



CQ - I+D

IRCA dispone de su propio laboratorio de control de calidad, con las más avanzadas tecnologías, que permiten evaluar todas las materias primas y controlar todos los parámetros del producto acabado. Nuestros departamentos de Investigación y desarrollo tienen la capacidad de crear formulaciones de recetas específicas para solventar cualquier necesidad de nuestros clientes, en los dos laboratorios de elaboración en los centros productivos de Gallarate y Vergiate.

Certificaciones

Nuestra compañía, con el fin de adoptar de forma efectiva un sistema HACCP para garantizar altísimos niveles de calidad e higiene en todos nuestros productos, ha ido obteniendo sistemáticamente los imprescindibles certificados en ISO 9001:2008, BRC Vers. 6 y IFS Ed.6

Eco – Friendly

La importante apuesta a largo plazo de la empresa por las energías renovables para las plantas de producción, ha permitido instalar sobre los principales edificios de nuestras factorías paneles de energía fotovoltaica. Los paneles solares pueden producir 1000 kw-hora, equivalente al consumo de 250 familias. El uso de recursos cogenerados, nos permite no afectar a los recursos naturales y poder decir con orgullo que nuestros productos se crean con “energías limpias renovables”.

Trazabilidad

Gracias a la implementación de nuestro software especialmente desarrollado con este fin, IRCA puede garantizar la completa trazabilidad de todos los productos. Este objetivo se alcanza a través del control y grabación sistemática de lotes material, proveedores, parámetros de proceso, controles analíticos y los datos relativos a cada entrega.

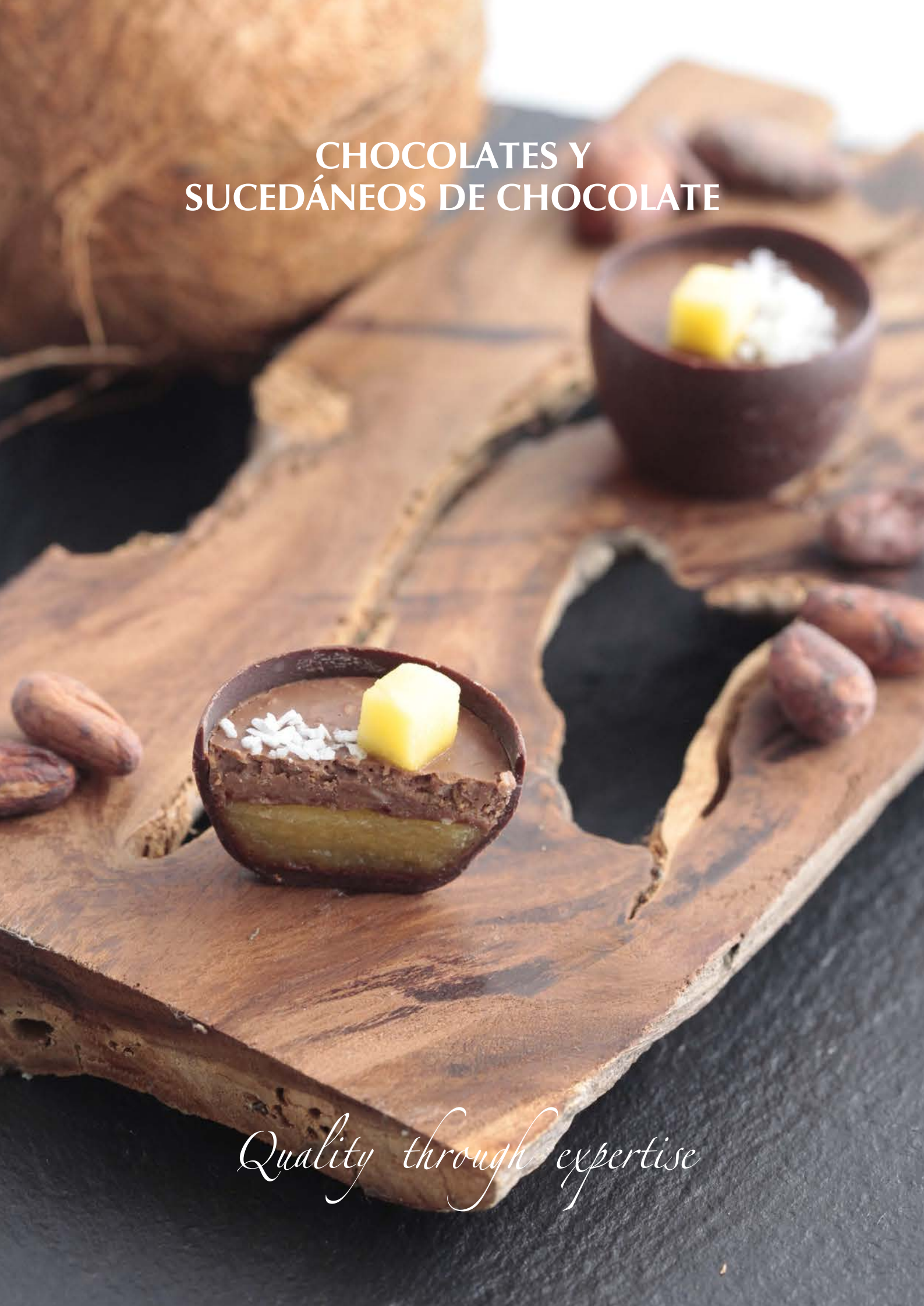
GMO free

Gracias a nuestro preciso sistema de control y evaluación de proveedores, y la constante auditoría de materias primas, IRCA puede garantizar que ningún ingrediente está compuesto, ni deriva o se produce con empleo de GMOs.

Gluten Free

El hecho de disponer de una gama de productos tan amplia y completa, nos plantea retos en cuanto a la separación y control de materias primas con alérgenos. Gracias a disponer de diversas plantas separadas para la producción de cada grupo de productos, nos permite garantizar en nuestras de chocolate y derivados la ausencia total de gluten no solo en el producto sino en toda la planta de producción.





CHOCOLATES Y SUCEDÁNEOS DE CHOCOLATE

Quality through expertise

(L001)

COBERTURAS DE CHOCOLATE EXCELLENCE

(con extracto natural de vainilla)

EXCELLENCE MONORIGEN

	% MÍNIMO DE CACAO	% M.GRASA manteca de cacao	FLUIDEZ	Tª DE FUSIÓN	Tª DE TEMPERADO	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
NOIR PEROU	70%	40/42%	●●●●●	45/50 °C	30/32°C	- 10 (4x2,5) kg	- 01011291
NOIR ECUATEUR	60%	37/39%	●●●●	45/50 °C	30/32°C	- 10 (4x2,5) kg	- 01011292
LAIT MADAGASCAR	38%	36/38%	●●●●	45/50 °C	28/30°C	- 10 (4x2,5) kg	- 01011293

EXCELLENCE NEGRO

	% MÍNIMO DE CACAO	% M.GRASA manteca de cacao	FLUIDEZ	Tª DE FUSIÓN	Tª DE TEMPERADO	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
SUMATRA EXTREME	72%	40/42%	●●●●●	45/50 °C	30/32°C	5 kg gotas 10 (2x5) kg gotas	01010667 01010393
GUAYAQUIL INTENSE	64%	41/43%	●●●●●	45/50 °C	30/32°C	5 kg gotas 10 (2x5) kg gotas	01010862 01011177
GUAYAQUIL INTENSE	65%	39/41%	●●●●	45/50 °C	30/32°C	- 10 (2x5) kg gotas	- 01011180
VENEZUELA SUPREME	58%	36/38%	●●●●○	45/50 °C	30/32°C	5 kg gotas 10 (2x5) kg gotas	01010670 01010318
GHANA PRESIDENT	52%	32/34%	●●●○	45/50 °C	30/32°C	- 10 (2x5) kg gotas	- 01010316
CHOCOANACHE PALET	50%	28/30%	●●○	45/50 °C	30/32°C	- 10 (2x5) kg gotas	- 01010552

EXCELLENCE LECHE

	% MÍNIMO DE CACAO	% M.GRASA manteca de cacao	FLUIDEZ	Tª DE FUSIÓN	Tª DE TEMPERADO	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
JAVA SUPERIOR	34%	37/39%	●●●●○	45 °C	28/30°C	5 kg gotas 10 (2x5) kg gotas	01010666 01010423
PAPUA CLASSIC	30%	33/35%	●●●○	45 °C	28/30°C	- 10 (2x5) kg gotas	- 01010320
PIAMONTE ROYAL Gianduia	27%	40%	●●●●○	45 °C	26/27°C	- 10 (2x5) kg gotas	- 01010852
MADAGASCAR Lactee Caramel	32%	37/39%	●●●●○	45 °C	28/30°C	5 kg gotas -	01011068 -

EXCELLENCE BLANCO

	% MÍNIMO DE CACAO	% M.GRASA manteca de cacao	FLUIDEZ	Tª DE FUSIÓN	Tª DE TEMPERADO	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
SULAWESI IMPERIAL	31,5%	38/40%	●●●●○	45 °C	28/30°C	5 kg gotas 10 (2x5) kg gotas	01010728 01010727
NOUVELLE GUINEE	25,5%	34/36%	●●●○	45 °C	28/30°C	- 10 (2x5) kg gotas	- 01010376

IMPORTANTE

Productos GLUTEN FREE

Solo utilizan en su elaboración: Manteca de Cacao y Vainilla natural

(L001)

DERIVADOS DEL CACAO

	% MÍNIMO DE CACAO	% M.GRASA manteca de cacao	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
PASTA DE CACAO	100% pasta de cacao	54%	4 kg gotas	01990522
			-	-
MANTECA DE CACAO	100% manteca de cacao	100%	4 kg	01990536
			-	-
CACAO EN POLVO ALCALINIZADO	100% cacao	22/24%	-	-
			10 (10x1) kg	01070480
MANTECA DE CACAO GOTAS	100% manteca de cacao	100%	-	-
			8 (4x2) kg	01011411



(L001)

PRODUCTOS HORNEABLES



	DIMENSIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
PEPITA 600 CHOC. NEGRO	600 u. x 100g	-	-
		Caja 10 (2x5) kg	01010476
PEPITA 1100 CHOC. NEGRO	1.100 u. x 100g	Caja 5 kg	01010688
		Caja 10 (2x5) kg	01010477
PEPITA 1800 CHOC. NEGRO	1.800 u. x 100g	-	-
		Caja 10 (2x5) kg	01010478
PEPITA "E"1100 CHOC. NEGRO	1.100 u. x 100g	Caja 10 (2x5) kg	01010730
		Saco 20 kg	01011016
PEPITA BLANCHE CHOC. BLANCO	900 u. x 100g	Caja 5 kg	01011046
		-	-

