

MISCELE BILANCIATE IN POLVERE

MISCELE PER PASTICCERIA CLASSICA DA FORNO

Linea di miscele bilanciate in polvere facili da utilizzare formulate per realizzare in maniera semplice le principali preparazioni base della pasticceria da forno. Disponibili sia in sacchi da 10 kg che in comodi sacchetti da 1 kg.

Cod.	Prodotto				
3670	Pan di Spagna Classico	1	10		
3671	Pan di Spagna Gluten Free	1	10	V	
3674	Frolla – Biscuit	1	10		
3673	Ciambellone	1	10		

Modo d'uso:

- Miscele per Pan di Spagna Classico e Pan di Spagna senza Glutine



Pan di Spagna Classico

Miscela per Pan di Spagna 1000g
Uova 600 g
Acqua 200 g

Pan di Spagna al Cacao

Miscela per Pan di Spagna 1000g
Uova 800 g
Acqua 100 g
Cacao 100 g

Montare in planetaria con frusta a fili grossi ad alta velocità per 8-10 min. Versare negli stampi. Cottura a 180°C per 25-30 min. a valvola chiusa. Per teglie 40x60, cottura 35-40 min.

- Miscela per Pasta Frolla - Biscotti



Pasta Frolla Tradizionale

Miscela per Frollino 1000g
Uova 100/150 g
Burro o Margarina 300 g
Impastare il Burro o la Margarina con le uova, incorporando gradualmente la Miscela per Frolla. Formare negli stampi desiderati. Cottura a 200-220°C per 10 min. circa.

Biscotti frollini montati

Miscela per Frollino 1000g
Uova 200 g
Burro o Margarina 350/400 g
Montare in planetaria con foglia le uova con il burro o la margarina. Incorporare gradualmente la Miscela per Frolla. Formare negli stampi. Cottura a 180-200°C per 8-10 min.

- Miscela per Ciambellone

Ciambellone

Miscela per Ciambellone 1000 g
Uova 500 g
Burro o Olio Vegetale 400 g
Acqua o Latte 150 g

Montare in planetaria con frusta a fili grossi ad media velocità per 5-6 min. Versare negli stampi. Cottura a 180°C per 35-40 min. (per pezzature da 500-600 g). Per ottenere un Ciambellone Variiegato, aromatizzare 200 g impasto con il 50 g Maya Fondente Extra Dark ed aggiungerlo a 400 g di impasto bianco precedentemente versato nello stampo. Variiegare leggermente la superficie, aiutandosi con un bastoncino.



LE PASTELLE

Preparati per realizzare la classica pastella pronta da cuocere per la preparazione di Crepes.

Cod.	Prodotto				
3660	Crepes	2	5		
3659	Crepes Gluten Free	2	5		V

Modo d'uso:

- Miscele per Crepes Classica e Senza Glutine

Miscela per Crepes	1000g
Latte	1.2 lt
Burro fuso/Olio di oliva	50 g



Incorporare il burro fuso o l'olio nel latte. Aggiungere lentamente, mescolando, il preparato per Crepes. Lasciar riposare per 30 min. in frigorifero prima di cuocere.

LE CREME A FREDDO

Miscele per la realizzazione semplice e veloce di Crema pasticcera con la semplice aggiunta di acqua fredda, nelle versioni Excellence e Vegana.

Cod.	Prodotto				
3661	Per Crema Pasticcera Excellence	1	10		V
3663	Per Crema Pasticcera Vegan	1	10	V	V

Modo d'uso:

- Miscele per Crema a freddo

Miscela per Crema a freddo	1000g	-	400 g
Acqua Fredda	2.5 lt	-	1 lt



Aggiungere gradualmente 1 kg di prodotto in 2,5 lt di acqua fredda. Mescolare in planetaria ad alta velocità per 4-5 minuti. Lasciar riposare in frigo per almeno 1 ora prima di utilizzare.

PREPARATO PER CIOCCOLATO IN TAZZA

Miscele per la preparazione di Cioccolata calda con la sola aggiunta di Latte. Adatti anche per la preparazione con Cioccolatiera.

