

Carnevale

CATALOGO CARNEVALE





La nostra storia inizia da lontano.

Cinquant'anni fa Pierluigi Benetello rilevò l'attività del padre Narciso, il quale aveva iniziato come panettiere, per poi indirizzarsi alla vendita di lieviti e malti.

La tenacia e la continua ricerca di migliorarsi hanno trasformato il sogno in una solida realtà nella quale sono coinvolti oggi più di 30 dipendenti volti a garantire il miglior servizio possibile nelle province di Padova, Venezia, Rovigo e Treviso.

I nostri agenti sanno sempre consigliare al meglio i nostri clienti panettieri, pasticceri, pizzaioli e gelatieri in base alle loro esigenze, con prodotti sempre all'avanguardia.

Perché la vostra crescita, è il nostro vanto!





INDICE

OLI E GRASSI	PG. 5
LE UOVA E LA FARINA PER FRIGGERE	PG.11
LO ZUCCHERO	PG. 12
VENEZIANE, DI MELE O ALLA RICOTTA?	PG. 13
AROMI E ALCOLATI	PG. 15
CREME, PASTE AROMATIZZANTI E ZABAIONE	PG. 16
LE SPALMABILI	PG. 18
I GIÀ PRONTI	PG. 21
DECORAZIONI	PG. 22



QUANTO È IMPORTANTE LA SCELTA DELL'OLIO PER FRIGGERE?

La frittura è un metodo di cottura per immersione, dove l'alimento viene a contatto diretto con la materia grassa bollente.

In commercio esistono numerosi tipi di oli e grassi, diversi per proprietà nutrizionali ed organolettiche, ma anche per provenienza e sapore. Solitamente si parla di grassi di origine vegetale, mentre di origine animale è da tenere in considerazione solamente lo strutto.

La "resistenza" di un olio alla frittura, e quindi la sua idoneità, è data dal tipo di acidi grassi presenti che ne determinano, insieme ad altre sostanze antiossidanti, il punto di fumo.

Cos'è il punto di fumo?

Il punto di fumo è la temperatura massima raggiungibile da un olio o un grasso prima che questo inizi a deteriorarsi e bruciare, creando sostanze altamente tossiche e cancerogene.

Campanello d'allarme è il fumo biancastro e denso che inizia a rilasciare.

L'olio bruciato non va mai riutilizzato!

Di seguito una tabella riassuntiva con le temperature di punto di fumo dei principali grassi e oli per friggere

OLIO O GRASSO	PUNTO DI FUMO	RESISTENZA ALLA FRITTURA PROLUNGATA
OLIO DI PALMA RAFFINATO	254°C	OTTIMA
OLIO DI PALMA	245-255°C	OTTIMA
STRUTTO BOVINO	230°C	OTTIMA
OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO	232°C	BUONA
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE	160-240°C	BUONA
OLIO DI SANSÀ D'OLIVA	238°C	BUONA
OLIO DI ARACHIDI	210°C	BUONA

DAL NOSTRO MAGAZZINO:

- OLIO DI GIRASOLE
- OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO
- OLIO DI ARACHIDE
- OLIO BIFRAZIONATO DI PALMA
- OLIO DI PALMA RAFFINATO
- OLIO DI OLIVA
- OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE
- OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 100% ITALIANO
- STRUTTO

Anche la presenza di sale, zucchero e spezie concorre a deteriorare precocemente l'olio, motivo per cui è sempre bene salare i prodotti post frittura



FRITTOLE

NEW ARRIVALS

Mix FRITTOLE

Con Frittole abbiamo cercato una miscela pensata appositamente per essere il più versatile possibile.

Dalla frittella veneziana alla frittella con le mele. Per chi preferisce, anche vuota, ma con una maggior masticazione rispetto a Zingarelle. In cottura infatti si svuota meno, mantenendo un aspetto regolare e tondeggiante, ma comunque adatta ad essere farcita.



Chiedi consiglio al nostro tecnico!