(L001)

PRODUCTOS PARA DECORAR



GRANULADO LÚCIDO / OPACO

	DIMENSIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
CHOCOLATE NEGRO	2 x 4 mm.	Caja 10 kg (Opaco)	01510330
		Caja 10 kg (Lúcido)	01510331

SFERETTE

CHOCOLATE AL CAFÉ 580	Ø 4 / 7 mm.	-	-
		Caja 16 (8x2) kg	01510649
CHOCOLATE NEGRO 580	Ø 4 / 7 mm.	-	-
		Caja 16 (8x2) kg	01510651

CODETTE

CHOCOLATE NEGRO	Long. 5 mm. Ø 1 mm.	Caja 20 (20x1) kg	01040207
		Caja 20 (4x5) kg	01040208
CHOCOLATE CON LECHE	Long. 5 mm. Ø 1 mm.	Caja 20 (20x1) kg	01040193
		Caja 20 (4x5) kg	01040172
CHOCOLATE BLANCO	Long. 5 mm. Ø 1 mm.	Caja 20 (20x1) kg	01040195
		Caja 20 (4x5) kg	01040173

SCAGLIETTE

CHOCOLATE NEGRO	Espesor 0,5 mm. Ancho 1,5/3 mm.	Caja 20 (20x1) kg	01040192
		Caja 20 (4x5) kg	01040573
CHOCOLATE NEGRO "F"	Espesor 0,5 mm. Ancho 1,5/3 mm.	-	-
		Caja 20 (4x5) kg	01040206
CHOCOLATE CON LECHE	Espesor 0,5 mm. Ancho 1,5/3 mm.	Caja 20 (20x1) kg	01040194
		Caja 20 (4x5) kg	01040199
CHOCOLATE BLANCO	Espesor 0,5 mm. Ancho 1,5/3 mm.	Caja 20 (20x1) kg	01040196
		Caja 20 (4x5) kg	01040198

CRUNCHY BEADS

CHOCOLATE NEGRO	Ø 2 / 3 mm.	Caja 8 (4x2) kg	01011445
		-	-
CHOCOLATE CON LECHE	Ø 2 / 3 mm.	Caja 8 (4x2) kg	01011447
		-	-
CHOCOLATE BLANCO	Ø 2 / 3 mm.	Caja 8 (4x2) kg	01011449
		-	-

CHUNKS

CHOCOLATE NEGRO	10x10x5 mm.	Caja 10 kg	01510661
		-	-
CHOCOLATE CON LECHE	10x10x5 mm.	Caja 10 kg	01510664
		-	-
CHOCOLATE BLANCO	10x10x5 mm.	Caja 10 kg	01510663
		-	-

(L003)

SUCEDÁNEOS DE CHOCOLATE

		CACAO ● LECHE ○		ENVASE / CONFECCIÓN	
NOBEL BITTER Sin grasas hidrogenadas	NEGRO	Cacao ●●●●●●	Baño 40/45 °C Objetos 35/38°C	5 kg gotas 10 (2x5) kg gotas	01010664 01010221
CRIC CRAC	NEGRO	Cacao ●●●●●●	Baño 40/45 °C Objetos 35/38°C	- 10 (2x5) kg gotas	- 01010276
NIVES	NEGRO	Cacao ●●●●●●	Baño 40/45 °C Objetos 35/38°C	- 10 (2x5) kg gotas	- 01010256
KIRONCAO Sin grasas hidrogenadas	NEGRO	Cacao ●●	Baño 40/45 °C Objetos 35/38°C	- 10 (2x5) kg gotas	- 01010997
MARABÚ DARK	NEGRO	Cacao ●●	Baño 40/45 °C Objetos 35/38°C	- 10 (2x5) kg gotas	- 01010701
NOBEL LATTE Sin grasas hidrogenadas	LECHE	Leche ○○○○○	Baño 40/45 °C Objetos 35/38°C	5 kg gotas 10 (2x5) kg gotas	01010834 01010504
KIRON PREMIUM MILK Sin grasas hidrogenadas	LECHE	Leche ○○○	Baño 40/45 °C Objetos 35/38°C	- 10 (2x5) kg gotas	- 01011120
NOBEL BLANCO Sin grasas hidrogenadas	BLANCO	Leche ○○○○○	Baño 40/45 °C Objetos 35/38°C	5 kg gotas 10 (2x5) kg gotas	01010835 01010222
KIRON WHITE Sin grasas hidrogenadas	BLANCO CLARO	Leche ○○	Baño 40/45 °C Objetos 35/38°C	- 10 (2x5) kg gotas	- 01011023
POKER	BLANCO	Leche ○○	Baño 40/45 °C Objetos 35/38°C	- 10 (2x5) kg gotas	- 01010286
KIRONCAO SP Sin aceite de palma	NEGRO	Cacao ●●	Baño 40/45 °C Objetos 35/38°C	- 10 (2x5) kg	- 01011385
KIRONWHITE SP Sin aceite de palma	BLANCO	Leche ○○	Baño 40/45 °C Objetos 35/38°C	- 10 (2x5) kg	- 01011377

HORNEABLES Y PARA DECORAR

	DIMENSIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
PEPITA NIVES	1.000 - 1.100 u./100 g	- Cajas de 10 (2x5) kg	- 01010291
PEPITA MARABÚ	1.300 - 1.400 u./100 g	- Cajas de 10 (2x5) kg	- 01010292
CODETTE NEGRO	Longitud 5 mm. / ø 1mm.	Cajas de 20 (20x1) kg Cajas de 20 (4x5) kg	01040181 01040179
CODETTE LECHE	Longitud 5 mm. / ø 1mm.	Cajas de 20 (20x1) kg Cajas de 20 (4x5) kg	01040183 01040177
CODETTE BLANCO	Longitud 5 mm. / ø 1mm.	Cajas de 20 (20x1) kg Cajas de 20 (4x5) kg	01040185 01040187
SCAGLIETTE NEGRO	Espesor 0,5 mm. Ancho 1,5-3 mm.	Cajas de 20 (20x1) kg Cajas de 20 (4x5) kg	01040182 01040180
SCAGLIETTE NEGRO "F"	Espesor 0,5 mm. Ancho 1,5-3 mm.	Cajas de 20 (20x1) kg Cajas de 20 (4x5) kg	01040203 01040204
SCAGLIETTE LECHE	Espesor 0,5 mm. Ancho 1,5-3 mm.	Cajas de 20 (20x1) kg Cajas de 20 (4x5) kg	01040184 01040178
SCAGLIETTE BLANCO	Espesor 0,5 mm. Ancho 1,5-3 mm.	Cajas de 20 (20x1) kg Cajas de 20 (4x5) kg	01040186 01040188





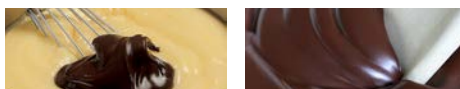
CREMAS, PASTAS Y
CREMAS BASE AGUA

Your italian partner

(L004)

CREMAS PARA AROMATIZAR

CREMAS A BASE GRASA / AGUA



	% DE CACAO	AVELLANAS	BASE	DOSIS 1.000 g	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
IRCA CAO Sin azúcar	50%	NO	GRASA	100-150 g	5 kg -	01010358 -
IRCA CHOC Cont, Choc. puro	45% Choc. Polvo	NO	GRASA	100-150 g	5 kg -	01010357 -
MORELLINA	26%	●●●	GRASA	150-200 g	13 kg -	01010204 -
MORELLINA BITTER	26%	●	GRASA	150-200 g	13 kg -	01010864 -

(L020)

	% DE CACAO	AVELLANAS	BASE	DOSIS 1.000 g	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
PASTA GIANDUIA	43% Choc. Gianduia	SI	GRASA	80-100 g	5 kg -	01010928 -

CREMAS PARA HORNEAR Y EXTENDER



	HORNEAR / EXTENDER	AVELLANAS	CH.POLVO CACAO %	CONSISTENCIA	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
CHOCOBAKE BLANCO	HORNEAR	NO	Choc. en polvo 0%	●●●●● Ideal Napolitanas	- 13 kg	- 01011138
CHOCOBAKE CHOCOLATE	HORNEAR	NO	Choc. en polvo 35%	●●●●● Ideal Napolitanas	5 kg 13 kg 24 kg	01010682 01010931 01010773
CREMA HORNO IRCA	HORNEAR	●	Choc. en polvo 35%	●●●●● Ideal Napolitanas	5 kg 13 kg 24 kg	01010946 01010947 01010948
NOUGATY GIANDUIA	HORNEAR	●●●●●	Cacao ●●●	●●●●● Ideal Napolitanas	5 kg -	01010722 -
CUKICREAM CACAO	HORNEAR y EXTENDER	●●●●	Cacao ●●●●●●	●●●●●	5 kg -	01010183 -
CUKICREAM GIANDUIA	HORNEAR y EXTENDER	●●●●● ●● ●●	Cacao ●●● Cacao ●●● Cacao ●●●	●●●●● ●●●●● ●●●●●	5 kg 13 kg IND 24 kg IND	01010407 01010750 01010768
CUKICREAM AVELLANA	HORNEAR y EXTENDER	●●●●●●●	Cacao ●●	●●●●●	5 kg -	01010408 -
CUKICREAM ALMENDRA	HORNEAR y EXTENDER	●●●●●●	-	●●●●●	5 kg -	01011044 -
CUKICREAM CHOCO. SP Sin aceite de palma	HORNEAR y EXTENDER	●●●●	Cacao ●●●●●●	●●●●●	5 kg -	01011438 -
CUKICREAM GIANDUIA SP Sin aceite de palma	HORNEAR y EXTENDER	●●●●●	Cacao ●●●	●●●●●	5 kg -	01011399 -

