

DULCISTAR



DULCISTAR

SINCE 1960





WHO ARE WE

LA **NOSTRA** AZIENDA

Dal 1960, DULCISTAR è un'azienda familiare che trasforma la passione per la pasticceria in soluzioni professionali di alta qualità per l'industria dolciaria e la gelateria. Un percorso costruito nel tempo, fatto di tradizione, competenza e continua evoluzione, che ci permette di guardare al futuro senza dimenticare le nostre radici.

L'amore per le ricette autentiche si unisce a tecnologie produttive avanzate, alla ricerca costante della qualità e a una versatilità produttiva che consente anche la personalizzazione dei prodotti. Ogni prodotto nasce per offrire soluzioni affidabili e coerenti con le esigenze del mercato.

Grazie a una solida professionalità tecnica e commerciale, Dulcistar ha consolidato la propria presenza in Italia e all'estero, esportando oggi in oltre 35 Paesi nel mondo.

La soddisfazione del cliente è al centro di ogni scelta: costruiamo relazioni durature basate su fiducia, collaborazione e crescita condivisa.

Dulcistar: Flessibilità e innovazione, nel rispetto della tradizione.

OUR COMPANY

Since 1960, Dulcistar has been a family-owned company transforming a passion for pastry into high-quality professional solutions for the confectionery industry and gelato production. A journey built on tradition, expertise, and continuous evolution, allowing us to look to the future while staying true to our roots.

A deep respect for authentic recipes is combined with advanced production technologies, a constant focus on quality, and a flexible production approach that also enables product customization. Each product is developed to offer reliable and consistent solutions aligned with market needs. Thanks to strong technical and commercial expertise, Dulcistar has strengthened its presence in Italy and internationally, now exporting to over 35 countries worldwide.

Customer satisfaction lies at the heart of everything we do, as we build lasting relationships based on trust, collaboration, and shared growth.

Dulcistar: Flexibility and innovation, with respect for tradition.



A close-up photograph of several broken pieces of dark chocolate bars scattered on a grey, speckled, and textured surface. The chocolate pieces are irregular in shape, with some showing the smooth, reflective surface of the chocolate and others showing the rough, broken edges. The lighting is soft, highlighting the textures of both the chocolate and the background.

TRADITION
FLEXIBILITY
INNOVATION

INDICE

Cioccolato puro - Pure Chocolate	6
Surrogato di cioccolato - Compound Chocolate	12
Crema spalmabili da filling - Filling creams after baking	16
Crema da copertura - Coating Creams	22
Crema da forno - Thermostable Creams	24
Linea Vegana - Vegan range	28
Crema anidre e crema in polvere- Anhydrous and powdered creams	30
Gelatine - Jellies	33
Glasse e confetture - Glazes and Jams	35
Gelati - Ice Cream	37
Prodotti di zucchero e Cake design - Sugar products and Cake Design	43
Pasta di Mandorla - Almond paste	47
Altri prodotti - Other products	48

PURE

CIOCCOLATO PURO

Finissima gamma di cioccolati di ottima qualità realizzati con maestria, tecnologie avanzate e selezionati cacao di origini differenti al fine di ottenere specialità di cioccolato dall'aroma ed il gusto eccellenti. I cioccolati sono ottimamente impiegabili come copertura, realizzazione di praline piene e vuote, cioccolatini, corpi cavi ma anche dessert, ripieni e decorazioni di torte, pasticcini, biscotti.

Necessita di temperaggio accurato per il quale si rimanda alla sezione NOTE TECNICHE che mettono a disposizione l'esperienza dei nostri tecnici.

PURE CHOCOLATE

An exquisite range of high-quality chocolates, masterfully crafted with advanced technologies and selected cocoas from different origins to create chocolate specialties with excellent aroma and taste.

The chocolates are excellently suited for use as coatings, in the creation of filled and hollow pralines, chocolates, hollow shapes, as well as desserts, fillings, and decorations for cakes, pastries, and cookies.

Accurate tempering is required, for which reference is made to the TECHNICAL NOTES section that provides the experience of our technicians.



SUBLIME FONDENTE

72% / 64% / 55%

Eccellente copertura di cioccolato fondente o extra fondente ottenuto da cacao pregiati. Ottimo nella realizzazione della pralineria, corpi cavi e tavolette.

Disponibile in diverse intensità di cacao: 72% o 64% o 55%. A richiesta lavoriamo su % dedicate con quantitativi minimi d'ordine per produzioni esclusive.

Confezione: dischi dal diametro di 2 cm in scatole da kg. 6 o 10.

Excellent dark or extra dark chocolate couverture made from premium cocoa.

Excellent for making pralines, hollow objects, and bars.

Available in different cocoa intensities: 72%, 64%, or 55%. Upon request, we can work with customized percentages, with minimum order quantities for exclusive productions.

Packaging: 2 cm diameter discs in 6 or 10 kg boxes.



SUBLIME BIANCO 36/38

Finissima copertura di cioccolato bianco dal gusto delicato e raffinato di latte 30%. Ottimo per la realizzazione di pralineria, corpi cavi e tavolette. Disponibile la versione 30/32 con MOQ dedicato. Confezione: dischi dal diametro di 2 cm in scatole da kg. 6 o 10.

Cocoa butter 36%, latte 30%.

Very fine white chocolate coating with a 30% delicate and refined milk taste. Ideal for making pralines, chocolate hollow shells and tablets.

Available in 30/32 version with dedicated MOQ.

Packaging: discs 2 cm diameter, 6 or 10 kg. box.



SUBLIME AL LATTE 36/38

Finissima copertura di cioccolato al latte. Gusto morbido e intenso di cacao e latte intero. Ottimo per la realizzazione di pralineria, corpi cavi e tavolette.

Confezione: dischi dal diametro di 2 cm in scatole da kg. 6 o 10.

Very fine milk chocolate coating (2cm discs) of excellent quality. Soft and intense taste of cocoa and whole milk. Ideal for making pralines, hollow chocolate bonbons and tablets.

Packaging: discs 2 cm diameter, 6 or 10 kg. box.



*Disponibili anche nella versione senza zucchero.
*Also available in a sugar-free version.



SUBLIME GIANDUIA

Eccezionale copertura di cioccolato al gusto di gianduia grazie alla presenza di nocciole selezionate al 25%.

Ottimo per la realizzazione di pralineria, corpi cavi e tavolette.

Confezione: Pani da 2 kg.

Exceptional chocolate coverage with the taste of gianduia thanks to the presence of selected hazelnuts 25%.

Excellent for making pralines, hollow bodies and tablets.

Packaging: 2 kg block.



SUBLIME PISTACCHIO

Ottima copertura di puro cioccolato al gusto pistacchio, realizzato con il 15% di pura pasta pistacchio. Ottimo per la realizzazione di pralineria, corpi cavi e tavolette.

Confezione: dischi dal diametro di 2cm in scatole da 6 o 10kg.

Excellent pure chocolate coating with pure pistachio flavour, made with 15% pistachio paste. Perfect for making pralines, chocolate hollow shells and tablets.

Packaging: discs 2 cm diameter, 6 or 10 kg. box.



SUBLIME CARAMELLO

Ottima copertura di puro cioccolato al gusto caramello ideale per la pralineria, corpi cavi e tavolette. Confezione: dischi dal diametro di 2cm circa in scatole da 6 o 10kg.

Outstanding pure chocolate coating caramel flavoured. Ideal for making pralines, hollow shelves and tablets.

Packaging: discs 2 cm diameter, 6 or 10 kg boxes.



MIGNON SUBLIME

Cacao totale 44% o 46%.

Gocchine omogenee disponibili di diverso calibro (1000/1200 o 1600/1700 per 100gr) di cioccolato fondente di ottima qualità.

Ideale per decorazione a freddo di cannoli siciliani, zuccotti e desserts in genere e farcitura di prodotti prima della cottura, quali biscotti, brioches, muffins, plumcakes. Disponibile anche nella versione avorio e pistacchio con MOQ per produzione dedicata.

Confezione: Scatola da kg 6/10.