Cod.	Prodotto				
GM402	Preparato per ciocc. Classico	1	10	✓	✓
GM401	Preparato per ciocc. Bianco	1	10	✓	✓
GM400	Preparato per ciocc. Fondente	1	10	✓	✓

Modo d'uso:

Preparato per Cioccolato 250 g
Latte 1 lt

Mescolare di continuo, portando a bollore.
Lasciar bollire per 1-2 minuti continuando a mescolare.



CREME FREDE E SORBETTI

Miscele per la realizzazione di crema al caffè e sorbetti per il granitore.

Cod.	Prodotto				
3213	Komplet 'Ice' Crema Caffè	1	10	✓	✓
3237	Komplet 'Ice' Lemon Mix Sorbetto	1	10	✓	✓
3238	Komplet 'Ice' Mandarino Mix Sorbetto	1	10	✓	✓
3239	Komplet 'Ice' Melograno Mix Sorbetto	1	10	✓	✓

Modo d'uso:

- Miscele per Creme fredde

Komplet 'Ice' Crema Caffè 1000 g
Latte Freddo 3-3.5 lt

Sciogliere 1 kg di prodotto in 3-3.5 lt di latte. Lasciar riposare per 15 minuti, quindi versare nel granitore.

- Miscele per Sorbetti

Komplet 'Ice' Mix Sorbetto 1000 g
Acqua Fredda 3-3.5 lt

Sciogliere 1 kg di prodotto in 3-3.5 lt di Acqua. Lasciar riposare per 15 minuti, quindi versare nel granitore.



DESSERT AL CUCCHIAIO E MOUSSE

Miscele complete pronte all'uso e facili da usare per realizzare Dolci da gustare a Temperatura positiva (0-4°C) con un sorprendente risultato in termini di struttura e con un'eccellente tenuta.

Si tratta di prodotti dal potere gelificante, addensante e stabilizzante indicati per tutte le creazioni di pasticceria fredda da consumare a temperatura positiva.

Da aromatizzare con le Paste classiche ed alla frutta.

Cod.	Prodotto				
3587	Mousse Dessert Neutro	1	10		✓
3665	Panna Cotta	1,5	6	✓	✓
3666	Panna Cotta al Cacao	1,6	6	✓	✓
3664	Crema Caramel	1,5	6	✓	✓

Modo d'uso:

- **Mousse e Dessert al cucchiaino**

Dosaggi indicativi per Dessert Neutro:

150/200 g di Preparato – 1 lt di Panna

250/300 g di Preparato – 1/2 lt di Panna + 1/2 lt di Latte

Unire gli ingredienti e montare in planetaria ad alta velocità per 3-5 minuti. Aromatizzare a piacere

Consultare il Ricettario per la realizzazione di Cheese Cake, Crema al Mascarpone, Crema per Tiramisù ed altre specialità.



- **Panna Cotta**

150 g preparato; 500 ml Latte; 500 ml panna fresca. Miscelare gli ingredienti e portare ad ebollizione. Lasciar bollire per 1-2 minuti mescolando. Versare negli stampi. Lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.



- **Panna Cotta al cacao**

200 g preparato; 500 ml Latte; 500 ml panna fresca. Miscelare gli ingredienti e portare ad ebollizione. Lasciar bollire per 1-2 minuti mescolando. Versare negli stampi. Lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.



- **Crema Caramel**

150 g preparato; 800 ml Latte; 200 ml panna fresca. Miscelare gli ingredienti e portare ad ebollizione. Lasciar bollire per 1-2 minuti mescolando. Versare negli stampi. Lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.



SEMIFREDDI

Soluzioni per la realizzazione di Semifreddo Classico ed in versione Vegan (da gustare a temperatura negativa -16/-18°C) in maniera semplice e rapida ottenendo un eccellente risultato in termini di gusto e struttura. Da aromatizzare con le Paste classiche ed alla frutta.

