DI PASTICCERIA • ARTIGIANALE

Braims

I Prodotti

Braims

40 anni di storia e innovazione

Esperienza, dedizione, passione per l'alta qualità artigianale e costante innovazione tecnologica rappresentano da sempre le eccellenze di casa Braims. Un viaggio tra Arte e Scienza in pasticceria, al servizio dei propri clienti dal 1969, anno della sua fondazione.

L'ampia gamma dei prodotti Braims comprende margarine, burro e melange, semilavorati in polvere, creme da montare, surrogati e gelatine. La loro formulazione è stata sviluppata e rinnovata grazie a continui investimenti in ricerca e sviluppo, ponendo costante attenzione all'evoluzione dei bisogni degli artigiani e alle nuove tendenze dei consumatori, collaborando con le grandi firme del mondo della pasticceria e della scienza dell'alimentazione, per garantire prodotti di altissima qualità e trasferire ai propri clienti competenze di alto livello.

Una storia di successi e di innovazione

Attenta selezione delle migliori materie prime, costanza qualitativa, praticità e facilità d'uso sono solo alcuni dei punti di forza dei prodotti di casa Braims: da quarant'anni pioniera dell'innovazione, Braims infatti è stata la prima ad introdurre sul mercato il concetto di margarina piatta negli anni '80 ed il concetto di semilavorati per pasticceria con il lancio di Golden One Mix. Braims è stata la prima anche nel mettere a punto la tecnologia del lievito madre disidratato con il Naturvi-s ed a lanciare il concetto di melange con le Homanor. Piu' recente l'innovazione di Golden Future, semilavorato per panettone ad altissima tolleranza di lavorazione e lo sviluppo di prodotti senza grassi idrogenati in linea con le nuove tendenze di consumo.

In partnership con i nostri clienti

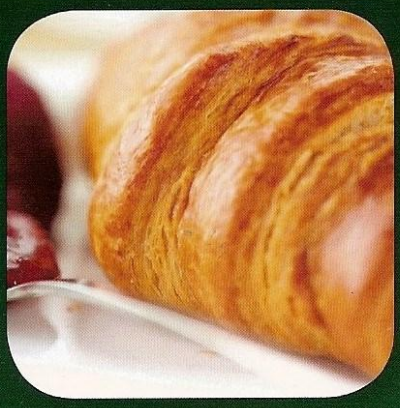
Nel corso degli anni Braims ha inoltre intrapreso un percorso di partnership con i propri clienti offrendo una serie di servizi ed iniziative a supporto del pasticcere: la realizzazione e la promozione del marchio "Prodotto di pasticceria artigianale" a tutela e sostegno dell'attività artigianale, l'attivazione di un numero verde per fornire assistenza tecnica, l'organizzazione di dimostrazioni collettive o individuali presso il rinnovato e moderno Laboratorio di sede.

www.braims.it

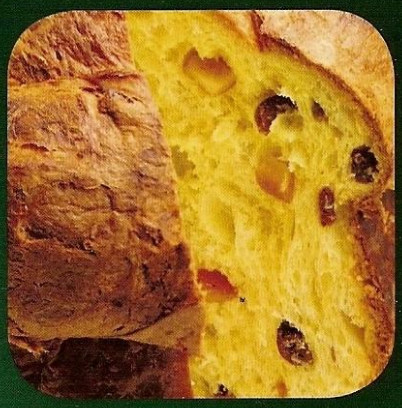
Servizio Tecnico

800-017066

Margarine



Burro e Melange



Ingredienti per pasticceria e Lievito Naturale

Il mondo di Braims

Da sempre attenta ai bisogni degli artigiani piu' esigenti, Braims offre ai propri clienti un'ampia gamma di prodotti contraddistinta dall'utilizzo di materie prime attentamente selezionate, costanza qualitativa, praticità, facilità d'uso e da un alto contenuto di innovazione.

Creme da montare

Grassi per friittura

Finiture

Le margarine Braims

Per soddisfare i molteplici bisogni produttivi dell'artigiano, **Braims ha formulato margarine differenti per i diversi tipi di lavorazione (creme, frolle, impasti, sfoglia)**, ciascuna con le caratteristiche ideali per la specifica applicazione.

La **particolare composizione di grassi e l'accurata selezione delle materie prime**, unite a procedimenti di lavorazione all'avanguardia, conferiscono alle margarine **Homann Braims** l'elevata qualità che le contraddistingue e che contribuisce al perfetto risultato del prodotto finito.

Grazie all'**ampia gamma**, ciascun artigiano ha a disposizione il prodotto ideale per le sue specifiche esigenze.

SENZA GRASSI IDROGENATI

IN LINEA CON LE PIÙ **MODERNE TENDENZE NUTRIZIONALI**

SENZA CONSERVANTI

PRODOTTI GUSTOSI E ALLO STESSO TEMPO **SANI**

TEMPERATURE TOLERANTI

TOLLERANZA ALLE **TEMPERATURE** DI LAVORAZIONE

FORMULA AROMI ESCLUSIVA

PERFETTO **EQUILIBRIO DI GUSTO E SAPORE**

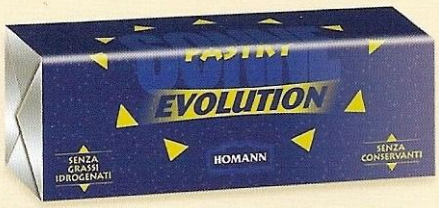
Sonne Evolution Pastry

MARGARINA PER PASTA SFOGLIA E DANESI DI ALTISSIMA QUALITÀ

COD	CARTONE
4418	10 kg (4x2,5 kg)

SENZA GRASSI IDROGENATI

SENZA CONSERVANTI



Una nuova margarina in panetto sviluppata per la produzione di pasta sfoglia e danese di altissima qualità. La composizione equilibrata permette di ottenere un prodotto finito dal gusto inconfondibile.

INGREDIENTI: oli e grassi vegetali, acqua, correttori di acidità (citrato trisodico, acido citrico), emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aromi, sale, colorante (caroteni misti), latte scremato in polvere.

Sonne Evolution Gateaux

MARGARINA PER PASTA FROLLA, FROLLE MONTATE E LIEVITATE E CREME

COD	CARTONE
4417	10 kg (4x2,5 kg)

SENZA GRASSI IDROGENATI

SENZA CONSERVANTI

Margarina caratterizzata da una formulazione bilanciata per ottenere risultati ottimali, permette di realizzare prodotti finiti caratterizzati nel gusto e nell'aroma.

INGREDIENTI: oli e grassi vegetali, acqua, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), latte scremato in polvere, sale, aromi, correttore di acidità (acido citrico), colorante (caroteni misti).

Sonne Evolution Platte

MARGARINA PER SFOGLIA, CROISSANT E PASTA DANESE

COD	CARTONE
4409	10 kg (5x2 kg)

SENZA GRASSI IDROGENATI

SENZA CONSERVANTI

Margarina che unisce la praticità d'uso del formato piatto con l'alta qualità delle materie prime usate. Permette di ottenere prodotti finiti con una sfogliatura perfetta e con gusto ed aroma unici e caratteristici.

INGREDIENTI: oli e grassi vegetali, acqua, correttori di acidità (citrato trisodico, acido citrico), emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aromi, sale, colorante (caroteni misti), latte scremato in polvere.

Braims

Finnia Mega

MARGARINA PER SFOGLIE E LIEVITATE SFOGLIATE DI ALTA QUALITÀ

COD	CARTONE
4273	10 kg (4x2,5 kg)

TEMPERATURE TOLERANT

La sua particolare composizione consente di ottenere paste sfoglia di ottima qualità e ottime prestazioni nelle frolle stampate.

INGREDIENTI: oli e grassi vegetali, grassi vegetali idrogenati, acqua, correttori di acidità (citrato trisodico, acido citrico), emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aromi, colorante (caroteni misiti).

