

PASTICCERIA

LE NOSTRE SPECIALITÀ

» KRANFIL'S

Crema croccante per farcitura. Ideale per farcitura di prodotti di pasticceria quali pralineria, corpi cavi, torte, etc. Ideale anche come fondo per torte fredde.

- PISTACCHIO • CARAMEL • CIOCCOLATO
- RED FRUIT • PASSION FRUIT MANGO
- BIANCO

Packaging: 3kg x 1



» SPIEGEL: LA FAMIGLIA SI ALLARGA!

Nella gamma di glasse lucide coprenti per semifreddi, le new entry di quest'anno sono:

- PURPLE • CARAMEL • WHITE
- che si aggiungono ai gusti:
- NEUTRO • AMARENA • FRAGOLA • LIMONE • CIOCCOLATO • ROUGE

Packaging: 3kg x 2



» WAFFLE MIX

Preparato in polvere per la realizzazione di Waffle.

Non ci sono limiti. I waffles sono facili, veloci e ideali nel negozio di pasticceria. Possono essere venduti tutto il giorno!

Packaging: 10kg x 1



» SCHOKOBELLA FAMILY

Crema per glassatura, farcitura e copertura. Ideale come ripieno e copertura di torte e praline.

Gusti disponibili:

- SCHOKOBELLA • SCHOKOBELLA LATTE
- SCHOKOBELLA BIANCO
- SCHOKOBELLA EXTRA FONDENTE

Packaging: 6kg x 1



» CIOCCOLATI LUBECA in chips

Il gusto e la qualità di fusione sono le caratteristiche principali dei cioccolati Lubeca. Vengono selezionate varie tipologie di cacao provenienti dalle migliori piantagioni del Sud America, dell'Africa e dei Caraibi.

Gusti disponibili:

- RATZEBURG fondente 70%
- IVORY COAST fondente 60%
- SCHOK WEISS bianco 33%

Packaging: 2,5kg x 1



» MIX ONE

Preparato in polvere per lievitati. Ideale per la preparazione di Panettone, Colomba, Pandoro, Babà, Torta di Rose, Pan dolce genovese, Cubana, Bisciola valtellinese e lievitati in generale, che richiedono fermentazioni lunghe.

Si consiglia l'uso con il nostro LIEVITO NATURALE IN POLVERE.

Packaging: 15kg x 1



PASTICCERIA

LE NOSTRE SPECIALITÀ

» BONCAKE GLUTEN FREE: QUINOA, MAIS E GRANO SARACENO

Tre prodotti per la realizzazione di cake e dolci da forno gluten free, senza rinunciare al gusto. Si possono preparare tranci, tortine, mignon, monoporzioni etc.

Caratteristiche:

- Senza glutine • Sapore caratteristico e deciso
- Ottima lavorabilità dell'impasto • Con farine selezionate • Congelabile

Packaging: 1kg x 5



» SPALMELLA PISTACCHIO

Crema anidra da farcitura post forno al Pistacchio. Per ogni tipo di farcitura come arrotolati, crepes, pan di spagna, croissant, biscotteria etc.

Caratteristiche:

- 17% di pistacchi
- Facile da spalmare
- Pronta all'uso

Packaging: 7kg x 1



» READY CROI

Preparato in polvere per Croissant, Brioches e lievitati dolci.

Caratteristiche:

- Ottimo sviluppo
- Alveatura aperta e sfogliata
- Gusto delicato
- Facile da utilizzare, risultato sicuro

Packaging: 10kg x 1



» BRAUN BITTER 50

Un prodotto studiato per la realizzazione di dolci a base di mandorla. Per la preparazione di biscotteria alle mandorle e per tutte le lavorazioni in cui necessitano mandorle preimpastate.

Caratteristiche:

- Con il 25% di mandorle grezze e il 25% di Armelline • Gusto deciso, leggermente amaro con presenza di buccia • Pronto all'uso

Packaging: 12,5kg x 1



» ÉCLAIR MIX

Preparato in polvere per la preparazione di Éclairs da farcire e da decorare a piacere.

Caratteristiche:

- Facile utilizzo per deliziose creazioni
- Sviluppo uniforme
- Concetto trendy
- Veloce da utilizzare per grandi produzioni in stock

Packaging: 25kg x 1



» BRAUNCREM

Preparato in polvere per crema pasticcera a freddo.

Caratteristiche:

- Sapore delicato
- Aromatizzabile a piacere
- Congelabile e resistente alla cottura
- Texture liscia e cremosa

Packaging: 10kg x 1