Cod.	Prodotto				
3582	Geli Sem	1	10		V
3677	Veggy Sem	1	10	V	V

Modo d'uso:

- Semifreddi Classici

1 kg di Geli Sem – 1 lt di Panna + 1 lt di Latte

Unire gli ingredienti, montare in planetaria. Unire la Pasta aromatizzante e mescolare con spatola.

- Semifreddi Vegani

300 g di Veggy Sem in 500 ml di Acqua o Latte di Riso o Latte di Soia.

Montare in planetaria ad alta velocità per 2-3 min.

Unire la Pasta aromatizzante e mescolare con spatola.



PASTE AROMATIZZANTI – SPECIALE PASTICCERIA

Linea completa di Paste aromatizzanti di alta qualità, classiche ed alla frutta, per poter aromatizzare Creme, Semifreddi e Dessert.

Cod.	Prodotto					
GM054-1	Amaretto	Special	1,5	6		
GM159-1	Caffè	Special	1,5	6	✓	
GM038-1	Cioccolato Bianco	Special	1,5	6		✓
GM046-1	Crocantino al Rhum	Special	1,5	6		
GM111-1	Fragola	Special	1,5	6	✓	✓
GM112-1	Frutti di Bosco	Special	1,5	6	✓	✓
GM049-1	Gianduia	Special	1,5	6		✓
GM056-1	Lampone	Special	1,5	6	✓	✓
GM061-1	Nocciola	Special	1,2	6	✓	✓
GM160-1	Pistacchio	Special	1,2	6	✓	✓
GM078-1	Tiramisù	Special	1,5	6		✓
GM039-1	Torroncino	Special	1,2	6		✓
GM082-1	Zabaione al Marsala	Special	1,5	6		✓
GM163-1	Zabaione Gold	Special	1,5	6		✓
GM078-6	Tiramisù	Special	6	2		✓
GM082-6	Zabaione al Marsala	Special	6	2		✓



CREME DA FARCITURA

Ampia selezione di creme per la farcitura, preparate con ingredienti selezionati, senza grassi idrogenati né olio di palma. Disponibili in tanti gusti, ideali per numerose applicazioni di pasticceria come la farciture decorazioni superficiali o prodotti da forno o come ingrediente per la preparazione di semifreddi e dessert.

Cod.	Prodotto				
GM501	Novella Nocciola Cacao Classica	1,5	6		V
GM511	Novella Nocciola Cacao Vegan	1,5	6	V	V
GM519	Novella Bianca	1,5	6		V
GM522	Novella Fondente Extra Dark	1,5	6	V	V
GM523	Novella Nocciola	1,5	6		V
GM524	Novella Pistacchio	1,5	6		V
GM525	Novella Mandorla	1,5	6		V
GM526	Novella Pinolo	1,5	6		V
<i>Novelle con Olio extravergine d'oliva e senza derivati del Latte</i>					
GM521	Novella Ciocc- oli 	1,5	6	V	V
GM527	Novella Nocci- oli	1,5	6	V	V
GM528	Novella Mand- oli	1,5	6	V	V



FARCITURE E DECORAZIONI A BASE DI FRUTTA

Selezione di confetture di alta qualità con elevato contenuto di frutta, ideali per la farcitura di prodotti da forno. Crema e Rottame di Marroni per la decorazione e farcitura, Amarena al frutto per la decorazione.

Cod.	Prodotto				
GM550	Farcifruit Albicocca	1,5	6	V	V
GM551	Farcifruit Ciliegia	1,5	6	V	V
GM569	Farcifruit Visciola	1,5	6	V	V
GM084-1	Crema di Marroni	1,5	6	V	V
GM902	Rottame Marroni	3,5	4	V	V
GM066	Amarena al Frutto	3,5	4	V	V



TOPPING E GLASSE

TOPPING

Tanti buonissimi gusti per esaltare la tua fantasia, ottimi per decorare o per esaltare il sapore e per dare un tocco di colore alle tue creazioni.

