

MATERIE PRIME

CATALOGO 2026/2027



Più  Gel



PER FORNI
PASTICCERIE
GELATERIE
PIZZERIE
BAR E ALBERGHI

Copyright © Più Gel - Tutti i diritti riservati

Quinta edizione

Versione 6.1.3 Apha_Materia

Stampato a Ottobre 2026

Progetto e Sviluppo grafico a cura di Borghi.Design - Erica Borghi

Questo catalogo MATERIA PRIMA é aggiornato al 2026
e sostituisce tutte le versioni precedenti.

Per ogni informazione si prega di fare riferimento
al servizio clienti di Più Gel.

Telefono e Fax: +39 051.6021655

E-mail: info@piugel.com





Dal 2006 siamo i partner dei professionisti della panificazione, pasticceria, gelateria e Ho.Re.Ca.

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 è 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 nella sala demo interna.

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: +39 051 6021655
info@piugel.com

WHATSAPP

+39 378 3038180

SEDE E MAGAZZINI

Via Caduti di Cefalonia 5
40061 Minerbio (BO)
P.I. - C.F. 02738971205



www.piugel.com

MATERIA PRIMA

| | |
|---|----|
| Burri e Margarine | 7 |
| Confetture, Glasse, Gelatine e Marmellate | 10 |
| Frutta Secca | 13 |
| Semi e Spezie | 15 |
| Frutta Candita e Sciroppata | 17 |
| Verdure in Olio | 18 |
| Creme e Salse | 19 |
| Oli e Grassi | 20 |
| Uova | 21 |
| Latticini | 23 |
| Preparati Vegetali e Affini | 24 |
| Passate di Pomodoro | 26 |
| Carne, Pesce e Derivati | 27 |
| Cioccolati e Surrogati | 29 |
| Creme Spalmabili | 30 |
| Cioccolati e Surrogati | 33 |
| Mix Pasticceria e Panificazione | 35 |
| Miglioratori Lieviti e Malti | 36 |
| Miglioratori - Coadiuvanti | 38 |
| Linea Farine Progeo | 40 |
| Farine Molino Dallagiovanna | 44 |
| Aromi, Bagne e Liquori | 46 |
| Zuccheri, Amidi, Sale, Cacao | 47 |
| Gelateria e Torte | 49 |

PREMIATA DITTA
CAVAZZA 1898®

Dal 1898...
come vuole la
tradizione!



Cavazza 1898 srl

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

Tel 059 760045
Fax 059 763091

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.



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



Burro Flecharde 82% Grand Tourage
SN1745343 Kg.2x5



Burro Flecharde 82% Lingotto
SN1745340 Kg.7 x70



Burro Per Pasticceria Piatto 82%
OLDABU5BA Kg.2,5



Burro Markenbutter Blocco
BLA000510 Kg 10



Burro Prestige
MEBUR-PRE-1 Kg 1x10



Essenza Melange 50% Sfoglia Croissant
IFSDBO0IA Kg.2x5

SENZA OLIO
DI PALMA



Zeropalm Piatta Croissant
SN1413491 Kg.2x5

MATERIA PRIMA **Burri e Margarine**



Crystal Melange 25%
IFSDBOOHA Kg.2x5



Crystal Melange Sfoglia Croissant
SDBOOAA Kg.2x5



Spring melange Cream-Cake NI
IFSDBOOGF Kg.2,5 x Pz.4



Spring Melange Sfoglia Croissant
IFSDBOOGE Kg 2x5



Senna Melange Universal
SN1214220 4x25 Kg.



Crystal Lilly
IFSDMOOAR Kg 10



Spring Sfoglia
IFSDMOOCE Kg.2x5



Crystal Sfoglia
IFSDM00LA Kg. 2,5x4



Viennese Plunder Platte
SN1413408 Kg.2x5



Viennese Back
SN1412401 Kg. 2, 5x4



Spring Cream-Cake Kg.2,5
IFSDMOOCP Kg.2,5x4



Eco Melange Impasti
SN1413408 Kg.2x5



Glob Crema Cake
IFSOM00EL Kg.2,5x4



Glob Sfoglia
IFSDM00EN Kg.2x5

Eco Spezial
SN1312418 4 x 2.5 kg

MATERIA PRIMA **Confetture, glasse, gelatine e Marmellate**



Miele Forno per Farcitura

MG0821345 Kg.6



Amarenata Forno

MG0821302 Kg.6



Albicocca 4 Stag.

