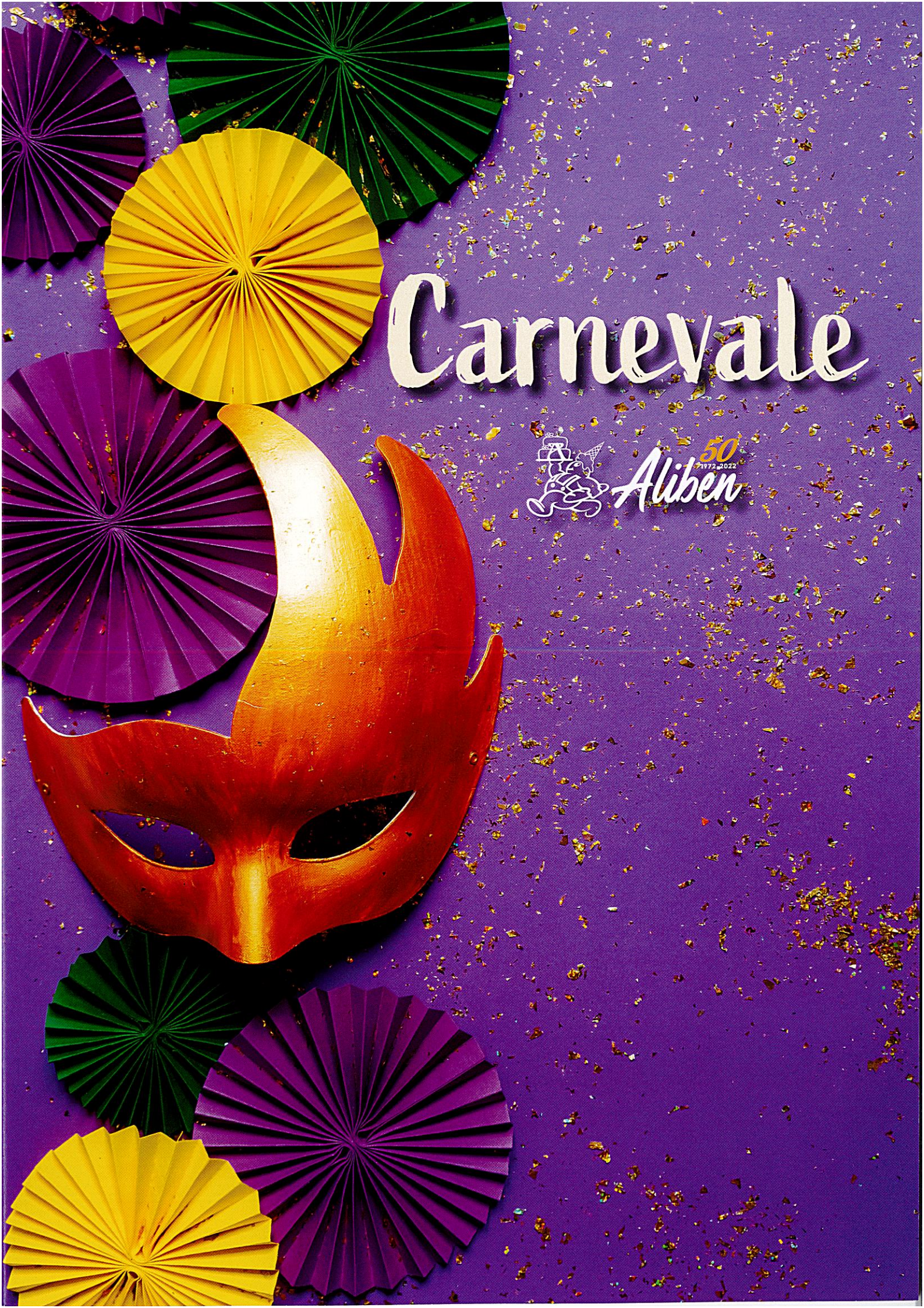


Carnevale







INDICE

OLI E GRASSI	5
FRITTOLE	6
MATERIE PRIME	9
MUST HAVE CARNEVALE	15
AROMI E ALCOLATI	18
I GIÀ PRONTI	22
DECORAZIONI	23



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	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
- 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



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.

