finissima copertura di cioccolato bianco dal gusto delicato e raffinato di latte. Ottimo per la realizzazione di pralineria, corpi cavi e tavolette.

Confezione: Dischi dal diametro di 2cm in scatole da kg. 6 o 10

Cocoa butter 36%, milk 30%.

Very fine white chocolate coating with a delicate and refined milk taste. Ideal for making pralines, chocolate hollow shells and tablets.

Packaging: discs 2 cm diameter, 6 or 10 kg. box.



SUBLIME AL LATTE 36/38

Burro di cacao 38%. Finissima copertura di cioccolato al latte. Gusto morbido e intenso di cacao e latte intero. Ottimo per la realizzazione di pralineria, corpi cavi e tavolette.

Confezione: Dischi dal diametro di 2cm in scatole da kg. 6 o 10

Cocoa butter 38%. Very fine milk chocolate coating (2cm discs) of excellent quality. Soft and intense taste of cocoa and whole milk. Ideal for making pralines, hollow chocolate bonbons and tablets.

Packaging: discs 2 cm diameter, 6 or 10 kg. box.



SUBLIME GIANDUIA

Cacao 55%. Eccezionale copertura di cioccolato al gusto di gianduia grazie alla presenza di noccioline selezionate al 20%. Ottimo per la realizzazione di pralineria, corpi cavi e tavolette.
Confezione: pani da 2 kg.

Cocoa 55%. Exceptional chocolate coverage with the taste of gianduia thanks to the presence of selected hazelnuts 20%. Excellent for making pralines, hollow bodies and tablets.
Packaging: bread from 2 kg.



SUBLIME PISTACCHIO

Ottima copertura di puro cioccolato al gusto di pistacchio, realizzato con il 15% di pasta pistacchio. Ottimo per la realizzazione di pralineria, corpi cavi e tavolette.
Confezione: Dischi dal diametro di 2cm in scatole da kg. 6 o 10

Excellent pure chocolate coating with pistachio flavour, made with 15% pistachio paste.
Perfect for making pralines, chocolate hollow shells and tablets.
Packaging: discs 2 cm diameter, 6 or 10 kg. box.



MIGNON SUBLIME

Cacao totale 46%. Gocce omogenee disponibili di diverso calibro (1000/1200 o 1700 per 100g) di cioccolato fondente di ottima qualità'. Ideale per decorazione a freddo di cannoli Siciliani e desserts in genere ma anche come farcitura di prodotti prima della cottura, quali biscotti, muffin, plumcakes.
Confezione: scatola da kg. 6/10.

Total cocoa 46%. Homogeneous drops of 1000 - 1200 or 1700 / 100 g of high-quality dark chocolate. Suitable for cold decoration of Sicilian cannoli, and general desserts but also ideal for products before baking, such as biscuits, muffins and plumcakes.
Packaging: box of 6/10 kg.



CHUNKS

Quadrotti di puro cioccolato di circa 0.5 cm. Ottimi per la farcitura di prodotti prima della cottura quali muffin, cookies e panettoni. Disponibili nei gusti: fondente, latte, gianduia, avorio, pistacchio, caramello, fragola e Limone. Confezioni: sacchetto da kg. 2, scatola 2x2kg o 10 kg.

Pure chocolate squared pieces of 0.5cm. Ideal for recipes before baking such as cookies, muffin, panettone. Available in different flavours: dark, white, milk, gianduia, pistachio, caramel, strawberry and lemon.

Packaging: 2 kg. bag, box 2x2kg or 10 kg.



BARRETTE IN STICKS

Barrette stick di cioccolato fondente, latte, bianche, pistacchio, caramello: ottimo cioccolato ideale per farcitura forno. Ideale per la realizzazione di pain au chocolat. Disponibile in elegante scatola da kg. 1.6.

Dark, milk, white, pistachio, caramel chocolate stick bars: excellent chocolate ideal for oven filling. Ideal for pain au chocolat.

Available in an elegant 1.6 kg. box.



CIOCCOLATO AMARO

Pura pasta di cacao al 100% di ottima qualità e senza zucchero.

Ideale in pasticceria quando si cerca il gusto deciso e potente del cioccolato extra-fondente.

Confezione: in scatola da kg. 10.

Disponibile anche in pani da kg. 25.

100% pure cocoa paste of excellent quality and sugar-free.

Ideal in pastry making when looking for the strong and powerful taste of extra-dark chocolate.

Packaging: in a 10 kg. box.

Also available in 25 kg. blocks.



DECORELLA

Scaglie di cioccolato di ottima qualità. Ideale in pasticceria e anche gelateria per ogni impiego decorativo.

Confezione: sacchetto kg. 1 o scatola da kg. 10. Disponibili nei gusti: fondente, latte e avorio

Medium-sized flakes of high-quality chocolate. Ideal in pastry and also ice cream making for any decorative use.

Packaging: 1 kg. bag or 10 kg. box. Available in dark, milk and white.



NIRVANA

Codetta di cioccolato di ottima qualità largamente apprezzata in pasticceria e gelateria a scopo decorativo nei semifreddi, bavaresi, mousse, ecc.

Confezione: sacchetto da kg. 1 o scatola da kg. 10.

High-quality chocolate curls widely appreciated in pastry and ice cream shops for decorative purposes in semifreddos, Bavarian creams, mousses, etc.

Packaging: 1 kg. bag or 10 kg. box.



PALLINI DI CEREALI AL CIOCCOLATO FONDENTE, LATTE, AVORIO

Decorativi pallini di croccanti cereali ricoperti di fine cioccolato.

Ideali nei bicchierini dessert semifreddi, mousse, bavaresi, nei cremini o praline croccanti. Confezioni: secchiello da kg. 1.

Decorative balls of crunchy cereals coated in fine chocolate.

Ideal in semifreddo dessert cups, mousse, Bavarian creams, in cremini or crunchy pralines. Packaging: 1 kg. bucket.



CACAO 22/24 IN POLVERE

Miscela di ottimi cacao di colore rosso-bruno o scuro e gusto deciso. Di sicuro impiego in pasticceria, in gelateria e nello spolvero di semi-freddi. Confezione: in sacchetto da kg. 1 o sacco da kg. 20.

