

DULCISTAR

**DULCISTAR**
SINCE 1949





WHO ARE WE

LA **NOSTRA** AZIENDA

DULCISTAR è un'azienda familiare che fin dal 1960 si distingue sul mercato nella produzione di semilavorati per la pasticceria, l'industria dolciaria e la gelateria.

Amore per la tradizione, passione per la qualità, tecnologie produttive avanzate e innovazione di prodotto, versatilità artigianale che consente anche la personalizzazione dei prodotti, cura del cliente e professionalità tecnica e commerciale. Questi i nostri punti di forza, di crescita e di sviluppo.

DULCISTAR ha infatti nel tempo consolidato la propria presenza sul mercato italiano ed estero, esportando oggi in oltre 30 paesi nel mondo.

Ottenere la piena soddisfazione dei nostri clienti è da sempre ciò che cerchiamo per stabilire un fruttuoso e proficuo rapporto di collaborazione e fiducia.

DULCISTAR: tutto ciò che ti aspetti e cerchi per crescere con successo.

OUR COMPANY

DULCISTAR is a family business. Since 1960 Dulcistar has distinguished itself in the market for the production of semi-finished products for pastry, confectionery industry, and ice cream making.

Love for tradition, passion for quality, advanced production technologies, and product innovation, artisanal versatility that also allows for the customization of products, care for the customer, and technical and commercial professionalism. These are our strengths, growth, and development points.

DULCISTAR has consolidated its presence in the Italian and foreign markets over time, exporting today to over 30 countries worldwide.

Achieving full satisfaction of our customers has always been what we seek to establish a fruitful and profitable relationship of collaboration and trust.

DULCISTAR: everything you expect and look for to grow successfully.



STARBLOOM

INDICE

Cioccolato puro - Pure Chocolate	6
Surrogato di cioccolato - Compound Chocolate	12
Creme di surrogato di cioccolato - Chocolate substitute creams	18
Creme da forno - Baking Cream	22
Creme Palm-free senza zuccheri aggiunti - Palm and sugar free Cream	24
Gelatine - Jellies	26
Glasse e confetture - Glazes and Jams	28
Gelati - Ice Cream	30
Paste, Pinguine e Sublime Coverture - Pastes, Pinguine and Sublime Coverture	35
Prodotti di zucchero e Cake design - Sugar products and Cake Design	36
Crema Pasticcera e Creme in polvere - Pastry Cream and Creams powder	40
Paste di Mandorla - Almond Pastries	42
Altri prodotti - Other Products	43



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%

Cacao totale 72%, burro di cacao 42%.
Eccellente copertura di cioccolato extra fondente ottenuto da cacao pregiati e raffinati nel gusto e nell'aroma, ottimo nella realizzazione di cioccolato plastico, cremini, ganache, mousse, bavaresi, baci, tartufi, griottes, praline.
Confezione: scatola da kg. 6/10.

Total cocoa 72%, cocoa butter 42%.
Excellent coverage of extra dark chocolate obtained from fine cocoa, refined in taste and aroma, excellent for making chocolate plastic, cremini, ganache, mousse, Bavarian creams, kisses, truffles, griottes, pralines.
Packaging: box of 6/10 kg.



SUBLIME FONDENTE 64% - 55%

Cacao totale 64%, burro di cacao 38%.
Cacao totale 55%, burro di cacao 34%.
Finissima copertura di cioccolato dal gusto pieno e deciso, ottenuto da cacao pregiati, ottimo per modellare cioccolatini o in aggiunta a creme per farcitura, salse calde al cioccolato e mousse, bavaresi, torta selvanera, graffioni e cioccolato plastico.
Confezione: da kg. 6/10 in gocce e da kg. 2.5 in pani.

Total cocoa 64%, cocoa butter 38%.
Total cocoa 55%, cocoa butter 34%.
A very fine chocolate coating with a full and decisive taste, made from fine cocoa, excellent for molding chocolates or adding to filling creams, hot chocolate sauces and mousses, Bavarian creams, Selvanera cake, graffioni, and chocolate plastic.
Packaging: 6/10 kg. in drops and 2.5 kg. in bars.



SUBLIME AL LATTE 36/38 in gocce

Cacao 38%, finissima copertura di cioccolato al latte di ottima qualità. Gusto morbido e intenso di cacao e latte intero. Ottimo nella realizzazione di praline, cremini, rocher con granella di nocciola o risella, mousse, bavaresi, cioccolato plastico.
Confezione: scatola da kg. 10 in gocce.

Cocoa 38%, very fine milk chocolate coating of excellent quality. Soft and intense taste of cocoa and whole milk. Great for making pralines, cremini, rocher with hazelnut or rice grains, mousse, Bavarian creams, chocolate plastic.
Packaging: 10 kg. box in drops.



SUBLIME GIANDUIA 36/38 in pani

Cacao totale 55%, burro di cacao (cocoa butter) 38%. Straordinaria copertura di cioccolato gusto gianduia: ottima nella realizzazione di praline piene e vuote, di selve, riccioli, mousse gianduia, tartufi, bavaresi. Nocciole selezionate 20%. Confezione in pani da kg. 2.5.

Total cocoa 55%, cocoa butter 38%. Extraordinary gianduia chocolate coating: excellent for making filled and hollow pralines, forests, curls, gianduia mousse, truffles, Bavarian creams. Selected hazelnuts 20%.
Packaged in 2.5 kg. bars.



SUBLIME BIANCO 33/34 in gocce

Burro cacao minimo 20%.
Finissima copertura di cioccolato bianco dal gusto delicato e raffinato di latte. Ottima nella produzione di praline, cremini, tartufi, mousse, bavaresi.
Confezione: scatola da kg. 10.