MIX FRITTOLE  10kg

Chiedi consiglio al nostro tecnico!



366 6093385

Giorgia Chiarin

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 al radicchio

INGREDIENTI

1000g Mix Frittole
 1200g Acqua a temperatura ambiente
 100g Olio Extra Vergine d'Oliva
 870g Crema al radicchio Demetra
 qb Pepe nero

PROCEDIMENTO

Lavorare in planetaria il mix, l'acqua, il pepe macinato e l'olio con la foglia, a media velocità per circa 3 minuti.

Inserire il radicchio (il vaso intero senza sgocciolare) alla fine della lavorazione, facendo girare in macchina il meno possibile, ma fino a quando sarà disperso in modo omogeneo.

Lasciar riposare 10 minuti.

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

Suggerimenti di presentazione

A piacere farcire con della crema ai formaggi, preparata utilizzando ad esempio mascarpone e gorgonzola



CREMA AL RADICCHIO

Cod. 0009070

 580gr

Ottenuta da radicchio fresco, tritato finemente, cucinato con olio, vino rosso, verdure e aromi, questa crema è l'ideale condimento per risotti. Ottima per farcire pizze, bruschette e snack salati.



MIX ZINGARELLE

Una miscela per realizzare le classiche frittelle bigné 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.



MIX ZINGARELLE  10kg

Chiedi consiglio al nostro tecnico!



366 6093385

Giorgia Chiarin

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

BURRO MARKENBUTTER 82%

Cod. 0004505  10kg



TUORLO D'UOVO SPECIAL NATURELLE

Da allevamento a terra

Cod. 1445  1kg

MISTO D'UOVO SPECIAL NATURELLE

Da allevamento a terra

Cod. 0004915  1kg






ALBUME D'UOVO

Da allevamento a terra

Cod. 217  1kg



ZUCCHERO

- | | | |
|------------------------|--------------|--|
| Semolato vagliato fine | Cod. 0004725 |  20kg |
| Semolato | Cod. 0009946 |  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



FARINA ORO MERANO TIPO 00

Cod. 0008502  25kg

W300-340


FARINA SFOGLIA BESOZZI

Cod. 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





PANNA ELENA 38%

Cod. 0007012

1kg



**PANNA DEBIC
PRIMA BLANCA 38%**

Cod. 0004203

2LT



1. Origine italiana. Totalmente italiana, con il 38% di materia grassa, proviene da raccolta latte effettuata principalmente nella Pianura Padana. È sottoposta a rigorosi controlli qualitativi.

2. Unicità. È una panna Uht con le caratteristiche organolettiche della panna fresca e una shelf life prolungata. Il particolare trattamento termico e di omogeneizzazione la rendono "unica". È 100% panna vaccina: priva di stabilizzanti, addensanti e sbiancanti.

3. Lavorabilità. È bianca, cremosa, con tessuto vellutato e gusto tipico della crema di latte. Costante tutto l'anno, possiede una tenuta superiore e una struttura omogenea e compatta, caratteristiche che restano inalterate anche in lavorazioni complesse

4. Vantaggi. È facile da spatolare e non presenta screpolature anche dopo 48 ore in vetrina frigo e 72 ore in frigo ventilato. Non fa sineresi nelle 36 ore successive alla montatura. Può essere semimontata e ripresa, anche dopo ore, aggiungendo nuova panna liquida.

Panna da montare a base di latte bianco al 38% per tutte le tue applicazioni di pasticceria e decorazione. Mantiene il suo colore bianco fresco su tutte le applicazioni.

- Panna moderna con un bel colore bianco e dal gusto naturale
- Crescita in volume maggiore del 15%
- Grande compattezza anche dopo 24 ore

