

Pasqua



50
1972-2022
Aliben



Indice

06	Ricette e consigli
16	Miscele e farine
18	Materie prime
20	Frutta secca
21	Glasse e coperture
22	Aromi
23	Semicanditi e canditi
26	Granelle e paste aromatizzanti
27	Creme spalmabili
28	Cioccolato
36	Macaral
38	Decorazioni e stampi



66

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.

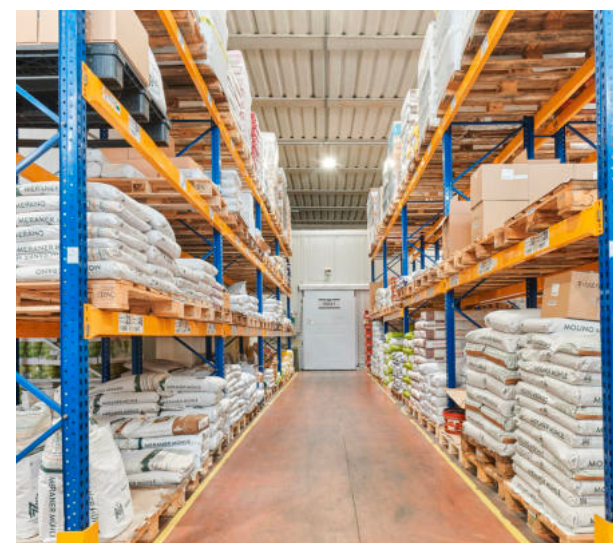
Il nostro sguardo è rivolto al futuro: amplieremo i territori serviti, raggiungeremo nuove province e mercati, perfezioneremo costantemente la qualità del nostro servizio. Affiniamo la selezione dei prodotti con cura, scegliendo solo articoli di eccellenza che possano fare davvero la differenza nel vostro 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 30 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.



I CONSIGLI DEL TECNICO

meno sprechi, piu' valore

La Pasqua è il momento ideale per alzare lo scontrino medio e differenziarsi con proposte premium, senza complicare il processo produttivo. Ecco alcuni suggerimenti pratici per valorizzare al meglio i nostri prodotti.

Colomba artigianale: un classico che diventa gourmet

La colomba non è mai stata così esclusiva. Con la nostra glassatura in **CIOCCOLATO DARK MADAGASCAR 64%**, ottieni un prodotto dal profilo moderno e internazionale:

- **profumo intenso**, bilanciato da note fruttate e una leggera acidità che esalta ogni morso;
- **finitura lucida e raffinata**: l'eleganza che cattura lo sguardo e fidelizza il cliente.



CIOCCOLATO DARK MADAGASCAR 64%
COD. 0010607 | 1,5 Kg

Ricetta glassa

Ingredienti

- 21 g gelatina in polvere (1) ✓
- 210 g zucchero a velo ✓
- 210 g glucosio ✓
- 210 g cioccolato Dark Madagascar 64% ✓
- 150 g latte condensato
- 84 g gelatina neutra (2) ✓
- 110 g acqua

Procedimento

Portare ad ebollizione lo zucchero con l'acqua e il glucosio, quindi unire la gelatina (1) precedentemente reidratata e versare il tutto sul cioccolato. Emulsionare. Aggiungere il latte condensato e la gelatina (2). Utilizzare il giorno successivo a 35°C.

✓ : articolo presente in magazzino



Pastry Tips

Chiedi consiglio al nostro tecnico!
Roberto 366 6093385



NOVITÀ
Richiedi le
nostre scatole
porta-colomba

Farcitura interna: la novità dell'anno

La **CREMA DUBAI STYLE PISTACCHIO** è l'innovazione che tutti aspettavano:

- **texture cremosa e stabile**: si sposa perfettamente con l'impasto, senza compromessi;
- **gusto ricco e avvolgente**: un'esplosione di pistacchio che conquista al primo assaggio.

Zero sprechi, massimo profitto!

VERONA **SOCADO** DAL 1975



CREMA DUBAI STYLE PISTACCHIO
COD. 0011249 | 5 Kg



SAC À POCHE

COD. 0011385 | 50 pz

Un'idea intelligente per il banco

Proponi la **CREMA DUBAI** in **sac à poche**:

- **servizio "riempi al momento"**: un extra che genera vendite d'impulso e fidelizza il cliente.
- **soluzione pratica e veloce**: nessun spreco, solo margine in più.

