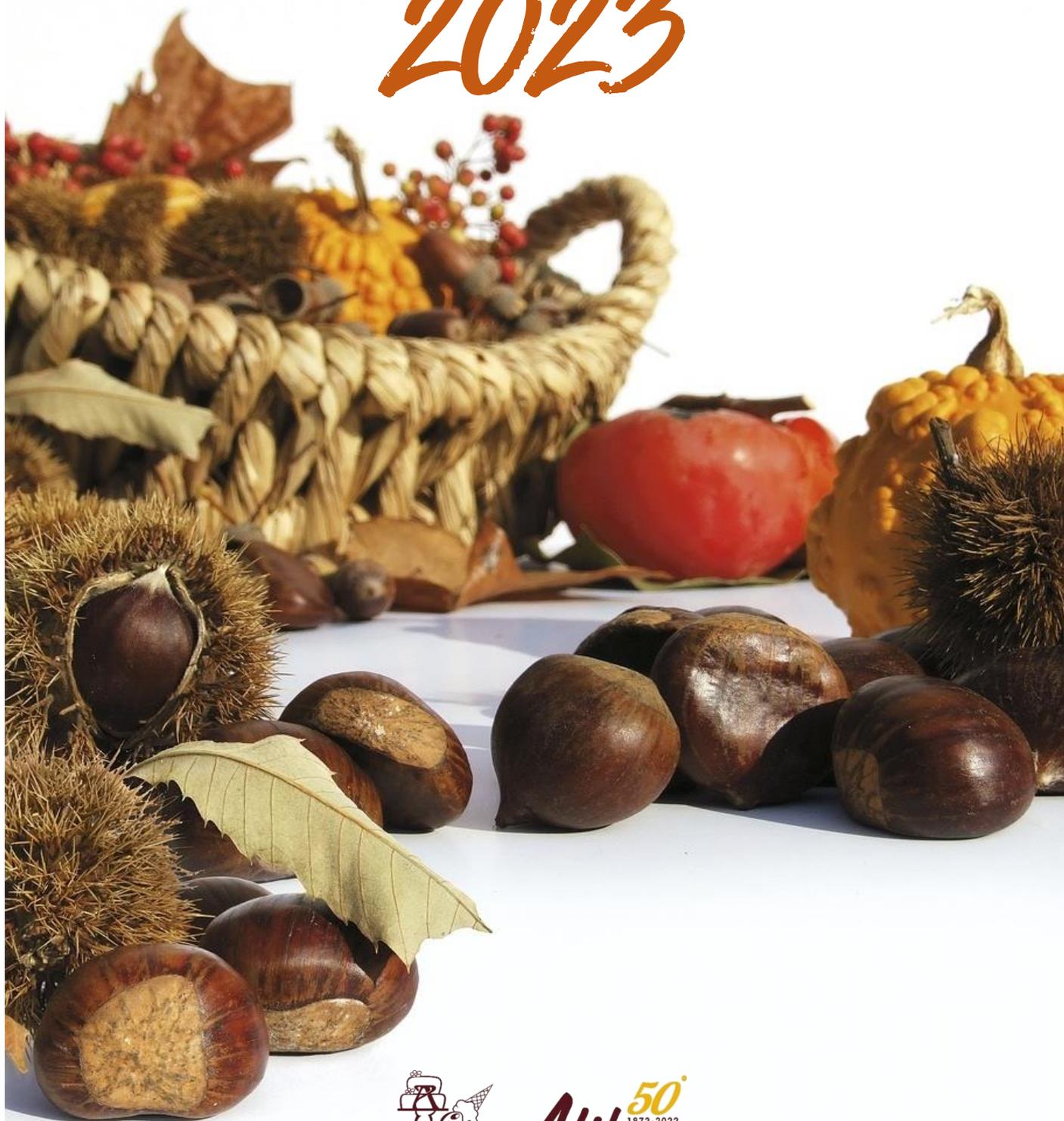




SPECIALE

# Autunno

## 2023



## *All'interno...*

*Prodotti a base di zucca .....Pag 3*

*Semi vari .....Pag 4*

*Frutta secca .....Pag 6*

*Uvetta e fichi .....Pag 8*

*Granelle .....Pag 9*

*Marroni e affini .....Pag 10*

*Speciale San Martino .....Pag 12*

Il presente catalogo è proprietà esclusiva di Aliben srl e non può essere copiato, riprodotto o pubblicato, senza preventivo consenso scritto e certificato da Aliben.