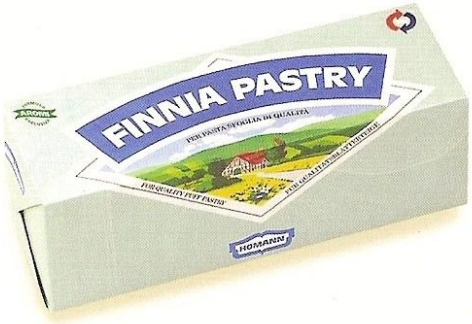
Finnia Pastry

MARGARINA PER SFOGLIE E LIEVITATE SFOGLIATE DI QUALITÀ

COD	CARTONE
4222	10 kg (4x2,5 kg)

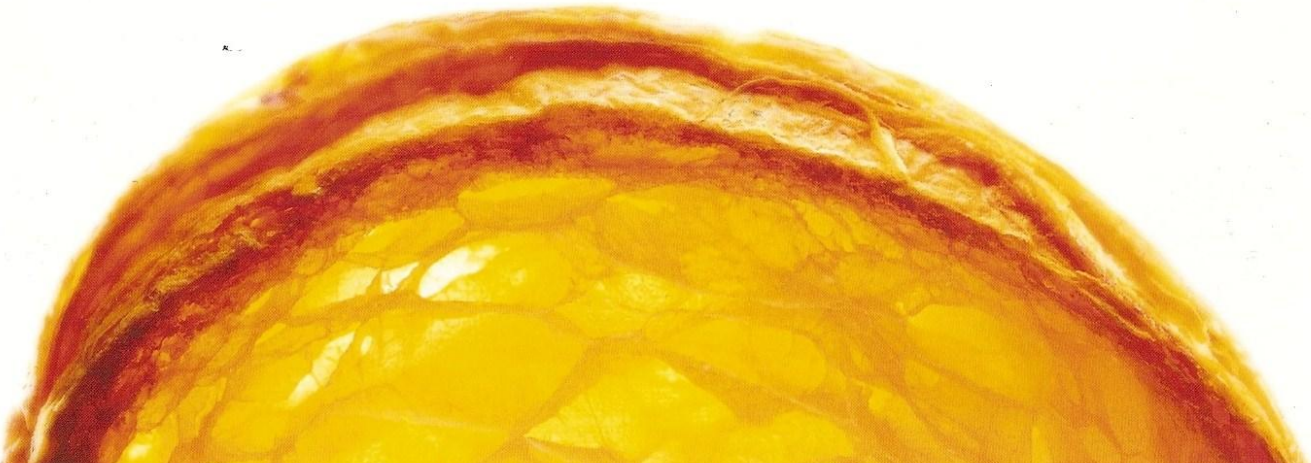
TEMPERATURE TOLERANT

FORMULA AROMI ESCLUSIVA



Per produrre sfoglie e lievitate sfogliate di qualità. Una sicurezza di risultato, apprezzata e conosciuta da decenni dai pasticcieri italiani. La sua **formula esclusiva aromi** conferisce caratteristiche organolettiche speciali al prodotto finito.

INGREDIENTI: oli e grassi vegetali, grassi vegetali Idrogenati, acqua, correttori di acidità (citrato trisodico, acido citrico), emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aromi, colorante (caroteni misti), latte scremato in polvere.

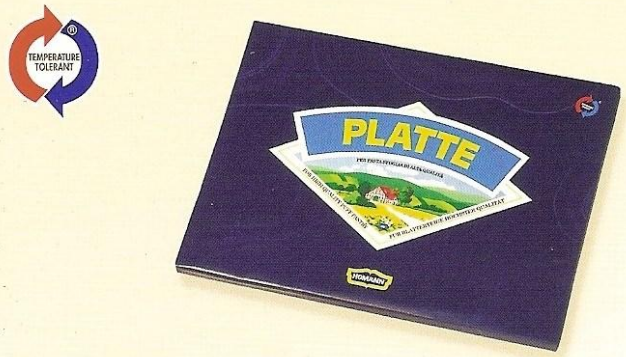


Braims

Platte

MARGARINA PER PASTA SFOGLIA E CROISSANT DI ALTA QUALITÀ

COD	CARTONE
4312	10 kg (5x2 kg)



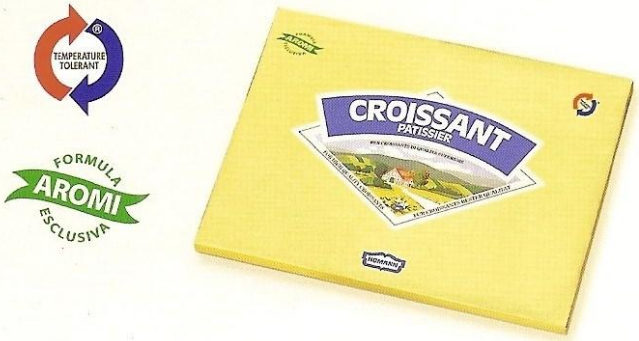
Margarina per la preparazione di croissant e lievitate sfogliate di qualità superiore, la sua forma piatta facilita il lavoro di chi la utilizza.

INGREDIENTI: oli e grassi vegetali, grassi vegetali idrogenati, acqua, correttori di acidità (citrato trisodico, acido citrico), emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aromi, colorante (caroteni misti).

Croissant Patissier

MARGARINA PER SFOGLIE E LIEVITATE SFOGLIATE DI QUALITÀ

COD	CARTONE
4282	10 kg (5x2 kg)



Margarina specifica per la produzione di croissants di qualità. La tecnologia Temperature Tolerant® fornisce i migliori risultati sia in lavorazioni dirette che con la tecnica del congelamento. Il formato piatto consente l'eliminazione del "panetto". La formula esclusiva aromi conferisce al prodotto finito un sapore unico ed esclusivo.

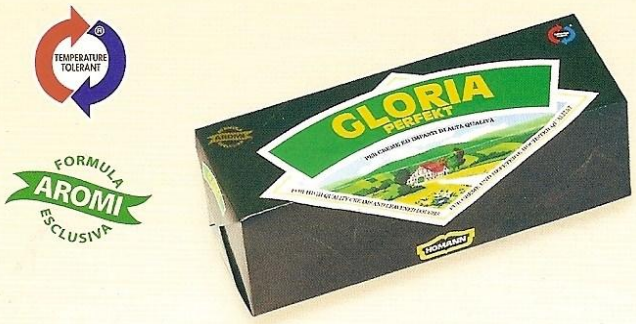
INGREDIENTI: oli e grassi vegetali, grassi vegetali idrogenati, acqua, latte scremato in polvere, sale, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), correttore di acidità (acido citrico), aromi, colorante (caroteni misti).

Braims

Gloria Perfekt

MARGARINA PER CREME, IMPASTI E FROLLE DI ALTA QUALITÀ

COD	CARTONE
4254	10 kg (4x2,5 kg)



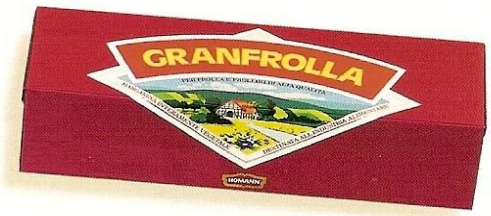
La **formula esclusiva aromi** conferisce un perfetto equilibrio di gusto e sapore sia nelle applicazioni a freddo (creme), che a caldo (frolle, impasti). In particolare, nella lavorazione della frolla l'aroma persiste a lungo nel prodotto finito, anche confezionato.

INGREDIENTI: oli e grassi vegetali, acqua, grassi vegetali idrogenati, emulsionanti (esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi), sale, correttore di acidità (acido citrico), aromi, colorante (caroteni misti).

Granfrolla

MARGARINA PER LA PRODUZIONE DI PASTA FROLLA E FROLLINI DI ELEVATA QUALITÀ

COD	CARTONE
4402	10 kg (4x2,5 kg)



Margarina per frolla di qualità superiore.
Contiene latte scremato.

INGREDIENTI: oli e grassi vegetali, acqua, grassi vegetali idrogenati, latte scremato in polvere, sale, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), correttore di acidità (acido citrico), aromi, colorante (caroteni misti).

Braims

Homann Perfekt Crema

MARGARINA PER FARCITURE, CREME ED IMPASTI DI QUALITÀ

COD	CARTONE
4276	10 kg (4x2,5 kg)

TEMPERATURE TOLERANT

FORMULA AROMI ESCLUSIVA

Margarina molto versatile, indicata per farciture e creme di qualità.

INGREDIENTI: oli e grassi vegetali, acqua, grassi vegetali idrogenati, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), correttore di acidità (acido citrico), aromi, colorante (caroteni misti), latte scremato in polvere.

Homann Perfekt Cake

MARGARINA PER FROLLE ED IMPASTI DI QUALITÀ

COD	CARTONE
4277	10 kg (4x2,5 kg)

TEMPERATURE TOLERANT

FORMULA AROMI ESCLUSIVA

Margarina particolarmente indicata per impasti e frolle di qualità.

INGREDIENTI: oli e grassi vegetali, acqua, grassi vegetali idrogenati, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aromi, correttore di acidità (acido citrico), colorante (caroteni misti), latte scremato in polvere.

premierEVOLUTION

Premier Evolution Creme e impasti

MARGARINA PER CREME ED IMPASTI

COD	CARTONE
4205	10 kg (4x2,5 kg)

SENZA GRASSI IDROGENATI

SENZA CONSERVANTI

Grazie alla nuova composizione consente di soddisfare le vostre esigenze di lavorazione e di gusto. Ottima per produrre creme leggere, gustose e di alta resa, ideale per la preparazione di pasta frolla, paste montate e lievitate.

INGREDIENTI: oli e grassi vegetali, acqua, sale, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aromi (contenenti tracce di latte), correttore di acidità (acido citrico), colorante (caroteni misti).

