



Agivega[®] 

Prima in tutte le materie



Lieviti Naturali

Dalla tecnologia il sapore, il profumo e la fragranza del pane di una volta.

Genuit si ottiene da un lievito naturale (madre), che viene prodotto secondo il classico metodo dei rinfreschi e che una volta disidratato, concentra tutte le proprietà della fermentazione naturale.

I principi attivi presenti in Genuit, agiscono sull'impasto:

- *regolandone l'acidità;*
- *predisponendolo ad una fermentazione ottimale;*
- *facilitandone la maturazione;*
- *migliorando l'elasticità della maglia glutinica con conseguente aumento della stabilità in lievitazione;*
- *per produrre un pane dalle caratteristiche ottime in termini di gusto, freschezza, friabilità e conservabilità.*

La linea Genuit consiste di 5 prodotti con diverse formulazioni per venire incontro alle diverse esigenze della panificazione.

Il dosaggio va dal 2,5 al 5% a seconda dei prodotti, delle metodiche di lavorazione e del tipo di farina utilizzata.

La gamma Genuit non contiene additivi da dichiarare nel cartellino del pane.



Dalla tradizione Sabrim

Genuit

Per pani tradizionali (ciabatta pugliese, filone napoletano, ecc.) e per tutti i tipi di lavorazione diretta con tempi di riposo medio-lunghi.

Dà migliori prestazioni con farine medio-deboli.

Il suo utilizzo evita la preparazione di bighe, prelieviti, ecc.

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Genuit Pro

Ha le stesse caratteristiche del Genuit Verde, ma è indicato per lavorazioni dove si utilizzano farine forti. Il suo utilizzo evita la preparazione di bighe, prelieviti, ecc.

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Genuit Blu

Specifico per cella fermentazione e per pani a lunga lievitazione. Apporta tutti i vantaggi del lievito naturale assicurando un ottimo volume finale, una crosta senza bollicine ed evitando una colorazione eccessiva del prodotto finito. Dà le migliori prestazioni con farine medio-deboli. Il suo utilizzo evita la preparazione di bighe, prelieviti, ecc.