## PRODOTTI A BASE DI ZUCCA



### Codice 466 ZUCHELLO ESKA da 15kg

Miscela bilanciata a base di farina di grano tenero con zucca disidratata, zucchero e latte in polvere; ottima per la produzione di panini molto morbidi dal gusto e profumo di zucca gialla e dalla caratteristica colorazione paglierina. Il prodotto finale ottenuto è un ottimo sostituto di panini dolci e brioche (a sx la foto di un fantasioso esempio di lavorazione).

Ricetta in etichetta:  
Zucchello 1000g  
Lievito di birra 40g  
Margarina o Burro 50g  
Acqua 500g



### Codice 1459 ZUCCORO Condiparma da 25kg

Semilavorato per la produzione di pane e prodotti da forno alla zucca; Miscela a base di farina di grano tenero con zucca disidratata, zucchero e latte in polvere. Il pane ottenuto con Zuccoro è "semi-dolce", un po' "briosciato", morbido, con un profumo caratteristico e il particolare colore giallo intenso della zucca. È possibile personalizzarlo con l'aggiunta di uva sultanina, pinoli, ecc.

Ricetta in etichetta:  
Zuccoro kg 10  
Acqua L 5  
Burro kg 0,700  
Lievito kg 0,500.



### Codice 0008802 Crema di zucca in vaso vetro da 580gr

Crema di zucca preparata secondo antica ricetta Mantovana, arricchita con porri, cipolla e vino bianco. Ideale per farcire pizze, torte salate, pasticceria da forno ma anche preparazioni gastronomiche come risotti e salse.



### Codice 1677 Purea di zucca surgelata confezione da 2.5kg

Ottenuta da zucche fresche coltivate interamente in Italia. Preparazione:

In casseruola: versare il contenuto della busta ancora surgelato in una casseruola. Aggiungere 1-2 cucchiaini d'acqua e far riscaldare a fuoco medio per circa 7 minuti. Nel forno a microonde: versare la quantità desiderata di prodotto in un piatto adatto al microonde e riscaldare in posizione "cottura" per il tempo sotto indicato, mescolando a metà cottura.



## SEMI VARI



**Codice 0002509**  
**Semi di zucca sacco da 5kg**

Sono ottimi da sgranocchiare al naturale così come sono. Un'ottima scelta aggiunti a verdure saltate in padella o abbinati a bacche e altri semi per creare mix colorati, croccanti e salutari.

**Codice 0007729 Semi di sesamo sacco da 5kg**  
**Codice 0002449 Semi di sesamo sacco da 25kg**

Semi di sesamo al naturale (con cuticola) resistono molto bene alle alte temperature e donano all'impasto un aspetto "integrale"



**Codice 197**  
**Semi di papavero sacchetto da 1kg**

Trovano largo impiego su alcuni tipi di pane, ciambelle dolci, cakes e biscotti sia per decorare che per insaporire. Per sfruttare pienamente il loro aroma si consiglia di tostarli leggermente in forno o in padella a calore moderato.

**Codice 0007865 Semi di girasole sacco da 5kg**

Semi di girasole decorticato tipo "bakery". Caratteristico seme ovale, neutro, libero da sapori e odori anomali e dal colore bianco tendente al grigio.



**Codice 194**  
**Semi di finocchio sacchetto da 1kg**

Utilizzabili come condimento aromatico in salumeria e gastronomia, per aromatizzare liquori, per la decorazione di prodotti di panificazione, focacceria, ecc.



## SEMI VARI



**Codice 0005950**  
**Bakery mix, da decorazione sacchetto da 1kg**

Combinazione in proporzioni variabili di semi di girasole, fiocchi d'orzo e avena, semi di miglio, lino, semi di sesamo e semi zucca.

**Codice 660**  
**Semi di lino sacchetto da 1kg**

I semi di lino sono utilizzati in diverse ricette salate (soprattutto nell'alimentazione vegana), nelle ricette dolci, nei mix di cereali e frutta secca per la prima colazione o nelle torte, o per la copertura del pane.