Total cocoa 44% or 46%. Homogeneous drops of high-quality dark chocolate.

Ideal for cold decoration of Sicilian cannoli, zuccotti and desserts and filling of products before baking. White and pistachio versions available upon request, with MOQ for dedicated production.

Packaging: box of 6/10 kg.



CHUNKS

Quadrotti di puro cioccolato.

Ottimi per la farcitura di prodotti prima della cottura quali muffin, cookies e panettoni. Disponibili nei gusti: fondente, latte, gianduia, avorio, pistacchio, caramello, fragola e limone.

Confezione: Sacchetto da kg 2, (scatola 2x2kg) o 10 kg.

Pure chocolate squared.

Ideal for recipes before baking such as cookies, muffin, panettone. Available in the following flavors: dark, milk, gianduia, white, pistachio, caramel, strawberry, and lemon.

Packaging: 2 kg bag, (box 2x2kg) or 10 kg.



BARRETTE IN STICKS

Barrette stick di cioccolato fondente, latte, bianche, pistacchio, caramello: ottimo cioccolato ideale per farcitura forno. Ideale per la realizzazione di pain au chocolat.

Disponibile in elegante scatola da kg. 1.6.

Dark, milk, white, pistachio, caramel chocolate stick bars: excellent chocolate ideal for oven filling. Ideal for pain au chocolat.

Available in an elegant 1.6 kg. box.



DECORELLA

Scaglie di cioccolato di ottima qualità. Ideale in pasticceria e anche gelateria per ogni impiego decorativo. Disponibili nei gusti: fondente, latte e avorio. Confezione: sacchetto kg 1 o scatola da kg 10.

Medium-sized flakes of high-quality chocolate. Ideal in pastry and ice cream making for any decorative use. Available in the following flavors: dark, milk, white. Packaging: 1 kg bag or 10 kg box.



NIRVANA

Codetta di cioccolato di ottima qualità largamente apprezzata in pasticceria e gelateria a scopo decorativo nei semifreddi, bavaresi, mousse, ecc. Disponibili nei gusti: fondente, latte e avorio. Confezione: sacchetto da kg 1 o scatola da kg 10.

High-quality chocolate curls widely appreciated in pastry and ice cream shops for decorative purposes. Available in the following flavors: dark, milk, white. Packaging: 1 kg bag or 10 kg box.



PALLINI DI CEREALI

Decorativi pallini di croccanti cereali ricoperti di fine cioccolato. Ideali nei bicchierini dessert semifreddi, mousse, bavaresi, nei cremini o praline croccanti. Disponibili nei gusti: fondente, latte e avorio. Confezione: sacchetto da kg 1.

Decorative balls of crunchy cereals coated in fine chocolate. Ideal in semifreddo dessert cups, mousse, Bavarian creams, cremini or crunchy pralines. Available in the following flavors: dark, milk, white. Packaging: 1 kg bag.



CACAO 22/24 SCURO POTASSATO

Miscela di ottimi cacao di colore scuro-fondente. Versatile all'uso sia in pasticceria che in gelateria. Disponibile anche nella versione rosso bruno. Confezione: sacchetto da 1 kg o scatola da 20 kg.

Blend of excellent cocoa with a red-brown color. Versatile in usage both in pastry and ice cream making. Packaging: 1 kg bag or 20 kg large sack.



CACAO 10/12 SCURO POTASSATO

Ottimo cacao magro di colore bruno e gusto intenso fondente. Confezione: sacchetto da 1 kg. o scatola da 20kg.

Excellent low-fat cocoa with a brown color and intense dark chocolate flavor. Packaging: 1 kg. sack or 20 kg. sack .



BURRO DI CACAO DEODORIZZATO

Di prima pressione ottenuto dalla spremitura di ottimo cacao e deodorizzato. Ideale nei prodotti da forno lievitati o per fluidificare il cioccolato. Confezione: in pani in secchielli da 4kg o in gocce in buste da 2kg (scatola 2x2kg).

First-press cocoa, obtained by pressing high-quality cocoa beans and deodorizing them. Ideal for leavened baked goods or for thinning chocolate. Packaging: Available in blocks in 4kg buckets or in drops in 2kg bags (2x2kg boxes).

SURROGATO DI CIOCCOLATO

Ampia gamma di sostituti del cioccolato adatti ad ogni esigenza professionale. La linea si compone anche di prodotti **SENZA GRASSI IDROGENATI** oltre a quelli standard con grassi vegetali idrogenati raffinati. Sono tutti di pratico utilizzo in quanto non necessitano di temperaggio. La linea Surrogati si compone di ottime coperture, fini decorazioni e rifiniture a scaglie o vermicelli ed eccellenti gocce che arricchiscono i ripieni a freddo e gli impasti prima della cottura dando al pasticciere artigianale e all'industria dolciaria soluzioni qualitative in ogni impiego.

COMPOUND CHOCOLATE

Wide range of compound chocolate suitable for every professional need. The line also includes products **WITHOUT HYDROGENATED FATS** in addition to standard ones with refined hydrogenated vegetable fats. They are all easy to use as they do not require tempering. The compound chocolate range consists of excellent coatings, fine decorations, flakes or vermicelli finishes, and excellent drops that enrich cold fillings and doughs before baking, providing artisan pastry chefs and the confectionery industry with high-quality solutions for every application.



TOP COVER

Copertura di prima qualità prodotta senza grassi idrogenati con miscele di ottimi cacao. Cacao min 20%.

Ottimo spacco, eccellente fluidità e basso punto di fusione. Disponibile nei gusti: fondente, latte, avorio, caramello.

Confezione: scatola da kg. 10.

Top-quality coating produced without hydrogenated fats with blends of excellent cocoa. Cocoa min 20%. Excellent snap, excellent fluidity, and low melting point. Available in the following flavors: dark, milk, white, caramel.

Packaging: 10 kg. box.



COPERTURA PLUS/NOLIBEL

Copertura di qualità elevata prodotta con ottimi cacao. Realizzato con grassi idrogenati, ha ottimo spacco e basso punto di fusione. Di sicuro effetto se utilizzato a scopo decorativo.

Cacao minimo 18%.

Disponibile nei gusti: fondente, latte, avorio e pistacchio.

Confezione: scatola da 10 kg.

High-quality coating produced with excellent cocoa. Realized with hydrogenated fats, excellent snap and fluidity and low melting point. Visually impacting when used for decorative purposes. Cocoa 18%. Available in dark, milk, white or pistachio. Packaging: 10 kg. box.

COPERTURA PLUS PALM FREE:

Disponibile anche la versione palm free nei gusti fondente latte e avorio.

Also available in a palm-free version in dark, milk, and white flavors.



COPERTURA PROTEICA SENZA ZUCCHERO E PALM FREE

Coperture di surrogato di cioccolato di alta qualità, con cacao selezionato, gusto intenso e ottima lavorabilità. Senza zucchero e palm free. Disponibile anche in versione high-protein. Ideali per barrette proteiche e prodotti funzionali. Gusti: fondente, latte, avorio. Scatole da 10 kg o sacchi da 20 kg.

High-quality compound chocolate coatings made with selected cocoa, rich flavour and excellent workability. Sugar-free and palm-free, also available in a high-protein version. Ideal for protein bars and functional products. Flavours: dark, milk, white. Packaging: 10 kg sack or 20 kg bag.



CIOCAO/DULCAO

Copertura in dischi del diametro di 1,5 cm circa. Buon cacao, basso punto di fusione, fluidità, lucentezza. Competitivo rapporto qualità-prezzo. Cacao min 15%.

Confezione: scatola da kg 10.

Drops of approximately 1,5 cm diameter suitable for coating. Good cocoa, low melting point, fluid and shining. Competitive quality-price ratio. Cocoa min 15%. Packaging: 10 kg. box.



MIGNON FONDENTE

Gocce di qualità lucide ed omogenee di ottimo impiego a scopo decorativo in gelateria e in pasticceria a freddo. Indicato specialmente per la farcitura dei cannoli e di torte primavera. Disponibile nel calibro 1000/1200 o 1700 (su 100gr).