CONFEZIONE: sacco da 25 kg e da 10 kg

Genuit Verde

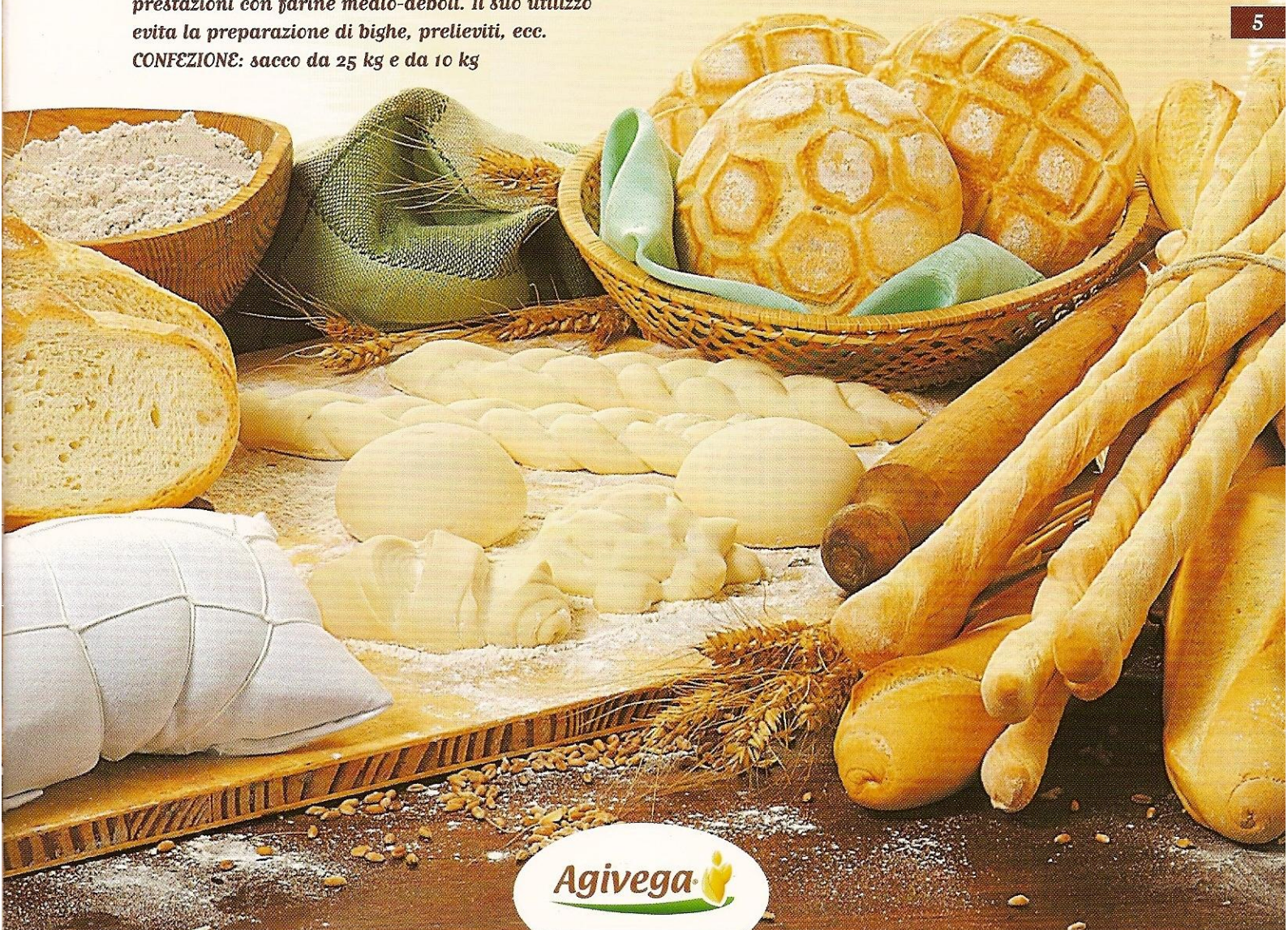
Per lavorazioni dirette rapide (piccole pezzature, formature automatizzate), predisposto per alte prestazioni di stabilità, tolleranza e sviluppo, anche in impasti contenenti grassi. È particolarmente indicato per lavorazioni a macchina. Dà la migliore efficacia con farine medio-deboli. Il suo utilizzo evita la preparazione di bighe, prelieviti, ecc. e sostituisce coadiuvanti e miglioratori.

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Genuit Biga

Per chi non rinuncia all'utilizzo della biga. Consente di ottenere una biga dalle prestazioni più stabili rispetto a quella tradizionale ed un prodotto finito dalle ottime caratteristiche in termini di aroma, gusto e conservabilità. Si utilizza al 2 - 4% sulla quantità della farina utilizzata nella biga.

CONFEZIONE: sacco da 25 kg



Miglioratori e Ingredienti

Gli efficienti collaboratori del panificatore

Coadiuvanti (senza emulsionante)

Belpan

Dalla tradizione Sabrim il coadiuvante per tutti i tipi di pane, migliora la struttura e la stabilità degli impasti.

DOSE: 1 massimo 2 % sul peso della farina

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Belpan pro

Dalla tradizione Sabrim il coadiuvante che usato con farine poco elastiche, assicura impasti plastici e senza strappi. Indicato soprattutto su pani di piccola pezzatura.

DOSE: 1% sul peso della farina

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Lecipan

Usato per pani con o senza grassi e pasticceria lievitata. Ideale anche per produzioni a fermentazione controllata.

Contiene lecitina di soia.

DOSE: 1-1,2% sul peso della farina

CONFEZIONE: sacco da 25 kg



Coadiuvanti (senza emulsionante)

Olympial rekord

Coadiuvante per tutti i tipi di pane e pasticceria lievitata. Ideale per pane comune e per produzioni artigianali e semi-automatizzate.

DOSE: 1-1,2% sul peso della farina

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Olympial alpha

Coadiuvante per tutti i tipi di pane e pasticceria lievitata. Ideale per pane comune e per produzioni artigianali e semi-automatizzate.

DOSE: 1,2-1,5% sul peso della farina

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Olympial madre

Coadiuvante con lievito madre in polvere per tutti i tipi di pane. Molto versatile, è adatto a qualsiasi tipo di lavorazione, sia diretta che indiretta, con o senza grassi. Consente di ottenere un pane fragrante, croccante, friabile e gustoso.

