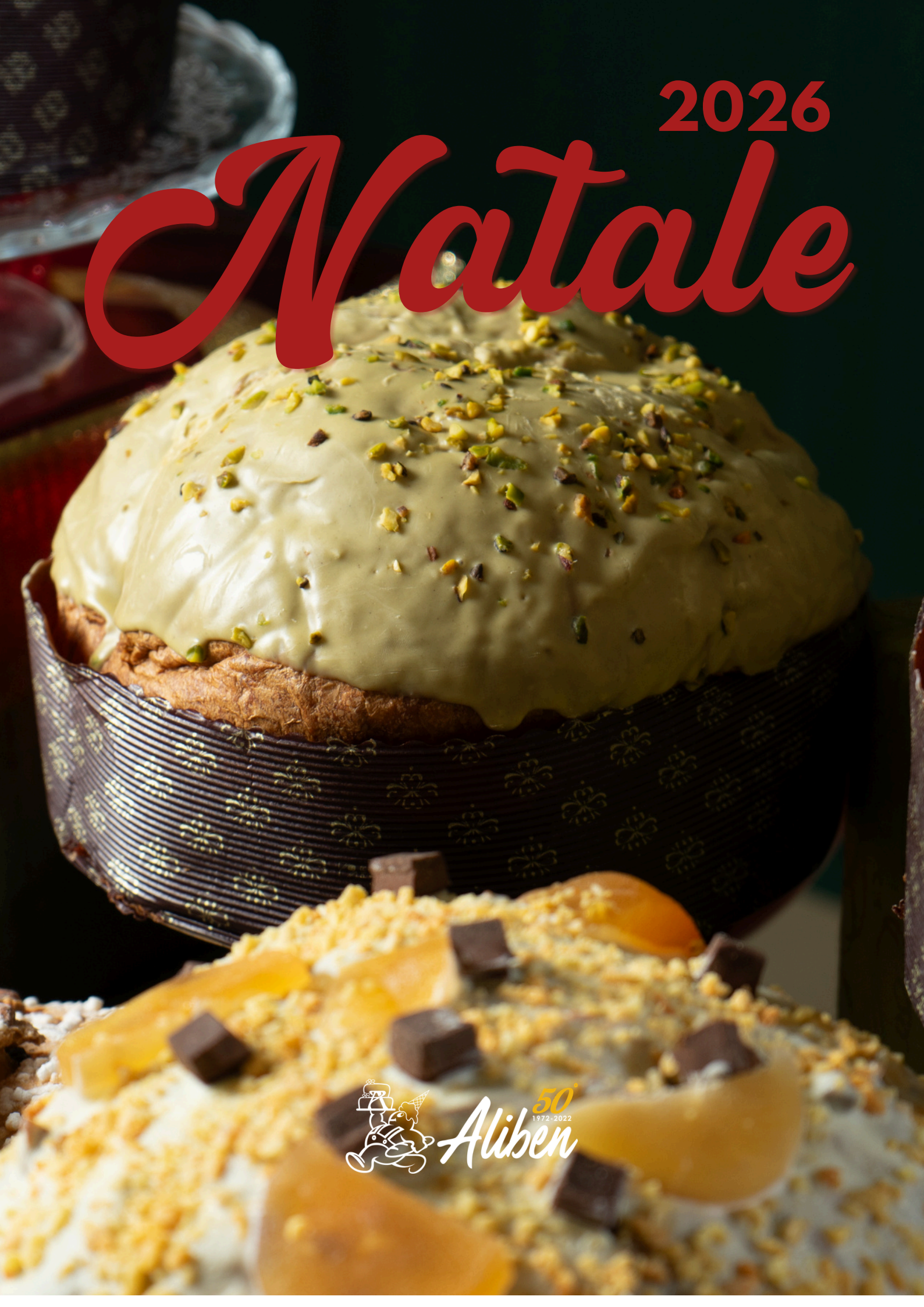




2026

Natale



Alcune immagini presenti in questo catalogo sono state realizzate con il supporto dell'Intelligenza Artificiale e integrate con contenuti concessi in licenza da iStock. Tutti i marchi e i loghi appartengono ai rispettivi proprietari. Le informazioni contenute nel presente catalogo sono soggette a modifiche senza preavviso.

*Alcuni prodotto potrebbero essere disponibili solo su ordinazione con tempi variabili
(in arrivo entro 7-10giorni)*

Indice

06	I nostri mix
09	I gusti del 2026
09	Materie prime
10	Aromi e paste aromatizzanti
15	Frutta e inserti
18	Creme da farcire
19	Gocce, surrogati, cioccolato e cacao
23	Glasse e coperture
24	Granelle e decorazioni
25	Stampi e confezionamento



Qualità al vostro servizio.

Da cinquant'anni al fianco dei professionisti del gusto, oggi guardiamo avanti con rinnovata ambizione.