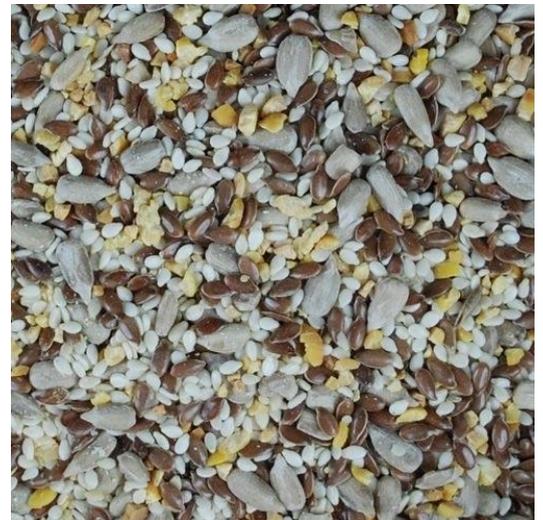


**Codice 0010119**  
**Armonia Decor sacchetto da 2.5kg**

Miscela ideale per la decorazione di pane e prodotti da forno. Contiene fiocchi di frumento 36%, semi di zucca 22%, semi di girasole 18%, semi di lino 12%, gritz di orzo 12%.

**Codice 0008652**  
**Sinfonia Decor sacchetto da 2.5kg**

Miscela ideale per la decorazione di pane e prodotti da forno con semi di lino, semi di sesamo, semi di girasole e gritz di soia.



## FRUTTA SECCA

### MANDORLE

L'utilizzo di farina di mandorle nella realizzazione di frolle, cake e bisquit, apporta maggior friabilità e allo stesso tempo umidità, rendendo il prodotto più scioglievole in bocca.

Le classiche torte di mandorle, i pasticcini e i petit four, le glasse per i lievitati, i croccanti e il mandorlato sono solo una piccola parte delle tante preparazioni che hanno alla base questo versatile ingrediente.



**Codice 889**

**Mandorle GREZZE bari calibro 37/38 da 1kg**

**Codice 494**

**Mandorle GREZZE bari calibro 37/38 da 5kg**

**Codice 0002116**  
**Mandorle PELATE bari calibro 37/38 da 1kg**

**Codice 0003603**  
**Mandorle PELATE bari calibro 37/38 da 5kg**



**Codice 0003578**  
**Mandorle PELATE a BASTONCINO da 1kg**



**Codice 0003548**  
**Mandorle AFFETTATE PELATE da 1kg**



**Codice 0003595**  
**Farina di mandorle CHIARA da 5kg**



**Codice 0003596**  
**Farina di mandorle SCURA da 5kg**



## FRUTTA SECCA

### NOCI e NOCCIOLE

Ottime in abbinamento a frutti rossi, cioccolato, frutta disidratata e grani integrali o saraceno. Così come le mandorle si sposano bene quasi in tutti i campi della pasticceria. Avete provato a pralinarle o ad utilizzarle come croccantini alla base dei vostri dolci? Ricche di grassi come tutta la frutta secca, apportano gusto e rotondità se inserite all'interno di frollini o masse montate.



**Codice 0004028**  
**Noci tipo B "extra light" Cile da 5kg**

**Codice 0009689**  
**Noci tipo B "extra light" Cile da 1kg**

**Codice 0008296**  
**Noci Cile tipo A "extra light" a metà da 5kg**

**Codice 226**  
**Nocciole sgusciate crude da 5kg**  
 ("tonda extra" origine Italia)

**Codice 0005453**  
**Nocciole tostate tg.t extra da 1kg**  
 ("tonda gentile trilobata" premium origine Piemonte-Italia)



### I PINOLI

Nel mondo esistono circa 20 varietà di pinoli, ma sono i Mediterranei e i Sibirica quelli più diffusi ed utilizzati. *Il pinolo Mediterraneo*, seme dell'albero *Pinus pinea*, o pino domestico, e coltivato nella medesima area, è senza alcun dubbio il più pregiato. Dal colore avorio uniforme e la forma allungata, il sapore è resinoso. I *pinoli della varietà Sibirica* invece, provenienti perlopiù da Asia e Russia, sono tondeggianti e di colore giallo oca, eventualmente con le punte scure ed un retrogusto leggermente amarognolo. Tradizionalmente vengono utilizzati per la realizzazione della torta della nonna, delle frittelle veneziane, del pesto alla genovese, dello strudel, delle favette per la festa dei morti e di molte altre ricette.



