

PASTRY

Five Star Chef

PreGel

CATALOGO

from
our
family
to
yours

www.pregelfamily.com



Sede produttiva – ITALIA, Reggio Emilia



Sede produttiva – USA, Charlotte

L'AZIENDA

Fondata nel 1967 in Italia, nella provincia di Reggio Emilia, PreGel è leader mondiale nel settore degli ingredienti e semilavorati per gelateria, pasticceria, yogurtteria e coffee shop.

La vocazione di PreGel è da sempre quella di realizzare prodotti capaci di coniugare qualità ed innovazione, continuando a sostenere con forza lo sviluppo del mercato.

PreGel è infatti presente in oltre 130 Paesi dei 5 continenti, serviti direttamente da 2 stabilimenti produttivi, oltre 20 sedi e da una rete capillare di importatori e di distributori che garantiscono un efficace presidio dei mercati ed una corretta interpretazione dei bisogni dei consumatori di tutto il mondo.

Le materie prime utilizzate, le migliori condizioni igienico - sanitarie in cui i prodotti vengono preparati e confezionati, così come la gestione automatizzata dei propri magazzini, hanno fatto sì che oggi PreGel rappresenti il punto di riferimento essenziale per tutti i professionisti del settore.

LE CERTIFICAZIONI



BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY – IFS FOOD (INTERNATIONAL FEATURED STANDARD)

Dal 2011 PreGel è certificata secondo gli standard BRC Global Standard for Food Safety e IFS Food relativi alla qualità e sicurezza dei prodotti alimentari. Tali standard sono riconosciuti a livello internazionale dal GFSI (Global Food Safety Initiative), il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura. Il conseguimento e il rinnovo di queste certificazioni garantiscono quindi l'implementazione di un efficiente sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare al fine di realizzare prodotti di qualità, salubri e conformi alla normativa vigente.

SQF

PreGel America è un'azienda certificata SQF; il Safe Quality Food (SQF) è un programma di certificazione della sicurezza e della qualità alimentare gestito dal Food Marketing Institute (FMI) ed internazionalmente riconosciuto. Il programma certifica che tutti i fornitori della catena alimentare applichino rigidi sistemi di controllo della sicurezza alimentare e mettano in atto procedure di monitoraggio continue ed efficaci.

CERTIFICAZIONE BIOLOGICA

Nel 2012 PreGel ha ottenuto la certificazione biologica al fine di soddisfare un mercato specifico e contribuire alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale. I prodotti certificati secondo il metodo biologico sono realizzati in conformità a quanto previsto dal Regolamento (CE) n.834/2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e allo standard di produzione biologica.

KOSHER

I prodotti certificati Kosher soddisfano e rispettano i requisiti della legge ebraica per ciò che riguarda la selezione degli ingredienti e la loro lavorazione, e sono quindi idonei ad essere consumati dai fedeli della tradizione ebraica.

HALAL

PreGel ha ottenuto e mantiene attiva dal 2011 la certificazione Halal per diversi prodotti di Gelateria e di Pasticceria; questa certificazione attesta la conformità di tali prodotti alle norme etiche ed igienico sanitarie, della legge e della dottrina dell'Islam.

NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

Dal 2013 PreGel ha aderito alla certificazione IGP per il prodotto "Nocciola Piemonte IGP". Il prodotto Pasta Classica "Nocciola Piemonte IGP" è quindi conforme ai requisiti previsti dal relativo disciplinare di produzione ed a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n.1107/1996 recante iscrizione della IGP "Nocciola del Piemonte" nel registro delle indicazioni geografiche protette e dal Regolamento (UE) n.1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

LIQUIRIZIA DI CALABRIA D.O.P.

Dal 2014 PreGel ha aderito alla certificazione DOP per il prodotto "Liquirizia di Calabria DOP". "La Liquirizia" PreGel è quindi conforme ai requisiti previsti dal relativo disciplinare di produzione ed a quanto stabilito dal Regolamento (UE) n.1072/2011 recante iscrizione della DOP "Liquirizia di Calabria" nel registro delle denominazioni di origine protette e indicazioni geografiche protette e dal Regolamento (UE) n.1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

AUTOCERTIFICAZIONI PREGEL

PreGel lavora con l'obiettivo di garantire ai suoi clienti la possibilità di soddisfare le richieste del mercato, fornendo prodotti che rispondano ai bisogni dei consumatori moderni e alle loro specifiche esigenze legate ad intolleranze alimentari e a diversi stili di vita.

Per questo offre un'ampia gamma di referenze dichiarate:



Senza
Glutine



Senza olio
di Palma



Senza Derivati
del Latte



Vegan

N.B.: PreGel garantisce le dichiarazioni esclusivamente sui prodotti a confezione originale e integra che, prima di essere messi in commercio, sono sottoposti ad attente analisi e controlli.