MG0809201 Kg 12,5



Fragola Forno

MG0821313 Kg.6



Frutti Bosco Forno

MG0821314 Kg.6



Lampone Forno

MG0821317 Kg.6



Albicocca Delizia ORO 70%

MG0821401 Kg.6



Prunellata Forno

MG0821334 Kg.6



Fico Forno

MG0821312 Kg.6



Mirtilli Neri Forno

MG0821323 Kg.6



**Confettura Albicocca
CENTOPERCENTO
Castellani**

CT1000000843 Kg.6



Albicocca 20% Labo Line

LOREFFPC5225 Kg.12

Farcitura Albicocca 35%

LOREFFPC0006 Kg. 12

Frutti di Bosco Extra 70%

LOREFFPC3530 Kg. 12



Gelatina Albicocca a Caldo

LOREFFPC6030 Kg.15



Passata di Ciliegia

APPAS CIL13 Kg 13



Confettura Prugna Aspra

AFPRUBRU5S Kg.5



Prugna Modena

AFPRUMODSS Kg.5



Frutti di Bosco Extra 70%

AFFRUEX5S70 Kg.5



Mostarda Bolognese 70%

AFMOSBOL7013 Kg.13

AFMOSBOLX15 Kg.5



Amarenada T/FR 20/22

T0214 Kg.5,6



Confettura Extra Susina

TOD83 Kg.5,6 (Prunellata) Parma



Amarena 18-20 Latta Piccola

TO217 Kg.1



Amarena Modena Con Pezzi

AFAMAMOD5S Kg.5



Vivafil Arancia 15%

PU4007787 Kg.7



Vivafil Albicocca 50%

PU4025586 Kg.13

MATERIA PRIMA **Confetture, glasse, gelatine e Marmellate**



Vera Mostarda Bolognese

CAV90205600 kg.5,6
CV80220000 Kg. 20



Gelatina in Polvere

AR2245 Gr.500 Pz.1



Gelatina Oro

AR2009 Kg.1 (300 fogli)



Miroir Neutre

PU4100950 kg 5



Deli Citron Bucket

PU4101628 kg 5



Deli Cheesecake Bucket

PU4101039 kg 5



Miele Millefiori Line Piugel

VAN8001286510100 Kg.5
VAN8001286510278 LABO Kg.10



FRUITFUL FILLING Mela

NOVA11FRUME027 10x10 70_ Kg.2,7



FRUITFUL FILLING Pera

NOVA11FRUPE027 10x10 70_ Kg.2,7



Farina di Nocchie

CAM382 Kg.2



Granella Nocciola

CAM261 cal 2-4mm. Kg.1



Nocciola Pelate

CAM254 Kg.1



Granella Amaretto

BAGRA03 mm5 Kg.4



Granella Pistacchio

ANTGPS5001-1 Kg.1



Pistacchi Sgusciati

BAPIS02 Kg.1



Pinoli Sgusciati

BAPINO3 Kg.1 Siberia



Granella Mandorle Pelate

CAM119



Fiocchi di Avena

BAFIOIT Kg.5



Noci sgusciate

CAM277 Kg.1

RA24531 Tipo B Kg.1

MATERIA PRIMA **Frutta Secca** 



Mandorle Affettate Pelate

CAM0097 Kg.5 Pelate
CAM100 Kg.1 Dolci



Farina Mandorle Pelate Dolci

CAM125 Kg.5 CT.
CAM128 Kg.1



Mandorle Pelate Dolci

CAM064 Kg.5 CT.
CAM068 Kg.1



Mandorle Sgusciate Bari

CAM006 Kg.5 CT.
CAM010 Kg.1 DOLCI



Rottame Mandorle Pelate Bari

CAM135 Kg.5



Farina Castagne

BAFAR4S Kg.5



Farina Nocciole Pelate Tostate

CAM382 Kg.1



Farina Mandorle (Macinate) Pelate

CAM128 Kg.1



Farina Mandorle (Macinate) Pelate

CAM125 Kg.5



Arachidi Sgusc. pelate

BAARA05 Kg.5



Semi di Sesamo (naturale)

BASES01 Kg. 1 / 25Kg



Semi di Sesamo (decorticato)

BASES02 Kg. 1



Semi di Lino

BALINOL Kg.1



Semi di Girasole

BAGIOS Kg.1



Semi di Zucca

BAZUC42 Kg. 1



Semi di Papavero

BAPAP41 Kg.1



Rosmarino

BAROS2 Kg. 1 / 25Kg



Origano

BAFO41 Kg. 1



Cocco Rapé

BACOCO1 Kg.1



Fiocchi di Patate

BAFIOO2 25 Kg



Puravita Deco Multi

PU4103939_ Kg. 5



Arachidi Scusgiati Pelati

BAARA05 Kg.5

MATERIA PRIMA **Frutta Candita e Scioppata**



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



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



Frutta Assortita
CC00206 Kg. 5



Cubetti Cedro
CC00912 6x6 - Kg. 5
CC00914 9x9 - Kg. 5



Cedro Coppe Diamante
CC801 Kg. 5



Cubetti Macedonia
CC01303 6x6 - Kg. 5



Cubetti Arancio
CC01403 6x6 - Kg. 5
CC01413 9x9 - Kg. 5



Filetti Arancio
CC02100 6x60 - Kg. 5



Scorze Arancia Quarti
CC02901 Kg.5



Albicocche Mezzene

PU4023524 Kg.5,6



Pera Cubettato Sup.

