

# GELATERIE



50  
1972-2022  
*Aliben*



## 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

ZUCCHERI

PG. 4

GLASSE E COPERTURE

PG. 6

PASTE

PG. 8

IL CIOCCOLATO

PG. 11

LA FRUTTA

PG. 14

CONI E CIALDE

PG. 20



**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

**ALBUME D'UOVO FACILISSIMO**

Cod. 0002465  1kg



**LATTE**

Alta digeribilità

Intero 26% in polvere

Intero UHT

Scremato in polvere istantaneo

Scremato in polvere

Cod. 0009758  1kg  
 Cod. 272  1kg  
 Cod. 459  1x10kg  
 Cod. 0003608  1kg  
 Cod. 0007856  25kg

**ZUCCHERO**

Semolato vagliato fine

Semolato

Semolato

a velo

a velo idrorepellente

Canna grezzo

Canna muscovado

Cod. 0009110  25kg  
 Cod. 0009946  25kg  
 Cod. 459  1x10kg  
 Cod. 94  5kg  
 Cod. 1414  5kg  
 Cod. 0009370  25kg  
 Cod. 0007082  500gr





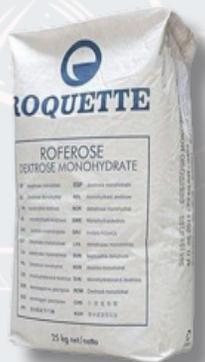
### GLUCIDEX®

Cod. 0002877

**SU ORDINAZIONE 15 GIORNI**

Polvere di maltodestrina bianca, inodore, dal sapore neutro. Ha un valore equivalente di destrosio (DE) di 19. Serve come strutturante, fonte di carboidrati digeribili, vettore di polvere e fonte di substrato fermentabile. Questo prodotto è adatto per una varietà di applicazioni, inclusi aromi, zuppe, bevande, cereali, dolci e gelati.

 25kg



### DESTROSIO

Cod. 1291

Glucosio purificato e cristallizzato, contenente una molecola di acqua di cristallizzazione.

Si presenta come polvere cristallina, bianca e inodore, dal sapore dolce.

 25kg



### ISOMALTO

Cod. 4246

**SU ORDINAZIONE**

L'isomalto è utilizzato in pasticceria e gelateria per realizzare soggetti in zucchero in quanto, cristallizzando lentamente, permette un lavoro più agevole all'artigiano.

 2kg



## PANNASÙ

Cod. 0003421

Prodotto stabilizzante ideale per dare struttura alla panna montata e garantire un'ottima e lunga tenuta a tutte le preparazioni nelle quali essa viene utilizzata. La panna che si ottiene risulta compatta e ben montata, il sapore rimane quello delicato tipico della crema di latte.