PANNA BRIO VEGETALE

Cod. 0005756 1lt

PANNA ARIANNA 35%

Cod. 0009528 1lt

PANNA ARIANNA 35% SENZA LATTOSIO

Cod. 0009760 1lt


LATTE INTERO UHT BAG BOX

Cod. 0009527 10lt



RICOTTA DI PECORA*già zuccherata al 33%, surgelata*

Cod. 0006442

 3,5kg**PINOLI MEDITERRANEI**

Cod. 0006350

 1kg**PINOLI SIBIRICA**

Cod. 0008965

 1kg**MANDORLE A BASTONCINO**

Cod. 0003578

 1kg**NOCI CILE TIPO B EXTRALIGHT A METÀ**

Cod. 0009689

 1kg**NOCI TIPO B SGUSCIATE EXTRALIGHT CILE**


Cod. 0004028


 5kg**PASTA D'ARANCIO agrimontana**

Cod. 0004715

 3kg**AMARENE IN SCIROPPO 18/20**

Cod. 0009588

 3,2kg

UVETTA SULTANINA TURCAUvetta n°9: Cod. 0008881  10kg**UVA AUSTRALIANA**Cod. 994  14kg**UVA SULTANINA 11 JUMBO**Cod. 0003974  10kg

FRITTELLE VENEZIANE con mix FRITTOLE

INGREDIENTI

1000g Frittole
 200g Olio di semi
 1300g acqua a temperatura ambiente
 350g Uvetta ammollata
 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



FRITTELLE ALLE MELE con mix fritteole

INGREDIENTI

1000g Fritteole
 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

MELE A CUBETTI GOLD 85%

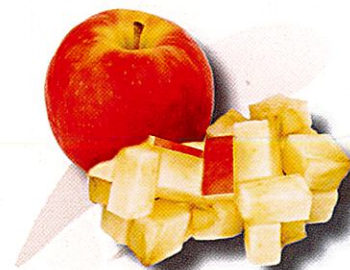
Cod. 0005628

 6kg

MELE A CUBETTI IN ACQUA 12x12

Cod. 0005989

 5kg



Must have per questo Carnevale 2024


Creme a freddo

CREMAXIME

Cod. 1582  12,5kg



CA D'ORO CREMA DESSERT

Cod. 0003788  1,5kg



CREMA SPRINT

Cod. 0010068  15kg



CREMA BESOZZI


Cod. 0002422  10kg



Referenza chiave della pasticceria, dalla colazione al dessert è la Crema Pasticcera. Crema pasticcera a freddo, da preparare in breve tempo senza l'utilizzo delle uova e aggiungendo solo acqua o latte.