Un dettaglio che fa la differenza.

Pillola di Roberto

Trasforma la crema avanzata in tartellette:

- **TARTELLETTE FROLLA MIGNON**: base croccante, farcite con la Crema Dubai.
- **Decorazioni esclusive**: ovetto, fiori in pasta di zucchero o **CIALDINE PASQUALI**.

Risultato? Una vetrina accattivante, prodotti premium e clienti soddisfatti.

TARTELLETTE FROLLA MIGNON

COD. 0010607 | 250 pz



Lasciati ispirare dal
Catalogo Ambra's 2026

Inquadra il QRcode





SENZA EMULSIONANTI
per un prodotto
TOTALMENTE CLEAN
LABEL
contiene lievito madre

Contessa **NOVITÀ**

Cod.0010333 | 15 kg



CONTESSA, la miscela etichetta pulita per lieviti artigianali, senza emulsionanti e senza lattosio

CONTESSA soddisfa le esigenze di chi desidera produrre in modo pratico prodotti di alta qualità, dotati di struttura tipica, sofficità unica, gusto autentico e senza l'aggiunta di numeri "E" da riportare in etichetta.



Pastry Tips

Chiedi consiglio al nostro tecnico!
Roberto 366 6093385



PREIMPASTO

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

Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere infine il burro (temperatura finale 25-28°C).

Lasciar lievitare in cella a 27/30°C coperto da un telo per 10-12 ore circa, comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale

IMPASTO

1801g Preimpasto
300g Farina Gran Lievitati Merano
50g Acqua
300g Zuccheri
50g Miele
150g Tuorlo d'uovo
200g Burro
50g Burro di cacao
700g Scorze di arancio candito
Aromi

Impastare preimpasto, farina Gran Lievitati e acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero e il miele; una volta assorbito, i tuorli, il burro e la frutta (temperatura finale 25-28°C).

Far puntare per circa 45 minuti a 30°C.

Pezzare, formare e mettere negli stampi. Far lievitare in cella a 28-30°C con umidità 85% per 3-5 ore circa e comunque fino al raddoppio del volume iniziale.

Lasciare formare un leggero strato di pelle, glassare, cuocere come d'abitudine e far raffreddare le colombe capovolte.



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
1200 g Scorze di arancio candito
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 e comunque fino al quasi totale riempimento degli stampi.

Lasciare formare un leggero strato di pelle, glassare, cuocere come d'abitudine e far raffreddare capovolte.

Lievitati Besozzi

Cod.1052 | 15 kg



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



Pastry Tips

Chiedi consiglio al nostro tecnico!
Roberto 366 6093385



Top lievitati

Cod.0009295 | 10 kg

La sua esclusiva ricetta prevede solo aromi naturali e non contiene latte: è quindi adatto anche per la realizzazione di pasticceria lievitata per vegani. Estremamente versatile, può essere utilizzato tutto l'anno per preparazioni quali croissant, brioche e tanti altri prodotti da forno.

Nella lavorazione del Top Lievitati GLF è consigliato l'utilizzo di farine con una forza compresa tra 320-350W. Una farina di forza maggiore abbinata a questo semilavorato rischia di irrigidire la maglia e ritardare la lievitazione del prodotto



Pastry Tips

Chiedi consiglio al nostro tecnico!
Roberto 366 6093385

PREIMPASTO

600 g Top Lievitati
200 g Farina W 350
1 g Lievito di birra
350 g Acqua
100 g Tuorlo d'uovo cat. A
200 g Burro morbido

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

1.451 g Preimpasto
400 g Top Lievitati
80 g Acqua
150 g Zucchero semolato
50 g Miele
1 Bacca di vaniglia
150 g Tuorlo d'uovo cat. A
200 g Burro morbido
600 g Scorze di arancio candito



Lavorare il preimpasto con Top Lievitati e acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere zucchero, miele e aromi, lasciarli assorbire e unire i tuorli. Una volta assorbiti, unire il burro morbido e lavorare fino ad ottenere una pasta morbida ma tenace. Inserire la frutta leggermente riscaldata. Lasciar puntare la pasta in cella di lievitazione a 30°C per circa 1 ora o comunque fino a che non si sarà mossa di 2 cm dal segno fatto. Spezzare l'impasto e formare le colombe. Porre in lievitazione a 30°C per circa 3 ore fino alla triplicazione del volume iniziale

Glassare e decorare con mandorle, zucchero in granella e a velo. Cuocere come d'abitudine controllando la temperatura al cuore dell'impasto. Capovolgere e lasciar raffreddare a testa in giù fino al giorno successivo.