Minimum cocoa butter 20%.
Very fine white chocolate coating with a delicate and refined milk taste. Excellent for the production of pralines, cremini, truffles, mousse, Bavarian creams.
Packaging: 10 kg. box.



MIGNON SUBLIME

Cacao totale 47%. Goccine omogenee 1100 - 1200 / 100 g di cioccolato fondente di ottima qualità. Per decorazione a freddo di cannoli siciliani, zuccotti e desserts in genere e farcitura di prodotti prima della cottura, quali biscotti, brioches, muffin, plumcakes.
Confezione: scatola da kg. 6/10.

Total cocoa 47%. Homogeneous drops of 1100 - 1200 / 100 g of high-quality dark chocolate. For cold decoration of Sicilian cannoli, zuccotti, and general desserts and filling of products before baking, such as cookies, brioches, muffins, plumcakes.
Packaging: box of 6/10 kg.



CHUNKS

Quadrotti di cioccolato puro squadriati, cacao 51% min, ottime per la farcitura di prodotti prima della cottura quali biscotti, colombe veneziane, panettoni, brioches, muffin pancakes. Disponibili nei gusti: FONDENTE, LATTE, AVORIO, CARAMELLO con burro di caramello salato e PISTACCHIO.

Confezioni disponibili in sacchetto da kg. 2, scatola 2x2 o 10 kg.

Square pieces of pure chocolate, minimum 51% cocoa, for filling of products before baking such as cookies, venetian doves, panettone, brioches, muffins and plumcakes. Available in the following flavors: DARK, MILK, IVORY, CAMEL with salted caramel butter, and PISTACHIO.

Available packaging in 2 kg. bag, 2x2 box or 10 kg.



BARRETTE IN STICKS

Barrette stick di cioccolato fondente, latte, bianche, pistacchio, caramello: ottimo cioccolato ideale per farcitura forno e a scopo decorativo desserts a freddo. 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 and for decorative purposes in cold desserts. Ideal for pain au chocolat.

Available in an elegant 1.6 kg. box.



DECORELLA FONDENTE LATTE AVORIO 40/42

Scaglie di pezzatura media di cioccolato di ottima qualità. Ideale in pasticceria e anche gelateria per ogni impiego decorativo.

DISPONIBILE ANCHE NELLA DIMENSIONE IN GOCCE GROSSE.

Confezione: sacchetto kg. 1 o scatola da kg. 10.

Medium-sized flakes of high-quality chocolate. Ideal in pastry and also ice cream making for any decorative use.

Also available in large drop size.

Packaging: 1 kg. bag or 10 kg. box.



NIRVANA FONDENTE LATTE AVORIO 36/38 in vermicelli

Codetta di cioccolato di ottima qualità largamente apprezzata in pasticceria e gelateria a scopo decorativo nei semifreddi, bavaresi, mousse, ecc.

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 in semifreddos, Bavarian creams, mousses, etc.

Packaging: 1 kg. bag or 10 kg. box.



CIOCCOLATO AMARO IN GOCCE

Pura pasta di cacao al 100% di ottima qualità e senza zucchero.

Ideale in pasticceria quando si cerca il gusto deciso e potente del cioccolato extra-fondente.

Confezione: in scatola da kg. 10.

Disponibile anche in pani da kg. 25.

100% pure cocoa paste of excellent quality and sugar-free.

Ideal in pastry making when looking for the strong and powerful taste of extra-dark chocolate.

Packaging: in a 10 kg. box.

Also available in 25 kg. bags.



BURRO DI CACAO DEODORIZZATO

Di prima pressione, ottenuto dalla spremitura di cacao di ottima qualità e deodorizzato. Ideale nei prodotti da forno lievitati e per fluidificare il cioccolato.

In gocce confezione in pratico secchiello da kg. 4 richiudibile.

First pressing, obtained from the squeezing of high-quality cocoa and deodorized. Ideal in leavened baked goods and for thinning chocolate.

In drops packaged in a practical resealable 4 kg. bucket.



CACAO 22/24 IN POLVERE

Miscela di ottimi cacao di colore rosso-bruno o scuro e gusto deciso. Di sicuro impiego in pasticceria, in gelateria e nello spolvero di semi-freddi. Confezione: in sacchetto da kg. 1 o sacco da kg. 20.

Blend of excellent cocoa with a red-brown or dark color and a strong taste. Reliable for use in pastry, ice cream making, and dusting of semi-frozen desserts.

Packaging: in 1 kg. bag or 20 kg. sack.



CACAO 10/12 SCURO

Ottimo cacao magro di colore bruno e gusto intenso fondente. Confezione: sacco da kg. 20.

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



PALLINI DI CEREALI AL CIOCCOLATO FONDENTE, LATTE, AVORIO

Decorativi pallini di croccanti cereali ricoperti di fine cioccolato.

Ideali nei bicchierini dessert semifreddi, mousse, bavaresi, nei cremini o praline croccanti. Confezioni: secchiello da kg. 1.

Decorative balls of crunchy cereals coated in fine chocolate.

Ideal in semifreddo dessert cups, mousse, Bavarian creams, in cremini or crunchy pralines. Packaging: 1 kg. bucket.



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 gocchine 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 FONDENTE, LATTE, AVORIO IN GOCCE

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.
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.
Packaging: 10 kg. box.



NOLIBEL FONDENTE, LATTE, AVORIO IN GOCCE

Copertura di qualità elevata prodotta con ottimi cacao. In gocce del diametro di cm 1,8 circa. Di sicuro effetto se utilizzate a scopo decorativo. Realizzato con grassi idrogenati, ottimo spacco, basso punto di fusione 28/30 a bagnomaria, ottima fluidità. Cacao min 20%.
Confezione: scatola da 10 kg.