PU4023528 Sup.10x10 Kg.5,6



Mela Cubettata

PU4023526 Sup.10x10 Kg.5,6



Arancia Cubettata 12X12 Navel

PU4023522 Kg.3



Arancia Cubettata 9X9 Navel

PU4023521 Kg.3



Pasta Scorzone D'Arancia Sup. Navel

PU4023520 Kg.3



Arancia Candita Cub.12x12

PU4018883 Kg.10



Cedro Cubettato 9x9

PU4017748 Kg.2,5

MATERIA PRIMA **Verdura in Olio e Frutta Sciropata** 



Olive Nere Denocciolate
GI01306 Gr. 2500



Olive Verdi Denocciolate
GI01306 Gr. 2600



Patate Fette al Naturale
GI01336 Gr. 2500



Funghi Champignon
GI08101 Gr. 2500



Pesche Sciropate
GI09013 Gr. 2550



**Peperondolce a filetoni
(sgoccolato)**
GI01204 Gr. 510



Carciofi Spicchi Olio (Busta)
GI01333 Kg. 1,45



Funghi Champ. Trif. (Busta)
GI08107 Kg. 1,45



Funghi MISTI Trif. (Busta)
GI08037 Kg. 1,45



Maionese da Tavola

GI03222 Gr. 960

GI03223 5 kg



Salsa Gastronomica Maionese

BC856921025 5 kg



Grancrema Millefunghi

GI03240 Gr. 520



Grancrema di Carciofi

GI03216 Gr. 520



Pomodorini Ciliegino Rossi In Succo

AGRI11181 Gr.800 Sgocciolato Gr.480 Pz.1



Capriccio alla Zingara (Busta)

GI01334 Kg. 1,45



**Pomodoro Giallo Confitte
GOLDEN BABY**

GI01007 Gr.770 Pz.1



**Pomodoro Rosso Confitte
IL BEBÉ**

GI01039 Gr.770 Pz.1

MATERIA PRIMA Oli e Grassi



Olio Di Semi Di Arachide PET.
BUSO017048 Lt.5x2



Olio Di Semi Semi di Girasole
BUSO017045 PET Lt.5x2
BUSO017045 Alto Oleico PET. Lt.5x2



Olio Palma Bi-Fritt
IFSDG00CA Lt. 25



Olio Di Oliva
OLBA Lt.5x2



Olio Extra Vergine Di Oliva
OLBA Lt.5x2



Olio Sansa
OLBA Lt.5x2



Senna Top
SN1222201 Lt. 20



Strutto
RPGSTV2 Kg. 25 - Naturale
IA0280012 Kg. 25 - Raffinato



Strutto Rosso
INBRS012PV010 Kg.12,5



Ulivetta INGRA BROZZI
INBRCA012PV150 Kg. 25



Strutto Naturale
RPGSTV2 Kg. 25
RPSECC IN SECCHIO Kg. 25



Emulsionato San Mauro
RPGESM2 Kg. 25



Uova Sfuse Grandi

AIAA4810 Pz. 180



Uova da Allevamento In Gabbie Grandi Sfuse

ES19113 Pz. 180



Albume D'Uovo Pastorizzato

ES19555 Kg. 1



Misto D'Uovo Pastorizzato

ES19565 Kg. 1



Tuorlo D'Uovo Pastorizzato

ES19651 Kg. 1



Tuorlo Pastorizzato Super Giallo

ES19113 Kg. 10



Misto D'Uovo Pastorizzato Refrigerato Super Giallo

ES18034 Kg. 10

Tuorlo Pastorizzato Super Giallo

ES19113 Kg. 10



BIG030709
BURRO 84%MG. PIATTO
PRESIDENT KG.5X2



BIG472010
PANNA MONTARE
PRESIDENT 35,1% PZ.1



Latte Intero UHT
VG848 Lt. 1x12



Latte Parzialmente Screm. UHT
VG848 Lt. 1x12



Formaggio Spalmabile
VG559 Kg. 1,5



Panna 35,1% President
BIG472010 Lt. 1



Latte Concentrato Zuccherato 9%
REI01011013 Kg. 5



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



Debic Natop 80/20
FRI1747273 Lt. 2



Debic Panna Prima Blanca 38% MG
FRI0844254 Lt. 2



Debic Panna 35% White Cream UHT
FRI0740709 Lt. 2



Edamer 40%
VG261 (n.d.)



Mascarpone
VG299 Gr. 500 Pz. 1



Mozzarella Julienne
VG459 Kg. 2,5 VASCA
LACON10027 Kg. 2,5 BUSTA

MATERIA PRIMA **Preparati Vegetali e Affini**



Panko Staccante Spray
AMC380212 ml. 0,600



Staccante (Lito Nera)
VAF017888 ml. 500



Chantypak
PU4108602 Lt. 1



OraSi Barista Mandorla Vegan
IFSAV88BA Lt. 1



OraSi Barista Avena Vegan
IFSAV88CA Lt. 1



OraSi Barista Soya Vegan
IFSAV88AA Lt. 1



Panna Vegetale
SN1246210 Lt. 1



Bianco Brio
IFSDV00AA Lt. 1



OraSi Barista

GUSTO AL NATURALE, CAPPUCCINO ECCEZIONALE!



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**



Polpa Super Pizza Ardita Bag Box
RD111256002 Kg. 10



Polpa Super Pizza Ardita Latta
RD111225002 Kg. 5x3



Polpa Super Pizza Ardita Piccola
RD111224002 Kg. 3x6



Polpa Pizza Bag Box Ardita
RD111256001 Kg. 2x5



Passata Pomarella Ardita
RD111124001 Kg. 3x6 (2650 ml x 6)



Pomodori Pelati
DU010559 Kg. 2,5 x 6



**Passata di Pomodoro
La Gialla**
GI04014 Gr.500 Pz.1



Valfrutta Rossopizza Denso
CI0010054700 2 x 5 Kg.