Premier Evolution Platte

MARGARINA PER SFOGLIA E CROISSANT

COD	CARTONE
4204	10 kg (5x2 kg)

SENZA GRASSI IDROGENATI

SENZA CONSERVANTI

É la margarina dal comodo formato piatto, subito pronta per l'utilizzo.
Mantiene una plasticità ottimale nelle lavorazioni di croissanteria e nella preparazione di pasta sfoglia e danese.

INGREDIENTI: oli e grassi vegetali, acqua, correttori di acidità (citrato trisodico, acido citrico), emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aromi (contenenti tracce di latte), colorante (caroteni misti).

Homilla SV

MARGARINA PER PASTA SFOGLIA

COD	CARTONE
4202	10 kg (4x2,5 kg)

FORMULA AROMI ESCLUSIVA

Per la produzione di pasta sfoglia con un interessante rapporto qualità/prezzo.

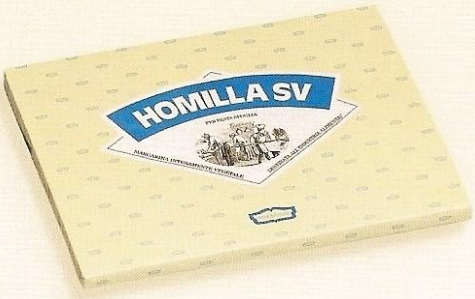
INGREDIENTI: grassi vegetali idrogenati, oli vegetali, acqua, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), correttore di acidità (acido citrico), aromi, colorante (caroteni misti), latte scremato in polvere.

Homilla SV Platte

MARGARINA PER PASTA SFOGLIA

COD	CARTONE
4200	10 kg (5x2 kg)

FORMULA AROMI ESCLUSIVA



All'ottimo rapporto qualità/prezzo dell'HOMILLA SV, aggiunge la comodità del formato piatto.

INGREDIENTI: grassi vegetali idrogenati, oli vegetali, acqua, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), correttore di acidità (acido citrico), aromi, colorante (caroteni misti), latte scremato in polvere.

Homilla CKV

MARGARINA PER IMPASTI E CREME

COD	CARTONE
4212	10 kg (4x2,5 kg)

FORMULA AROMI ESCLUSIVA

Margarina per impasti e creme, con un interessante rapporto qualità/prezzo.

INGREDIENTI: oli vegetali, grassi vegetali idrogenati, acqua, sale, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aromi, correttore di acidità (acido citrico), colorante (caroteni misti), latte scremato in polvere.

Braims

Homillina P

MARGARINA PER PASTA SFOGLIA

COD	CARTONE
4143	20 kg (8x2,5 kg)

FORMULA AROMI ESCLUSIVA

Margarina per produrre pasta sfoglia, consente di ottenere un costo ricetta molto interessante.

INGREDIENTI: grassi vegetali idrogenati, oli vegetali, acqua, correttori di acidità (citrato trisodico, acido citrico), emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aromi, colorante (caroteni misti), latte scremato in polvere.

Homillina Croissant

MARGARINA PER CROISSANTS E PASTE LIEVITATE SFOGLIATE

COD	CARTONE
4154	10 kg (5x2 kg)

FORMULA AROMI ESCLUSIVA

Per produrre croissant e pasta danese, con un costo ricetta molto interessante. Il formato piatto elimina la preparazione del "panetto".

INGREDIENTI: grassi vegetali idrogenati, oli vegetali, acqua, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), correttore di acidità (acido citrico), aromi, colorante (caroteni misti), latte scremato in polvere.

Homillina C&C

MARGARINA PER CREME E CAKES

COD	CARTONE
4153	20 kg (8x2,5 kg)

FORMULA AROMI ESCLUSIVA

Margarina specifica per la produzione di creme e cakes, permette di ottenere un costo ricetta molto interessante.

INGREDIENTI: oli vegetali, grassi vegetali idrogenati, acqua, sale, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), correttore di acidità (acido citrico), aromi, colorante (caroteni misti), latte scremato in polvere.

Burro e Melange

Braims da sempre **è al servizio del pasticcere** per aiutarlo a crescere e a differenziarsi nel rispetto della tradizione e dell'alta qualità. Braims ha sviluppato una **gamma innovativa e completa** di grassi per pasticceria di altissimo livello.
Nascono così prodotti come **Perfetto** de **L'arte Pasticcera**, la nuova gamma di semilavorati unica ed innovativa, caratterizzata dalla presenza del **burro al primo posto nella lista degli ingredienti** e dall'**assenza di grassi idrogenati.**
Nei semilavorati **Braims** le caratteristiche **prestazionali della margarina si sposano armoniosamente con il gusto pieno dei burri migliori.**

l'Arte Pasticcera di Iginio Massari

Ingredienti premium per la pasticceria ad arte

Burro Tradizionale

COD	CARTONE
4675	10 kg (10x1 kg)

Il Burro Tradizionale Arte Pasticcera di Iginio Massari, è un burro di latteria (82% di materia grassa) di elevatissima qualità.

INGREDIENTI: burro di altissima qualità.

l'Arte® Pasticcera

Braims

Perfetto Pastry

SEMILAVORATO PER PASTA SFOGLIA E DANESE DI ALTISSIMA QUALITÁ

COD	CARTONE
4136	10 kg (4x2,5 kg)

SENZA GRASSI IDROGENATI

Perfetto ideato per la preparazione di pasta sfoglia, pasta danese e croissant.

INGREDIENTI: burro, grassi vegetali, oli vegetali, acqua, aromi naturali, correttori di acidità (citrato trisodico, acido citrico), sale, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), colorante (caroteni misti).

Perfetto Gateaux

SEMILAVORATO PER PASTA FROLLA, FROLLA MONTATA E LIEVITATA E CREME

COD	CARTONE
4134	10 kg (4x2,5 kg)

SENZA GRASSI IDROGENATI

Perfetto ideato per la preparazione di paste frolle, creme e pasticceria finissima.

INGREDIENTI: burro, oli vegetali, grassi vegetali, acqua, aromi naturali, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), sale, colorante (caroteni misti).

Perfetto Croissant

SEMILAVORATO PER PASTA SFOGLIA, CROISSANT E DANESE DI ALTISSIMA QUALITÁ

COD	CARTONE
4135	10 kg (5x2 kg)

SENZA GRASSI IDROGENATI

Perfetto ideato per la preparazione di pasta sfoglia, pasta danese e croissant. Il formato piatto semplifica i tempi di lavorazione, rendendolo già pronta all'uso.

INGREDIENTI: burro, grassi vegetali, oli vegetali, acqua, aromi naturali, correttori di acidità (citrato trisodico, acido citrico), sale, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), colorante (caroteni misti).

Homanor Grangateaux

SEMILAVORATO PER CREME, FROLLE ED IMPASTI DI ALTA PASTICCERIA

COD	CARTONE
4132	10 kg (4x2,5 kg)

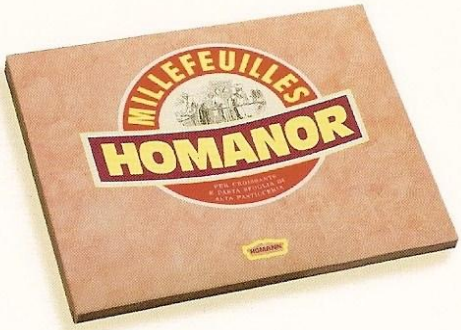
Caratterizzata da una ricca presenza di burro di ottima qualità è ideale per la preparazione di creme, frolle ed impasti di altissima pasticceria. Particolarmente indicata nella lavorazione delle paste lievitate tipo panettoni, colombe, pandori, veneziane ecc.

INGREDIENTI: oli e grassi vegetali, burro, acqua, grassi vegetali idrogenati, latte scremato in polvere, sale, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), correttore di acidità (acido citrico), aromi, conservante (sorbato di potassio), colorante (caroteni misti).

Homanor Millefeuilles

SEMILAVORATO PER CROISSANTS E PASTA SFOGLIA DI ALTA PASTICCERIA

COD	CARTONE
4133	10 kg (5x2 kg)



È il semilavorato, nel formato piatto, specifico per la produzione di pasta sfoglia e croissants, che coniuga le alte prestazioni di una margarina con il gusto caratteristico del burro di alta qualità.

INGREDIENTI: oli e grassi vegetali, grassi vegetali idrogenati, burro, acqua, latte scremato in polvere, correttori di acidità (acido citrico, citrato trisodico), sale, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aromi, conservante (sorbato di potassio), colorante (caroteni misti).

Braims

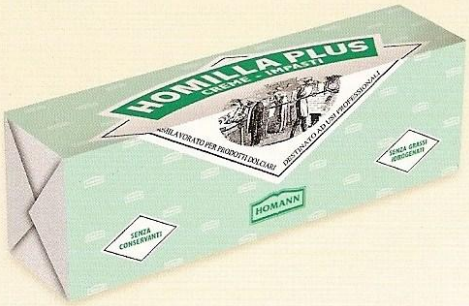
Homilla Plus Creme Impasti

SEMILAVORATO PER CREME, IMPASTI E FROLLE

COD	CARTONE
4213	10 kg (4x 2.5)

SENZA GRASSI IDROGENATI

SENZA CONSERVANTI



Semilavorato senza grassi idrogenati e senza conservanti, consente di ottenere un'interessante costo in uso.