INDICE

BASI

Pasticceria, Lievitati	page 5
Pasticceria fredda, Pronti per Dessert	page 7

SAPORI

Paste Classiche	page 9
Pannacrema (su base anidra e idrata)	page 11
Pastaroma, Polveri Aromatizzanti	page 13

I RIPIENI E LE FARCITURE

Lucilla™, Pastry Filling, Farciture	page 15
Arabeschi® (su base anidra e idrata)	page 17
PinoPinguino	page 23

LE GLASSE E LE COPERTURE

Smart Glazes, Glasse Evolution, Le Coperture Croccanti	page 25
Le Creme Vellutine, Coperture	page 27

I COMPLEMENTARI

Basi, Zuppi	page 29
Topping	page 31
Decorazioni e granelle	page 33

PREGEL NEL MONDO

page 34

INTERNATIONAL TRAINING CENTERS

page 36

N.B.: le descrizioni dei singoli prodotti sono puramente indicative e si riferiscono al sapore del prodotto finito.

Packaging:



Barattolo



Bottiglia



Sacchetto



Secchiello grande



Secchiello piccolo



CRUFFIN

Base: My Sweet Mix

Sapori: Pastaroma Limone e Vaniglia

LE BASI

Che si tratti di un dessert fantasioso e creativo o di una torta della tradizione, dietro ogni dolce di successo c'è sempre lo stesso segreto: materie prime di alta qualità che vanno a costituire le basi di tutte le creazioni.

Per facilitare il lavoro quotidiano dei pasticceri professionisti, PreGel propone Five Star Chef, una gamma di prodotti per pasticceria realizzati con ingredienti attentamente selezionati e ricettati con cura per garantire alte prestazioni ed un'eccellente resa dei prodotti finiti. La perfetta bilanciatura degli ingredienti permette infatti di ottenere prodotti finiti dalle caratteristiche di gusto e struttura ottimali e costanti nel tempo; inoltre, le Basi Five Star Chef consentono di ridurre il numero di pesate degli ingredienti, abbassando così il rischio di errori e riducendo i tempi di preparazione e i costi di manodopera.

Dalle basi per prodotti da forno fino a quelle per semifreddi e dessert positivi, grazie ad una costante ricerca PreGel propone soluzioni efficienti e d'avanguardia per rispondere alle esigenze non solo dei professionisti del settore, ma anche e soprattutto dei consumatori finali.

LE BASI

BASI PASTICCERIA

Una linea completa di prodotti in polvere estremamente pratici da utilizzare, per realizzare in poche mosse tutte le principali preparazioni base della pasticceria classica, quali ad esempio pasta frolla, crema pasticcera e pan di spagna. Inoltre, la maggior parte dei prodotti della linea Basi Five Star Chef sono gluten free, e rendono così finalmente possibile preparare in tutta semplicità crostate, muffin, macaron, éclair e tanti altri dolci di alta qualità totalmente privi di glutine: un grande vantaggio per gli operatori del settore.

Codice	Descrizione	Dosaggio	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
67404	BASE PER CROCCANTE	500g / kg mix totale	4 sacchetti	1,25						
64504	FLAMENCO Nucleo per pan di spagna, bisquit, muffin e plumcake	100g / kg mix totale	4 sacchetti	1,50						•
44628	PRONTO FLAMENCO GLUTEN FREE Per pan di spagna, bisquit, muffin e plum cake gluten free	580g / kg mix totale	8 sacchetti	2,00		•				•
44524	FROLLIS GLUTEN FREE Per pasta frolla, pasta frolla montata e crumble senza glutine	640g / kg mix totale	4 sacchetti	2,00		•	•			•
33124	MACARON MIX	1kg + 190-220g acqua	4 sacchetti	2,00		•			•	•
81024	MIX PER ECLAIR GLUTEN FREE	800g / lt acqua	4 sacchetti	1,60		•				
95604	MIX PER CIALDE E CONI GLUTEN FREE	1kg + 550g acqua	4 sacchetti	2,00		•	•			•
86504	MIX PER CREPES	480g / lt latte	4 sacchetti	2,00					•	•
94704	MIX PER CREPES SENZA GLUTINE	480g / lt latte oppure 500g / lt acqua	4 sacchetti	2,00		•			•	•
90304	MIX PER WAFFLES, GAUFRES E PANCAKE	1kg / lt acqua oppure 0,8lt acqua + 200g burro	4 sacchetti	2,00					•	
44124	MIX PER WAFFLES E PANCAKES GLUTEN FREE	440g / kg mix totale	4 sacchetti	2,00		•	•			•
58804	TORTINO AL GUSTO DI CIOCCOLATO Tortino al cioccolato con cuore morbido	500g / kg mix totale	4 sacchetti	1,50					•	•
81108	CHEESECAKE MIX	215g / kg mix totale	8 sacchetti	1,50		•			•	•
67248	CA' D'ORO CREMA DESSERT Crema pasticcera a freddo	350g / lt latte oppure 400g / lt acqua	8 sacchetti	1,50		•			•	•
97881	MIX SFOGLIA	1kg / 440g acqua + 100g burro + panetto per laminatura	1 sacco	10,00			•			•