Mirum ^{S.O.}

Cod.0008892 | 15 kg



Il mix MIRUM senza glutine è ideale per la preparazione di grandi lievitati senza glutine.

Permette di ottenere prodotti da forno con una mollica aperta e morbida che non sono affatto inferiori come gusto e struttura alle varietà contenenti glutine.

- Possibilità di applicazioni varie
- Facile e veloce da usare
- Prodotti da forno morbidi e soffici
- Gusto eccellente



Pastry Tips

Chiedi consiglio al nostro tecnico!
Roberto 366 6093385

La colomba senza glutine di Molino Merano

IMPASTO

1000 g Mix Mirum
50 - 100 g Miele
50 g Lievito di Birra
250g Misto d'uovo
70 g Tuorlo d'uovo (facoltativo)
700 - 750 g Acqua
180 - 200 g Burro morbido
300 g Scorze di arancio candito
qb Aromi

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro e i canditi a velocità medio-alta nella planetaria con la foglia per 10-12 min.

Aggiungere poi il burro e per ultima l'arancia candita. Riempire gli stampi del peso desiderato con l'aiuto di una sac à poche.

Lasciar lievitare per ca. 70 min. a 30-32 °C con 90% di umidità o comunque fino al raddoppio del volume. Glassare le colombe e cospargere con zucchero in granella, mandorle e zucchero a velo.

COTTURA

Per colombe da 500g 170-180°C in forno statico per 40-45 min. Gli ultimi 15 min aprire la valvola.

La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.

Per colombe da 500g 170-180°C in forno statico per 40-45 min. Gli ultimi 15 min aprire la valvola. La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.



Miscele per lievitati



GRAN LIEVITATI
Cod.0007167 | 15 kg

Ideale per la produzione di dolci lievitati.
Con all'interno Enervis, lievito madre in polvere.
Ottimi risultati con utilizzo di farina Antica Tradizione Lievitati.



LIEVITATI VEGAN BESOZZI
Cod. 0005522 | 15 kg

Ideale per la produzione di dolci lievitati vegani.
Lavorazione con aggiunta di lievito naturale Enervis.
Ottimi risultati con utilizzo di farina Antica Tradizione Lievitati.

La farina e il lievito madre



LIEVITO ENERVIS BESOZZI
Cod. 0002109 | 2 kg
Cod. 1053 | 10 kg

Lievito naturale disidratato, da riattivare.
Da utilizzare in abbinata al Lievitati Besozzi (cod. 1052)

FARINA ANTICA TRADIZIONE LIEVITATI BESOZZI
Cod. 1554 | 25 kg

Farina forte tipo "00", sviluppo ottimale del prodotto, ideale per grandi lievitati. W370-390



FARINA GRAN LIEVITATI MOLINO MERANO
Cod. 0007977 | 15 kg

La farina ideale per la creazione di grandi lievitati. W 380 - 410



FARINA ORO MERANO TIPO 00
Cod. 0008502 | 25 kg

Da utilizzare in abbinata al Top Lievitati. W300-340



Materie prime

BURRO

CODICE	PRODOTTO	CONFEZIONE
0003570	Flechard - Beurre Doux	10 panetti / 1 Kg
0004845	Olandese - Royal Buisman	25 Kg
0009226	Quattro colli Patisserie	12 panetti / 1 Kg
0004505	Markenbutter 82%	10 Kg



TUORLO D'UOVO SPECIAL NATURELLE

Da allevamento a terra
COD. 1445 | 1 kg



MISTO D'UOVO SPECIAL NATURELLE

Da allevamento a terra
COD. 0004915 | 1 kg



ALBUME D'UOVO NATURELLE

Da allevamento a terra
COD. 217 | 1 kg



NOVITÀ

TUORLO D'UOVO SPECIAL CONGELATO

COD. 0006331 | 1 kg

ZUCCHERO GRANELLA

CODICE	DIMENSIONE	PESO (Kg)
1197	Piccola	10
1198	Media	10
27	Grande	10



ZUCCHERO

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0010939	Semolato	25
459	Semolato	1 x 10
0011325	Semolato vagliato fine	20
0011139	A velo	5
1414	A velo idrorepellente	5



