



CATALOGO MATERIE PRIME

Semilavorati e Materie Prime
per Forni, Pasticcerie, Gelaterie, Bar e Alberghi

CATALOGO
2024 - 2025



Copyright © PiùGel - Tutti i diritti riservati

Quarta edizione

Versione 6.1.3 Apha_Materia

Stampato a Ottobre 2024

Progetto e Sviluppo grafico a cura di *DavideCanella.it*

Questo catalogo MATERIA PRIMA è aggiornato al 2024 e sostituisce tutte le versioni precedenti.
Per ogni informazione si prega di fare riferimento al servizio clienti di PiùGel.

Telefono e Fax: +39 051.6021655

E-mail: info@piugel.com



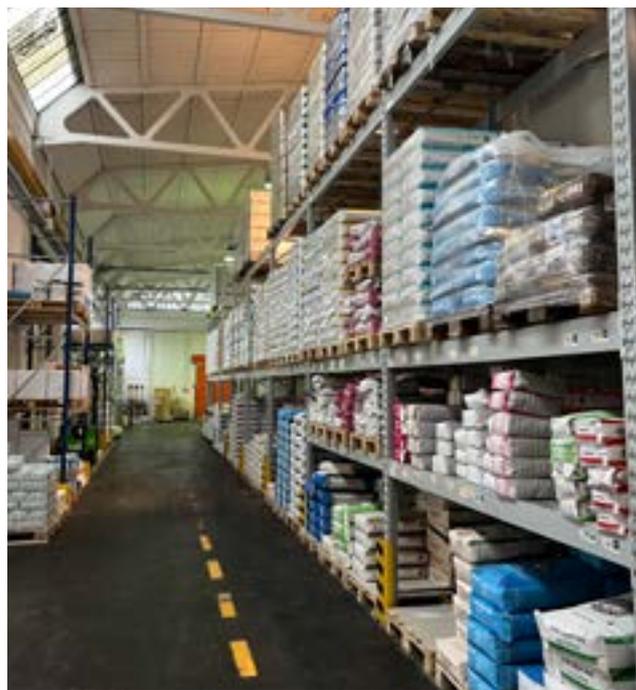
PIÙ GEL

Nasce nel 2007, fondata dai Fratelli Petroni, forti di un'esperienza accumulata per oltre 10 anni nella vendita e nella logistica sempre nel settore alimentare.

L'azienda e' specializzata nel servizio di ingrosso e distribuzione di materie prime e semilavorati per forni, pasticcerie, gelaterie e tutto il canale HO.Re.ca. da alcuni anni ha ampliato l'offerta servizi fornendo formazione tecnica grazie al supporto di pasticceri e chef di alto livello presso i clienti e in sale demo in più punti della Regione.

Affidabilità, servizio e serietà sono qualità che hanno permesso all'azienda di distinguersi nel settore, arrivando a servire oltre 2500 clienti in Emilia Romagna.

Nel catalogo aziendale si annoverano oggi più di 2.000 referenze che sono il frutto di un'attenta e scrupolosa selezione di prodotti, da parte del nostro staff commerciale, che consente ai nostri clienti di ricevere proposte mirate a tutte le loro esigenze.



Oltre alla qualità dei prodotti distribuiti, Più Gel è sinonimo di servizio efficiente con oltre 30 persone impiegate nei vari settori tra cui vendita, commerciale, marketing, amministrazione e logistica che **grazie ad una flotta di mezzi con doppie temperature effettuano la consegna entro le 24 ore dalla presa ordine.**

Con un magazzino che si estende su una superficie di circa 2000 mq, di cui 450 mq occupati da tre diverse celle dedite al mantenimento dei prodotti freschi (+4°) e surgelati (-18°), siamo in grado di offrire un servizio di distribuzione capillare in tutta la regione. Certi di aver maturato nel tempo un servizio davvero completo per la nostra clientela, Più Gel si rivela oggi il partner ideale per gli specialisti della panificazione, pasticceria, Ho.re.ca e gelateria.



Alessandro Petroni
Amministratore



SERVIZIO CLIENTI

Tel. e Fax: 051 . 60 21 655

E-mail: info@piugel.com

Whatsapp: 378 . 30 38 180

SEDE e MAGAZZINI

Via Caduti di Cefalonia 5

40061 Zona Ind. dei Ronchi Minerbio (BO)

P.I. 02738971205 - C.F. 02738971205

Sito: www.piugel.com

MATERIA PRIMA

Burri e Margarine	7
Confetture, Gelatine, Marmellate e Confetture	10
Frutta secca	14
Frutta Candita e Sciropata	18
Verdure in Olio	20
Creme e Salse	21
Olio e Grassi	22
Latticini, Formaggi e Uova	23
Preparati vegetali e affini	26
Passate di Pomodori	28
Carni, Pesce e Derivati	29
Cioccolati e Surrogati	30
Cioccolati e Surrogati PURATOS	31
Creme Spalmabili	32
Mix Pasticceria e Panificazione GLF	34
Mix Pasticceria e Panificazione PURATOS	37
Miglioratori e Lieviti	38
Miglioratori, Coadiuvanti e Lieviti PURATOS	39
Linea Farine AB MAURI	40
Linea Farine PROGEO	43
Farine Molino DALLA GIOVANNA	44
Aromi, Bagne e Liquori	48
Zuccheri, Amidi e Cacao	49
Strumenti e Altro.....	50
Gelateria	52



PREMIATA DITTA
CAVAZZA 1898®

Dal 1898...
come vuole la
tradizione!



Dal 1898 la Vera Mostarda Bolognese è Cavazza. Il suo sapore unico, la consistenza corposa, sono il risultato di rigoroso rispetto della ricetta originale del 1898, di una selezione accurata degli ingredienti e di un particolare processo di produzione mantenuto immutato nel tempo.

Solo pere e mele cotogne raccolte in piena maturazione e cotte per oltre 12 ore insieme a zucchero, polpa e scorza d'arance. La farcitura ideale per crostate, ravioli e dolci tipici.

La Vera Mostarda Bolognese Cavazza ha vinto il Superior Taste Award 2018 a Brussels: due stelle d'oro per "gusto eccellente", certificate da chef assaggiatori di 13 nazioni europee dell'International Taste & Quality Institute.

Cavazza 1898 srl

Via dell'Agricoltura, 251
41058 - Vignola (MO)

Tel 059 760045
Fax 059 763091



MATERIA PRIMA

BURRI e MARGARINE

7



Cod. **Burro 84% mg. Piatto**
BIG030709 **President** Kg.2x5



Cod. **Burro Flecharde 82%**
SN1745343 **Grand Tourage** Kg.2x5



Cod. **Burro Flecharde 82%**
SN1745340 **Lingotto** Kg.1 x10



Cod. **Burro Per Pasticceria**
IFSAG64BB **Piatto 82%** Kg.2x5



Cod. **Burro Markenbutter**
BLA000510 **Blocco** Kg.10



Cod. **Burro Prestige**
MEBUR-PRE-1 **Kg.1x10**



Cod. **Essenza Melange 50%**
IFSDB001A **Sfoglia Croiss.** Kg.2x5



Cod. **Zeropalm Piatta**
SN1413491 **Croissant** Kg.2x5

BURRI e MARGARINE



Cod. **Crystal Melange 25%**
IFSDB00HA Kg.2x5



Cod. **Crystal Melange Sfoglia Croissant**
SDB00AA Kg.2x5



Cod. **Spring melange Cream-Cake NI**
IFSDB00GF Kg.2,5 x Pz.4



Cod. **Melange Piatta 25% burro**
SN1413212 Kg.2x5



Cod. **Spring Melange Sfoglia Croissant**
IFSDB00GE Kg. 2x5



Cod. **Senna Melange Universal**
SN1214220 4x2,5 Kg.