High-quality coating produced with excellent cocoa. In drops with a diameter of about 1.8 cm. Guaranteed to make a visual impact when used for decorative purposes. Realized with hydrogenated fats, excellent snap, low melting point 28/30 in a double boiler, excellent fluidity. Cocoa min 20%.
Packaging: 10 kg. box.



COPERTURA PLUS FONDENTE, AVORIO E PISTACCHIO

Gocce di surrogato da copertura di grande qualità disponibili anche palm free. Di sicuro effetto decorative grazie alla sua lucentezza.
Confezione: scatola da kg. 10.

Drops of high-quality covering surrogate also available palm-free. Guaranteed to make visual impact thanks to its brightness.
Packaging: 10 kg. box.



DULCAO FONDENTE IN GOCCE

Copertura in gocce del diametro cm 1 circa. Buon cacao, basso punto di fusione, fluidità, lucentezza. Competitivo rapporto qualità-prezzo. Cacao min 10%.
Confezione: scatola da kg. 10.

Drops of covering with a diameter of approximately 1 cm. Good cocoa, low melting point, fluidity, shine. Competitive quality-price ratio. Cocoa min 10%.
Packaging: 10 kg. box.



CIOCAO FONDENTE E BIANCO IN GOCCE

Copertura in gocce del diametro cm 1 circa. Apprezzato per il suo buon cacao, per il bianco candido, la fluidità e l'ottimo rapporto qualità prezzo.
Confezione: scatola da kg. 10.

Drops of covering with a diameter of approximately 1 cm. Appreciated for its good cocoa, bright white color, fluidity, and excellent quality-price ratio.
Packaging: 10 kg. box.



GLASSANTE EUR B IN GOCCE

Copertura in gocce del diametro cm 1 circa. Speciale per il suo candido colore bianco, la fluidità, l'ottimo spacco e il delicato sapore di latte.
Confezione: scatola da kg. 10.

Drops of covering with a diameter of approximately 1 cm. Special for its pure white color, fluidity, excellent snap, and delicate milk flavor.
Packaging: 10 kg. box.



MIGNON FONDENTE DA FORNO

Goccine omogenee 1100/1200 su g 100. Studiate per prodotti da forno: panettoni, brioches, plume-cake, prima colazione ed ogni tipo di pasta lievitata.

Confezione: scatola da kg. 10.

Homogeneous drops of 1100/1200 per 100 g. Designed for baked goods: panettone, brioches, plum cakes, breakfast, and all types of leavened dough.

Packaging: 10 kg. box.



MIGNON

Goccine lucide ed omogenee, prodotte con materie prime di qualità, di ottimo impiego a scopo decorativo in gelateria e in pasticceria anche a freddo.

Disponibile nella versione: fondente e avorio anche nella versione senza zucchero.

Disponibile nel calibro 600-800/1000-1200/1700.

Confezione: in scatola da kg. 10.

Shiny and homogeneous drops, produced with high-quality raw materials, excellent for decorative purposes in both ice cream and pastry, even when cold.

Available in versions: dark and ivory, also available in the sugar-free version.

Available in sizes 600-800/1000-1200/1700.

Packaging: 10 kg. box.



MIGNON LIMONE E PISTACCHIO

Goccine omogenee di surrogato di cioccolato. Studiate per prodotti da forno: panettoni, brioches, plum-cake, prima colazione ed ogni tipo di pasta lievitata. Disponibile nei gusti limone e pistacchio.

Disponibile nel calibro 1000-1200.

Anche nella versione senza zucchero.

Confezione: scatola da kg. 10.

Homogeneous drops of chocolate substitute. Designed for baked goods: panettone, brioches, plum cakes, breakfast, and all types of leavened dough. Available in lemon and pistachio flavors.

Available in size 1000-1200.

Also available in the sugar-free version.

Packaging: 10 kg. box.



SCAGLIETTA FONDENTE, LATTE E AVORIO

Scaglie di surrogato piuttosto omogenee e lucide. Consentono una fine decorazione di torte, pasticcini, praline o dessert. Anche nella versione con grassi non idrogenati e nella dimensione piccola e grande. Confezione: sacchetto da kg. 1 o scatola da kg. 10/25.

Rather homogeneous and shiny flakes of compound chocolate. Allow for fine decoration of cakes, pastries, pralines, or desserts. Also available in the version with non-hydrogenated fats and in small and large sizes. Packaging: 1 kg. bag or 10/25 kg. box.



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 sacchetto da kg. 1 o scatola da kg. 10/25.

Colored flakes of compound chocolate. 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: 1 kg. bag or 10/25 kg. box.



GUSTELLA

Codette decorative di surrogato piuttosto omogenee e lucide. Disponibili nei gusti: fondente, latte, avorio. Confezione: sacchetto da kg. 1, scatola da kg. 10/25.

Decorative codettes of compound chocolate, rather homogeneous and shiny. Available in flavors: dark, milk, ivory. Packaging: 1 kg. bag, 10/25 kg. box.



COM
POUND
CHO
CO
LATE



CREAM



NOCCIOLITA

Crema vellutata di consistenza compatta ed omogenea dal delicato gusto nocciola grazie alla qualità delle nocciole selezionate.

Studiata per la farcitura dopo la cottura in forno di croissants, fagottini, brioches, Krapfen, pan di Spagna, swiss roll, coperture di torte, riempimento di tartellette di frolla, aromatizzazioni di panna e crema pasticcera o al burro, mousse e bavaresi. Disponibile anche nella percentuale di nocciole: NOCCIORELLA INDUSTRY 2%, NOCCIOLITA 4%, NOCCIOLITA TOP 10%, NOCCIOLITA SUPREME 14%. Confezione: secchiello da kg. 6/12/20.