**Codice 0008965**  
**Pinoli calibro 950/100 "Sibirica" da 1kg**

**Codice 0006350**  
**Pinoli prima scelta Mediterranei da 1kg**



## UVETTA E FICHI



### Codice 994

#### Uva australiana confezione da 14kg

Si caratterizza per essere chiara all'aspetto, dolce al gusto e con la buccia sottile. Ideale per la preparazione di lievitati di alta qualità.

### Codice ...

#### Uva sultanina turca n9 (confezione da 10-12.5kg)

Uva passa sultanina calibro 9 naturalmente priva di semi e dal sapore dolce e delicato.

### Codice 0009970

#### Fichi interi canditi confezione da 5kg

Fichi disidratati tagliati a cubetti 10x10x10mm

Fichi interi di origine italiana canditi in sciroppo secondo metodo tradizionale per preservare tutte le qualità della frutta e favorirne l'unione perfetta con gli zuccheri.  
75 ° +/- 2° Bx



### Codice 23

#### Fichi interi da 500gr

Frutto conservato in un sacchetto sottovuoto che conserva tutto il sapore ed il profumo.

Perfetti da utilizzare in produzione di prodotti da forno e dolci tipici, da consumare tal quali (magari ricoperti di cioccolato, di qualsiasi tipo) o anche da abbinare ad affettati e salumi salati in un buffet o aperitivo.

### Codice 708

#### Fichi tagliati a cubetti da 12.5kg

Fichi disidratati tagliati a cubetti 10mmx8mm



## GRANELLE



**Codice 0005051**  
**Granella di pistacchio sgusciato da 1kg**

100% prodotto ottenuto dalla sfarinatura di pistacchio.  
Calibro 2/4mm (per il 90% del prodotto).

**Codice 0004907**  
**Granella di mandorla pralinata da 1kg**

Prodotto composto da 50% mandorle e 50% zucchero dalla piacevole colorazione bruno ambrata, il profumo ed il sapore caldo e caramellato delle mandorle.

Ideale per guarnire e decorare con eleganza e sapore qualsiasi creazione dolciaria.



**Codice 0005454**  
**Granella di nocciole t.g.t extra da 1kg**

Ottenuta da nocciole premium 100% italiane origine Piemonte.



**Codice 0006052**  
**Granella di nocciola pralinata da 1kg**

Prodotto composto di 50% nocciole e 50% zucchero. Calibro 2-4, 5-7 Dalla consistenza croccante e l'invitante colore ambrato con odore e sapore caramellati.

Ideale per la decorazione e la finitura di prodotti dolciari.



**CRUMBLE CHEF by Pregel**

Granella di biscotti croccanti al cacao e al burro. Versatili, croccanti e davvero deliziosi al palato, i CrumbOlé PreGel sono stati appositamente studiati per facilitare e velocizzare la produzione di prodotti di pasticceria.

**Codice 0009309**  
**Crumble classico Pregel da 3.5kg**

**Codice 0009312**  
**Crumble cacao Pregel da 3.5kg**



## MARRONI e affini

### LA DIFFERENZA (COMMERCIALE) TRA MARRONI E CASTAGNE

La **castagna** deriva dall'albero selvatico, il riccio comprende solitamente fino a 3 castagne, che tendono ad essere piccole, con la buccia scura e più tondeggianti.

Il **marrone** è, invece, il prodotto dell'albero coltivato; anche in questo caso il frutto è contenuto nel riccio, che comunemente ne ospita solo 1. I marroni sono più grandi, hanno una forma più allungata, e presentano una pasta più omogenea e dolce.



**Codice 0010159**  
**Marroni in pezzi Agrimontana**  
**Latta richiudibile da 1.1kg**

Marroni di diversi calibri tagliati in fase di cernita e selezionati a mano. Certificati Kosher e Halal. Senza glutine.