**Prosciutto Cotto
Platinum Bombieri**
BOMBIERI12242 7 Kg c.a.



Pancetta Macinata
SM10605 7 Kg c.a.



Salsiccia in Manica
SM10003 7 Kg c.a.



Lardo Macinato SAN MARTINO
SSM00156 Kg.5



Lardo Macinato
SM10604 Kg.5

MATERIA PRIMA **Pesce e Derivati**



Filetti Alici Italiane in Olio
GI05003 gr. 730



Tonno
GI05010 Skip Jack busta olio - gr. 950 sgoc.



Tonno
GI05008 Skip Jack vegetale - gr. 400

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



BELCOLADE È IL CIOCCOLATO DI RIFERIMENTO PER I PROFESSIONISTI CHE RICERCANO QUALITÀ, GUSTO E AFFIDABILITÀ

GUSTO CHE FA LA DIFFERENZA

Il nostro punto di partenza è sempre il gusto: **pulito, intenso, riconoscibile**. Selezioniamo le migliori fave di cacao, fermentate a regola d'arte, utilizziamo esclusivamente puro burro di cacao e vaniglia naturale. Dalle ricette più classiche alle più contemporanee, le gamme **Selection, Origins** ed **Expression** ti offrono libertà creativa e personalità, per distinguere davvero le tue creazioni.

SEMPRE AL FIANCO DEI PROFESSIONISTI

Ricerca Taste Tomorrow, ascolto costante e supporto tecnico: Belcolade è vicino ai professionisti ogni giorno, con servizi, materiali e l'esperienza dei nostri Chocolate Advisor e tecnici internazionali, tra Italia e Belgio, nel Belcolade Chocolate Center.

IL VERO CIOCCOLATO BELGA

Nato dall'unione di België e chocolade, Belcolade è **prodotto esclusivamente in Belgio**, nel sito di Erembodegem, nelle Fiandre. Trent'anni di esperienza, standard rigorosi e continua innovazione: gli ingredienti essenziali per rendere il tuo lavoro più espressivo. E il tuo business più solido.

CACAO-TRACE: TUTTO IL GUSTO DI FARE DEL BENE

Cacao-Trace è il **programma di sostenibilità Belcolade** che valorizza le persone e il gusto, creando un legame autentico tra chi coltiva il cacao e chi ne assapora il risultato. Attraverso il **Quality Premium**, i coltivatori ricevono un compenso aggiuntivo per la qualità superiore delle fave, favorendo un reddito più stabile, dignitoso e sostenibile.

A questo si aggiunge il **Chocolate Bonus**, che restituisce 10 centesimi per ogni chilo di cioccolato Cacao-Trace venduto direttamente alle comunità agricole. Queste risorse finanziano **progetti concreti** – scuole, mense, kit scolastici, strutture sanitarie e accesso all'acqua potabile – migliorando in modo tangibile la vita quotidiana degli agricoltori. Con Cacao-Trace, ogni scelta diventa un atto di qualità e responsabilità, capace di **creare valore lungo tutta la filiera** del cioccolato.





Bahia Dischi Fondente

IFSD500AC Kg. 10



Bahia (Surrogato Bianco) Dischi

IFSDS00AF Kg. 10



Barrette Sticks Fondente

DULCC185 Dulcistar Kg. 1,6
PU4000564 Belcostick 300 kg.1,6



Palline Di Cereali Cioccolato Fondente

DULCC035 Kg. 1



Palline Di Cereali Cioccolato al Latte

DULCC162 Kg. 1



Palline Di Cereali Cioccolato Bianco

DULXX164 Kg. 1



Chunks Pistacchio

DULXCC188 Kg. 2



Scaglietta Fondente

DULSR064 Kg.1



Scaglietta Avorio

DULSR082 Kg.1



Tazzine da Caffè in Cioccolato

WFD40813 Pz. 168

MATERIA PRIMA **Creme Spalmabili**



Crema del Maestro Nocciola
IFSDC00BQ Kg.20



Rio Pistacchio LABO
IFSDC00DW Kg.10



Rio Latte Nocciole
IFSDC00CV Kg.5



**Rio Gianduia
(Crema Farcitura)**
IFSDC00BF Kg.5 secchio piccolo



Gran Tradizione Nocciola
IFSDC00AX Kg.13 secchio grande



Rio Crem Nocciola
IFSDC00BJ Kg.13 secchio grande



Rio Blanc
IFSDC00AC Kg.13 secchio grande



Rio Blanc (crema farcitura)
IFSDC00BE Kg.5 secchio piccolo



Rio Cacao
IFSDC00BW Kg.5 secchio piccolo



Rio Tradizione Pistacchio
IFSDC00BM Kg.5 secchio piccolo



Pasta Bitter Caffarel
LINDT043023
Kg.5 secchio piccolo



Crema Pistacchio 20
LOREFFPC7482
Kg.5 secchio piccolo



Cremfil Silk Vaniglia
PU4020679 Kg.5



Cremfil Silk Limone Italiano
PU4015924 Kg.5



Pistacchio Crem Lab
DULXSR252 Kg.12



Nocciorella Industry
DULSR163 Kg.24

PUROCAO

PER GLI ARTIGIANI
DEL CIOCCOLATO

IL CIOCCOLATO ITALIANO PER TUTTE LE ESIGENZE

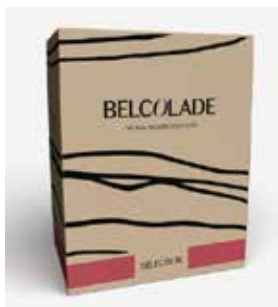
La nostra gamma CIOCCOLATO è realizzata con materie prime selezionate e di altissima qualità per garantire prodotti dai profili aromatici superiori.