MATERIA PRIMA
**BURRI e
MARGARINE**



Cod. **Crystal Lilly**
IFSDM00AR Kg.10



Cod. **Spring Sfoglia**
IFSDM00CE Kg.2x5



Cod. **Margarina Lora Sfoglia**
CPETT21250 Panetto Kg.2,5x4



Cod. **Wiennese Plunder Platte**
SN1413408 Kg.2x5



Cod. **Wiennese Back**
SN1412401 Kg.2,5x4



Cod. **Spring Cream-Cake** Kg.2,5
IFSDM00CP Kg.2,5x4



Cod. **Eco Melange Impasti**
SN1214412 4x2,5 Kg.
Cod. **Eco Spezial**
SN1312418 4 x 2.5 kg



Cod. **Glob Cake**
IFSDM00EL Kg.2,5x8



Cod. **Glob Sfoglia**
IFSDM00EN Kg.2x5



CONFETTURE, GLASSE GELATINE e MARMELLATE



Cod. **Miele Forno per Farcitura**
MG0821345 Kg.6



Cod. **Amarenata Forno**
MG0821302 Kg.6



Cod. **Albicocca 4 Stag.**
MG0809201 Kg.12,5



Cod. **Fragola Forno**
MG0821313 Kg.6



Cod. **Frutti Bosco Forno**
MG0821314 Kg.6



Cod. **Lampone Forno**
MG0821317 6 kg



Cod. **Albicocca Delizia ORO 70%**
MG0821401 Kg.6



Cod. **Prunellata Forno**
MG0821334 Kg.6



Cod. **Fico Forno**
MG0821312 Kg.6



Cod. **Mirtilli Neri Forno**
MG0821323 Kg.6



Cod. **Mora forno**
MG0821325 6 kg



Cod. **Confettura Albicocca CENTOPERCENTO**
CT1000000 Kg.6

MATERIA PRIMA
**CONFETTURE, GLASSE
 GELATINE e MARMELLATE**



Cod. **Albicocca 20%**
 LOREFPC5225 **Labo Line** kg.12



Cod. **Gelatina Albicocca**
 LOREFPC6030 **a Caldo** Kg.15



Cod. **Passata di Ciliegia**
 AFPASCIL13 **Kg.13**



Cod. **Passata Universale Frutti d**
 LOREFPC3530 **Bosco** Kg.12 **PIUGEL**



Cod. **Prugna Modena**
 AFPRUMOD5S **Secchiello da** Kg.5



Cod. **Variiegato Amarena**
 TOTL34N **Tipo Modena Toschi**
 Kg.3



Cod. **Amarenada T/FR 20/22**
 TO214 **Kg.5,6**



Cod. **Confettura Amarena Tipo**
 TOD81 **Modena Toschi** Kg.5,6



Cod. **Prunellata "Parma"**
 TOD83 **Kg.5,6**



Cod. **Passata Albicocca 35%**
 ILPASOAL... **Havana Plus** Kg.12



Cod. **Mostarda Bolognes**
 AFMOSBOL7013 **70% Kg.12**

Cod. **Mostarda**
 AFMOSBOLX15 **Kg.5**



Cod. **Amarena Modena**
 AFAMAMOD5S **Con Pezzi** Kg.5

Fruitful

Frutta fresca tutto l'anno.

Fillings di frutta in pezzi o in crema. Grazie ad un processo di produzione unico, mantengono il colore naturale, il gusto, la succosità e la croccantezza della frutta fresca.

Stabili alla cottura ed alla surgelazione, sono perfetti per decorare o come inserto in cake, semifreddi e per realizzare ottimi ghiaccioli di frutta.



Zeelandia S.p.A.

Via Vivaldi 2, 20002 Ossona (Milano)

+39 02-9035691

info@novaterrazeelandia.it

novaterrazeelandia.it



Zeelandia

CONFETTURE, GLASSE GELATINE e MARMELLATE



Cod. **Vera Mostarda Bolognese**
CAV90205600 kg.5,6



Cod. **Mostarda Bolognese**
V90205600 Kg. 20



Cod. **Gelatina Oro**
AR2009 Kg.1 (300 fogli)



Cod. **Softgel Neutro (Gelatina Caldo 30%-50%)**
KOMDO3565 Kg.7



Cod. **Miroir Neutre**
PU4100950 kg.5



Cod. **Topfil Finest Mango 70%**
PU4015286 kg.4,5



Cod. **Deli Citron Bucket**
PU4101628 kg.5



Cod. **Miele Millefiori**
BAMIE01 Kg.10



Cod. **Farcitura Mela Cubetti**
SN1249165 Kg.2,7



Cod. **Farcitura Pera Cubetti**
SN1249167 Kg.2,7



Cod. **Senna farcitura CILIEGIA**
SN1249105 Kg.2,7

SU PRENOTAZIONE!

MATERIA PRIMA
FRUTTA
SECCA



Cod. **Farina di Nocciole**
BAFAR02 Kg.5



Cod. **Granella Nocciola**
CAM261 cal.2-4mm. Kg.1



Cod. **Nocciola Pelate**
CAM254 Kg.1



Cod. **Granella Amaretto**
BAGRA03 mm5 Kg.4



Cod. **Granella Pistacchio**
ANTGPS5001-1 Kg.1



Cod. **Noci sgusciate**
BANOC01 tipo A EU Kg 1



Cod. **Pistacchi sgusciati**
BAPIS02 Kg.1



Cod. **Pinoli Sgusciati Medit.**
BAPIN01 (Spagna) Kg.1



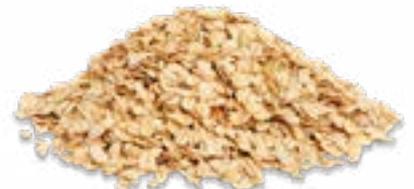
Cod. **Pinoli Sgusciati**
BAPIN03 Cina Kg.1



Cod. **Bastoncini di mandorle**
CAM110 pelate dolci **1 Kg**



Cod. **Granella Mandorle**
CAM353 Pelate kg.5 CT.



Cod. **Fiocchi di Avena**
BAFI011 Kg. 5



MATERIA PRIMA
**FRUTTA
SECCA**

15



Cod. CAM097 **Mandorle Affettate Pelate Bari Kg.5 CT.**



Cod. CAM100 **Mandorle Pelate Dolci Affettate Kg.1**



Cod. CAM125 **Farina Mandorle Pelate Dolci Kg.5 CT.**



Cod. CAM128. **Farina Mandorle Pelate Dolci Kg.1**



Cod. CAM068 **Mandorle pelate Dolci Bari Kg.1**



Cod. CAN064 **Mandorle Pelate Dolci Sclte Bari CT. 5 kg.**



Cod. CAM006 **Mandorle Sgusciate Bari CT. 5 Kg.**



Cod. CAM010 **Mandorle Sgusciate Dolci Kg.1**



Cod. CAM135 **Rottame Mandorle Pelate Bari Kg.5**



Cod. BAFAR45 **Farina Castagne Kg.5**



Cod. BAFIC03 **Fichi Turchi Lerida Kg.12**



Cod. BAAMA05 **Arachidi Sgusc. Pelate Kg.5**

MATERIA PRIMA

SEMI e SPEZIE



Cod. BA30438
Semi di Sesamo Tostato Kg. 1

Cod. BASES01
Semi di Sesamo Naturale Kg. 1 o 25Kg

Cod. BASES02
Semi di Sesamo Decorticato Kg. 1



Cod. MAS0265
Noce Moscata Fine Kg. 1



Cod. BACAN01
Cannella Regina Macinata Kg. 1



Cod. BALIN01
Semi di Lino Kg. 1



Cod. BAGIR05
Semi di Girasole Kg. 5



Cod. BAZUC42
Semi di Zucca Kg. 1



Cod. BAROS02
Semi di Rosmarino Kg. 2



Cod. BAFO41
Origano Kg. 1



Cod. BACOCO1
Cocco Rapè Kg. 1



Cod. BAFI002
Fiocchi di Patate Kg. 25



Cod. PU4103939
Puravita Deco Multi Kg. 5



Cod. BAARA05
Arachidi Sgusc. Pelate Kg. 5

VIGNOLA - ITALIA

TOSCHI

— 1945 —

SPIRITO E DOLCEZZA



Toschi Vignola srl - via Genova 244 - 41056 Savignano sul Panaro (MO)