Nata dall'intuizione di **Narciso Benetello** e consolidata dalla visione di **Pierluigi**, che continua ad essere presente in azienda, la nostra realtà è oggi portata avanti dalle sue tre figlie: **Barbara, Claudia e Sara**, che guidano il progetto familiare con la stessa passione e uno sguardo rivolto all'innovazione. **Non ci accontentiamo**: ci strutturiamo, cresciamo, miglioriamo ogni giorno per essere il partner ideale di panettieri, pasticceri, pizzaioli e gelatieri.

Il nostro sguardo è rivolto al futuro: amplieremo i territori serviti, raggiungeremo nuove province e mercati, perfezioneremo costantemente la qualità del nostro servizio. Affiniamo la selezione dei prodotti con cura, scegliendo solo articoli di eccellenza che possano fare davvero la differenza nel vostro lavoro.

Cosa ci distingue?

Non vendiamo solo prodotti, offriamo un servizio completo. Academy dedicate ai nostri clienti, formazione continua per i nostri agenti commerciali sempre aggiornati sulle ultime novità, collaborazioni vere con i nostri fornitori basate sulla condivisione di visione e scambio di idee. Un'assistenza clienti sempre disponibile perché nessuno rimanga mai solo di fronte a una sfida.

Con **oltre 40 professionisti** al vostro servizio tra Padova, Venezia, Rovigo e Treviso, siamo pronti a crescere insieme a voi.

Perché il vostro successo è il nostro obiettivo.



Cod. 1052 - 15 KG

LIEVITATI BESOZZI



Il **Lievitati BesoZZi** è il prodotto storico di Aliben, una garanzia di qualità e di artigianalità per ogni professionista del settore. La formulazione classica, con il **lievito madre Enervis a parte**, garantisce **sviluppo e durata nel tempo**.



Ricetta classica per lievitati di alta qualità.



Sviluppo ottimale e lunga durata nel tempo.



Per impasti soffici, profumatici e digeribili.

PREIMPASTO

1200 g Mix Lievitati
260 g Lievito Naturale Enervis
800 g Acqua
400 g Burro
300 g Farina Antica Tradizione Lievitati
200 g Tuorli
2 g Lievito di birra

Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi aggiungere il burro (temperatura finale d'impasto 27°C).
Lasciar lievitare in cella a **27/29°C** con umidità 75% per 13 ore circa, comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.

IMPASTO

Preimpasto
800 g Mix Lievitati
350 g Burro
300 g Zucchero
300 g Tuorli
120 g Acqua
600 g Scorze di arancio candito
600 g Uvetta
Aromi q.b.

Impastare Preimpasto, BesoZZi Mix Lievitati e acqua per 20/25 minuti circa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero; una volta assorbito, i tuorli, il burro e la frutta (temperatura finale d'impasto 28°C).
Far puntare per **45/60 minuti in cella**. Pezzare, tornire e mettere negli stampi.
Far lievitare in cella a 30°C circa con umidità 75% per 3-5 ore circa.

Pillola del tecnico

Per un risultato eccellente, rispetta le temperature indicate e non superare l'idratazione consigliata.



27/29°C



75%



13 ore ca.

Cod. 0007934 - 15 KG

DIVINA



Miscela a base di lievito madre, rappresenta l'alleato ideale per chi desidera produrre lievitati senza compromessi.

DIVINA è priva di aromi artificiali, offrendo così la libertà di personalizzare i tuoi lievitati. Grazie alla sua formulazione studiata con cura, garantisce un **profumo avvolgente, un gusto ricco e morbidezza**

Per ottenere il massimo da DIVINA, è necessario aggiungere il lievito compresso, il quale garantirà una lievitazione perfetta.



Lievitazione naturale e costante



Profumo avvolgente e gusto ricco



Lievitati di alta qualità senza compromessi

PREIMPASTO

1000g Mix Divina
500g Acqua
100g Tuorlo d'uovo
200g Burro
1g Lievito di birra

Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e successivamente per 5 minuti in seconda velocità, o comunque fino a ottenere un impasto liscio, asciutto e ben incordato. A questo punto aggiungere il burro e proseguire la lavorazione fino a completo assorbimento. L'impasto dovrà raggiungere una temperatura finale di 25-28 °C.

Terminata l'impastatura, lasciarlo riposare a 27-30 °C, coperto con un telo, per 10-12 ore o, in ogni caso, fino al raggiungimento del quadruplo del volume iniziale.



27/30°C



85%



10-12 ore

IMPASTO

1801g Preimpasto
300g Farina Gran Lievitati Merano
50g Acqua
300g Zucchero
50g Miele
150g Tuorlo d'uovo
200g Burro
25g Burro di cacao
400gr Uvetta
300g Frutta candita
Aromi q.b.

Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e successivamente per 7 minuti in seconda velocità, o comunque fino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere quindi gli ingredienti nel seguente ordine: zucchero, miele, tuorlo, burro, burro di cacao, aromi e, infine, la frutta e/o l'uvetta. L'impasto dovrà raggiungere una **temperatura finale di 25-28 °C**. Lasciarlo quindi riposare per circa 45 minuti a 30 °C. Trascorso il tempo di riposo, spezzare l'impasto in pezzi da 1.070 g e procedere con due torniture.

Lasciare lievitare a 28-30 °C con l'85% di umidità per circa 3,5 ore, o comunque fino al raddoppio del volume. Cuocere infine a **180 °C per circa 35 minuti** con valvola chiusa, quindi proseguire la cottura per 20 minuti a 170 °C con valvola aperta.

Pillola del tecnico

Per un risultato eccellente, rispetta le temperature indicate e non superare l'idratazione consigliata.

Miscele per lievitati speciali

BESOZZI VEGANO COD. 0005522 15 KG

Studiata per la realizzazione di grandi lievitati vegani, questa miscela assicura un'eccellente lavorabilità dell'impasto e una lievitazione regolare. La formulazione è pensata per offrire un'alveolatura uniforme, una mollica soffice e filante e una freschezza che si mantiene nel tempo, valorizzando aromi e consistenza.



vegano



clean label

CONTESSA COD. 0010333 15 KG

Miscela completa di altissima qualità, progettata per realizzare gran lievitati da ricorrenza e non, senza compromettere in alcun modo la qualità.

Questa miscela è **priva di emulsionanti e completamente CLEAN LABEL**, il che la rende un'opzione ideale per chi cerca un prodotto autentico e naturale.



senza glutine

MIRUM COD. 0008892 15 KG

Miscela **senza glutine** sviluppata per l'uso professionale, garantisce una lievitazione controllata e una **struttura dell'impasto stabile**.

La formulazione a base di farina di riso, amido di mais, zucchero, amido di riso e fibre vegetali consente un'elevata resa in volume, una mollica fibrosa e ariosa e una morbidezza che si mantiene nel tempo.

Gusti dell'anno

01

Tiramisù Italiano

Il grande lievitato incontra il dessert italiano per eccellenza, tra caffè, cioccolato bianco e cacao.

02

Cedro e cioccolato bianco

La freschezza del cedro candito incontra la dolce cremosità del cioccolato bianco.

03

Pistacchio e Lampone

Pistacchio intenso e lampone semicandito: un incontro goloso tra cremosità e piacevoli note fruttate.

04

Integrale classico

Il gusto autentico dell'integrale arricchito da uvetta e arancia candita, per una tradizione dal carattere rustico.

05

Bosco & Cereali

Un impasto dal carattere rustico incontra la vivacità dei frutti di bosco, per un gusto ricco e originale.

06

Caramello Autunnale

Caramello salato, noci e fichi semicanditi si incontrano in un equilibrio avvolgente e sorprendente.

07

Amarena e mandorle

Amarena semicandita e mandorla: un contrasto raffinato tra note fruttate, dolci e tostate.

08

Olio EVO

Olio EVO e arancia candita danno vita a un lievitato profumato, mediterraneo e dal gusto elegante.



QR: Ricettario Natale 2026

Inquadra e scopri il ricettario e i consigli del nostro tecnico

Farine

Nella preparazione dei grandi lievitati la farina non è un ingrediente qualsiasi ma è la struttura portante dell'impasto, ed è fondamentale sceglierla bene. L'indice di forza (W) e il rapporto tra tenacità ed estensibilità (P/L) determinano se un impasto saprà reggere le lunghe lievitazioni, sviluppare un'alveolatura regolare e mantenersi soffice nel tempo. Ma la qualità si riconosce anche dal profumo autentico di grano che sprigionano, segno di materie prime pure e di una lavorazione che non altera il carattere naturale della farina. Per questo abbiamo selezionato solo farine di forza, testate lotto per lotto e certificate secondo rigorosi standard di qualità: prodotti costanti e affidabili, pensati per non lasciare mai spazio a dubbi o imprevisti in laboratorio — perché ai nostri clienti vogliamo garantire solo il meglio.

Farina Antica Tradizione AB|MAURI 1554 25 KG

La farina più forte della selezione, pensata specificamente per lievitati con lievito naturale. Il W più alto tra le tre garantisce all'impasto la tenuta necessaria per sostenere le lunghe lievitazioni di panettoni, pandori e colombe, con un'alveolatura fine e una struttura che si mantiene nel tempo.
W 420-450, P/L 0,50-0,65

Farina Gran Lievitati MOLINO MERANO MERANER MÜHLE 0007977 15 KG

Sviluppata per lievitazioni lunghe, oltre le 36 ore: il P/L più alto della gamma indica un glutine particolarmente tenace ed elastico, capace di sostenere impasti ad alta idratazione lavorati con lievito madre — ideale per panettoni, pandori e colombe artigianali dalla grande struttura.
W 350-390, P/L 0,70-0,80

Farina Oro Sfoglia Tipo 00 MOLINO MERANO MERANER MÜHLE 0008502 25 KG

La farina più estensibile della selezione: il P/L più basso è proprio ciò che serve per stendere l'impasto in sfoglie sottili senza romperlo. La scelta corretta per sfogliati, laminati e croissanteria, dove la lavorabilità conta quanto la forza.
W 300-320, P/L 0,45-0,60



Per chi vuole un impasto speciale...