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



MATERIA PRIMA **Cioccolati e surrogati**



C501-J Noir Selection Pani (4025217)

PU4102104 Kg.2,5



**C501J NOIR
Selection cop. ciocc. fondente 55**

PU4006947 Kg.5



**Noir Superior Cop. Fond. 60_ D600
(4016494)**

PU4016494 Kg.5



**Noir absolu Ebony Drops
Massa di Cacao (4014534)**

PU4014534 Kg.1



X605G Drops Blanc Selection

PU4100244 Kg.5



O3X5G Drops Lait Selection

PU4100245 Kg.5



Polvere di Cacao 22-24

PU4016008 Kg.3 Belcolade



**C501-UA Cioccolato Puro
Fondente in Cubetti da Cm.1**

PU4021891 Kg.5



**C501UK10 Selection (GRAINS)
Gocce Ciocc. (4018288)**

PU4018288 Kg.5



**C501-UK20 Grains Noir
Selection 20000**

PU4001567 Kg.15



**Purocao Fondente 70
39-41**

IFSDQ10ZA Kg. 2,5



**Purocao Fondente 62
39-41**

IFSDQ10ZB Kg. 2,5



**Purocao Fondente 54
32-34**

IFSDQ10ZC Kg. 2,5



**Purocao Latte 36
36-38**

IFSDQ10ZD Kg. 2,5



Purocao Chunks Latte

IFSDQ10ZI Kg. 2,5



**Purocao Chunks
Fondente**

IFSDQ10ZK Kg. 2,5



Purocao Chunks Bianco

IFSDQ10ZL Kg. 2,5



**Purocao Gocce
Fondenti 46_850-HG**

IFSDQ10ZM Kg. 2,5



**Purocao Gocce
Fondenti 1500 46**

IFSDQ10ZN Kg. 2,5



Purocao Burro Cacao

IFSDR80AA Kg. 1



Vittoria Dischi Surrogato Fondente

IFSDS00EA Kg.5



Vittoria Dischi Bianchi

IFSDS00EC Kg.5

Mix Pasticceria e Panificazione

| CODICE | NOME | IMPIEGO | PACK |
|-----------|----------------------------------|---|-------------|
| IFSDP03CA | Mix Croissant | Croissant - Brioches - Pasta danese | Sacco 10 kg |
| IFSDP03CM | Fantasy Cake | Plumcake, ciambelle, torte stampo | Sacco 10 kg |
| IFSDP05CC | Crema Melody | Crema pasticcera a freddo | Sacco 10 kg |
| IFSDP03DE | Top Lievitati | Mix per grandi lievitati (Panettone) | 10 kg |
| IFSDP03DG | Glassa Nova | Glassa vegana | 10 kg |
| IFSDP02BL | Mix Cerealnero (72% Cer.) | MIX per pane scuro ai cereali | Sacco 10 kg |
| IFSDP02BO | Kurkuchia | Mix per Pane Curcuma e semi chia giras. | 10 kg |
| NOVA09A | Amandel | Preparato Mandorla Pronta | 6 kg |
| NOVA09MA | Margherita | Preparato Pan di Spagna | 15 kg |
| NOVA09RA | Rap | Crema a freddo | 15 kg |
| KOM2550 | Komplet | Plumcake, ciambelle, torte stampo | 10 kg |



Mix Panificazione



| CODICE | NOME | IMPIEGO | PACK |
|---------|------------------------------|---|-------|
| SA22001 | Pan Soleil | Semilavorato al 100% per ottenere pane speziato al mais e semi giras. | 15 kg |
| SA22002 | Pan Grano | Semilavorato al 100% per ottenere pane alla segale con semi di lino | 15 kg |
| SA22011 | Farro e Miele | Semilavorato per ottenere pane al farro e Miele | 15 kg |
| SA22024 | Pan Ortica | Miscela completa per ottenere pane a tasso ridotto di carboidrati | 15 kg |
| SA22015 | LOW CARB (semil.pane) | Semilavorato per produrre cracker a tasso ridotto di carboidrati | 15 kg |

Mix Pasticceria e Panificazione



| CODICE | NOME | 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 |

MATERIA PRIMA **Miglioratori Lieviti e Malti**

Mix Lieviti



| CODICE | NOME | IMPIEGO | PACK |
|-------------|---|--------------------------------|-----------|
| CAL145657 | Bak Bak Kg.5 | LIEVITO PER DOLCE E SALATO | 5 kg |
| AM0999998 | Lievito di Birra in Stecca Gusto 100 | LIEVITO FRESCO | 500 g x 5 |
| LS100000268 | Lievito SAF INSTANT Gr.500 | LIEVITO SECCO | 500 g |
| LS100001142 | Lievito Stecca DOLOMITI Gr.500x5 | LIEVITO FRESCO | 500 g x 5 |
| LS100001159 | Lievito Oro kg.2,5 | LIEVITO FRESCO BAR PASTICCERIA | 2,5 kg |
| LS100003663 | La Soia Kg.15 | MIX PER PANE ALLA SOIA | 15 kg |
| CAL145657 | Bak | LIEVITO PER DOLCI | 5 kg |
| LS100008060 | Ibis Universal Kg.15 | COADIUVANTE UNIVERSALE | 15 kg |
| LS100013217 | Livendo Mater Mia | - | - |
| LS200007323 | Dynomalt Extra Tanica Ibis Kg.15 | ESTRATTO DI MALTO LIQUIDO | 15 kg |