Blend of excellent cocoa with a red-brown or dark color and a strong taste. Reliable for use in pastry, ice cream making, and dusting of semi-frozen desserts.

Packaging: in 1 kg. bag or 20 kg. sack.



CACAO 10/12 SCURO

Ottimo cacao magro di colore bruno e gusto intenso fondente. Confezione: sacco da kg. 20.

Excellent low-fat cocoa with a brown color and intense dark chocolate flavor. Packaging: 20 kg. sack.



BURRO DI CACAO DEODORIZZATO

Di prima pressione, ottenuto dalla spremitura di cacao di ottima qualità e deodorizzato. Ideale nei prodotti da forno lievitati e per fluidificare il cioccolato.

In gocce confezione in pratico secchiello da kg. 1 richiudibile.

First pressing, obtained from the squeezing of high-quality cocoa and deodorized. Ideal in leavened baked goods and for thinning chocolate.

In drops packaged in a practical resealable 1 kg. bucket.



SURROGATO DI CIOCCOLATO

Ampia gamma di sostituti del cioccolato adatti ad ogni esigenza professionale. La linea si compone anche di prodotti **SENZA GRASSI IDROGENATI** oltre a quelli standard con grassi vegetali idrogenati raffinati. Sono tutti di pratico utilizzo in quanto non necessitano di temperaggio. La linea Surrogati si compone di ottime coperture, fini decorazioni e rifiniture a scaglie o vermicelli ed eccellenti gocchine che arricchiscono i ripieni a freddo e gli impasti prima della cottura dando al pasticcere artigianale e all'industria dolciaria soluzioni qualitative in ogni impiego.

COMPOUND CHOCOLATE

Wide range of compound chocolate suitable for every professional use. It also includes products **WITHOUT HYDROGENATED FATS** in addition to standard ones, made with refined hydrogenated vegetable fats. They are all easy to use as they do not require tempering. The range consists of excellent coatings, fine decorations, flakes or vermicelli finishes, and excellent drops that enrich cold fillings and doughs before baking, providing artisan pastry chefs and the confectionery industry with high-quality solutions for every application.



TOP COVER FONDENTE, LATTE, AVORIO IN GOCCE

Copertura di prima qualità prodotta senza grassi idrogenati con miscele di ottimi cacao. Cacao min 20%. Ottimo spacco, eccellente fluidità e basso punto di fusione. Disponibile gusti: fondente, latte e avorio
Confezione: scatola da kg. 10.

Top-quality coating produced without hydrogenated fats with blends of excellent cocoa. Cocoa min 20%. Excellent snap, excellent fluidity, and low melting point. Available in dark, milk or white.
Packaging: 10 kg. box.



COPERTURA PLUS/NOLIBEL

Copertura di qualità elevata prodotta con ottimi cacao. Realizzato con grassi idrogenati, ha ottimo spacco e basso punto di fusione. Di sicuro effetto se utilizzato a scopo decorativo. Cacao minimo 18%. Disponibile nei gusti: fondente, latte, avorio e pistacchio.
Confezione: scatola da 10kg

High-quality coating produced with excellent cocoa. Realized with hydrogenated fats, excellent snap and fluidity and low melting point. Visually impacting when used for decorative purposes. Cocoa 18%. Available in dark, milk, white or pistachio.
Packaging: 10kg box



CIOCAO/DULCAO

Copertura in dischi del diametro di 1,5 cm circa. Buon cacao, basso punto di fusione, fluidità, lucentezza. Competitivo rapporto qualità-prezzo. Cacao min 12%. Confezione: scatola da kg. 10.

Drops of approximately 1,5 cm diameter suitable for coating. Good cocoa, low melting point, fluid and shining. Competitive quality-price ratio. Cocoa min 12%.
Packaging: 10 kg. box.



MIGNON FONDENTE

Gocce di qualità lucide ed omogenee di ottimo impiego a scopo decorativo in gelateria e in pasticceria anche a freddo. Disponibile nel calibro 1000/1200 o 1700 (su 100gr). Confezione: scatola da kg. 10.

High-quality shiny and homogeneous drops excellent for decorative purposes in both ice cream and pastry even when cold. Available in calibres: 1000/1200 or 1700 (on 100gr). Packaging: 10 kg. box.



MIGNON FONDENTE DA FORNO

Goccine omogenee 1100/1200 su g 100. Studiate per prodotti da forno: panettoni, brioches, plume-cake, prima colazione ed ogni tipo di pasta lievitata. Confezione: scatola da kg. 10.

Homogeneous drops of 1100/1200 per 100 g. Designed for baked goods: panettone, brioches, plum cakes, breakfast, and all types of leavened dough. Packaging: 10 kg. box.



MIGNON FORNO LIMONE E PISTACCHIO

Goccine omogenee di surrogato di cioccolato. Studiate per prodotti da forno: panettoni, brioches, plum-cake, prima colazione ed ogni tipo di pasta lievitata. Disponibile nei gusti limone e pistacchio. Disponibile nel calibro 1000-1200. Anche nella versione senza zucchero. Confezione: scatola da kg. 10.

Homogeneous drops of chocolate substitute. Designed for baked goods: panettone, brioches, plum cakes, breakfast, and all types of leavened dough. Available in lemon and pistachio flavors. Available in size 1000-1200. Also available in the sugar-free version. Packaging: 10 kg. box.



SCAGLIETTA FONDENTE, LATTE E AVORIO

Scaglie di surrogato piuttosto omogenee e lucide. Consentono una fine decorazione di torte, pasticcini, praline o dessert. Anche nella versione con grassi non idrogenati e nella dimensione piccola e grande. Confezione: box da 10 kg con sacchetti da 1kg (non vendibili singolarmente) o sacco grande da 25 kg.

Rather homogeneous and shiny flakes of chocolate substitute. Allow for fine decoration of cakes, pastries, pralines, or desserts. Also available in the version with non-hydrogenated fats and in small and large sizes.

Packaging: box of 10 kg with bags of 1 kg (not sold individually) or large bag of 25 kg.