Ideali per mousse, cremosi, gelati o impasti lievitati.

**Codice 174**  
**Farina di castagne da 5kg**

Prodotto ottenuto dalla macinazione di castagne secche provenienti da zone di produzione italiane, esenti ogm, senza coloranti, conservanti, additivi o coadiuvanti.

Merce pastorizzata e naturalmente **priva di glutine**.

Ottimo ingrediente per la preparazione di torte denominate "castagnaccio" ed altri usi quali alcuni tipi di pasta, pane, torte o frittelle; utilizzata anche per diete particolari (celiachia).



**Codice 0010156**  
**Crema di marroni Agrimontana**  
**Latta richiudibile da 1 kg**

Dalla consistenza liscia ed il sapore delicato e rotondo grazie all'utilizzo di veri marroni sbucciati ed arricchita con zucchero di canna e vaniglia bourbon. Certificati Kosher e Halal. Senza glutine.

Ideale per mousse, cremosi, gelati, ripieni di lievitati e brioches.

**Codice 0008939**  
**Passata di marroni "marronata" Menz & Gasser**  
**In secchiello richiudibile da 6kg**

Semilavorato di frutta senza pezzi, dalla consistenza morbida e spatolabile. Ideale per farciture post forno.



## MARRONI e affini



### Marroni Agrimontana in latta richiudibile da 1.1kg

Marroni dal centro Italia con punta pronunciata e forma rotonda, pasta consistente e sapore rustico. Ideali per mignon, petit four, decorazioni di dessert al piatto e gelati.

**Codice 0010158**

**Marroncino 90/110** Pezzatura: 90-110 frutti per kg.

**Codice 0010157**

**Marroni grandi 50/60** Pezzatura: 50-60 frutti per kg.

**Codice 0010164**

### Pasta per Montebianco Agrimontana Latta richiudibile da 1kg

Consistenza liscia pronta all'uso. Sviluppata per essere utilizzata tal quale o come base aromatizzante per altre creme. Certificati Kosher e Halal. Senza glutine. Ottima per la realizzazione della tipica decorazione a fili del Montebianco.



## Ricetta della stagione: *Tartella Montblanc*

#### PASTA FROLLA AL CACAO

250g Burro freddo  
200g Zucchero a velo  
110g Uova intere  
65g Farina di Mandorla  
120g Farina debole  
320g Farina debole  
35g Cacao

In planetaria con la foglia miscelare per un minuto burro, zucchero a velo, sale, polvere di mandorla e 120 g di farina.  
Aggiungere le uova.  
Miscelare bene 320g di farina e cacao ed aggiungerli alla massa.  
Mescolare velocemente avendo accortezza che tutto sia omogeneo.  
Foderare le tortiere e lasciar riposare per mezz'ora nel frigorifero.

#### FRANGIPANE AI MARRONI

110g Burro  
220g Pasta per montebianco Agrimontana  
35g Polvere di mandorla  
10g Amido di mais  
110g Uova intere  
110g Crema pasticcera  
Frammenti di marroni Agrimontana

Mescolare tutti gli ingredienti in un cutter, tenendo da parte i marroni. Utilizzare quindi il frangipane per foderare le tortiere precotte e inserire i frammenti di marroni a piacere.  
Cuocere per altri 20 minuti a circa 170°C, fino a quando il frangipane e la tartella saranno cotti perfettamente.

#### CREMA DI MARRONI

350g Crema di marroni Agrimontana

Chiudere le tartelle con uno strato a filo di crema di marroni pronta.

#### BAVARESE AI MARRONI

250g Latte intero  
90g Tuorlo pastorizzato  
50g Zucchero  
150g Cioccolato bianco White Nuit  
Blanche Carma  
400g Pasta per montebianco Agrimontana  
12,5g Gelatina  
700g Panna Arianna 35%mg  
Pasta Vaniglia Bourbon

Formare una crema inglese con il latte, il tuorlo, lo zucchero e la vaniglia, portando il tutto a 82°C. Filtrare e versare sul cioccolato bianco.  
Aggiungere la pasta per montebianco, mixare ed inserire la gelatina reidratata e sciolta.  
Quando il composto arriverà a 30° unirlo alla panna montata.  
Versare negli stampi in silicone ed inserire la semisfera abbattuta di gelée al mandarino.