Creme a caldo

CREMANA GIALLA

Cod. 0002896  10kg



Creme pronte

CREMA SURGELATA 7CHEF

Cod. 0002974  1kg



Zabajone

ZABAJONE PASTICCERIA

Cod. 0005023  5kg



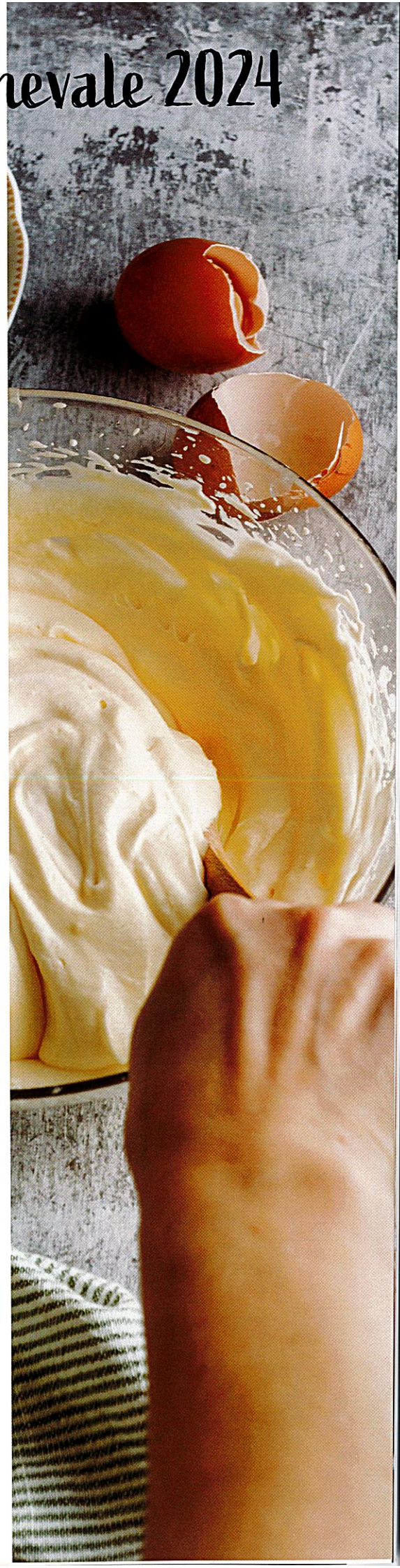
ZABAJONE VITTORIA

Cod. 0004000  5kg



PASTA ZABAJONE LORENZON

Cod. 0009399  1kg



Canditi 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

Cod. 0009917	ALBICOCCA PELLECCIHELLA A PEZZI	2kg
Cod. 0009922	ANANAS A SEGMENTI	2kg
Cod. 0009915	ARANCIO 12x12	5kg
Cod. 0009921	FRAGOLE	2kg
Cod. 0009920	LAMPONI	2kg
Cod. 0009923	LIMONE A CUBETTONI 12x12	5kg
Cod. 0009924	MANGO A CUBETTI	2kg
Cod. 0009918	MACEDONIA FRUTTI DI BOSCO	2kg
Cod. 0009916	PERE 10x10	2kg
Cod. 0009919	PESCHE	2kg
Cod. 0009970	FICHI	5kg

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

Semicandito in sciroppo leggero

Cod. 0009717	LAMPONI	3,3kg
Cod. 0009798	FRAGOLINE	3,3kg
Cod. 0009901	AMARENE CHIARE	3,3kg

Canditi in busta sgocciolati

Cod. 0009820	ALBICOCHE A CUBETTI 6X6	3kg
Cod. 0008957	CEDRO DIAMANTE A CUBETTI 9X9	3kg
Cod. 0009900	SCORZA ARANCIO A CUBETTI 10x10	3kg
Cod. 0008377	SCORZONE D'ARANCIA A FILETTI 7x80	2,5kg
Cod. 0009939	MANDARINO A FILETTI	2,5kg
Cod. 0010162	MELA ALTO ADIGE IGP 10X10	3kg

E altro ancora...

Cod. 0004715	PASTA D'ARANCIO	3kg
Cod. 0009817	PASTA DI SCORZA DI LIMONE	3kg
Cod. 0009899	PASTA VANIGLIA BOURBON	1,4kg
Cod. 0009902	PASTA DI MANDARINO	3kg

AROMA LIEVITATI NOTA ARANCIO

AROMA VANIGLIA IN PASTA

AROMA LIMONE IN PASTA

AROMA ARANCIO IN PASTA

AROMA BURRO IN PASTA

AROMA SPUMADORO



BAGNA ANALCOLICA FRUTTI DI BOSCO

BAGNA ANALCOLICA PESCA

BAGNA ANALCOLICA VANIGLIA

BAGNA CURACAO RHUM BIANCO 70%

BAGNA KINGSTONE RHUM BIANCO 70%

BAGNA KINGSTONE RHUM DORATO 70%

BAGNA MARASCHINO 70%



MARSALA FINE DOC MARTINEZ

CREMOVO MARTINEZ

GRAPPA DELL'ALPINO



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. 0008961	PASTA TIRAMISÙ	1kg
Cod. 0008670	PASTA PISTACCHIO 100%	1kg
Cod. 0006257	PASTA PISTACCHIO PURO SICILIA	1kg
Cod. 0008669	PASTA NOCCIOLA 100%	1kg
Cod. 0009010	PASTA MANDORLA TOSTATA	1kg
Cod. 0009122	PASTA FRAGOLA	1kg
Cod. 0008943	PASTA CARAMELLO SALATO	1kg
Cod. 0005761	PASTA ARACHIDE	1kg
Cod. 0009055	PASTA CREMA CAFFÈ	1kg
Cod. 0009231	PASTA AMARETTO	1kg



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 BIANCA (solo farcitura)

Cod. 0010115  6kg

CREMA PISTACCHIO (solo farcitura)

Cod. 0010092  6kg

CREMA LIMONE

Cod. 0010153  6kg

CREMA VANIGLIA

Cod. 0010166  6kg

CREMA CAMELLO 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 SPALMABILE NOCCIOLA