SCAGLIETTA COLORATA

Scaglie di surrogato colorate. Disponibili nella gamma colori: rosso, verde, rosa, azzurro, giallo. Possono essere un simpatico elemento decorativo anche su panna, creme e gelato in quanto non lasciano traccia di colore. Confezione: box da 10 kg con sacchetti da 1kg (non vendibili singolarmente).

Colored flakes of chocolate substitute.

Available in the color range: red, green, pink, blue, yellow.

They can be a fun decorative element even on whipped cream, custards, and ice cream as they do not leave a color trace.

Packaging: box of 10 kg with bags of 1 kg (not sold individually).



GUSTELLA

Codette decorative di surrogato piuttosto omogenee e lucide. Disponibili nei gusti: fondente, latte, avorio.

Confezione: box da 10 kg con sacchetti da 1kg (non vendibili singolarmente) o sacco grande da 25 kg.

Decorative codettes of chocolate substitute, rather homogeneous and shiny.

Available in flavors: dark, milk, ivory. Packaging: box of 10 kg with bags of 1 kg (not sold individually) or large bag of 25 kg.



CREAM



NOCCIOLITA

Crema vellutata dal delicato gusto nocciola. Studiata per la farcitura dopo la cottura in forno di croissants, Krapfen, pan di Spagna, coperture di torte, riempimento di tartellette di frolla, aromatizzazioni di panna e crema pasticcera o al burro, mousse e bavaresi.

Disponibile con diverse percentuali di nocciole: NOCCIURELLA INDUSTRY 2%, NOCCIOLITA 4%, NOCCIOLITA TOP 10%, NOCCIOLITA SUPREME 14%.
Confezione: secchiello da kg. 6/12/24.

Smooth cream with a compact and homogeneous consistency, featuring a delicate hazelnut flavor thanks to the quality of selected hazelnuts.

Designed for filling after baking in the oven, such as croissants, Krapfen, sponge cakes, cake coverings, filling for shortcrust pastry tarts, flavoring cream and pastry cream or butter, mousses, and Bavarian creams.

Also available with different hazelnut percentages: NOCCIURELLA INDUSTRY 2%, NOCCIOLITA 4%, NOCCIOLITA TOP 10%, NOCCIOLITA SUPREME 14%.
Packaging: 6/12/24 kg. bucket.



FARCITOSA

Crema vellutata di consistenza compatta dal delicato gusto gianduia, grazie alla miscela di cacao selezionata di qualità.

Studiata per la farcitura dopo la cottura in forno di croissants, Krapfen, pan di Spagna, swiss roll, coperture di torte, riempimento di tartellette di frolla, aromatizzazioni di panna e crema pasticcera o al burro, mousse e bavaresi.

Disponibile nella percentuale di nocciole: FARCITOSA 4%, FARCITOSA TOP 10%.
Confezione: secchiello da kg. 6/12/24.

Smooth cream with a compact consistency and a delicate gianduia flavor, thanks to the blend of carefully selected quality cocoa.

Designed for filling after baking in the oven, such as croissants, turnovers, brioches, Krapfen, sponge cakes, swiss rolls, cake coverings, filling for shortcrust pastry tarts, flavoring cream, and pastry cream or butter, mousses, and Bavarian creams.

Available with different hazelnut percentages: FARCITOSA 4%, FARCITOSA TOP 10%.
Packaging: 6/12/24 kg. bucket.



PISTACCHIOCREM

Deliziosa crema spalmabile al gusto di pistacchio dall'intenso e raffinato sapore grazie alla presenza di pura pasta pistacchio. Ottima come farcitura, ripieno o aromatizzazione di creme al burro, pasticcera e panna.

Disponibile con diversa intensita' di pistacchi: PISTACCHIOCREM LAB 8%, PISTACCHIOCREM TOP 15%, PISTACCHIOCREM PLUS 18%.
Confezione: secchielli da 5 o 12kg.

Delicious pistachio-flavored spreadable cream. It has an intense and refined flavor thanks to the presence of pure high quality pistachio paste. Ideal for filling or flavoring for buttercream, pastry cream, and whipped cream.

Available with different intensities of pistachios: PISTACCHIOCREM LAB 8%, PISTACCHIOCREM TOP 15%, PISTACCHIOCREM PLUS 18%.
Packaging: 5 or 12kg bucket



NOCCIOBIANCA

Crema morbida spalmabile al gusto nocciola e latte, aromatizzato vaniglia.

La cremosità delle nocciole finemente tostate e la qualità del latte intero donano un sapore inconfondibile, un mix di nocciola e latte che vi lascerà un'esperienza sensoriale unica.

Confezione: secchiello da kg. 6/12.

Soft, spreadable cream with hazelnut and milk flavor, flavored with vanilla.

The creaminess of finely roasted hazelnuts and the quality of whole milk give it an unmistakable flavor, a blend of hazelnut and milk that will leave you with a unique sensory experience.

Packaging: 6/12 kg bucket.



MORETTA

Crema vellutata, lucente, di consistenza compatta dall'ottimo gusto cioccolato fondente. Gradevolmente amaro grazie all'elevato contenuto di cacao selezionati di grande qualità. Disponibile nelle percentuali di cacao:

MORETTA 12%, MORETTA TOP 20%, MORETTA SUPREME 26%, MORETTA EXTREME 30%.

Confezione: secchiello da kg. 6/12.

Inoltre le versioni top e supreme contengono anche nocciole mentre Moretta e Moretta Extreme solamente cioccolato fondente.

Smooth, glossy, and compact-textured cream with excellent dark chocolate flavor. Pleasantly bitter thanks to the high-quality selected cocoa content. Available in cocoa percentages: MORETTA 12%, MORETTA TOP 20%, MORETTA SUPREME 26%, MORETTA EXTREME 30%.

Packaging: 6/12 kg. bucket. Finally the two versions Top and Supreme contains Hazelnuts instead Moretta classic and Extreme not.



NOVELLA AVORIO

Crema vellutata avorio dal delicato gusto cioccolato bianco, vaniglia e latte al 20%.

Versatile e impiegabile in molte applicazioni a freddo come farciture, ripieni e nella realizzazioni dei torroni morbidi. Disponibile nella versione: INDUSTRY E LIMONE.