Dose: 2% sul peso della farina

CONFEZIONE: sacco da 25 kg



Miglioratori e Ingredienti

Gli efficienti collaboratori del panificatore

Miglioratori classici (con emulsionante)

VX2

Per lavorazioni tradizionali, con tempi di riposo e di lievitazione lunghi. Si adatta bene ad essere usato in combinazione con la Vecchia Madre Bianca.

DOSE: 1-1,5% - massimo 1,7% sul peso della farina

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

VO3S

Specifico per lavorazioni rapide, con tempi di riposo minimi e per produzioni in continuo con gruppo automatico.

DOSE: 1-1,2% - massimo 1,4% sul peso della farina

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

VO3 progress

Si adatta a tutti i tipi di produzione ed alle più diverse condizioni di lavorazione, garantendo sempre i migliori risultati in termini di sviluppo ed aspetto del pane.

DOSE: 1% - massimo 1,2% sul peso della farina

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Olympial super

Miglioratore in polvere per pane e pasticceria lievitata. Particolarmente indicato per produzioni artigianali e semi-automatizzate.

DOSE: 1-1,2% sul peso della farina

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

8



Agivega 

Miglioratori speciali

Friopan

Dalla tradizione Sabrim il miglioratore specifico per fermentazione e abbattitore. Agevola la ripresa della lievitazione e diminuisce la formazione di bollicine sul prodotto finito.

DOSE: 2-4% sul peso della farina

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Olympial königs

Miglioratore in pasta ideale per pane e pasticceria da forno. Particolarmente indicato per produzioni artigianali e semi-automatizzate. Prolunga la fragranza e l'aroma del prodotto finito.

DOSE: 2-4% sul peso della farina

CONFEZIONE: cartone da 8 pezzi da 2,5 kg

Milky

Dalla tradizione Sabrim il miglioratore che contiene latte in polvere ed è indicato per tutti i tipi di pane al latte o conditi.

DOSE: 2% sul peso della farina

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Nabrim

Dalla tradizione Sabrim il coadiuvante a base di enzimi ad alte performance per tutti i tipi di pane.

Rende più agevole e sicuro nei risultati il lavoro del panificatore, agendo sulla flessibilità e tolleranza dell'impasto alle varie modalità operative e conferendo al pane qualità in termini di volume, sofficità della mollica e colore.

DOSE: 0,5-1,2% sul peso della farina

CONFEZIONE: sacco da 25 kg



Miglioratori e Ingredienti

Gli efficienti collaboratori del panificatore

Pasta acida

Vecchia madre bianca

Dalla tradizione Sabrim la prima pasta fermentata disidratata lanciata sul mercato italiano. Per la preparazione di pane comune e speciale. Può sostituire bighe o paste di riporto in lavorazioni dirette oppure può essere utilizzata nella biga come "stabilizzante" o "correttore".

DOSE: 3-5% sul peso della farina

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Olympial vit

A base di pasta acida in polvere, ideale per tutti i tipi di pane e pasticceria lievitata. Adatta a tutti i processi produttivi, sia con biga che con impasti diretti.

DOSE: 2% sul peso della farina

CONFEZIONE: sacco da 25 kg



Ingredienti

Ghemalt

Malto di frumento in polvere ad alto potere diastatico (minimo 15.000 unità Pollack).

DOSE: 1% sul peso della farina

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Procal

Antimuffa per panificazione e prodotti dolciari da forno.