Confezione: scatola da kg. 10.

High-quality shiny and homogeneous drops excellent for decorative purposes both in ice cream and pastry when cold. Particularly suitable for Cannoli. Available in calibres: 1000/1200 or 1700 (on 100gr). Packaging: 10 kg box.



MIGNON FONDENTE DA FORNO

Studiate per prodotti da forno, panettoni, brioches, plumcake, muffin, cookies, per la prima colazione e ogni tipo di pasta lievitata.

Disponibile nelle versioni 1000/1200 o 1600/1700 per 100gr.

Confezione: scatola da kg. 10.

Designed for baked goods: panettone, brioche, plum cakes, breakfast, muffin, cookies, and all types of leavened dough. Available in 1000/1200 or 1600/1700 versions per 100gr. Packaging: 10 kg box.



MIGNON FORNO LIMONE E PISTACCHIO

Gocce di surrogato piuttosto omogenee e lucide. Studiate per prodotti da forno, panettoni, brioches, plumcake, muffin, cookies, per la prima colazione e ogni tipo di pasta lievitata.

Smooth, glossy drops of substitute. Designed for baked goods, panettone, brioche, plum cakes, muffins, cookies, breakfast pastries, and all types of leavened dough.



SCAGLIETTA FONDENTE, LATTE, AVORIO E PISTACCHIO.

Scaglie di surrogato piuttosto omogenee e lucide. Consentono una fine decorazione di torte, pasticcini, praline o dessert. Disponibili nella versione fondente, latte, avorio ed ora anche al gusto di pistacchio. Confezione: box da 10 kg con sacchetti da 1 kg (non vendibili singolarmente) o sacco grande da 25 kg.

Rather homogeneous and shiny flakes of chocolate substitute. Allow for fine decoration of cakes, pastries, pralines, or desserts. Available in dark, milk, ivory and now also pistachio. Packaging: box of 10 kg with bags of 1 kg (not sold individually) or large bag of 25 kg.



SCAGLIETTA COLORATA

Scaglie di surrogato colorate. Disponibili nella gamma colori: rosso, verde, rosa, azzurro, giallo. Possono essere un simpatico elemento decorativo anche su panna, creme e gelato in quanto non lasciano traccia di colore. Confezione: box da 10 kg con sacchetti da 1 kg (non vendibili singolarmente).

Colored flakes of chocolate substitute. Available in the color range: red, green, pink, blue, yellow. They can be a fun decorative element even on whipped cream, custards, and ice cream as they do not leave a color trace. Packaging: box of 10 kg with bags of 1 kg (not sold individually).



GUSTELLA

Codette decorative di surrogato piuttosto omogenee e lucide. Disponibili nei gusti: fondente, latte, avorio. Confezione: box da 10 kg con sacchetti da 1 kg (non vendibili singolarmente) o sacco grande da 25 kg.

Decorative codettes of chocolate substitute, rather homogeneous and shiny. Available in flavors: dark, milk, ivory. Packaging: box of 10 kg with bags of 1 kg (not sold individually) or large bag of 25 kg.

CREAM

CREME SPALMABILI DA FILLING

Crema spalmabili dal gusto intenso e raffinato, ideali per la farcitura post-cottura di croissant, brioches, krapfen, pan di spagna e swiss roll. Ripieno di tartellette e per aromatizzare panna, crema pasticcera, crema al burro, mousse e bavaresi.



Disponibili su richiesta anche nelle versioni palm free e/o sugar free (MOQ dedicato, applicabile esclusivamente a queste versioni).

SPREADABLE FILLING CREAMS

Spreadable filling creams with an intense and refined flavor, ideal for post-baking filling of croissants, brioches, doughnuts, sponge cakes, swiss rolls. Tartlet fillings, and for flavoring whipped cream, pastry cream, buttercream, mousses, and Bavarian creams.



Also available on request in palm-free and/or sugar-free versions (Dedicated MOQ, applicable exclusively to these versions).



NOCCIOLITA

Crema spalmabile vellutata dal delicato gusto nocciola. Studiata per la farcitura dopo la cottura in forno. Disponibile con diverse intensità per la percentuale di pasta nocciola: NOCCIORELLA INDUSTRY 2%, NOCCIOLITA 4%, NOCCIOLITA TOP 10%, NOCCIOLITA SUPREME 14%. Confezione: secchiello da kg. 6/12/24.

Smooth spreadable cream with a compact and homogeneous consistency, featuring a delicate hazelnut flavor thanks to the quality of selected hazelnuts. Designed for filling after baking. Available with different hazelnut percentages: NOCCIORELLA INDUSTRY 2%, NOCCIOLITA 4%, NOCCIOLITA TOP 10%, NOCCIOLITA SUPREME 14%. Packaging: 6/12/24 kg. bucket.

NOCCIOLITA TOP CROCK

Disponibile anche nella versione CROCK grazie all'inclusione della granella di wafer al 10%.

Also available in the CROCK version thanks to the inclusion of 10% wafer grains.



PISTACCHIOCREM

Crema spalmabile al pistacchio dal gusto intenso e raffinato, grazie alla pura pasta di pistacchio. Perfetta per farciture, ripieni e per aromatizzare creme al burro, pasticcera o panna. Disponibile con diversa intensità di pasta pistachio: PISTACCHIOCREM LAB 8%, PISTACCHIOCREAM 10%, PISTACCHIOCREM TOP 15%, PISTACCHIOCREM PLUS 18%. Confezione: secchiello da 5 o 12kg

A pistachio spread with an intense, refined flavor made from pure pistachio paste. Ideal for fillings and for flavouring buttercream, pastry cream, or whipped cream. Available in different pistachio intensities: PISTACCHIOCREM LAB 8%, PISTACCHIOCREAM 10%, PISTACCHIOCREM TOP 15%, PISTACCHIOCREM PLUS 18%.

Packaging: 5 or 12kg. bucket

PISTACCHIO TOP CROCK

Disponibile anche nella versione CROCK grazie all'inclusione della granella di pistacchio al 15%.

Also available in the CROCK version thanks to the inclusion of 15% pistachio grains.



PISTACCHIO DUBAI

Scopri la nuova versione Crunchy: Pistacchio Dubai, una crema dal gusto intenso con 15% di pasta pistacchio e 10% di pasta kadaifyf, per una texture croccante e irresistibile. Confezione: secchiello da 5kg.

Discover the new Crunchy version: Pistacchio Dubai, a cream with an intense flavor made with 15% pistachio paste and 10% kadaifyf paste, delivering a crunchy and irresistible texture grains.

Packaging: 5 kg buckets.



NOVELLA AVORIO

Crema vellutata avorio dal delicato gusto cioccolato bianco, vaniglia e latte al 20%. Versatile e impiegabile in molte applicazioni a freddo come farciture, ripieni e nella realizzazione dei torroni morbidi.

Disponibile nella versione: NOVELLA AVORIO NEUTRA SV.

Ideali per aromatizzazione per taglio con paste pistacchio, nocciola, mandorla.

Ivory velvety cream with a delicate flavor of white chocolate, vanilla, and 20% milk. Versatile and suitable for many cold applications such as fillings, stuffings, and the creation of soft nougats.

Available in versions: NOVELLA IVORY NEUTRA SV.

Ideal for flavoring and for blending with pistachio, hazelnut and almond pastes.

Signature Line:

Novella Ruby: una crema morbida, ricca e perfetta che conquista con il suo caratteristico colore rosato e il gusto delicatamente fruttato del cioccolato Ruby.

Novella Matcha: una crema raffinata che seduce con il suo verde intenso e l'inconfondibile nota vegetale e leggermente dolce del pregiato tè matcha.

Signature Line:

Novella Ruby: A soft, rich perfectly smooth cream that captivates with its distinctive pink hue and the delicately fruity taste of Ruby chocolate.

Novella Matcha: A refined cream that enchants with its vibrant green color and the unmistakable, slightly sweet vegetal notes of premium matcha tea.