INGREDIENTI: oli e grassi vegetali, acqua, burro, sale, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aromi, correttore di acidità (acido citrico), colorante (caroteni misti).

Homilla Plus Platte

SEMILAVORATO PER CROISSANT E SFOGLIE

COD	CARTONE
4201	10 kg (5x 2)

SENZA GRASSI IDROGENATI

SENZA CONSERVANTI

Semilavorato senza grassi idrogenati e senza conservanti. Il formato piatto consente l'eliminazione del "panetto" per rendere la lavorazione ancora più comoda.

INGREDIENTI: oli e grassi vegetali, acqua, burro, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), correttore di acidità (acido citrico), aromi, colorante (caroteni misti).

Ingredienti per Pasticceria

Attenta all'evoluzione del mercato, **Braims ha sviluppato una linea di semilavorati** a base di farina caratterizzati da un **alto livello di specializzazione per i diversi tipi di applicazione.** Questi semilavorati hanno in comune la facilità d'uso e l'alta qualità dei prodotti ottenuti, uniti alla garanzia di costanza qualitativa ed alla capacità di rispondere in maniera ottimale alle molteplici esigenze produttive.

Per ciascun tipo di lavorazione, l'Artigiano ha a disposizione una **miscela specifica** ma che si presta ad essere personalizzata secondo le proprie abitudini, con aggiunta di aromi ed ingredienti specifici **per ogni tipo di lavorazione.**

Ricorrenze

Linea di semilavorati dedicati alla produzione dei tradizionali prodotti lievitati da Ricorrenza, ma anche utilizzabili tutto l'anno per la preparazione di paste lievitate. In abbinamento a Naturvi-s, il lievito naturale disidratato, garantiscono risultati di altissima qualità, nel rispetto della tradizione pasticcera italiana.

Croissanterie

Braims offre una gamma di semilavorati per croissant che hanno in comune la facilità di lavorazione e l'alta qualità dei prodotti ottenuti, presentando inoltre caratteristiche differenziate allo scopo di rispondere in maniera ottimale alle molteplici esigenze produttive.

Salati

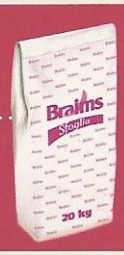
Braims propone una serie di ingredienti base che permettono di proporre un vasto assortimento di prodotti salati d'alta qualità che vanno dall'aperitivo all'antipasto sino allo snack.

Specialità

Linea completa di semilavorati specifici per diverse preparazioni di pasticceria. Grazie alla facilità d'utilizzo e alla qualità delle materie prime selezionate e bilanciate, con questi prodotti è possibile preparare ottime torte da forno, frolle, paste montate, torte della nonna, pasta di mandorle, krapfen e paste lievitate fritte.

Sfoglia

L'esperienza di Braims nelle materie prime ha permesso di ottenere un prodotto ad alto sviluppo e tempi di lavorazione sensibilmente ridotti. Una pasta sfoglia di qualità, prodotta in modo rapido e sicuro.

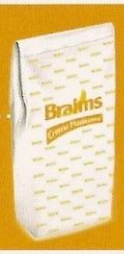


Pan di Spagna

Il Pan di Spagna è un prodotto indispensabile per la riuscita di tante produzioni di alta pasticceria. Braims offre al pasticcere la possibilità di semplificare il lavoro di preparazione ed allo stesso tempo garantire un livello qualitativo costante, minimizzando il rischio d'errore.

Creme Pasticcere

Linea completa di semilavorati per la preparazione di creme pasticcere di altissima qualità. La semplicità nella preparazione e la versatilità nell'utilizzo rendono queste creme il prodotto ideale per il pasticcere che vuole risparmiare tempo senza rinunciare alla qualità.



Linea Specind

Una linea di semilavorati ottenuti dal giusto equilibrio di ingredienti accuratamente selezionati che consentono una grande facilità d'uso e nel contempo ottimi risultati sul prodotto finito.

Golden One Mix

SEMILAVORATO SPECIFICO PER LA PRODUZIONE DI PANETTONI, COLOMBE E PASTE LIEVITATE

COD	SACCO
4646	25 kg

Golden One Mix è una miscela di materie prime bilanciate e selezionate, ideale per la produzione di qualsiasi tipo di dolce lievitato. In abbinamento a Naturvi-s, il lievito naturale Braims, Golden One Mix rappresenta il prodotto vincente nella lavorazione di Panettone, Colomba, Veneziana e lievitate di alta qualità, da proporre non solo nei momenti e nelle occasioni più importanti, quali il Natale e Pasqua, ma anche per elevare il livello qualitativo delle produzioni di tutti i giorni. Grazie alla presenza di lievito naturale i prodotti finiti conservano per molte settimane morbidezza, gusto e aroma proprie delle lavorazioni con lievito madre. Golden One Mix consente di produrre dolci tradizionali da ricorrenza (Panettone e Colomba) nel rispetto del disciplinare D.M. 22 luglio 2005.

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, emulsionante (E471), sale, latte scremato in polvere, tuorlo d'uovo in polvere, destrosio, aromi.

Golden Future

COD	SACCO
4648	25 kg

SEMILAVORATO PER PASTE LIEVITATE CHE INCONTRA LE ESIGENZE DI OGNI PASTICCERE

Miscela di ingredienti attentamente selezionati, studiati per garantire ad ogni pasticcere la certezza di risultato nel rispetto dell'alta qualità artigianale. Le sue caratteristiche uniche e innovative, trovano la massima efficacia se utilizzato insieme al lievito naturale Naturvi-s, aiutano ad affrontare con tranquillità la lavorazione di tutti i lievitati e in particolare quelli da ricorrenza come Panettone, Veneziane e Colomba, spesso soggetti alla variabilità di diversi fattori quali la qualità delle farine, le condizioni ambientali, le tecnologie produttive. La sua particolare formulazione permette di scegliere il metodo produttivo più adatto alle esigenze di laboratorio, modulando gli orari e i tempi dedicati alla lavorazione.
Golden Future consente di produrre dolci tradizionali da ricorrenza (Panettone e Colomba) nel rispetto del disciplinare D.M. 22 luglio 2005.

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo"0", zucchero, emulsionante(E471), sale, latte scremato in polvere, tuorlo d'uovo in polvere, destrosio, aromi, alfa amilasi.

Golden Next

COD	SACCO
4650	15 kg

SEMILAVORATO SPECIFICO PER LA PRODUZIONE DI PANDORO E PASTE LIEVITATE

Forte dell'esperienza nel campo della lievitazione naturale e da sempre rivolta a soddisfare le esigenze degli Artigiani Pasticceri, Braims ha sviluppato Golden Next, un semilavorato specifico per la produzione di Pandoro e paste lievitate con caratteristiche similari. Golden Next è un'equilibrata miscela di materie prime selezionate che, interagendo con il lievito naturale Naturvi-s, garantisce ottimi risultati sia a livello di prestazioni in lavorazione, sia per le caratteristiche organolettiche del prodotto finito.
Golden Next consente di produrre dolci tradizionali da ricorrenza nel rispetto del disciplinare D.M. 22 luglio 2005

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, emulsionante (E471), tuorlo d'uovo in polvere, sale, latte scremato in polvere, aromi.

Braims

Glaxa

GLASSA DA FORNO

COD	SACCO
4495	15 kg

Semilavorato in polvere particolarmente studiato per la preparazione di glassatura per prodotti da forno. Semplice da preparare e da impiegare, elimina i tipici inconvenienti di questi prodotti. Glaxa permette, infatti, alla superficie glassata del dolce di resistere inalterata nel tempo, restando croccante ed uniforme.

INGREDIENTI: zucchero, farina di riso, armelline, amido modificato, aromi.

Dolce Nuvola

SEMILAVORATO DI ALTISSIMA QUALITÀ PER LA PRODUZIONE DI FOCACCIA VENETA

COD	SACCO
4735	25 kg

L'alta qualità artigianale di Braims e la tradizione della pasticceria veneta si incontrano in un nuovo semilavorato per paste lievitate ideale per la produzione della tipica focaccia veneta. Dolce Nuvola, grazie alle sue eccellenti prestazioni, si adatta alle esigenze organizzative e alle condizioni ambientali del laboratorio ed è particolarmente indicato per l'artigiano che preferisce personalizzare l'impasto secondo i propri gusti, ottenendo sempre un risultato di alta qualità. Con Dolce Nuvola la focaccia veneta sarà ancora più invitante e soffice.

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, glutine di frumento, grasso vegetale in polvere, tuorlo in polvere, latte scremato in polvere, albume in polvere, sale, destrosio, emulsionante: E472e; farina di grano maltato, conservante: E263; aromi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; alfa amilasi, coloranti: E160a, estratto di paprica. Prodotto in uno stabilimento che utilizza soia e frutta a guscio.