Cod.	Prodotto				
GM202	Cioccolato	1	6		V
GM205	Noisette	1	6		V
GM208	Cioccolato Fondente	1	6	V	V
GM201	Crema Caramel	1	6		V
GM206	Caffè	1	6	V	V
GM222	Cioccolato Bianco	1	6		V
GM213	Dulce de Leche	1	6		V
GM214	Nocciola	1	6		V
GM211	Pistacchio	1	6		V
GM200	Amarena	1	6	V	V
GM203	Fragola	1	6	V	V
GM204	Frutti di Bosco	1	6	V	V
GM215	Miele	1	6	V	V
GM221	Zucchero Filato Rosa	1	6	V	V
GM219	Zucchero Filato Azzurro	1	6	V	V

GLASSE A SPECCHIO

Facili da usare e pronte all'uso per dare brillantezza e colore alle creazioni in pasticceria

Cod.	Prodotto				
GM154	Glassa a Specchio Neutra	1,5	6	V	V
GM167	Glassa a Specchio Amarena	1,5	6	V	V
GM150	Glassa a Specchio Arancia	1,5	6	V	V
GM177	Glassa a Specchio Cioccolato	1,5	6	V	V
GM166	Glassa a Specchio Cioccolato Bianco	1,5	6		V
GM151	Glassa a Specchio Fragola	1,5	6	V	V
GM176	Glassa a Specchio Frutti di Bosco	1,5	6	V	V
GM175	Glassa a Specchio Vaniglia	1,5	6	V	V
GM226	Gelatina Neutra per Torte	1,5	6	V	V

CACAO, CIOCCOLATO

Vasta gamma di prodotti derivati dal cacao: Cioccolato puro in dischi ed in pani, Cacao in polvere, Goccine di cioccolato fondente per la decorazione, Scagliette di surrogato per la decorazione.

Cod.	Prodotto				
3800	Cacao polvere 22/24 Red Brown	2	5	✓	✓
3805	Cacao polvere 10/12	2	5	✓	✓
3841	Cioccolato Pani Fondente	2,5	4	✓	✓
3843	Cioccolato Pani Bianco	2,5	4		✓
3822	Cioccolato Fondente 72% Bottoni	2	5	✓	✓
3823	Cioccolato Bianco Bottoni	2	5		✓
3834	Cioccolato Goccine Fondente	1	5	✓	✓
3842	Scaglietta Surrogato Fondente	2	5	✓	✓
3846	Scaglietta Surrogato Bianca	2	5	✓	✓



DECORAZIONI IN CIOCCOLATO

Cod.	Prodotto				
C001966	Mosaico Cioccolato Assortito	288	1		
C010210	Decor Top assortito	450	1		



Art. C001966



Art. C010210

COPERTURA PRONTA PER PROFITTEROLES

Copertura pronta per Pasticceria in comodi barattoli di plastica da 1,5 kg da scaldare a bagnomaria o al microonde per essere utilizzata nella copertura del Profitteroles Classici (Stabile a 0-4°C) e Semifreddi (Stabile a -18°C).

Cod.	Prodotto				
3857	Copertura per Profitteroles	1,5	6	✓	✓
3858	Copertura per Profitteroles Semifreddo	1,5	6		✓

COPERTURE BOTTONS PER PASTICCERIA

Linea di coperture in dischi per Pasticceria in comodi barattoli di plastica da 0,8 kg da scaldare a bagnomaria o al microonde per essere utilizzate in numerose applicazioni.

Cod.	Prodotto				
3848	Copertura Bottons Fondente	0.8	6		✓
3849	Copertura Bottons Bianca	0.8	6		✓
3847	Copertura Bottons Arancione/Arancia	0.8	6		✓
3852	Copertura Bottons Giallo/Limone	0.8	6		✓
3853	Copertura Bottons Rosa/Fragola	0.8	6		✓
3856	Copertura Bottons Verde/Pistacchio	0.8	6		✓

Modo d'uso:

Scaldare delicatamente a bagnomaria o al microonde

Il prodotto può essere utilizzato tal quale per ricoprire oppure, per coperture più morbide come Torte Sacher o Profitteroles, possono essere mescolate con Le creme fluide della linea 'Maya'.

