

# Primavera

2023



**50**  
1972-2022  
*Aliben*



# INDICE



PER LA DONNA	PG. 5
PER IL PAPÀ	PG. 7
PER LA MAMMA	PG. 9
I MIX	PG. 10
IL CIOCCOLATO	PG. 19
LE SPALMABILI	PG. 23
I COLORANTI	PG. 25
LE PUREE DI FRUTTA	PG. 26
LE DECORAZIONI	PG. 30

# Scegli qui i tuoi gusti di macaron preferiti da ordinare!

Cod. 0007387	<b>MACARONS RIPIENI ASSORTITI</b>	72pz
Cod. 0009654	<b>MACARONS RIPIENI AL CARMELLO</b>	36pz
Cod. 0009656	<b>MACARONS RIPIENI AL CIOCCOLATO BIANCO</b>	36pz
Cod. 0009650	<b>MACARONS RIPIENI AL CIOCCOLATO FONDENTE</b>	36pz
Cod. 0009652	<b>MACARONS RIPIENI AL LAMPONE</b>	36pz
Cod. 0009653	<b>MACARONS RIPIENI ALLE MANDORLE</b>	36pz
Cod. 0009649	<b>MACARONS RIPIENI ALLA NOCCIOLA</b>	36pz
Cod. 0009651	<b>MACARONS RIPIENI AL PISTACCHIO</b>	36pz
Cod. 0009655	<b>MACARONS RIPIENI ALLA VANIGLIA</b>	36pz



Per la Donna...



8 Marzo

**LONDON 520**

La nuova e innovativa tecnologia TPLUS+ che permette di reinterpretare la classica forma a ciambella in chiave moderna e tridimensionale, con cottura e colorazione perfette.

**Dimensioni: Ø 160 mm x h 41 mm**

**SAMURAI 110**

Lo stampo, caratterizzato dalla sinuosa combinazione di linee armoniche, permette di realizzare impeccabili monoporzioni o dessert al piatto.

**Dimensioni: 180mm x 338mm x 35mm, Ø70**

**KIT TARTE RING FLEUR**

Lo stampo in silicone è caratterizzato da una forma particolare ed originale, che ricorda quella di un fiore.

Gli anelli sono antiaderenti, inossidabili, permettono cotture omogenee e possiedono un'alta stabilità termica.

**Dimensione anelli: Ø 80 x h 20 mm.**

**Dimensioni cavità stampo: Ø 74 x h 35 mm.**

**KIT TRINITY**

Lo Stampo in silicone Kit Trinity è stato sviluppato per la partecipazione alla Coppa del Mondo della Pasticceria 2017 del team USA.

Versatili e flessibili, possono essere riposti senza occupare troppo spazio e sono lavabili in lavasoviglie.

**Dimensioni stampi: Ø 200 x h 57 mm; Vol. 1400 ml**

Per il Papà...



19 Marzo



### KYOTO 800

Materiale di altissima qualità resistente fino a 180°C. Facile sfornatura grazie alle proprietà antiaderenti del materiale. Ottimo per la preparazione di cake (si consiglia di spruzzare lo stampo con olio prima dell'utilizzo), sfogliati, lievitati e pane in cassetta.

Lavabile in lavastoviglie, lo stampo rimane inalterato. Può essere usato direttamente in forno, per una riuscita della forma precisa al 100%.

**Dimensioni: 230 mm x 60 mm x h 60 mm**

### KIT KLASSIK 580

Lo stampo bianco è pensato per la realizzazione di una mousse o di un cremoso mentre lo stampo rosso mattone è ideale per basi in biscotto, streusel o altre preparazioni cotte. La combinazione tra il top freddo e la base da forno dà vita ad un binomio perfetto, per preparazioni dal gusto raffinato ed irresistibile.

**Dimensioni: Ø 157 h 15 mm Vol.: 2x290 ml**



### KIT TARTE RING COCOA 70

Lo stampo in silicone Kit Tarte Ring Cocoa di Silikomart permette di realizzare crostate moderne ed originali in versione monoporzione.

Versatile e flessibile, lo stampo in silicone è adatto all'uso in forno, frigo e abbattitore e resiste a temperature da -60°C a +230°C.