MATERIA PRIMA

FRUTTA CANDITA e SCIROPPATA



Cod. **Ciliegie Candite Rosse**
CC00029 cal.20/22 Kg.5



Cod. **Ciliegie Candite Verdi**
CC00030 cal.20/22 Kg.5



Cod. **Frutta Assortita**
CC00206 Kg.5



Cod. **Cubetti Cedro 6x6**
CC00912 Kg.5

Cod. **Cubetti Cedro 9x9**
CC00914 Kg.5



Cod. **Cedro Coppe Diamante**
CC801 Kg.5



Cod. **Cubetti Macedonia**
CC01303 6x6 Kg.5



Cod. **Cubetti Arancio 9x9**
CC01413 Kg.5

Cod. **Cubetti Arancio 6x6**
CC01403 Kg.5



Cod. **Filetti Arancio 6x60**
CC02100 Kg.5



Cod. **Scorze Arancia Quarti**
CC02901 Kg.5





MATERIA PRIMA FRUTTA CANDITA



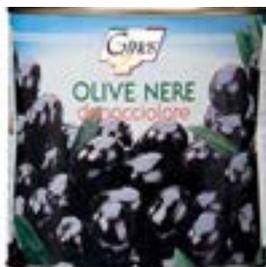
	CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO PACKAGING
LATTA TINS	MISALSEMI	ALBICOCCA SEMICANDITA CUBETTI 10X10	LATTA TIN 5 KG X 4
	MISPESEMI	PERA SEMICANDITA CUBETTI 10X10	LATTA TIN 5 KG X 4
	MISARSEMI	ARANCIA SEMICANDITA CUBETTI 10X10	LATTA TIN 5 KG X 4
	MISPCSEMI	PESCA SEMICANDITA CUBETTI 10X10	LATTA TIN 5 KG X 4
	MISANSEMI	ANANAS SEMICANDITA SEGMENTI	LATTA TIN 5 KG X 4
	MISCOSEMI	COCCO SEMICANDITO CUBETTI SEMICANDIED COCONUT CUBES	LATTA TIN 5 KG X 6
	MISLISEMI	LIMONE SICILIA SEMICANDITO CUBETTI 10X10 SEMICANDIED SICILIA LEMON CUBES 10X10	LATTA TIN 5 KG X 4
	MISMESEMI	MELA SEMICANDITA CUBETTI 10X10 SEMICANDIED APPLE CUBES 10X10	LATTA TIN 5 KG X 4
	MIS0008SC	CEDRO DIAMANTE SEMICANDITO 10X10 DIAMANTE TYPE FRESH SEMI-CANDIED CEDAR CUBES 10X10	LATTA TIN 5 KG X 4
	MISAMAVI	AMARENA VISCIOLA SEMICANDITA VISCIOLA SEMI-CANDIED SOUR BLACK CHERRY	LATTA TIN 5 KG X 2
	MASTELLO CONTAINERS	MIS00061	FRUTTI BOSCO MIX SEMICANDITI SEMICANDIED FOREST FRUIT MIX
MIS00060		FRAGOLINE 10/18 SEMICANDITE SEMICANDIED SMALL STRAWBERRIES 10/18	MASTELLO 4 KG X 1
IN SCATOLA NO SOLFITI	MIS00001	ARANCIO CANDITO DA FRESCO CUBETTI 10X10 FRESH CANDIED ORANGE CUBES 10X10	SCATOLA BOX 5 KG X 1
	MIS00002	ARANCIO CANDITO DA FRESCO CUBETTI 12X12 FRESH CANDIED ORANGE CUBES 12X12	SCATOLA BOX 5 KG X 1
	MISACFDC	ARANCIA CANDITA FRESCO DA COSTIERA 10X10 FRESH CANDIED COSTIERA ORANGE CUBES 10X10	SCATOLA BOX 5 KG X 1
	MIS00008	CEDRO DIAMANTE CANDITO DA FRESCO CUBETTO 10X10 DIAMANTE TYPE FRESH CANDIED CEDAR CUBES 10X10	SCATOLA BOX 5 KG X 1
	MIS000AF	FILETTI ARANCIO CANDITI DA FRESCO FRESH CANDIED ORANGE PEEL STICKS	SCATOLA BOX 5 KG X 1
	MIS0011F	SCORZONE ARANCIA QUARTI CANDITO DA FRESCO FRESH CANDIED ORANGE QUARTERS	SCATOLA BOX 5 KG X 1
	MISLIFRE	CUBETTI LIMONE 10X10 CANDITI DA FRESCO FRESH CANDIED LEMON PEEL CUBES 10X10	SCATOLA BOX 5 KG X 1
	MISLUQUA	SCORZONE LIMONE QUARTI CANDITI DA FRESCO FRESH CANDIED LEMON PEEL QUARTERS	SCATOLA BOX 5 KG X 1
	MIS00017G	ALBICOCCHE A META' CANDITE NATURALI FRESH CANDIED HALF APRICOT	SCATOLA BOX 5 KG X 1
	MIS00018	ALBICOCCHE 10X10 CANDITA AL NATURALE FRESH CANDIED APRICOT CUBES 10X10	SCATOLA BOX 5 KG X 1
	MISPMDS5	PESCA NATURALE META' DENOCCIOLATA NATURAL CANDIED HALF PEACH	SCATOLA BOX 5 KG X 1
	MIS0CPC	PESCHE CANDITE CUBETTI FRESH CANDIED PEACH CUBES	SCATOLA BOX 5 KG X 1
	MISFILZENZ	FILETTO DI ZENZERO CANDITO DA FRESCO FRESH CANDIED GINGER FILETS	SCATOLA BOX 5 KG X 1
	MIS0002P	CUBETTI PERE CANDITE AL NATURALE FRESH CANDIED PEAR CUBES 10X10	SCATOLA BOX 5 KG X 1
	MIS0CMCN	CUBETTI MELE CANDITE AL NATURALE FRESH CANDIED APPLE CUBES 10X11	SCATOLA BOX 5 KG X 1



VERDURE in OLIO e FRUTTA SCIROPATA



Cod. **Carciofi a Spicchi al Naturale**
GI01301 *Latta Gr.2600*



Cod. **Olive Nere Denocciolate**
GI01306 *Gr.2500*



Cod. **Olive Verdi Denocciolate**
GI01309 *gr.2600*



Cod. **Patate Fette al Naturale**
GI01336 *Gr.2500*



Cod. **Cipolline Borettane**
GI01327 *fetta gr.2600*



Cod. **Funghi Champignon**
GI08101 *Gr.2550*



Cod. **Capriccio alla Zingara**
GI01334 *Busta Kg.1,45*



Cod. **Funghi Champ.Trif. in Busta**
GI08107 *Kg.1,45*



Cod. **Funghi MISTI Trif. in Busta**
GI08037 *Kg.1,45*



Cod. **Carciofi Spicchi Olio**
GI01333 *BUSTA Kg.1,45*



Cod. **Ananas Sciropate**
GI09010 *Kg.3,06*

SU PRENOTAZIONE!



Cod. **Pesche Sciropate**
GI09013 *Kg. 2,55*



CREME e SALSE



Cod. **Senna Maio**
SN1232605 5Kg



Cod. **Maionese da Tavola**
GI03222 Gr.960



Cod. **Grancrema di Asparagi**
GI03215 Gr.520



Cod. **Pomodorini Pallini**
GI04007 gr.480 sgoc.



Cod. **Peperondolce a filetoni**
GI01204 sgocciolato Gr.510



Cod. **Grancrema La Tremenda**
GI03227 Gr.510



Cod. **Grancrema Tartufata**
GI03243 Bianca Gr.510



Cod. **Grancrema di Peperoni**
GI03229 gr.520



Cod. **Grancrema Appetitosa**
GI03230 Gr.510



Cod. **Grancrema Millefunghi**
GI03240 Gr.520



Cod. **Grancrema di Carciofi**
GI03216 Gr.520



Cod. **Patè Olive Nere**
GI03221 gr.580

OLI e GRASSI



Cod. MEDG2
Olio Di Semi Di Arachide PET. Lt.5x2



Cod. MEDE3
Olio di Semi di Girasole PET Lt.5x2
Cod. MEDE83
Olio Di Semi Di Girasole Alto Oleico PET. Lt.5x2



Cod. IFSDG00CA
Olio Palma Bi-Fritt Lt.25



Cod. ROOOL500..
Olio Oliva Lt.5x2



Cod. RORLF500..
Olio Extra Vergine Lt.5x2



Cod. ROSRO50..
Olio Sansa Lt.5x2



Cod. SN1222201
Senna Top Lt.20



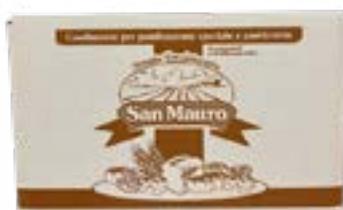
Cod. RPGSTV2
Strutto Naturale Kg.25



Cod. IA0280012
Strutto Raffinato Kg.25



Cod. RPGSTV2
Strutto Naturale Kg.25



Cod. RPGESM2
Emulsionato Kg.25



Cod. INBRCA012PV1
Ulivetta Kg.25

MATERIA PRIMA UOVA



Cod. **Uova da Allevamento Grandi Super Giallo**
ES04401 Pz.90



Cod. **Uova Sfuse Grandi**
AIAA4810 L Pz.180



Cod. **Misto D'Uovo Pastorizzato**
ES19565 Kg.1



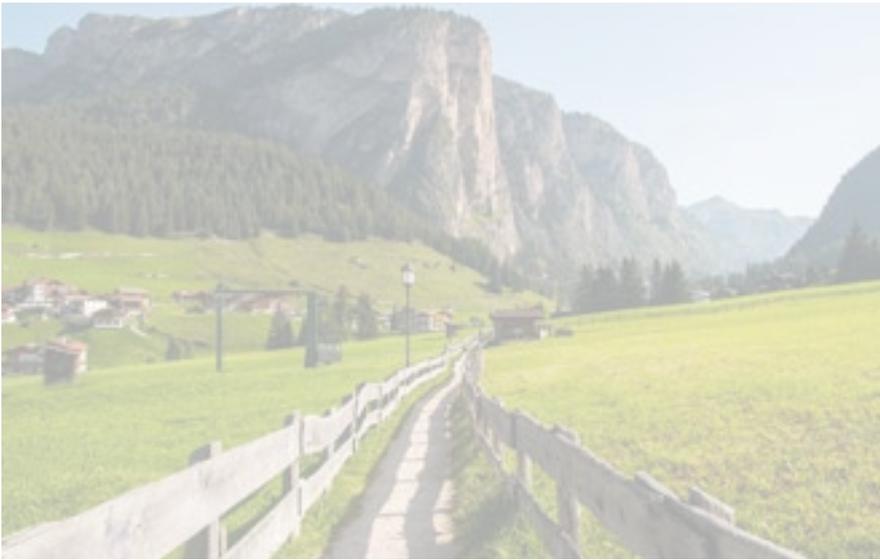
Cod. **Tuorlo D'Uovo Pastorizzato**
ES19651 Kg.1