MIELE

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0004314	Acacia	5
973	Millefiori	5



Granuli*

*ALTRI GUSTI SU ORDINAZIONE
(PREVIA DISPONIBILITÀ)

CARAMELLO BURRO SALATO 5/7MM

Cod. 0009286 | 5kg

ALBICOCCA

Cod. 1450 | 5kg

ARANCIA

Cod. 1451 | 5kg

FRUTTI DI BOSCO

Cod. 1453 | 5kg



UVA AUSTRALIANA

COD. 994 | 14 kg

UVETTA SULTANINA TURCA

Uvetta n°9
COD. 0008881 | 10 kg

UVA IRAN EXTRA

COD. 0010822 | 10 kg



Frutta secca

MANDORLE PELATE BARI 37/38

COD. 0002116 | 1 kg
COD. 0003603 | 5 kg

MANDORLE GREZZE BARI

COD. 889 - 37/38 | 1 kg
COD. 494 - 37/38 | 5 kg
COD. 0003598 - 34/36 | 5 kg

MANDORLE A BASTONCINO

COD. 0003578 | 1 kg

MANDORLE AFFETTATE PELATE

COD. 0003548 | 1 kg

NOCI CILE TIPO A EXTRALIGHT A METÀ

COD. 0008296 | 5 kg

NOCI CILE TIPO B EXTRALIGHT A METÀ

COD. 0009689 | 1 kg

NOCI TIPO B CINA PREMIUM

COD. 0011288 | 5 kg

NOCI TIPO B SGUSCIATE EXTRALIGHT

COD. 0004028 | 5 kg



NOCCIOLE TOSTATE TGT EXTRA

COD. 0005453 | 1 kg



Le glasse alle mandorle

MIX GLASSA BESOZZI (da fare con acqua)

COD. 1171 | 10 kg
COD. 0002143 | 4 kg

Miscela istantanea per glassa alle mandorle, che necessita solamente dell'aggiunta di acqua.

MIX GLASSA AMAREL AB MAURI (da fare con albume)

COD. 0003214 | 10 kg

Miscela per glassa alle mandorle, che prevede l'aggiunta di albume fresco.



Le coperture di Giuso

NOVITÀ



Glasse anidre per pasticceria con granelle ed inclusioni. Perfette per rendere unici i tuoi dolci da forno come panettone, colomba, brioches e cakes. Coprono il prodotto da glassare in maniera uniforme sia sulle superfici piane che sui bordi verticali, forte aggrappamento al dolce e taglio sempre netto e pulito.

LINEA COVER ROCK

CHOCO ROCK

COD. 0011254 | 3 kg

Glassa al gusto di cioccolato con una croccante granella di nocciola.

MANDORLA ROCK

COD. 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.

FRUTTI ROSSI ROCK

COD. 0011257 | 3 kg

Copertura ai frutti rossi arricchita con il 12% di crumble per un perfetto equilibrio tra dolcezza e nota acidula.



Aromi

CODICE	AROMI	PESO (Kg)
0003671	LIEVITATI NOTA ARANCIO	1
0002898	VANIGLIA IN PASTA	1
0002983	LIMONE IN PASTA	1
0003711	ARANCIA IN PASTA	1
1594	BURRO IN PASTA	1
865	MANDORLA AMARA	1
761	SPUMADORO	1
0010395	RUM MESSINA	0,5



NOVITÀ

Il particolare sistema di estrazione della materia prima avviene per: spremitura, torchio a bassa pressione o infusione. Questi procedimenti artigianali evitano l'utilizzo di solventi. Dichiarati in etichetta come 'Aromi Naturali'.

CODICE	LINEA AROMI PIÙ	PESO (L)
0011366	Grandorè	1
0009949	Arancia naturale	1
0009950	Burro naturale	1
0009951	Croissant naturale	1
0009952	Limone naturale	1
0009953	Mandorla	1
0009954	Vaniglia naturale	1
0009961	Granforno naturale	1



NOVITÀ

CODICE	AROMI	PESO (g)
0011203	Oraperl	500
0011204	Citroperl	500



Semicanditi Crispo

Quella di Crispo Canditi è una storia di famiglia, che oggi vede alla guida dell'azienda la quarta generazione.