**Dimensioni cavità stampo: Ø 60 x h 20 mm.**

**Volume stampo: 36 ml x 8; Tot. 288 ml.**

**Dimensioni anelli: Ø 70 x h 20 mm.**



### ZEN 100

Zen 100 è dotato di 6 cavità che permettono di realizzare semifreddi, mousse e preparazioni cotte del volume di 100 ml, dalla forma liscia e perfettamente delineata, proprio come quella di un sasso levigato dall'acqua.

**Dimensioni cavità: 87 x 63 x h 36 mm.**

**Volume: 100 ml x 6; Tot. 600 ml.**



Per la Mamma...



14 Maggio





### VENICE 750

Lo stampo Venice 750 è composto da due elementi totalmente fornabili che permettono di realizzare facilmente questa tradizionale forma a cuore 3D fino alla base.

**Dimensioni: 156 x 134 x h 67 mm**



### CUORE TI AMO 1000

In dotazione, un funzionale tagliapasta in plastica che permette di realizzare originali inserti e/o basi d'appoggio che si adattano perfettamente alla forma dello stampo.

**Dimensioni: 170 x 164 h 63 mm**



### AMORINI 100

In ogni confezione è inclusa una taglierina in plastica per realizzare originali inserti e/o basi che si abbinino perfettamente alla forma dello stampo.

**Dimensioni: 250 x 255h x149 mm**



### KIT TARTE AMORE 205 x 190

Il kit per crostata a cuore è composto da due elementi: un anello **205 x 190 h 20 mm** e uno stampo in silicone **190 x 160 h 25 mm** che consente di realizzare una mousse o un cremoso a forma di cuore da adagiare sopra alla pasta frolla



### MICRO LOVE 5

Ideale per creare monoporzioni e decorazioni in svariate declinazioni sia dolci che salate. Grazie alla sua flessibilità può essere riposto senza occupare troppo spazio ed è lavabile comodamente in lavastoviglie.

**Dimensioni: 26,5 x 25 x h 13,75.**



### KI TARTE AMORE MONO 80 x 70

Il kit è composto da due elementi: 8 anelli a forma di cuore **80 x 70 h 20 mm** in materiale termoplastico adatti all'uso in forno per la realizzazione della base e uno stampo in silicone composto da 8 cavità **65 x 55 h 15 mm** ciascuna, che consente di realizzare una mousse o un cremoso da adagiare sopra alla pasta frolla.



# MIMOSA

Cod. 465

Mix universale per prodotti dolciari da forno  
Trasforma il vostro lavoro in dolci morbidi e fragranti, in un  
solo prodotto tante risposte alle vostre esigenze  
Versatile, unico e semplice da preparare!



Per il ricettario completo con il mix  
Mimosa chiama il nostro tecnico

366 6093385

*Giorgia Chiarin*

## Sbrisolona alle mandorle

1000g Mimosa  
400g Farina debole  
600g Burro freddo a cubetti  
400g Mandorle a rottami tostate  
(nocciole, noci, pistacchi ecc)  
5g Aroma limone  
Zucchero di canna grezzo  
Mandorle intere grezze

### PROCEDIMENTO:

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, tranne le mandorle, fino ad ottenere un impasto omogeneo, ma ancora leggermente farinoso. Unire quindi le mandorle e foderare gli stampi.  
Decorare in superficie con dello zucchero di canna grezzo e delle mandorle intere.  
Cuocere a 170° per circa 30 minuti.

Tempi e temperature sono da adattare ai macchinari utilizzati\*



### DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO

MELE A CUBETTI GOLD 85%	0005628
CREMA IDRATA AL LIMONE	0006048
FRUTTA SCIROPATA	Vari gusti
STAMPI PLUM CAKE	Vari formati

# RED VIT

Cod. 0009311

Prodotto caratterizzato da un ottimo sviluppo, si contraddistingue per il suo colore rosso intenso e una buona umidità.

Non utilizza coloranti artificiali.

Ideale anche per plum cake, muffin, masse montate e per personalizzare le proprie creazioni; in fondo anche l'occhio vuole la sua parte e, senza dubbio, Red Vit accenderà di golosità il banco pasticceria.



# Namelaka al cocco e cioccolato bianco

500g Panna 35%  
400g Cioccolato White Nuit Blanche  
15g gelatina + 75g Acqua  
80g Zucchero semolato  
500g Panna 35%  
500g Pura di Cocco Adamance

## PROCEDIMENTO:

Bollire la prima panna con lo zucchero e versare sul cioccolato e la gelatina idratata. Mixare bene unendo la panna fredda, la purea di cocco e della vaniglia.