366 6093385

Giorgia Chiarin

MIX FRITTOLE  10kg

FRITTELLE ALLE MELE con Mix FRITTOLE

INGREDIENTI

1000g Frittole
200g Olio di semi
1200g acqua a temperatura ambiente
500g Mele a cubetti gold
Cannella in polvere
Aromi

Procedimento:

Lavorare in planetaria tutti gli ingredienti con la foglia, a media velocità per circa 3 minuti, tranne le mele. Inserirle quindi alla fine della lavorazione a mano o comunque facendo girare in macchina il meno possibile. Lasciar riposare 10 minuti.

Dosare con la sac à poche o porzionatore per gelato e friggere in olio caldo a 175-180°C per circa 8 minuti o fino a quando saranno ben dorate. A piacimento farcire con dello zabaione



FRITTELLE con mix FRITTOLE

Per frittelle dallo sviluppo regolare con media alveolatura, perfette sia da farcire che vuote.
Per realizzare frittelle veneziane, alle mele o come più le preferite

INGREDIENTI

1000g Frittole
200g Olio di semi
1400g Acqua a temperatura ambiente
Aromi

Procedimento:

Lavorare in planetaria tutti gli ingredienti con la foglia, a media velocità per circa 3 minuti.
Lasciar riposare 10 minuti.

Dosare con la sac à poche o porzionatore per gelato e friggere in olio caldo a 175-180°C per circa 8 minuti o fino a quando saranno ben dorate

FRITTELLE VENEZIANE con mix FRITTOLE

INGREDIENTI

1000g Frittole
200g Olio di semi
1300g acqua a temperatura ambiente
350g Uvetta
150g Pinoli/Mandorle a filetti
100g Pasta arancio
Aromi

Procedimento:

Lavorare in planetaria tutti gli ingredienti con la foglia, a media velocità per circa 3 minuti, tranne la frutta secca. Inserirli quindi alla fine della lavorazione facendo girare in macchina il meno possibile
Lasciar riposare 10 minuti.

Dosare con la sac à poche o porzionatore per gelato e friggere in olio caldo a 175-180°C per circa 8 minuti o fino a quando saranno ben dorate.

Passare nello zucchero semolato



MIX ZINGARELLE

NEW ARRIVALS

Mix ZINGARELLE

Una miscela per realizzare le classiche frittelle bignè da farcire, caratterizzate dalle tipiche alveolature ampie, facili da riempire.

Dalla camicia non troppo sottile, le frittelle con Zingarelle garantiscono anche una buona masticazione, indispensabile per valorizzare al meglio le vostre creme.



Novità

Chiedi consiglio al nostro tecnico!

366 6093385



Giorgia Chiarin

MIX ZINGARELLE  10kg

FRITTELLE con mix ZINGARELLE

INGREDIENTI

1000g Zingarelle
200g Olio di semi
1300g Acqua a temperatura ambiente
Aromi

Procedimento:

Lavorare in planetaria tutti gli ingredienti con la foglia, a media velocità per circa 3 minuti.

Lasciar riposare 10 minuti.


Dosare con la sac à poche o porzionatore per gelato e friggere in olio caldo a 175-180°C.





BURRO FLECHARD - BEURRE DOUX


Burro francese

Cod. 0003570  10 panetti/1kg

BURRO OLANDESE - ROYAL BUISMAN

Cod. 0004845  25kg

BURRO QUATTRO COLLI PATISSERIE

Cod. 0009226  12 panetti/1kg



PANNA DEBIC 38%

Cod. 0004203  2lt


PANNA ELENA 38%

Cod. 0007012  1lt


PANNA ARIANNA 35%

Cod. 0009528  1lt

PANNA ARIANNA 35% SENZA LATTOSIO

Cod. 0009760  1lt

LATTE INTERO UHT BAG BOX

Cod. 0009527  10lt



PANNA BRIO VEGETALE

Cod. 0005756  1lt



RICOTTA DI PECORA

già zuccherata al 33%, surgelata

Cod. 0006442  3,5kg



La disponibilità di un articolo, piuttosto che un altro, è sempre soggetta alla disponibilità dei nostri fornitori


TUORLO D'UOVO SPECIAL NATURELLE*Da allevamento a terra*Cod. 1445  1kg**TUORLO D'UOVO FRESCO**Cod. 878  1kg**MISTO D'UOVO SPECIAL NATURELLE***Da allevamento a terra*Cod. 0004915  1kg**ALBUME D'UOVO***Da allevamento a terra*Cod. 217  1kg

Di ricette ce ne sono tante e ogni artigiano conserva gelosamente la propria.