DOSE: da 1 a 3 g per kg di farina a seconda del prodotto

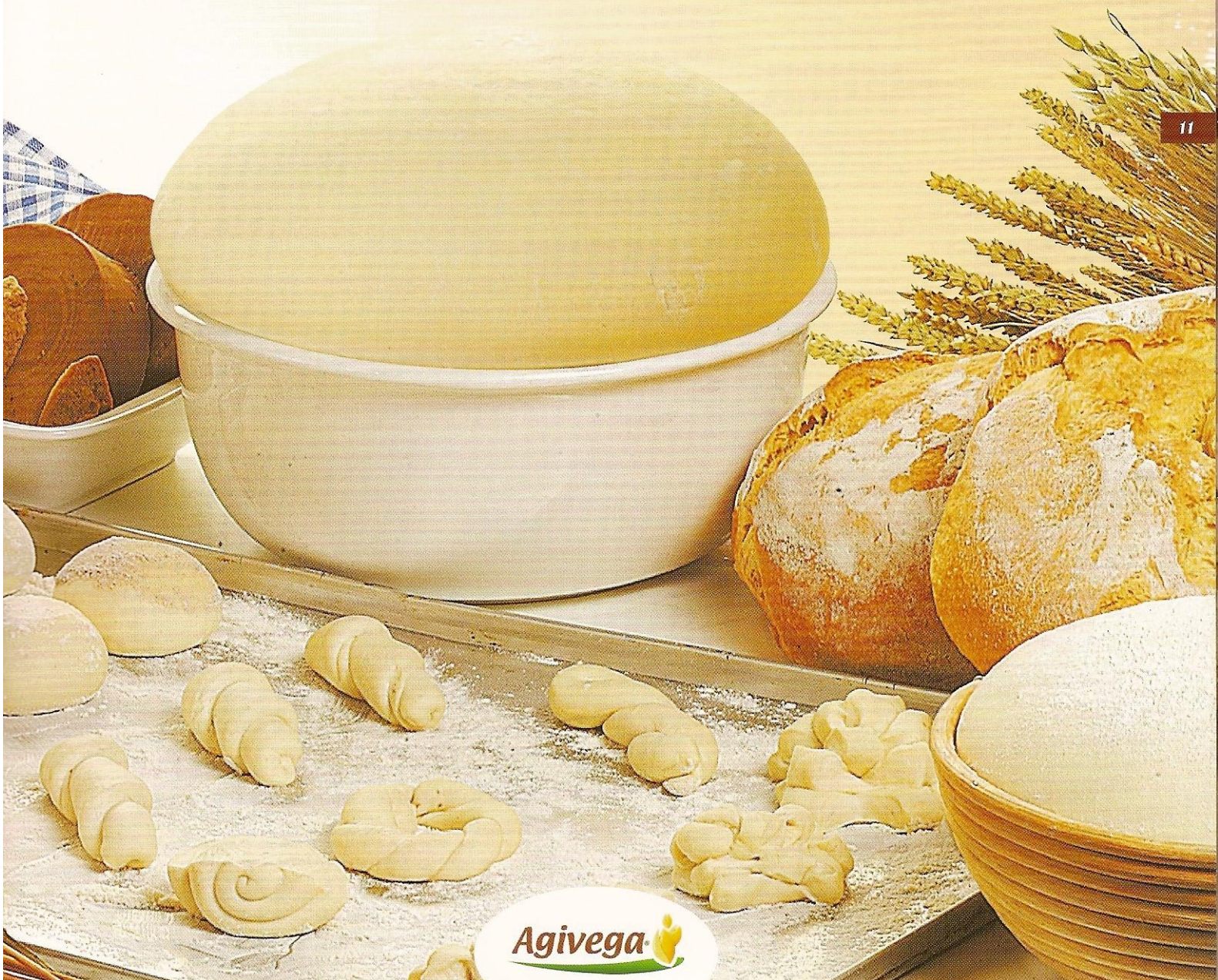
CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Ropal

Antifilo per panificazione e prodotti dolciari lievitati.

DOSE: massimo 4 g per kg di farina

CONFEZIONE: sacco da 25 kg



Grassi per panificazione

Lotus Oliva

Una grande idea per una panificazione di qualità

Dalla tradizione Sabrim il primo grasso interamente vegetale con olio extravergine di oliva per produrre pane, grissini, focacce dal profumo e sapore inimitabili. Sostituisce lo strutto, l'olio d'oliva e l'olio d'oliva extra vergine.

Anche in condizioni ambientali difficili (per esempio a temperature elevate) le sue caratteristiche rimangono inalterate.

Grazie alla totale assenza di grassi animali e di grassi idrogenati, Lotus Oliva ha un minimo contenuto di colesterolo, in linea con le più moderne tendenze di mercato.

Consente di ottenere un pane ad elevata friabilità e conservabilità, grazie alle caratteristiche degli oli e dei grassi utilizzati.