SEDUCTION LINE
CREMAS A BASE GRASA

	EXTENDER y RELLENO	CONSISTENCIA	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
PRALIN DELICRISP CLASSIC	SI	● ● ● ● ● ●	5 kg	01010922
			-	-
PRALIN DELICRISP NOIR	SI	● ● ● ● ● ●	5 kg	01010942
			-	-
PRALIN DELICRISP BLANC	SI	● ● ● ● ● ●	5 kg	01010950
			-	-
PRALIN DELICRISP COCONUT	SI	● ● ● ● ● ●	5 kg	01011172
			-	-
PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SAL	SI	● ● ● ● ● ●	5 kg	01011173
			-	-
PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES	SI	● ● ● ● ● ●	5 kg	01011198
			-	-

(L004)

CREMAS PARA EXTENDER E INYECTAR

CREMAS A BASE GRASA



	HORNEAR / EXTENDER	AVELLANAS	CACAO	CONSISTENCIA	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
MAXICREM	EXTENDER	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	3 kg	01010873
					13 kg	01010208
					24 kg	01010202
NOCCIOLATA	EXTENDER	● ● ● ● ● ●	● ● ●	● ● ● ●	5 kg	01010341
					13 kg	01010151
					24 kg	01010153
NOCCIOLATA "P"	EXTENDER	● ● ●	● ● ●	● ● ● ●	13 kg	01010157
					24 kg	01010179
NOCCIOLATA "E"	EXTENDER	● ●	● ● ●	● ● ● ●	5 kg	01011166
					13 kg	01010351
					24 kg	01010777
NOCCIOLATA INDUSTRY SOFT	EXTENDER	●	● ● ● ●	● ● ● ●	13 kg	01010940
					24 kg	01010817
CREMA DE INYECTAR IRCA	INYECTAR	●	● ● ●	● ● ●	13 kg	01010973
					24 kg	01011027
NOCCIOLATA SP Sin aceite de palma	EXTENDER	● ● ●	● ● ●	● ● ● ●	13 kg	01011221
					-	-

(L004)

CREMAS PARA EXTENDER

CREMAS A BASE GRASA

	HORNEAR / EXTENDER	CONSISTENCIA	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
NOCCIOLATA BLANCA	EXTENDER	● ● ● ●	5 kg	01010708
			24 kg	01010755
NOCCIOLATA BL. INDUSTRY	EXTENDER	● ● ● ●	13 kg	01011061
CHOCOCREAM BLANCO	EXTENDER	● ● ● ● ●	5 kg	01010690
			24 kg	01010763
CHOCOCREAM BL. INDUSTRY	EXTENDER	● ● ● ● ●	13 kg	01010853
CHOCOCREAM PISTACHO	EXTENDER	● ● ● ● ●	5 kg	01010958
			-	-
CHOCOCREAM DARK	EXTENDER	● ● ● ● ●	-	-
			13 kg	01011028

(L020)

	DESCRIPCIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
WONDER CHOC WHITE	Base lista al chocolate blanco para rellenos	5 kg	01011136
		-	-

(L004)

CREMAS PARA BAÑO Y EXTENDER

CREMAS A BASE GRASA



	BAÑO / EXTENDER	CONSISTENCIA	Tª IDEAL DE BAÑO	% CHOC. CHOCOLATE	AVELLANAS ALMENDRAS	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
COVERCREAM CHOCOLATE	BAÑO	● ● ●	30-35°	23%	AVELLANAS	5 kg	01010724
						-	-
COVERCREAM BLANCO	BAÑO	● ● ●	30-35°	-	NO	5 kg	01010703
						-	-
COVERCREAM LIMONE	BAÑO	● ● ●	30-35°	-	NO	5 kg	01010711
						-	-
COVERCHOC DARK SP Sin aceite de palma	BAÑO	● ● ●	30-35°	23%	AVELLANAS	5 kg	01011389
						-	-
COVERCHOC WHITE SP Sin aceite de palma	BAÑO	● ● ● ● ●	35-40°	0%	NO	5 kg	01011390
						-	-
MIRABELLA DARK	BAÑO	● ● ● ●	45°	16%	AVELLANAS	-	-
						13 kg	01010975
MIRABELLA WHITE	BAÑO	● ● ● ●	45°	-	NO	5 kg	01010991
						13 kg	01010976
CHOCOSMART CHOCOLATE	BAÑO	● ● ● ● ●	32-35°	25%	NO	5 kg	01010197
						-	-
CHOCOSMART CHOC. LECHE	BAÑO	● ● ● ● ●	32-35°	18%	NO	5 kg	01010196
						-	-
CHOCOSMART CHOC. BLANCO	BAÑO	● ● ● ● ●	32-35°	10%	NO	5 kg	01010198
						-	-

(L020)

	BAÑO / EXTENDER	CONSISTENCIA	Tª IDEAL DE BAÑO	% CHOC. CHOCOLATE	AVELLANAS ALMENDRAS	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
PASTA BITTER SOPORTA HORNO	BAÑO Y EXTENDER	● ● ● ●	35-40°	33%	AVELLANAS Y ALMENDRAS	5 kg	01010921
						-	-





(L020)
TOFFEE D'OR CAMEL



	HORNEAR / EXTENDER	USO	Tª IDEAL PARA LA COBERTURA	CONSISTENCIA	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
TOFFEE D'OR CAMEL	EXTENDER Y RELLENO	LISTO PARA SU USO	45-50°C	● ● ● ●	5 kg	01030385
					-	-



(L019)
CREMAS PARA BAÑO Y EXTENDER
CREMAS A BASE AGUA

CREMIRCA
cremas de extender



	HORNEAR	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
VAINILLA	SI	-	-
		14 kg	01520522
VAINILLA THERMO	SI	6 kg	01520410
		14 kg	01520521
CHOCOLATE THERMO	SI	6 kg	01520411
		-	-
GIANDUIA THERMO	SI	6 kg	01520409
		-	-
LIMÓN SP	SI	6 kg	01520534
		-	-
NARANJA SP	SI	6 kg	01520537
		-	-
FRUTOS DEL BOSQUE Y YOGURT	SI	6 kg	01520509
		-	-

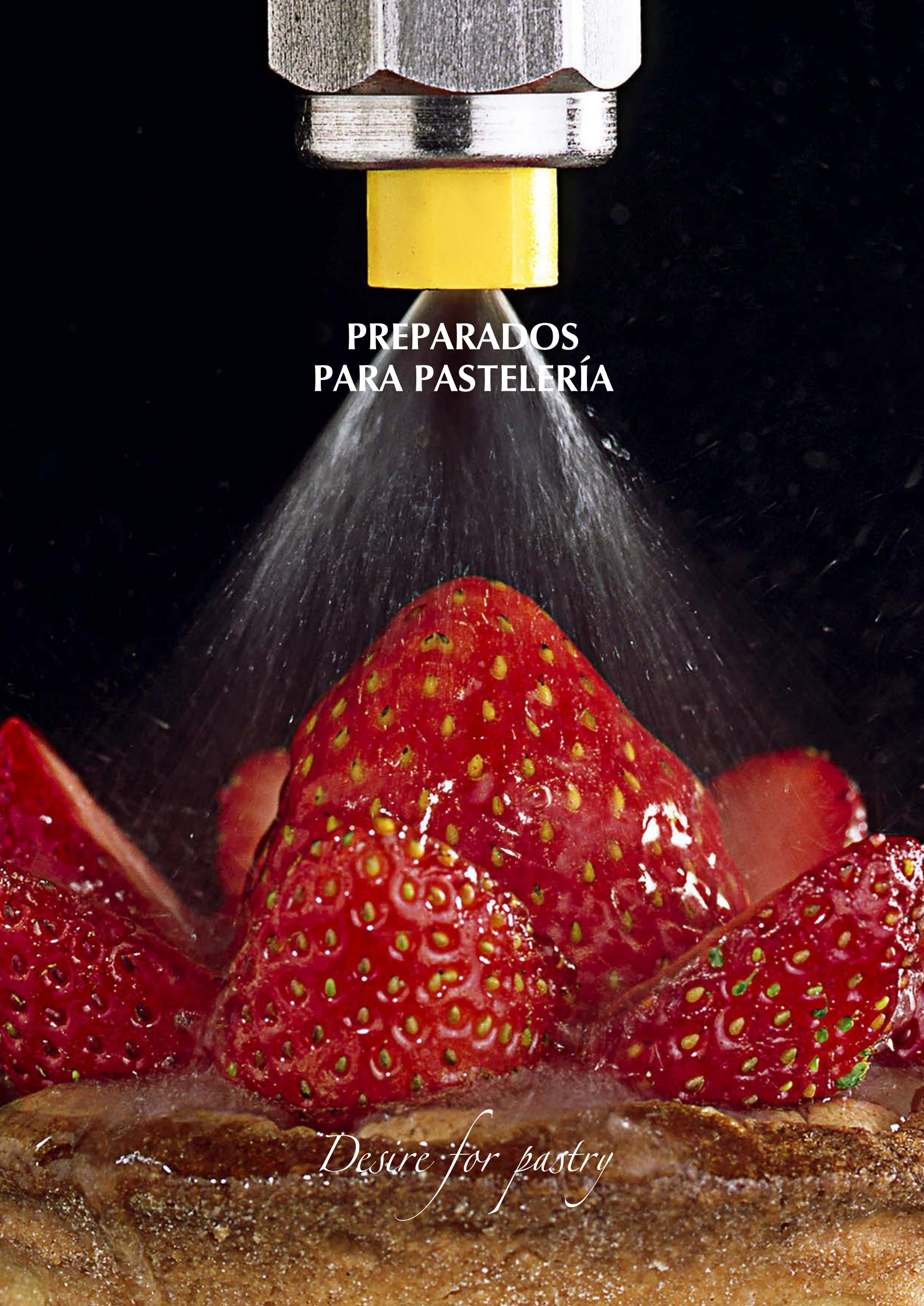
(L019)
MIRROR (baño / glasedo)

	% CHOCOLATE	CALENTAR A:	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
EXTRA DARK CHOCOLATE	43% CHOCOLATE	45-50°C	6 kg	01030381
			-	-
CHOCOLATE NEGRO	40% CHOCOLATE	45-50°C	6 kg	01030222
			-	-
CHOCOLATE LECHE	18% LECHE	45-50°C	6 kg	01030432
			-	-
CHOCOLATE GIANDUIA	35,8% CH. GIANDUIA	45-50°C	6 kg	01030248
			-	-
CHOCOLATE BLANCO	25% CH. BLANCO	45-50°C	6 kg	01030392
			-	-
EXTRA BLANCO	-	45-50°C	3 kg	01030394
			-	-
CARAMELO	97% CARAMELO	50-55°C	6 kg	01030235
			-	-
PISTACHO	-	45-50°C	3 kg	01030338
			-	-
FRESA	-	45-50°C	3 kg	01030257
			-	-
KIWI	-	45-50°C	3 kg	01030260
			-	-
MANDARINA	-	45-50°C	3 kg	01030261
			-	-
LIMÓN	-	45-50°C	3 kg	01030266
			-	-
TOFFEE	-	45-50°C	3 kg	01030440
			-	-
FRUTOS DEL BOSQUE	-	45-50°C	3 kg	01030267
			-	-
FRAMBUESA	-	45-50°C	3 kg	01030388
			-	-
AMARENA	-	45-50°C	3 kg	01030401
			-	-
NEUTRAL	-	50-55°C	3 kg	01030352
			-	-

N.B. : Los productos a base de natas sobre los cuales viene aplicado el MIRROR, deben ser "estabilizados" con LILLY o gelatina animal.