Gran Integrale MOLINO MERANO MERANER MÜHLE 0011632 15KG

Farina 100% integrale di grano tenero. Un solo ingrediente: il chicco di grano intero, macinato con tutta la sua crusca e il suo germe. Un prodotto puro e semplice per trasformare i lievitati in versione integrale, ricchi di fibra e dal sapore più rustico e deciso.

Nucleo Multicereali AB|MAURI 0004100 1KG

Un nucleo concentrato di fiocchi d'avena, segale, farro e orzo, arricchito da crusca di grano tenero, farina di grano saraceno integrale e germe di grano tenero. Nessun seme intero, nessun additivo: un prodotto pensato per arricchire i lievitati con il gusto dei cereali, mantenendo intatta la morbidezza dell'impasto classico.

Pancampagna Rustico AB|MAURI 1014 25KG

Un nucleo concentrato di fiocchi d'avena, segale, farro e orzo, arricchito da crusca di grano tenero, farina di grano saraceno integrale e germe di grano tenero. Nessun seme intero, nessun additivo: un prodotto pensato per arricchire i lievitati con il gusto dei cereali, mantenendo intatta la morbidezza dell'impasto classico.



Lievito madre

Enervis Semilavorato Besozzi AB|MAURI 0002109 2 KG
1053 10 KG



Burri e ovoprodotti

L'importanza di scegliere bene il burro: Un burro di qualità fissa gli aromi e ne esalta la percezione al palato, dando profondità di gusto al prodotto finito; trattiene l'umidità nell'impasto, mantenendolo morbido e fragrante più a lungo dopo la cottura; e contribuisce alla struttura della mollica, incidendo sulla texture tanto quanto sul sapore.

Burro Flechard Doux	0003570	10 KG
Colore dorato intenso, gusto deciso e aromatico. La scelta per chi vuole un lievitato dal carattere pieno, riconoscibile al primo morso.		
Burro Markenbutter Blocco Tedesco 82%	0004505	10 KG
Burro Markenbutter Uelzena	0011358	10 KG
Estremamente plastico e lavorabile: non si sfalda, tiene bene la cottura. La scelta tecnica per frolle, brioche e grandi lievitati che richiedono molta		
Burro Olandese In Blocchi 82%	0004845	25 KG
Si scioglie subito in bocca, liberando tutto il suo gusto pieno e burroso.		
Burro Quattro Colli Patisserie	0009226	1X12 KG
Colore paglierino chiaro, gusto delicato e profilo neutro. La scelta giusta quando si vuole lasciare parlare gli altri ingredienti del lievitato, senza note dominanti.		



Albume d'Uovo	 217	1 KG
	 0011706	1 KG
Misto D'Uovo	 0004915	1 KG
	 0011707	1 KG
Tuorlo D'Uovo Special Congelato	 0006331	1KG
Tuorlo D'Uovo	 1445	1 KG
	 0011708	1KG
Uova In Guscio L	 0011496	180 PZ
	 0008283	180 PZ



SCOPRI IL RICETTARIO

SUL TUORLO CONGELATO



Zuccheri e miele

Zucchero Semolato Fine Extra	 0011325	20 KG
Zucchero Semolato Eridania	 0010939	25 KG
Zucchero A Velo Pinin Pero	 0011139	5 KG
Zucchero A Velo Idrorepellente Dolomiti	 1414	5 KG
		
Miele Di Acacia	 0004314	5 KG
Miele Millefiori	 973	5 KG

Aromi

L'aroma giusto non sostituisce il gusto della materia prima: lo completa e gli dà quella marcia in più che rende il prodotto riconoscibile al primo assaggio.

Aroma Arancia in Pasta	 0003711	1 L
Aroma Burro in Pasta	 1594	1 L
Aroma Limone in Pasta	 0002983	1 L
Aroma Mandorla Amara In Pasta	 865	1 L
Aroma Pasta Lievitati Quirici	 0003671	1 L
Aroma Spuma D'Oro	 761	1 L
Aroma Vaniglia In Pasta	 0002898	1 L

Burro di cacao

Mycryo™ è puro burro di cacao 100% naturale in micropolvere, ideale per facilitare il temperaggio del cioccolato: ne basta circa l'1-2% per ottenere una corretta precristallizzazione. È inoltre perfetto per impermeabilizzare basi di frolla e sfoglia, preservandone croccantezza e friabilità.