Di facile utilizzo, le dosi d'impiego seguono la prassi normale: 3-5% sulla farina nel pane - fino a 10% nei grissini

Qualche consiglio di utilizzo di Lotus Oliva

Focaccia genovese

farina nazionale	10 kg	lievito di birra	0,25 kg
acqua	6 kg	sale	0,2 kg
Lotus Oliva	0,8 kg	zucchero	0,15 kg
Genuit Verde	0,5 kg		

Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 10 in seconda. Porre l'impasto (1,2 - 1,3 kg) su una teglia precedentemente unta e lasciar riposare per 40 minuti prima di stenderlo. Condire con sale, olio ed acqua. Far lievitare per 80 minuti circa. Cuocere a 230°C per 20 minuti.

Grissino classico

farina nazionale	10 kg	lievito di birra	0,3 kg
acqua	5 kg	sale	0,2 kg
Lotus Oliva	0,6 kg	zucchero	0,15 kg
Genuit Verde	0,5 kg		

Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 8 in seconda. Spezzare l'impasto e formare dei filoncini del peso desiderato da depositare sulla teglia. Far lievitare per 90 minuti circa. Cuocere a 230°C per 20 minuti.



Dall'esperienza e dalla competenza di Agivega nasce un grasso vegetale ideale per tutti i tipi di pane condito, focacce, grissini e snack, e per tanti altri prodotti da forno.

Dose d'impiego: minimo 4,5% nel pane - fino a 12,5% nei grissini
Confezione: cartone da 25 kg

I numerosi VANTAGGI di Panpiù:

- Gusto superiore e delicato, del pane di una volta, senza retrogusti.
- Ottima sofficità, friabilità e fragranza del pane.
- Vegetale: non contiene grassi animali.
- Non contiene grassi idrogenati.
- Buona conservabilità del pane.

I vantaggi di Panpiù anche nella LAVORAZIONE:

- Ottima plasticità.
- Eccellente lavorabilità.
- Particolarmente adatto alla cella fermentazione.
- Eccellente sviluppo.
- Buona tenuta in lavorazione anche in condizioni ambientali difficili.

Qualche consiglio di utilizzo di Panpiù

Grissini

farina nazionale	1000 g	lievito di birra	30 g
acqua	600 g	Genuit Naturale	30 g
Panpiù	125 g	sale	20 g

Iniziare l'impasto con farina, acqua, Genuit Naturale e lievito.

A metà impasto aggiungere Panpiù e il sale e impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Formare quindi dei filoni, schiacciarli e farli lievitare in ambiente (superficie coperta con olio, oppure con un telo di plastica per evitare l'asciugatura della superficie).

Tagliare quindi in strisce e stirare.

Fare lievitare i grissini così formati in cella di lievitazione a 30°C ed 80% di umidità. Cuocere a 210°C per 15 minuti circa.

Focaccia

farina nazionale	1000 g	Genuit Verde	50 g
acqua	580 g	lievito di birra	35 g
Panpiù	145 g	sale	20 g

Iniziare l'impasto con farina, acqua, Genuit Verde e lievito.

A metà impasto aggiungere Panpiù e il sale e impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed estensibile. Pesare e filonare la pasta (kg 1,2 per teglie da 40x60 cm) coprendo la superficie della pasta con olio. Lievitare per circa 30/40 minuti in ambiente. Stendere quindi la pasta, formare con le dita ed aggiungere l'emulsione di olio/acqua/sale (rapporto 10/10/2).

Lievitare quindi a 30°C e 80% di umidità relativa per 80 minuti. Cuocere a 230-240°C per 12/15 minuti.

Pane condito

farina nazionale	1000 g	Panpiù	45 g
acqua	480 g	Genuit Verde	40 g
lievito di birra	50 g	sale	20 g

Iniziare l'impasto con farina, acqua, Genuit Verde e lievito.

A metà impasto aggiungere Panpiù e il sale.

Tempi di impasto: 4 minuti in prima velocità - 5 minuti in seconda velocità (impastatrice spirale); 5 minuti in prima velocità - 5 minuti in seconda velocità (impastatrice tuffante).

Per lavorazioni con spezzatrice o formatrice si consigliano 10/20 minuti di riposo. Formare a piacere.

Lasciare lievitare 80/90 minuti con umidità.

Cuocere per 20/25 minuti a 230°C per 80 g di pasta.



Mix Classici

Per ottenere una vasta gamma di pani col minimo dispendio di tempo.

Baguette

Preparato per la tipica baguette francese. Disponibile anche arricchito con avena.