Smooth cream with a compact and homogeneous consistency, featuring a delicate hazelnut flavor thanks to the quality of selected hazelnuts.

Designed for filling after baking in the oven, such as croissants, turnovers, brioches, Krapfen, sponge cakes, swiss rolls, cake coverings, filling for shortcrust pastry tarts, flavoring cream and pastry cream or butter, mousses, and Bavarian creams.

Also available with different hazelnut percentages: NOCCIORELLA INDUSTRY 2%, NOCCIOLITA 4%, NOCCIOLITA TOP 10%, NOCCIOLITA SUPREME 14%. Packaging: 6/12/20 kg. bucket.



FARCITOSA

Crema vellutata di consistenza compatta dal delicato gusto gianduia, grazie alla miscela di cacao selezionata di qualità.

Studiata per la farcitura dopo la cottura in forno di croissants, fagottini, brioches, Krapfen, pan di Spagna, swiss roll, coperture di torte, riempimento di tartellette di frolla, aromatizzazioni di panna e crema pasticcera o al burro, mousse e bavaresi. Disponibile nella percentuale di nocciole: FARCITOSA 4%, FARCITOSA TOP 10%. Confezione: secchiello da kg. 6/12/20.

Smooth cream with a compact consistency and a delicate gianduia flavor, thanks to the blend of carefully selected quality cocoa.

Designed for filling after baking in the oven, such as croissants, turnovers, brioches, Krapfen, sponge cakes, swiss rolls, cake coverings, filling for shortcrust pastry tarts, flavoring cream, and pastry cream or butter, mousses, and Bavarian creams.

Available with different hazelnut percentages: FARCITOSA 4%, FARCITOSA TOP 10%. Packaging: 6/12/20 kg. bucket.



PISTACCHIOCREM

Deliziosa crema dolce, morbida spalmabile al gusto pistacchio.

L'intenso e raffinato, sapore conferitogli dalla pasta pistacchio accuratamente selezionata la rende ottima come farcitura, ripieno o aromatizzazione di creme al burro, pasticcera e panna.

Disponibile nella percentuale di pistacchi: PISTACCHIOCREM 10%, PISTACCHIOCREM TOP 15%, PISTACCHIOCREM PLUS 18%. Confezione: secchiello da kg. 5.

Delicious, sweet, and soft pistachio-flavored spreadable cream. Its intense and refined flavor, obtained from carefully selected pistachio paste, makes it excellent as a filling, stuffing, or flavoring for buttercream, pastry cream, and whipped cream.

Available with different pistachio percentages: PISTACCHIOCREM 10%, PISTACCHIOCREM TOP 15%, PISTACCHIOCREM PLUS 18%. Packaging: 5 kg. bucket.



MORETTA

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

È ottima come pasta da taglio per le aromatizzazioni di panna e crema pasticcera e crema al burro, profiteroles, semifreddi e come crema da farcitura a freddo.

Disponibile nelle percentuali di cacao:

MORETTA 12%, MORETTA TOP 20%, MORETTA SUPREME 26%, MORETTA EXTREME 30%.

Confezione: secchiello da kg. 6/12. Inoltre le versioni top e supreme contengono anche nocciole mentre Moretta e Moretta Extreme solamente cioccolato fondente.

Smooth, glossy, and compact-textured cream with excellent dark chocolate flavor. Pleasantly bitter thanks to the high-quality selected cocoa content. It is excellent as a cutting paste for flavoring whipped cream, pastry cream, and buttercream, as well as for profiteroles, semifreddo, and as a cold filling cream.

Available in cocoa percentages: MORETTA 12%, MORETTA TOP 20%, MORETTA SUPREME 26%, MORETTA EXTREME 30%.

Packaging: 6/12 kg. bucket. Finally the two versions Top and Supreme contains Hazelnuts instead Moretta classic and Extreme not.



NOCCIOLIANCA

Crema morbida spalmabile al gusto nocciola e latte, aromatizzato 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: kg. 6/12.

Soft, spreadable cream with hazelnut and milk flavor, 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 a unique sensory experience.

Packaging: 6/12 kg.



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 realizzazioni dei torroni morbidi. Disponibile nella versione: INDUSTRY E LIMONE.

Disponibile anche nella versione NOVELLA AVORIO NEUTRA SV, particolarmente indicata per le inclusioni di pasta pistacchio, caffè e nocciola, caratterizzata dalla consistenza densa e compatta e dal gusto neutro.

Confezione: secchielli da kg. 6/12.

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: INDUSTRY and LEMON.

Also available in the NOVELLA IVORY NEUTRA SV version, particularly suitable for inclusions of pistachio, coffee, and hazelnut paste, characterized by a dense and compact texture and a neutral taste.

Packaging: 6/12 kg. buckets.



CHOCOGLASS

Preparato ideale per la realizzazione di copertura di torte. Copertura morbida ma densa e compatta, dall'aspetto lucente e dall'ottimo taglio.

Segue perfettamente il taglio senza sgretolare la copertura.

Sciogliere a bagnomaria e ricoprire stendendo il prodotto con una spatola.

Disponibile nei gusti: FONDENTE, LATTE, AVORIO, NOCCIOLA, PISTACCHIO, ZABAIONE, FRAGOLA, ARANCIO, LIMONE.

Ideal preparation for making cake coverings.

Soft but dense and compact covering, with a glossy appearance and excellent cutting quality. It follows the cut perfectly without crumbling the covering.

Melt in a double boiler and spread the product with a spatula.

Available in flavors: DARK, MILK, IVORY, HAZELNUT, PISTACHIO, ZABAIONE, STRAWBERRY, ORANGE, LEMON.