 1,5kg



## TOPPING FRAGOLA

Cod. 0004211

## TOPPING CAMELLO

Cod. 0004209

## TOPPING CIOCCOLATO

Cod. 0003834

## TOPPING FRUTTI DI BOSCO

Cod. 0004212

## TOPPING VANIGLIA

Cod. 0006132

## TOPPING ZABAIONE

Cod. 0007198

## TOPPING AMARENA

Cod. 0003835

## TOPPING CAFFÈ

Cod. 0005495

## TOPPING COCCO

Cod. 0005746

## TOPPING MENTA

Cod. 0005494

## TOPPING NOCCIOLA

Cod. 0006134

 1kg

# E per i più golosi...

**GRANELLA DI AMARETTO VICENZI**

Cod. 0002194

**GRANELLA DI MERINGA**

Cod. 0003703

**GRANELLA DI NOCCIOLA T.G.T**

Cod. 0005454

**GRANELLA DI PISTACCHIO**

Cod. 0005051

**GRANELLA DI MANDORLA PRALINATA**

Cod. 0004907

**GRANELLA DI NOCCIOLE PRALINATE**

Cod. 0006052

**NOCCIOLE TOSTATE TGT EXTRA**

Cod. 0005453

**MANDORLE AFFETTATE PELATE**

Cod. 0003548

**MANDORLE A BASTONCINO**

Cod. 0003478



**GLASSA A SPECCHIO CIOCCOLATO FONDENTE**

Cod. 0004097



5kg

**GLASSA A SPECCHIO CIOCCOLATO BIANCO**

Cod. 0004797



5kg

**GLASSA A SPECCHIO FRAGOLA**

Cod. 004098



5kg

**GLASSA A SPECCHIO NEUTRA**

Cod. 0004192



5kg

**GLASSA A SPECCHIO PISTACCHIO**

Cod. 0008642



5kg



**PASTA DOLCE MOU CAMELLO SALATO***Cod. 0008943***PASTA BANANA***Cod. 0009427***PASTA AMARETTO***Cod. 0009231***PASTA DI ARACHIDE***Cod. 0005761***PASTA TIRAMISÙ***Cod. 0008961***PASTA NOCE***Cod. 0008841***PASTA MANDORLA TOSTATA***Cod. 0009010***PASTA TORRONE MANDORLATO***Cod. 0008899***PASTA NOCCIOLA 100%***Cod. 0008669***PASTA PISTACCHIO 100%***Cod. 0008670***PASTA CROCCANTINO RHUM***Cod. 0009150***PASTA GIANDUIA AMARA***Cod. 0009151***PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA***Cod. 0009095***PASTA ZABAIONE***Cod. 0009399***PASTA PESCA***Cod. 0009598***PASTA COCCO***Cod. 0009765***PASTA MENTA BIANCA***Cod. 0009601***PASTA VANIGLIA ANTIGUA***Cod. 0009345***PASTA FRUTTI DI BOSCO***Cod. 0009603***PASTA MANGO***Cod. 0009607***PASTA FRAGOLA***Cod. 0009122***PASTA MENTA VERDE***Cod. 0009180*



**FARCITURA LIMONE**

COD. 0008742  1,10kg

**FARCITURA KIWI**

COD. 0009589  1,10kg

**FARCITURA ARANCIA**

COD. 0008743  1,10kg

**FARCITURA FRAGOLA**

COD. 0003999  1,10kg

**FARCITURA FRUTTI DI BOSCO**

COD. 0008739  1,10kg

**SMART GLAZE LIMONE**

Cod. 0008780

**SMART GLAZE AMARENA**

Cod. 0009350

**SMART GLAZE ARANCIA**

Cod. 0009091

**SMART GLAZE FRAGOLA**

Cod. 0008758

**SMART GLAZE LAMPONE**

Cod. 0008783

**SMART GLAZE MANGO**

Cod. 0008744

**SMART GLAZE PISTACCHIO**

Cod. 0008782



# MIX CHEESECAKE

Cod. 0009181

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

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

ricettato in tantissimi modi diversi

## CREAM CHEESE

Cod. 0009559

**GUSTO E CONSISTENZA SENZA EGUALI**

Cream Cheese è un formaggio spalmabile composto da latte e panna, gusto particolarmente ricco e cremoso, consistenza liscia e facile da spalmare



### JADE CIOCCOLATO AL LATTE 38.8%

Cod. 0004880

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



### MARAGDA CIOCCOLATO FONDENTE 70%

Cod. 0004876

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



### TOBADO CIOCCOLATO FONDENTE 64.5%

Cod. 0004912

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



### YAGARA CIOCCOLATO FONDENTE 59.5%

Cod. 0004879

Cioccolato fondente di copertura al 59% in pastiglie.