Spesso tramandate di generazione in generazione, forse la meno conosciuta è quella dell'antico **Mammalucco veneziano**.

Una frittella la cui ricetta è segreta e molto particolare, custodita con estrema riservatezza solo da pochi maestri Veneziani. Chi ha avuto la fortuna di assaggiarla lo sa bene!



Per dare alle vostre ricette il miglior sviluppo e la giusta consistenza, abbiamo selezionato delle farine di grano tenero di forza medio-alta e degli amidi di riso e mais.

FARINA ORO MERANO TIPO 00Cod. 0008502  25kg

W300-340

FARINA SFOGLIA BESOZZICod. 1025  25kg

W320

**LIEVITO BAKING**Cod. 0007133  3kg**LIEVITO BAKING**Cod. 0006180  700g**AMIDO DI MAIS**Cod. 0008279  10kg**AMIDO DI RISO**Cod. 0008847  7kg

ZUCCHERO

Semolato vagliato fine

Cod. 0009110



25kg

Semolato

Cod. 460



25kg

Semolato

Cod. 459



1x10kg

a velo

Cod. 94



5kg

a velo idrorepellente

Cod. 1414



5kg

**MIELE DI ACACIA**

Cod. 0004314



5kg

MIELE MILLEFIORI

Cod. 973



5kg

**PINOLI MEDITERRANEI**

Cod. 0006350



1kg

PINOLI SIBIRICA

Cod. 0008965



1kg

MANDORLE A BASTONCINO

Cod. 0003578



1kg

**NOCI CILE TIPO A EXTRALIGHT A METÀ**

Cod. 0008296



5kg

NOCI CILE TIPO B EXTRALIGHT A METÀ

Cod. 0009689



1kg


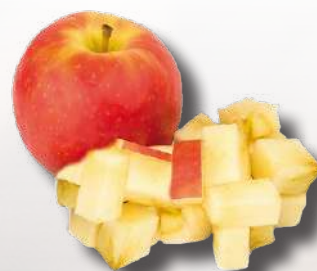
NOCI TIPO B LIGHT A QUARTI

Cod. 0006304



5kg



UVETTA SULTANINA TURCAUvetta n°9: Cod. 0002734  10kg**UVA AUSTRALIANA**Cod. 994  14kg**MELE A CUBETTI GOLD 85%**Cod. 0005628  6kg**MELE A CUBETTI IN ACQUA 12x12**Cod. 0005989  5kg**PASTA DI SCORZONE D'ARANCIO**Cod. 0009713  5kg

**PASTA D'ARANCIO**Cod. 0004715  3kg

AMARENE IN SCIROPPO 18/20Cod. 0009588  3,2kg



CANDITO O SEMICANDITO?

CANDITO IN SCIROPPO LEGGERO

CODICE ARTICOLO	ARTICOLO	FORMATO
0009800	AMARENE	1,1kg
0008957	CUBETTI DI CEDRO	3kg
0009801	FICHI BIANCHI	1,1kg
0009717	LAMPONE	3kg
0009798	FRAGOLINE	3,3kg
0008377	SCORZA ARANCIO FILETTI 7X80	2,5kg
0009799	SCORZA ARANCIO CUBETTI 10x10	3kg

agrimontana



SEMICANDITO

CODICE ARTICOLO	ARTICOLO	FORMATO
0009714	PERA	3kg
0009715	ARANCIO	3kg
0009716	MISTO BOSCO	3kg
0009718	ALBICOCCA	3kg
0009719	FRAGOLINE	3kg
0009720	MELA	3kg
0009721	LIMONE	3kg
0009722	AMARENE	3kg

Romeo
Canditi dal 1935



CODICE

ARTICOLO

Cod. 0003671

AROMA LIEVITATI NOTA ARANCIO

Cod. 0002898

AROMA VANIGLIA IN PASTA

Cod. 0002983

AROMA LIMONE IN PASTA

Cod. 0003711

AROMA ARANCIO IN PASTA

Cod. 1594

AROMA BURRO IN PASTA

Cod. 761

AROMA SPUMADORO**VANILLINA PURA**

Cod. 216

1kg

CANNELLA CASSIA IN POLVERE

Cod. 0006116

1kg

**MARSALA FINE DOC MARTINEZ**

Cod. 0002443

2lt

CREMOVO MARTINEZ

Cod. 1436

2lt

GRAPPA DELL'ALPINO

Cod. 0005039

2lt



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.