Cod. **Tuorlo da Allev. Terra SuperGiallo**
ES19651 Kg.1 (19455)



Cod. **Albume D'Uovo Pastorizzato**
ES19555 Kg. 1



Latte Intero UHT Lt. 1x12

Latte P. SCREM. con tappo UHT Lt. 1x12

Formaggio spalmabile Kg. 1,5



Mozzarella Julienne Kg. 2,5 Vaschetta





MATERIA PRIMA LATTICINI

25



Cod. **Latte INTERO UHT**
VG848 Lt.1x12



Cod. **Latte P. SCREM. UHT**
VG849 Lt.1x12



Cod. **Formaggio Spalmabile**
VG559 Kg.1,5



Cod. **Panna 35,1%**
SN1246216 (Crème Flechard) Lt. 1



Cod. **Latte Concentrato**
REI01011013 Zuccherato 9% Kg.5



Cod. **Preparato Alimentare**
TAPAFB2000FI Fila Bene Filone Kg.2



Cod. **Debic NATOP (80-20)**
FRI1747273 Lt.2



Cod. **Panna 35% White Cream**
FRI0740709 UHT Lt.2



Cod. **Prima Blanca 38% MG**
FRI0844254 Lt.2



Cod. **Edamer 40%**
BLA076302



Cod. **Mascarpone Profess.**
VG299 Gr.500 Pz.1



Cod. **Mozzarella Julienne**
VG459 Kg.2
Cod. **Mozzarella Julienne**
VG459 Kg. 2,5 IN BUSTA

PREPARATI VEGETALI e AFFINI



Cod. **Panko Staccante Spray**
AMC380212 ml. 0,600



Cod. **Staccante (Lito Nera)**
VAFP017888 ml.500



Cod. **Chantypak**
PU4108602 Lt. 1



Cod. **Orasi Barista Mandorla**
IFSAV88BA Lt. 1



Cod. **Orasi Barista Riso**
IFSAV81AC Lt. 1



Cod. **Orasi Barista Avena**
IFSAV88CA Lt. 1



Cod. **Orasi Barista Soya**
IFSAV88AA Lt. 1



Cod. **Panna Vegetale**
SN1246210 Lt. 1



Cod. **Ambiante**
PU4102870 Lt. 1



Cod. **Passionata**
PU4108555 Lt. 1



Cod. **Bianco Brio**
IFSDV00AA Lt. 1

OraSi Barista

GUSTO AL NATURALE, CAPPUCCINO ECCEZIONALE!



NOVITÀ

SIA A CALDO CHE A FREDDO

UN'ESPERIENZA DI GUSTO UNICA
PER LA TUA ATTIVITÀ

Scopri tutti i gusti della gamma
OraSi Barista e divertiti a realizzare
abbinamenti e creazioni irresistibili!



LE BEVANDE DELLA CAMPIONESSA
MONDIALE DI LATTE ART

CARMEN CLEMENTE

Due eccellenze 100% italiane
nel mondo della caffetteria!

www.orasivegetale.it



MATERIA PRIMA PASSATE di POMODORO

PASSATE RODOLFI



POLPA di POMODORO	Cod.	Prodotto	Dimensioni
	RD111124001	Polpa Pezzetti Alpino	Kg. 3x6
	RD111224002	Polpa S.Pizza Ardita Piccola	Kg. 3x6
	RD111224003	Tuttopolpa Ardita	Kg. 3x6
	RD111225002	Polpa S.Pizza ARDITA latta	Kg. 5x3
	RD111256001	Polpa BAG BOX ARDITA	Kg. 2x5
	RD111256002	Polpa S.Pizza Ardita Bag Box	Kg. 10
	DU010559	Pomodori Pelati	Kg.2,5 x 6
	MUTTI41500	Polpa in Latta	Gr.4050 x 3
	MUTTI61381	Passata Busta	Kg.3 x 3

1896
RODOLFI
POMODORO A PARMA




Da oltre 125 anni lavoriamo ogni giorno per offrire agli operatori del Food Service prodotti di alta qualità.






www.rodolfi.com

MATERIA PRIMA
**CARNE, PESCE
 e DERIVATI**



Prosciutto Cotto
 Cod. SBR0079 7Kg c.a.



Lardo Macinato
 Cod. SM10604 2Kg c.a.

Lardo Macinato
 Cod. SSM00156 Kg.5



Salsiccia
 Cod. SBGASTR021 1Kg c.a.



Pancetta Macinata
 Cod. SM10605 2Kg c.a.



Filetti Alici Italiane in Olio
 Cod. GI05003 gr.730



Tonno busta skip jack olio
 Cod. GI05010 gr.950 sgoc.

Tonno Olio Vegetale Skip Jack
 Cod. GI05008 gr.400

CIOCCOLATI e SURROGATI



Cod. **Bahia Dischi Fondenti**
IFSDS00AC 10Kg

Cod. **Bahia Surrug Bianco**
IFSDS00AF 10Kg



Cod. **Tazzine al Cioccolato**
WFD40813



Cod. **Mini Lenti Cioccolato**
WFD14426 Kg.1



Cod. **Sublime Fondente**
DULCC035 55kg



Cod. **Barrette Sticks Fondente**
DULCC185 Kg.1,6



Cod. **Copertura Surrogato**
DULSR024 Avorio Plus Kg.10



Cod. **Scaglietta Fondente**
DULSR064 Kg.1



Cod. **Scaglietta Avorio**
DULSR082 Kg.1



Cod. **Sublime Bianco** Kg.2
DULXCC033



Cod. **Sublime Fondente 72%**
DULXCC037 Kg.2



Cod. **Sublime Fondente 64%**
DULXCC041 Kg.2



Cod. **Chunks Bianchi** Kg.2
DULXCC176

Cod. **Chunks Fondente** Kg.2
DULXCC180

Cod. **Chunks Pistacchio** Kg.2
DULXCC188

Cod. **Chunks Latte** Kg.2
DULXCC179

MATERIA PRIMA
**CIOCCOLATI
 e SURROGATI**



Cod. Chocolate Stick 300
 PU4000564



Cod. NCVIETNAM 73%
 PU4002977 Drops



Cod. Ebony Drops (massa di
 PU4006026 cacao)



Cod. C501/J Noir Selection
 PU4102104 Pani

Puratos
Reliable partners in innovation



Cod. C501/U:K10 Sel. grain
 PU4100240 (Gocce Ciocc)



Cod. X605/G Blanc Drops
 PU4006066 Selection

Belcolade
 THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Cod. Supercrem Amber (Caramello Salato)
 PU4016225



Cod. C 501 / J NOIR Selection
 PU4100242 cop. ciocc. fondente 55%



Cod. Noir Superior Cop.
 PU4102141 Fond. 60% D600



Cod. O3X5/G Drops Lait
 PU4100245 Selection

CREME SPALMABILI



Cod. **Crema del Maestro**
IFSDC00BQ 20Kg



Cod. **Rio Pistacchio LABO.**
IFSDC00CO KG.13 6%



Cod. **Gran Tradizione**
IFSDC00AX **Nocciola 12%** 13Kg



Cod. **Rio Gianduia**
IFSDC00BF **(nocciole 10%)** 5Kg



Cod. **Rio Blanc**
IFSDC00BE 5Kg



Cod. **Rio Cacao (cacao 32%**
IFSDC00BW **nocc 8%)** 5Kg



Cod. **Rio Tradizione Pistacchio**
IFSDC00BM **(10%) 5Kg**
(senza olio di palma)



Cod. **Pasta Bitter**
LINDT043023 Kg.5 Caffarel



Cod. **Crema Latte e Nocciola**
LOREFPC7502 kg.5



Cod. **Crema Pistacchio 20%**
LO-REFPC7502 Kg.5 PIUGEL



Cremfil Silk Vaniglia
Cod. Kg.5
PU4020679



Cremfil Silk Limone
Cod. Italiano Kg.5
PU4015924

PUROCAO

PER GLI ARTIGIANI DEL CIOCCOLATO



IL CIOCCOLATO ITALIANO PER TUTTE LE ESIGENZE

La nostra gamma CIOCCOLATO è realizzata con materie prime selezionate e di altissima qualità per garantire prodotti dai profili aromatici superiori.