### BLACK ZABUYE 83%

Cod. 0009410  1,5kg

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



### DARK KOUTEK 60%

Cod. 0009582  1,5kg

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



### MILK ECUADOR 42%

Cod. 0009537  1,5kg

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



### WHITE NUIT BLANCHE 37%

Cod. 0009411  1,5kg

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



### GOLD QUINTIN 31%

Cod. 0009409  1,5kg

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



### MILK CLAIRE 33%

Cod. 0009407  5kg

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



### RUBY AZALINA 40%

Cod. 0009387  1,5kg

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



### MBO FONDENTE 71%

Cod. 0009450 5kg

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



### GALAXIE FONDENTE 67%

Cod. 0007116 5kg

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



### LICHU FONDENTE 64%

Cod. 0007117 5kg

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



### ADZOPE FONDENTE 55%

Cod. 0009452 5kg

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



### GALAXIE AL LATTE 41%

Cod. 0007115 5kg

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



### BIANCO ANEO 34%

Cod. 0007666 5kg

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



### BIANCO NEVEA 29%

Cod. 0007122 5kg

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

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

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

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



**PUREA ALBICOCCA**

*COD. 0009332*

1KG



**PUREA PESCA BIANCA**

*COD. 0009333*

1KG



**PUREA FRAGOLA**

*COD. 0009335*

1KG



**PUREA FRAGOLA MARA DES BOIS**

*COD.0009336*

1KG



**PUREA LAMPONE**

*COD. 0009337*

1KG



**PUREA RIBES NERO**

*COD. 0009338*

1KG



**PUREA MANGO**

*COD. 0009341*

1KG



**PUREA LIME**

*COD. 0009575*

1KG



**PUREA MIRTILLO**

*COD. 0009576*

1KG



**PUREA COCCO**

*COD. 0009340*

1KG



**PUREA FRUTTO DELLA PASSIONE**

*COD. 0009346*

1KG



**PUREA LIMONE**

*COD. 0009875*

1KG



**PUREA MANDARINO**

**PUREA ARANCIA ROSSA**

**PUREA BERGAMOTTO**

**PUREA YUZU**

*COD. 0009877*

*COD. 0009878*

*COD. 0010091*

*COD. 0010090*

1KG

1KG

1KG

1KG



**PUREA CALAMANSI**

**PUREA AMARENA**

**PUREA ANANAS**

*COD. 0010314*

*COD. 0010312*

*COD. 0010313*

1KG

1KG

1KG

**adamance**  
*fruits du bon sens*





**PUREA LAMPONE 10%**

*COD. 286*

1KG



**SUCCO LIMONE DI  
SORRENTO**

*COD. 0004087*

1KG



**PUREA MANGO**

*COD. 445*

1KG



**PUREA FRAGOLA 10%**

*COD. 0004085*

1KG



**SUCCO PASSION FRUIT  
CONCENTRATO**

*COD. 0004639*

1KG



**PUREA PERA**

*COD. 0006218*

1KG



**SUCCO ANANAS**

*COD. 0004601*

1KG



**PUREA FRUTTI DI  
BOSCO 10%**

*COD. 0007454*

1KG



**PUREA ALBICOCCA 10%**

*COD. 0003640*

1KG



**PUREA BANANA**

*COD. 394*

 1KG



**PUREA MELONE**

*COD. 0007412*

 1KG



**PUREA PAPAYA**

*COD. 0008738*

 1KG



**SUCCO LIME**

*COD. 0006162*

 500GR



**SUCCO LIMONE**

*COD. 0005484*

**SUCCO ARANCIA**

*COD. 0005485*



  
500gr



  
500gr

La storia di Rogelfrut inizia nel 1987, da oltre 40 anni uno dei leader in materia di succhi e puree di frutta. Un grande assortimento di gusti, da quelli tradizionali ai più innovativi.

Da sempre la frutta è alla base del settore gelateria e pasticceria, trovando spazio nei bar, ristoranti e anche nei reparti bakery.



### FRAGOLE SENGA SENGANA

*COD. 841*

 2,5KG



### MISTO BOSCO 4 FRUTTI

*COD. 0003529*

 2,5KG



### LAMPONI INTERI

*COD. 317*

 2,5KG



### MELE A FETTE

*COD. 0003871*

 2,5KG

# Canditi Crispo

*Indimenticabili al palato*

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 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.