Di seguito alcuni esempi:

Copertura Fondente per Profitteroles:

Copertura in dischi fondente 300 g
Maya Fondente Extra Dark 700 g



Copertura per Sacher Torte:

Copertura in dischi fondente 500 g
Maya Nocciolata Cacao 500 g



Copertura Verde per Bignè:

Copertura Bottons Verde 700 g
Maya Pistacchio 300 g



FRUTTA SECCA E FRUTTA CANDITA

Frutta secca intera e granellata, Frutta candita ed in sciroppo da utilizzare per ripieni e decorazione di prodotti per pasticceria.

Cod.	Prodotto				
3890	Cocco Rapè	1	5	✓	✓
3860	Nocciole tostate intere	2	5	✓	✓
3872	Nocciole tostate Granella	2	5	✓	✓
3861	Nocciole tostate Granellone	2	5	✓	✓
3864/1	Mandorle Naturali	1	5	✓	✓
3864	Mandorle Pelate	1	5	✓	✓
3864/2	Mandorle Granella	1	5	✓	✓
3865	Pistacchio sgusciato	1	5	✓	✓
3879	Pistacchio Granella	1	5	✓	✓
3879B	Pistacchio Granellone	1	5	✓	✓
3874	Noci sgusciate a metà	1	5	✓	✓
3893	Uva sultanina	1	5	✓	✓
18032	Cubetti Arancia candita	0,9	5	✓	✓
18036	Cubetti Cedro Candito	0,9	5	✓	✓
18031	Cubetti Macedonia Candita	0,9	5	✓	✓
18030	Ciliegie Rosse Candite	0,9	5	✓	✓



PRODOTTI PRONTI SURGELATI ❄️

Prodotti per pasticceria surgelate da farcire, Ricotta zuccherata surgelata da utilizzare per la farcitura di cannoli ed altri dolci.

Cod.	Prodotto				
3063	❄️ Pan di Spagna Roullè h.0,9	0,4	10		
3064	❄️ Pan di Spagna Roullè Cacao h.0,9	0,4	12		
307305	❄️ Pan di Spagna Roullè Colorato 5 col. h.0,7		10		
3062	❄️ Pan di Spagna Disco	0,5	2		
3062B	❄️ Pan di Spagna Disco Cacao	0,5	2		
3061	❄️ Pan di Spagna Teglia	2,2	1		
3061B	❄️ Pan di Spagna Teglia Cacao	2,2	1		
30524	❄️ Frisbee diam. 12	4 pz	12		
305241	❄️ Frisbee Cacao diam. 12	4 pz	12		
3250	❄️ Ricotta zuccherata Surgelata	3,5	1		V



Art. 3063



Art. 3064



Art. 307305



Art. 3062



Art. 3062B



Art. 3061



Art. 3061B



Art. 305240



Art. 305241



Art. 3250

SEMILAVORATI PER PASTICCERIA

Basi pronte per pasticceria pronte all'uso da farcire, decorare e servire.

Cod.	Prodotto				
3252	Babà Grande	6	12		
3253	Babà Mignon	16	18		
3256	Bigné	100 gr	9		
3257	Cannoli Siciliani Grandi (13 cm)	6	15		
3258	Cannoli Siciliani Mignon (6,5 cm)	15	18		
3254	Savarè Mignon	18	18		
3255	Vol au Vent	12	18		
1999	Waffel	28	1		



Art. 3252



Art. 3253



Art. 3256



Art. 3257



Art. 3258



Art. 3254



Art. 3255



Art. 1999

MARSALA

Cod.	Prodotto				
3899	Marsala secca Intorcìa	2	6	✓	✓

BAGNE ZUCCHERATE

Cod.	Prodotto				
3204	Bagna Alchermes 27% Luxardo	2	9	✓	✓
3206	Bagna Benevento 27% Luxardo	2	9	✓	✓
3205	Bagna Caffè 27% Luxardo	2	9	✓	✓
3221	Bagna Fior d'Arancio 27% Luxardo	2	9	✓	✓
3208	Bagna Creola (Rum) 27% Luxardo	2	9	✓	✓
3207	Bagna Maraschino 27% Luxardo	2	9	✓	✓