Imprenditori che sono cresciuti respirando e gustando il sapore dei canditi fin dall'infanzia e che hanno deciso con tenacia, pazienza e devozione di portare avanti un sogno appartenuto ai nonni prima e ai genitori poi. Un'eredità che si tramanda dal 1932 e che rappresenta la firma distintiva dell'impresa nel panorama dei canditi italiani.

Il processo produttivo è ancorato alla tradizione, con una selezione quasi maniacale dei prodotti e con tempi lunghi di preparazione.

Ogni anno la famiglia Crispo, nel momento della raccolta, parte per far visita ai propri fornitori, sceglie personalmente la frutta migliore che, ancora fresca, raggiunge l'azienda per la lavorazione. Qui attraverso tecniche tradizionali si procede con la canditura, operazione che richiede cautela e calma, per favorire la perfetta unione tra gli zuccheri e la frutta.

SENZA CONSERVANTI E ADDITTIVI CHIMICI, PRODOTTO NATURALE.



IL NOME DEI CANDITI

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
0009924	Mango a cubetti	2
0009918	Macedonia frutti di bosco	2
0009916	Pere 10x10	2



Semicanditi Giuso

NOVITÀ


THE SECRET OF PANNAZIONE

La linea Giuso di frutta candita e semicandita risponde alle esigenze della pasticceria artigianale e professionale.

Con la tradizionale canditura alla francese, garantisce gusto e consistenza ai classici, mentre un processo innovativo preserva integrità e sapore dei frutti più delicati.

La gamma include canditi interi, misti e selezioni di alta qualità, perfetti per lievitati, decorazioni e alta pasticceria.

SOLO INGREDIENTI SELEZIONATI E COLORANTI NATURALI PER UN'ECCCELLENZA AFFIDABILE.

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0011258	Frutti di bosco	2,75
0011259	Lamponi	2,75
0011260	Mele cubetti 12x12	2,75
0011261	Pere cubetti 12x12	2,75

Canditi Camel

NOVITÀ


PASTICCERIA

Il meglio della produzione Camel in una gamma di frutta selezionata di alta qualità.

Il lento processo di canditura, il sapore e la consistenza morbida sono le caratteristiche che distinguono i canditi Camel.

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0011318	Albicocche mezze	5,6
0011319	Arancia scorzone colato 12x12	3
0011323	Pere Williams in sciroppo	5,6
0011336	Pesche a metà	5,6

Canditi Agrimontana

Agrimontana opera e produce nella convinzione che rispettare la materia prima, assecondando la natura, sia il modo migliore per offrire prodotti di qualità, ricchi di sapore, che conservano intatte tutte le proprietà nutritive.

La frutta è da sempre uno dei focus di agrimontana, impegnata nella selezione dei luoghi di provenienza, stabilendo rapporti privilegiati con i fornitori per affinarne anche il processo di selezione a monte.

SENZA CONSERVANTI E ADDITTIVI CHIMICI, PRODOTTO NATURALE



CODICE	SEMICANDITO IN SCIROPPPO LEGGERO	PESO (Kg)
0009717	Lamponi	3,3
0009798	Fragoline	3,3
0009901	Amarene chiare	3,3

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

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0004715	Pasta d'arancio	3
0009817	Pasta di scorza di limone	3
0009899	Pasta vaniglia bourbon	1,4
0009902	Pasta di mandarino	3





Granelle e paste aromatizzanti

CODICE	GRANELLA	PESO
0002194	Amaretto vicenzi	4 Kg
0005454	Nocciola T.G.T	1 Kg
0005051	Pistacchio	1 Kg
0011144	Pistacchio	800 g
0004907	Mandorla pralinata	1 Kg
0006052	Nocciole pralinate	1 Kg

CODICE	PASTA	PESO (Kg)
0008961	Tiramisù	1
0008670	Pistacchio 100%	1
0009345	Vaniglia Antigua	1
0008669	Nocciola 100%	1
0009010	Mandorla tostata	1
0009122	Fragola	1
0008943	Caramello salato	1
0005761	Arachide	1
0009055	Crema caffè	1
0009399	Zabaione	1
0009231	Amaretto	1

PASTA MOCCORO AL CAFFÈ

Cod. 0010684 | 1,2kg

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.