Cod. 0009917	<b>ALBICOCCA PELLECCIHELLA DEL VESUVIO SEMICANDITA</b>
Cod. 0009922	<b>ANANAS SEMICANDITO</b>
Cod. 0009915	<b>ARANCIO 12x12 SEMICANDITO</b>
Cod. 0009921	<b>FRAGOLE SEMICANDITE</b>
Cod. 0009920	<b>LAMPONI SEMICANDITI</b>
Cod. 0009923	<b>LIMONE 12x12 SEMICANDITO</b>
Cod. 0009924	<b>MANGO SEMICANDITO A CUBETTI</b>
Cod. 0009918	<b>MACEDONIA FRUTTI DI BOSCO SEMICANDITI</b>
Cod. 0009916	<b>PERE 10x10 SEMICANDITE</b>
Cod. 0009919	<b>PESCHE SEMICANDITE</b>
Cod. 0009912	<b>CILIEGIE ROSSE CANDITE 20X22</b>
Cod. 0009914	<b>CILIEGIE VERDI CANDITE 20X22</b>

## COME RICONOSCERE UN CANDITO DI QUALITÀ?

- il colore deve essere caratteristico del frutto
- il gusto deve essere naturale
- la consistenza deve essere morbida e succosa



CANDITI  
**CRISPO**

IL NOME DEI CANDITI

# Canditi Agrimontana

Agrimontana è una famiglia, composta dai discendenti naturali del fondatore, dalle maestranze aziendali, dai collaboratori tecnici e commerciali, dai contadini, dai fornitori, dai professionisti che utilizzano i prodotti, da chi degusta e usufruisce del lavoro di un'intera filiera.

La sua storia è un viaggio di avvicinamento alla Natura e alle interpretazioni nel gusto di pasticceri, cuochi e gelatieri.

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.

Cod. 0009820

**ALBICOCHE A CUBETTI**

Cod. 0009800

**AMARENE CANDITE**

Cod. 0009901

**AMARENE CHIARE CANDITE**

Cod. 0008957

**CEDRO DIAMANTE A CUBETTI**

Cod. 0009798

**FRAGOLINE CANDITE**

Cod. 0009717

**LAMPONI CANDITI**

Cod. 0009900

**SCORZA ARANCIO CUBETTI 10x10**

Cod. 0008377

**SCORZONE D'ARANCIA A FILETTI 7x80**

**agrimontana**

## E altro ancora...

Cod. 0009899

**PASTA VANIGLIA BOURBON**

Cod. 0004715

**PASTA DI SCORZA D'ARANCIO**

Cod. 0009902

**PASTA DI SCORZA MANDARINO**

Cod. 0009817

**PASTA DI SCORZA LIMONE**

## Coloranti idrosolubili



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

### COLORANTI LIQUIDI IDROSOLUBILI

ROSSO	GIALLO	VERDE
0009123	0009124	0009125

### COLORANTI IN POLVERE IDROSOLUBILI

ROSSO	GIALLO	VERDE
0009130	0009129	0009131



## Coloranti liposolubili

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

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

### COLORANTI LIQUIDI LIPOSOLUBILI

ROSSO	GIALLO	VERDE
0009128	0009126	0009127

### COLORANTI IN POLVERE LIPOSOLUBILI

ROSSO	GIALLO	VERDE	BLU
0009132	0009134	0009133	0009135



### CONO BISCOTTO MEDIO

Cod. 0009217

Cono arrotolato di cialda morbida, ideale per i più piccoli!

Caratteristiche:  
Dimensioni diametro di 44mm  
Lunghezza 130mm



### CONO GIULIETTA 45 GLUTEN FREE

Cod. 0010013

Cono di cialda arrotolata senza glutine  
Fragrante cialda di wafer piacevolissima nella masticazione.

Caratteristiche:  
Dimensioni diametro di 45mm  
Lunghezza 173mm



### CONO GIULIETTA 42 GLUTEN FREE

Cod. 0009216

Cono di cialda arrotolata senza glutine  
Fragrante cialda di wafer piacevolissima nella masticazione.

Caratteristiche:  
Dimensioni diametro di 42mm  
Lunghezza 160mm



### CONO ROMEO

Cod. 0008701

Dolce di pasta tipo wafer.

Caratteristiche:  
Grammatura (vuoto): 30gr/pz  
Dimensioni diametro di 80mm  
Lunghezza 175mm

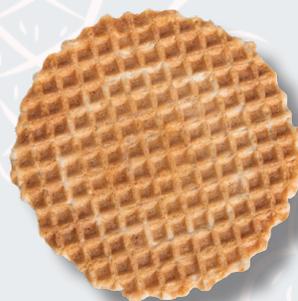


### CONO ROMEO

Cod. 0008700

Dolce di pasta tipo wafer.