NOVELLA RAPHAEL

Scopri la variante per chi cerca anche quel tocco in più di croccantezza e carattere: una crema ricca e irresistibilmente golosa, resa unica dalla presenza di scaglie di mandorla e cocco rapè.

Discover the version for those who want an extra touch of crunch and character: a rich, irresistibly indulgent cream made unique by the presence of almond flakes and grated coconut.



FARCITOSA

Crema vellutata e compatta dal delicato gusto gianduia, ottenuta da una selezionata miscela di cacao di qualità. Ideale per farciture post-cottura e per aromatizzare creme e preparazioni dolci. Disponibile nelle varianti FARCITOSA 4% e FARCITOSA TOP 10%. Confezioni da 6/12/24 kg.

Smooth, compact cream with a delicate gianduia flavor, made from a high-quality cocoa blend. Ideal for post-baking filling and for flavoring creams and sweet preparations. Available in FARCITOSA 4% and FARCITOSA TOP 10% versions. Packaging: 6/12/24 kg.



NOCCIOBIANCA

Crema morbida spalmabile al gusto nocciola 10% e latte 20%, aromatizzata vaniglia. La cremosità delle nocciole finemente tostate e la qualità del latte intero donano un sapore inconfondibile, un mix di nocciola e latte che vi lascerà un'esperienza sensoriale unica. Confezione: secchiello da kg. 6/12.

Soft, spreadable cream with hazelnut 10% and milk 20% flavored with vanilla. The creaminess of finely roasted hazelnuts and the quality of whole milk give it an unmistakable flavor, a blend of hazelnut and milk that will leave you with unique sensory experience. Packaging: 6/12 kg bucket.



LINEA MORETTA

Crema vellutata, lucente, di consistenza compatta dall'ottimo gusto di cioccolato fondente. Gradevolmente amaro grazie all'elevato contenuto di cacao selezionati di grande qualità.

Disponibile in diverse % di cacao: **MORETTA** 12%, **MORETTA EXTREME** 30%.

Disponibile inoltre con diverse % di cacao e nocciole:

MORETTA TOP: Cacao 20%, Nocciole 6%

MORETTA SUPREME: Cacao 26%, Nocciole 12%.

Confezione: secchiello da 6 o 12 kg.

A velvety, shiny cream with a firm consistency and an excellent dark chocolate flavour. Pleasantly bitter thanks to the high content of selected high-quality cocoa beans.

Available in different cocoa %: **MORETTA** 12%, **MORETTA EXTREME** 30%

Also available in different cocoa and hazelnut %:

MORETTA TOP: Cocoa 20%, hazelnuts 6%

MORETTA SUPREME: Cocoa 26%, hazelnut 12%.

Packaging: 6 or 12 kg bucket.



NOVELLA CARMELLO

Crema pronta all'uso dal deciso gusto di caramello.

Versatile all'uso e particolarmente indicato per riempimento di croissant e paste sfoglie.

Confezione: secchiello da 6 o 12 kg.

Ready-to-use creamy spread, fine caramel taste.

Very versatile in use, mainly recommended for filling croissant and pastries.

Packaging: Buckets 6 or 12 kg.

COATING CREAMS



CREME DA COPERTURA

Scopri la nostra gamma di creme da copertura, caratterizzate da una consistenza morbida ma compatta, un aspetto lucente e un taglio netto e preciso. Le coperture seguono perfettamente il taglio senza sgretolarsi, garantendo una resa estetica e funzionale eccellente.

CREAMS FOR COATING

Discover our range of coating creams, featuring a smooth yet dense and compact texture, a glossy appearance, and a clean, precise cut. They follow the cut perfectly without crumbling, ensuring excellent visual appeal and performance.



CHOCOGLASS

Preparato ideale per la realizzazione di copertura di torte. Copertura morbida e compatta, lucente e dall'ottimo taglio senza sgretolare. Sciogliere e ricoprire stendendo il prodotto con una spatola. Disponibile nei gusti: fondente, latte, avorio, nocciola, pistacchio, fragola, arancio, limone. Confezione: secchiello da 3 o 6 kg.

An ideal preparation for cake coating. Soft yet compact coating with a glossy finish and a clean cut, without crumbling. Melt and coat by spreading the product evenly with a spatula. Available flavors: dark chocolate, milk, ivory, hazelnut, pistachio, strawberry, orange, lemon. Packaging: 3 or 6 kg bucket.



COPERTURE DONUTS

Una crema liscia e facile da usare, pensata per una copertura perfetta dei donuts e dei krapfen. Si stende in modo uniforme e funziona benissimo anche sui donut surgelati, garantendo una finitura lucida e un gusto delizioso senza alcuna difficoltà. Packaging: secchielli da 6 o 12 kg

A smooth, easy-to-use cream designed for perfect coating of donuts and krapfen. It spreads evenly and works beautifully even on frozen donuts, ensuring a glossy finish and delicious flavor with no effort. Packaging: buckets of 6 or 12 kg.



SACHERCREM

Glassa di consistenza densa, compatta caratterizzata da uno spiccato gusto cioccolato fondente ma più fluida rispetto al Chocoglass fondente. Garantendo un taglio netto, senza frantumazione ed una omogenea lucentezza è indicata nella glassatura di torte Sacher. Confezione: secchiello da kg 3 o 6.

A dense icing characterized by a strong dark chocolate taste and remains more fluid in comparison to the Chocoglass dark. Ensuring a clean cut without crumbling and a homogeneous shininess, it is indicated for icing Sacher tortes. Packaging: 3 or 6 kg bucket.

BAKING CREAM

CREME DA FORNO

Vi è inoltre, un'intero range di creme termostabili ideali per la farcitura di diversi tipi di prodotti da forno, quali croissants e brioche, crostate e biscotti di frolla e ricette con pan di Spagna.

Creme vellutate e compatte di diversi tipi e gusti, quali cacao, gianduia, pistacchio, avorio e caramello.

BAKING CREAM

There is also an entire thermostable range; it's designed for before baking recipes such as croissants and brioche, tarts and shortcrust biscuit fillings and sponge cakes.

Smooth, compact-textured creams with different type and flavours: cocoa, gianduja, pistachio, ivory and caramel.





CHOCO CACAO FORNO CHOCO COCOA BAKE.

Crema termostabile al gusto di cacao. Con cacao al 13% e Nocciola al 6%.
Ideale per crostate e biscotti chiusi di pasta frolla.
Confezione: Secchiello da 6, 12 o 24 kg.

Thermostable cocoa flavoured cream. With 13% cocoa and 6% hazelnut.
Ideal for tarts and shortcrust biscuits or cookies fillings.
Packaging: 6, 12 or 24 kg bucket.



CHOCO GIANDUIA FORNO CHOCO GIANDUJA BAKE.

Disponibile nella versione PER CROISSANT con nocciola al 3% e nella
versione ideale PER CROSTATA e preparati con pasta frolla con pasta
nocciola al 10%.

Available in a CROISSANT version with hazelnut paste at 3% and in a
version ideal for TARTS and shortcrust pastry preparations with hazelnut
paste at 10%.



CHOCO PISTACCHIO FORNO CHOCO PISTACHIO BAKE

Crema termostabile al pistacchio con 16% di pasta pistacchio, dal gusto intenso e dalla struttura ideale per applicazioni professionali.
Disponibile anche nella versione specifica per l'utilizzo prima della cottura in forno, con 12% di pasta pistacchio: PISTACCHIO CROISSANT (MOQ dedicato per la versione croissant).

Thermostable pistachio cream with 16% pistachio paste, featuring an intense flavor and a structure suitable for professional applications.
Also available in a version specifically designed for use before baking, with 12% pistachio paste: PISTACHIO CROISSANT.
(dedicated MOQ for croissant version).



CHOCO CARAMELLO FORNO CHOCO CARAMEL BAKE

Crema termostabile al gusto di caramello.
Confezione: secchiello da 6 o 12.
(MOQ dedicato)

Caramel flavoured thermostable cream.
Packaging: 6 kg or 12 kg bucket.
(Dedicated MOQ)



CHOCO AVORIO FORNO CHOCO AVORIO BAKE

Crema bianca termostabile al delicato gusto di latte. Ideale per crostate e biscotti chiusi di pasta frolla.
Confezione: Secchiello da 6 o 12 kg.