Disponibile anche nella versione NOVELLA AVORIO NEUTRA SV, particolarmente indicata per le inclusioni di pasta pistacchio, caffè e nocciola, caratterizzata dalla consistenza densa e compatta e dal gusto neutro.

Confezione: secchielli da kg. 6/12.

Ivory velvety cream with a delicate flavor of white chocolate, vanilla, and 20% milk.

Versatile and suitable for many cold applications such as fillings, stuffings, and the creation of soft nougats. Available in versions: INDUSTRY and LEMON. Also available in the NOVELLA IVORY NEUTRA SV version, particularly suitable for inclusions of pistachio, coffee, and hazelnut paste, characterized by a dense and compact texture and a neutral taste.

Packaging: 6/12 kg. buckets.



NOVELLA CAMELLO

Crema pronta all'uso dal deciso gusto di caramello salato. Versatile all'uso e particolarmente indicato per riempimento di croissant e paste sfoglie.

Confezione: secchiello da 3 o 6kg.

Ready-to-use creamy spread, fine caramel salted taste. Very versatile in use mainly recommended for filling croissant and pastries.

Packaging: Buckets 6 or 12 kg



CHOCOGLASS

Prodotto ideale per la realizzazione di copertura di torte moderne, pan di spagna e tronchetti. Copertura morbida ma densa e compatta, dall'aspetto lucente e dall'Ottimo taglio: segue perfettamente senza sgretolare.

Disponibile nei gusti: FONDENTE, LATTE, AVORIO, PISTACCHIO, FRAGOLA, ARANCIO e LIMONE.

Confezione: secchiello da 3 o 6kg.

Ideal preparation for coating modern cakes, sponge cakes and logs. Soft but dense and compact covering, with a glossy appearance and excellent cutting quality: It follows the cut perfectly without crumbling.

Available in many flavours: DARK, MILK, IVORY, PISTACHIO, STRAWBERRY, ORANGE and LEMON.

Packaging: 3 or 6kg bucket.



SACHERCREM

Glassa di consistenza densa, compatta caratterizzata da uno spiccato gusto cioccolato fondente ma piu' fluida rispetto al Chocoglass fondente. Garantendo un taglio netto, senza frantumazione ed una omogenea lucentezza è indicata nella glassatura di torte Sacher.

Confezione: secchiello da 3 o 6 kg.

A dense icing characterized by a strong dark chocolate taste and remains more fluid in comparison to the Chocoglass dark. Ensuring a clean cut without crumbling and a homogeneous shininess, it is indicated for icing Sacher tortes.

tPackaging: 3 or 6 kg. bucket.



BAK ING CRE AM

CREME DA FORNO

Vi è inoltre, un'intera range di creme termostabili ideali per la farcitura di diversi tipi di prodotti da forno, quali, croissants e brioches, crostate e ricette con pan di spagna. Creme vellutate e compatta di diversi tipi e gusti, quali cacao, gianduia, pistacchio, avorio e caramello.
Confezione: secchiello da kg. 6/12/24

BAKING CREAM

There is also an entire backstable range; it's designed for before baking recipes such as croissants and brioches, tarts and sponge cakes. Smooth, compact-textured creams with different type and flavours: cocoa, gianduja, pistachio, ivory and caramel.
Packaging: 6/12/24. bucket.



CHOCO CACAO FORNO
CHOCO COCOA BAKE



CHOCO GIANDUIA FORNO
CHOCO GIANDUJA BAKE



CHOCO AVORIO FORNO
CHOCO AVORIO BAKE



CHOCO PISTACCHIO FORNO
PISTACHIO CROISSANT



CHOCO CARMELLO FORNO
CHOCO CARMEL BAKE



VEROGEL

Gelatina a caldo dal delicato gusto albicocca di colore chiaro, garantisce una omogenea, trasparente e lucente copertura di torte e pasticcini alla frutta. Grazie alla sua proprietà assicura a lungo l'inalterata freschezza dei prodotti brillantati. Modalità d'impiego: far bollire kg.1 di Verogel con kg. 0,200 d'acqua lasciare evaporare e versare la gelatina sulla torta dopo la cottura. VEROGEL NEUTRO: gelatina non aromatizzata. Confezione: secchiello da kg. 6/14.

Light-colored hot apricot-flavored gelatin ensures a uniform, transparent, and shiny coating for fruit cakes and pastries. Thanks to its property, it guarantees the long-lasting freshness of glazed products. Instructions: Boil 1 kg of Verogel with 0.200 kg of water, let it evaporate, and pour the gelatin on the cake after baking. NEUTRAL VEROGEL: Unflavored gelatin. Packaging: 6/14 kg. bucket.



ASTROGEL

Gelatina a caldo di colore più intenso al gusto albicocca. Presenta le stesse caratteristiche e modalità d'impiego di Verogel ma conserva una maggiore densità e cremosità anche ad avvenuta ebollizione. ASTROGEL NEUTRO: gelatina non aromatizzata. Confezione: secchiello da kg. 6/14.

Hot gelatin with a richer apricot flavor. It shares the same characteristics and instructions for use as Verogel but maintains a greater density and creaminess even after boiling. NEUTRAL ASTROGEL: Unflavored gelatin. Packaging: 6/14 kg. bucket.



NOVOGEL

Gelatina a caldo concentrata per la copertura lucente ed omogenea di torte in particolare alla frutta alle quali garantisce anche una maggiore conservabilità.

Modalità d'uso: kg.1 NOVOGEL, kg. 0.500 acqua.

Portare ad ebollizione far raffreddare e ricoprire la torta.

Confezione: secchiello da kg. 6/14.

Concentrated hot gelatin for a shiny and uniform coating, especially for fruit cakes, which also ensures longer shelf life.

Instructions: 1 kg of NOVOGEL, 0.500 kg of water.

Bring to a boil, let it cool, and cover the cake.

Packaging: 6/14 kg. bucket.



BRILGEL TOP

Pratica gelatina a freddo fluida, brillantante, trasparente effetto vetro, particolarmente indicata sulle torte di frutta secca.

Da stendere a freddo con pennello o spatola.