Crema a freddo

CREMAXIME

Cod. 1582  12,5kg



CA D'ORO CREMA DESSERT

Cod. 0003788  1,5kg




CREMA BESOZZI

Cod. 0002422  10kg



Crema a caldo


CREMANA GIALLA

Cod. 0002896  10kg



Crema pronte

CREMA SURGELATA 7CHEF

Cod. 0002974  1kg



CODICE	ARTICOLO	PESO
Cod. 0008961	PASTA TIRAMISÙ	1kg
Cod. 0008670	PASTA PISTACCHIO	1kg
Cod. 0006257	PASTA PISTACCHIO PURO SICILIA	1kg
Cod. 0008669	PASTA NOCCIOLA	1kg
Cod. 0009010	PASTA MANDORLA TOSTATA	1kg
Cod. 0009122	PASTA FRAGOLA	1kg
Cod. 0008943	PASTA CAMELLO SALATO	1kg
Cod. 0005761	PASTA ARACHIDE	1kg
Cod. 0009055	PASTA CREMA CAFFÈ	1kg
Cod. 0009231	PASTA AMARETTO	1kg


Quest'anno non si può fare a meno del caramello, ma le frittelle al caffè le avete mai provate?

Una linea di paste aromatizzanti alla frutta, alla frutta secca e ai gusti più classici come il tiramisù, senza ovviamente dimenticare lo zabajone.

È sufficiente utilizzare le paste per aromatizzare la crema pasticcera ed aggiungere eventualmente della panna montata per alleggerire il tutto.


E, se ancora il risultato non soddisfa, allora è il caso di dare un'occhiata alla pagina dei semicanditi e delle granelle!

ZABAJONE PASTICCERIA

Cod. 0005023  5kg



ZABAJONE VITTORIA

Cod. 0004000  5kg



PASTA ZABAJONE LORENZON

Cod. 0009399  1kg



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.

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 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 CARMELLO SALATO

Cod. 0009766  5kg



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 FARCICREM

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 FORNOCIOCK

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 di prodotti di biscotteria e, visto che si tratta di Carnevale, di chiacchiere e crostoli.

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



GOCCE CORI FONDENTI 45%Cod. 0004181  5kg**LES SUBLIMES GOCCE FONDENTI 55%**Cod. 0007124  5kg**ANDINA GOCCE CIOCCOLATO BIANCO 26% MIN**Cod. 0004962  5kg

CODICE

ARTICOLO

PESO

Cod. 0002194

GRANELLA DI AMARETTO VICENZI

4kg

Cod. 0003703

GRANELLA DI MERINGA

1kg

Cod. 0005454

GRANELLA DI NOCCIOLA T.G.T

1kg

Cod. 0005051

GRANELLA DI PISTACCHIO

1kg

Cod. 0004907

GRANELLA DI MANDORLA PRALINATA

1kg

Cod. 0006052

GRANELLA DI NOCCIOLE PRALINATE

1kg

Cod. 0009265

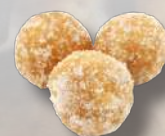
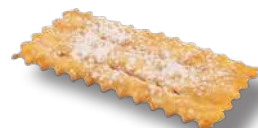
ARACHIDI PRALINATE