0002503
600 G

Il burro di cacao Callebaut® è puro al 100%, dal sapore e colore neutri. Ideale per creare miscele colorate da utilizzare con l'aerografo, permette anche di regolare la fluidità del cioccolato: aggiunto dall'1 all'8%, lo rende più fluido e adatto a stampaggio e ricoperture sottili.



0004944
3 KG



Aroma Più



Linea Aroma Più di Camel: aromi naturali ottenuti per spremitura a bassa pressione o per infusione, un processo che ne preserva intatta l'autenticità. Limone di Sicilia, Arancia e Burro sono dichiarabili come 100% naturali direttamente in etichetta. Ne basta poco per un risultato pieno e mai eccessivo: la loro concentrazione permette di dosare con precisione, lasciando spazio agli altri ingredienti senza coprirli.



Arancia Naturale
Cod. 0009949 – 1 L



Burro
Cod. 0009950 – 1 L



Gran Dorè
Cod. 0011366 – 1 L
*Mix di agrumi di Sicilia ideale per aromatizzare le creme e l'impasto dei fritti.



Gran Forno
Cod. 0009961 – 1 L
Burro, oli essenziali di arancia e limone. Perfetto per croissant, brioches e grandi lievitati.



Limone
Cod. 0009952 – 1 L



Mandorla
Cod. 0009953 – 1 L



Vaniglia Naturale
Cod. 0009954 – 1 L

Paste aromatizzanti



Pasta Di Pistacchio Puro Sicilia
Cod. 0006257
1 KG



Pasta Vaniglia Bourbon
Cod. 0011247
1 KG



Pasta Nocciola 100%
Cod. 0008669
1 KG



Pasta Pistacchio 100%
Cod. 0008670
1 KG



Pasta Pistacchio Grantostato
Cod. 0011546
3 KG



Pasta Tiramisu'
Cod. 0008961
1 KG

PILLOLA DEL TECNICO

Pasta Moccoro al caffè



Pasta al caffè ottenuta dai migliori chicchi di caffè Arabica Usare da 10g a 30g per kg di massa. Ottimo come aroma per coperture, glasse, ganache, panna, creme, gelati e impasti. Consiglio utile: adatto per aromatizzare e colorare il fondente

Cod. 0010684 - 1,2 KG



Frutta secca



Uva Sultanina Turca N9 Tavi	0008881	10 KG
Uva Sultanina N11 Jumbo	0003974	10 KG
Uva Australiana	994	14 KG



Mandorle Pelate Bari 37/38	0002116	1 KG
Mandorle Pelate Bari 37/38	0003603	5 KG
Mandorle Grezze Bari 34/36	0003598	5 KG
Mandorle Grezze Bari 37/38	889	1 KG
Mandorle Grezze Bari 37/38	494	5 KG
Mandorle A Bastoncino	0003578	1 KG
Mandorle Affettate Pelate	0003548	1 KG



Nocciole Tostate T.G.T. Extra	0005453	1 KG
Noci tipo A Cile extra light	0007027	1 KG
Noci Tipo B Cile extra light	0009689	1 KG
Noci Tipo B Cina Premium	0011288	5 KG
Noci Tipo B Cile Premium	0006322	5KG



Candito

Il candito è un frutto che viene conservato attraverso un lungo processo di sostituzione dell'acqua con zucchero. Questo procedimento gli conferisce una consistenza compatta, una lunga conservabilità e un gusto dolce e intenso, ideale per grandi lievitati, dolci da forno e pasticceria tradizionale.

Semicandito

Il semicandito subisce un processo di canditura più breve, che permette di preservare una maggiore quantità di acqua naturale del frutto. Il risultato è un prodotto più morbido, succoso e dal sapore più fresco e naturale, particolarmente apprezzato nelle preparazioni in cui si desidera esaltare il gusto autentico della frutta.

La nostra selezione di semicanditi

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0009917	Albicocca pellecchiella a pezzi	2
0009915	Arancio 12x12	5
0009921	Fragole	2
0009920	Lamponi	2
0009923	Limone a cubettoni 12x12	5



0009918	Macedonia frutti di bosco	2
0009916	Pere 10x10	2
0009919	Pesche	2
0009970	Fichi interi	2



0009717	Lamponi	3,3
0009798	Fragoline	3,3
0009901	Amarene chiare	3,3



0011260	Mela a cubetti 12x12	2,75
0011261	Pera a cubetti 12x12	2,75



La nostra selezione di canditi

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0009820	Albicocche a cubetti 6x6	3
0008957	Cedro diamante a cubetti 9x9	5
0010162	Mela alto adige IGP 10x10	3
0009900	Scorza arancia a cubetti 10x10	3
0008377	Scorzone d'arancia a filetti 7x80	2,5
0009939	Mandarino a filetti	2,5