Confezione: kg. 1/6.

Convenient cold gelatin, fluid, brightening, with a glass-like transparent effect, especially suitable for nut fruit cakes.

To be applied cold with a brush or spatula.

Packaging: 1/6 kg.



SPRAYGEL

Gelatina a freddo brillante e trasparente dal delicato aroma di albicocca pronta all'uso mediante spruzzatore elettrico.

SPRAYGEL NEUTRO: gelatina non aromatizzata.

Confezione: secchiello kg. 12,5.

Ready-to-use, bright and transparent cold gelatin with a delicate apricot aroma, dispensed through an electric sprayer.

NEUTRAL SPRAYGEL: Unflavored gelatin.

Packaging: 12,5 kg. bucket.

GLAZES AND JAM



COVERGLASS

Glassa a specchio pronta all'uso per semifreddi, cheesecake, torte gelato. Conferisce ad ogni preparazione una elegante e brillante lucentezza che si conserva inalterata anche a basse temperature (-18° C). Disponibile nei gusti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, caramello, frutti di bosco, Limone, fragola o neutro. Confezione: secchiello da 3 o 6 kg.

Mirror glaze for semifreddos, cheesecakes or ice cream cakes. It gives every preparation an elegant and brilliant shine that remains unchanged even at low temperatures (-18°C). Available in many flavours: dark chocolate, white chocolate, caramel, berries, lemon, strawberry or neutral. Packaging: 3 or 6kg bucket.



CONFETTURE

Semilavorati multiuso per usi professionali da impiegare nei prodotti dolciari come farcitura, o sulle crostate prima o dopo la cottura in forno. I prodotti sono ottenuti per cottura, concentrazione e successiva gelificazione degli ingredienti.

Ottime per la realizzazione di crostate, croissant, krapfen, frollini, sweets roll, torta sacher, parigine.

Disponibile nei gusti: ALBICOCCA, CILIEGIA, FRAGOLA, FRUTTI DI BOSCO, ARANCIA E ZENZERO.

Confezione: secchiello da kg. 6/13.

Multipurpose semi-finished products for professional use in pastry products as fillings, or on tarts before or after baking.

The products are obtained through cooking, concentration, and subsequent gelling of the ingredients. Excellent for making tarts, croissants, krapfen, shortbread cookies, sweet rolls, Sachertorte, and pastries.

Available flavors: APRICOT, CHERRY, STRAWBERRY, BERRY, ORANGE AND GINGER.

Packaging: 6/13 kg. bucket.



MELA A CUBETTI

Preparato dolciario a base di cubetti di mela di prima scelta ottenuto attraverso opportuni processi tecnologici in grado di conservare e valorizzare le caratteristiche naturali tipiche del frutto impiegato, il prodotto è pronto all'uso ed è raccomandato per molteplici applicazioni nella pasticceria e nell'industria dolciaria. la struttura morbida e di facile impiego è indicata per la farcitura e le decorazioni di torte alla frutta.

Ottima stabilità in forno e in congelazione.

Confezione: secchiello kg. 11.

Pastry preparation based on first-choice apple cubes obtained through suitable technological processes capable of preserving and enhancing the natural characteristics typical of the fruit used. The product is ready to use and is recommended for various applications in pastry and the confectionery industry. Its soft and easy-to-use structure is suitable for filling and decorating fruit cakes.

Excellent stability in the oven and when frozen.

Packaging: 11 kg. bucket.

ICE CREAM TEAM



NOCCIO CROCK ICE

Crema morbida per gelateria al gusto nocciola/cacao con inclusioni granella di wafer e granella di nocciola caramellata, rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°C .

Packaging: 3 kg.

Soft hazelnut/cocoa ice cream cream with wafer crumb and caramelized hazelnut inclusion, remains spreadable even at a temperature of -16°C .

Packaging: 3 kg.



VARIEGATO COCCO RAPHAEL ICE

Variegato per gelateria al gusto cocco e granel-
la di mandorla, rimane spalmabile anche alla
temperatura di -16°C.

Packaging: 3 kg.

Coconut and almond crumb variegato for gela-
to, remains spreadable even at a temperature
of -16°C.

Packaging: 3 kg.



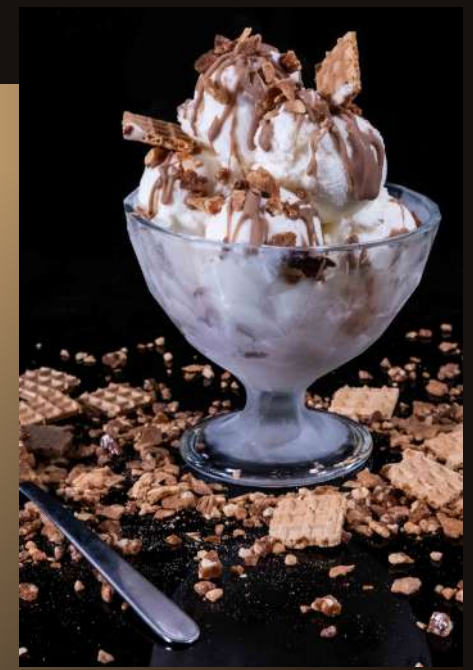
BIANCA CROCK ICE

Crema morbida per gelateria al gusto latte/vani-
glia con inclusioni granella di wafer e granella di
nociola caramellata, rimane spalmabile anche
alla temperatura di -16°C.

Packaging: 3 kg.

Soft ice cream cream with milk/vanilla flavor
and inclusions of wafer crumb and caramelized
hazelnut crumb, remains spreadable even at a
temperature of -16°C.

Packaging: 3 kg.



NOCCIOBIANCA CRUNCH ICE

Crema morbida per gelateria al gusto nocciola e
latte con inclusioni granella di wafer e granella di
nociola caramellata, rimane spalmabile anche
alla temperatura di -16°C.

Packaging: 3 kg.

Soft ice cream cream with hazelnut and milk fla-
vor and inclusions of wafer crumb and carame-
lized hazelnut crumb, remains spreadable even at
a temperature of -16°C.

Packaging: 3 kg.



