

m
o
c
.
l
i
m
a
t
i
.
w
w
w

Distributore esclusivo Italia canale Bakery:



Tel. +39 030 70 58 711
clienti@italmill.com



MERAVIGLIE DI FRUTTA DAL TIROLO

Prodotti a base frutta per laboratori e pasticcerie.



Indice

Un'Antica Tradizione di Famiglia
- 4 -

Sviluppo dei Prodotti
- 4 -

Solo la Frutta Migliore
- 5 -

Il Frutto del Lavoro
- 5 -

Linea Frutta
- 6 -

Linea da Forno
- 7 -

Linea Pasticceria con Pezzi di Frutta
- 8 -

Linea Multiuso
- 9 -

Linea Senza Conservanti
- 10 -

Linea Biscotteria
- 11 -

Basi di Frutta per Mousse
- 12 -

Gelatine a Caldo
- 13 -

Gelatine Spray
- 14 -

Gelatina Lucidante
- 15 -

Un'Antica Tradizione di Famiglia



Nel 1879 la famiglia Darbo iniziò, a Gorizia, la produzione di confetture gettando le basi di quella che sarebbe diventata una delle più importanti aziende alimentari austriache. Nel corso degli anni l'azienda si sposta in Tirolo a Stans e diventa leader in Austria nel mercato delle confetture e del miele. Da sempre Darbo lavora esclusivamente la migliore frutta reperibile sul mercato e oggi può vantare una lunga esperienza ed elevata competenza nella lavorazione industriale della frutta. È proprio grazie alla qualità superiore della frutta utilizzata e ai particolari processi produttivi adottati che Darbo è riuscita, nel corso degli anni, ad acquisire e fidelizzare i migliori clienti nel canale pasticcerie.



Sviluppo Prodotti



In aggiunta all'assortimento standard per il canale pasticcerie, Darbo è in grado di sviluppare ricette ad hoc che possano rispondere alle esigenze individuali dei clienti. Il nostro reparto "ricerca e sviluppo" è in grado di affinare le singole ricette adattandole esattamente agli impianti produttivi del cliente. Già con 1000 kg è possibile sviluppare una nuova ricetta che potrà essere fornita al cliente in svariati formati che vanno dal secchio da 2 kg al container in acciaio da 1000 kg.



Solo la Migliore Frutta



Darbo seleziona esclusivamente le migliori qualità di frutta sottoponendole a continui controlli e utilizzando delicati processi produttivi che ne mantengono intatti il gusto e la fragranza.



Il Frutto del Lavoro



Il sistema qualità di Darbo è responsabile affinché tutti i processi produttivi rispettino le condizioni previste dalla certificazione International Food Standard (IFS).



Linea Frutta



La linea Frutta Darbo rappresenta la perfetta combinazione tra elevata qualità e facilità di utilizzo.

Con una percentuale di frutta in pezzi compresa tra il 60 e il 90% e quindi con un intenso gusto di frutta è un prodotto molto stabile in cottura e ideale per la congelazione/scongelazione.



PRODOTTO IDEALE PER:
Crostate, Fagottini, Strudel



Linea da Forno



Questo prodotto possiede una elevata stabilità in cottura: fino a 220°C. Il suo intenso e inconfondibile gusto di frutta rimane invariato anche dopo la cottura.

La consistenza rimane morbida e delicata. Il prodotto è congelabile e scongelabile.



PRODOTTO IDEALE PER:
Crostate, Occhi di bue, Biscotteria



Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 5kg - 90 secchi per pallet

ALBICOCCA, FRAGOLA, CILIEGIA, MELA,
MIRTILLI NERI, PERA, AMARENA, ARANCIA



Peso netto 12 kg - 44 secchi per pallet

ALBICOCCA, FRAGOLA, CILIEGIA,
MIRTILLI NERI, FRUTTI DI BOSCO

Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 13,3 Kg - 44 secchi per pallet - Peso netto 5 Kg - 90 secchi per pallet

ALBICOCCA

Linea Pasticceria con Pezzi di Frutta



La linea di semilavorati con pezzi di frutta, prodotta esclusivamente con frutta fresca, è composta da una ampia varietà di gusti ed è ideale sia in forno che per la farcitura a freddo.



PRODOTTO IDEALE PER:
Crostate, Cestini Frutta, Fagottini, Strudel

Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 5 kg - 90 secchi per pallet

ALBICOCCA, ARANCIA, MIRTILLI ROSSI, FRUTTI DI BOSCO, MIRTILLI NERI,
FRAGOLA, MORE, LAMPONI, CILIEGIA, "PRUNELLATA".