Monorigine, cioccolato fondente, al latte e bianco sono le delizie della nostra offerta, senza dimenticare i prodotti di servizio come gocce e chunks termostabili, il cacao, la pasta e il burro di cacao.

Scansiona il QR code o vai su euroglf.it e scopri tutti i prodotti della gamma GLF



MIX PASTICCERIA e MIX PANIFICAZIONE



CODICE	NOME	PACK	IMPIEGO
IFSDP03CA	Mix Croissant	Sacco 10 kg	Croissant - Brioches - Pasta danese
IFSDP03CM	Fantasy Cake	Sacco 10 kg	Plumcake, ciambelle, torte stampo
IFSDP05CC	Crema Melody	Sacco 10 kg	Crema pasticceria a freddo
IFSDP03DE	Top Lievitati	Kg10	Mix per grandi lievitati (Panettone)
IFSDP03DG	Glassa Nova	Kg.10	Glassa vegana
IFSDP02BL	Mix Cerealnero (72% cer.)	Sacco 10 Kg	MIX per pane scuro ai cereali
IFSDP02BO	Kurkuchia	Kg.10	Mix per Pane Curcuma e semi chia giras.
NOVA09A..	AMANDEL	Kg.6	Preparato Mandorla Pronta
NOVA09MA...	MARGHERITA	Kg.15	Preparato Pan di Spagna
NOVA09RA...	RAP	Kg.15	Crema a freddo
KOM1049	Jogosoft	Kg.10	Plumcake, ciambelle, torte stampo

MIX PANIFICAZIONE



SA22001	Pan Soleil Kg.15	Semilavorato al 100% per ottenere pane speziato al mais e semi giras.
SA22002	Pan Grano Kg.15	Semilavorato al 100% per ottenere pane alla segale con semi di lino
SA22011	Farro e Miele Kg.15	Semilavorato per ottenere pane al farro e Miele
SA22024	Pan Ortica Kg.15	Semilavorato per pane all'ortica
SA22015	LOW CARB (semil.pane) Kg.15	Miscela completa per ottenere pane a tasso ridotto di carboidrati...
SA1000001162	LOW CARB Cracker Kg.15	Semilavorato per produrre cracker a tasso ridotto di carboidrati



Fornarina

Pinsa, pizza e focaccia

Fornarina è un prodotto completo al 100%, con farina Tipo 1, farina di riso e pasta acida di frumento, studiato per la realizzazione di pinsa romana e prodotti da forno simili.

Fornarina è personalizzabile e garantisce:

- **Freschezza:** grazie alla BIT Technology
- **Elasticità:** impasto facilmente lavorabile
- **Flessibilità:** adatto a precottura e conservazione (+4°C) o surgelazione
- **Versatilità:** metodo diretto, biga e lunga lievitazione



PINSA, TEGLIA O PALA.
SCARICA IL RICETTARIO.

Zeelandia S.p.A.

Via Vivaldi 2, 20002 Ossona (Milano)

+39 02-9035691

info@novaterrazeelandia.it | novaterrazeelandia.it



Zeelandia

IBIS
Efficient Baking
**MINUTE
BREAD**
Fresh

L'alba di una nuova
panificazione



Il lavoro notturno ha i minuti contati

Lesaffre ha brevettato la soluzione rivoluzionaria per una grande flessibilità di produzione, ideale per pani di grande o media pezzatura.

- Migliora la programmazione settimanale
- Minimizza lo spreco di prodotto
- Amplia la tua offerta di pani speciali



Curioso di saperne di più? Scopri l'innovazione



www.lesaffre.it



[Groups/virtualbakingcenter](https://www.facebook.com/groups/virtualbakingcenter)



[Lesaffre Italia](https://www.youtube.com/lesaffreitalia)

A LESAFFRE  BRAND

MIGLIORATORI, COADIUVANTI e LIEVITI

in ESCLUSIVA per BOLOGNA e FERRARA

CODICE	PRODOTTO	IMPIEGO
PU4004911	S500 CL Clean Label Kg.20	Coadiuvante: multifunzionale dalle eccellenti performance. Senza emulsionanti, contiene lievito naturale italiano
PU4102502	T500 Controller Kg.20	Miglioratore: T500 Controller è un miglioratore del pane in pasta. Da oltre 60 anni il punto di riferimento del panettiere.
PU4103033	S500 Kg.25	Miglioratore: Contiene una tecnologia enzimatica brev.
PU4103165	S500 Fresh Kg.25	Miglioratore: Garantisce freschezza prolungata dei prodotti.
PU4103126	S500 Acti Plus Kg.25	Miglioratore: Contiene enzimi fresh che garantiscono una freschezza prolungata del prodotto finito.
PU4000800	Pante Red Carton 500	Lievito: Pante Red è un Lievito secco istantaneo utilizzabile in panificazione. Non richiede reidratazione preventiva. Impiegare 1/3 rispetto al lievito fresco.
PU4101033	Kimo Short S500 Kg.10	Miglioratore: in polvere specifico per la surgelazione di paste lievitate crude non ancora fermentate.
PU4100316	Hydra Unic Bag Kg.5	Coadiuvante: liquido a base di lievito naturale "Sapore": tutti i vantaggi e performance del lievito naturale.
PU4103079	Joker Kg.25	Coadiuvante in polvere (no emulsionante) per tutti i tipi di pane e per ogni applicazione e processo produttivo
PU4103127	Joker Acti-Plus Kg.25	Coadiuvante in polvere (no emulsionante) per la produzione di pane garantendo maggiore tolleranza e volume
PU4103108	Prima Madia Fresh Kg.20	Coadiuvante: in polvere che contiene tutta la ricchezza del lievito naturale.
PU4006425	O-Tentic Mediterraneo 4% Kg.1	Lievito. Componente unico di panificazione a base di lievito naturale italiano.
PU4100275	O-Tentic Origin Int Carton Kg.1	Lievito. Componente unico di panificazione a base di lievito naturale. Prodotto da farina di frumento
PU4100276	O-Tentic Durum Kg.1	Lievito. Componente unico di panificazione a base di lievito naturale. Prodotto da semola di grano duro



MIGLIORATORI LIEVITI e MALTI



CODICE	NOME	
CAL145657	Bak Bak Kg.5	LIEVITO PER DOLCE E SALATO
AM099998.	Lievito di Birra in Stecca Sacco 10 Kg	LIEVITO FRESCO
LS100000268	Lievito SAF INSTANT Gr.500	LIEVITO SECCO
LS100001142	Lievito Stecca DOLOMITI Gr.500x5	LIEVITO FRESCO
LS100001159	Lievito Oro kg.2,5	LIEVITO FRESCO BAR PASTICCERIA
LS100003663	La Soia Kg.15	MIX PER PANE ALLA SOIA
LS100008038	Ibis Top Green Kg.25	COADIUVANTE PER PANI SPECIALI
LS100008060	Ibis Universal Kg.15	COADIUVANTE UNIVERSALE
LS100014658	Ibis Minute Bread Fresh Kg.25	COADIUV. PER AVERE PANE FRESCO
LS200007323	Dynomalt Extra Tanica Ibis Kg.15	ESTRATTO DI MALTO LIQUIDO

CODICE	NOME	
IRE1546	Mella Dolci Tentazioni kg.1	MIX PER MUFFIN E CUPCAKES
IREAAAAC0	Malt Kg.12,5	FARINA MALTATA
IREADAAP2	Rex Korn Kg.12,5	MIX PER PANE 4 MALTI
IREADABC2	Rex Soleo Kg.12,5	MIX PER PANE CON SEMI CHIA
IREADABD6	Rex Bucheron Kg.12,5	MIX PER PANE RUSTICO ALLA SEGALA
IREADABO0	Dinkel & Honig Kg.12,5	MIX PER PANE FARRO E MIELE
IREALAAI0	Mella Crema Pasticcera Kg.1	PREPARATO PER CREMA
IREK1318	Rex Country Topping Kg.1,5	MIX SEMI DA DECORO

in ESCLUSIVA per BOLOGNA e FERRARA

	CODICE	PRODOTTO	PACK	IMPIEGO
	PU4103072	Tegral Rich Sucre	Kg.15	Paste lievitate
	PU4103500	Easy Soft'r Snack Salato	Kg.10	Snack salati morbidi
	PU4103246	Cremyvit 4x4	Kg.15	Crema freddo
	BFLB600	Dolcelite Crema freddo	Kg.15	Crema freddo
	PU4103350	Tegral Dolcinote 100	Kg.15	Panettone / Colomba
	PU24006522	Tegral Dolcinote 100 CL	Kg.15	Panettone / Colomba
	PU4005058	Tegral Glassa Bag	Kg.5	Glassa

*solo su prenotazione!