VARIEGATO AL BISCOTTO

Variegato per gelateria al gusto biscotto, frollino al gusto cacao/nocciola rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°C .

Confezioni: 3 kg.

Variegato for gelato with biscuit flavor, cocoa/hazelnut biscuit flavor, remains spreadable even at a temperature of -16°C .

Packaging: 3 kg.



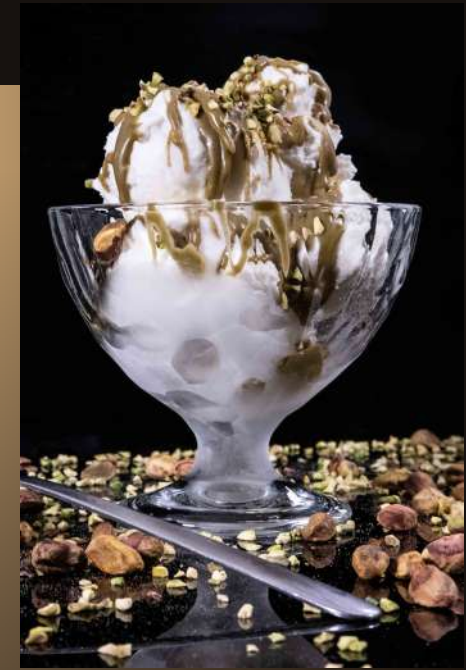
VARIEGATO RICE CRISPIES

Variegato per gelateria al gusto cereale dolce, rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°C .

Confezioni: 3 kg.

Variegato for gelato with sweet cereal flavor, remains spreadable even at a temperature of -16°C .

Packaging: 3 kg.



VARIEGATO GRANELLA AL PISTACCHIO

Crema morbida per gelateria al gusto pistacchio con inclusione di ottima granella di pistacchio caramellata, rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°C .

Packaging: 3 kg.

Soft ice cream cream with pistachio flavor and inclusion of excellent caramelized pistachio crumb, remains spreadable even at a temperature of -16°C

Packaging: 3 kg.



PISTACCHIO ICE

Crema morbida Palm free per gelateria al gusto pistacchio, rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°C.

Confezioni: 6 kg.

Non-Palm Soft Ice Cream Cream with Pistachio Flavor, remains spreadable even at a temperature of -16°C.

Packaging: 6 kg.



NOCCIOLITA TOP ICE

Crema morbida spalmabile palm free per gelateria al gusto spiccato nocciola 10%, rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°.

Disponibile nella percentuale nocciole: 10%-14%.

Confezione: 6 kg.

Palm-free, spreadable, soft ice cream cream with a distinct 10% hazelnut flavor, remains spreadable even at a temperature of -16°C.

Available in hazelnut percentages:

10%-14%.

Packaging: 6 kg.



NOCCIOBIANCA ICE

Crema morbida spalmabile palm free per gelateria al gusto spiccato nocciola e delicato al latte, rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°.

Disponibile nella percentuale di nocciole: 10%-20%.

Confezione: 3 kg.

Palm-free, spreadable, soft ice cream cream with a pronounced hazelnut flavor and a delicate milkiness, remains spreadable even at a temperature of -16°C.

Available in hazelnut percentages:

10%-20%.

Packaging: 3 kg.



CAMEL TOFFE ICE

Crema palm free al gusto caramello toffee, ideale per cremini, variegature e topping in gelateria. Rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°C. Confezioni: 3 kg.

CAMEL TOFFE ICE Palm-free cream with caramel toffee flavor, ideal for creaminess, variegations, and toppings in the gelateria. Remains spreadable even at a temperature of -16°C. Packaging: 3 kg.



CREMA AVORIO ICE

Crema morbida Palm free per gelateria al gusto cioccolato bianco, latte e vaniglia, rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°C. Confezioni: 6 kg.

Palm free soft ice cream cream with white chocolate, milk, and vanilla flavor, remains spreadable even at a temperature of -16°C. Packaging: 6 kg.



MORETTA DARK ICE

Crema di cacao morbida palm free concentrata di colore scuro lucido e spiccatissimo gusto cioccolato extra-fondente, ottima in gelateria: rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°C. Ideale per la realizzazione di cremini. Palm free, cacao min 30%.

Confezione: 6 kg.

Concentrated dark and glossy palm-free soft cocoa cream with a very pronounced extra-dark chocolate flavor, excellent for use in the gelateria: remains spreadable even at a temperature of -16°C. Ideal for making creaminess. Palm-free, cocoa content min 30%. Packaging: 6 kg.

PASTES AND PINGUINE



PASTA NOCCIOLA

Pasta di nocciola al 100% di ottima qualità ottenuta dalla finissima macinazione di nocciole tostate selezionate. Il suo gusto deciso e intenso la rende apprezzata in gelateria, in pasticceria è adatta nelle aromatizzazioni di creme pasticcere o al burro, panna, tartufi ripieni di pralineria, cremini, torroni gianduia. È stabilizzata ma un leggero affioramento di olio è possibile: nel caso mescolare. Confezione: secchiello da kg. 1/5/25.

100% high-quality hazelnut paste obtained from the finest grinding of selected roasted hazelnuts. Its strong and intense flavor makes it appreciated in gelato shops, and in pastry, it is suitable for flavoring pastry creams or butter, whipped cream, praline-filled truffles, cremini, gianduia nougat. It is stabilized, but a slight separation of oil is possible: in that case, stir. Packaging: 1/5/25 kg. bucket.



PASTA PISTACCHIO

Pasta di pistacchio al 100% di ottima qualità. Il suo aroma, gusto e colori intensi la rendono speciale in gelateria come variegato e ingrediente nel gelato pistacchio, nei semifreddi, nelle torte gelato. Ottima in pasticceria nelle aromatizzazione di creme pasticcere e al burro, panna, ripieni di pralineria. Confezione: secchiello da kg. 1/5/20.

100% high-quality pistachio paste. Its intense aroma, flavor, and vibrant colors make it special in the gelateria as a variegato and ingredient in pistachio ice cream, semifreddi, and ice cream cakes. Excellent in pastry for flavoring pastry creams and butter, whipped cream, and praline fillings. Packaging: 1/5/20 kg. bucket.