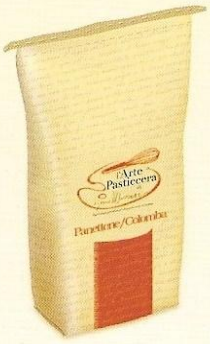
l'Arte Pasticcera di Ennio Massari

Ingredienti premium per la pasticceria ad artem

Panettone/Colomba

SEMILAVORATO PER LA REALIZZAZIONE DI PANETTONE, VENEZIANA E COLOMBA

COD	SACCO
4661	10 kg



Questo prodotto permette la realizzazione del Panettone con la ricetta Vecchia Milano. La farina viene inserita tutta all'interno del primo impasto e ciò determina una semplificazione del processo di preparazione. Il prodotto necessita quindi di 2 impasti per un totale di tempo di lavorazione di 19 ore. Non contiene mono-digliceridi. Panettone/Colomba consente di produrre dolci tradizionali da ricorrenza (Panettone e Colomba) nel rispetto del disciplinare D.M. 22 luglio 2005.

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, sale, lecitina di soia, estratto di malto in polvere, tuorlo d'uovo in polvere, destrosio, aromi naturali.

Cornetto Dolce

SEMILAVORATO DI ALTISSIMA QUALITÀ PER LA PRODUZIONE DI CROISSANTS, BRIOCHES E KRAPFEN

COD	SACCO
4665	10 kg

Questo prodotto è caratterizzato dalla presenza di Lievito naturale e burro all'interno degli ingredienti che lo compongono. Con un unico impasto si può realizzare una vasta gamma di prodotti da colazione grazie alla semplicità e velocità di lavorazione. L'impasto finale può essere abbattuto ed utilizzato nell'arco della settimana. Il tempo di lievitazione varia dalle 5 alle 12 ore in funzione della tipologia di lievitazione che si sceglie (5 ore a 30°C, oppure 12 ore a 20°C). Il prodotto non contiene mono-digliceridi.

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo"0", lievito naturale in polvere di farina di grano tenero, zucchero, burro anidro in polvere, sale, tuorlo d'uovo in polvere, germe di grano, estratto di malto in polvere, aromi naturali, alfa-amilasi.

Croi Mix

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI CROISSANTS, BRIOCHES E KRAPFEN

COD	SACCO
4786	25 kg

Capostipite della famiglia dei semilavorati Braims per paste lievitate sfogliate, Croi Mix è un semilavorato la cui caratteristica principale è la versatilità. Gli ingredienti accuratamente selezionati che compongono la miscela del Croi Mix ne fanno un prodotto stabile, capace di garantire risultati di qualità elevata e costante. Per la preparazione di croissants, veneziane, babà, savarin, brioches e krantz gustosi e leggeri.

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, grassi vegetali in polvere, sale, latte scremato in polvere, emulsionante (E472e),tuorlo d'uovo in polvere, aromi, estratto di malto in polvere, alfa amilasi, agente di trattamento della farina (acido ascorbico), colorante (annatto).

Grancroissant

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI CROISSANTS E CROISSANTS CONGELATI

COD	SACCO
4896	25 kg

Con Grancroissant il semilavorato per paste lievitate sfogliate raggiunge un'altissima evoluzione tecnologica. Grancroissant permette di personalizzare i vostri prodotti aggiungendo zucchero, uova, materia prima e aromi fornendo prodotti di qualità insuperabile. La versatilità di Grancroissant ne permette l'utilizzo nella produzione di croissants congelati.

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, grassi vegetali in polvere, destrosio, sale, latte scremato in polvere,emulsionante (E472e), tuorlo d'uovo in polvere, aromi, estratto di malto in polvere, alfa amilasi, colorante (annatto), agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

Vario Mix Croissant

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI CROISSANTS AD ALTO SVILUPPO

COD	SACCO
4829	25 kg

É caratterizzato da una fascia di lievitazione molto ampia, da 30 a120 minuti e all'interno di questi tempi lascia alla discrezione dell'utilizzatore la possibilità di variare a piacimento la dimensione del prodotto senza incorrere in problemi di cedimenti.

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, grassi vegetali in polvere, sale, destrosio, emulsionanti (lecitina di soia,E472e), glutine di frumento, aromi, colorante: beta carotene, alfa amilasi, latte scremato in polvere, agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

Braims

Croi Or

COD	SACCO
4491	25 kg

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI CROISSANTS A LIEVITAZIONE GIORNALIERA, PRELIEVITATI E CONGELATI

Nella formulazione di questo semilavorato vengono impiegati esclusivamente grassi del latte, burro. Permette di ottenere croissant di alta qualità sia con il metodo tradizionale a lievitazione giornaliera, sia di ottimizzare e sopportare le problematiche della catena del freddo nella produzione di croissant congelati.

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, burro anidro in polvere, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale, tuorlo d'uovo in polvere, emulsionanti (E 472e, E471), aromi, agente di trattamento della farina (acido ascorbico), germe di grano, alfa amilasi, estratto di malto in polvere, colorante (annatto).

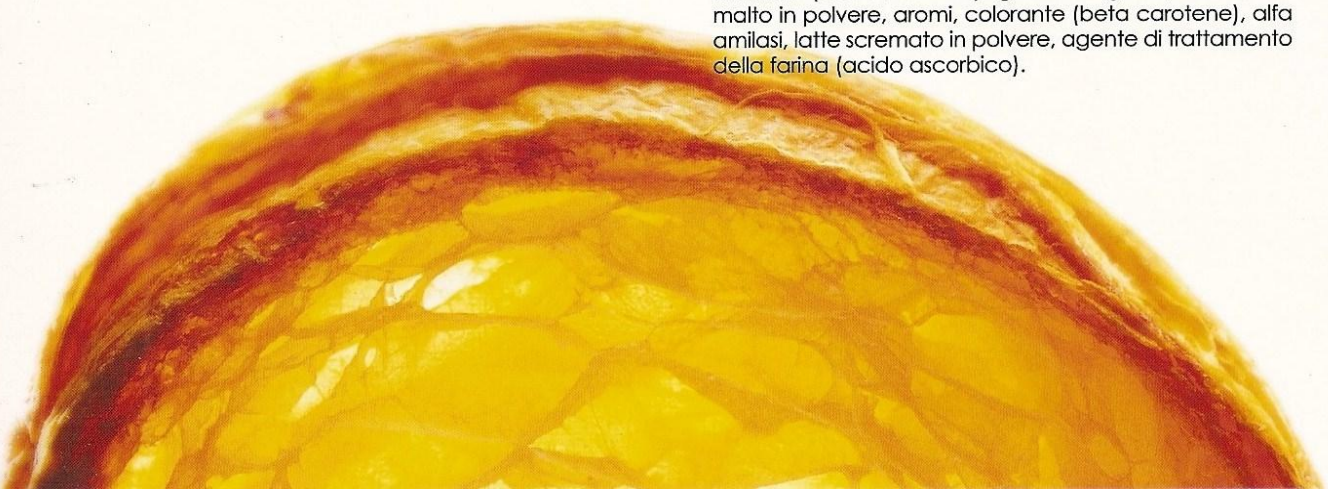
Croi Vis

COD	SACCO
4810	15 kg

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI CROISSANTS E BRIOCHES

In questo prodotto alle note e apprezzate caratteristiche di praticità, facilità d'uso e qualità dei risultati degli altri semilavorati per croissant Braims, si aggiunge un componente di importanza fondamentale: il lievito naturale Braims. Grazie al suo alto contenuto di lievito naturale, Croi Vis svolge un'importante azione sulla struttura delle lievitate sfogliate che mantengono intatte le loro qualità piu' a lungo nel tempo, regalando inoltre eccellente gusto, aroma e fragranza. A ciò vanno aggiunti gli ottimi risultati di lavorabilità e l'attenzione alle esigenze di naturalità dei consumatori.

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, grassi vegetali in polvere, lievito naturale di farina di grano tenero in polvere, sale, tuorlo d'uovo in polvere, emulsionante (lecitina di soia), germe di grano, estratto di malto in polvere, aromi, colorante (beta carotene), alfa amilasi, latte scremato in polvere, agente di trattamento della farina (acido ascorbico).



Croi Mix Salato

COD	SACCO
4603	15 kg

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI CROISSANTS SALATI, SANDWICHES E GASTRONOMIA IN GENERE

Croi Mix Salato è il risultato di una miscelazione eseguita con i sistemi più moderni al fine di ottenere la massima omogeneizzazione degli ingredienti. I croissants tipo francese, panini, sandwiches e medaglioni, panettoni al formaggio, pizze ecc. saranno estremamente soffici, croccanti, leggeri e prelibati.

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo"0", grassi vegetali in polvere, zucchero, sale, estratto di malto in polvere, latte scremato in polvere, tuorlo d'uovo in polvere, emulsionante (E472e) , aromi, colorante (annatto).