Creme spalmabili da farcitura

CREMA RIO BIANCA

COD. 0003116 | 5 kg

CREMA RIO PISTACCHIO

COD. 0006184 | 5 kg

CREMA PISTACCHIO 8% SOCADO

COD. 0010125 | 13 kg

CREMA PISTACCHIO 15% SOCADO

COD. 0010126 | 7 kg

CREMA LIMONE

COD. 0010702 | 5 kg

CREMA PASTICCERA (VANIGLIA)

COD. 0010701 | 5 kg

CREMA CARAMELLO SALATO

COD. 0009766 | 5 kg

CREMA NOCCIOLA 14% SPALMABILE SOCADO

Spalmabile **multiuso** con il 14% di nocciole, latte scremato in polvere e cacao magro.
COD. 0010105 | 13 kg

CREMA NOCCIOLA DELICIOCK

Spalmabile da farcitura con il 13% di nocciole, cacao magro e latte scremato in polvere.
COD. 0003323 | 6 kg

CREMA GRAN TRADIZIONE

Spalmabile da farcitura con il 12% di nocciole, latte scremato in polvere e cacao magro.
COD. 0005753 | 13 kg

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. 0003349 | 13 kg

CREMA NOCCIOLA FARCICREM

Spalmabile da farcitura con cacao, il 2% di nocciole e latte in polvere.
COD. 0005388 | 13 kg



Cioccolato



BLACK ZABUYE 83%
Cod. 0009410 | 1,5 Kg

Cioccolato fondente naturalmente nero, dal sapore intenso ma armonioso e adatto ai vegani.



DARK JOUKUK 70 %
Cod. 0010605 | 1,5 Kg

Copertura minimo 70% di cacao con il 44% di burro di cacao dal gusto rotondo e molto equilibrato, per i veri amanti del cioccolato fondente.



DARK MADAGASCAR 64%
Cod. 0010607 | 1,5 Kg

Realizzato interamente con cacao del Madagascar. Sapore intenso di cacao con note di frutti rossi e agrumi.



RUBY AZALINA 40%
Cod. 0009387 | 1,5 Kg

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



WHITE NUIT BLANCHE 37%
Cod. 0009411 | 1,5 Kg

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



WHITE NIOBO 34%
Cod. 0010606 | 5 Kg

Copertura bianca e lattiginosa con forti note di vaniglia. Durata di conservazione 18 mesi.



DARK KOUTEK 60%
Cod. 0009582 | 1,5 Kg

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



DARK ONYX 60%
Cod. 0010690 | 1,5 Kg

Dark Onyx 60% ha un intenso sapore di cacao con una piacevole nota tostata. Una speziatura unica con un sottile sentore di caramello.



MILK ECUADOR 42%
Cod. 0009537 | 1,5 Kg

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



MILK CLAIRE 33%
Cod. 0009407 | 5 Kg

Cacao pregiato, latte svizzero, caramello e malto: un'armonia di sapori. Premio Miglior cioccolato di copertura al latte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.



GOLD QUINTIN 31%
Cod. 0009409 | 1,5 Kg

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

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.



MARAGDA CIOCCOLATO FONDENTE 70%
Cod. 0004876 | 5 Kg

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



LICHU FONDENTE 64%
Cod. 0007117 | 5kg

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



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.



TOBADO CIOCCOLATO FONDENTE 64.5%
Cod. 0004912 | 5 Kg

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



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.



YAGARA CIOCCOLATO FONDENTE 59.5%
Cod. 0004879 | 5 Kg

Cioccolato fondente di copertura al 59% in pastiglie.