SACHERCREM

Glassa di consistenza densa, compatta caratterizzata da uno spiccato gusto cioccolato fondente ma piu' fluida rispetto al Chocoglass fondente. Garantendo un taglio netto, senza frantumazione ed una omogenea lucentezza è indicata nella glassatura di torte Sacher, tronchetti ed altre torte al cioccolato.

Può essere sciolta a bagnomaria o al forno a microonde a circa 45° C.

Confezione: secchiello da kg. 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 torts, tronchetti and other chocolate cakes. It can be melted in a double boiler or in a microwave oven at about 45 °C.

Packaging: 6 kg. bucket.

BAKING CREAM



FARCITOSA TOP DA FORNO

Crema vellutata di consistenza compatta dal delicato gusto gianduia, grazie alla miscela di cacao selezionata di qualità.

Studiata per la farcitura dopo la cottura in forno di croissants, fagottini, brioches, Krapfen, pan di Spagna, swiss roll, coperture di torte, riempimento di tartellette di frolla, aromatizzazioni di panna e crema pasticcera o al burro, mousse e bavaresi. Studiata per la preparazione di prodotti per la pasticceria prima della cottura in forno.

Confezione: secchiello da kg. 6/12/20.

Smooth, compact-textured cream with a delicate gianduia flavor, thanks to the blend of high-quality selected cocoa.

Designed for filling after baking in the oven, such as croissants, turnovers, brioches, Krapfen, sponge cakes, swiss rolls, cake coverings, filling for shortcrust pastry tarts, flavoring whipped cream, pastry cream or butter, mousses, and Bavarian creams. Designed for preparing pastry products before baking in the oven.

Packaging: 6/12/20 kg. bucket.



NOVELLA AVORIO DA FORNO

Crema vellutata avorio dal delicato gusto cioccolato bianco, vaniglia e latte al 20%.

Versatile e impiegabile in molte applicazioni a freddo come farcitura, ripieni e nella realizzazioni dei torroni morbidi.

Per ottenere una crema bianca al gusto nocciola o cocco o pistacchio, amalgamare a piacere PASTA NOCCIOLA, COCCORAPE', PASTA PISTACCHIO.

Studiata per la preparazione di prodotti per la pasticceria prima della cottura in forno.

Confezione: secchiello da kg. 6/12.

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.

To obtain a cream with hazelnut, coconut, or pistachio flavor, mix with HAZELNUT PASTE, COCCORAPE', or PISTACHIO PASTE to taste.

Designed for preparing pastry products before baking in the oven.

Packaging: 6/12 kg. bucket.



PISTACCHIO CROISSANT

Deliziosa crema dolce, morbida spalmabile al gusto pistacchio.

L'intenso e raffinato, sapore conferitogli dalla pasta pistacchio accuratamente selezionata la rende ottima come farcitura, ripieno o aromatizzazione di creme al burro, pasticcera e panna.

Studiata per la preparazione di prodotti per la pasticceria prima della cottura in forno.

Confezione: secchiello da kg. 5.

Delicious, sweet, and soft spreadable cream with a pistachio flavor.

The intense and refined flavor, obtained from carefully selected pistachio paste, makes it excellent for filling, stuffing, or flavoring buttercream, pastry cream, and whipped cream. Designed for preparing pastry products before baking in the oven.

Packaging: 5 kg. bucket.



GIANDUIA CROISSANT

Crema vellutata di consistenza compatta dal delicato gusto gianduia, grazie alla miscela di cacao selezionata di qualità.

Studiata per la farcitura prima della cottura in forno di croissants, fagottini, brioches, Krapfen, pan di Spagna, swiss roll, coperture di torte, riempimento di tartellette di frolla, aromatizzazioni di panna e crema pasticcera o al burro, mousse e bavaresi.

Confezione: secchiello da kg. 6/12/20.

Smooth, compact-textured cream with a delicate hazelnut flavor, thanks to the blend of high-quality selected cocoa.

Designed for filling before baking in the oven, such as croissants, turnovers, brioches, Krapfen, sponge cakes, swiss rolls, cake coverings, filling for shortcrust pastry tarts, flavoring whipped cream, pastry cream or butter, mousses, and Bavarian creams.

Packaging: 6/12/20 kg. bucket.



MORETTA DA FORNO

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

È ottima come pasta da taglio per le aromatizzazioni di panna e crema pasticcera e crema al burro, profiteroles, semifreddi e come crema da farcitura a freddo, riempimento di basi di pasta frolla cotta, farciture e coperture.

Confezione: secchiello da kg. 6/12.

Velvety, glossy, compact-textured cream with an excellent dark chocolate flavor. Pleasantly bitter thanks to the high-quality selected cocoa content. It is excellent as a cutting paste for flavoring whipped cream, pastry cream, and buttercream, profiteroles, semifreddo, and as a cold filling cream, filling for pre-baked shortcrust pastry bases, fillings, and coverings.

Packaging: 6/12 kg. bucket.



NOCCIOLITA PALM FREE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Crema morbida vellutata spalmabile al gusto di nocciola senza olio di palma e senza zuccheri aggiunti, ideale per farciture con sac-à-poche da utilizzare a freddo per il riempimento di crepes, brioches, croissants e torte.

Si amalgama perfettamente con le creme pasticcere, creme al burro e panna.

Confezioni: kg. 6/12.

Soft, velvety spreadable hazelnut cream without palm oil and added sugars, ideal for fillings with piping bags to be used cold for filling crepes, brioches, croissants, and cakes.

It blends perfectly with pastry creams, butter creams, and whipped cream.

Packaging: 6/12 kg.



MORETTA PALM FREE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Preparato in crema al cacao senza olio di palma e senza zuccheri aggiunti, morbida, concentrata di colore scuro e spiccato gusto cioccolato extra-fondente.

