

TOPPING





COD. 04002

TOPPING CAFFÈ

Topping dal gusto intenso e aromatico di caffè, ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

Dosaggio:

a piacere.

Confezioni:

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.





COD. 04003

TOPPING GUSTO CIOCCOLATO

Topping dal gusto dolce e avvolgente di cioccolato, ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

Dosaggio:

a piacere.

Confezioni:

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.





COD. 04005

TOPPING FRAGOLA

Topping dal gusto fresco e naturale di fragola, ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

Dosaggio:

a piacere.

Confezioni:

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.



COD. 04006

TOPPING KIWI

Topping dal gusto piacevolmente acidulo di kiwi maturo, ideale per la decorazione di coppe alla frutta, gelati e torte.

Dosaggio:

a piacere.

Confezioni:

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.



COD. 040061

TOPPING ESOTICO

Topping con succo e polpa di frutta esotica (mango, maracuja e ananas) dal gusto tipicamente tropicale, ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

Dosaggio:

a piacere.

Confezioni:

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.



COD. 04008

TOPPING NOCCIOLA

Topping dal gusto intenso e caratteristico di nocciole tostate, ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

Dosaggio:

a piacere.

Confezioni:

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.





COD. 040081

TOPPING GUSTO NOCE

Topping dal gusto dolce e rotondo di noce, ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

Dosaggio:

a piacere.

Confezioni:

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.



COD. 04009

TOPPING CREM CARAMEL

Topping dal gusto dolce e caramellato di Crème Caramel, ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

Dosaggio:

a piacere.

Confezioni:

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.





COD. 04010

TOPPING FRUTTI DI BOSCO

Topping composto da un fresco mix di frutti di bosco (ribes, more, lamponi e mirtilli), ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

Dosaggio:

a piacere.

Confezioni:

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.





COD. 04011

TOPPING LAMPONE

Topping con succo e polpa di lamponi, fresco e naturale è l'ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

Dosaggio:

a piacere.

Confezioni:

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.





COD. 04013

TOPPING MENTA

Topping dal gusto rinfrescante e naturale di menta piperita, ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

Dosaggio:

a piacere.

Confezioni:

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.





COD. 04014

TOPPING AMARENA

Topping dal gusto intenso e piacevolmente acidulo di amarena, ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

Dosaggio:

a piacere.

Confezioni:

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.





COD. 04016

TOPPING TIRAMISÙ

Topping dall'inconfondibile sapore di Tiramisù, con una leggera nota aromatica di Marsala, è l'ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

Dosaggio:

a piacere.

Confezioni:

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.



GRANELLE e NOCCIOLE



COD. 04049

PISTACCHI SGUSCIATI

Pistacchi sgusciati ideali per guarnire coppe, gelati e torte.

Confezioni:

sacchetti da kg 1, cartoni da 6 sacchetti.



COD. 040490

MEZZE ARACHIDI PRALINATE

Arachidi pralinate perfette per guarnire coppe, gelati e torte.

Confezioni:

sacchetti da kg 2, cartoni da 3 sacchetti.





COD. 04050

NOCI SGUSCIATE

Mezze noci sgusciate a mano, ideali per guarnire coppe, gelati e torte.

Confezioni:

sacchetti da kg 1, cartoni da 6 sacchetti.





COD. 04051

GRANELLA NOCCIOLA FINE 2/4 MM

Granella di nocciole fine (da 2 a 4 mm), ideali per guarnire coppe, gelati e torte.

Confezioni:

sacchetti da kg 3, cartoni da 6 sacchetti.



COD. 040511

NOCCIOLE TOSTATE A QUARTI 5/8 MM.

Granellona di nocciole a quarti (da 5 a 8 mm), ideali per guarnire coppe, gelati e torte.

Confezioni:

sacchetti da kg 3, cartoni da 6 sacchetti.





COD. 04052

NOCCIOLE TOSTATE INTERE 13/15

Nocciole tostate intere piemontesi, varietà “*Tonda Gentile Trilobata*”, calibro 13/15 mm, ideali per guarnire coppe, gelati e torte.

Confezioni:

sacchetti da kg 3, cartoni da 6 sacchetti.