1kg

CACAO SELECCION 20/22Cod. 0004910  1kg

I già pronti

CODICE	ARTICOLO	PESO
Cod. 159	CHIACCHERE LA SORGENTE	2,5kg
Cod. 710	CHIACCHERE PIUMA D'ORO	2kg
Cod. 0007867	FRITTELLE GRANDI VUOTE SENZA UVETTA	16pz
Cod. 0007882	FRITTELLE GRANDI CREMA	16pz
Cod. 0007868	FRITTELLE GRANDI ZABAIONE	16pz
Cod. 0007120	FRITTELLE MIGNON VENEZIANE UVETTA	3kg
Cod. 0007866	FRITTELLE MIGNON CREMA	2kg
Cod. 1149	BUGIE RIPIENE MOSTARDA	2kg
Cod. 0002505	BUGIE RIPIENE ALBICOCCA	2kg
Cod. 0002506	BUGIE RIPIENE NOCCIOLA	2kg
Cod. 507	BUGIE TUTTO BURRO TORINO	2kg
Cod. 204	CASTAGNOLE	3kg
Cod. 1017	CROSTOLI CLASSICI	1kg





Coloranti idrosolubili

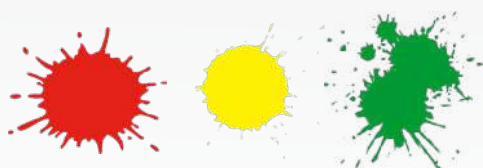


Sono specifici per la diluizione in sostanze a base d'acqua come glasse a specchio a base di frutta, impasti lievitati, creme, meringhe, pasta di zucchero e isomalto.

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



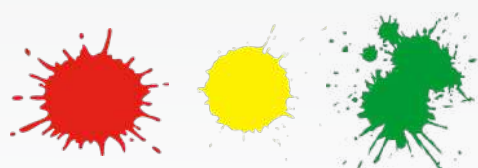
ROSSO

GIALLO

VERDE

Cod. 0009123 Cod. 0009124 Cod. 0009125

COLORANTI IN POLVERE IDROSOLUBILI



ROSSO

GIALLO

VERDE

Cod. 0009130 Cod. 0009129 Cod. 0009131

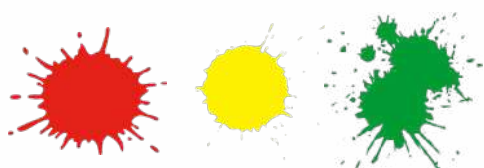


Coloranti liposolubili

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



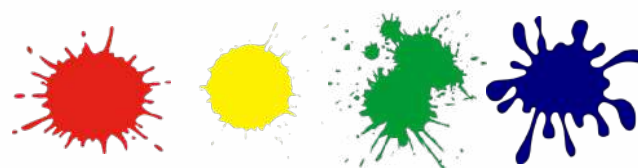
ROSSO

GIALLO

VERDE

Cod. 0009128 Cod. 0009126 Cod. 0009127

COLORANTI IN POLVERE LIPOSOLUBILI



ROSSO

GIALLO

VERDE

BLU

Cod. 0009132 Cod. 0009134 Cod. 0009133 Cod. 0009135



CHIACCHIERE DI CARNEVALE

INGREDIENTI

1200g Farina Oro Merano
210g Vino bianco
90g Olio di semi
300g Uova intere
45g Zucchero semolato
5g Sale
Aromi

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con il gancio, inserendo per ultimo il sale. I liquidi vanno versati gradualmente facendo attenzione alla consistenza dell'impasto, che deve risultare abbastanza duro e non troppo umido alla fine. Lasciar riposare in frigo un paio d'ore, stendere dello spessore desiderato, ritagliare e friggere a circa 175°C

Chiedi consiglio al nostro tecnico!



366 6093385

Giorgia Chiarin



Sono ottime per spizzicare o per offrire un piccolo snack con tè o caffè. Le Crispearls di cioccolato bianco sono anche perfette per rifinire dessert o pasticceria con un tocco particolare.

Basterà spargerle su torte glassate, dolci o dessert per aggiungere un tocco elegante di puro appagamento. Miscelate in mousse al cioccolato, gelati o bavaresi, conferiscono una particolare consistenza ai dessert e rimangono croccanti.