RICETTA:

BAGUETTE 1 kg
farina 00 1 kg
olio di oliva (facoltativo) 80 g
lievito 80 g
acqua 1,1 kg
CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Mediterraneo

Preparato per pane con il 100% di semola rimacinata di grano duro. Un sapore antico per la tavola di tutti i giorni.

RICETTA:

MEDITERRANEO 1 kg
acqua 700 g
lievito 50 g
CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Sael

Preparato per un morbido e leggero pane arabo arricchito con avena. Ideale per essere farcito.

RICETTA:

SAEL 1 kg
acqua 500 g
Lotus Oliva 40 g
lievito 40 g
CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Baguette avena

CONFEZIONE: sacco da 15 kg



Tortuga

Preparato per pane con avena e mais nella classica forma di tartaruga.

RICETTA:

TORTUGA 1 kg

acqua 550 g

Lotus Oliva 45 g

lievito 40 g

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Pandolce al latte

Preparato per pane al latte. Ideale anche per snack salati e non, pizzette, panettone gastronomico, cornetti, tartine soffici e delicate.

RICETTA:

PANDOLCE AL LATTE 1 kg

farina 0 1 kg

acqua 900 - 1000 g

lievito 100 g

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Multicereali

Preparato per pane con farina di frumento, avena, segale, orzo, mais, soia e semi di miglio, lino e sesamo. Un cocktail di fragranza e sapore da guinness.

RICETTA:

MULTICEREALI 1 kg

acqua 520 g

Lotus Oliva 40 g

lievito 40 g

CONFEZIONE: sacco da 25 kg



Mix Classici

Per ottenere una vasta gamma di pani col minimo dispendio di tempo.

Combicorn

Preparato per pane dagli elevati valori nutrizionali con mais, soia, avena, lino, sesamo, girasole. Dosaggi flessibili da 10 a 100%, calcolati sul peso della farina.

RICETTA (al 50%):

COMBICORN 0,5 kg

farina 0 1 kg

sale 20 g

Lecipan 22 g

acqua 820 g

lievito 50 g

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Millennium

Preparato per pane con germe di grano, riso soffiato, semi di lino e di papavero. Ricco di acidi grassi essenziali omega-3. Il pane che dà una marcia in più.

RICETTA:

MILLENNIUM 1 kg

acqua 500 g

lievito 40 g

Lotus Oliva 40 g

CONFEZIONE: sacco da 15 kg

Prosoja

Preparato per pane con soia integrale: da 5000 anni prezioso alimento dell'antico oriente per il suo elevato potere nutritivo e la sua naturale bontà.

RICETTA:

PROSOJA 1 kg

acqua (per macerazione) 1 kg

farina 0 1 kg

acqua 335 g

lievito 50 g

CONFEZIONE: sacco da 25 kg



Rusticorn

Preparato per pane rustico con frumento, segale, mais, girasole, lino, sesamo e granella di soia. Energia e gusto a tavola.

RICETTA:

RUSTICORN 1 kg

acqua 550 g

lievito 40 g

CONFEZIONE: sacco da 15 kg

Rustikal

Preparato per pane con farina di segale. Il pane della tradizione fragrante e gustoso.

RICETTA:

RUSTIKAL 1 kg

farina 0 1 kg

acqua 1,2 kg

lievito 70 g

CONFEZIONE: sacco da 15 kg

Pane al farro

Preparato per pane con farro, grano saraceno e frumento. Elevate caratteristiche nutrizionali per un pane dal sapore deciso.

RICETTA:

PANE AL FARRO 1 kg

acqua 700 g

Lotus Oliva 40 g

lievito 30 g

CONFEZIONE: sacco da 10 kg



Mix Classici

Per ottenere una vasta gamma di pani col minimo dispendio di tempo.

Patapan

Semilavorato per la produzione di pane e focacce alle patate.

Facile da preparare, perchè si evitano le lunghe operazioni di preparazione.

L'alto contenuto di patate caratterizza fortemente il pane e le focacce e conferisce una sofficità ed una conservabilità straordinaria.

RICETTA:

PATAPAN 1 kg

acqua 600 - 650 g

lievito 40 g

Lotus Oliva 40 g

CONFEZIONE: sacco da 10 kg

Rustigran

Semilavorato per la produzione di pane con semi di girasole e sesamo, farro ed avena. Si ottengono pani di varie forme e pezzature dal gusto ricco e pieno, con un elevato contenuto di fibre vegetali, proteine e sali minerali.

