ITALMILL S.r.l.
Via San Pietro, 19/A
25033 Cologne (BS) - Italia
Tel. +39 030 70 58 711
Fax +39 030 70 58 899
www.gruppomobe.eu
info@italmill.com

Italmill®
concessionario Italia

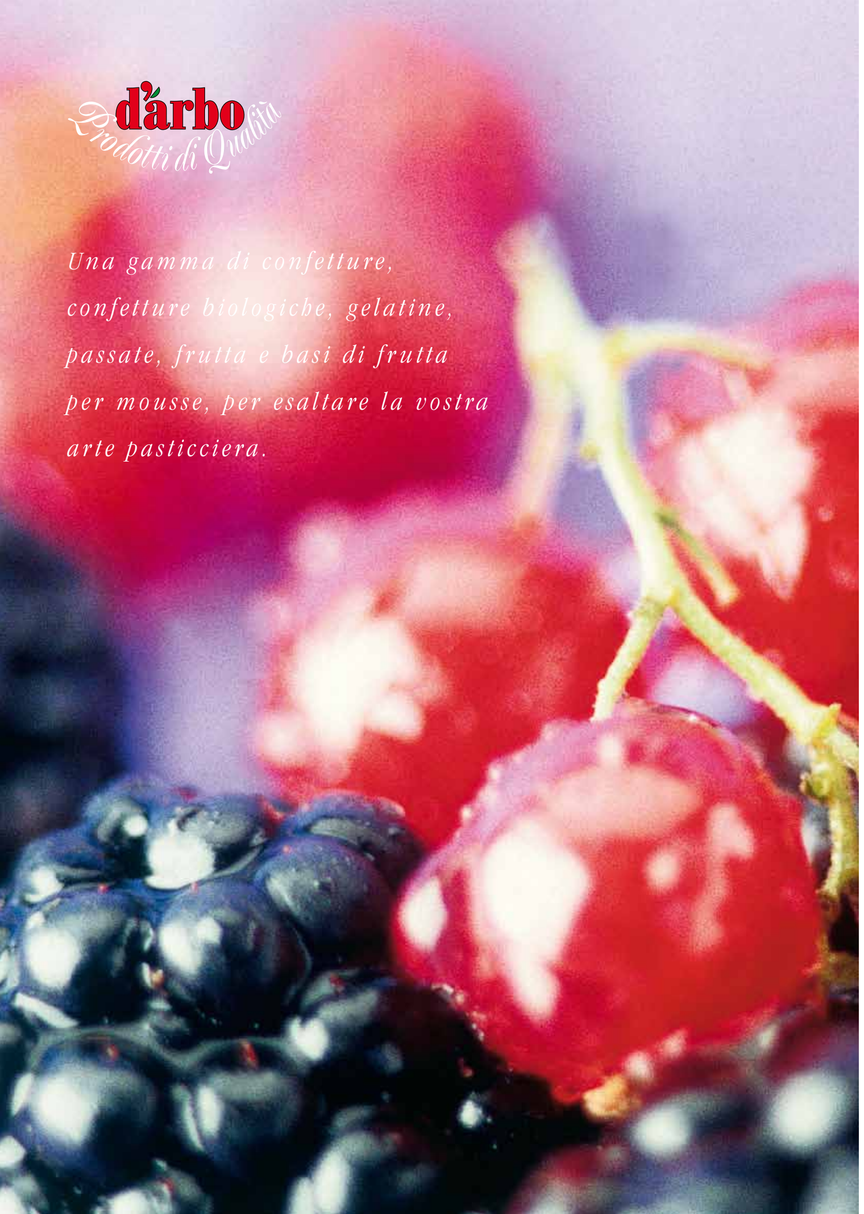
bellani.com - 01/2010

TIROLER
FAMILIENTRADITION

d'arbo
Prodotti di Qualità
PER PASTICCERIA

CONFETTURE
GELATINE
PASSATE
FRUTTA

Italmill®
concessionario Italia



d'arbo
Prodotti di Qualità

Una gamma di confetture, confetture biologiche, gelatine, passate, frutta e basi di frutta per mousse, per esaltare la vostra arte pasticciera.