Ottima nei prodotti ante-forno e ideale per aromatizzare crema pasticcera, panna montata, crema per ripieni e per copertura profiterrol.

Confezioni: kg. 6/12.

Cocoa cream preparation without palm oil and added sugars, soft, concentrated, dark in color with a strong taste of extra-dark chocolate.

Excellent for use in pre-baked products and ideal for flavoring pastry cream, whipped cream, filling cream, and for covering profiteroles.

Packaging: 6/12 kg.



PISTACCHIOCREM PALM FREE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Crema spalmabile al pistacchio senza olio di palma e senza zuccheri aggiunti, ideale per ogni impiego in gelateria ed in pasticceria.

Disponibile nella percentuale di pistacchio: 12% e 30%.
Confezioni: kg. 6/12.

Pistachio spread cream without palm oil and added sugars, ideal for any use in ice cream and pastry shops.

Available in pistachio percentages: 12% and 30%.
Packaging: 6/12 kg.

PALM AND



NOVELLA AVORIO PALM FREE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Preparato in crema morbida spalmabile senza olio di palma e senza zuccheri aggiunti, al gusto latte/vaniglia, ideale per farciture a freddo e gateaux. Può efficacemente essere aromatizzata con le paste nocciola, pistacchio.
Confezioni: kg. 6/12.

Soft spreadable cream preparation without palm oil and added sugars, with a milk/vanilla flavor, ideal for cold fillings and gateaux. It can be effectively flavored with hazelnut, pistachio pastes.
Packaging: 6/12 kg.



NOCCIOBIANCA PALM FREE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Preparato in crema morbida spalmabile al gusto nocciola latte/vaniglia senza olio di palma e senza zuccheri aggiunti, ideale per farciture a freddo e gateaux.
Confezioni: kg. 6/12.

Soft spreadable cream preparation with hazelnut, milk/vanilla flavor, without palm oil and added sugars, ideal for cold fillings and gateaux.
Packaging: 6/12 kg.



COPERTURA PALM FREE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Copertura di surrogato di cioccolato gusto fondente senza olio di palma e senza zuccheri aggiunti.
Ottima fluidità, brillantezza e spacco.
Disponibile nei gusti: FONDENTE, LATTE, AVORIO
Confezioni: kg. 10.

Dark chocolate-flavored surrogate coating without palm oil and added sugars.
Excellent fluidity, brilliance, and snap.
Available flavors: DARK, MILK, IVORY
Packaging: 10 kg.

SUGAR FREE

JELLES



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.

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.

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 secca.

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 nut fruit cakes.

To be applied cold with a brush or spatula.

Packaging: 1/6 kg.



SPRAYGEL

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

SPRAYGEL NEUTRO: gelatina non aromatizzata.

Confezione: secchiello kg. 12,5.

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. bucket.

GLAZES AND JAM

COVERGLASS

Glassa a specchio per semifreddi, torte di pasticceria, cheesecake, torte gelato, zuccotti, bavaresi, mousse, bicchierini al cucchiaio, ganache alla frutta.

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, KIWI, LIMONE, NEUTRO, FRAGOLA, LIME.

Per l'impiego a freddo: spatolare brevemente senza incorporare aria la quantità desiderata prima di stenderla.

Per l'impiego a caldo: riscaldare brevemente la quantità necessaria a bagnomaria a 45°C. circa o al forno a microonde (400/500watt), mescolare per qualche istante senza incorporare aria e glassare stendendo con una spatola o facendo vibrare dolcemente la torta.

I dolci a base di panna devono essere preventivamente stabilizzati con gelatina animale Dulcistar prima della glassatura.

Confezione: secchiello kg. 1/3.



COVERGLASS

Mirror glaze for semifreddo, pastry cakes, cheesecakes, ice cream cakes, zuccotti, bavarians, mousses, spoon desserts, and fruit ganache.

It imparts an elegant and brilliant shine to every preparation, which remains unchanged even at low temperatures (-18°C).

Available flavors: DARK CHOCOLATE, WHITE CHOCOLATE, CARAMEL, BERRY, KIWI, LEMON, NEUTRAL, STRAWBERRY, LIME.

For cold use: briefly spatulate the desired quantity without incorporating air before spreading.

For hot use: briefly heat the required quantity in a water bath at about 45°C or in a microwave (400/500 watts), stir for a moment without incorporating air, and glaze by spreading with a spatula or gently vibrating the cake.

Cream-based desserts must be pre-stabilized with animal gelatin Dulcistar before glazing.

Packaging: 1/3 kg. 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, sweets roll, 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 a base di cubetti di mela di prima scelta ottenuto attraverso opportuni processi tecnologici in grado di conservare e valorizzare le caratteristiche naturali tipiche del frutto impiegato, il prodotto è pronto all'uso ed è raccomandato per molteplici applicazioni nella pasticceria e nell'industria dolciaria. la struttura morbida e di facile impiego è indicata per la farcitura e le decorazioni di torte alla frutta.

Ottima stabilità in forno e in congelazione.

Confezione: secchiello kg. 11.

Pastry preparation based on first-choice apple cubes obtained through suitable technological processes capable of preserving and enhancing the natural characteristics typical of the fruit used. The product is ready to use and is recommended for various applications in pastry and the confectionery industry. Its soft and easy-to-use structure is suitable for filling and decorating fruit cakes.

Excellent stability in the oven and when frozen.

Packaging: 11 kg. bucket.

ICE CREAM



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 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.