RICETTA:

MIXES 1 kg

acqua 550 g

lievito 40 g

CONFEZIONE: sacco da 10 kg

Fiordisole

Semilavorato contenente semi di lino, fiocchi d'avena, capperi, olive verdi, rosmarino ed origano. Si possono produrre focacce di varie forme e pezzature, grissini stirati e non, e snack vari. Senza aggravio di lavoro e con la sicurezza di un risultato di alta qualità.

RICETTA:

MIX FIORDISOLE 1 kg

acqua 550 g

lievito di birra 40 g

Lotus Oliva 50 g

CONFEZIONE: sacco da 10 kg



Mix Gusto e Benessere

SEGRETI
E SAPORI

Una innovativa linea di preparati per offrire ai tuoi clienti
pani ricchi di gusto e fonte di benessere.

Panvita

GUSTO
&
FIBRA

Il primo preparato che consente di ottenere PIRAMIDE, un pane bianco gustoso, fragrante, profumato e che apporta benessere grazie all'elevato contenuto di fibra (7%), superiore a quello di un panino integrale (6,5%).
CONFEZIONE: sacco da 10 kg

Pangusto

GUSTO
&
FIBRA

Tutti i vantaggi di Panvita, con un gusto ancora più caratteristico grazie ad un dosato equilibrio di farine selezionate (crusca e segale) e ricco in fibra (7%).
CONFEZIONE: sacco da 10 kg

Morbido

GUSTO
&
CALCIO

Per ottenere un pane al latte morbido e gustoso che apporta benessere perché fonte naturale di calcio. Per la mamma, per i ragazzi, per tutta la famiglia. Un pane da gustare in ogni momento della giornata.
CONFEZIONE: sacco da 10 kg

Le caratteristiche di Panvita, Pangusto e Morbido:

- Gusto e fragranza, grazie all'attenta selezione delle materie prime, alla particolare formulazione e alla presenza di lievito madre.
- Benessere apportato dalla fibra o dal calcio.
- Cartellino del pane senza additivi.
- Possibile utilizzo delle tecnologie del freddo.

Con il supporto di un esperto nutrizionista, il Prof. Carlo Cannella, professore ordinario di Scienza dell'alimentazione all'Università "La Sapienza" di Roma.



Agivega

Genumix

Dall'unione di Genuit e farine selezionate, i mix per pani di alta qualità.

Dalla tradizione Sabrim

Pan di campagna

Con la presenza di 8 cereali (grano tenero, segale, avena, riso, grano saraceno, orzo, mais e farro) è in grado di offrire tutti i maggiori benefici nutrizionali.

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Cereali

Caratterizzato da una serie di cereali ricchi di fibre e sali minerali: grano tenero integrale, orzo e segale e da semi di sesamo e lino.

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Mais

Per un pane dalla crosta croccante, di colore caratteristico e nelle forme più svariate.

CONFEZIONE: sacco da 25 kg



Dalla tradizione Sabrim

Integrale

Specifico per produrre in modo facile pane integrale di alta qualità, nel rispetto del contenuto di ceneri previsto dalla legge n. 580 e successive modifiche.
CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Segale

Per ottenere pane di alta qualità al sapore ed all'aroma della segale.
CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Per le ricette dei Genumix consultare i deplianti specifici.



Agivega 

Genumix

Dall'unione di Genuit e farine selezionate, i mix per pani di alta qualità.

Dalla tradizione Sabrim

Farro

Già noto agli Etruschi, il farro torna oggi nel pane, riportando alla luce antichi sapori, fragranti e gustosi.

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Soja

Per ottenere un prodotto finito ad alto tenore di soja integrale; un pane saporito ed appetibile, ricco di proteine.

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Semola di grano duro

Da una selezione di semole e lieviti naturali ottenuti a partire da semole di grano duro. Consente di ottenere pane caratterizzato dalla crosta sottile e croccante di colore ambrato e da una mollica perfettamente alveolata e morbida che garantisce lunga conservabilità.

CONFEZIONE: sacco da 25 kg



Dalla tradizione Sabrim

Avena

Per un pane in cui gusto e aroma inconfondibili si uniscono al ricco contenuto di fibra, molto apprezzato in particolare dai consumatori sensibili alle questioni salutistiche.