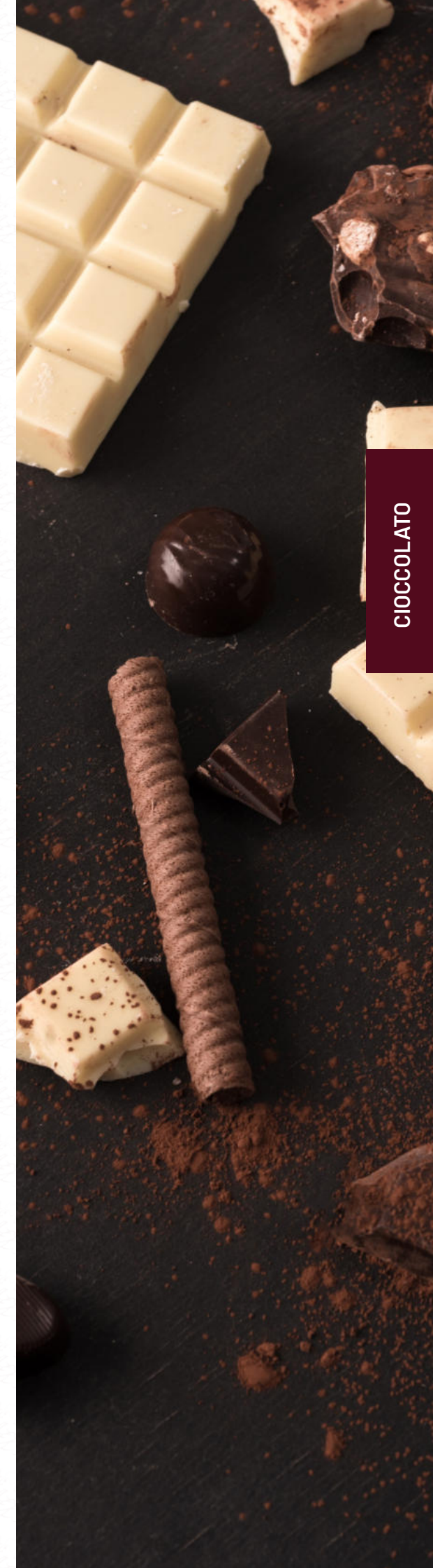
GRUE SACHET ECLATS DE FEVES
Cod. 0008928 | 800g

Fave di cacao tostate e frantumate presso laboratori Weiss. Pronte all'uso per la realizzazione di biscotteria, cioccolatini e pasticceria.



TAVOLETTA CIOCCOLATO GIANDUIA
Cod. 0009451 | 1kg

Ideale per la realizzazione di creme e cremosi oppure per sostituire le creme spalmabili e gargarie dolci.



Surrogati

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.

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0004068	Surrogato superbrill bianco	10
0004627	Surrogato superbrill fondente	10
0004067	Surrogato superbrill al latte	10
0007057	Surrogato Vitoria fondente	5
0007062	Surrogato Vitoria bianco	5



Chunks, gocce e barrette di cioccolato

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0010430	Chunks cioccolato bianco	1
0009947	Chunks cioccolato al latte	1
0010424	Chunks cioccolato fondente	1



CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0004181	Gocce cori fondenti 45%	5
0010675	Barrette cioccolato fondente 44,5% (dimensioni: 8 cm)	1,6



Burro di cacao deodorizzato in pastiglie

Il burro di cacao Callebaut® è ricavato da una selezione esclusiva di semi di cacao tostati interi. Puro al 100%, possiede un sapore e un colore neutri e rappresenta un'ottima base per creare miscele colorate da applicare con l'aerografo. Un ingrediente perfetto per adattare la fluidità del cioccolato: aggiungendo dall'1 all'8% di burro di cacao al volume totale di cioccolato, è possibile renderlo leggermente più liquido e pertanto ideale per la lavorazione a stampo e la ricopertura sottile o molto sottile.

BURRO DI CACAO
DEODORIZZATO IN
PASTIGLIE
Cod. 0004944 | 3kg



CACAO SELECCION 20/22
COD. 0004910 | 1 kg



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.



BURRO DI CACAO Mycryo
COD. 0002503 | 600 g



Inquadra
il QRCode
e scopri
come
temperare
con Mycryo!

CIOCCOLATO



Scegli qui i tuoi gusti di Macaral® preferiti da ordinare!