TABELLA DI DILUIZIONE

BAGNA A 27°	GRADO DESIDERATO	ZUCCHERO Kg	ACQUA Litri	TOTALE BAGNA OTTENUTA	
				Litri	Kg
1000	25°	0,005	0,075	1,080	1,167
1000	20°	0,085	0,300	1,350	1,467
1000	15°	0,220	0,660	1,800	1,967

**Bicchierini Bijoux
MINI MON AMOUR**



Cod.	Prodotto	Conf. Pz	
8670	Bijoux Quadrato cc. 60	120	5
8673	Bijoux Tondo Basso cc. 60	120	5
8672	Bijoux Tondo Alto cc. 70	120	5
8674	Bijoux Scudo cc. 70	120	5

**Coppa
CHARME**



Cod.	Prodotto	Conf. Pz	
8679	Coppa Charme cc. 120	120	4
8679/C	Coperchio x Charme cc. 120	120	4
8680	Coppa Charme cc. 180	120	4
8680/C	Coperchio x Charme cc. 180	120	4



Coppa Stefania

Cod.	Prodotto	Conf. Pz	
8643	Coppa Stefania Piccola c/coperchio trasp.	100	5
8642	Coppa Stefania Media c/coperchio trasp.	100	5
8644	Coppa Stefania Grande c/coperchio trasp.	100	5



Cassatina

Cod.	Prodotto	Conf. Pz	
8662	Cassatina Monoporzione c/coperchio	50	4



Coppa Tartufo

Cod.	Prodotto	Conf. Pz	
8639	Coppa Tartufo traspar. Base+cop.	25	24

Accessori



Cod.	Prodotto	Conf. Pz	
9025	Cucchiaino Charme / Bijoux	600	4
9026	Cucchiaio Mini Boccone	20	30
9895	Espositore Bijoux Trasparente 12 posti	1	2

Scigno



Cod.	Prodotto	Conf. Pz	
1410	Scigno Tondo 4 posti	10	15
1412	Coperchio Scigno Tondo 4 posti	10	15
1420	Scigno Tondo 8 posti	10	10
1422	Coperchio Scigno Tondo 8 posti	10	10
1430	Scigno Tondo 12 posti	10	10
1432	Coperchio Scigno Tondo 12 posti	10	10



Zuppierina

Cod.	Prodotto	Conf. Pz	
6600	Zuppierina Cristal monop. Cc 300	50	1
6305	Coperchio Zuppierina monop.	50	1
6601	Zuppierina Cristal 6 porz. Cc 930	50	1
6602	Zuppierina Cristal 9 porz. Cc 1300	50	1
6603	Zuppierina Cristal 12 porz. Cc 2000	50	1



Vaschetta Glamour

Cod.	Prodotto	Conf. Pz	
1439	Vaschetta Glamour 2 porz. Cc 350	30	1
1439/C	Coperchio Glamour 2 porz.	30	1
1440	Vaschetta Glamour 6 porz. Cc 950	50	1
1440/C	Coperchio Glamour 6 porz.	50	1
1441	Vaschetta Glamour 9 porz. Cc 1250	50	1
1441/C	Coperchio Glamour 9 porz.	50	1
1442	Vaschetta Glamour 12 porz. Cc 1700	50	1
1442/C	Coperchio Glamour 12 porz.	50	1



Torta Primavera

Cod.	Prodotto	Conf. Pz	
6535	Torta Primavera c/cop. 4 porz.	40	1
6536	Torta Primavera c/cop. 6 porz.	40	1
6537	Torta Primavera c/cop. 8 porz.	40	1