White and milky flavoured thermostable cream. Ideal for tarts and shortcrust biscuits or cookies fillings.
Packaging: 6 or 12 kg bucket.



NOCCIOBIANCA CROISSANT

Crema termostabile al gusto di nocciola e latte, con delicate note di vaniglia, ideale per la farcitura prima della cottura di croissant e prodotti da forno lievitati.

Confezione: secchielli da 6 o 12 kg.
(MOQ dedicata).

Thermostable cream with hazelnut and milk flavor, enriched with delicate vanilla notes, ideal for pre-baking filling of croissants and leavened bakery products.

Packaging: 6 or 12 kg buckets.
(Dedicated MOQ).

VEGAN



CREME DA FILLING VEGANE

Creme vegane pensate per garantire performance professionali senza rinunciare a gusto e cremosità. Realizzate senza ingredienti di origine animale, offrono una consistenza stabile e vellutata, perfetta per farciture post-cottura, ripieni e applicazioni a freddo. Ideali per pasticceria moderna e preparazioni plant-based.

VEGAN FILLING CREAMS

Vegan creams designed to deliver professional performance without compromising on taste or creaminess. Made without any animal-derived ingredients, they provide a smooth, stable texture ideal for post-baking filling, inclusions, and cold applications. Perfect for modern pastry, and plant-based creations.

NOCCIOLITA SUPREME VEGAN

Crema vegana dal gusto pieno di nocciola, con texture morbida e stabile. Ideale per farciture post-cottura e applicazioni a freddo.

Vegan hazelnut cream with a full, rounded flavor and a smooth, stable texture. Ideal for post-baking fillings and cold applications.

PISTACCHIOCREM PLUS 18% VEGAN

Crema vegana al pistacchio con 18% di pistacchio, dal profilo aromatico autentico. Consistenza vellutata, perfetta per farciture di qualità.

Vegan pistachio cream with 18% pistachio, offering an authentic aromatic profile. Velvety texture, ideal for high-quality fillings.

NOCCIOBIANCA VEGAN

Crema vegana dal gusto elegante, che combina note di vaniglia, latte vegetale e nocciola. Versatile e ideale per farciture e aromatizzazioni.

Vegan cream with an elegant blend of vanilla, plant-based milk, and hazelnut notes. Versatile and ideal for fillings and flavoring preparations.

Packaging: 6kg (5kg Pistacchiocream) or 12kg Secchiello/Buckets.
MOQ dedicata/Dedicated MOQ



NOVELLA AVORIO VEGAN

Crema bianca vegana dal gusto delicato e dalla consistenza setosa. Perfetta come base neutra per farciture e per abbinamenti con frutta. o aromi. Vegan white

Cream with a delicate flavor and silky texture. Perfect as a neutral base for fillings and pairings with fruit or flavorings.

MORETTA EXTREME (30%)

Crema vegana dal gusto deciso di cioccolato fondente, con 30% di cacao. Ricca, intensa e ideale per farciture dal carattere marcato.

Vegan dark cream with a bold flavor and 30% cocoa. Rich, intense, and ideal for fillings with a strong chocolate character.

HYDRATED CREAMS



ROYALCREAM

Preparato in crema pronto all'uso e post forno al gusto pasticceria, di ottima qualità. Realizzata con uova coltivate a terra e ideale nelle farciture di croissants, krapfen, torte, pasticcini, crostate e tartellette.

Confezione: secchiello da 6 o 12 kg.

Ready to use cream preparation, suitable for post-baking use, with a pastry flavor of excellent quality. Made with free-range eggs ideal for both filling croissants, krapfen, cakes, pastries, tarts and tartlets.

Packaging: 6 or 12 kg bucket.



PRONTOCREAM

Crema idrata pronta all'uso. Disponibile in due versioni: a freddo o termostabile. Ottimo gusto, di sicura e stabile conservazione. Senza uova è ideale per uso industriale.

Gusti: pasticcera, cioccolato, limone e vaniglia.
Confezione: Secchiello da 6, 12 o 25kg.

Ready-to-use moisturizing cream. Available in two versions: cold or heat-stable. Excellent taste, safe and stable storage. Egg-free, ideal for industrial use. Flavors: custard, chocolate, lemon and vanilla.

Packaging: 6, 12, or 25 kg bucket.



PRONTOCREAM CARAMEL TOFFEE

Crema idrata pronta all'uso ora disponibile anche al gusto deciso di caramel toffee. Indicato per ricette al gusto dulce de leche è molto versatile in pasticceria e particolarmente indicato per farcitura di bon bon e praline.

Confezione: Secchiello da 6 o 12 kg.

Ready to be used hydrated cream now also available in a strong caramel toffee flavour. Suitable for dulce de leche flavoured recipes, it is very versatile in pastry making and particularly suitable for filling bon bons and pralines.

Packaging: 6 or 12 kg bucket.



PRONTOCREAM FLASH

Prodotto ricco di latte e uova, a basso contenuto di zucchero.

Da forno e stabile in cottura, ideale per la croissanteria in quanto utilizzabile anche con pompe industriali.

Shelf life 3 mesi e da **conservare in frigorifero** (max 6°).

Confezione: secchielli da 20 kg.

A product rich in milk and eggs, low in sugar. Baked and stable in baking, ideal for croissants as it can also be used with industrial pumps. Shelf life 3 months and **to be stored in the fridge** (max 6°).

Packaging: 20 kg buckets.



DULCICREAM

Miscela in polvere per la realizzazione di delicata crema pasticcera da cuocere. Si amalgama perfettamente con la panna montata fresca o preparata con Susipan per ottenere una squisita crema chantilly e con creme al cacao e paste Nocciola e Pistacchio.

Consultare le modalità d'uso sul sito o sull'etichetta. Disponibile anche nella versione con il latte **DULCICREAMILK**.

Confezione: scatola da kg.5, sacco da kg. 25.

Powdered mixture for preparing delicate pastry cream to be cooked. It blend perfectly with freshly whipped cream or cream prepared with Susipan to obtain exquisite chantilly cream and with chocolate creams and Hazelnut and Pistachio pastes.

Consult the instructions for use on the website or label. Also available in the milk version **DULCICREAMILK**.

Packaging: 5 kg. box, 25 kg. bag.



IDEALCREM TOP

Miscela in polvere per l'istantanea preparazione di crema pasticcera di ottima qualità.

Si amalgama perfettamente con la panna montata fresca o preparata con Susipan per ottenere una squisita crema chantilly e con creme al cacao o alla nocciola e paste Nocciola e Pistacchio.

Consultare le modalità d'uso sul sito o sull'etichetta. Disponibile anche **IDEALCREM TOP INDUSTRY**.

Confezione: sacco da kg. 1/10/25.

Powdered mixture for the instant preparation of high-quality pastry cream.

It blends perfectly with freshly whipped cream or cream prepared with Susipan to obtain exquisite chantilly cream and with chocolate or hazelnut creams and Hazelnut and Pistachio pastes.

Consult the instructions for use on the website or label. Also available in the milk version **IDEALCREM TOP INDUSTRY**.

Packagings: 1/10/25 kg. bag.



SUSIPAN

Panna vegetale in polvere. Consultare le modalità d'uso sull'etichetta.

Confezione: sacco da kg. 1/25.

Powdered vegetable cream. Please refer to usage instructions on the label.

Packaging: 1/25 kg. bag.

BILLY

Polvere per preparazione di semifreddi, mousse, bavaresi e panna cotta.

Confezione: busta da 1kg o sacchi da 10 kg.

Powder for preparing semifreddos, mousses, Bavarian creams and panna cotta.

Packaging: 1kg bag or 10 kg large bags.