PALLINE AI CEREALI CON CIOCCOLATO RUBY

Cod. 0009189  800gr

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






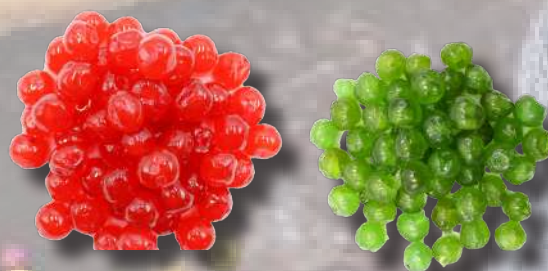
RICCIOLI DI CIOCCOLATO AL LATTE

Cod. 0008337  1kg

RICCIOLI DI CIOCCOLATO BIANCO

Cod. 0004114  1kg



VERMICELLI GUSTELLA SURROGATO FONDENTECod. 0008080  1kg**VERMICELLI GUSTELLA SURROGATO AVORIO**Cod. 0008007  1kg**LENTICCHIE ARLECCHINO AL CIOCCOLATO**Cod. 0005816  1kg**LENTICCHIE ARLECCHINO MIGNON AL CIOCCOLATO**Cod. 0005812  1kg**CODETTE COLORATE DI ZUCCHERO**Cod. 0005833  1kg**DIAVOLINI COLORATI DI ZUCCHERO**Cod. 0005835  1kg**CHICCHI DI CAFFÈ AL CIOCCOLATO**Cod. 0009323  2kg**CILIEGIE ROSSE CANDITE 20/22**Cod. 0004013  5kg**CILIEGIE VERDI CANDITE 20/22**Cod. 0008953  5kg

CODICE

ARTICOLO

Cod. 0004953

SPATOLA GOMMA 26CM

Cod. 0003276

SPATOLA GOMMA MANICO IN PLASTICA 32CM

Cod. 0008823

SPATOLA IN SILICONE 25CM

Cod. 0003119

RASCHIETTE METALLO 20CM

Cod. 0002089

RASCHIETTA PLASTICA FLESSIBILE

Cod. 0002147

RASCHIETTA PLASTICA TRAPEZIO

Cod. 0008570

SACCHETTI ANTIGRASSO GIALLI 15x30

Cod. 0008569

SACCHETTI ANTIGRASSO ROSA 12x28

Cod. 0003702

CARTA PAGLIA GIALLA 44x66

Cod. 0004894

CARTA KRAFT BIANCA 75x100

Cod. 0005959

PENNELLO SETOLA NATURALE N.4

Cod. 0005194

PENNELLO SETOLA NATURALE N.6

Cod. 0007998

BOCCHETTE FORO TONDO DM4

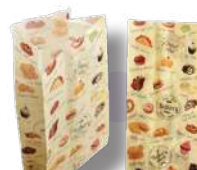
Cod. 0005016

BOCCHETTE FORO TONDO DM6

Cod. 0005405

BOCCHETTE FORO TONDO DM8

Cod. 0004827

BOCCHETTE FORO TONDO DM10

CODICE

ARTICOLO

Cod. 0004034	VASSOI MILANO 1
Cod. 0006907	VASSOI MILANO 2
Cod. 0003747	VASSOI MILANO 3
Cod. 0003748	VASSOI MILANO 4
Cod. 0003743	VASSOI MILANO 5
Cod. 0004036	VASSOI MILANO 6
Cod. 0004039	VASSOI MILANO 7
Cod. 0003751	VASSOI MILANO 8
Cod. 0004042	VASSOI MILANO 9
Cod. 0004043	VASSOI MILANO 10

Cod. 0004851	STRISCE CARTONE BIANCO LUCIDO 3x50
Cod. 0004697	STRISCE CARTONE BIANCO LUCIDO 3x70
Cod. 0004960	STRISCE DORATE 3x70
Cod. 0004958	STRISCE CARTONE BIANCO LUCIDO 5x70
Cod. 0004959	STRISCE DORATE 5x50
Cod. 0004956	STRISCE CARTONE BIANCO LUCIDO 5x50
Cod. 0005244	STRISCE CARTONE BIANCO LUCIDO 5x100
Cod. 0004961	STRISCE DORATE 5x70
Cod. 0005886	STRISCE LUCIDE 7x100





ALIBEN SRL

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