MIX PANIFICAZIONE

in ESCLUSIVA per BOLOGNA e FERRARA

	CODICE	PRODOTTO	PACK	IMPIEGO
	BFLD875	MixBasic Campagnolo	Kg.20	Per pane cereali
	PU4009090	Tegral Puravita Grani Germinati	Kg.20	Mix Pane germinati
	PU4003350	Tegral Puravita Rusticano	Kg.20	Mix Pane cereali
	PU4103058	* Easy Segale 50%	Kg.10	Mix segale
	PU4103363	Easy Grano Duro 50%	Kg.10	Mix Grano duro
	PU4103689	Easy Puravita Multigrain 50%	kg.10	Mix pane cereali
	PU4101806	Sapore Softgrain multigrain	Kg.11	Mix Pane in pasta
	PU4011194	Softgrain Golden Kg.5	Kg.5	Mix Pane in pasta
	PU4009417	Softgrain Spelt Bucket	Kg.5	Mix Pane in pasta

LINEA AB MAURI

in ESCLUSIVA per PARMA

MIGLIORATORI - COADIVANTI	Cod.	Tipologia	Pezzi
	AM380976*	Gluten Plus	Kg.25
	AM380977	Naturale	Kg.25
	AM380983	Bios 90	Kg.25
	AM380985	Biostrain Plus	Kg.15
	AM380987	PG	Kg.25
	AM380997	Gist 2000	Kg.25
	AM382053	Malton Più	Kg.25
	AM382123*	Naturfresh	Kg.25
	AM382205	Megapan Dust	Kg.15
	AM1000000691	Vivo Universo Biga	Kg.10
	AM382171	Malto Frumentato Lab	Kg.15
	AM380991	PA	Kg.25

MIX PASTICCERIA	Cod.	Tipologia	Dimensioni
	AM381572	BIMIX Paste Liev.ORO	Kg.15
	AM382094	Amarel	Kg.10
	AM382116	BIMIX Speciale Krapfen	Kg.25
	AM382200	BIMIX Panettone Colomba	Kg.15
	AM001725	Biocake Amor Polenta	Kg.15

MIX PANIFICAZIONE	Cod.	Tipologia	Dimensioni
	AM382064	Craker Più	Kg.25
	AM382065*	Sopan Soia	Kg.25
	AM382070	Vitafit	Kg.15
	AM382080	Soffice 50	Kg.25
	AM382202	Mix Patata Kg.15	Kg.15
	AM388841*	Pugliese del Campo	kg.25
	AM382056	Arabo All'avena 50	Kg.25
	AM388843	Mix Pane Cereali Rusticus	Kg.25

Le Farine di *Leonardo*®



Esperienza, tradizione ed innovazione
in quattro farine di qualità, versatili e da
grani 100% italiani.



Anche il pasticcere Andrea Tedeschi utilizza le farine Progeo Molini Dolci

Sotto l'ala del marchio Progeo Molini, tradizione e innovazione si esaltano in una gamma che racchiude risposte per ogni maestro dell'arte bianca. Presidio della filiera, grani scelti con cura, controlli costanti, garantiscono sicurezza alimentare e performance ai massimi livelli.





MATERIA PRIMA
LINEA FARINE
Progeo



Cod. **Farina 3 Grazie 00 LIEVIT.**
PO1309825 25kg - Per Lievitati



Cod. **Farina 3 Grazie Riso**
PO1074010 10kg - Per Tutte le lavoraz.



Cod. **Farina Tipo 00 Gran Scelta**
PO1000000493 25kg Per gnocchi e pasta fresca



Cod. **Farina Tipo 00 Gransfoglia**
PO1000000508 25kg - Per Pasta fresca



Cod. **Farina 3 Grazie 00 Frolla**
PO1305425 25kg



Cod. **Farina 3 Grazie LIEVITATORIO** 25kg



Cod. **Farina Tipo 00 ZAFFIRO**
PO80019 23001237 **W 240/250 Kg.5**



Cod. **Farina Tipo 00 TOPAZIO**
PO80019 23001459 **W 400/420 Kg.5**



Cod. **Farina Tipo 00 PERLA**
PO80019 23001595 **W 300/320 Kg.5**



Tre Grazie, la risposta ideale.

MOLINO DALLAGIOVANNA FAR FARINA DAL 1832



CODICE	NOME	IMPIEGO
MDG321002.01	Farina Tipo 00 Frolla Kg.1	ideale per pasta frolla dolce
MDG321002.05	Farina Tipo 00 Frolla Kg.5	ideale per pasta frolla dolce
MDG321002.25	Farina Tipo 00 Frolla Kg.25	ideale per pasta frolla dolce
MDG321004.25	Farina Tipo 00 Sfoglia Kg.25	ideale per pasta sfoglia dolce
MDG321006.25	Farina 00 Brioche SOFT Kg.25	ideale per cornetti, brioche, veneziane
MDG321013.25	Farina Tipo 00 Brioche Kg.25	per lievitati dolci, cornetti, brioche
MDG300251.Z.25	Farina Tipo 00 Panettone Z Kg.25	per lievitati da ricorrenza, brioche, panettoni
MDG321009.05	Farina Tipo 00 Panettone Kg.5	per dolci lievitati da ricorrenza, brioche
MDG300251.25	Farina Tipo 00 Panettone Kg.25	per lievitati da ricorrenza, brioche, panettoni
MDG321011.10	Farina Tipo 00 Rinf. Lievito Madre Kg.10	per rinfresco lievito madre
MDG600401.01	Mix Fresh Pasta Senza Glutine Kg.1	per pasta salata gluten free
MDG600402.01	Mix Short Cake Cookies Senza Glutine Kg.1	per pasta frolla gluten free
MDG600403.01	Farina Senza Glutine Mix Fritti Kg.1	per dolci fritti gluten free
MDG600404.01	Mix Grandi Lievitati Senza Glutine Kg.1	per dolci lievitati gluten free
MDG1000000235	Farina Pasta Senza Glutine e Latt. Kg.1	ideale per pasta fresca salata senza lattosio
MDG1000000236	Frina Pizza Senza Glutine e Latt. Kg.1	per pane e pizza gluten free no lattosio
MDG600300.01	Farina Senza Glutine Pane/Pizza Kg.1	per pane e pizza gluten free



FARINE MOLINO DALL'AGIOVANNA

FAR FARINA DAL 1832

CODICE	NOME	IMPIEGO
MDG320601.01	Farina Tipo 00 la Triplozero Pasta Kg.01	ideale per pasta fresca salata
MDG320601.05	Farina Tipo 00 la Triplozero Pasta Kg.5	ideale per pasta fresca salata
MDG320601.25	Farina Tipo 00 la Triplozero Pasta Kg.25	ideale per pasta fresca salata
MDG320604.25	Farina Grano Tenero 00 Granito Kg.25	per pasta fresca salata macchinabile e spolvero
MDG380000.25	Uniqua Verde Triticum Kg.25	per tutti gli utilizzi da forno dolci,salati
MDG380002.01	Uniqua Bianca Tipo 1 Kg.1	tipo 1 per brevi lievitazioni
MDG380002.25	Uniqua Bianca Tipo 1 Kg.25	tipo 1 per brevi lievitazioni
MDG380003.01	Uniqua Gialla Tipo 1 kg.1	tipo 1 per medie lievitazioni
MDG380003.25	Uniqua Gialla Tipo 1 Kg.25	tipo 1 per medie lievitazioni
MDG380004.01	Uniqua Blu Tipo 1 Kg.1	tipo 1 per lunghe lievitazioni
MDG380004.25	Uniqua Tipo 1 Blu Kg.25	tipo 1 per lunghe lievitazioni
MDG380005.01	Uniqua Rossa Integr. Kg.1	integrale a tutto corpo
MDG380005.25	Uniqua Rossa Int. Kg.25	integrale a tutto corpo
MDG380009.10	Uniqua Magenta Kg.10	
MDG380008.10	Uniqua Arancio Kg.10	
MDG1PC18	Farina Tipo 00 NN-NS Kg.25	universale per tutti gli utilizzi
MDG300105.25	Farina Tipo 0 NCE Kg.25	ideale per pane tipo micca condita
MDG300220.01	Farina Tipo 00 NN Kg.1	universale per tutti gli utilizzi
MDG300220.5	Farina Tipo 00 NN Kg.5	universale per tutti gli utilizzi pane pasticceria
MDG311010.25	Farina Tipo 0 Manitoba kg.25	ideale per pani a lunga lievitazione
MDG311010.5	Farina Tipo 0 Manitoba kg.5	ideale per pani a lunga lievitazione
MDG320033.25	Farina Tipo 00 SSP Kg.25	ideale per pani a lunga lievitazione
MDG321007.05	Farina Tipo 00-SUPER FRITTO Kg. 5	ideale per frittura
MDG400000.05	Semola Grano Duro Rimac. Kg.5	per pane e pizza tipo pugliese
MDG400006.05	Semola Gr. Duro Extra Kg.5	per pane e pizza tipo pugliese e spolvero
MDG400011.25	Semola Rimacinata G.D. Oro Kg.25	per pane e pizza tipo pugliese
MDG610023.25	Semolino di Riso Kg 25	semolino per utilizzi gastronomici