Bavarese

Cod.	Prodotto	Conf. Pz	
6531	Bavarese c/cop 4 porz.	50	1
6532	Bavarese c/cop 6 porz.	50	1
6533	Bavarese c/cop 8 porz.	50	1



Vaschetta Tiramisù

Cod.	Prodotto	Conf. Pz	
6500	Vaschetta Fumè c/cop mis. 0	50	1
6501	Vaschetta Fumè c/cop mis. 1	50	1
6502	Vaschetta Fumè c/cop mis. 2	50	1
6503	Vaschetta Fumè c/cop mis. 3	50	1



Zuccotto Brevettato

Cod.	Prodotto	Conf. Pz	
6511	Zuccotto T. 300	100	1
6512	Zuccotto T. 500	50	1
6513	Zuccotto T. 750	50	1
6514	Zuccotto T. 1000	50	1
6516	Zuccotto T. 1500	50	1

Trancio V.T. Fondo Fisso



Cod.	Prodotto	Conf. Pz	
6520	Trancio V.T. 4 porz.	75	1
6521	Trancio V.T. 6 porz.	50	1
6522	Trancio V.T. 8 porz.	50	1
6523	Trancio V.T. 10 porz.	50	1
6524	Trancio V.T. 12 porz.	50	1

Trancio N.T. Fondo Mobile



Cod.	Prodotto	Conf. Pz	
6526	Trancio N.T. 4 porz.	75	1
6527	Trancio N.T. 6 porz.	50	1
6528	Trancio N.T. 8 porz.	50	1
6529	Trancio N.T. 10 porz.	50	1
6530	Trancio N.T. 12 porz.	50	1

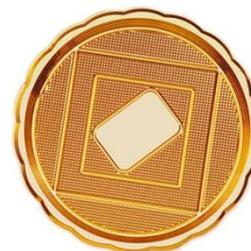
Scatole per Torte Damascata Bianca



Cod.	Prodotto	Conf. Pz	
60.202	Scatola mis. 21x21	25	1
60.203	Scatola mis. 23x23	25	1
60.206	Scatola mis. 29x29	25	1
60.207	Scatola mis. 31x31	25	1
60.209	Scatola mis. 33x33	25	1
60.208	Scatola mis. 36x36	25	1
60.210	Scatola mis. 40x40	25	1

Vassoio

Medoro Tondo



Cod.	Prodotto	Conf. Pz	
6691	Vass. Mini Medoro est. Q 12 cm – int. Q 8,5 cm	100	1
6695	Coperchio Medoro Q 12 cm H 8	25	1
15553	Vass. Mini Medoro est. Q 20 cm – int. Q 16,4 cm	125	1
15549	Vass. Mini Medoro est. Q 22 cm – int. Q 18,4 cm	125	1
1555	Vass. Mini Medoro est. Q 24 cm – int. Q 20,4 cm	120	1
15552	Vass. Mini Medoro est. Q 28 cm – int. Q 24,4 cm	100	1
15551	Vass. Mini Medoro est. Q 30 cm – int. Q 26,4 cm	100	1
15554	Vass. Mini Medoro est. Q 32 cm – int. Q 28,4 cm	100	1
15555	Vass. Mini Medoro est. Q 34 cm – int. Q 30,4 cm	60	1
15556	Vass. Mini Medoro est. Q 36 cm – int. Q 32,4 cm	60	1