PINGUINA E SUBLIME COVERTURE

Glassa ideale per la copertura di pinguini, coni e prodotti steccati al gusto intenso di cioccolato fondente e bianco. Ottima nella produzione del gelato Stracciatella. Disponibile nei gusti: fondente, latte, avorio sia in versione cioccolato puro che surrogato. Disponibile nei colori: arancio, limone, fragola, pistacchio. Confezione: secchiello da kg. 5/10/20. Disponibile Sublime Coverture pasta di cioccolato puro per copertura magnum al latte, bianco e caramela. Confezione: secchiello da kg. 6/24.

Ideal glaze for covering penguins, cones, and stick products with an intense flavor of dark and white chocolate. Excellent to use in the production of Stracciatella ice cream. Available in flavors: dark chocolate, milk chocolate, ivory, available in both pure chocolate and surrogate versions. Available in colors: orange, lemon, strawberry, pistachio. Packaging: 5/10/20 kg bucket. Available: Sublime Coverture pure chocolate paste for covering Magnum in milk, white, and caramel. Packaging: 6/24 kg. bucket.



SUGAR
AND
CAKE
DESIGN



ZUCCHERO FONDENTE

Si caratterizza per il suo bianco candido e per la particolare malleabilità e duttilità.

Modalità di impiego: riscaldare a bagnomaria aggiungendo circa il 10% d'acqua.

Amalgamare non superando mai i 50°C. e glassare immediatamente. Ideale nella copertura di cassate siciliane, bignè e come ripieno aromatizzabile di praline di cioccolato.

Confezione: secchiello da kg. 15.

It is characterized by its pure white color and its particular malleability and ductility.

Instructions for use: Heat in a water bath, adding about 10% water.

Blend without exceeding 50°C and glaze immediately. Ideal for covering Sicilian cassata, cream puffs, and as a flavorful filling for chocolate pralines.

Packaging: 15 kg. bucket.



BUCANEVE

Miscela di zuccheri in polvere dal grande pregio di non assorbire umidità nè sostanze grasse, mantenendo così inalterati gusto, consistenza e candore.

Avvertenze: non utilizzare su prodotti caldi, né prima della cottura in forno.

Confezione: scatola da kg. 5, sacco kg. 10/25.

A blend of powdered sugars of great quality that does not absorb moisture or fatty substances, thus keeping taste, consistency, and whiteness unchanged.

Warnings: Do not use on hot products or before baking in the oven.

Packaging: 5 kg. box, 10/25 kg. sack.



BUCAO

Miscela di zuccheri e cacao.

Ha le stesse caratteristiche del Bucaneve.

Confezione: scatola da kg. 5, sacco kg. 10/25.

Mixture of sugars and cocoa.

It has the same characteristics as Bucaneve.

Packaging: 5 kg. box, 10/25 kg. sack.



CODETTA DI ZUCCHERO

Vermicelli di soli zuccheri allegri e brillanti favoriscono la fantasia decorativa in pasticceria. È disponibile nel tipo Arlecchino (mix color) e in sette colori: rosso, verde, giallo, cioccolato, rosa, azzurro, bianco.

Disponibile anche in colori naturali. Senza glutine.
Confezione: sacchetto da kg. 1/ 25.

Vermicelli made of cheerful and shiny sugars stimulate creative decoration in pastry.

Available in the Arlecchino type (mixed colors) and in seven colors: red, green, yellow, chocolate, pink, blue, white. Also available in natural colors. Gluten free.

Packaging: 1/25 kg. bag.



MOMPARIGLIA

Mix di pallini di zucchero dai colori vivaci e luminosi per simpatiche soluzioni decorative in pasticceria e gelateria, disponibile anche in colori naturali.

Confezione: sacchetto da kg. 1/25.

Mix of sugar beads in vibrant and bright colors for charming decorative solutions in pastry and gelato, also available in natural colors.

Packaging: 1/25 kg. bag.



ROYAL PASTE

Pasta di zucchero dal delicato gusto mandorla e torroncino elastica modellabile e resistente per la copertura di torte. Ideale per la creazione di soggetti con stampi in silicone. Ricca di burro di cacao è eccellente per la sua duttilità non tende a creparsi e non trasuda umidità. È disponibile bianca candida e nelle colorazioni pronte all'uso: rosa, rosso, azzurro, nero, verde, giallo.

Confezione: secchiello da kg. 1/5.

Sugar paste with a delicate almond and nougat flavor, elastic, malleable, and resistant for cake covering. Ideal for creating subjects with silicone molds. Rich in cocoa butter, it is excellent for its flexibility, it does not tend to crack, and it does not release moisture. It is available in pure white and in ready-to-use colors: pink, red, light blue, black, green, yellow.

Packaging: 1/5 kg. bucket.



LADY TOP

Pasta di zucchero per la copertura di torte, grazie ai grassi vegetali stendendola garantisce più spessore. Disponibile bianca e in varie colorazioni dal gusto dolce e neutro. È disponibile bianca candida e nelle colorazioni pronte all'uso: rosa, rosso, azzurro, nero, verde, giallo.
Confezione: secchiello da kg. 1/5.

Sugar paste for cake covering, thanks to the vegetable fats, spreading it guarantees more thickness. It's available in white and in various colors. It is available in pure white and in ready-to-use colors: pink, red, light blue, black, green, yellow.

Packaging: 1/5 kg. bucket

CAKE DESIGN



CREAM



PRONTOCREAM

Crema idrata pronta all'uso. Disponibile in due versioni, come filling a freddo o termostabile. Ottimo gusto, di sicura e stabile conservazione. Ideale nella pasticceria surgelata o confezionata, senza uova è più indicata per uso industriale. Disponibile in diversi gusti, pasticcera, vaniglia e limone ed ora anche il nuovo gusto Caramel Toffee.

Ready-to-use hydrating cream. Available in two versions, cold for filling or in the bakeable version. Excellent flavour, with guaranteed and stable preservation. Without eggs, it's more suitable for industrial use. Ideal for frozen or packaged pastry. Available in various flavours: custard cream, vanilla and lemon. Now available also the new flavour Caramel toffee.