Caratteristiche:  
Dimensioni diametro di 56mm  
Lunghezza 145mm



### CIALDINE DISCOTONDO FRISBEE

Cod. 0008707

Croccante disco in cialda per guarnire gelati, budini o dolci morbidi al cucchiaio.

Diametro 65mm



### CANNOLI 19/10 AMARETTO

*Cannoli in cialda ricoperti di cioccolato e granella di amaretto*

**COD: 0004177**



3,5 kg 31 gr 112 pz



### CANNOLI 19/10 COCCO

*Cannoli in cialda ricoperti di cioccolato e cocco*

**COD: 0004176**



3,1 kg 28 gr 112 pz



### CANNOLI 19/10 RISO

*Cannoli in cialda ricoperti di cioccolato e granella al riso soffiato*

**COD: 0004082**



2,45 kg 29 gr 64 pz



### CANNOLI 19/10 COCCO

*Cannoli in cialda ricoperti di cioccolato*

**COD: 0004083**



2,8 kg 22 gr 126 pz



### CANNOLI 19/5 AMARETTO

*Cannoli in cialda ricoperti di cioccolato e granella di amaretto*

**COD: 0004759**



3 kg 15 gr 196 pz



### CANNOLI 19/5 RISO

*Cannoli in cialda ricoperti di cioccolato e riso soffiato*

**COD: 0004757**



2,5 kg 15 gr 168 pz



### CANNOLI 19/5 CACAO

*Cannoli in cialda ricoperti di cioccolato e granella di cacao*

**COD: 0004761**



2,4 kg 12 gr 196 pz



### CANNOLI 19/5 RICOPERTI

*Cannoli in cialda ricoperti di cioccolato*

**COD: 0004737**



4 kg 15 gr 256 pz



### CANNOLI 19/5 COCCO

*Cannoli in cialda ricoperti di cioccolato e codette colorate*

**COD: 0004760**



3,6 kg 15 gr 224 pz

**VERMICELLI GUSTELLA SURROGATO FONDENTE**

Cod. 0008080

**VERMICELLI GUSTELLA SURROGATO AVORIO**

Cod. 0008007

**LENTICCHIE ARLECCHINO AL CIOCCOLATO**

Cod. 0005816

**LENTICCHIE ARLECCHINO MIGNON AL CIOCCOLATO**

Cod. 0005812

**PALLINE DI CIOCCOLATO BIANCO E CEREALI**

Cod. 0005819

**PALLINE DI CIOCCOLATO AL LATTE E CEREALI**

Cod. 0005819

**PALLINE DI CIOCCOLATO FONDENTE E CEREALI**

Cod. 0005817

**RICCIOLI DI CIOCCOLATO FONDENTE**

Cod. 0004016

**RICCIOLI DI CIOCCOLATO AL LATTE**

Cod. 0008337

**RICCIOLI DI CIOCCOLATO BIANCO**

Cod. 0004114



**SCAGLIETTE SURROGATO CIOCCOLATO FONDENTE**Cod. 0008091  1kg**SCAGLIETTE MEDIE SURROGATO AVORIO**Cod. 0008081  1kg**SCAGLIETTE MEDIE SURROGATO VERDE**Cod. 0008076  1kg**SCAGLIETTE MEDIE SURROGATO ROSSO**Cod. 0008075  1kg**SCAGLIETTE MEDIE SURROGATO ROSA**Cod. 0008077  1kg**SCAGLIETTE MEDIE SURROGATO GIALLO**Cod. 0008079  1kg**SCAGLIETTE MEDIE SURROGATO CELESTE**Cod. 0008078  1kg**CODETTE COLORATE DI ZUCCHERO**Cod. 0005833  1kg**DIAVOLINI COLORATI DI ZUCCHERO**Cod. 0005835  1kg**CHICCHI DI CAFFÈ AL CIOCCOLATO**Cod. 0009323  2kg