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

Cod. 0010188  10kg

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  13kg

CREMA NOCCIOLA FARCICREM

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

Cod. 0005388  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



CACAO SELECCION 20/22

Cod. 0004910  1kg



I già pronti

CHIACCHIERE LA SORGENTE

CHIACCHIERE PIUMA D'ORO

FRITTELLE GRANDI VUOTE SENZA UVETTA

FRITTELLE GRANDI CREMA

FRITTELLE MIGNON VENEZIANE UVETTA

FRITTELLE MIGNON CREMA

BUGIE RIPIENE ALBICOCCA

BUGIE RIPIENE NOCCIOLA

BUGIE TUTTO BURRO TORINO

CASTAGNOLE

CROSTOLI BONANOMI



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



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

Cod. 0009132 Cod. 0009134 Cod. 0009133

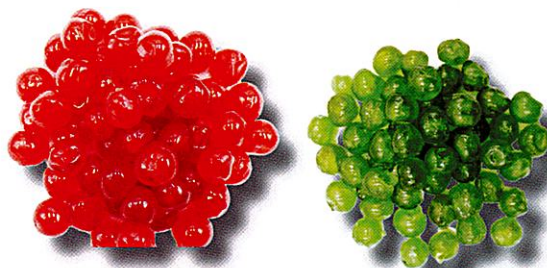


CILIEGIE ROSSE CANDITE 20/22

Cod. 0009912

 5kg**CILIEGIE VERDI CANDITE 20/22**

Cod. 0009914

 5kg**CODETTE COLORATE DI ZUCCHERO**

Cod. 0005833

 1kg**DIAVOLINI COLORATI DI ZUCCHERO**

Cod. 0005835

 1kg**CHICCHI DI CAFFÈ AL CIOCCOLATO**

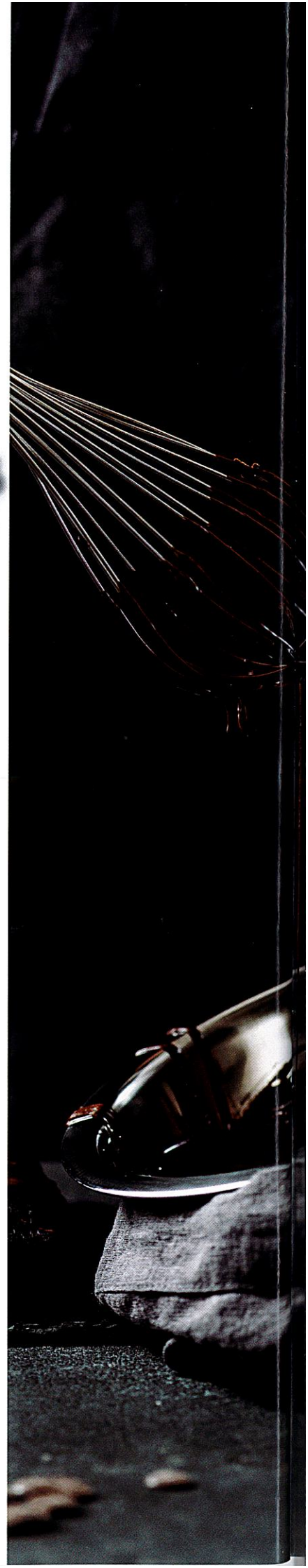
Cod. 0009323


 2kg**LENTICCHIE ARLECCHINO AL CIOCCOLATO**

Cod. 0005816

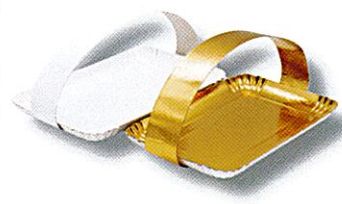
 1kg**LENTICCHIE ARLECCHINO MIGNON AL CIOCCOLATO**