ROYALCREAM

Preparato in crema pronto all'uso e post forno al gusto pasticcera, di ottima qualità. Realizzata con uova coltivate a terra, è ideale nelle farciture di croissants, krapfen, torte, pasticcini, che nella copertura di crostate e tartellette.

Ready-to-use cream preparation, suitable for post-baking use, with a pastry flavor of excellent quality. Made with free-range eggs ideal for both filling croissants, krafen, cakes, pastries, and for covering tarts and tartlets.



DULCICREM

Miscela in polvere per la realizzazione di delicata crema pasticcera da cuocere. Si amalgama perfettamente con la panna montata fresca o preparata con Susipan per ottenere una squisita crema chantilly e con creme al cacao e paste Nocciola e Pistacchio.

Consultare le modalità d'uso sul sito o sull'etichetta. Disponibile anche nella versione con il latte DULCICREMILK.

Confezione: scatola da kg. 5, sacco da kg. 25.

Powdered mixture for preparing delicate pastry cream to be cooked. It blends perfectly with freshly whipped cream or cream prepared with Susipan to obtain exquisite chantilly cream and with chocolate creams and Hazelnut and Pistachio pastes.

Consult the instructions for use on the website or label. Also available in the milk version DULCICREMILK.

Packaging: 5 kg. box, 25 kg. bag.



IDEALCREM TOP

Miscela in polvere per l'istantanea preparazione di crema pasticcera di ottima qualità.

Si amalgama perfettamente con la panna montata fresca o preparata con Susipan per ottenere una squisita crema chantilly e con creme al cacao o alla nocciola e paste Nocciola e Pistacchio.

Consultare le modalità d'uso sul sito o sull'etichetta. Disponibile anche idealcrem industry.

Confezione: sacco da kg. 1/10/25.

Powdered mixture for the instant preparation of high-quality pastry cream.

It blends perfectly with freshly whipped cream or cream prepared with Susipan to obtain exquisite chantilly cream and with chocolate or hazelnut creams and Hazelnut and Pistachio pastes.

Consult the instructions for use on the website or label.

Packaging: 1/10/25 kg. bag.



SUSIPAN

Panna vegetale in polvere. Consultare le modalità d'uso sull'etichetta.

Confezione: sacco da kg. 1/25.

Powdered vegetable cream. Please refer to the usage instructions on the label.

Packaging: 1/25 kg. bag.

CREAM POWDER

PASTE



PASTA ECCELSA

Pasta al 35% di mandorle e mandorle di albicocca per la preparazione di prodotti da forno di alta qualità dal gusto intenso e raffinato quali pastine da thè, torte delizia, amaretti morbidi, biscotti alla mandorla, baci di dama, torta di frangipane, ricciarelli. Necessita solo dell'aggiunta di albume d'uovo.

Disponibile anche polvere eccelsa con 42% di farina di mandorle e farina di mandorle di albicocca.

Confezione: scatola da kg. 1/6.

Paste with 35% almonds and apricot kernels for the preparation of high-quality baked goods with intense and refined flavor, such as tea pastries, delight cakes, soft amaretti, almond cookies, lady's kisses, frangipane cake, and ricciarelli.

It only requires the addition of egg white. Also available in POLVERE ECCELSA with 42% almond flour and apricot kernel flour.

Packaging: 1/6 kg. box.



MARZAPANE TOP 50

Pasta di eccellente qualità con il 50% di contenuto di mandorle e mandorle di albicocca selezionate. Ottima per la realizzazione di prodotti dal gusto raffinato, delicato e tipicamente amaro di mandorla.

Impiegabile sia nelle lavorazioni a crudo che in quelle da forno. Disponibile anche nella percentuale di mandorle: 20%.

Confezione: secchiello da kg. 1/6.

High-quality paste with 50% almond and selected apricot kernel content.

Excellent for creating products with a refined, delicate, and typically bitter almond flavor.

Suitable for both raw and baked preparations.

Also available with 20% almond content.

Packaging: 1/6 kg. bucket.



PASTA MANTECATATA

Pasta di mandorle e mandorle di albicocca al 30% per ogni tipo di preparazione di prodotti da forno alla mandorla di qualità.

Disponibile anche nella percentuale di mandorla: 10%.

Confezione: scatola da kg. 10/12,5

Mixture of sugars and cocoa. Almond paste with 30% almond and apricot kernel content for all types of high-quality almond bakery product preparations.

Also available with 10% almond content.

Packaging: 10/12.5 kg. box.

OTHER AVAILABLE PRODUCTS

GHIACCIE

- Ghiaccia Reale, gusto mandorla, confezione: kg. 6/25
- Ghiaccia nocciomandorel, gusto nocciola e mandorla, confezione: kg. 25

GRANELLE

- Risella, riso soffiato caramellato, confezione: kg. 4/8
- Granella di Nocciole confezione: kg. 1
- Granella di Nocciola caramellata, confezione: kg. 1
- Granella di arachidi, confezione: kg. 1
- Granella di pistacchio, confezione: kg. 1
- Pistacchi interi sgusciati, confezione: kg. 1
- Nocciole intere, confezione: kg. 1
- Farina nocciola, nocciole in farina, confezione: kg. 5
- Farina di mandorla, confezione: kg. 5

LIEVITI MONTANTI E CONSERVANTI

- Baking powder, lievito in polvere, confezione: kg. 5/25
- Lievit 50, rafforzante per lievito, confezione: kg. 6/25
- Friadex, utilizzato per aggiungere croccantezza alla sfoglia, confezione: kg. 6/25
- Sprint, lievito in pasta per pan di spagna, confezione: kg. 5/10

ALTRI PRODOTTI

- Vanillina purissima, confezione: g. 250, g. 500, kg. 1
- Fecola di patate avebe, confezione: kg. 10
- Amido di mais, confezione: kg. 25
- Amido di frumento, confezione: kg. 25
- Amido di riso in polvere, confezione: kg. 25



WWW.DULCISTAR.IT



LUNEDÌ – VENERDÌ
8:30 – 17:30



PIAZZALE LUGANO, 29
MILANO 20158, ITALIA
+39 02 39324193
+39 02 3762297



INFO@DULCISTAR.IT