MOLINO DALLAGIOVANNA FAR FARINA DAL 1832



CODICE	NOME	IMPIEGO
MDG322006.10	Farina Tipo 00 E Pizza Rosa Kg. 10	per pizza breve lievitazione
MDG322006.25	Farina Tipo 00 E Pizza Rosa Kg.25	per pizza breve lievitazione
MDG322002.25	Farina Tipo 00 Pizza Blu Kg.25	per pizza media breve e media lievitazione
MDG322017.25	Farina Tipo 00 R Pizza Verde Kg.25	per pizza medio lunga lievitazione
MDG322012.25	Farina Tipo 00 La Napoletana Kg.25	per pizza napoletana e fritta
MDG631201225	Farina Tipo 00 La Napoletana Kg.20	per pizza napoletana e fritta
MDG320604.05	Farina Tipo 00 Granito Kg.5	per pasta fresca salata macchinabile e spolvero
MDG320604.25	Farina Grano Tenero 00 Granito Kg.25	per pasta fresca salata macchinabile e spolvero
MDG360000.10	Nobilgrano 0 E Pizza Rosa Germe Kg.10	per pizza breve lievitazione con germe di grano
MDG360000.25	Nobilgrano Tipo E-0 Rosa Kg.25	per pizza breve lievitazione con germe di grano
MDG360002.25	Nobilgrano 0-N Pizza Blu Germe Kg.25	per pizza media lievitazione con germe di grano
MDG360004.25	Nobilgrano 0 R Verde Pizza Germe Kg.25	per pizza lunga lievitazione con germe di grano
MDG370005.25	Oltregrano Mix La Leggera Kg.25	mix specifico per focacce pizze teglia alta
MDG370005.5	Oltregrano Mix La Leggera Kg.5	mix specifico per focacce pizze teglia alta
MDG370035.05	Oltregrano La Pinsa Kg.5	mix specifico per la pinsa romana

Farine d'Italia...



APPROVATO

VERA
PIZZA



Napoletana

APPROVED



Dalla selezione dei migliori chicchi, lavati in acqua e macinati lentamente e a freddo nascono le nostre farine. Cinque farine ideali per i professionisti di oggi e laNapoletana in due versioni: 0 e 00 approvate dall'AVPN.



Prova la linea **FAR PIZZA!**

DALLAGIOVANNA.IT

AROMI, BAGNE e LIQUORI



CODICE		NOME	DIMENSIONE	DOSAGGIO
CN0506		Bagna Caraibi Analcolico	lt.2	
CN0503		Bagna Vaniglia Analcolico	lt.2	
CN0138		Alkermes Rubino 18°	Bottiglia lt. 2	Uso diretto
CN0102		Alkermes 70°	lt. 2	2lt/25kg
CN0171		Jamaica 70° Superiore	lt. 2	1 x 2000
DIAN3615		Liquore Anice 36°	lt. 1.5	a piacere
DIAL2515		Alkermes 25°	lt. 1,5	a piacere
DIMD2515		Liquore Mandorla 25°	1/500z	a piacere
DIMR2515		Liquore Maraschino 25°	1/5	a piacere
DIMMI2515		Misto Dolci 25°	1/500 lt. 1,5	a piacere
DIRH3615		Rhum Captain Fiord 36°	1.5 lt	a piacere
DISS2515		Sassolino 25°	1/500 lt. 1,5	a piacere
DITS3615		Tre stelle 36°	1/500 lt. 1	a piacere
SN1248310			Aroma Vaniglia	Flacone 1kg
SN1248315	Aroma Limone		Flacone 1kg	3/5Gr x 1Kg
SN1248320	Aroma Panett. e Croissant		Flacone 1kg	3/5Gr x 1Kg
SN1248325	Aroma Burro		Flacone 1kg	3/5Gr x 1Kg
MZ2		Marsala Fine DOP	Bottiglia 2000cl	a piacere
MORELLI01		Bagna Alkermes 21% Lt.2		
MORELLI02		Sassolino 30% Lt.2		

MATERIA PRIMA
**ZUCCHERI,
 AMIDI e CACAO**

CODICE	PRODOTTO	PACK
IZ42117	Zucchero semolato Grande	25kg
IZ42225	Zucchero semolato Piccolo	1x10kg
IZ31069	Zucchero Impalpabile a Velo	5kg
PIDA0032WW20	Zucchero velo Vanigliato	5kg
IZ31086	Zucchero Granella Piccola	10kg
IZ31083	Zucchero Granella Media	10kg
IZ31082	Zucchero Granella Grossa	10kg
PIDA00013	Zucchero Fond. Canna	15kg
PIDA00083	Zucchero Fond. Canna pronto all'uso	10kg
AMC384926	Zucchero Idrorepellente	5kg
IZ32509	Zucchero extra fine Vagliato	20kg
IZ42111	Zucchero Semolato Bustine 5gr	5kg
IZ42185	Zucchero Canna Bustine 5gr	10kg
IZ46912	Zucchero Grezzo Barbabietola Nostrano	10kg
IZ46577	Zucchero Canna Muscovado	10x500gr
IZ46584	Zucchero Canna Muscovado	1X10kg
LAPED	Amido Riso	8kg
LAPED	Amido di Mais	10kg
RE08001085	Amido di Mais	25kg
REI09005106	Sciroppo Glucosio Polvere 36-40	25kg
REI09005098	Sciroppo Glucosio 40 DE	10kg
REI09003090	Destrosio Monoidrato	25kg
CC4001	Diavolini Zucchero Colorati	Kg.1
REi10015103	Insulina	5kg
REio9006692	Maltodestrina	5kg



**CARTA DA FORNO
"SUPER EXTRA"**



41 g/m²
Misure: 400 x 600 mm
Ns. Codice: **103100**

**SACH À POCHE USA E GETTA
IN ROTOLO "ECO"**



70 µ
Misure: 530 x 275 mm
Ns. Codice: **391820**



**SACH A POCHE IN TELA
„STANDARD“**
con orlo e punta rinforzata

RULLI TAGLIA CROISSANTS



singolo Ns. Codice: **154424**
doppio Ns. Codice: **154427**

CARAFFE GRADUATE IN PP



3,0 litri – Ns. Codice: **206014**
5,0 litri – Ns. Codice: **206015**

**TAGLIAPASTA ESTENSIBILE
(BICICLETTA),
INOX**



5 ruote lisce e ondulate
Ns. Codice: **153300**

5 ruote lisce
Ns. Codice: **153100**

**PENNELLI CON MANICO
IN PLASTICA**

50% setola sintetica PBT/PP e
50% naturale setole naturali di maiale
o setole in nylon



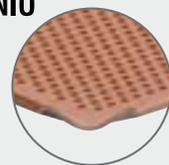
**SPATOLE IN SILICONE
CON MANICO IN NYLON**

resistenti al calore fino a 260 gradi



250 mm – Ns. Codice: **200750**
350 mm – Ns. Codice: **200751**
450 mm – Ns. Codice: **200752**

**TEGLIE IN ALLUMINIO
CLASSICHE O CON
RIVESTIMENTO
IN SILICONE**



Misure: 600 x 400 mm
Ns. Codice: **381102**



Misure: 600 x 400 mm
Ns. Codice: **381110**



TOOL e DECORAZIONI ACCESSORI, GELATERIA e DECO per TORTE

COLORANTE	Cod.	Tipologia	Dimensioni
	WFD29941	Colorante Spray Rosa	ML.150
	WFD29942	Colorante Spray Celeste	ML.150
	WFD29943	Colorante Spray Rosso	ML.150
	WFD29944	Colorante Spray Giallo	ML.150
	WFD29945	Colorante Spray Verde	ML.150
	WFD29946	Colorante Spray Marrone	ML.150
	WFD29947	Colorante Spray oro Metaliz.	ML.150
	WFD29948	Colorante Spray Argento Metaliz.	ML.150