VEROGEL

Gelatina a caldo dal delicato gusto albicocca di colore chiaro, garantisce una omogenea, trasparente e lucente copertura di torte e pasticcini alla frutta. Grazie alla sua proprietà assicura a lungo l'inalterata freschezza dei prodotti brillantati. Modalità d'impiego: far bollire kg.1 di Verogel con kg. 0,200 d'acqua lasciare evaporare e versare la gelatina sulla torta dopo la cottura. VEROGEL NEUTRO: gelatina non aromatizzata. Confezione: secchiello da kg. 6/14.

Light-colored hot apricot-flavored gelatin ensures a uniform, transparent, and shiny coating for fruit cakes and pastries. Thanks to its property, it guarantees the long-lasting freshness of glazed products. Instructions: Boil 1 kg of Verogel with 0.200 kg of water, let it evaporate, and pour the gelatin on the cake after baking. NEUTRAL VEROGEL: Unflavored gelatin. Packaging: 6/14 kg. bucket.



ASTROGEL

Gelatina a caldo di colore più intenso al gusto albicocca. Presenta le stesse caratteristiche e modalità d'impiego di Verogel ma conserva una maggiore densità e cremosità anche ad avvenuta ebollizione. ASTROGEL NEUTRO: gelatina non aromatizzata. Confezione: secchiello da kg. 6/14.

Hot gelatin with a richer apricot flavor. It shares the same characteristics and instructions for use as Verogel but maintains a greater density and creaminess even after boiling. NEUTRAL ASTROGEL: Unflavored gelatin. Packaging: 6/14 kg. bucket.



NOVOGEL

Gelatina a caldo concentrata per la copertura lucente ed omogenea di torte in particolare alla frutta alle quali garantisce anche una maggiore conservabilità.

Modalità d'uso: kg.1 NOVOGEL, kg. 0.500 acqua o succo di frutta.

Portare ad ebollizione far raffreddare e ricoprire la torta.

Confezione: secchiello da kg. 6/14.

Concentrated hot gelatin for a shiny and uniform coating, especially for fruit cakes, which also ensures longer shelf life.

Instructions: 1 kg of NOVOGEL, 0.500 kg of water or fruit juice.

Bring to a boil, let it cool, and cover the cake.

Packaging: 6/14 kg. bucket.



BRILGEL TOP

Pratica gelatina a freddo fluida, brillantante, trasparente effetto vetro, particolarmente indicata sulle torte di frutta.

Da stendere a freddo con pennello o spatola.

Confezione: kg. 1/6.

Convenient cold gelatin, fluid, brightening, with a glass-like transparent effect, especially suitable for fruit cakes.

To be applied cold with a brush or spatula.

Packaging: 1/6 kg.

BRILGEL TOP ICE

Pratica gelatina a freddo ideale per torte da surgelazione.

Confezione: secchiello da 6kg

Easy-to-use cold glaze, ideal for frozen cakes.

Packaging: 6kg bucket.



SPRAYGEL

Gelatina a freddo brillante e trasparente dal delicato aroma di albicocca pronta all'uso mediante spruzzatore elettrico.

SPRAYGEL NEUTRO: gelatina non aromatizzata.

Confezione: Tanica da 12,5kg

Ready-to-use, bright and transparent cold gelatin with a delicate apricot aroma, dispensed through an electric sprayer.

NEUTRAL SPRAYGEL: Unflavored gelatin.

Packaging: 12.5 kg jerrycan.



COVERGLASS

Glassa a specchio pronta all'uso per semifreddi, cheesecake, torte gelato.

Conferisce ad ogni preparazione una elegante e brillante lucentezza che si conserva inalterata anche a basse temperature (-18° C).

Disponibile nei gusti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, caramello, frutti di bosco, limone, fragola o neutro.

Confezione: secchiello da 3 o 6 kg.

Mirror glaze for semifreddos, cheesecakes or ice cream cakes.

It gives every preparation an elegant and brilliant shine that remains unchanged even at low temperatures (-18°C).

Available in many flavours: dark chocolate, white chocolate, caramel, berries, lemon, strawberry or neutral.

Packaging: 3 or 6kg bucket.



CONFETTURE

Semilavorati multiuso per usi professionali da impiegare nei prodotti dolciari come farcitura, o sulle crostate prima o dopo la cottura in forno. I prodotti sono ottenuti per cottura, concentrazione e successiva gelificazione degli ingredienti.

Ottime per la realizzazione di crostate, croissant, krapfen, frollini, sweet rolls, torta sacher, parigine.

Disponibile nei gusti: ALBICOCCA, CILIEGIA, FRAGOLA, FRUTTI DI BOSCO, ARANCIA E ZENZERO.

Confezione: secchiello da kg. 6/13.

Multipurpose semi-finished products for professional use in pastry products as fillings, or on tarts before or after baking.

The products are obtained through cooking, concentration, and subsequent gelling of the ingredients. Excellent for making tarts, croissants, krapfen, shortbread cookies, sweet rolls, Sachertorte, and pastries.

Available flavors: APRICOT, CHERRY, STRAWBERRY, BERRY, ORANGE AND GINGER.

Packaging: 6/13 kg. bucket.



MELA A CUBETTI

Preparato dolciario premium a base di cubetti di mela selezionati, pronto all'uso. Struttura morbida e facile da lavorare, con ottima stabilità in forno e in congelazione. Ideale per farciture, decorazioni e per torte strudel e charlotte.

Packaging: secchielli da 11 kg.

Premium apple preparation made with selected apple cubes, ready to use. Soft texture and easy to handle, with excellent stability during baking and freezing. Ideal for fillings, decorations, and for strudel and charlotte cakes.

Packaging: 11 kg buckets.

A close-up photograph of two scoops of ice cream in a wooden bowl. The ice cream is white with a brown swirl, topped with a drizzle of caramel sauce and several Oreo cookies. The background is a dark, textured surface.

ICE CREAM



Scopri la nostra 'Linea Ice', una selezione di creme per gelateria, completamente palm free e studiate per mantenere una perfetta spalmabilità fino a -16°C . Ideali per topping, cremi e variegature, garantiscono una consistenza cremosa e prestazioni impeccabili.

Disponibili in diverse varianti di gusto per soddisfare ogni esigenza di gelateria.

PISTACCHIO ICE: al gusto di pistachio (con il 20% di pura pasta pistacchio).

NOCCIOLITA TOP ICE: con due varianti di intensità: con il 10% o il 14% di pasta nocciola.

CARAMEL TOFFE ICE: al gusto deciso di caramello toffee.

CREMA AVORIO ICE: al gusto di cioccolato bianco, latte e vaniglia.

MORETTA DARK ICE: al gusto intenso di cioccolato fondente al 30%. Ideale per la realizzazione di cremi.

NOCCIOBIANCA ICE: al gusto di nocciola, latte, aromatizzata vaniglia.

Confezioni: secchielli da 3 o 6 kg.

Discover our 'Ice Line', a range of palm-free gelato creams designed to remain perfectly spreadable down to -16°C . Ideal for toppings, cremi and variegations, they ensure a creamy texture and outstanding performance. Available in various flavor options to suit every gelato creation.

PISTACCHIO ICE: Pistachio flavour (20% pure pistachio paste).

NOCCIOLITA TOP ICE: available in two intensity levels, with 10% or 14% hazelnut paste.

CARAMEL TOFFE ICE: featuring a bold toffee caramel flavor.

CREMA AVORIO ICE: with the taste of white chocolate, milk, and vanilla.

MORETTA DARK ICE: with an intense 30% dark chocolate flavor. Ideal for creating cremi layers.

NOCCIOBIANCA ICE: milk and hazelnut flavored, vanilla-flavored.

Packaging: 3 or 6 kg bucket.

ICE LINE



Scopri la nostra gamma di creme topping a base acqua, formulate per offrire un gusto intenso e una cremosità costante in ogni applicazione. La loro struttura morbida e vellutata rimane stabile nel tempo, garantendo finiture impeccabili e una lavorabilità ottimale.

Perfette per topping, variegature e decorazioni, rappresentano la soluzione ideale per chi cerca alte performance e una resa aromatica superiore.

Disponibili in diverse varianti di gusto per soddisfare ogni esigenza di gelateria.