Lasciar riposare una notte in frigo, poi montare in planetaria.

Tempi e temperature sono da adattare ai macchinari utilizzati\*

## DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO



PUREA DI COCCO	0009340
WHITE NUIT BLANCHE	0009411
CANDITI IN SCIROPPO	Vari gusti
STAMPI TULIP	Vari formati

# MIX CHEESECAKE

Cod. 0009181

Cheesecake Mix è un preparato in polvere completo per ottenere facilmente una classica e golosa torta cheesecake, in versione fredda o da forno.

Il suo sapore delicato e leggero e la sua consistenza cremosa rendono questo mix versatile e adatto ad essere

ricettato in tantissimi modi diversi



# Cheesecake

1000 g Cheesecake Mix  
1,2 L Acqua  
3200 g Cream Cheese  
1000 g Panna  
800 g Uova

## PROCEDIMENTO:

Miscelare gli ingredienti in planetaria usando la frusta a velocità media fino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo

Versare l'impasto dentro uno stampo precedentemente foderato con Crombole

Cuocere in forno ventilato a 150°C per 35-40 minuti

Tempi e temperature sono da adattare ai macchinari utilizzati\*

## DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO



CRUMBOLE CLASSICO	0009309
CRUMBOLE CACAO	0009312
CREAM CHEESE	0009559
GOCCE CORI CIOCCOLATO	0004181
FARCITURE PREGEL	Vari gusti

# BROWNIE

Cod. 0009779

Preparato per Brownie, tipico dolce statunitense.

Servire con del latte caldo o del gelato e talvolta con della panna montata, specialmente nei ristoranti. Sono popolari anche come spuntino o come merenda, specialmente accompagnati da un caffè.

Personalizzabile anche con amarene e frutta secca, a seconda dei gusti.





# Brownie

1000g Brownie mix  
500g Uova  
400g Burro  
650-700g Cioccolato (gocce/pezzetti)

## PROCEDIMENTO:

Montare a media velocità, con frusta o foglia, per 2-3 minuti Brownie mix e le uova, poi aggiungere il burro ammorbidito. A fine montata incorporare a bassa velocità i pezzetti o le gocce di cioccolato fondevole. Versare la massa su una teglia con i bordi rialzati ricoperta di carta da forno. Stendere bene e infornare a 170-180°C. Attenzione a non cuocere troppo il prodotto. Una volta raffreddato tagliare a quadrettoni.

Tempi e temperature sono da adattare ai macchinari utilizzati\*

## DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO



GRANULI AL CARMELLO	0009286
AMARENE SCIROPATE	009588
NOCI TIPO A	0008296
GRANELLA DI NOCCIOLE	0005454
STAMPO 10x10	0006692



Come tutte le importanti creazioni, poteva l'invenzione della Crema pasticcera non essere contesa tra francesi e italiani?

Le sue origini si aggirano intorno al 1600 e da allora è alla base della pasticceria di ogni epoca.

La classica crema pasticcera è sicuramente il must have di ogni pasticciere che voglia essere chiamato tale.

Infinite ricette, è la preparazione che più si presta ad essere personalizzata, rendendo ogni dolce caratteristico e diverso da quello di altre pasticcerie.

#### Creme a freddo

##### **CREMAXIME**

Cod. 1582

 12,5kg



##### **CA D'ORO CREMA DESSERT**

Cod. 0003788

 1,5kg



##### **CREMA BESOZZI**

Cod. 0002422

 10kg



#### Creme a caldo

##### **CREMANA GIALLA**

Cod. 0002896

 10kg



#### Creme pronte

##### **CREMA SURGELATA 7CHEF**

Cod. 0002974

 1kg



**JADE CIOCCOLATO AL LATTE 38.8%**

Cod. 0004880

Cioccolato al latte dal gusto morbido e delicato con persistente aroma di latte.

**MARAGDA CIOCCOLATO FONDENTE 70%**

Cod. 0004876

Copertura di cioccolato fondente dal sapore deciso e puro con un leggero punto di acidità.

**TOBADO CIOCCOLATO FONDENTE 64.5%**

Cod. 0004912

Cioccolato fondente al 64.5% min di cacao con un'ottima fluidità.

**ARRIBA CIOCCOLATO FONDENTE 50%**

Cod. 0004913

Cioccolato fondente 50% in gocce comode da sciogliere.