Linea Multiuso



La linea di passate Multiuso dalla consistenza cremosa e delicata, mantiene inalterato il suo classico gusto di frutta (45%) anche dopo la cottura.

Il prodotto è congelabile e scongelabile.



PRODOTTO IDEALE PER:
Roulade, Krapfen, Croissant, Fagottini, Sacher

Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 13,3 Kg - 44 secchi per pallet

ALBICOCCA, FRAGOLA, LAMPONE, MELA, RIBES ROSSO

Linea senza Conservanti



La linea di passate senza conservanti Darbo viene prodotta esclusivamente con frutta di prima qualità e senza aggiunta di conservanti.

È un prodotto cremoso, facilmente spalmabile e utilizzabile per farcire sia prodotti caldi che freddi.



PRODOTTO IDEALE PER:
Roulade, Krapfen, Fagottini, Croissants



Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 13,3 kg - 44 secchi per pallet

ALBICOCCA, FRAGOLA, LAMPONE-RIBES ROSSO

Linea Biscotteria



Prodotto con bassissima produzione di acqua che ben si presta alla produzione di biscotti. Grazie alla bassa emissione di umidità i biscotti rimangono a lungo freschi e friabili.



PRODOTTO IDEALE PER:
Biscotteria, Strudel



Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 13,3 Kg - 44 secchi per pallet

ALBICOCCA, LAMPONE, ARANCIA, RIBES ROSSO

Basi di Frutta per Mousse



Le Basi di Frutta per Mousse rappresentano una soluzione pratica e veloce per realizzare basi cremose e dal gusto intenso di frutta. La loro preparazione è molto semplice e prevede solo l'aggiunta di panna o yogurt o mascarpone. Queste basi di frutta sono ideali per semifreddi, congelabili e scongelabili senza perdita di profumo e gusto.



PRODOTTO IDEALE PER:
Mousse e Semifreddi



Utilizzo semplice
e pratico
•
Mescolare 1 parte di Base
per Mousse Darbo
•
Aggiungere 1 parte di
panna montata
•
La massa così formata
potrà essere spalmata su
torte, roulade e utilizzata
per la preparazione di
dessert.
•

Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 4,5 Kg - 90 secchi per pallet

FRAGOLA, LAMPONE, ALBICOCCA, MIRTILLI NERI

Gelatine a Caldo



Il vantaggio principale per l'utilizzatore delle gelatine a caldo Darbo consiste nella loro facile e rapida applicazione. Possono essere diluite con acqua fino al 50% ed utilizzate ad una temperatura compresa tra gli 80° e 90°C. Gelificando velocemente sul prodotto lo proteggono e gli donano una particolare brillantezza.



PRODOTTO IDEALE PER:
Torte e dolci appena sfornati



Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 13,3 kg - 44 secchi per pallet

GELATINA A CALDO NEUTRA - ALBICOCCA

Gelatine Spray



Le gelatine spray neutra ed albicocca Darbo sono applicabili a macchi-
na senza dover essere diluite con
acqua. Gelificano velocemente pro-
teggendo il prodotto e donandogli
una particolare lucentezza. Le gelatine spray possono essere
utilizzate ad una temperatura compresa tra gli 80° e 90°C.
Inoltre sono adatte alla congelazione.



PRODOTTO IDEALE PER:
Torte e dolci a base frutta



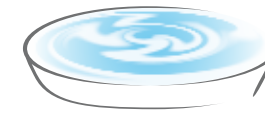
Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 10 kg Bag in Box

GELATINA SPRAY NEUTRA - GELATINA SPRAY ALBICOCCA

Gelatina Lucidante



La Gelatina Lucidante Darbo non
necessita di essere preriscaldata o
diluita con acqua, è già pronta per
essere applicata sul prodotto ancora
caldo.



PRODOTTO IDEALE PER:
Torte e dolci appena sfornati



Gelatina Lucidante
pronta all'uso senza
doverla preriscaldare,
mescolare o diluire.
•
Disponibile in pratici secchi
richiudibili.
•
Applicabile facilmente con
un pennello.
•
In fase di raffreddamento la
Gelatina Lucidante gelifica
velocemente.
•
Si conserva a temperatura
ambiente.
•

Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 2 kg - 198 secchi per pallet

COOL GEL