Croi Mix Integrale

COD	SACCO
4496	25 kg

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI CROISSANTS E MEDAGLIONI INTEGRALI

Il consumatore italiano oggi è sempre più attento alle indicazioni dietetiche moderne: consumare più fibra, più cereali. Per rispondere a questa domanda, ecco il Croi Mix Integrale. Tutto il gusto della farina integrale, senza nulla togliere ai prodotti ottenuti in termini di sofficità e leggerezza.

INGREDIENTI: farina di grano tenero integrale, farina di grano tenero tipo "0", grasso vegetale in polvere, zucchero, sale, lievito madre di farina di grano tenero integrale in polvere, emulsionanti (E472e,E471), agente di trattamento della farina (acido ascorbico), germe di grano,alfa-amilasi, estratto di malto in polvere, latte scremato in polvere.

1. Facilità d'uso
2. Rapidità d'esecuzione
3. Qualità dei prodotti finiti

Biscotteria Frumento

COD	SACCO
4814	15 kg

SEMILAVORATO PER PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

123 BISCOTTERIA FRUMENTO
SEMILAVORATO PER PRODOTTI DI PASTICCERIA DA FORNO

Formulato per produrre un assortimento di biscotti, frolle e montate, basi indispensabili per molte lavorazioni. Con 123 Biscotteria Frumento viene utilizzata tutta l'esperienza Braims nella conoscenza di materie prime naturali quali cereali ricchi di fibre e di sali minerali. La presenza di lievito naturale in polvere inoltre conferisce gusto e fragranza ai prodotti finiti.

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "0", zucchero a velo, farina di riso, burro anidro in polvere, latte scremato in polvere, lievito naturale in polvere di farina di grano tenero tipo "0", agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), aromi, sale.

Cake Mix

COD	SACCO
4825	15 kg

SEMILAVORATO PER PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

123 CAKE MIX
SEMILAVORATO PER PRODOTTI DI PASTICCERIA DA FORNO

Prodotto ideale per la preparazione di paste montate come torte alla frutta, plumcake, amorpolenta e tante altre che si distinguono per il gusto e la fragranza, la struttura regolare, la perfetta tenuta della frutta e lo sviluppo ottimale.

INGREDIENTI: zucchero, amidi di frumento e mais, farina di frumento, amido modificato, agenti lievitanti (E575 – E500ii), sale, stabilizzante (sorbitolo), aromi, colorante (E160a), latte scremato in polvere.

Delifour

COD	SACCO
4523	10 kg

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI PASTA DI MANDORLE

DELIFOUR
SEMILAVORATO PER PRODOTTI DI PASTICCERIA DA FORNO

Zucchero, mandorle e aromi accuratamente miscelati e bilanciati conferiscono a Delifour eccellenti caratteristiche qualitative. Le mandorle di prima qualità vengono rese in polvere con un processo produttivo che non le priva delle loro caratteristiche organolettiche; il loro contenuto in oli, per esempio, rimane inalterato. Non contiene surrogati di mandorle quali anacardi, armelline, arachidi, ecc. È sufficiente amalgamare Delifour con l'albume secondo le dosi riportate sulla confezione ed è tutto pronto. Con Delifour si eliminano i lunghi tempi di raffinazione e tutti i problemi ad essa connessi.

INGREDIENTI: zucchero, mandorle, aromi.

Braims

Brighella

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI ZEPPOLE E TORTELLI FRITTI

COD	SACCO
4563	10 kg

Ideale per produrre i classici fritti di carnevale: zeppole e tortelli e tutte le specialità regionali legate al Carnevale. Facile, pratico e veloce nell'esecuzione delle ricette. Ricco di uova, è perfetto anche per la produzione dei bignè.

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "0", amido di frumento, uova in polvere, grasso vegetale, agenti lievitanti (E500ii, E450i), sale, addensante (E 466).

Krapfen Mix

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI KRAPFEN E PASTE LIEVITATE FRITTE

COD	SACCO
4856	25 kg

Prodotto espressamente studiato per la preparazione di paste lievitate fritte di eccellente qualità e ottimo gusto. Permette di ottenere una lunga e regolare stabilità nella fermentazione, fattore determinante per ottenere una giusta struttura ed una superficie perfettamente liscia, con scarso assorbimento di olio.

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "0", grasso vegetale in polvere, destrosio, sale, latte scremato in polvere, emulsionante (E472e), aromi, colorante (annatto).

Sfoglia

Leviplus

COD	SACCO
4815	20kg

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI PASTA SFOGLIA "GRANSVILUPPO"

La risposta Braims ad una pasta sfoglia di qualità prodotta in modo rapido e sicuro. Le materie prime con le quali è composto Leviplus sono selezionate e bilanciate al fine di ottenere un alto sviluppo ed una sensibile riduzione dei tempi di lavorazione attraverso l'eliminazione del classico "panetto".

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "0", grassi vegetali in polvere, sale, estratto di malto in polvere, latte scremato in polvere.

Pan di Spagna

Pan di Spagna

COD	SACCO
4736	25 kg

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI PAN DI SPAGNA E ROLLÉ

La sua formulazione è stata studiata per offrire all'utilizzatore la possibilità di semplificare il lavoro di preparazione e garantire la sicurezza di un livello qualitativo alto e costante, minimizzando il rischio di errore. Con Pan di Spagna Braims, inoltre, si possono preparare tante altre paste montate di qualità quali torte margherita, torte paradiso, torte sacher e rollè in modo facile e veloce.

INGREDIENTI: zucchero, farina di grano tenero tipo "0", amido, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), latte scremato in polvere, maltodestrine, destrosio, emulsionanti (E471, E472b, E477), aromi, colorante (annatto).

Creme Pasticcere

Goldcrem Tradizionale

SEMILAVORATO PER FARCITURE E RIPIENI TRADIZIONALI

COD	SACCO
4746	15 kg

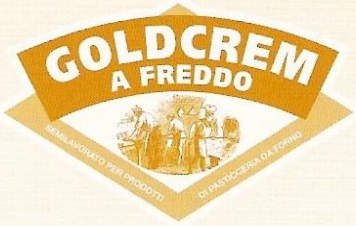
Nata per sostituire a tutti gli effetti l'uso della farina, degli amidi e della fecola nella preparazione della crema pasticcera secondo il metodo tradizionale, è particolarmente indicata anche per utilizzo in cuocicrema. Elimina il classico problema del precoce inacidimento.

INGREDIENTI: amido, destrosio, gelatina, coloranti (annatto, riboflavina).

Goldcrem a Freddo

SEMILAVORATO PER FARCITURE, RIPIENI A FREDDO E BUDINI

COD	SACCO
4497	10 kg



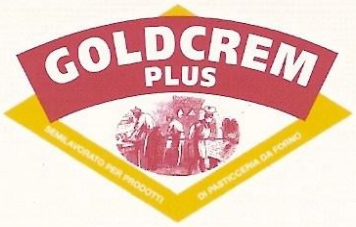
Grande vantaggio di questo prodotto è la sua praticità e rapidità di lavorazione. Goldcrem a Freddo può essere utilizzata sia per farcitura che in applicazioni da forno.

INGREDIENTI: zucchero, amido modificato, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, grasso vegetale, stabilizzanti (E263, E450i, E339ii), emulsionanti (E472a, E472b), sale, sciroppo di glucosio, aromi, coloranti (E101, E160a, E160b).

Goldcrem Plus

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI CREMA PASTICCERA, FARCITURE E RIPIENI

COD	SACCO
4734	15 kg



Ideale per preparare creme pasticcere col metodo tradizionale, cioè a caldo, aggiungendo acqua o latte e portando ad ebollizione. Personalizzabile con aggiunta di creme al cioccolato o alla frutta.

INGREDIENTI: zucchero, amido, latte intero in polvere, latte scremato in polvere, amido modificato, grasso vegetale in polvere, conservante (sorbato di potassio), colorante (beta-carotene), aromi.

Ovocrem

SEMILAVORATO RICCO DI UOVA PER LA PRODUZIONE DI CREMA PASTICCERA, FARCITURE E RIPIENI

COD	SACCO
4748	10 kg

Semilavorato per ottenere in modo facile e veloce una crema ricca e piena dal gusto tipico di altissima pasticceria. Indicato anche per cuocicrema e adatto per applicazioni ante forno e congelamento. Ricco in tuorlo d'uovo.

INGREDIENTI: zucchero, amido modificato, latte scremato in polvere, latte intero in polvere, tuorlo d'uovo in polvere, grasso vegetale in polvere, aromi, colorante (beta-carotene), sale.

Linea Specind

Brioche HP

COD	SACCO
4545	25 Kg

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI BRIOCHE E CROISSANT

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo"0", zucchero, glutine di frumento,grasso vegetale in polvere, tuorlo in polvere, sale, albume in polvere, latte scremato in polvere , destrosio, emulsionante (E472e), conservante (E263), aromi, farina di grano maltato, alfa amilasi, agente di trattamento della farina (acido ascorbico), colorante (E160a), maltodestrine, estratto di paprica.