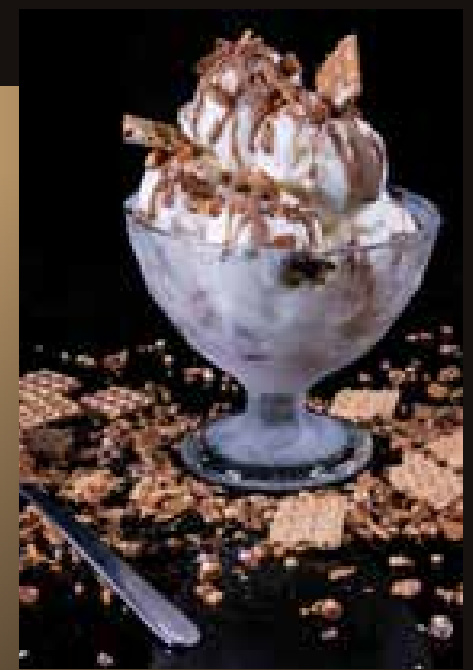
BIANCA CROCK ICE

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.



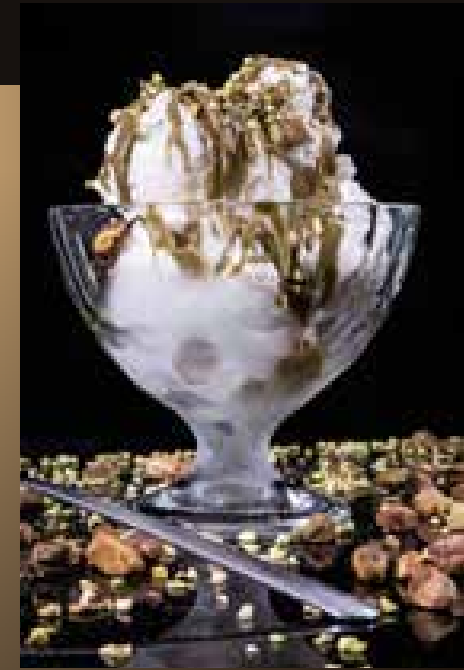
VARIEGATO RICE CRISPIES

Variegato per gelateria al gusto cereale dolce, rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°C .

Confezioni: 3 kg.

Variegato for gelato with sweet cereal flavor, 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.



PISTACCHIO ICE

Crema morbida Palm free per gelateria al gusto pistacchio, rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°C.

Confezioni: 6 kg.

Non-Palm Soft Ice Cream Cream with Pistachio Flavor, remains spreadable even at a temperature of -16°C.

Packaging: 6 kg.



NOCCIOLITA TOP ICE

Crema morbida spalmabile palm free per gelateria al gusto spiccato nocciola 10%, rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°.

Disponibile nella percentuale nocciole: 10%-14%.

Confezione: 6 kg.

Palm-free, spreadable, soft ice cream cream with a distinct 10% hazelnut flavor, remains spreadable even at a temperature of -16°C.

Available in hazelnut percentages:

10%-14%.

Packaging: 6 kg.



NOCCIOBIANCA ICE

Crema morbida spalmabile palm free per gelateria al gusto spiccato nocciola e delicato al latte, rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°.

Disponibile nella percentuale di nocciole: 10%-20%.

Confezione: 3 kg.

Palm-free, spreadable, soft ice cream cream with a pronounced hazelnut flavor and a delicate milkiness, remains spreadable even at a temperature of -16°C.

Available in hazelnut percentages:

10%-20%.

Packaging: 3 kg.



CARAMEL TOFFE ICE

Crema palm free al gusto caramello toffee, ideale per cremini, variegature e topping in gelateria. Rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°C. Confezioni: 3 kg.

CARAMEL TOFFE ICE Palm-free cream with caramel toffee flavor, ideal for creaminess, variegations, and toppings in the gelateria. Remains spreadable even at a temperature of -16°C. Packaging: 3 kg.



CREMA AVORIO ICE

Crema morbida Palm free per gelateria al gusto cioccolato bianco, latte e vaniglia, rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°C. Confezioni: 6 kg.

Palm free soft ice cream cream with white chocolate, milk, and vanilla flavor, remains spreadable even at a temperature of -16°C. Packaging: 6 kg.



MORETTA DARK ICE

Crema di cacao morbida palm free concentrata di colore scuro lucido e spiccatissimo gusto cioccolato extra-fondente, ottima in gelateria: rimane spalmabile anche alla temperatura di -16°C. Ideale per la realizzazione di cremini. Palm free, cacao min 30%.

Confezione: 6 kg.

Concentrated dark and glossy palm-free soft cocoa cream with a very pronounced extra-dark chocolate flavor, excellent for use in the gelateria: remains spreadable even at a temperature of -16°C. Ideal for making creaminess. Palm-free, cocoa content min 30%. Packaging: 6 kg.

PASTES AND PINGUINE



PASTA NOCCIOLA

Pasta di nocciola al 100% di ottima qualità ottenuta dalla finissima macinazione di nocciole tostate selezionate. Il suo gusto deciso e intenso la rende apprezzata in gelateria, in pasticceria è adatta nelle aromatizzazioni di creme pasticcere o al burro, panna, tartufi ripieni di pralineria, cremini, torroni gianduia. È stabilizzata ma un leggero affioramento di olio è possibile: nel caso mescolare. Confezione: secchiello da kg. 1/5/25.

100% high-quality hazelnut paste obtained from the finest grinding of selected roasted hazelnuts. Its strong and intense flavor makes it appreciated in gelato shops, and in pastry, it is suitable for flavoring pastry creams or butter, whipped cream, praline-filled truffles, cremini, gianduia nougat. It is stabilized, but a slight separation of oil is possible: in that case, stir. Packaging: 1/5/25 kg. bucket.



PASTA PISTACCHIO

Pasta di pistacchio al 100% di ottima qualità. Il suo aroma, gusto e colori intensi la rendono speciale in gelateria come variegato e ingrediente nel gelato pistacchio, nei semifreddi, nelle torte gelato. Ottima in pasticceria nelle aromatizzazioni di creme pasticcere e al burro, panna, ripieni di pralineria. Confezione: secchiello da kg. 1/5/20.