Ricco aroma di cacao e poco tostato.

**YAGARA CIOCCOLATO FONDENTE 59.5%**

Cod. 0004879

Cioccolato fondente di copertura al 59% in pastiglie.



### BLACK ZABUYE 83%

Cod. 0009410 1,5kg

La prima copertura di cioccolato naturalmente nera.  
Astringente ma non troppo amaro, con una persistenza morbida.  
Adatto a un'alimentazione vegana.



### DARK KOUTEK 60%

Cod. 0009582 1,5kg

Chiaro gusto di cacao e delicate note di vaniglia  
Sentori di frutti di bosco con un leggero gusto amaro



### MILK ECUADOR 42%

Cod. 0009537 1,5kg

Elevato contenuto di cacao e pochi zuccheri.  
Senza lecitina di soia.



### WHITE NUIT BLANCHE 37%

Cod. 0009411 1,5kg

Il cioccolato di copertura più bianco sul mercato.  
Consistenza vellutata e che si scioglie in bocca, grazie all'uso della panna svizzera.



### GOLD QUINTIN 31%

Cod. 0009409 1,5kg

Senza coloranti o aromi artificiali.  
Un bel colore dorato con un fantastico gusto caramello fatto con amore e dedizione.



### MILK CLAIRE 33%

Cod. 0009407 5kg

Squisita miscela di cacao finissimo, latte svizzero selezionato, un tocco di caramello e una delicata nota finale di malto.  
*Premio Miglior cioccolato di copertura al latte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.*



### RUBY AZALINA 40%

Cod. 0009387 1,5kg

Colore rubino unico, ottenuto da fave di cacao appositamente selezionate. Consistenza cremosa tipica del cioccolato svizzero, coronata da note fruttate.



**MBO FONDENTE 71%**

Cod. 0009450  5kg

È una bella complessità aromatica, dalle note rosso scuro si caratterizza per un'ottima fluidità e facilità di lavorazione.



**GALAXIE FONDENTE 67%**

Cod. 0007116  5kg

Le note iniziali leggermente acide e legnose, lasciano il posto ad una marcata amarezza, bilanciata da aromi di frutta secca tostata.




**LICHU FONDENTE 64%**

Cod. 0007117  5kg

Ideale per la realizzazione di ganache, bevande al cioccolato, mousse, topping e salse




**ADZOPE FONDENTE 55%**

Cod. 0009452  5kg

Dal gusto tipico dei cacao africani, note speziate leggermente piccanti per un cioccolato gourmet.



**GALAXIE AL LATTE 41%**

Cod. 0007115  5kg

Un'eccezionale copertura al latte frutto di un blend di quattro grandi varietà di cacao. Al palato, le note lattiche e fresche si combinano con un marcato gusto di cacao.



**BIANCO ANEO 34%**

Cod. 0007666  5kg

Una copertura di cioccolato bianco dal colore più chiaro e poco zuccherata che accarezza il palato grazie al suo gusto di latte fresco e rotondo.



**BIANCO NEVEA 29%**

Cod. 0007122  5kg

Dall'aroma lattico e leggermente vanigliato, questo cioccolato lascia in bocca il profumo di latte caramellato.



**VAO BIANCO 35%**

Cod. 0009693  5kg

Cioccolato bianco di copertura vegetale, raffinato e biologico. A base di riso bio e crema di cocco bio.



**VAO AL LATTE 42%**

Cod. 0009692  5kg

Cioccolato di copertura al latte vegetale, raffinato e biologico. Note intense di fave di cacao, con sentori fruttati 42% di cacao



## GRUE DI CACAO ECLATS DE FEVES

Cod. 0008928

 800gr



## TAVOLETTE CIOCCOLATO GIANDUIA

Cod. 0009451

 1kg



## PRALINATO IN POLVERE MANDORLE E NOCCIOLE

Cod. 0007123

 2kg

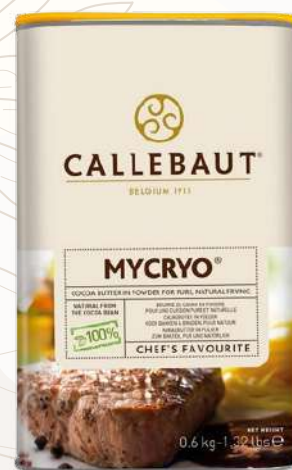
## BURRO DI CACAO Mycryo®

Mycryo™ è un ingrediente 100% naturale: puro burro di cacao sotto forma di micropolvere. Si tratta di un'autentica rivoluzione per il temperaggio. Aggiungendo appena l'1-2% circa di Mycryo™ al cioccolato fuso, si ottengono i cristalli stabili necessari per creare facilmente un cioccolato precristallizzato.