Mix Malti



| | | | |
|-----------|------------------------------------|----------------------------------|---------|
| IRE1546 | Mella Dolci Tentazioni kg.1 | MIX PER MUFFIN E CUPCAKES | 1 kg |
| IREAAAAC0 | Malt Kg.12,5 | FARINA MALTATA | 12,5 kg |
| IREADAAP2 | Rex Korn Kg.12,5 | MIX PER PANE 4 MALTI | 12,5 kg |
| IREADABD6 | Rex Bucheron Kg.12,5 | MIX PER PANE RUSTICO ALLA SEGALA | 12,5 kg |
| IREALAAI0 | Mella Crema Pasticcera Kg.1 | PREPARATO PER CREMA | 1 kg |
| IREK1318 | Rex Country Topping Kg.1,5 | MIX SEMI DA DECORO | 1,5 kg |

Mix Pasticceria



| CODICE | NOME | IMPIEGO | PACK |
|------------|---------------------------------|----------------------|-------|
| PU4103500 | Easy Soft'r Snack Salato | Snack salati morbidi | 10 kg |
| PU4103246 | Cremyvit 4x4 | Crema freddo | 15 kg |
| BFLB600 | Dolcelite Crema freddo | Crema freddo | 15 kg |
| PU4103350 | Tegral Dolcinote 100 | Panettone / Colomba | 15 kg |
| PU24006522 | Tegral Dolcinote 100 CL | Panettone / Colomba | 15 kg |
| PU4005058 | Tegral Glassa Bag | Glassa | 5 kg |

Mix Panificazione



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

Miglioratori - Coadivanti



| CODICE | NOME | PEZZI |
|---------------|-----------------------------|--------------|
| AM380977 | Naturale | 25 kg |
| AM380983 | Bios 90 | 25 kg |
| AM380985 | Biostrain Plus | 15 kg |
| AM380997 | Gist 2000 | 25 kg |
| AM382053 | Malton Più | 25 kg |
| AM1000000691 | Vivo Universo Biga | 10 kg |
| AM382171 | Malto Frumentato Lab | 15 kg |
| AM380991 | PA | 25 kg |

Mix Pasticceria



| CODICE | NOME | PEZZI | IMPIEGO |
|---------------|--------------------------------|--------------|---------------------------|
| AM381572 | BIMIX Paste Liev.ORO | 15 kg | MIX PER CROISSANT |
| AM382094 | Amarel | 10 kg | GLASSA |
| AM382116 | BIMIX Speciale Krapfen | 25 kg | MIX PER KRAFEN |
| AM382200 | BIMIX Panettone Colomba | 15 kg | MIX PER PANETTONE COLOMBA |
| AM001725 | Biocake Amor Polenta | 15 kg | MIX PER SOFFICI TORTE |

Mix Panificazione



| CODICE | NOME | PEZZI | IMPIEGO |
|---------------|-------------------------|--------------|----------------------|
| AM382064 | Craker Più | 25 kg | MIX PER KRACKER |
| AM382080 | Soffice 50 | 25 kg | MIX PER PANINI LATTE |
| AM382202 | Mix Patata Kg.15 | 15 kg | MIX PER PANE PATATA |

PANE HAMBURGER

Ingredienti:

| | |
|--------------|-------|
| Soffice 50 | 500 g |
| Farina W 230 | 500 g |
| Acqua | 450 g |
| Sale | 10 g |
| Lievito | 40 g |



Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti 4 minuti in 1° velocità e 5 minuti in 2° velocità.

Far riposare per circa 10 minuti. Spianare la pasta con sfogliatrice di circa 1cm e stampare dei dischi del diametro di circa 10 cm.

Introdurre i dischi nell'apposita teglia, guarnire a piacere con semi e far lievitare per circa 60 minuti in cella di lievitazione.

Cuocere a 220°C per circa 12 minuti.

PANINI AL LATTE

Ingredienti:

| | |
|--------------|-------|
| Soffice 50 | 500 g |
| Farina W 220 | 500 g |
| Latte | 400 g |
| Lievito | 30 g |



Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti 3 minuti in 1° velocità e 4 in 2° velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Far riposare per circa 15 minuti. Far pezzature da 20g, arrotondare e far lievitare per circa 70 minuti in cella di lievitazione a 30°C 80% U.R.

Pennellare la superficie con uovo.

Cuocere a 210°C per circa 7/8 minuti su teglia con carta da forno.