COD. 040521

GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA

Granella di nocciola pralinata leggermente agrumata,
ideale per guarnire coppe, gelati e torte.

Confezioni:

sacchetti da kg 3, cartoni da 3 sacchetti.





COD. 040522

MANDORLE PRALINATE

Mandorle intere pralinate, ideali per guarnire coppe, gelati e torte.

Confezioni:

sacchetti da kg 2, cartoni da 3 sacchetti.



COD. 040531

MIX FRUTTA SECCA

Mix zuccherato di frutta secca (mandorle pelate, noci brasiliane, nocciole tostate, anacardi crudi, mandorle sgusciate, nocciole mortarelle) ideale per guarnire coppe, gelati e torte.

Confezioni:

sacchetti da kg 2, cartoni da 3 sacchetti.



COD. 040530

GRANELLA DI PISTACCHIO CROCCANTE

Granella di pistacchio pralinata, ideale per guarnire coppe, gelati e torte.

Confezioni:

sacchetti da kg 3, cartoni da 3 sacchetti.



AMARENE





COD. 07001

AMARENADA TUTTOFRUTTO

Ciliegie intere di calibro 22/24 mm in sciroppo. La perfetta consistenza del frutto, le rende ideali per guarnire coppe, gelati e torte.

Confezioni:

vasi da kg 5.6, cartoni da 4 vasi.





COD. 07002

SCIROPPO AMARENA

Preparato concentrato per granita dal gusto intenso tipico dell'amarena.

Dosaggio:

1 parte di prodotto in 5 parti di acqua.

Confezioni:

tanica da 7kg.



SEMILAVORATI VARI



COD. 07005

CACAO D'ARTE

Cacao in polvere D 23 A (22%-24%), dal gusto rotondo ed amabile dal colore intenso.

Dosaggio:

50/60 grammi per 1 kg miscela bianca.

Aggiungendo una piccola parte di addensante, è possibile utilizzare questo cacao per ottenere gustose ciocolate calde.

Confezioni:

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 4 sacchetti.





COD. 07006

BACCHE VANIGLIA

Profumatissime bacche di vaniglia Bourbon Madagascar accuratamente selezionate.

Confezioni:

sacchetto da kg 0.5.





COD. 07007

RHUM KINGSTON

Essenza aromatica al rhum dal profumo inconfondibile, ideale come ingrediente per creare un ottimo gelato al gusto Malaga.

Dosaggio consigliato:

5-10 grammi per kg miscela.

Confezioni:

bottiglia da 1 lt.



COD. 07010

LIQUIRIZIA IN POLVERE

Pregiatissima polvere di Liquirizia per ottenere gustosissimi gelati.

Dosaggio consigliato:

30 grammi per kg miscela.

Confezioni:

sacchetti da kg 2, cartoni da 3 sacchetti.





COD. 07011
COCCO RAPÈ

Gustosa polpa di noce di cocco in scaglie.

Ideale per guarnire coppe, gelati e torte.

Confezioni:
cartone da kg 6.



DECORAZIONI



COD. 000145

ZUCCHERO DI CANNA CARMELIZZATO

Zucchero di canna caramellato lavorato artigianalmente in bassine, perfetto per guarnire il gelato realizzato con il nostro Crème brûlée per ricreare così l'effetto croccante del dessert.

Confezioni:

sacchetti da kg 2, cartoni da 5 sacchetti.





COD. 070138

CRUMBLE CLASSICO

Morbida granella di biscotto al burro, perfetta per completare la variegatura dei vostri gelati, per decorare coppe, semifreddi o torte.

Confezioni:

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 6 sacchetti.



COD. 070139

CRUMBLE AL CACAO

Morbida granella di biscotto al burro con cacao, perfetta per completare la variegatura dei vostri gelati, per decorare coppe, semifreddi o torte.

Confezioni:

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 6 sacchetti.



COD. 070140

GRANELLA DI BISCOTTO PER CHEESECAKE

Biscotto secco in granella dalla friabile consistenza. La scarsa dolcezza lo rende perfetto per completare la variegatura del gusto Cheesecake, per decorare coppe o semifreddi.

Confezioni:

sacchetti da kg 2, cartoni da 3 sacchetti.