Inoltre, l'aggiunta del burro di cacao conferisce al cioccolato maggiore fluidità e croccantezza.

Mycryo™ è ottimo per impermeabilizzare basi di frolla o sfoglia nella realizzazione di torte e pasticceria moderna. Mantiene quindi la croccantezza e friabilità delle basi.

Per il temperaggio:  
Sciogliere il cioccolato a 45°C e lasciare fermo fino al raggiungimento dei 34°C. Aggiungere il 2% di Mycryo™ al cioccolato e mescolare, quindi utilizzare.  
Per impermeabilizzare: Cospargere le basi di frolla o sfoglia quando ancora calde con Mycryo e lasciar raffreddare



## BURRO DI CACAO Mycryo

Cod. 0002503

 600gr

Tutte le materie prime della linea RIO e gli ingredienti caratterizzanti utilizzati per la realizzazione delle creme, come cioccolato, nocciole, pistacchi e latte, sono selezionati attentamente e rispettando rigorosi standard qualitativi. Un prodotto unico in termini di gusto intenso ed autentico, perfetta lavorabilità e struttura.

#### CREMA RIO CACAO BITTER

Cod. 0006376  5kg

#### CREMA RIO BIANCA

Cod. 0003116  5kg

#### CREMA RIO PISTACCHIO

Cod. 0006184  5kg

#### CREMA IDRATA VANIGLIA

Cod. 0006046  5kg

#### CREMA IDRATA AL LIMONE

Cod. 0006048  5kg

#### CREMA CARAMELLO SALATO

Cod. 0009766  5kg



Le creme idrate, così come la spalmabile al caramello, sono ideali per applicazioni anteforno, ma possono essere utilizzate anche come farciture post cottura. Cremose e pronte all'uso, non seccano negli utilizzi a caldo e non rilasciano umidità in quelli a freddo.



#### CREMA NOCCIOLA DELICIOCK

*Spalmabile da farcitura con il 13% di nocciole, cacao magro e latte scremato in polvere*

Cod. 0003323  6kg

#### CREMA NOCCIOLA GRAN TRADIZIONE

*Spalmabile da farcitura con il 12% di nocciole, latte scremato in polvere e cacao magro*

Cod. 0005753  13kg

#### CREMA NOCCIOLA FORNOCIOCK

*Spalmabile multiuso adatta sia alla farcitura del prodotto finito che da cuocere, con l'8% di nocciole, cacao magro e latte intero in polvere*

Cod. 0005388  13kg

#### CREMA NOCCIOLA FARCICREM

*Spalmabile da farcitura con cacao, il 2% di nocciole e latte in polvere*

Cod. 0003349  13kg

Il surrogato di cioccolato, a differenza del cioccolato vero e proprio, non necessita di essere temperato, ed è sicuramente la soluzione più pratica e veloce per il glassaggio.

Si può sciogliere a bagno maria o in microonde, facendo attenzione a non superare i 45°C e ad evitare contaminazioni con acqua o farine.

Si rischierebbe così di rovinare in modo irreversibile la lucentezza e la fluidità del surrogato.

I prodotti glassati vanno poi riposti al fresco, in modo che possano rapprendersi in fretta.