* Ideal para el glaseado espejo de productos a -18°C





PREPARADOS
PARA PASTELERÍA

Desire for pastry

(L008)
GELATINAS



EN CALIENTE

	DISOLUCIÓN	GUSTO	CALENTAR A:	GELIFICACIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
COVERGEL NEUTRO	50-60%	Neutro	+ de 90°C	● ● ● ● ●	6 kg	01030207
					14 kg	01030297
COVERGEL ALBARICOQUE	50-60%	Albaricoque	+ de 90°C	● ● ● ● ●	6 kg	01030208
					14 kg	01030296
ROYAL JELLY	70-100%	Neutro	+ de 70°C	● ● ● ● ● ● ●	14 kg	01030322
COVERGEL BRIANT	30-60%	Fresa	+ de 90°C	● ● ●	6 kg	01030360
		Albaricoque			14 kg	01030295
MIRAGEL	20%	Albaricoque	+ de 90°C	● ● ● ● ● ● ●	-	-
					14 kg	01030290
GEL BLOND	20-30%	Albaricoque	+ de 90°C	● ● ●	-	-
					14 kg	01030284
RIFLEX Para Congelación Disol. 10% agua	10-30%	Albaricoque	+ de 90°C	● ● ● ● ● ● ●	14 kg	01030294
					-	-
RIFLEX Para Congelación Disol. 10% agua	40%	Manzana	+ de 90°C	● ● ● ● ● ● ●	14 kg	01030386
					-	-

SPRAY EN CALIENTE

	DISOLUCIÓN	GUSTO	CALENTAR A:	GELIFICACIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
MIRAGEL SPRAY	0%	Neutro	+ de 90°C	● ● ● ● ● ● ●	12 kg	01030325
		Albaricoque			12 kg	01030324
		Fresa			12 kg	01030299
RIFLEX SPRAY	0%	Neutro	80-90°C	● ● ● ● ● ● ●	12 kg	01030329
		-			-	-

EN FRÍO

	GUSTO	CONSISTENCIA	CONGELACIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
BLITZ	Neutro	Blanda	Soporta la congelación Emblanquece	6 kg	01030344
				-	-
BLITZ ICE	Neutro	Ligeramente gelificada	Óptimo comportamiento en congelación	6 kg	01030345
				-	-
BLITZ ICE TOP	Neutro	Cremosa	Óptimo comportamiento en congelación	6 kg	01030346
				-	-
BLITZ ICE GLITTER SILVER	Neutro	Cremosa	Óptimo comportamiento en congelación	3 kg	01030350
				-	-
BLITZ ICE GLITTER GOLD	Neutro	Cremosa	Óptimo comportamiento en congelación	3 kg	01030355
				-	-

(L005)
**PRODUCTOS
 BASE ALMENDRA
 PARA COCCIÓN**



	% ALMENDRA	EN POLVO	Empleo para Petit Four	GUSTO	COCCIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
AVOLETTA	50%	En polvo	Claras de 150 -180 g/kg	Almendra	Reposar 4-5 horas	- 10 (2x5) kg	- 01060207
PERSIGOLD Concentrado	54% armelline 0% almendra	En pasta	Azúcar g 500/kg Miel g 100/kg Claras g 100/kg	Amaretto	Inmediata	- 10 kg	- 01060205
MOGADOR	50%	En pasta	Claras de 100 -120 g/kg	Almendra	Inmediata	5 kg -	01060185 -
VIENESSE	10%	En pasta	Claras de 100 -120 g/kg	Almendra	Inmediata	- 10 kg	- 01060210
MANTECA	5%	En pasta	Claras de 80 -100 g/kg	Almendra	Inmediata	10 kg "E" 10 kg	01060208 01060209
MANDEL ROYAL	35%	En pasta	Listo para su uso	Almendra	Inmediata	5 kg -	01060194 -
AMANDA	4%	En pasta	Listo para su uso	Almendra	Inmediata	- 10 kg	- 01060176



PARA DECORACIÓN

	% ALMENDRA	CONSISTENCIA	COLOR CREMA	GUSTO	ADMITE COLORANTE	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
MARZICLASS	33%	● ● ●	● ● ● ●	Almendra	Hidrosoluble	5 kg -	01060183 -
PASTA MANDORLA	22%	● ● ●	● ● ●	Almendra	Hidrosoluble	5 kg -	01060184 -
PASTA MANDORLA Cover	14%	● ●	● ● Más claro	Almendra	Hidrosoluble	5 kg -	01060188 -

(L006)
**PRODUCTOS
BASE
AVELLANA**



	% AVELLANAS	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
PASTA AVELLANA	100%	5 kg	01020177
		20 kg	01020189
PASTA AVELLANA ESTABILIZADA	99,4%	5 kg	01020174
		20 kg	01020190
AVELLANAS ENTERAS TOSTADAS	100%	-	-
		16 (4x4) kg	01020164
GRANILLO DE AVELLANAS TOSTADAS	(2 Calibres) 100%	-	-
		16 (4x4) kg	01020156
HARINA DE AVELLANAS TOSTADAS	100%	-	-
		16 (4x4) kg	01020150
DELINOISETTE	50% harina de avellana 50% azúcar	-	-
		10 (2x5) kg	01020197



PRALINÉ

	INGREDIENTES	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
PRALINÉ NOISETTE	50% Avellanas tostadas 50% Azúcar acaramelado	5 kg	01020166
		-	-
PRALINE AMANDE NOISETTE	25% Almendras 25% Avellanas tostadas 50% Azúcar acaramelado	5 kg	01020167
		-	-
PRALINE GRANITE AMANDE NOISETTE (Pasta granulada)	25% Almendras 25% Avellanas tostadas 50% Azúcar acaramelado	5 kg	01020184
		-	-

(L007)
RELLENOS PARA
ANTES Y DESPUÉS DE HORNEAR



CONFITURAS

	% FRUTAS	CONSISTENCIA	RESISTENCIA AL HORNO	CONSERVANTES	FRUTAS EN TROZOS	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
ALBARICOQUE	35%	● ● ● ●	● ● ● ●	NO	NO	6 kg	01030220
						-	-
ALBARICOQUE EXTRA	45%	● ● ● ●	● ● ● ●	NO	NO	6 kg	01030275
						-	-
CEREZA EXTRA	45%	● ● ● ●	● ● ● ●	NO	NO	6 kg	01030277
						-	-
VISCIOLE EXTRA (Cereza)	45%	● ● ● ●	● ● ● ●	NO	SI	6 kg	01030226
						-	-
FRESA EXTRA	45%	● ● ● ●	● ● ● ●	NO	SI	6 kg	01030229
						-	-
FRAMBUESA EXTRA	45%	● ● ● ●	● ● ● ●	NO	SI	6 kg	01030228
						-	-
ARÁNDANOS EXTRA	45%	● ● ● ●	● ● ● ●	NO	SI	6 kg	01030227
						-	-
MORAS LISAS EXTRA	45%	● ● ● ●	● ● ● ●	NO	NO	6 kg	01030232
						-	-
FRUTOS DEL BOSQUE EXTRA	45%	● ● ● ●	● ● ● ●	NO	SI	6 kg	01030225
						-	-



RELLENOS

	% FRUTAS	CONSISTENCIA	RESISTENCIA AL HORNO	CONSERVANTES	FRUTAS EN TROZOS	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
CEREZAS ROJAS	35%	● ● ● ●	● ● ● ●	SI	NO	6 kg	01030201
						-	-
CEREZAS NEGRAS	35%	● ● ● ●	● ● ● ●	SI	NO	6 kg	01030200
						-	-
VISCIOLE	45%	● ● ● ●	● ● ● ●	SI	SI	6 kg	01030174
						-	-
FRESA	45%	● ● ● ●	● ● ● ●	SI	SI	6 kg	01030192
						-	-
FRAMBUESA	45%	● ● ● ●	● ● ● ●	SI	SI	6 kg	01030193
						-	-
ARÁNDANOS	45%	● ● ● ●	● ● ● ●	SI	SI	6 kg	01030195
						-	-
MORAS LISAS	45%	● ● ● ●	● ● ● ●	SI	NO	6 kg	01030198
						-	-
FRUTOS DEL BOSQUE EXTRA	45%	● ● ● ●	● ● ● ●	SI	SI	6 kg	01030215
						-	-

PURÉS

	% FRUTAS	CONSISTENCIA	RESISTENCIA AL HORNO	CONSERVANTES	FRUTAS EN TROZOS	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
ALBARICOQUE	35%	● ● ● ●	● ● ● ●	SI	NO	14 kg	01030287
	20%	● ● ● ●	● ● ● ●	SI	NO	24 kg	01030243
ALBARICOQUE 193 TIPO DURO	20%	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	SI	NO	-	-
						24 kg	01030245
ALBARICOQUE "ORO"	23%	● ● ● ●	● ● ● ● ●	SI	NO	-	-
						14 kg	01030340
ALBARICOQUE "DULCANIA"	7,5%	● ● ● ●	● ● ● ●	SI	NO	-	-
						24 kg	01030244
CEREZAS ROJAS "DULCANIA"	7,5%	● ● ● ●	● ● ● ●	SI	NO	-	-
						24 kg	01030269





(L007)

FRUTTIDOR

RELLENOS

para antes y
después de hornear
(apto para congelación)