Farina 3 Grazie Riso
Per tutte le lavorazioni
PO1074010 Kg. 10



Farina Tipo 00 Gransfoglia
Per pasta fresca
PO1000000508 Kg. 25



Farina 3 Grazie 00
LIEVITATORE W420 Per dolci
PO1309825 Kg. 25



Farina Tipo 00
GEMMA W 180-200
PO1301025 Kg. 25



Farina Tipo 00
ZAFFIRO W 240-250
PO8001923001237 Kg. 25



Farina Tipo 00
PERLA W 300-320
PO8001923001595 Kg. 25

Blackery

IS THE NEW BLACK



Blackery è la nuova interpretazione del **NERO**: il nero del cacao più pregiato e bilanciato per integrarsi perfettamente alle farine Molino Dallagiovanna, provenienti da grani selezionati, lavati e sapientemente macinati. Disponibile in due versioni - **DEBOLE** e **FORTE** - per adattarsi ad ogni esigenza di lavorazione: pane, pizza, pasta fresca a dolci.

MATERIA PRIMA **Molino Dallagiovanna**



Il Molino Dallagiovanna dal 1832 lavora per mantenere alta la tradizione italiana nel mondo, ma fa anche di più: grazie all'impegno di tutti gli uomini dell'azienda, seleziona, macina e unisce i migliori cereali per ottenere tante differenti miscele che nelle vostre mani diverranno piccole opere d'arte gastronomiche.



| 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 Brioches Kg.25 | per lievitati dolci, cornetti, brioche |
| MDG300251.Z.25 | Farina Tipo 00 Panettone Z Kg.25 | per lievitati da ricorrenza, brioches, panettoni |
| MDG321009.05 | Farina Tipo 00 Panettone Kg.5 | per dolci lievitati da ricorrenza, brioches |
| MDG300251.25 | Farina Tipo 00 Panettone Kg.25 | per lievitati da ricorrenza, brioches, panettoni |
| MDG321011.10 | Farina Tipo 00 Rinfr Lievito Madre Kg.10 | per rinfresco lievito madre |
| MDG390020.10 | Farina Blackery Debole Kg.10 | |
| MDG390021.10 | Farina Blackery Forte Kg.10 390021.10 | |
| | | |
| 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 |
| 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.2 | per pasta fresca salata macchinabile e spolvero |

| | | |
|--------------|--------------------------------------|--|
| MDG380000.25 | Uniqua Verde Tritordeum 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 |

MATERIA PRIMA **Molino Dallagiovanna**



Il Molino Dallagiovanna dal 1832 lavora per mantenere alta la tradizione italiana nel mondo, ma fa anche di più: grazie all'impegno di tutti gli uomini dell'azienda, seleziona, macina e unisce i migliori cereali per ottenere tante differenti miscele che nelle vostre mani diverranno piccole opere d'arte gastronomiche.



| CODICE | NOME | IMPIEGO |
|---------------|---|---|
| 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 |
| 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 |



Dalla selezione dei migliori chicchi, lavati in acqua e macinati lentamente e a freddo nascono le nostre farine. La nostra selezione per PIZZA comprende 5 referenze di tipo 00 e 0 a forza crescente, si aggiunge alla selezione la linea laNapoletana studiata appositamente per pizza NAPOLETANA.

Prova la linea **FAR PIZZA!**

MATERIA PRIMA **Aromi, Bagne e Liquori Giarola**



| CODICE | NOME | DIMENSIONI |
|-----------|------------------------------------|------------------------------|
| CN0503 | Bagna Vaniglia Analcolico | lt.2 — |
| CN0138 | Alkermes Rubino 18° | Bottiglia lt.2 — Uso diretto |
| CN0171 | Jamaica 70° Superiore | lt.2 1 x 2000 |
| DIAN3615 | Liquore Anice 36° | lt.1.5 a piacere |
| DIAL2515 | Liquore Mandorla amara | lt.2 |
| CNO148 | Liquore Maraschino 25° | 1/5 a piacere |
| DIMR2515 | Misto Dolci 25° | 1/500 lt.1,5 a piacere |
| DIMMI2515 | Rhum Creolo 36° | lt.2 |
| CNO132 | Sassolino 25° Giarola | 1/500 lt.1,5 a piacere |
| DISS2515 | Tre stelle 36° | 1/500 lt.1 a piacere |
| SN1248325 | Marsala Fine DOP | Bottiglia 2000cl a piacere |
| MZ2 | Bagna Alkermes 21% Lt.2 | |
| MORELLI01 | Sassolino 30% Lt.2 | |
| MORELLI02 | Ilanga Estratto di Vaniglia | |

**MARTINEZ**



www.martinez.it



COD: MZ2 - Marsala Fine Dop/Doc Martinez Cl.2000

A Marsala, sulla punta estrema della Sicilia Occidentale, sorge dal 1866 la Cantina Martinez, tra le più antiche, rimasta fedele nel tempo al prodotto per cui è nata: il Marsala, il più prestigioso tra i vini liquorosi italiani DOC.



| CODICE | NOME | PACK |
|---------------|---|-------------|
| IZ42117 | Zucchero semolato Italia Zuccheri | 25kg |
| IZ42225 | Zucchero semolato Italia Zuccheri | 1x10kg |
| PIDA003ZVI | Zucchero Impalpabile a Velo | 5kg |
| PIDA0032WW20 | Zucchero velo Vanigliato | 5kg |
| PIDA00001 | Zucchero Granella Piccola | 10kg |
| PIDA00002 | Zucchero Granella Media | 10kg |
| PIDA00003 | 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 Nostano | 10kg |
| IZ46577 | Zucchero Canna Muscovado | 10x500gr |
| IZ46584 | Zucchero Canna | 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 |
| CC4001 | Destrosio Monoidrato | 25kg |
| REI10015103 | Inulina | 5kg |
| REI09006692 | Maltodestrina | 5kg |