### **SURROGATO VITORIA BIANCO**

Cod. 0007062  5kg

### **SURROGATO VITORIA FONDENTE**

Cod. 0007057  5kg

### **SURROGATO SUPERBRILL BIANCO**

Cod. 0004068  10kg

### **SURROGATO SUPERBRILL FONDENTE**

Cod. 0004627  10kg

### **SURROGATO SUPERBRILL AL LATTE**

Cod. 0004067  10kg



### **CHUNKS CIOCCOLATO BIANCO**

Cod. 0009318  2,5kg

### **CHUNKS CIOCCOLATO AL LATTE**

Cod. 0009053  2,5kg

### **CHUNKS CIOCCOLATO FONDENTE**

Cod. 0008949  2,5kg

### **COCCE DI SURROGATO AL PISTACCHIO**

Cod. 0008465  5kg



### **GOCCE CORI FONDENTI 45%**

Cod. 0004181  5kg

### **LES SUBLIMES GOCCE FONDENTI 55%**

Cod. 0007124  5kg







## Coloranti idrosolubili



Sono specifici per la diluizione in sostanze a base d'acqua come glasse a specchio a base di frutta, impasti lievitati, creme, meringhe, pasta di zucchero e isomalto. Per i macaron è consigliato l'utilizzo di coloranti idrosolubili in polvere, poiché un'aggiunta di liquidi potrebbe compromettere la riuscita del prodotto. È sempre meglio sciogliere i coloranti con una piccola parte di prodotto e mescolare bene prima di aggiungerli al composto.

### COLORANTI LIQUIDI IDROSOLUBILI

ROSSO	GIALLO	VERDE
0009123	0009124	0009125

### COLORANTI IN POLVERE IDROSOLUBILI

ROSSO	GIALLO	VERDE
0009130	0009129	0009131



## Coloranti liposolubili

Sono coloranti specifici per la diluizione in sostanze a base grassa quali masse montate al burro, frolle, pasta di mandorle, burro di cacao, ganache e ovviamente cioccolato.

È sempre consigliato sciogliere i coloranti in una parte di grasso e poi aggiungerli al composto

### COLORANTI LIQUIDI LIPOSOLUBILI

ROSSO	GIALLO	VERDE
0009128	0009126	0009127

### COLORANTI IN POLVERE LIPOSOLUBILI

ROSSO	GIALLO	VERDE	BLU
0009132	0009134	0009133	0009135



## Coloranti velly

Spray alimentare a base di Burro di cacao, con effetto vellutato, da utilizzare su semifreddi e gelati. Utilizza estratti di frutta e verdura per colorare.

CIOCCOLATO SCURO	ROSSO	NEUTRO	GIALLO
0009138	0009139	0009140	0009141

Puree 100% frutta prodotte solamente utilizzando la migliore frutta matura selezionata, senza aggiunta di additivi o zuccheri.

Un processo tecnologico unico: un lavoro a basse temperature, rapido e in assenza di ossigeno, che permette di mantenere inalterati aspetto e sapore della frutta.

Coltivata con pratiche eco-responsabili, Adamance nasce nella cioccolateria Valrhona, nel cuore della Valle del Rodano, per rispondere alle esigenze di chi di pasticceria è davvero esperto



### PUREA ALBICOCCA

*COD. 0009332*

1KG



### PUREA PESCA BIANCA

*COD. 0009333*

1KG



### PUREA FRAGOLA

*COD. 0009335*

1KG



### PUREA FRAGOLA MARA DES BOIS

*COD.0009336*

1KG



### PUREA LAMPONE

*COD. 0009337*

1KG



### PUREA RIBES NERO

*COD. 0009338*

1KG



### PUREA MANGO

*COD. 0009341*

1KG



### PUREA LIME

*COD. 0009575*

1KG



**PUREA MIRTILLO**

*COD. 0009576*

1KG



**PUREA COCCO**

*COD. 0009340*

1KG



**PUREA FRUTTO DELLA  
PASSIONE**

*COD. 0009346*

1KG



**PUREA PERA**

*COD. 0009874*

1KG



**PUREA MELA**

*COD. 0009876*

1KG



**PUREA LIMONE**

*COD. 0009875*

1KG



**PUREA MANDARINO**

*COD. 0009877*

1KG



**PUREA ARANCIA ROSSA**

*COD. 0009878*

1KG

**adamance**  
*fruits du bon sens*



La storia di Rogelfrut inizia nel 1987, da oltre 40 anni uno dei leader in materia di succhi e puree di frutta. Un grande assortimento di gusti, da quelli tradizionali ai più innovativi. Da sempre la frutta è alla base del settore gelateria e pasticceria, trovando spazio nei bar, ristoranti e anche nei reparti bakery.



**PUREA LAMPONE 10%**

*COD. 286*

1KG



**SUCCO LIMONE DI  
SORRENTO**

*COD. 0004087*

1KG



**PUREA MANGO**

*COD. 445*

1KG



**PUREA ALBICOCCA 10%**

*COD. 0003640*

1KG



**PUREA FRAGOLA 10%**

*COD. 0004085*

1KG



**SUCCO PASSION FRUIT  
CONCENTRATO**

*COD. 0004639*

1KG



**PUREA PERA**

*COD. 0006218*

1KG



**PUREA PESCA**

*COD. 0007411*

1KG



**SUCCO ANANAS**

*COD. 0004601*

1KG



**PUREA FRUTTI DI  
BOSCO 10%**

*COD. 0007454*

1KG



**SUCCO LIME**

*COD. 0006162*

500GR

**GLASSA AZABACHE**

Cod. 0004884

 5kg








Ideale per la copertura di sacher, profiterol o come ganache.