0011318	Albicocca tagliata a metà	5,6
0011319	Scorzone arancia colato 12x12	3
0011323	Pera Williams 14x14	5,6

Paste di agrumi

0004715	Pasta d'arancio	3
0009817	Pasta di scorza di limone	3
0009902	Pasta di mandarino	3

Granuli

0009286	Caramello burro salato	5
1450	Albicocca	5
1451	Aranacia	5
1453	Frutti di bosco	5



Creme da farcitura



Crema Nocciola
Fornociok 7%

Cod. 0010026
13 KG



Crema Nocciola
Deliciock 14%

Cod. 0003323
6 KG



Crema Nocciola 14%

Cod. 0010105
13 KG



Crema Pistacchio 8%

Cod. 0010125
13 KG



Crema Dubai Style
Pistacchio 12%

Cod. 0011249
5KG



Crema Pistacchio
15%

Cod. 0010126
7 KG



Farcimax Cappuccino

Cod. 0011483
5KG



Farcimax Limone

Cod. 0011482
5KG



Farcimax Lancillotto

Cod. 0011598
5KG

Cioccolato da copertura



Storico marchio spagnolo con oltre 150 anni di esperienza, Chocovic unisce tradizione cioccolatiera, innovazione e ricerca. Oggi parte del gruppo Barry Callebaut, offre ai professionisti cioccolati versatili e performanti, pensati per garantire risultati eccellenti e costanti.

Maragda Gocce Fondenti 70%	0004876	5 KG	🍫🍫🍫🍫
Tobado Gocce Fondenti 64,5%	0004912	5 KG	🍫🍫🍫🍫
Yagara Gocce Fondenti 59,5%	0004879	5 KG	🍫🍫🍫🍫
Jade Gocce al Latte 38,8%	0004880	5 KG	🍫🍫🍫🍫



Latte svizzero, cacao selezionato e oltre 90 anni di esperienza per un cioccolato di alta gamma, riconosciuto per qualità, equilibrio e straordinaria scioglievolezza. Il pratico formato richiudibile da 1,5 kg è pensato per il lavoro quotidiano dei professionisti.



BLACK ZABUYE 83%
Cod. 0009410 · 1,5 KG
Colore nero intenso unico nel suo genere. Note di cacao tostato dalla delicata persistenza.



DARK JOUKUK 70%
Cod. 0010605 · 1,5 KG
Intenso e tannico, con note tostate. Copertura morbida e cremosa.



DARK LESUK 65%
Cod. 0011670 · 1,5 KG
Miscela di fave sudafricane, dal bouquet fruttato e con delicate note affumicate.



DARK KOUTEK 60%
Cod. 0009582 · 1,5 KG
Copertura estremamente versatile dalla consistenza dolce e delicata. Lievi note amare e un profilo fruttato e aromatico



DARK ONYX 60%
Cod. 0010690 · 1,5 KG
Intenso aroma di cacao, con note tostate e leggermente caramellate.



RUBY AZALINA 40%
Cod. 0009387 · 1,5 KG
Bouquet fruttato con fresche note pungenti e tipico colore ruby, **ottenuto naturalmente**. Il latte svizzero dona un gusto persistente e delicato.



WHITE NIOBO 34%
Cod. 0010606 · 5 KG
Intenso gusto di latte, arricchito da una marcata nota di vaniglia.



GOLD QUINTIN 31%
Cod. 0009409 · 1,5 KG
Intenso gusto di caramello e nota di panna. Naturale e invitante colore dorato.



MONORIGINE
MILK ECUADOR 42%
Cod. 0009537 · 1,5 KG
Da fave di cacao ecuadoriane, con note delicatamente tostate e bouquet fruttato. Colore marrone rossiccio intenso.



WHITE NUIT BLANCHE 37%
Cod. 0009411 · 1,5 KG
Cioccolato bianco puro, con basso tenore di zucchero e una piacevole nota di vaniglia.



Premiato come miglior cioccolato al latte del mondo.

MILK CLAIRE 33%
Cod. 0009407 · 5 KG
Grazie all'uso di selezionato latte svizzero esprime delicate note di caramello e malto. straordinaria morbidezza e una consistenza vellutata.

Dal 1882 Weiss unisce esperienza e ricerca per creare cioccolati dal profilo aromatico raffinato. Il lungo processo di concaggio esalta gli aromi e dona una consistenza fine, setosa e una piacevole persistenza al palato. Il pratico secchiello richiudibile facilita l'utilizzo, la conservazione e la gestione del prodotto in laboratorio.



MBO FONDETE 71%
Cod. 0009450 5 KG

Profilo aromatico complesso e intenso, dal caratteristico colore rosso scuro. Ottima fluidità e grande facilità di lavorazione.



GALAXIE FONDETE 67%
Cod. 0007116 5 KG

Note iniziali delicatamente acide e legnose lasciano spazio a una piacevole amarezza, bilanciata da persistenti aromi di frutta secca tostata.