Adatto alla produzione di brioche e croissant. Ideale da personalizzare secondo il gusto desiderato. Consente di ottenere prodotti con un ottimo sviluppo.

Brioche Golosella

COD	SACCO
4544	25 kg

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI BRIOCHE E CROISSANT

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo"0", zucchero, tuorlo d'uovo in polvere, grasso vegetale in polvere, latte scremato in polvere, sale, emulsionante (E472e) aromi, alfa-amilasi, agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

Per la preparazione di brioche e croissant dal gusto ricco con la garanzia di ottime prestazioni nel prodotto finito.

Croixant

COD	SACCO
4548	25 kg

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI CROISSANT

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo"0", zucchero, sciroppo di glucosio, latte scremato in polvere, sale, farina di grano maltato, correttore di acidità (E341), emulsionanti (E471, E472e, lecitina di soia), destrosio, grasso vegetale in polvere, aromi, colorante (E160a), alfa-amilasi, agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

Per la produzione dei classici cornetti e croissant, lievitati e sfogliati. Conferisce gusto al prodotto finale con la garanzia di un risultato costante.

Bisquit HP

COD	SACCO
4552	15 kg

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI PAN DI SPAGNA E ROLLÈ

INGREDIENTI: zucchero, farina di grano tenero tipo "0", amido di frumento, sciroppo di glucosio, emulsionanti (E427b, E475), agenti lievitanti (E450i, E500ii), farina di soia, sale.

Indicato per la preparazione di un Pan di Spagna soffice e con ottimo sviluppo.

Margherita

COD	SACCO
4556	25 kg

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI PAN DI SPAGNA E ROLLÈ

INGREDIENTI: Zucchero, farina di grano tenero tipo "0", amido di frumento, sciroppo di glucosio, emulsionanti (E427b, E475), agenti lievitanti (E450i, E500ii), farina di soia, sale.

Adatto alla produzione del tradizionale Pan di Spagna.

Friovis

COD	SACCO
4845	25 kg

MIGLIORATORE PER PASTE LIEVITATE

INGREDIENTI: Lievito naturale in polvere di farina di grano tenero tipo"0", emulsionanti (E472e, E471), agente di trattamento della farina (acido ascorbico), germe di grano, alfa-amilasi, estratto di malto in polvere.

Miglioratore a base di lievito naturale in polvere specifico per la preparazione di paste lievitate surgelate e pre-lievitati.

Braims

Demifroid Neutro

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI MOUSSE, BAVARESI E SEMIFREDDI

COD	SECCHIELLO
4985	2 kg

INGREDIENTI: zucchero, destrosio, maltodestrine, amido modificato, gelatina, siero di latte in polvere, aromi.

Demifroid Gel Neutro

SEMILAVORATO PER LA COPERTURA E BRILLANTATURA DI TORTE E PASTICCERIA ALLA FRUTTA

COD	SECCHIELLO
4993	5 kg

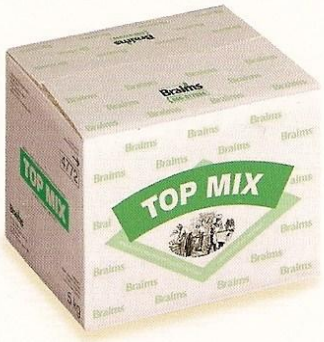
Semilavorato pronto all'uso per dare effetto specchio a bavaresi, frutta, torte gelato e semifreddi. Si può congelare e scongelare, la superficie rimane perfettamente liscia e lucida. Ideale da personalizzare, sia nel colore che nel gusto. Perfetto per lucidare i dolci.

INGREDIENTI: sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, stabilizzante (E422), zucchero, gelificante (E440), acidificanti (E330,E331).

Top Mix

LIEVITO CHIMICO PER PASTE MONTATE E FROLLE

COD	CARTONE
4772	5 kg



INGREDIENTI: agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), amido.
Dose massimo di impiego: 70 g Top Mix / kg di prodotto.

Lievito Naturale

E' un lievito naturale disidratato, più comunemente chiamato lievito madre. Preparato partendo da un impasto di farina ed acqua, in proporzioni appositamente studiate, facilita la nascita di fenomeni fermentativi naturali che avvengono a determinate temperature e in particolari condizioni. Ingrediente della più antica tradizione pasticcera, il lievito naturale da sempre è sinonimo di gusto e aroma inimitabili, fragranza e conservabilità dei prodotti a cui viene aggiunto. Braims è riuscita, dopo accurati studi, a stabilizzare il processo di lievitazione naturale offrendo il prodotto adatto per qualsiasi tipo di lievitata, partendo direttamente dal preimpasto.

Naturvi-s

LIEVITO NATURALE IN POLVERE

COD	SACCO
4846	10 kg

NATURVI-S
SEMILAVORATO PER PRODOTTI DI PASTICCERIA DA FORNO

Naturvi-s è un lievito madre prodotto secondo il tradizionale processo dell'artigiano di una volta e che, disidratato, mantiene tutte le proprietà organolettiche della fermentazione naturale. Prezioso alleato del pasticcere, permette di produrre qualsiasi tipo di pasta lievitata con il processo a lievitazione naturale.

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "0".

Creme da Montare

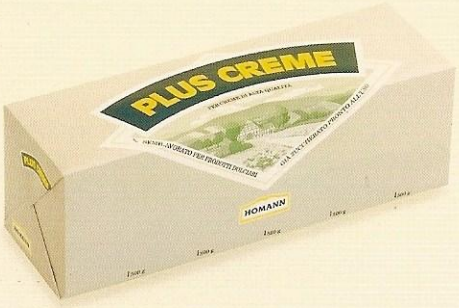
Grazie all'esperienza ed alla continua ricerca tecnologica, Braims è in grado di offrire agli artigiani pasticceri più esigenti una gamma di prodotti di alta qualità per farcire e decorare. L'attenta selezione delle materie prime, la versatilità dei prodotti e la costanza di alte prestazioni, sono solo alcuni dei vantaggi che garantiscono all'artigiano un risultato finale d'effetto.

Braims

Plus Creme

SEMILAVORATO PER PRODOTTI DOLCIARI GIÀ ZUCCHERATO PRONTO ALL'USO

COD	CARTONE
4328	15 kg (5x3 kg)



Adatto sia per farciture che per decorazioni. Già zuccherato e pronto all'uso; la base che si ottiene può essere utilizzata tale e quale o aromatizzata a piacere con paste, liquori, ecc.

INGREDIENTI: oli e grassi vegetali in parte idrogenati, interesterificati e frazionati, zucchero, acqua, proteine del latte, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), sale, aromi.

Wippy

SEMILAVORATO ZUCCHERATO A BASE DI GRASSI VEGETALI

COD	CARTONE
4403	16 bricks da 1 lt

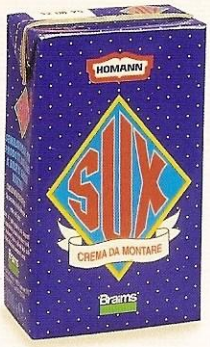
Il gusto delicato rende il prodotto ideale per tutte le lavorazioni. Garantisce le migliori prestazioni se montato alla temperatura di 5-8°C. Wippy monta con bacinella fredda ad alta velocità in 2-3 minuti.

INGREDIENTI: acqua, grasso vegetale idrogenato, zucchero, stabilizzanti (E420ii, E463, E339), proteine del latte, emulsionanti (E472e, E472b, lecitina di soia), aromi, sale, colorante (E160a).

Sux

CREMA DA MONTARE

COD	CARTONE
4304	16 bricks da 1 lt



La particolare composizione di grassi vegetali fa si che Sux si sciolga velocemente in bocca lasciando un gusto delicato ed una piacevole sensazione di freschezza senza compromessi sulle prestazioni in termini di volume, consistenza e tenuta.

INGREDIENTI: oli e grassi vegetali in parte idrogenati (44%), acqua, destrosio, saccarosio, uova intere e tuorli, lattosio, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di soia), stabilizzante (carragenina), aromi.

Suldy

CREMA DA MONTARE PRONTA ALL'USO, SENZA DILUIRE

COD	CARTONE
4401	16 bricks da 1 lt

Garantisce, con una breve montatura, un prodotto di volume elevato che mantiene a lungo la sua consistenza, anche a temperatura ambiente.

INGREDIENTI: acqua, grassi vegetali idrogenati, zucchero, proteine del latte, emulsionanti (E472b, lecitina di soia, E472e), stabilizzanti (E420ii, E460i, E466), sale, aromi, colorante (caroteni misti).