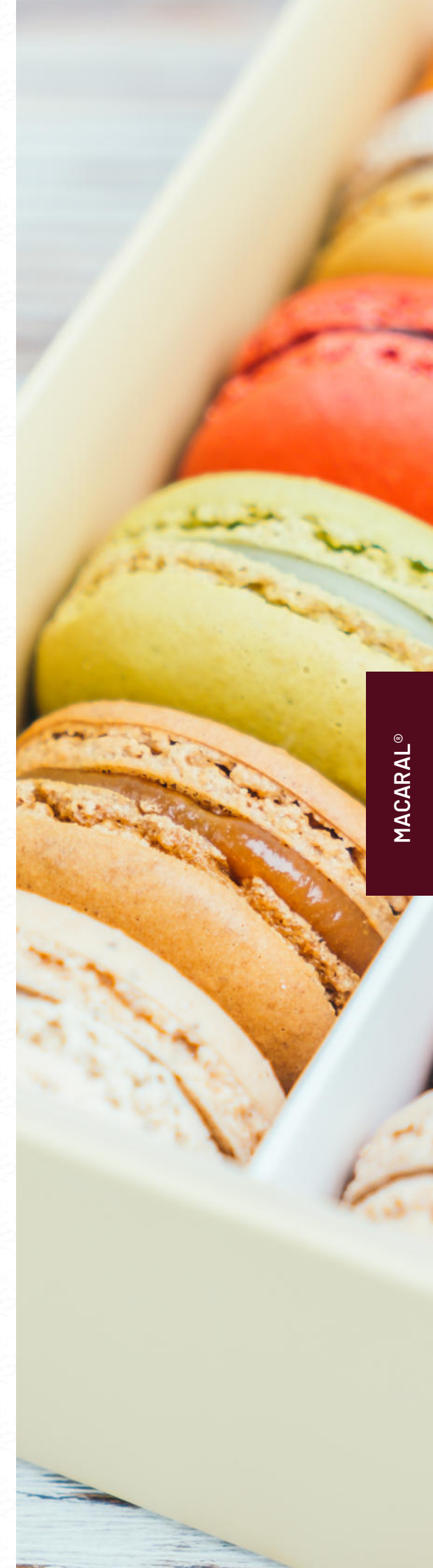


I MacaRAL® sono la rivisitazione ideata da Roberto Rinaldini dei macaron francesi. Meringhe morbide alle mandorle o con la variante alla nocciola o al pistacchio ripieni con creme leggere al burro o ganache di cioccolato. Anche il nome MacaRAL® nasce dalla creatività di Roberto Rinaldini, in occasione del Salone del Mobile di Milano del 2012. RAL infatti è la gamma di colori a cui fanno riferimento architetti e designer di tutto il mondo, un gioco di parole che in modo molto originale rende ancor più unico questo prodotto.

CODICE	GUSTO MACARAL®	N° PEZZI
0010633	Cappuccino	36
0010628	Cioccolato fondente	36
0010632	Cioccolato bianco e vaniglia	36
0010635	Cioccolato al latte e caramello	36
0010634	Fragola	36
0010629	Mirtillo	36



CODICE	PRODOTTO
0010281	Scatola porta macarons (disponibile anche in altri colori)
0010794	Scatola porta macarons bianca



Decorazioni



CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0009912	Ciliegie rosse candite 20/22	5
0009914	Ciliegie verdi candite 20/22	5

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0005833	Codette colorate di zucchero	1
0005835	Diavolini colorati di zucchero	1

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0005816	Lenticchie arlecchino al cioccolato	1
0005812	Lenticchie arlecchino mignon al cioccolato	1

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0005819	Palline di cioccolato bianco e cereali	1
0005818	Palline di cioccolato al latte e cereali	1
0005817	Palline di cioccolato fondente e cereali	1

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0004016	Riccioli di cioccolato fondente	1
0004114	Riccioli di cioccolato bianco	1

CODICE	PRODOTTO	PESO (Kg)
0008080	Vermicelli gustella surrogato fondente	1
0008007	Vermicelli gustella surrogato avorio	1



Stampo rigido

CODICE	CODICE INTERNO	DIMENSIONI	GRAMMI	PZ/FILA
0004937	G9F16003	170x55	300	pz
305	G9F16005	185x60	500	80
0004902	G9F16007	200x65	750	80
0003982	G9F03309	210x70	1000	80
0003337	G9F16021	220x80	1100	80
0004688	G9F03013	240x80	1500	pz
0004938	G9F03015	275x80	2000	pz

Stampo morbido

CODICE	CODICE INTERNO	DIMENSIONI	GRAMMI	PZ/FILA
543	G9F04004	155x65	300	200
304	G9F04008	180x70	500	200
1575	G9F04014	205x75	750	100
0003673	G9F04017	225x80	1000	200

Stampo Cardenia

CODICE	CODICE INTERNO	DIMENSIONI	GRAMMI	PZ/FILA
0005783	G9F22077R	130x80	500	60

Stampo Colomba

CODICE	CODICE INTERNO	DIMENSIONI	GRAMMI	PZ/FILA
0005144	G9F02018	365x255x65	1500	pz
349	G9F02003	150x105x30	100	80
333	G9F18008	263x182x50	500	130
0007960	G9F18088	291,5x201,5x55	750	120
124	G9F18065	317x219x65	1000	100



ALIBEN SRL

Via Mareggia 26/c - 35028 Piove di Sacco (PD)

T. +39 049 9703 765

M. marketing@aliben.it