	% FRUTAS	CONSISTENCIA	RESISTENCIA AL HORNO	CONSERVANTES	FRUTAS EN TROZOS	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
MANZANA	70%	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	SI	SI	5 kg	01030279
						12 kg	01030308
MANZANA	90%	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	SI	SI	3,3 kg	01030418
						5kg	01030213
MANZANA EN GROS MORCEAUX	85%	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	SI	SI	3 kg	01030396
						13 kg	01030408
MANZANA QUARTIERS	75%	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	SI	SI	3,3 kg	01030431
						-	-
PERA	85%	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	SI	SI	3,3 kg	01030411
						-	-
CEREZA	70%	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	SI	SI	3,3 kg	01030417
						-	-
CEREZA ROJA	70%	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	SI	SI	3,3 kg	01030430
						-	-
ARÁNDANOS	70%	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	SI	SI	3,3 kg	01030407
						-	-
FRESA	70%	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	SI	SI	3,3 kg	01030415
						-	-
FRAMBUESA	70%	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	SI	SI	3,3 kg	01030416
						-	-
FRUTOS DEL BOSQUE	70%	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	SI	SI	3,3 kg	01030421
						-	-
ALBARICOQUE	70%	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	SI	SI	3,3 kg	01030420
						-	-
MELOCOTÓN	70%	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	SI	SI	3,3 kg	01030412
						-	-
MANGO	70%	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	SI	SI	3,3 kg	01030413
						-	-
PIÑA	70%	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	SI	SI	3,3 kg	01030414
						-	-
TROPICAL	70%	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	SI	SI	3,3 kg	01030419
						-	-



(L010)

PREPARADOS PARA CREMA EN FRÍO

Para mezclar en agua o leche

TOP CREAM

LECHE EN POLVO	COLOR DEL POLVO	COLOR DE LA CREMA	DOSIFICACIÓN 1.000 g	Resistencia CONGELACIÓN	Resistencia HORNO	PREPARACIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
● ● ● ●	Amarillo	Amarillo	Con leche 350/400 g mix Con agua 400/450 g mix	● ● ● ●	● ● ●	A mano o en batidora	10 kg	01070110
							10 (10x1) kg	01070569

IMPERIALE

LECHE EN POLVO	COLOR DEL POLVO	COLOR DE LA CREMA	DOSIFICACIÓN 1.000 g	Resistencia CONGELACIÓN	Resistencia HORNO	PREPARACIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
● ● ● ●	Blanco	Amarillo Claro	Con leche 300/350 g mix Con agua 350/400 g mix	● ● ● ●	● ● ● ●	En batidora	-	-
							10 kg	01070489

PERFECTA

LECHE EN POLVO	COLOR DEL POLVO	COLOR DE LA CREMA	DOSIFICACIÓN 1.000 g	Resistencia CONGELACIÓN	Resistencia HORNO	PREPARACIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
● ● ● ●	Amarillo	Amarillo	Con leche 350/400 g mix Con agua 400/450 g mix	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	A mano o en batidora	-	-
							10 kg	01070458

DELICITY

LECHE EN POLVO	COLOR DEL POLVO	COLOR DE LA CREMA	DOSIFICACIÓN 1.000 g	Resistencia CONGELACIÓN	Resistencia HORNO	PREPARACIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
● ● ●	Blanco	Marfil	Con leche 350 g mix Con agua 400 g mix	● ● ● ●	● ● ● ●	A mano o en batidora	-	-
							10 kg	01070799

KARINA

LECHE EN POLVO	COLOR DEL POLVO	COLOR DE LA CREMA	DOSIFICACIÓN 1.000 g	Resistencia CONGELACIÓN	Resistencia HORNO	PREPARACIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
● ● ●	Blanco	Amarillo	Con leche 350/400 g mix Con agua 400/450 g mix	● ● ● ●	● ● ● ●	A mano o en batidora	-	-
							10 kg	01070461

KLARA

LECHE EN POLVO	COLOR DEL POLVO	COLOR DE LA CREMA	DOSIFICACIÓN 1.000 g	Resistencia CONGELACIÓN	Resistencia HORNO	PREPARACIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
● ● ●	Blanco	Marfil	Con leche 350/400 g mix Con agua 400/450 g mix	● ● ● ●	● ● ● ●	A mano o en batidora	-	-
							10 kg	01070469

EMILY CREAM

LECHE EN POLVO	COLOR DEL POLVO	COLOR DE LA CREMA	DOSIFICACIÓN 1.000 g	Resistencia CONGELACIÓN	Resistencia HORNO	PREPARACIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
Suero de leche	Blanco	Amarillo	Con leche 350/400 g mix Con agua 400/450 g mix	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	A mano o en batidora	-	-
							10 kg	01070495



(L010)

PREPARADOS PARA CREMA/CREMA PASTELERA EN CALIENTE

Para mezclar en agua o leche



BABET NEW

COLOR DEL POLVO	COLOR DE LA CREMA	MEZCLA	DOSIFICACIÓN 1.000 g	Resistencia CONGELACIÓN	Resistencia HORNO	PREPARACIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
Amarillo	Amarillo claro	Agua o leche hirviendo	Con leche 350/400 g mix Con agua 400/450 g mix	● ● ● ●	● ● ●	Instantánea en caliente	- 10 kg	- 01070108

SOVRANA

COLOR DEL POLVO	COLOR DE LA CREMA	MEZCLA	DOSIFICACIÓN 1.000 g	Resistencia CONGELACIÓN	Resistencia HORNO	PREPARACIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
Blanco	Amarillo	Leche Azúcar Yemas (op*)	80/100 g mix	● ● ● ●	● ● ●	En caliente	10 kg 25 kg	01070104 01070400

SOVRANA LATTE

COLOR DEL POLVO	COLOR DE LA CREMA	MEZCLA	DOSIFICACIÓN 1.000 g	Resistencia CONGELACIÓN	Resistencia HORNO	PREPARACIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
Blanco	Amarillo	Agua Azúcar Yemas (op*)	180 g mix	● ● ● ●	● ● ●	En caliente	- 25 kg	- 01070119

CRÈME PÂTISSIERE TRADITIONELLE À CHAUD

COLOR DEL POLVO	COLOR DE LA CREMA	MEZCLA	DOSIFICACIÓN 1.000 g	Resistencia CONGELACIÓN	Resistencia HORNO	PREPARACIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
Blanco	Amarillo	Leche Azúcar Yemas (op*)	80 g mix	● ● ● ●	● ● ●	En caliente	- 25 kg	- 01070432

CREMIX

(Con huevos en polvo*)

COLOR DEL POLVO	COLOR DE LA CREMA	MEZCLA	DOSIFICACIÓN 1.000 g	Resistencia CONGELACIÓN	Resistencia HORNO	PREPARACIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
Blanco	Amarillo	Agua	600 g mix	● ● ● ●	● ● ●	En caliente	- 10 kg	- 01070133

CREMIX PLUS

(Sin huevos en polvo*)

COLOR DEL POLVO	COLOR DE LA CREMA	MEZCLA	DOSIFICACIÓN 1.000 g	Resistencia CONGELACIÓN	Resistencia HORNO	PREPARACIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
Blanco	Depende de la cantidad de yema	Agua y Yemas	500 g mix	● ● ● ●	● ● ●	En caliente	- 10 kg	- 01070528



(L009)

PREPARADOS PARA PASTELERÍA MIX PARA CROISSANT



	VOLUMEN FINAL	CANTIDAD AZÚCAR	HOJALDRADO	RESISTENCIA A LA CONGELACIÓN	GRASA EN POLVO	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
PANDORA Gran Desarrollo	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	SI	-	-
						25 kg	01070070
PANDORA DOLCE	●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	SI	-	-
						25 kg	01070095
PANDORA G.S. INTEGRALE	●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	SI	-	-
						10 kg	01070072
CROISMART	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	SI	-	-
						25 kg	01070069
CROISSANT PLUS	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●● Sin grasas adjuntos	NO	-	-
						25 kg	01070566
IRCA CROISSANT	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●● Tipo Francés	NO	-	-
						10 kg	01070136

(L009)

PREPARADOS PARA PASTELERÍA MIX PARA BIZCOCHO

Para hornos de suelo y aire



	VOLUMEN BATIDO	VOLUMEN FINAL	TERNURA Y BAÑO	PLASTICIDAD	AGREGAR A PLANCHAS	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
BISCUIMIX	370-390 g/lit ●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●●	Agua	-	-
						10 kg	01070557
PARADISO	340-350 g/lit ●●●●●	●●●●●	●●●	●●●	Huevos i agua	-	-
						10 kg	01070144
IRCA GENOISE	370-390 g/lit ●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	Huevos i agua	-	-
						10 kg	01070448
SFRULLA	420-440 g/lit ●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	Huevos i agua	-	-
						10 kg	01070102
SOFTER	400-420 g/lit ●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	Huevos i agua	-	-
						10 kg	01070106
SOFFIN	380-400 g/lit ●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●	Harina, azúcar, huevos y agua	-	-
						10 kg	01070103
SFRULLA CHOC al chocolate	430-450 g/lit ●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	Huevos i agua	-	-
						10 kg	01070420
BISCUIMIX CHOC al chocolate	390-400 g/lit ●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	Agua	-	-
						10 kg	01070589



(L009)