Grassi per frittura

Homanin

OLIO DI PALMA FRAZIONATO

COD	LATTA
4452	10 lt

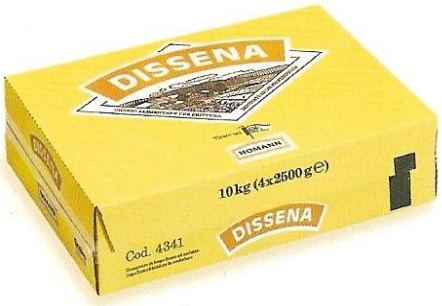
Olio di palma frazionato, specifico per fritture in pasticceria, mantiene inalterate le sue caratteristiche anche dopo parecchie fritture. Alto punto di fumo: 220 C° circa.

INGREDIENTI: olio di palma frazionato.

Dissena

GRASSO DI PALMA

COD	CARTONE
4341	10 kg (4x2,5 kg)



Grasso di palma in forma solida, specifico per frittura.

INGREDIENTI: olio di palma, olio di palma frazionato.

Altri prodotti per farcire e decorare

Gocce e Creme

Pralin Croquant

PASTA PRALINATA CROCCANTE CON CIOCCOLATO

COD	SECCHIELLO
4925	4,5 kg

Ideale grazie alla morbidezza del cioccolato, al gusto delle praline e al biscottato croccante.

INGREDIENTI: zucchero, cioccolato 22% (zucchero, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), mandorle 21,7%, olio di semi di girasole, farina di frumento, latte in polvere, burro concentrato, margarina vegetale, latte scremato in polvere, stabilizzante: sorbitolo, malto d'orzo, sale, emulsionante: lecitina di soia.

Gocce Fondente

COD	CARTONE
4931	10 kg

SENZA GRASSI IDROGENATI

Per la copertura di biscotteria, pasticceria e per ripieni in pralineria.

INGREDIENTI: zucchero, grassi vegetali, cacao magro in polvere, emulsionanti (E492, lecitina di soia), aromi.

Gocce Forno Fondente

COD	SECCHIELLO
4917	8 kg

SENZA GRASSI IDROGENATI

Per farcire e ricoprire prodotti lievitati e tutti i prodotti dolciari da forno.

INGREDIENTI: zucchero, grassi vegetali, cacao magro in polvere, emulsionanti (lecitina di soia, E476).

Gocce Bianche

COD	SECCHIELLO
4922	10 kg

SENZA GRASSI IDROGENATI

Per la copertura di biscotteria, pasticceria e per ripieni in pralineria.

INGREDIENTI: zucchero, grassi vegetali, latte scremato in polvere, lattosio, emulsionanti (E492, lecitina si soia).

Braims

Cremorella

PASTA AL CACAO E NOCCIOLE

COD	SECCHIELLO
4920	10 kg

SENZA GRASSI IDROGENATI

Per decorare e farcire a freddo, ideale anche per condire panna, creme di pasticceria, gelateria e pralineria.

INGREDIENTI: grassi vegetali, zucchero, cacao magro in polvere (19%), nocciole (7%), latte scremato in polvere, emulsionanti (E471, lecitina di soia).

Ciolita

PASTA GUSTO GIANDUIA

COD	SECCHIELLO
4921	10 kg

SENZA GRASSI IDROGENATI

Per farcire e ricoprire prodotti dolciari, ideale anche per condire creme di pasticceria, gelateria e pralineria.

INGREDIENTI: zucchero, grassi vegetali, lattosio, nocciole, cacao magro in polvere, emulsionante (lecitina di soia), aromi.

Proficrem Cacao

SEMILAVORATO AL CACAO PER PROFITEROLES

COD	SECCHIELLO
4958	10 kg

SENZA GRASSI IDROGENATI

Per copertura di profiteroles e dolci. Ideale anche in congelamento.

INGREDIENTI: grassi vegetali, zucchero, cacao magro in polvere (16%), lattosio, nocciole, mandorle, latte intero in polvere, emulsionante (lecitina di soia).

Soficrem Cacao - Soficrem Nocciola

PREPARATI DA FORNO PER FARCITURA

COD	COD	SECCHIELLO
4944	4955	10 kg

SENZA GRASSI IDROGENATI

Per farcitura al cacao o alla nocciola; si mantengono morbidi anche dopo la cottura.

INGREDIENTI SOFICREM CACAO: zucchero, grassi vegetali, cacao magro in polvere (10%), lattosio, nocciole, siero di latte in polvere, emulsionante (lecitina di soia), burro di cacao.

INGREDIENTI SOFICREM NOCCIOLA: zucchero, grassi vegetali, lattosio, nocciole (13%), cacao magro in polvere, emulsionante (lecitina di soia).

Gelibell Albicocca

SEMILAVORATO PER LA COPERTURA E BRILLANTATURA DI TORTE E PASTICCERIA ALLA FRUTTA

COD	SECCHIELLO
4960	7 kg
4967	15 kg

Brillantante ideale per lucidare ogni tipo di dolci: crostate, torte, paste alla frutta. Prodotto con le migliori albicocche spagnole, va miscelato con acqua in % a piacere, dal 20% (effetto lucidante più denso) al 60% (copertura più trasparente). Il migliore effetto consigliato si ha con il 40% di acqua. Portare in temperatura (circa 80°-90°C, non bollire) e decorare. Può essere utilizzata anche a freddo all'interno di strati di paste.

INGREDIENTI: zucchero, acqua, purea di albicocche (10%), sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: pectine, correttori di acidità: acido citrico-citrati di potassio, conservante: sorbato di potassio.

Gelibell Flash Neutro

SEMILAVORATO PER LA COPERTURA E BRILLANTATURA DI TORTE E PASTICCERIA ALLA FRUTTA

COD	CONTENITORE
4968	13 kg

Brillantante pronto per essere utilizzato in macchine spray (a circa 80-90°C). La pratica confezione bag in box è richiudibile evitando che il prodotto si deteriori. Conferisce un magnifico aspetto lucente ai prodotti, solidifica istantaneamente e permane sul prodotto per lungo tempo senza alterarsi. Prestazioni garantite anche in congelamento.

INGREDIENTI: acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificanti: pectine-carragenina, correttori di acidità: acido citrico-citrato di potassio-citrati di calcio, conservante: sorbato di potassio.

Gelibell Flash Albicocca

SEMILAVORATO PER LA COPERTURA E BRILLANTATURA DI TORTE E PASTICCERIA ALLA FRUTTA

COD	CONTENITORE
4970	13 kg

Copre le stesse applicazioni del Gelibell Flash Neutro con l'aggiunta di un'ottimo gusto ed un colore naturale conferito dalla base frutta.

INGREDIENTI: acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche (7%), gelificante: pectine, correttori di acidità: acido citrico-citrati di potassio, conservante: sorbato di potassio.

Altri prodotti per farcire e decorare i Farcifrutta

Farcifrutta è una linea di prodotti adatta sia alla copertura che al riempimento, ante e post-forno, per qualsiasi tipologia di dolci. Farcifrutta ha grande flessibilità e praticità d'utilizzo, perchè di pronto impiego: può essere utilizzata anche nei semifreddi come bavaresi, creme, mousse e dessert; è stabile in forno e in congelamento.

Farcifrutta Sottobosco

COD	CARTONE
4973	3,1 kg x 6 pezzi

Semilavorato per la farcitura e la copertura di torte e pasticceria alla frutta.

INGREDIENTI: frutti di bosco 60% (in proporzione variabile: more, fragole, ribes, mirtillli, lamponi), zucchero, acqua, amido modificato, correttori di acidità (citrati di potassio,acido citrico), aromi, conservante (sorbato di potassio).

Farcifrutta Ciliegia

COD	CARTONE
4976	3,3 kg x 6 pezzi

Semilavorato per la farcitura e la copertura di torte e pasticceria alla frutta.

INGREDIENTI: ciliegia 65%, zucchero, acqua, amido modificato, correttore di acidità (citrato di potassio), aromi naturali, conservante (sorbato di potassio).

Farcifrutta Mela

COD	CARTONE
4980	3 kg x 6 pezzi

Semilavorato per la farcitura e la copertura di torte e pasticceria alla frutta.

INGREDIENTI: mela 76%, acqua, zucchero, amido modificato, correttore di acidità (acido citrico, citrato di potassio), aromi, antiossidante (acido ascorbico), conservanti (sorbato di potassio).

Braims

Farcifrutta Limone

COD	CARTONE
4981	3,3 kg x 6 pezzi

Semilavorato per la farcitura e la copertura di torte e pasticceria alla frutta.

INGREDIENTI: frutta 35% (arancia, limone 17%) , acqua, zucchero, amido modificato E1422, olio vegetale, aroma naturale, correttore di acidità (citrato di potassio), conservante (sorbato di potassio), coloranti: E101, E160a.

Farcifrutta Pera

COD	CARTONE
4984	3,2 kg x 6 pezzi

Semilavorato per la farcitura e la copertura di torte e pasticceria alla frutta.

INGREDIENTI: pere 83%, zucchero, amido modificato, correttore di acidità (acido citrico, citrato di potassio), aromi, antiossidante (acido ascorbico), conservanti (sorbato di potassio).