MATERIA PRIMA **Gelateria e Torte**



| | CODICE | NOME | PACK |
|----------------------|---------------|--|-------------|
| BASE GELATO | VYVANOI001 | Base Camelia 250 a Freddo | Kg.1 |
| FRUTTA FAST | VYEVSO5025 | Base Limone Complet (Limone Fast) | Kg.1,5 |
| AROMATIZZANTI | DXVAPS120 | YO GOOD Crema di Yogurt | Kg.1 |
| PASTE | GELA8825 | Crema Panna Arom Zabaione Crema GELADIS | Kg.1,5 |
| | GELA715/3 | Pasta Cocco GELADIS | Kg.3 |
| | GELA7166 | Pasta Caramello Salato GELADIS | Kg.3 |
| | GELA721/3 | Pasta Fragola GELADIS | Kg.3 |
| | GELA724/3 | Pasta Gianduia GELADIS | Kg.3 |
| | GELA768 | Pasta Zuppa Inglese Più (Bottiglia) GELADIS | Kg.2,6 |
| | VYEVSO7040 | Pasta Vaniglia Tahiti VAYRA | Kg.3,5 |
| | VYEVSO7059 | Pasta Zabaione Argentina | Kg.2,5 |
| GLASSE | GELA1234/3 | Bril Gel Mirror Ice Cioccolato GELADIS | Kg.3 |
| | GELA1235/3 | Bril Gel Mirror Ice Fragola GELADIS | Kg.3 |
| | GELA1231/3 | Bril Gel Neutro | Kg.3 |

MATERIA PRIMA **AROMI**

| CODICE | NOME | DIMENSIONI |
|---------------|----------------------------------|---------------------------|
| SN1248310 | Aroma Vaniglia | Flacone 1kg 3/5Gr x 1Kg |
| SN1248310 | Aroma Limone | Flacone 1kg 3/5Gr x 1Kg |
| SN1248315 | Aroma Panett. e Croissant | Flacone 1kg 3/5Gr x 1Kg |
| SN1248320 | Aroma Burro | Flacone 1kg 3/5Gr x 1Kg |



| | CODICE | NOME | PACK |
|-----------------------|---------------|--|-------------|
| PASTE PURE | GELA7342 | Mandorla Pura 100% GELADIS | |
| | CAF008 | Pasta Nocciola Piemonte Cascina Fontane | Kg.3 |
| | PISTIPPE24 | Pasta Pistacchio Estera Colorata | Kg.3 |
| | PISTIPPS14 | Pasta Pistacchio Pura Sicilia | Kg.3 |
| COLORI | GELA2016 | Colorante Polvere Giallo Uovo GELADIS | |
| | GELA2017 | Colorante Polvere Rosso Brill GELADIS | |
| | GELA2021 | Colorante Polvere Giallo GELADIS | |
| | GELA2024 | Colorante Polvere Verde GELADIS | |
| AROMI | GELA1403 | Aroma Limone Insubria GELADIS | |
| | GELA1407 | Aroma Burro GELADIS | |
| | GELA653 | Pasta Limone Caprese GELADIS | |
| | GELAGL716 | Aroma in Pasta Limone GELADIS | |
| | GELAGL728 | Aroma in Pasta Arancia GELADIS | |
| COPERTURA | GELA1289/3 | Mantella Ice Bianca GELADIS | |
| | GELA138/3 | Negrita Stracciatela Fondente GELADIS | |
| | GELA4073 | Mantella Nocciola GELADIS | |
| PASTA ZUCCHERO | GELA11311/2 | Modelling Premium (pasta zucchero model/c burr cacao) | |
| | GELA237 | Modi Mix Addensante GELADIS | |



**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

| CODICE | NOME | DIMENSIONI |
|---------------|-------------|-------------------|
|---------------|-------------|-------------------|

| | | |
|------------|--------------------------------------|-------|
| PMP4266303 | Sale in Pastiglia addolcitore | 25 kg |
|------------|--------------------------------------|-------|

DEMO CENTER **BOLOGNA**

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.



Corsi • Demo prodotto • Showcooking • Workshop tecnici • Shooting • Eventi aziendali

IL TUO EVENTO **SHOWCOOKING**

Cerchi un ambiente attrezzato per corsi di cucina, pasticceria o panificazione?

Vuoi far provare ai clienti le tue novità e valorizzare il tuo brand con una demo dal vivo?

Nel Demo Center Più Gel puoi organizzare corsi, incontri tecnici, presentazioni prodotto e giornate formative, con supporto logistico e materiali disponibili.

Scopri tutti i **CORSI** su **WWW.PIUGEL.COM**

PRINCIPALI MARCHI DISTRIBUITI



Via Caduti di Cefalonia, 5
40061 Minerbio (BO) - Italia

info@piugel.com

+39 051 6021655

WhatsApp +39 378 30 38 180



IG @PIUGELSRL
FB PIUGEL

www.piugel.com