PREPARADOS PARA PASTELERÍA CAKE

	EMPLEO	INGRED. MEZCLA	GUSTO DE BASE	COLOR	DESARROLLO	TERN. DE FRUTA o CREMA EN SUP.	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
SILKY CAKE	CAKES	Aceite, Agua y Huevos	Limón Vainilla	Amarillo huevo	● ● ● ● ●	50 g de harina por 1 kg de mix	-	-
							10 kg	01070572
ALICE'S CAKE	CAKES	Aceite y Agua	Vainilla	Amarillo huevo	● ● ● ● ●	100 g de harina por 1 kg de mix	-	-
							10 kg	01070447
ALICE'S CHOCO CAKE	CAKES	Aceite y Agua	Chocolate	Marrón chocolate	● ● ● ● ●	100 g de harina por 1 kg de mix	-	-
							10 kg	01070455
YOG'IN	CAKES AL YOGURT	Aceite y Agua	Yogurt Vainilla	Amarillo huevo	● ● ● ● ●	Ideal	-	-
							10 kg	01070425
TOP CAKE	CAKES	Mantequilla y Huevos	Vainilla Leche	Amarillo huevo	● ● ● ● ●	NO	-	-
							10 kg	01070089
IRCA MUFFIN	MUFFINS	Aceite y Agua	Vainilla	Amarillo huevo	● ● ● ● ●	NO	-	-
							10 kg	01070491
DOLCE VARESE	AMOR POLENTA	Mantequilla y Huevos	Avellana y Maíz	Amarillo huevo	● ● ●	NO	-	-
							10 kg	01070094
HEIDICAKE	CAKES	Mantequilla y Huevos	Avellana, Maíz y Malta	Avellana	● ● ●	NO	-	-
							10 kg	01070556
CEREAL'EAT CAKE	CAKES MUFFINS	Agua y Agua	Cereales malteados	Avellana	● ● ●	NO	5 kg	01070849
							-	-
WONDERMUFFIN	MUFFINS	Huevo, Agua y Aceite	Vainilla	Amarillo huevo	● ● ● ● ●	NO	-	-
							10 kg	01070670
WONDERMUFFIN CHOC	MUFFINS	Huevo, Agua y Aceite	Chocolate	Marrón chocolate	● ●	NO	-	-
							10 kg	01070684
AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOC	BROWNIES	Huevo, Agua y Mantequilla	Chocolate	Marrón chocolate	● ●	NO	5 kg	01070770
							-	-



(L021)
**LILLY
TENDER DESSERT**

	DOSIS	MÉTODO	CON TROZOS DE FRUTA	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
LILLY NEUTRO	Nata 1.000 g Agua 200 g Mix 200 g	Directo o Indirecto	NO	Cartones 6 (6x1) kg	01070508
				-	-
LILLY LIMONE	Nata 1.000 g Agua 300 g Mix 200 g	Directo o Indirecto	NO	Cartones 6 (6x1) kg	01070505
				-	-
LILLY LAMPONE (Frambuesa)	Nata 1.000 g Agua 300 g Mix 200 g	Directo o Indirecto	SI	Cartones 6 (6x1) kg	01070502
				-	-
LILLY FRAGOLA (Fresa)	Nata 1.000 g Agua 300 g Mix 200 g	Directo o Indirecto	SI	Cartones 6 (6x1) kg	01070504
				-	-
LILLY PERA	Nata 1.000 g Agua 300 g Mix 200 g	Directo o Indirecto	SI	Cartones 6 (6x1) kg	01070535
				-	-
LILLY MANGO	Nata 1.000 g Agua 300 g Mix 200 g	Directo o Indirecto	SI	Cartones 6 (6x1) kg	01070601
				-	-
LILLY YOGURT	Nata 600 g Agua 500 g Mix 200 g	Indirecto	NO	Cartones 6 (6x1) kg	01070506
				-	-
LILLY CIOCCOLATO 90% NEGRO	Nata 1.000 g Agua 300 g Mix 200 g	Directo o Indirecto	NO	Cartones 6 (6x1) kg	01070498
				-	-
LILLY STRACCIATELLA	Nata 1.000 g Agua 200 g Mix 250 g	Directo o Indirecto	SI	Cartones 6 (6x1) kg	01070583
				-	-
LILLY TIRAMISÚ	Nata 1.000 g Agua 200 g Mix 200 g	Directo o Indirecto	NO	Cartones 6 (6x1) kg	01070499
				-	-
LILLY CHEESE KAESE	Nata 500 g Agua 500 g Mix 200 g	Indirecto	NO	Cartones 6 (6x1) kg	01070533
				-	-
LILLY HAZELNUT (AVELLANA)	Nata 1.000 g Agua 250 g Mix 200 g	Directo o Indirecto	NO	Cartones 6 (6x1) kg	01070603
				-	-
LILLY CAPUCCINO	Nata 1.000 g Agua 250 g Mix 200 g	Directo o Indirecto	SI	Cartones 6 (6x1) kg	01070599
				-	-
LILLY CHOCOLATE CON LECHE 30%	Nata 1.000 g Agua 300 g Mix 200 g	Directo o Indirecto	SI	Cartones 6 (6x1) kg	01070753
				-	-
LILLY CHOCOLATE BLANCO 35%	Nata 1.000 g Agua 300 g Mix 200 g	Directo o Indirecto	SI	Cartones 6 (6x1) kg	01070754
				-	-



	DOSIS	MÉTODO	CON TROZOS DE FRUTA	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
LILLY PASSION FRUIT	Nata 1.000 g Agua 300 g Mix 200 g	Directo o Indirecto	SI	Cartones 6 (6x1) kg	01070756
				-	-
LILLY CAMEL	Nata 1.000 g Agua 300 g Mix 200 g	Directo o Indirecto	NO	Cartones 6 (6x1) kg	01070755
				-	-

(L029)

TENDER DESSERT	DOSIS PARA SEMIFRÍOS TENDER DESSERT 300 g Nata (4-5°C) 1Lt Pasta aromatizante q.s.	DOSIS PARA HELADO TIPO "POLO" TENDER DESSERT 1 kg Leche 2,5 Lt	Cartones 6 (6x1) kg	01070634
			-	-

(L021)
GAMA HORECA

	DESCRIPCIÓN	DOSIS / CARACTERÍSTICAS	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
ISOMALT	Isomalto puro para decoraciones	Higroscopicidad interior respecto a la sacarosa	Cartones de 6 (6x1) kg	01030328
			-	-
CHOCO SOUFFLÉ (Con trozos de chocolate)	Mix en polvo para soufflé de chocolate	Mix 1 kg, Huevos 700 g Chocolate negro 450 g	Cartones de 6 (6x1) kg	01070514
			-	-
IRCA CHEESECAKE	Mix en polvo para tarta de queso	Mix 1.000 g Agua tibia 1.500 g Huevos 200 g	Cartones de 6 (6x1) kg	01070524
			-	-
AMERICAN CHEESECAKE	Mix auténtico amer. cheesecake 35% de Queso	Mix 1.000 g Agua tibia 1.250 g	Cartones de 6 (6x1) kg	01070727
			-	-
TOP MERINGUE (Preparación en frío)	Mix en polvo para merengue inst. en frío	Mix 1.000 g Agua (temp. amb.) 500 g	Cartones de 6 (6x1) kg	01070542
			-	-
PANNA COTTA MIX (Preparación en caliente)	Mix en polvo para panna cotta	Mix 130/150 g Nata 500 g Leche 500 g	Cartones de 6 (6x1) kg	01070579
			-	-
PANNA FIT	Estabilizante para nata montada	Con Batidora 40-80 g / kg de nata	Con Montadora 20-40 g / kg de nata	Cartones de 6 (6x1) kg
				-
BUDINO VAINILLA/CHOC. (En caliente)	Mix en polvo para budines	Al chocolate Mix 230-250 g Leche 1.000 g	A la vainilla Mix 160-170 g Leche 1.000 g	Cartones de 6 (6x1) kg Vainilla
				Cartones de 6 (6x1) kg Chocolate
CRÈME BRULÉE	Mix en polvo para crème brulée	Mix 70 g Leche 250 g Nata 200 g	Cartones de 6 (6x1) kg	01070588
			-	-
CRÈME CARAMEL	Mix en polvo para crème caramel	Mix 200 g Leche 1.000 g	Cartones de 6 (6x1) kg	01070614
			-	-
MOUSSE CHOC. DARK	Mix en polvo para mousse de chocolate	Mix 1.000 g Leche 1.250 g	Cartones de 6 (6x1) kg	01070606
			-	-
MOUSSE CHOC. WHITE	Mix en polvo para mousse de chocolate blanco	Mix 1.000 g Leche 1.250 g	Cartones de 6 (6x1) kg	01070612
			-	-
HAPPYCAO NT	Cacao antihumedad	Sin grasas hidrogenadas	Cartones de 10 (10x1) kg	01070501
			-	-
CRÈPE-WAFFLE PANCAKE MIX	Mix en polvo para crêpes, gofres y pancakes	Producto polivalente	Cartones de 6 (6x1) kg	01070581
			-	-
DELIMACARON	Mix en polvo para MACARONS	Delimacaron 1000 g. Agua 200 g.	Cartones de 6 (6x1) kg	01070733
			-	-
WONDERMUFFIN SAVOURY	Mix en polvo para muffins salados	Mix 1.000 g Agua 400 g.	Cartones de 6 (6x1) kg	01070853
			-	-

(L014)

ACEITES Y DESMOLDANTES

	DESCRIPCIÓN	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
FRITTOIL	Aceite para freír plurifraccionado	-	-
		20 l	01200503
SPRAY KING	Spray desmoldante	-	-
		12 x 500 ml	01200507



(L011)

COADYUGANTES PARA PASTELERÍA

	DESCRIPCIÓN	DOSIS	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
VIGOR BAKING	Impulsor para batidos	10-30 g por kg de harina	10 (10x1) kg	01070497
			10 kg	01070067
SVELTO 80	Emulsionante en pasta	Para Bizcocho 2% max. del total del batido	5 kg	01100075
			10 kg	01100071
SVELTO 178/C	Emulsionante en pasta	Para Bizcocho 2% max. del total del batido	5 kg	01100149
			10 kg	01100147
VIS	Retenedor de humedad	2% max. del total de la harina	-	-
			10 kg	01100065



(L009)