#### GELEE DI MANDARINO

400g Succo di mandarino Ciaculli  
15g Fecola  
15g Acqua  
40g Grand Marnier  
10g Gelatina

Portare a bollire la purea di mandarino, aggiungere la fecola sciolta in acqua, sempre mescolando. Fuori dal fuoco aggiungere il Grand Marnier e la gelatina. Colare negli stampi a mezza sfera e surgelare.

#### PER DECORARE:

Fili di Marroni con Pasta per Montebianco Agrimontana  
Meringhette  
Marroncini 90/110



Chiedi consiglio al nostro tecnico!

**366 6093385**

*Giorgia Chiarin*



## SPECIALE SAN MARTINO



### STAMPO SAGOMA S. MARTINO IN PLASTICA

Codice 0006986  
STAMPO S. MARTINO **MONOPORZIONE** 11x12,5 cm

Codice 696  
STAMPO S. MARTINO **PICCOLO** 18x20 cm

Codice 0003970  
STAMPO S. MARTINO **MEDIO** 26x28 cm

Codice 1354  
STAMPO S. MARTINO **GRANDE** 32x34 cm

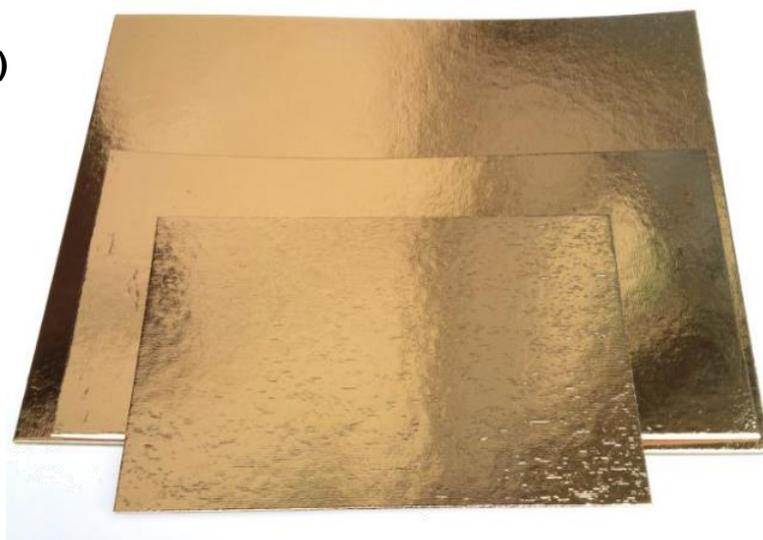
### TAVOLETTE ORO a peso variabile (circa 10kg)

Codice 0004283  
TAVOLETTE ORO 12X14cm (X STAMPO MONOP.)

Codice 0004284  
TAVOLETTE ORO 20X22cm (X STAMPO PICCOLO)

Codice 0003432  
TAVOLETTE ORO 28X30cm (X STAMPO MEDIO)

Codice 0006977  
TAVOLETTE ORO 34X36cm (X STAMPO GRANDE)



### DECORAZIONI in confezioni da 1kg

Diavolini (tipo mompariglia) zucchero Arlecchino

Lenticchie (tipo Smarties grandi)

Lenticchie mignon (tipo Smarties)

Codette colorate di zucchero boccia

Palline Di Cioccolato E Cereali Ciokbianco

Palline Di Cioccolato E Cereali Cioklatte

Palline Di Cioccolato E Cereali Ciokfondente



Per altre decorazioni ma anche coperture, surrogato di cioccolato, coloranti idrosolubili e liposolubili, spray, burro di cacao, isomalto, lucidante, ecc.... visita il nostro e-shop sul sito [www.aliben.it](http://www.aliben.it):  
inquadra il QR code qui a fianco con la fotocamera del tuo smartphone→



# ANNOTAZIONI





*Aliben srl*

Via Mareggia 26/C -35028 z.i. Piove di Sacco (PD)

Tel. 049.970.3765

[www.aliben.it](http://www.aliben.it)