- Amarena Topping: dal caratteristico e intenso gusto di amarena.
- Coffee Topping: con un deciso e avvolgente aroma di caffè.
- Dark Chocolate Topping: dal profilo ricco e profondo del cioccolato fondente.
- Forest Fruits Topping: con il gusto fresco e vibrante dei frutti di bosco.
- Caramel Topping: dal sapore morbido e irresistibile del caramello.

Confezioni: secchielli da 3 o 6 kg.

Discover our range of water-based topping creams, formulated to deliver intense flavor and a consistently creamy texture in every application. Their soft and velvety structure remains stable over time, ensuring flawless finishing and excellent workability.

Perfect for toppings, swirls, and decorations, they are the ideal choice for those seeking high performance and a superior aromatic impact.

Available in various flavor options to meet every gelato-making need.

- Amarena Topping: featuring a distinctive and intense amarena cherry flavor.
- Coffee Topping: offering a bold and enveloping coffee aroma.
- Dark Chocolate Topping: with the rich and deep profile of dark chocolate.
- Forest Fruits Topping: delivering the fresh and vibrant taste of mixed berries.
- Caramel Topping: with the smooth and irresistible flavor of caramel.

Packaging: 3 or 6kg buckets.

SMOOTH HYDRATE

TOPPING LINE



VARIEGATO COCCO RAPHAEL ICE

Variegato per gelateria al gusto cocco e granel-
la di mandorla, rimane spalmabile anche alla
temperatura di -16°C.

Packaging: 3 kg.

Coconut and almond crumb variegato for gela-
to, remains spreadable even at a temperature
of -16°C.

Packaging: 3 kg.



BIANCA CROCK ICE

Crema morbida per gelateria al gusto latte/vani-
glia con inclusioni granella di wafer e granella di
nocciola caramellata, rimane spalmabile anche
alla temperatura di -16°C.

Packaging: 3 kg.

Soft ice cream cream with milk/vanilla flavor
and inclusions of wafer crumb and caramelized
hazelnut crumb, remains spreadable even at a
temperature of -16°C.

Packaging: 3 kg.



NOCCIOBIANCA CRUNCH ICE

Crema morbida per gelateria al gusto nocciola e
latte con inclusioni granella di wafer e granella di
nocciola caramellata, rimane spalmabile anche
alla temperatura di -16°C.

Packaging: 3 kg.

Soft ice cream cream with hazelnut and milk fla-
vor and inclusions of wafer crumb and carame-
lized hazelnut crumb, remains spreadable even at
a temperature of -16°C.

Packaging: 3 kg.



VARIEGATO AL BISCOTTO

Variegato per gelateria al gusto biscotto, frollino al gusto cacao/nocciola rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°C.
Confezioni: 3 kg.

Variegato for gelato with biscuit flavor, cocoa/hazelnut biscuit flavor, remains spreadable even at a temperature of -16°C.
Packaging: 3 kg.



VARIEGATO NOCCIO CROCK ICE

Crema morbida per gelateria al gusto nocciola/cacao con inclusioni granella di wafer e granella di nocciola caramellata, rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°C.
Packaging: 3 kg.

Soft hazelnut/cocoa ice cream cream with wafer crumb and caramelized hazelnut inclusion, remains spreadable even at a temperature of -16°C.
Packaging: 3 kg.



VARIEGATO GRANELLA AL PISTACCHIO

Crema morbida per gelateria al gusto pistacchio con inclusione di ottima granella di pistacchio caramellata, rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°C.
Packaging: 3 kg.

Soft ice cream cream with pistachio flavor and inclusion of excellent caramelized pistachio crumb, remains spreadable even at a temperature of -16°C
Packaging: 3 kg.



PASTA NOCCIOLA

Pasta di nocciola 100% di alta qualità, ottenuta dalla finissima macinazione di nocciole tostate selezionate. Gusto intenso e deciso, Ideale per gelateria e pasticceria, per aromatizzare creme, panna, burro, cremini, gianduia, torroni e pralineria. Un naturale affioramento dell'olio può verificarsi: si consiglia di mescolare prima dell'uso.

Confezione: secchielli da 1 / 5 / 25 kg.

100% high-quality hazelnut paste obtained from the finest grinding of selected roasted hazelnuts. Intense, full-bodied flavor, ideal for gelato and pastry applications, including creams, whipped cream, butter, cremini, gianduia, nougat, and praline fillings. Natural oil separation may occur; stirring before use is recommended.

Packaging: 1 / 5 / 25 kg buckets.



PASTA PISTACCHIO

Pasta di pistacchio 100% ottenuta dalla finissima macinazione di pistacchi selezionati. Colore naturale e gusto intenso, autentico e persistente, espressione pura della materia prima. Ideale per applicazioni di alta gamma in gelateria e pasticceria: gelati, semifreddi, creme, ganache, mousse, impasti e specialità di pralineria. La texture liscia garantisce un'elevata resa aromatica e una lavorabilità ottimale. Un naturale affioramento dell'olio può verificarsi: mescolare prima dell'uso.

Confezione: secchielli da 1 / 5 / 25 kg.

100% pistachio paste obtained from the finest grinding of selected pistachios. Natural color and an intense, authentic, long-lasting flavor that expresses the purity of the raw material. Ideal for high-end gelato and pastry applications, including gelato, semifreddo, creams, ganache, mousses, doughs, and praline specialties. Its smooth texture ensures excellent flavor release and optimal workability. Natural oil separation may occur; stirring before use is recommended.

Packaging: 1 / 5 / 25 kg buckets.



PINGUINA

Glassa ideale per la copertura di pinguini, coni e prodotti steccati al gusto intenso di cioccolato fondente e bianco. Ottima nella produzione del gelato Stracciatella. Disponibile nei gusti: fondente, latte, avorio sia in versione cioccolato che puro che surrogato.

Confezione: secchiello da kg. 5/10/20.

Ideal glaze for covering penguins, cones, and stick products with an intense flavor of dark and white chocolate. Excellent to use in the production of Stracciatella ice cream. Available in flavors: dark chocolate, milk chocolate, ivory, available in both pure chocolate and surrogate versions. Packaging: 5/10/20 kg bucket.



SUGAR AND CAKE DESIGN



ZUCCHERO FONDENTE

Si caratterizza per il suo bianco candido e per la particolare malleabilità e duttilità. Modalità di impiego: riscaldare a bagnomaria aggiungendo circa il 10% d'acqua.

Amalgamare non superando mai i 50°C e glassare immediatamente. Ideale nella copertura di cassate siciliane, bignè e come ripieno aromatizzabile di praline di cioccolato.

Confezione: secchiello da kg. 15.

It is characterized by its pure white color and its particular malleability and ductility. Instructions for use: Heat in a water bath, adding about 10% water. Blend without exceeding 50°C and glaze immediately. Ideal for covering Sicilian cassata, cream puffs, and as a flavorable filling for chocolate pralines.

Packaging: 15 kg. bucket.



BUCANEVE

Miscela di zuccheri in polvere di alta qualità per spolvero in pasticceria.

Resistente all'umidità e alle sostanze grasse, non si dissolve a contatto con l'umidità superficiale e mantiene a lungo un aspetto bianco e polveroso. Elevata resistenza allo scioglimento anche su prodotti caldi, ideale per decorazioni e finiture professionali.

Confezione: scatola da 5 kg, sacco da 10 / 25 kg.

High-quality powdered sugar blend for pastry dusting. Resistant to moisture and fats, it does not dissolve due to surface humidity and maintains a white, powdery appearance over time. High resistance to melting even on warm products, ideal for professional decorations and finishing.

Packaging: 5 kg box, 10 / 25 kg sack.



BUCAO

Miscela di zuccheri e cacao.

Ha le stesse caratteristiche del Bucaneve.

Confezione: scatola da kg. 5, sacco kg. 10/25.

Mixture of sugars and cocoa.

It has the same characteristics as Bucaneve.

Packaging: 5 kg. box, 10/25 kg. sack.