CONFETTURE

Linea confetture Darbo, una varietà di gusti e sapori per liberare la vostra fantasia in laboratorio, ottenute da frutta fresca minimo 45% con frutta a pezzetti, tutte in secchielli da 5 kg.

LA GAMMA:
ALBICOCCHE, FRAGOLE, FRUTTI DI BOSCO, LAMPONI, MIRTILLI NERI, MIRTILLI ROSSI, CILIEGIE, MORE, ARANCE.

UTILIZZO
- In forno (crostate, cake, croissants. etc.)
- Farciture a freddo, anche con *sac-a-poche* (da provare sui cestini alla frutta).

CONFETTURE BIOLOGICHE

Linea confetture biologiche Darbo, ottenute da frutta fresca biologica minimo 55%, tutte in lattine da 3,3 kg.

LA GAMMA:
ALBICOCCHE, FRAGOLE, LAMPONI, MIRTILLI NERI, CILIEGIE.

UTILIZZO
- In forno (crostate, cake, croissants. etc.)
- Farciture a freddo, anche con *sac-a-poche*.

GELATINE

Dalla frutta fresca vi offriamo l'ottima gelatina naturale Darbo ideale per lucidare i vostri dolci ed esaltare la vostra arte pasticcera.

LA GAMMA:
GELATINA ALBICOCCA in pasta.
GELATINA NEUTRA in pasta.
GELATINA NEUTRA spray.
GELATINA ALBICOCCA spray.
COOL GEL NEUTRO (gelatina a freddo).
COOL GEL ALBICOCCA (gelatina a freddo).

UTILIZZO
La GELATINA ALBICOCCA in pasta, contiene il 10% di frutta ed è fornita in secchielli da 13,3 kg così come la GELATINA NEUTRA in pasta, entrambe diluibili fino al 60%, adatte alla congelazione.

Le GELATINE NEUTRA e ALBICOCCA spray, fornite in Bag Box da 10 kg, danno luce alle vostre creazioni lasciando inalterato il gusto.

I COOL GEL NEUTRO e ALBICOCCA, gelatine a freddo da utilizzare tal quali, ottime anche per i prodotti appena sfornati: strudel, croissants, fagottini etc..
Oltre a rendere lucidi ed attraenti i vostri prodotti creano una pellicola naturale che ne aumenta la fragranza.
In comodi secchielli da 2 kg.

PASSATE

Una linea ricca nell'assortimento per offrire al vostro cliente le novità di un mercato sempre in evoluzione:

LA GAMMA:
ALBICOCCA Multiuso, ALBICOCCA Forno, ALBICOCCA Dolce, ALBICOCCA Biscotteria, FRAGOLA, LAMPONI, RIBES ROSSO, tutte in secchielli da 13,3 kg.
PRUGNE in secchielli da 5 kg.

UTILIZZO
- Tutte adatte per la farcitura con spatola e *sac-a-poche*, e per cottura in forno fino a 190°C.
- Ottime per crostate, fagottini, croissants.

La ALBICOCCA MULTIUSO è favolosa per la sacher.
La ALBICOCCA Biscotteria appositamente studiata per Occhi di Bue.
La ALBICOCCA FORNO e la ALBICOCCA DOLCE sono per chi ama cotture più "allegre" (fino a 220°C).

FRUTTA

Linea frutta Darbo, contenente fino al 85% di frutta, è il perfetto matrimonio tra qualità e praticità, nelle comode confezioni richiudibili troverete la frutta a pezzetti come voi desiderate, con i profumi, il colore ed il gusto dell'ottima frutta fresca da noi utilizzata.

LA GAMMA:
CILIEGIA, FRAGOLA, ALBICOCCA, MELA, PERA in lattine da 4,5 o 5 kg.

UTILIZZO
- Ottima per tutte le farciture (croissants, fagottini, panne e creme).
- Indicata per il forno, non bolle e non fà "pelle", (ottima la MELA per lo strudel).
- Indicata per i vostri semifreddi e per tutti i processi che prevedono surgelazione con abbattitore.