**CUCCHIAINO MIAMI COMPOSTABILE  
BEIGE COPRENTE**

*Cod. 0009570*



**VASCHETTA 500GR**

*Cod. 0005517*

**VASCHETTA 750GR**

*Cod. 0005518*

**VASCHETTA 1000GR**

*Cod. 0005519*

**VASCHETTA TERMICA 1000 CC**

*Cod. 0008748*

**VASCHETTA 1500GR**

*Cod. 0009177*



*FINO AD ESAURIMENTO SCORTE*

**VASCHETTA FUCSIA 1800 CC**

*Cod. 0008646*

**VASCHETTE VERDE 2500 CC**

*Cod. 0008814*



*FINO AD ESAURIMENTO SCORTE*



**BICCHIERINO HEART 100ML**

*Cod. 0009734*



**COPERCHIO HEART**

*Cod. 0009736*



**BICCHIERINO TONDO 90 ML**

*Cod. 0009472*

*FINO AD ESAURIMENTO SCORTE*



**COPPETTA WAVE 120 ML**

*Cod. 0009473*



**MIN DESSERT KUBIK 4X4 60CC**

*Cod. 0006082*



**MIN DESSERT KUBIK 4X4 60CC**

*Cod. 0006082*



**COPERCHIO BOMBATO CON FORO DM 8,5 H 2,6 CM**

Cod. 0006167

**COPERCHIO BOMBATO CON FORO DM 9,5 H 5 CM**

Cod. 0006341

**COPERCHIO BOMBATO CON FORO DM 10 H 5 CM**

Cod. 0005749

**COPERCHIO BOMBATO CON FORO DM 12,5 H 7 CM**

Cod. 0007568



**BICCHIERE 200CC**

Cod. 0005727

**BICCHIERE 300CC**

Cod. 0005728

**CANNUCCIA DRITTA BIANCA CM 21**

*Cod. 0008747*



**COPPETTA GELATO C/80**

*Cod. 0006857*

**COPPETTA GELATO C/120**

*Cod. 0006799*

**COPPETTA GELATO C/160**

*Cod. 0006796*

**COPPETTA GELATO C/200**

*Cod. 0006800*



**COPPETTA GIALLA 80CC**

Cod. 0005594

**COPPETTA AZZURRA 100CC**

Cod. 0005595

**COPPETTA ROSA 170CC**

Cod. 0005597

**COPPETTA ARANCIO 210CC**

Cod. 0005598

**COPPETTA ROSSA 300CC**

Cod. 0005600



**COPPETTA MULTICOLOR 100CC**

Cod. 0005580

**COPPETTA MULTICOLOR 150CC**

Cod. 0005581

**COPPETTA MULTICOLOR 200CC**

Cod. 0005589

**COPPETTA MULTICOLOR 250CC**

Cod. 0005590

**COPPETTA MULTICOLOR 300CC**

Cod. 0005591



**COPPETTA TRASPARENTE 150CC**

Cod. 0006339

**COPPETTA TRASPARENTE 220CC**

Cod. 0006603

**COPPETTA TRASPARENTE 150CC**

Cod. 0006781

**COPPETTA TRASPARENTE 200CC**

Cod. 0006779

**COPPETTA TRASPARENTE 150CC**

Cod. 0006169



**VASSOI GOLDEN AGE TONDI DM 9.5**

Cod. 0005650

**VASSOI GOLDEN AGE TONDI DM 12**

Cod. 0007567

**VASSOI GOLDEN AGE TONDI DM 15**

Cod. 0006358

**VASSOI GOLDEN AGE TONDI DM 18**

Cod. 0008463

**VASSOI GOLDEN AGE TONDI DM 22**

Cod. 0005654

**VASSOI GOLDEN AGE TONDI DM 24**

Cod. 0005655

**VASSOI GOLDEN AGE TONDI DM 26**

Cod. 0005656

**VASSOI GOLDEN AGE TONDI DM 28**

Cod. 0005657

**VASSOI GOLDEN AGE TONDI DM 30**

Cod. 0005658

**VASSOI GOLDEN AGE TONDI DM 32**

Cod. 0005731



**ALIBEN SRL**

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