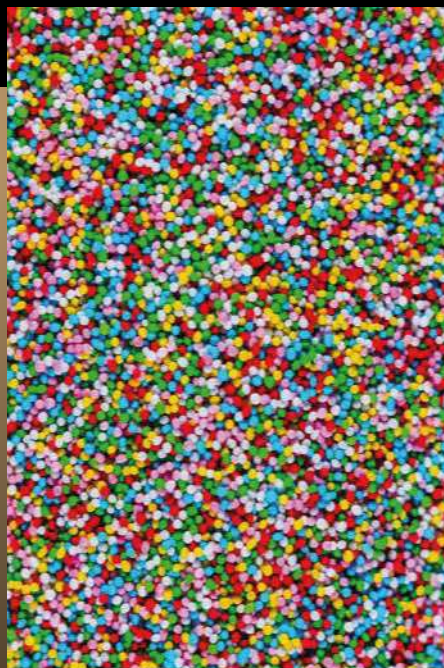
CODETTA DI ZUCCHERO

Vermicelli di soli zuccheri allegri e brillanti favoriscono la fantasia decorativa in pasticceria. È disponibile nel tipo Arlecchino (mix color) e in sette colori: rosso, verde, giallo, cioccolato, rosa, azzurro, bianco.

Disponibile anche in colori naturali. Senza glutine. Confezione: sacchetto da kg. 1/ 25.

Vermicelli made of cheerful and shiny sugars stimulate creative decoration in pastry. Available in the Arlecchino type (mixed colors) and in seven colors: red, green, yellow, chocolate, pink, blue, white. Also available in natural colors. Gluten free.

Packaging: 1/25 kg. bag.



MOMPARIGLIA

Mix di pallini di zucchero dai colori vivaci e luminosi per simpatiche soluzioni decorative in pasticceria e gelateria.

Confezione: sacchetto da kg 1/25.

Mix of sugar beads in vibrant and bright colors for charming decorative solutions in pastry and gelato.

Packaging: 1/25 kg. bag.

SUGAR



LADY TOP

Pasta di zucchero per la copertura di torte, grazie ai grassi vegetali stendendola garantisce più spessore. Disponibile bianca e in varie colorazioni dal gusto dolce e neutro. È disponibile bianca candida e nelle colorazioni pronte all'uso: rosa, rosso, azzurro, nero, verde, giallo.

Confezione: secchiello da kg. 1/5.

Sugar paste for cake covering, thanks to the vegetable fats, spreading it guarantees more thickness. It's available in white and in various colors. It is available in pure white and in ready-to-use colors: pink, red, light blue, black, green, yellow.

Packaging: 1/5 kg. bucket



ROYAL PASTE

Pasta di zucchero dal delicato gusto mandorla e torroncino elastica modellabile e resistente per la copertura di torte. Ideale per la creazione di soggetti con stampi in silicone. Ricca di burro di cacao è eccellente per la sua duttilità non tende a creparsi e non trasuda umidità. È disponibile bianca candida e nelle colorazioni pronte all'uso: rosa, rosso, azzurro, nero, verde, giallo.

Confezione: secchiello da kg. 1/5.

Sugar paste with a delicate almond and nougat flavor, elastic, malleable, and resistant for cake covering. Ideal for creating subjects with silicone molds. Rich in cocoa butter, it is excellent for its flexibility, it does not tend to crack, and it does not release moisture. It is available in pure white and in ready-to-use colors: pink, red, light blue, black, green, yellow.

Packaging: 1/5 kg. bucket.





PASTA ECCELSA

Pasta al 35% di mandorle e mandorle di albicocca per la preparazione di prodotti da forno di alta qualità dal gusto intenso e raffinato quali pastine da thè, torte delizia, amaretti morbidi, biscotti alla mandorla, baci di dama, torta di frangipane, ricciarelli. Necessita solo dell'aggiunta di albume d'uovo.

Disponibile anche polvere eccelsa con 42% di farina di mandorle e farina di mandorle di albicocca.

Confezione: scatola da kg. 1/6.

Paste with 35% almonds and apricot kernels for the preparation of high-quality baked goods with intense and refined flavor, such as tea pastries, delight cakes, soft amaretti, almond cookies, lady's kisses, frangipane cake, and ricciarelli.

It only requires the addition of egg white. Also available in POLVERE ECCELSA with 42% almond flour and apricot kernel flour.

Packaging: 1/6 kg. box.



MARZAPANE TOP 50

Pasta di eccellente qualità con il 50% di contenuto di mandorle e mandorle di albicocca selezionate. Ottima per la realizzazione di prodotti dal gusto raffinato, delicato e tipicamente amaro di mandorla.

Impiegabile sia nelle lavorazioni a crudo che in quelle da forno. Disponibile anche nella percentuale di mandorle: 20%.

Confezione: secchiello da kg. 1/6.

High-quality paste with 50% almond and selected apricot kernel content.

Excellent for creating products with a refined, delicate, and typically bitter almond flavor.

Suitable for both raw and baked preparations.

Also available with 20% almond content.

Packaging: 1/6 kg. bucket.

PASTES

GAMMA COMPLEMENTARE

GHIACCIE

- Ghiaccia Reale, gusto mandorla, confezione: kg. 6/25
- Ghiaccia nocciomandorel, gusto nocciola e mandorla, confezione: kg. 25

GRANELLE

- Risella, riso soffiato caramellato, confezione: kg. 4/8
- Granella di Nocciole confezione: kg.1
- Granella di Nocciola carammelata, confezione: kg. 1
- Granella di arachidi, confezione: kg. 1
- Granella di pistacchio, confezione: kg. 1
- Pistacchi interi sgusciati, confezione: kg.1
- Nocciole intere, confezione: kg. 1
- Farina nocciola, nocciole in farina, confezione: kg. 5
- Farina di mandorla, confezione: kg. 5

LIEVITI MONTANTI E CONSERVANTI

- Baking powder, lievito in polvere, confezione: kg. 5/25
- Lievit 50, rafforzante per lievito, confezione: kg. 6/25
- Friadex, utilizzato per aggiungere croccantezza alla sfoglia, confezione: kg. 6/25
- Sprint, lievito in pasta per pan di spagna, confezione: kg. 5/10

ALTRI PRODOTTI

- Vanillina purissima, confezione: g. 250, g.500, kg. 1
- Fecola di patate, confezione: kg. 10
- Amido di mais, confezione: kg. 25
- Amido di frumento, confezione: kg. 25
- Amido di riso in polvere, confezione: kg. 25
- Glucosio: confezione kg. 5, kg. 15 e kg 25



COMPLEMENTARY PRODUCT RANGE

GLAZE

- Almond Glaze for Panettone: packaging kg 6/25
- Hazelnut-Almond Glaze for Panettone: packaging kg 25

INCLUSIONS

- Caramelized Puffed Rice, packaging: kg. 4/8
- Hazelnut Granules, packaging: kg. 1
- Caramelized Hazelnut Granules, packaging: kg. 1
- Peanuts Granules, packaging: kg. 1
- Whole Pistachios, packaging: kg. 1
- Whole Hazelnut, packaging: kg 1
- Hazelnut Flour, ground hazelnuts, packaging: kg 5
- Almond Flour, packaging: kg 5

LEAVENING AGENTS & PRESERVATIVES

- Baking Powder, powdered leavening agent, packaging: kg 5 / 25
- Dry Yeast, leavening agent, packaging: kg 50, strengthening yeast
- G25, used to increase product crispness during shelf life, packaging: kg 6 / 25
- Sprint, yeast paste for sponge cakes, packaging: kg 5 / 10

OTHER PRODUCTS

- Pure Vanillin, packaging: g 250, g 500, kg 1
- Potato Starch, packaging: kg 10
- Corn Starch, packaging: kg 25
- Wheat Starch, packaging: kg 25
- Rice Starch (Powder), packaging: kg 25
- Glucose: packing kg 5, kg 15 and kg 25.



NOTES





WWW.DULCISTAR.IT



LUNEDÌ – VENERDÌ
8:30 – 17:30



PIAZZALE LUGANO, 29
MILANO 20158, ITALIA
+39 02 39324193
+39 02 3762297



INFO@DULCISTAR.IT