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Hamburger

Panificabile anche senza l'impiego di grassi ed in piccole pezzature. Ideale per la produzione del classico hamburger.

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Crusca

Ad alto tenore di fibra grezza, compensa con sostanze integrali le carenze del regime alimentare odierno. Risolve totalmente il problema della panificazione delle farine integrali.

CONFEZIONE: sacco da 25 kg

Per le ricette dei Genumix consultare i deplianti specifici.



Ingredienti di Pasticceria

Gli indispensabili collaboratori del pasticcere.

Boeson backpulver

Agente lievitante. Garantisce un ottimo aumento di volume e una porosità fine ed uniforme nel prodotto finito.

DOSE: 3% sul peso della farina

CONFEZIONE: sacco da 25 kg o lattine da 5 kg

Tumix classic

Montante a base di monogliceridi totalmente vegetali, per pan di Spagna e paste battute.

DOSE: 1-2% sul peso dell'impasto

CONFEZIONE: secchielli da 8 kg



Agivega 

Delipan

Antiraffermante in pasta per prodotti dolciari da forno, mantiene la mollica soffice per più tempo.

DOSE: 2-3% sul peso dell'impasto

CONFEZIONE: cartone da 24 kg

Fribor

Miglioratore per pasta sfoglia. Favorisce l'ideale sviluppo lamellare delle piegature della sfoglia durante la fase di cottura.

DOSE: 1% sul peso della farina

CONFEZIONE: sacco da 15 kg



Derivati della Frutta

Composte, confetture e passate per golosissime farciture prima e dopo la cottura.
Gelatine per coperture brillanti e trasparenti.

Lovefruit

Le composte con elevato contenuto di frutta intera o a pezzi. Cremose, fresche e dal colore brillante, possono essere usate a freddo e a caldo. Gusti disponibili: mela, fragola e ciliegia.
CONFEZIONE: mela latta da 6 kg, fragola latta da 3,2 kg, ciliegia latta da 3,3 kg

Top fruit aprikosen

Confettura di albicocche di prima qualità, adatta per crostata e farciture.
CONFEZIONE: secchiello da 16 kg

Passata di albicocche Firenze

Gustosa passata all'albicocca.
CONFEZIONE: secchiello 25 kg

Top gel albicocca

La classica copertura brillante per torte alla frutta e pasticceria da forno di grande trasparenza e di ottima capacità coprente.
DILUIZIONE: 20% di acqua
CONFEZIONE: secchiello da 16 kg

Top gel plus albicocca

Copertura brillante per torte alla frutta e pasticceria da forno. Elevata copertura e lucentezza. Buona resa. Ottima resistenza alla congelazione.
DILUIZIONE: 35 - 50 % di acqua
CONFEZIONE: secchiello da 15 kg

Top gel neutro

Copertura brillante per torte alla frutta e pasticceria da forno. Elevata copertura e lucentezza. Buona resa e ottima resistenza alla congelazione.
DILUIZIONE: 35 - 50 % di acqua
CONFEZIONE: secchiello da 15 kg

Jelbri spray

Copertura brillante liquida pronta all'uso per torte alla frutta e pasticceria da forno, per applicazione con macchine a spruzzo.
CONFEZIONE: secchiello da 12,5 kg



Creme e Paste di mandorla

Deliziose, pronte all'uso o di semplice utilizzo, per un'infinita varietà di dolcetti e decorazioni.

Ready Cream

Preparato al gusto di crema pasticcera, pronto all'uso. Prolungata conservabilità. Adatta per farcire a freddo brioche, millefoglie, cannoncini, bignè.
CONFEZIONE: secchiello da 10 kg

Petit fours

Preparato in pasta con mandorle. Particolarmente indicata per laboratori.
RICETTA:
PETIT FOURS 1 kg
albume 140 g
CONFEZIONE: cartone da 10 kg

Almondpan

Preparato in pasta con armelline.
RICETTA:
ALMONDPAN 1 kg
acqua 110 g
oppure albume 120 g
CONFEZIONE: cartone da 15 kg

Nocciocrema

Crema spalmabile al gusto tipico delle nocciole; ottima per preparazioni da forno e a freddo.
CONFEZIONE: secchiello da 13 kg e da 25 kg