Materiale D'uso ed Accessori

Cod.	Prodotto	Conf. Pz	
14713	Pellicola Alluminio 150 mt	1	6
15020	Pellicola Trasparente 300 mt	1	6
21170B	Nastro Acetato neutro H 45mm 305mt	1	1
21172B	Nastro Acetato neutro H 60mm 305mt	1	1
30303	Sac a Poche 36x20	100	1
30266	Sac a Poche 41x21	20	12
30305	Sac a Poche 53x28	100	1
15015	Rotolo Pulitutto 850 strappi	2	1
70985	Frusta 8 fili mis. 40 cm	1	1
70991	Frusta 12 fili mini mis. 25 cm	1	1
70990	Frusta 12 fili mis. 40 cm	1	1
14599	Porta Crepes in cartoncino	300	1
14598	Porta Crepes in cartoncino Tasca	500	1
9980	Pirottini Tondi Q 70	200	1
114118	Pirottini Bianchi Cupcakes	200	1
114341	Vestitini Cupcakes "Summer"	90	1
114358	Vestitini Mini Toulip 9colori	270	1
96BOT1	Bottiglia per Bagne	1	1
92229	Spatola per Crepes Legno T	1	1
502-036	Paletta Largh. Lama 34mm	1	1
501-031	Paletta Angolata Largh. Lama 34mm	1	1
512-100	Set 12 Bocchette medie in PP	1	1
525-200	Rullo per Losanghe in plastica	1	1
504-200	Supporto Porta Sacchetto H. 230mm	1	1



Art. 9980



Art. 14598



Art. 14713



Art. 15020



Art. 15015



Art. 70985 - 70991 - 70990



Art. 21170B-21172B



Art. 30303-30266-30305



Art. 114341



Art. 114358



Art. 92229



Art. 501-031



Art. 96boT1



Art. 512-100



Art.525-200



Art. 504-200



Art. 502-036

STAMPI IN ACCIAIO INOX



Anello Rotondo per Torte

Cod.	Prodotto	Misure	Altezza
631-006	Anello	Diam. 6 cm	6 cm
631-008	Anello	Diam. 8 cm	6 cm
631-010	Anello	Diam. 10 cm	6 cm
631-012	Anello	Diam. 12 cm	6 cm
631-014	Anello	Diam. 14 cm	6 cm
631-016	Anello	Diam. 16 cm	6 cm
631-018	Anello	Diam. 18 cm	6 cm
631-020	Anello	Diam. 20 cm	6 cm
631-022	Anello	Diam. 22 cm	6 cm
631-024	Anello	Diam. 24 cm	6 cm
631-026	Anello	Diam. 26 cm	6 cm
631-028	Anello	Diam. 28 cm	6 cm
631-030	Anello	Diam. 30 cm	6 cm



Anello Rotondo per Mousse

Cod.	Prodotto	Misure	Altezza
629-006	Anello	Diam. 6 cm	4 cm
630-008	Anello	Diam. 8 cm	4,5 cm
630-010	Anello	Diam. 10 cm	4,5 cm
630-012	Anello	Diam. 12 cm	4,5 cm
630-014	Anello	Diam. 14 cm	4,5 cm
630-016	Anello	Diam. 16 cm	4,5 cm
630-018	Anello	Diam. 18 cm	4,5 cm
630-020	Anello	Diam. 20 cm	4,5 cm
630-022	Anello	Diam. 22 cm	4,5 cm
630-024	Anello	Diam. 24 cm	4,5 cm
630-026	Anello	Diam. 26 cm	4,5 cm
630-028	Anello	Diam. 28 cm	4,5 cm



Stampo Cuore

Cod.	Prodotto	Misure	Altezza
641-008	Stampo Cuore	8 cm	4,5 cm
641-010	Stampo Cuore	10 cm	4,5 cm
641-018	Stampo Cuore	18 cm	4,5 cm
641-020	Stampo Cuore	20 cm	4,5 cm
641-022	Stampo Cuore	22 cm	4,5 cm



Stampo Goccia

Cod.	Prodotto	Misure	Altezza
640-006	Stampo Goccia	6 cm	4,5 cm
640-008	Stampo Goccia	8 cm	4,5 cm
640-010	Stampo Goccia	10 cm	4,5 cm
640-014	Stampo Goccia	14 cm	4,5 cm
640-016	Stampo Goccia	16 cm	4,5 cm



Stampo Lacrima

Cod.	Prodotto	Misure	Altezza
639-006	Stampo Lacrima	6 cm	4,5 cm
639-008	Stampo Lacrima	8 cm	4,5 cm
639-016	Stampo Lacrima	16 cm	4,5 cm