Cod. 0008961	<b>PASTA TIRAMISÙ</b>
Cod. 0008670	<b>PASTA PISTACCHIO</b>
Cod. 0006257	<b>PASTA PISTACCHIO PURO SICILIA</b>
Cod. 0008669	<b>PASTA NOCCIOLA</b>
Cod. 0009010	<b>PASTA MANDORLA TOSTATA</b>
Cod. 0009345	<b>PASTA VANIGLIA</b>
Cod. 0008943	<b>PASTA CARMELLO SALATO</b>
Cod. 0005761	<b>PASTA ARACHIDE</b>
Cod. 0009055	<b>PASTA CREMA CAFFÈ</b>
Cod. 0009231	<b>PASTA AMARETTO</b>

## E per i più golosi...

Cod. 0002194	<b>GRANELLA DI AMARETTO VICENZI</b>
Cod. 0003703	<b>GRANELLA DI MERINGA</b>
Cod. 0005454	<b>GRANELLA DI NOCCIOLA T.G.T</b>
Cod. 0005051	<b>GRANELLA DI PISTACCHIO</b>
Cod. 0004907	<b>GRANELLA DI MANDORLA PRALINATA</b>
Cod. 0006052	<b>GRANELLA DI NOCCIOLE PRALINATE</b>
Cod. 0009265	<b>ARACHIDI PRALINATE</b>

**PALLINE AI CEREALI CON CIOCCOLATO BIANCO**Cod. 0009190  800gr**PALLINE DI CIOCCOLATO BIANCO E CEREALI**Cod. 0005819  1kg**PALLINE DI CIOCCOLATO AL LATTE E CEREALI**Cod. 0005819  1kg**PALLINE DI CIOCCOLATO FONDENTE E CEREALI**Cod. 0005817  1kg**RICCIOLI DI CIOCCOLATO FONDENTE**Cod. 0004016  1kg**RICCIOLI DI CIOCCOLATO AL LATTE**Cod. 0008337  1kg**RICCIOLI DI CIOCCOLATO BIANCO**Cod. 0004114  1kg**VERMICELLI GUSTELLA SURROGATO FONDENTE**Cod. 0008080  1kg**VERMICELLI GUSTELLA SURROGATO AVORIO**Cod. 0008007  1kg**CODETTE COLORATE DI ZUCCHERO**Cod. 0005833  1kg**DIAVOLINI COLORATI DI ZUCCHERO**Cod. 0005835  1kg**CHICCHI DI CAFFÈ AL CIOCCOLATO**Cod. 0009323  2kg

**GLASSA A SPECCHIO CIOCCOLATO FONDENTE**Cod. 0004097  5kg**GLASSA A SPECCHIO CIOCCOLATO BIANCO**Cod. 0004797  5kg**GLASSA A SPECCHIO FRAGOLA**Cod. 004098  5kg**GLASSA A SPECCHIO NEUTRA**Cod. 0004192  5kg**GLASSA A SPECCHIO PISTACCHIO**Cod. 0008642  5kg**SMART GLAZE LIMONE**Cod. 0008780  3kg**SMART GLAZE AMARENA**Cod. 0009350  3kg**SMART GLAZE ARANCIA**Cod. 0009091  3kg**SMART GLAZE FRAGOLA**Cod. 0008758  3kg**SMART GLAZE LAMPONE**Cod. 0008783  3kg**SMART GLAZE MANGO**Cod. 0008744  3kg**SMART GLAZE PISTACCHIO**Cod. 0008782  3kg**GLASSA CROCCANTE PISTACCHIO**Cod. 0008467  3kg**GLASSA CROCCANTE CIOCCOLATO BIANCO**Cod. 0008468  3kg**GLASSA CROCCANTE LIMONE**Cod. 0008478  3kg



## ALIBEN SRL

Via Mareggia 26/c - 35028, Piove di Sacco (PD)  
marketing@aliben.it | Tel. 049 9703765