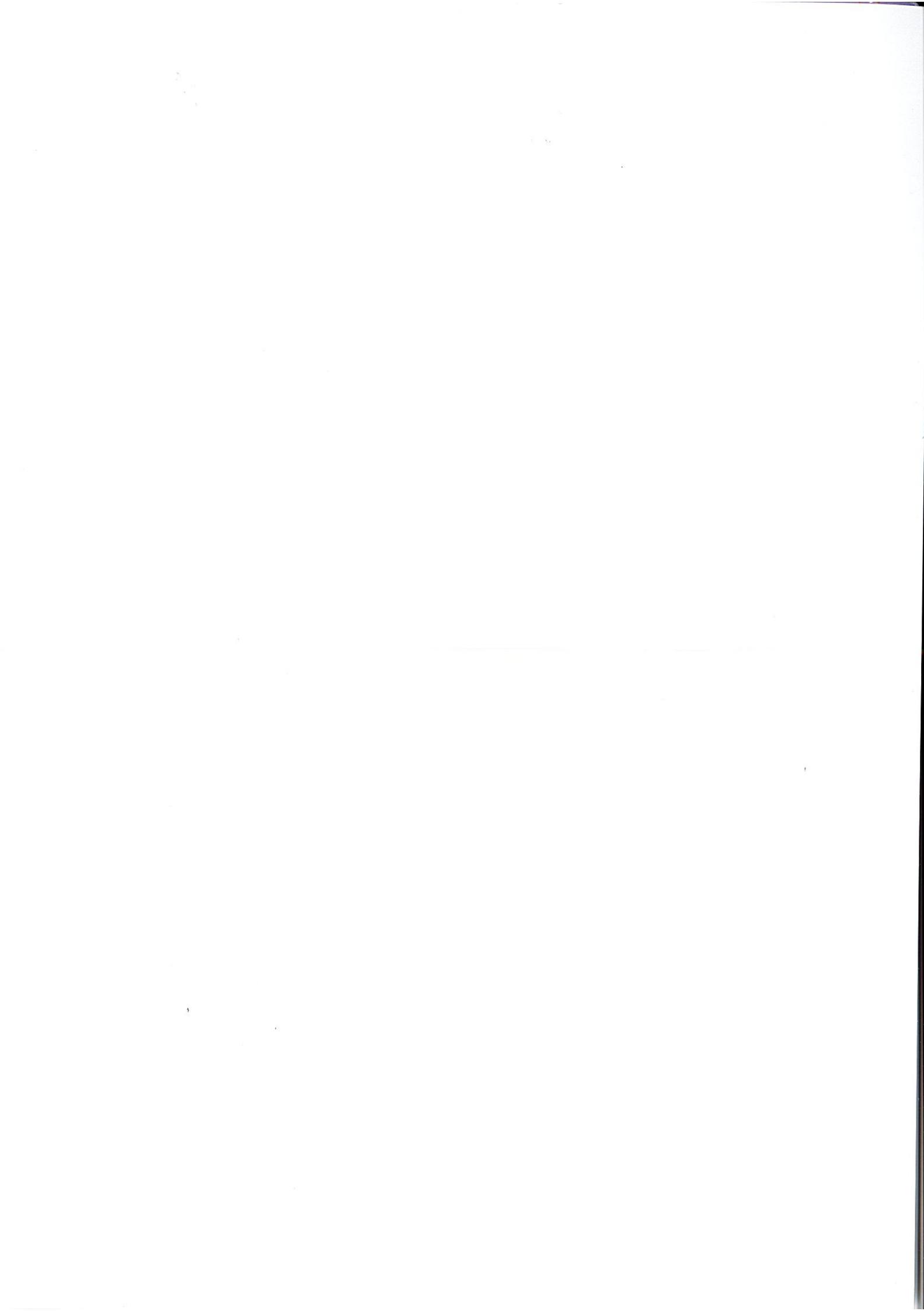
Cod. 0005812

 1kg

PALLINE DI CIOCCOLATO BIANCO E CEREALICod. 0005819  1kg**PALLINE DI CIOCCOLATO AL LATTE E CEREALI**Cod. 0005818  1kg**PALLINE DI CIOCCOLATO FONDENTE E CEREALI**Cod. 0005817  1kg**RICCIOLI DI CIOCCOLATO FONDENTE**Cod. 0004016  1kg**RICCIOLI DI CIOCCOLATO BIANCO**Cod. 0004114  1kg**VERMICELLI GUSTELLA SURROGATO FONDENTE**Cod. 0008080  1kg**VERMICELLI GUSTELLA SURROGATO AVORIO**Cod. 0008007  1kg

- Cod. 0004953 **SPATOLA GOMMA 26CM**
- Cod. 0003276 **SPATOLA GOMMA MANICO IN PLASTICA 32CM**
- 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. 0005194 **PENNELLO SETOLA NATURALE N.6**
- 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