PREPARADOS PARA PASTELERÍA



	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
DOLCE FORNO PANETTONE DOLCE FORNO TRADITION (sin aditivos)	Preparado para panettone, pandoro, colomba, veneciana y croissant	Con fermento natural	Sacos 25 kg	01070116
			Sacos 10 kg	01070071
			Sacos 25 kg	01070437
MANDORGLASS QUICK	Preparado en polvo para glasa a la almendra ideal para veneciana, colomba, brioche, croissant y buondi	DOSIS: 1.000 g mix 450-500 g agua	Sacos 10 kg	01070624
			-	-
BRIOBIG	Preparado en polvo para glasa a gusto amaretto (ideal para veneciana, colomba, brioche, croissant y buondi)	DOSIS: 1.000 g mix 600-650 g claras	Sacos 10 kg	01070113
			-	-
IRCA JOCONDE	Preparado en polvo para biscuit joconde a la almendra	Ideal para bases de rollé y semifríos	Cartones 10 (2x5) kg	01070573
			-	-
FRIBOL	Preparado completo en polvo para berlinas, pepitos y donuts	Ingredientes a mezclar: agua, huevos y levadura	-	-
			Sacos 25 kg	01070096
KRAPFEN NUCLEO	Preparado concentrado en polvo para berlinas y croissant	Ing. a mezclar: harina, agua, huevos, mantequilla, azúcar y levadura	Sacos 10 kg	01070086
			-	-
BONNY	Preparado en polvo para buñuelos "zeppole" y dulces fritos	Preparación en frío Ing. a mezclar: agua y huevos	Sacos 10 kg	01070093
			-	-
BONNY QUICK	Preparado completo en polvo para buñuelos "zeppole" y dulces fritos	Preparación en frío Ing. a mezclar: agua	Sacos 10 kg	01070627
			-	-
GRANSFOGLIA	Preparado en polvo para hojaldre	Ideal para hojaldres	-	-
			Sacos 25 kg	01070141
TOP FROLLA	Preparado en polvo para pasta brisa	Ideal para pastas de té, tartaletas, pasta brisa	Sacos 10 kg	01070077
			-	-
CEREAL'EAT LIEVITATI	Preparado para panettone, pandoro, colomba, veneciana y croissant	Con fermento natural	Sacos 10 kg	01070807
			-	-
CEREAL'EAT FROLLA	Preparado en polvo para pasta brisa con cereales	Ideal para pastas de té, tartaletas, pasta brisa con cereales	Sacos 5 kg	01070850
			-	-







	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
DELI CHOUX	Preparado en polvo para éclairs	Ideal para profiteroles, éclairs, bigné, palos	Sacos 6 (2x3) kg	01070527
			-	-
GRANCOCCO	Preparado para dulces al coco	Mantiene la ternura durante más tiempo	Caja 10 (2x5) kg	01060206
			-	-
DULCAMARA	Granillo de Amaretto	Ideal para decoraciones	Sacos 5 kg	01990157
			-	-
DORETTA	Granillo de arroz inflado caramelizado	Ideal para decoraciones	Sacos 4 kg	01990156
			-	-
FLOMIX	Preparado para florentinas y croccantini	DOSIS: Mix 600 g / Frutos Secos 300 g	6 kg (10x600 g)	01990544
			Sacos 10 kg	01990547
BRILLO	Preparado en polvo para abrillantar antes del horno	Ideal para productos en pasta de hojaldre	Sacos 6 (6x1) kg	01070628
			-	-
BIANCANEVE H.R.	Preparado de azúcar para espolvoreo decorativo de dulces calientes (antihumedad)	Sin grasas hidrogenadas Ternura: ● ● ● ●	Sacos 10 kg	01070404
			-	-
BIANCANEVE NT	Preparado de azúcar para espolvoreo decorativo de dulces calientes (antihumedad)	Sin grasas hidrogenadas Ternura: ● ● ● ●	Sacos 10 kg	01070487
			-	-
BIANCANEVE INDUSTRY NT	Preparado de azúcar para espolvoreo decorativo de dulces (antihumedad)	Sin grasas hidrogenadas Ternura: ● ● ● ●	Sacos 10 kg	01070529
			-	-
BIANCANEVE PLUS	Preparado de azúcar para espolvoreo decorativo de dulces (antihumedad)	Ternura: ● ● ● ● ●	Sacos 5 kg	01070456
			Sacos 10 kg	01070451
			Sacos 25 kg	01070453
HAPPYCAO NT	Cacao en polvo para espolvoreo decorativo de dulces (antihumedad)	Sin grasas hidrogenadas Ternura: ● ● ● ●	Sacos 10 kg	01070486
			-	-
HAPPYCAO INDUSTRY	Cacao en polvo para espolvoreo decorativo de dulces (antihumedad)	● ● ● ●	Sacos 10 kg	01070490
			-	-
HAPPYCAO BC (sin palma)	Cacao antihumedad para espolvoreo, sin grasas hidrogenadas con manteca de cacao y sin aceite de palma	● ● ● ●	Sacos 10 kg	01070687
			-	-
BIANCANIEVE BC (sin palma)	Preparado de azúcar antihumedad para espolvoreo, sin grasas hidrogenadas con manteca de cacao y sin aceite de palma	● ● ● ●	Sacos 10 kg	01070801
			-	-

(L012)
AZÚCARES

	CONSISTENCIA	GUSTO	COLOR	SUSTANCIA SECA	% AZÚCAR INVERTIDO	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
LEVOSUCROL (Azúcar invertido)	En pasta	Neutro	Blanco	81%	73%	-	-
						14 kg	01030177
NÉCTAR (Azúcar invertido)	En pasta	Miel	Amarillo miel	78%	70%	-	-
						14 kg	01030178
AZÚCAR INVERTIDO (Jarabe)	Líquida	Neutro	Ámbar	75%	52,5%	-	-
						14 kg	01030331

JOYGELATO (L030)

	CONSISTENCIA	DOSIS	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
REVOLUTION CREAM Anticristalizante y anticongelante)	Jarabe	Cada 50 g de azúcar previstos en la receta, pueden ser sustituidos por 70 g de producto (Max. 30%)	Bidones 6 kg	01030353
			-	-
REVOLUTION FRUIT Anticristalizante y anticongelante)	Jarabe denso	Cada 100 g de azúcar previstos en la receta, pueden ser sustituidos por 120 g de producto (Max. 30%)	Bidones 6 kg	01030354
			-	-



(L012)
FONDANT

	DILUCIÓN	TEMPERATURA DE USO	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
FONDANT	CIRCA 5%	40-45°C	7 kg	01030379
			14 kg	01030377
FONDANT SOFT	0%	40-45°C	7 kg	01030380
			14 kg	01030378
FONDANT DE CAÑA	CIRCA 5%	40-45°C	-	01030281
			14 kg	01030127

(L022)
PASTAS DE AZÚCAR

	CONSISTENCIA	% ALMENDRA	COLOR	GUSTO	ADMITE COLORANTE	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
PRINCESS PASTE (Con mantequilla de cacao)	●●●●● Tª ambiente 20°C	0%	BLANCO ●●●●●	Chocolate blanco	Hidrosoluble Liposoluble	5 kg	01060213
						10 kg (4x2,5)	01060222
PASTA DAMA TOP	●●●●	0%	BLANCO ●●●●●	Chocolate blanco	Hidrosoluble	5 kg	01060197
						10 kg (4x2,5)	01060218
PASTA DAMA TOP SPECIAL	●●●●● Ideal para Tª >25°C	0%	MUY BLANCO ●●●●●●●	Chocolate blanco	Hidrosoluble	5 kg	01060202
						10 kg (4x2,5)	01060220
PASTA DAMA PWR	●●	0%	MUY BLANCO ●●●●●●●	Chocolate blanco	Hidrosoluble	5 kg	01060215
						10 kg (4x2,5)	01060224
PASTA DAMA CHOCOLATE (42% Chocolate)	●●●●●	0%	CHOCOLATE ●●●●●	Chocolate negro	Hidrosoluble Liposoluble	5 kg	01060216
						-	-
	CONSISTENCIA		RESIST. HUMEDAD	GUSTO	ADMITE COLORANTE	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
RAINBOW PASTES Azul, verde, rojo, amarillo, negro, blanco, rosa, lila	●●●●● Tª ambiente 20°C	●●●●● En refrigerador +5°C	●●●●●	Chocolate blanco	Hidrosoluble	8 kg (8x1 kg)	-
						8 kg (16x500 g)	-
						6 kg (24x250 g)	-

**CHOCOLATES
PLÁSTICOS**

	CONSISTENCIA		RESIST. HUMEDAD	GUSTO	ADMITE COLORANTE	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
ART CHOC DARK Color marrón	●●●●● Tª ambiente 20°C	●●●●●●● En refrigerador +5°C	●●●●●	Chocolate negro	Hidrosoluble Liposoluble	5 kg	01060250
						-	-
ART CHOC WHITE Color blanco	●●●●● Tª ambiente 20°C	●●●●●●● En refrigerador +5°C	●●●●●	Chocolate blanco	Hidrosoluble Liposoluble	5 kg	01060251
						-	-





PREPARADOS
PARA PANIFICACIÓN

Your italian partner

(L017)

PREPARADOS PARA PANIFICACIÓN



	INGREDIENTES BÁSICOS	PRODUCTO NATURAL	COLOR	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
CHIA & QUINOA BREAD	Harina de trigo, harina de trigo integral, semillas y harina de quinoa, harina de centeno, semillas de girasol, semillas de chía, semillas de amapola, semillas de sésamo, sal, gluten de trigo, grano de soja, harina de cebada, masa madre deshidratada de trigo de fermentación natural.	SI	Marrón claro	-	-
				10 kg	01080453
GRANSOIA NU 50%	Harina de trigo tipo 00, harina de soja	SI	Blanco	-	-
				25 kg	01080401
CEREAL PLUS NÚCLEO 50%	Harina de trigo tipo 00, semillas de sésamo, soja integral, har. de maíz, semillas de lino, har. de centeno integral, copos de avena, pasta ácida desh. de ferment. natural, har. de cebada	SI	Marrón claro	-	-
				10 kg	01080102
KORN FIT	Harina de trigo integral, semillas de girasol, harina de centeno, semillas de lino, copos de soja, semillas de soja, maíz inflado, granillo de maíz	SI	Marrón	-	-
				10 kg	01080428
POKERPAN	Harina de trigo integral, centeno, avena, arroz, cebada, grasa vegetal	SI	Marrón claro	-	-
				10 kg	01080085
VITASAN BREAD LGI Bajo índice glucémico	Harina de trigo integral, semillas de girasol, lino, calabaza, germen de soja, copos de avena, harina de centeno, harina de cebada malt., pasta ácida deshidratada de trigo de fermentación natural	SI	Marrón oscuro	-	-
				10 kg	01080446
AMAVITA	Mezcla de harinas con un bajo contenido en carbohidratos (6,1%) y rica en proteínas (26,5%)	SI	Marrón claro	-	-
				10 kg	010804449
COMPAGNON 50%	Harina de trigo tipo 0, harina de centeno, semillas de girasol, fibra externa de soja, semillas de lino, granos de soja, sésamo	Espesante E 412	Marrón claro	-	-
				10 kg	01080415
MULTIGRAIN FIT 50%	Harina de trigo integral, semillas de calabaza y de girasol, harina de centeno y cebada integral, semillas de lino, mijo, pasta ácida deshidratada de trigo de fermentación natural	SI	Marrón	-	-
				10 kg	01080103
IRCA PUMPERNICKEL 50%	Harina de trigo tipo 0, harina de centeno, pasta ácida de malta de cebada, pasta ácida deshidratada de trigo de fermentación natural	Emulgentes: E 481, E472e E322 (de girasol)	Marrón oscuro	-	-
				10 kg	01080420
GRANSEGALE	Harina de centeno, harina de trigo tipo 00	SI	Marrón	-	-
				10 kg	01080091
INTEGRAL	Harina de trigo integral, harina de centeno (15%), germen de trigo (6%), pasta ácida de trigo de fermentación natural	SI	Marrón claro	-	-
				10 kg	01080400
GRANMAIS	Harina de trigo tipo 00, harina de maíz (45%)	SI	Amarillo	-	-
				10 kg	01080120
BAGUETTE D'OR	Harina de trigo tipo 0, pasta ácida de trigo de fermentación natural	SI	Blanco	-	-
				25 kg	01080403
BAGUETTE NÚCLEO	Harina de trigo tipo 0, pasta ácida de fermentación natural	SI	Blanco	-	-
				10 kg	01080097
CIABATTA NÚCLEO 10%	Harina de trigo tipo 0, pasta ácida de fermentación natural	SI	Blanco	-	-
				10 kg	01080096