LICHU FONDETE 64%
Cod. 0007117 5 KG

Monorigine Vietnam, dal gusto deciso e persistente, con note fresche e acidule, vaniglia, frutta secca e una delicata sfumatura di liquirizia. Un profilo aromatico originale e distintivo.



GALAXIE AL LATTE 41%
Cod. 0007115 5 KG

Copertura al latte ottenuta da un blend di quattro pregiate varietà di cacao. Al palato offre un gusto intenso e armonioso di cacao e latte.



BIANCO ANEO 34%
Cod. 0007666 5 KG

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 5 KG

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



BLEND

Un blend nasce dalla miscela di cacao provenienti da diverse origini, selezionati per creare un profilo aromatico equilibrato, costante e armonioso.



MONORIGINE

Un monorigine, invece, proviene da una singola area geografica (o da una singola piantagione) e valorizza le caratteristiche uniche del suo territorio, offrendo aromi e sfumature distinte che raccontano la sua origine.

Surrogati

Surrogato Cioccolato al Latte Superbrill	0004067	10 KG
Surrogato Cioccolato Bianco Superbrill	0004068	10 KG
Surrogato Cioccolato Fondente Superbrill	0004627	10 KG
Surrogato Cioccolato Bianco Vittoria	0007062	5 KG
Surrogato Cioccolato Fondente Vittoria	0007057	5 KG

BARRY CALLEBAUT

BARRY CALLEBAUT

BARRY CALLEBAUT

GLF

GLF



Gocce di cioccolato

Cioccolato Cori 900 Bianco Andina	0004962	5 KG	CHOCOVIC
Gocce Cori 900 Cioccolato 45%	0004181	5 KG	CHOCOVIC
Pepite Cioccolato al Latte 29% Les Sublimes	0007285	5 KG	Weiss
Pepite Cioccolato Fondente 55% Les Sublimes	0007124	5 KG	Weiss



Chunks

Chunks Cioccolato Bianco	1733	2,5 KG	BARRY CALLEBAUT
Chunks Cioccolato Fondente	0011404	2,5 KG	BARRY CALLEBAUT
Chunks Cioccolato al Latte	0011403	2,5 KG	BARRY CALLEBAUT
Chunks Pistacchio	0010999	2 KG	AB MAURI



Cacao

SELECCION22

Gusto intenso e deciso, caratterizzato da un colore scuro e da piacevoli note aromatiche di cacao. Ideale per pasticceria, prodotti da forno, creme e decorazioni, dona alle preparazioni un gusto ricco e una marcata nota di cioccolato.
Cod. 0004910- 1 KG



NOIR INTENSE

Cacao alcalinizzato a basso contenuto di grassi, dall'intenso colore nero. Ideale per colorare e aromatizzare.
Cod. 0011377 - 1 KG



Glasse

PILLOLA DEL TECNICO

Hai notato che la glassa del panettone "suda"?

Nella maggior parte dei casi la causa è uno sbalzo di temperatura o un ambiente troppo umido. La condensa che si forma sulla superficie scioglie leggermente gli zuccheri della glassa, facendola apparire umida e appiccicosa. Il consiglio è semplice: aggiungere una minima percentuale di farina di mais grezza all'interno della glassa ed evita di conservarlo in ambienti umidi o soggetti a forti variazioni di temperatura e luce. Una corretta gestione dello stoccaggio è il modo migliore per mantenere la glassa asciutta, croccante e bella da vedere.



Glassa Per Focacce

Cod. 1171
10 KG



Glassa Per Focacce

Cod. 0002143
4 KG



Amarel Glassa

Cod. 0003214
10 KG

...al cioccolato

Cover Rock Frutti Rossi

0011257

3 KG

Copertura ai frutti rossi della linea Rock, arricchita con il 12% di crumble di frutti rossi per un perfetto equilibrio tra dolcezza e nota acidula. Perfetta per dolci da forno, prodotti da colazione, semifreddi e gelati, aggiunge sapore, croccantezza e un aspetto invitante a ogni creazione.



Cover Rock Mandorla

0011256

3 KG

Copertura al gusto di mandorla, arricchita con il 15% di granella di mandorle pralinate, per un perfetto equilibrio tra cremosità e croccantezza. Pensata per pasticceria professionale e gelateria, è ideale per ricoprire panettoni, colombe, croissant e dolci lievitati, e si presta anche a stecchi, coni e stracciatella. Pratica e versatile, garantisce facilità d'uso e resa costante.



Cover Rock Pistacchio

0011255

3 KG

Realizzata con vero pistacchio e arricchita con una granella di pistacchio al 15%, offre una croccantezza irresistibile e un gusto intenso è facile da utilizzare sia per la pasticceria che per la gelateria.



Cover Rock Choco

0011254

3 KG

Glassa al gusto di cioccolato con una croccante granella di nocciola è perfetto per coperture di dolci da forno come panettone e colomba, ma anche croissant e dolci da colazione. Composta da cioccolato al latte con il 15% di nocciole, garantisce un'esperienza gustativa ricca e croccante.