Cod. **Rotoloni Carta**
PNROT2000 2000 Strappi 2 VELI Pz.2 SILVER



Cod. **Sale in Pastiglie addolcitore**
ITSA11 Acque Kg.25



Cod. **Guanti Forno**
SC310051 Cuoio con polsini



Cod. **Bacinella Tonda lt. 1**
SC290000

Cod. **Bacinelle tonde 2,5lt**
SC290010

Cod. **Bacinelle tonde 4,5lt**
SC290020

MATERIA PRIMA

GELATERIA



BASE GELATO	VYVANOI001	Base Camelia 250 a Freddo Kg.1
	VYVANOI004.1	Base Roberta 125 S/E Kg.2
	VYVANOI020	Base Fruttax Complet Sorbettosa Gr.900
VARIEGATO	VYEVS09100	Variegato Biscottis Kg.6
BASE	VYEVS02042	Neutro 100% Kg.2
FRUTTA FAST	VYEVS05025	Base Limone Complet Kg.1,5 (Limone Fast)
AROMATIZZANTI	DXVAPS120	YO GOOD Crema di Yogurt Kg.1
PASTE GELATERIA	GANPASTA3000	Pasta Nocciola Piemonte IGP LA NOCCIOLA DEL BRICCO Kg. 3
	PISTIPPE24	Pasta Pistacchio Estera Colorata Kg.3
	PISTIPPS14	Pasta Pistacchio Pura Sicilia Kg.3
PASTE FRUTTA	GELA88031	Crema Panna Arom Mango Kg.1,5 GELADIS
	GELA8804	Crema Panna Arom Frutti Di Bosco Kg.1,5 GELADIS
	GELA8805	Crema Panna Arom Ananas Kg.1,5 GELADIS
	GELA8815	Crema Panna Arom Lampone Kg.1,5 GELADIS
	GELA88213	Crema Panna Arom Melone Kg.2 GELADIS
	GELA8825	Crema Panna Arom Zabaione Crema kg.1,5 GELADIS
PASTE	GELA715/3	Pasta Cocco Kg.3 GELADIS
	GELA7166	Pasta Caramello Salato Kg.3 GELADIS
	GELA721/3	Pasta Fragola Kg.3 GELADIS
	GELA724/3	Pasta Gianduia Kg.3 GELADIS
	GELA7541/3	Pasta Crema Classica Kg.3 GELADIS
	GELA768	Pasta Zuppa Inglese Più (Bottiglia) Kg.2,6 GELADIS
	GELA8810	Crema Panna Arom Grancaffè Arabica 100% Kg.1,5 GELADIS
	GELAGL2253	Pasta Liquerizia Kg.3 GELADIS
	GELAGL2373	Pasta Vaniglia Gialla Bourbon Kg.3 GELADIS
	VYEVS07037	Pasta Biscottis Kg.3,5
	VYEVS07040	Pasta Vaniglia Tahiti VAYRA Kg.3,5
	VYEVS07059	Pasta Zabaione Argentina Kg.2,5
VAR FRUTTA	GELA500124	Variegato Amarena Kg.3,5 GELADIS
	GELA634	Variegato Fico D'india Kg.3 GELADIS
	GELA7545	Variegato Pera Kg.3 GELADIS
GLASSE	GELA1234/3	Bril Gel Mirror Ice Cioccolato Kg.3 GELADIS
	GELA1235/3	Bril Gel Mirror Ice Fragola Kg.3 GELADIS



PASTE PURE	GELA2199215	Pasta Pistacchio Puro 100% Mediterraneo Verde kg.1,5 GELADIS
	GELA627/3	Pasta Nocciola TGT Piemonte 100% Kg.3 GELADIS
	GELA7342	Mandorla Pura 100% Kg.3 GELADIS
	GELA745	Pasta Nocciola Reale Scura Kg.5 GELADIS
	GELA8820	Crema Panna Arom Nocciola kg.1,5 GELADIS
COLORI	GELA2016	Colorante Polvere Giallo Uovo Gr.250 GELADIS
	GELA2017	Colorante Polvere Rosso Brill Gr.250 GELADIS
	GELA2021	Colorante Polvere Giallo Gr.250 GELADIS
	GELA2024	Colorante Polvere Verde Gr. 250 GELADIS
	GELA2026	Colorante Polvere Nero Gr.250 GELADIS
	GELA2027	Colorante Polvere Blu Gr. 250 GELADIS
	GELA2030	Colorante Polvere Oro Gr.25 GELADIS
	GELA2031	Colorante Polvere Argento Gr.25 GELADIS
	WFD29814	COLORANTE VERDE IDROSOLUBILE IN POLVERE gr.100
	WFD29817	COLORANTE NERO IDROSOLUBILE IN POLVERE gr.100
	WFD29941	Colorante Spray Rosa Base Acqua Ml.150
	WFD29942	Colorante Spray Celeste Base Acqua Ml.150
	WFD29943	Colorante Spray Rosso Base Acqua Ml.150
	WFD29944	Colorante Spray Giallo Base Acqua Ml.150
	WFD29945	Colorante Spray Verde Base Acqua ml.150
	WFD29946	Colorante Spray Marrone Base Acqua Ml.150
	WFD29947	Colorante Spray Oro Metalizzato Base Alcool Ml.250
WFD29948	Colorante Spray Argento Metalliz.Base Alcool ml.250	
AROMI	GELA1403	Aroma Limone Insubria Gr.400 GELADIS
	GELA1407	Aroma Burro Gr.400 GELADIS
	GELA653	Pasta Limone Caprese Kg.2,6 GELADIS
	GELAGL716	Aroma In Pasta Limone Kg.1 GELADIS
	GELAGL728	Aroma In Pasta Arancia Kg.1 GELADIS
COPERTURA	GELA1289/3	Mantella Ice Bianca Kg.3 GELADIS
	GELA138/3	Negrita Stracciatela Fondente Kg.3 GELADIS
	GELA4073	Mantella Nocciola Kg.3 GELADIS
PASTA ZUCCHERO	GELA11311/2	Modelling Premium Kg.2 (pasta zucchero model/c burr cacao) Gel
	GELA2312	Decor Model Full Rosso Kg.2 GELADIS
	GELA2316	Decor Model Full Rosa Kg.2 GELADIS
	GELA2318	Decor Model Full Nero Kg.2 GELADIS
	GELA237	Modi Mix Addensante Kg.2,5 GELADIS

PIU' GEL DEMO CENTER

Presso la nostra azienda è stata allestita nel 2016 una sala corsi e dimostrazioni con un laboratorio attrezzato per la pasticceria e panificazione.

Presso il Demo Center è possibile sostenere corsi di formazione, aggiornamento e vere dimostrazioni pratiche di pasticceria, spesso gratuite.

La sala può contenere fino a 50 posti a sedere ed è dotata di un maxi schermo da 50" per far scorrere le immagini video della telecamera, posizionata sopra al piano del banco di lavoro.

La sala corsi è dotata inoltre di una sala ristoro con tutti i servizi bar che rende l'ambiente confortevole per trascorrere lunghe giornate formative.

Grazie al rifornitissimo magazzino adiacente è possibile trovare qualsiasi prodotto all'occorrenza per svolgere al meglio il corso o la demo della giornata.

Presso il nostro Demo Center hanno tenuto corsi e dimostrazioni docenti, tecnici e testimonial aziendali di pasticceria, solo per citarne alcuni dei più Famosi: Luca Montersino, Silvia Boldetti, Davide Malizia, Leonardo Di Carlo e molti altri ancora.

Per le aziende produttrici il nostro Demo Center rappresenta un'occasione per avere un contatto diretto con i consumatori finali.

Inoltre presso la sala accoglienza si trova un ripiano dove allestire display pubblicitari, affinché i corsisti possano toccare con mano i prodotti e fare assaggi. In alcuni casi il laboratorio è stato impiegato per shooting fotografici, laboratori di preparazione alle fiere del settore o per sostenere contest e gare di pasticceria.

Da Ottobre 2025, la sala demo e' stata completamente rinnovata!



**SCOPRI I PROSSIMI CORSI:
www.piugel.com**

Principali marchi distribuiti:



Più Gel srl

Via Caduti di Cefalonia 5 - 40061
Zona Ind. dei Ronchi Minerbio (BO) Italy
P.I. 02738971205 - C.F. 02738971205
Telefono e Fax: +39 051.6021655