	INGREDIENTES BÁSICOS	PRODUCTO NATURAL	COLOR	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
PAN DE BORGIO	Harina de trigo tipo 0, sémola de grano duro, harina de avena y de cebada, leche en polvo, germen de trigo, pasta ácida deshidratada de trigo de fermentación natural	SI	Blanco Amarillo claro	-	-
				10 kg	01070465
LE SPIGHE	Harina de trigo tipo 0, sémola de grano duro, harina integral de kamut, trigo morisco, espelta, semillas de sésamo, pasta ácida deshidratada de trigo de fermentación natural	SI	Beige claro	-	-
				10 kg	01080448
PAN DI FARRO	Harina de trigo tipo 0, grano y salvado de espelta integral, pasta ácida deshidratada de trigo de fermentación natural	SI	Blanco	-	-
				10 kg	01080406
SARRACENO DECO	Granos de trigo sarraceno para decoración	SI	-	5 kg	01080430
				-	-
DECOGRAIN	Mezcla de semillas de sésamo, girasol, lino y espelta para decoración	SI	-	-	-
				10 kg	01080447
VITAMAI	Harina de trigo tipo 00, maíz inflado, semillas de girasol, harina de maíz y aceite extravirgen de oliva	SI	Amarillo claro	-	-
				20 kg	01080409
VITAMAI 50%	Harina de trigo tipo 00, maíz inflado, semillas de girasol, aceite extravirgen de oliva, grasas vegetales	SI	Amarillo claro	-	-
				20 kg	01080412
GRAN RÚSTICO G.R. 50% - G.R. 30%	Harina de trigo integral, semillas de girasol, copos de espelta y avena, semillas de sésamo	SI	Beige	100% - 10 kg	01080079
				50% - 10 kg	01080082
				30% - 10 kg	01080092
GRAN MEDITERRÁNEO	Harina de trigo tipo 00, semillas de lino, copos de avena, alcázaras, olivas, romero, orégano	SI	Blanco	-	-
				10 kg	01080190
FOCACCIA & PIZZA	Harina de trigo tipo 0, pasta ácida deshidratada de fermentación natural	SI	Blanco	-	-
				10 kg	01080432
PANE & LATTE 50%	Harina de trigo tipo 00, leche enter en polvo, grasa vegetal, azúcar	Emulgente: E 472e	Blanco	-	-
				10 kg	01080418
ROLL BURG ROLL BURG NÚCLEO	Harina de trigo tipo 00, azúcar, grasas vegetales, leche entera en polvo	Emulgente: E 472e	Blanco	10 kg	01080090
				25 kg	01080087
GRANCRACKER	Harina de trigo tipo 0, grasas vegetales	SI	Blanco	-	-
				10 kg	01080121
PAN TARTARUGA	Harina de trigo tipo 0, copos de maíz, copos de avena, leche entera en polvo	Emulgente: lecitina	Blanco	-	-
				10 kg	01070075
PAN TARTARUGA E	Harina de trigo tipo 0, harina de avena, harina de cebada, harina de maíz, harina de soja, leche desnatada en polvo	Emulgente: lecitina	Blanco	-	-
				25 kg	01080402
PAN TARTARUGA NÚCLEO 20%	Harina de trigo tipo 0, copos de maíz, copos de avena, leche entera en polvo	SI	Blanco	-	-
				10 kg	01070531
GRAN ZUCCA	Harina de trigo tipo 00, semillas de calabaza, calabaza, pasta ácida deshidratada de trigo de fermentación natural	SI	Blanco	-	-
				10 kg	01070076
PAT-DOR	Harina de trigo tipo 00, copos de patata, leche entera en polvo	SI	Amarillo	-	-
				10 kg	01080095
PAT-DOR EASY	Harina de trigo tipo 00, copos de patata	SI	Amarillo	-	-
				10 kg	01080429



(L015)
MEJORANTES
A BASE EMULGENTE

	DOSIS	INGREDIENTES BÁSICOS	VOLUMEN P. TERMINADO	CÁMARA DE FERMENTACIÓN	PROCESO CONGELACIÓN	COLOR PAN ACABADO	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
TRIAL-S	1,5%	Emul.: E472e, azúcares, encimas, E300 A DECLARAR Emul.: E472e, dextrosa	● ● ● ● ●	●	●	● ● ● ● ●	-	-
							25 kg	01090053
TRIAL HP	1%	Emul.: E472e, azúcares, encimas, E300 A DECLARAR Emul.: E472e, dextrosa	● ● ● ● ●	●	●	● ● ● ● ●	-	-
							25 kg	01090061
TRIAL THERMOTECH	1%	Emul.: E472e y E471 encimas, E300 PARA DECLARAR Emul.: E472e, E471	● ● ● ● ●	● específico	● específico	● ● ● ●	-	-
							10 kg	01090613
PROJECT	0,5-1%	Emul.: E472e, azúcares, encimas, E300 PARA DECLARAR Emul.: E472e, dextrosa	● ● ● ● ●	●	●	● ● ● ●	-	-
							25 kg	01090062
ATÚ PASTA	2%	Manteca de cerdo, azúcares, Emul.: E471, E300 PARA DECLARAR Manteca de cerdo, dextrosa, emul. E472e	● ● ● ●	●	●	● ● ● ● ●	-	-
							25 kg	01090604
LECIDOR	1%	Harina cer. malt., Emul.: lecitina, enzimas, E300 PARA DECLARAR harina de trigo malteado, Emul.: lecitina (girasol)	● ● ● ● ●	●	● específico	● ● ● ● ●	-	-
							10 kg	01070084



ADYUVANTES NATURAL
Basado en la masa madre y enzimas

	DOSIS	INGREDIENTES BÁSICOS	VOLUMEN P. TERMINADO	CÁMARA DE FERMENTACIÓN	PROCESO CONGELACIÓN	COLOR PAN ACABADO	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
YORK EVOL. SAVEUR	2-3%	PASTA ÁCIDA, encimas, E300	● ● ● ● ●	●		● ●	-	-
							25 kg	01090603
NATURPAN C PLUS	3-5%	PASTA ÁCIDA, encimas, E300	● ●			●	-	-
							25 kg	01090038
NATURPAN PLUS	3-5%	PASTA ÁCIDA, encimas	● ●			●	-	-
							25 kg	01080088

ENZIMÁTICOS

	DOSIS	INGREDIENTES BÁSICOS	VOLUMEN P. TERMINADO	CÁMARA DE FERMENTACIÓN	PROCESO CONGELACIÓN	COLOR PAN ACABADO	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
YORK	1,5%	Harina de cereales, malt, enzimas, E300 A DECLARAR Harina de cereales malteados	● ● ●			● ● ● ●	-	-
							25 kg	01090054
YORK HP	1%	Harina de cereales, malt, enzimas, E300 A DECLARAR Harina de cereales malteados	● ● ●			● ● ● ●	-	-
							25 kg	01090051
YORK EVOLUTION	0,5-1%	Enzimas, E300	● ● ● ● ●	●	●	● ●	-	-
							25 kg	01090602
TARGET	0,7-1,5%	Harina de cereales, malt, enzimas, E300 A DECLARAR Harina de cereales malteados	● ● ●			● ● ●	-	-
							25 kg	01090039
BIOCONCEPT	1%	Enzimas, E300	● ●			●	-	-
							25 kg	01090587



MASA MADRE

	DOSIS	INGREDIENTES BÁSICOS	VOLUMEN P. TERMINADO	CÁMARA DE FERMENTACIÓN	PROCESO CONGELACIÓN	COLOR PAN ACABADO	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
FIORDIMADRE	2-5%	Pasta ácida, enzimas, E300 A DECLARAR Harina de cereales malteados	●			● ●	-	-
							25 kg	01080086
LEVAIN'OR	3-5%	Pasta ácida, enzimas, E300	● ●			●	-	-
							25 kg	01080411

MASA MADRE NATURAL ACTIVA DESHIDRATADA

	DOSIS	INGREDIENTES	VOLUMEN P. TERMINADO	CÁMARA DE FERMENTACIÓN	PROCESO CONGELACIÓN	COLOR PAN ACABADO	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
NATUR ACTIV	5-7% de la harina utilizada en el pre-amasado (50%) 2,5-3,5% Total	Levadura natural en polvo, alfa amilasis, ácido ascórbico					-	-
							Cartones de 6 (6x1) kg	01090616

(L016)
EXTRACTOS Y HARINAS DE MALTA



	DOSIS	INGREDIENTES	ENVASE / CONFECCIÓN	CÓDIGO DE PRODUCTO
MALTEX	0,4-2%	Extracto de malta en polvo, Harina de malta de trigo	-	-
			Sacos 25 kg	01090052
OROMALT	0,5-3%	Harina de malta de trigo	-	-
			Sacos 25 kg	01990076





Irca S.r.l
Via degli Orsini, 5 - Gallarate (VA)
Italia
Tel. +39-0331284111 - Fax +39-0331284199
www.irca.es



Irca España - Adelanía 1904
Av Narcís Monturiol, 5 - 08760 Martorell - Barcelona
Spain
Tel. +34-937736677 - Fax +34-937735067
www.adelania.es - pedidos@adelania.es