Decorazioni e granelle

Zucchero Granella Piccola
Zucchero Granella Media
Zucchero In Granella Grossa

1197

10 KG

1198

10 KG

27

10 KG

Granella di Amaretto Vincenzi
Granella di Meringa
Granella di Nocciola T.G.T. Extra
Nocciole Tostate T.G.T. Extra
Granella di Pistacchio Sgusciato 2/4 Mm
Pistacchi Pelati Verdi Interi

0002194

4 KG

0003703

1 KG

0005454

1 KG

0005453

1 KG

0005051

1 KG

1528

1 KG



Lenticchie Arlecchino al Cioccolato
Lenticchie Arlecchino Mignon al Cioccolato
Palline di Cioccolato e Cereali Ciokbianco
Palline di Cioccolato e Cereali Cioklatte
Palline di Cioccolato e Cereali Ciokfondente
Riccioli di Cioccolato Fondente
Riccioli di Cioccolato Bianco
Vermicelli Gustella Surrogato Fondente
Vermicelli Gustella Surrogato Avorio

0005816

1 KG

0005812

1 KG

0005819

1 KG

0005818

1 KG

0005817

1 KG

0004016

1 KG

0004114

1 KG

0008080

1 KG

0008007

1 KG



Stelline in Zucchero Bianche
Spray Perlato Oro
Spray Perlato Argento

0011301

1,4 KG

0010697

50 ML

0010698

50 ML



ALBERELLI NATALE DI ZUCCHERO H 4CM
FUNGHETTI NATALE DI ZUCCHERO H 2CM
BABBO NATALE GELATINA

0004510

112PZ

0004509

192PZ

0006431

30PZ





QR: catalogo decorazioni

Inquadra per scoprire il nostro catalogo completo sulle decorazioni

Stampi

Panettone alto morbido

CODICE	DIMENSIONI	GRAMMI	PZ/FILA
0007061	70x50	90	125
1365	110x85	300	200
1346	134x95	500	200
290	155x112	750	200
303	170x125	1000	200
0004604	207x130	1500	PZ
0004605	225x140	2000	PZ

Panettone alto rigido

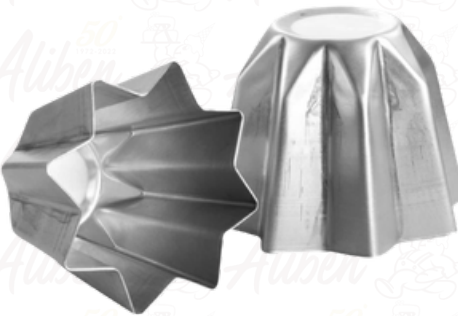
0002519	134x95	500	25
0005208	155x108	750	20
0005209	170x110	1000	45

Gardenia

0005783	130x80	500	60
---------	--------	-----	----

Pandoro in inox

0009708	130x80	750	1
---------	--------	-----	---



NB.: I grammi sono indicativi, poichè dipende dal tipo di impasto. Fare riferimento alle dimensioni

IL TUO MARCHIO, SUL TUO PACKAGING

Realizziamo stampi personalizzati con il logo della tua azienda, un servizio pensato per rafforzare l'identità del tuo brand e distinguere i tuoi prodotti sul mercato. Per conoscere tutti i formati e le opzioni disponibili contatta il tuo agente di riferimento.

Focaccia rigido

CODICE	DIMENSIONI	GRAMMI	PZ/FILA
0004937	170x55	300	90
305	185x60	500	80
0004902	200x65	750	80
0003982	210x70	1000	80
0003337	220x80	1100	80
0004688	245x80	1500	PZ
0004938	275x80	2000	PZ



Focaccia morbido

543	155x65	300	300
304	180x70	500	200
1575	205x75	750	100
0003673	225x80	1000	200

Albero

0005302	140x160xh35	100	PZ
1559	312x224xh60	750	PZ



Stella

0003674	125x80xh35 (stellina)	100	100
0004943	218x60 (stella 5 punte)	500	PZ
496	250X70 (stella 8 punte)	750	PZ



Sacchetti

CODICE	ARTICOLO	DIMENSIONI	CONF.
0006156	MOPLEPHAN IN FOGLI	25X35	10KG
275	SACCHETTI MOPLEPHAN	20X35	200PZ
4469	SACCHETTI MOPLEPHAN	35X45	200PZ
4470	SACCHETTI MOPLEPHAN	40X50	200PZ
0011390	SACCHETTI MOPLEPHAN	40X48	100PZ





Aiutiamo i professionisti del food a creare prodotti di qualità

Ricette, materie prime e consulenza tecnica
per i professionisti del settore.



Via Mareggia 26/c - Piove di Sacco (PD)
marketing@aliben.it - 049 9703765
www.aliben.it