100% high-quality pistachio paste. Its intense aroma, flavor, and vibrant colors make it special in the gelateria as a variegato and ingredient in pistachio ice cream, semifreddi, and ice cream cakes. Excellent in pastry for flavoring pastry creams and butter, whipped cream, and praline fillings. Packaging: 1/5/20 kg. bucket.



PINGUINA E SUBLIME COVERTURE

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 puro che surrogato. Disponibile nei colori: arancio, limone, fragola, pistacchio. Confezione: secchiello da kg. 5/10/20. Disponibile Sublime Coverture pasta di cioccolato puro per copertura magnum al latte, bianco e caramela. Confezione: secchiello da kg. 6/24.

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. Available in colors: orange, lemon, strawberry, pistachio. Packaging: 5/10/20 kg bucket. Available: Sublime Coverture pure chocolate paste for covering Magnum in milk, white, and caramel. Packaging: 6/24 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 flavorful filling for chocolate pralines.

Packaging: 15 kg. bucket.



BUCANEVE

Miscela di zuccheri in polvere dal grande pregio di non assorbire umidità nè sostanze grasse, mantenendo così inalterati gusto, consistenza e candore.

Avvertenze: non utilizzare su prodotti caldi, né prima della cottura in forno.

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

A blend of powdered sugars of great quality that does not absorb moisture or fatty substances, thus keeping taste, consistency, and whiteness unchanged.

Warnings: Do not use on hot products or before baking in the oven.

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.



CODEZZA 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, disponibile anche in colori naturali.

Confezione: sacchetto da kg. 1/25.

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

Packaging: 1/25 kg. bag.



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.



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

CAKE DESIGN



CREAM



PRONTOCREAM

Crema idrata pronta all'uso idonea all'utilizzo post forno. Ottimo gusto, di sicura e stabile conservazione. Ideale nella pasticceria surgelata o confezionata, senza uova è piu' indicata per uso industriale. Disponibile nei diversi gusti: VANIGLIA, LIMONE, ARANCIO, CIOCCOLATO FONDENTE, PISTACCHIO, MANDORLA. È consigliato prima del suo impiego prelevare la quantità desiderata di prodotto e spatolarlo fino ad ottenere una crema morbida ed omogenea.

Ready-to-use hydrating cream suitable for post-baking use. Excellent flavor, with guaranteed and stable preservation, without eggs, it's more suitable for industrial use". Ideal for frozen or packaged pastry. Available in various flavors: VANILLA, LEMON, ORANGE, DARK CHOCOLATE, PISTACHIO, ALMOND. It is recommended to take the desired amount of product before use and spatulate it until obtaining a soft and homogeneous cream.



ROYALCREAM

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

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, krafen, cakes, pastries, and for covering tarts and tartlets.



DULCICREM

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 DULCICREMILK.

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

Powdered mixture for preparing delicate pastry cream to be cooked. It blends 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 DULCICREMILK.

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 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.

Packaging: 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 the usage instructions on the label.

Packaging: 1/25 kg. bag.

CREAM POWDER

PASTE



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.



PASTA MANTECATATA

Pasta di mandorle e mandorle di albicocca al 30% per ogni tipo di preparazione di prodotti da forno alla mandorla di qualità.

Disponibile anche nella percentuale di mandorla: 10%.

Confezione: scatola da kg. 10/12,5

Mixture of sugars and cocoa. Almond paste with 30% almond and apricot kernel content for all types of high-quality almond bakery product preparations.

Also available with 10% almond content.

Packaging: 10/12.5 kg. box.

OTHER AVAILABLE PRODUCTS

GHIACCIE

- Ghiaccia Reale, gusto mandorla, confezione: kg. 6/25
- Ghiaccianocciomandorel, gusto nocciola e mandorla, confezione: kg. 25
- Ghiaccia Amarel, gusto amaretto, confezione: kg. 25

GRANELLE

- Risella, riso soffiato caramellato, confezione: kg. 8/4
- Granella di Nocciole confezione: kg. 1
- Granella di Nocciola caramellata, 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 stabiliz., lievito in polvere, confezione: kg. 5/25
- Ammonio bicarbonato, lievito ideale per la produzione di biscotti, confezione: kg. 5/25
- Sodio bicarbonato, favorisce la lievitazione e una maggiore morbidezza agli impasti, confezione: kg. 5
- 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
- Propionato di calcio, conservante alimentare, confezione: kg. 5/20
- Propionato di sodio, conservante alimentare, confezione: kg. 5/20
- Acido Sorbico, conservante inibitore di lieviti e muffe, confezione: kg. 3
- Acido ascorbico, additivo alimentare utilizzato come antiossidante, confezione: kg. 1
- Potassio Sorbato, conservante ad effetto fungicida, confezione: kg. 5

ALTRI PRODOTTI

- Ostie rigate 100 fogli, ostie rigate 40x50, confezione da 100 fogli
- Ostie rigate 50 fogli ostie rigate 40x50 confezione da 50 fogli
- Vanillina purissima, confezione: g. 250, g. 500, kg. 1
- Cannella ceylon in polvere, confezione: kg. 1
- Cannella ceylon stecche, confezione: kg. 1
- Caramello, sciroppo di zucchero per decorazioni, confezione: kg. 1
- Fecola di patate avebe, confezione: kg. 10
- Amido di mais, confezione: kg. 25
- Amido di frumento, confezione: kg. 25
- Amido di riso in polvere, confezione: kg. 25



WWW.DULCISTAR.IT



LUNEDÌ – VENERDÌ
8:30 – 17:30



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



INFO@DULCISTAR.IT