BASI LIEVITATI

Preparati in polvere versatili e facili da lavorare, i My Mix Five Star Chef sono la soluzione perfetta per realizzare una grande varietà di prodotti lievitati dolci e salati, riducendo tempi e costi di preparazione rispetto ai metodi di produzione tradizionali. Infatti, partendo dallo stesso preparato in polvere e variando solamente il quantitativo di grassi e uova, sarà possibile realizzare prodotti lievitati dolci e salati per ogni occasione.

Codice	Descrizione	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
76181	MY SAVORY MIX Per impasti lievitati salati	1 sacco	10,00						•
26381	MY SWEET MIX Per impasti lievitati dolci	1 sacco	10,00						•

PER APPLICAZIONI DA CONSUMARE A TEMPERATURA:



AMBIENTE (>22°C)



POSITIVA (+4°C)



NEGATIVA (-18°C)

• GF: GLUTEN FREE

• V: VEGAN

• K: KOSHER

• H: HALAL

• POF: PALM OIL FREE



TRILOGIA DI MOUSSE
Base: Fiordica Gel Evolution (neutra e al gusto di Cioccolato) e Cremapone

LE BASI

BASI PASTICCERIA FREDDA

Le Basi per pasticceria fredda Five Star Chef sono una selezione ricca e diversificata di prodotti in polvere di alta qualità – versatili e semplici da utilizzare. Si tratta di basi neutre fondamentali per realizzare una grande varietà di ricette da personalizzare con i Sapori Five Star Chef. Ideali per preparare ogni tipo di semifreddo (da consumare a temperatura negativa), mousse, bavarese, aspic e dessert al cucchiaio (da consumare a temperatura positiva), sono tutti caratterizzati da un'eccellente struttura e da un'ottima tenuta.

Codice	Descrizione	Dosaggio	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
66544	CREMAPONE Per mousse, bavaresi e dessert al cucchiaio	180g / 100g latte + 100g Ovisissimo® + 1lt panna	4 sacchetti	2,00		•				•
61124	FIORDICA GEL EVOLUTION Per mousse, bavaresi, aspic e torte moderne	130-150g / 200g acqua + 1lt panna	4 sacchetti	1,50		•		•	•	•
70208	PANNASU® Stabilizzante per panna	40-80g / lt panna	8 sacchetti	1,50		•				•
65704	SOFFIOPAN® NEUTRO Per mousse e bavaresi	200g / 270g acqua + 1lt panna	4 sacchetti	1,50		•			•	•
70708	PANNOSA Per panna vegetale	500g / lt latte	8 sacchetti	1,50		•				•
70604	CREMDINUVOLE® Per semifreddi	250g / 125g acqua + 1kg panna semimontata	4 sacchetti	1,50		•				•
68338	HAPPYTORTE SDL Per semifreddi senza derivati del latte	300g / lt panna oppure 330g / 300g acqua + 1lt panna vegetale	8 sacchetti	1,80		•	•	•		•
66108	PRONTO SEMIFREDDO Per semifreddi	500g / lt latte oppure 400g / lt latte + panna	8 sacchetti	1,50		•			•	

PRONTI PER DESSERT

Soluzioni complete e pronte all'uso per ottenere in pochi minuti dessert di alta qualità. Le ricette, già bilanciate in termini di sapore, colore e struttura, sono studiate per ridurre al minimo il numero di passaggi e di materie prime utilizzate – facendo risparmiare molto tempo ai pasticceri durante i periodi più intensi di lavoro, e consentendo anche ai professionisti del settore food service e della ristorazione di produrre una gamma completa di dessert di alta qualità e di grande effetto.

Codice	Descrizione	Dosaggio	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
47854	FIORDICA GEL EVOLUTION AL GUSTO DI CIOCCOLATO Per bavaresi, mousse e torte moderne	400g / 400g acqua + 1lt panna	4 sacchetti	2,00		•				•
46554	FIORDICA GEL EVOLUTION FRAGOLA Per bavaresi, mousse e torte moderne	200g / 240g acqua + 1lt panna	4 sacchetti	2,00		•				•
47154	FIORDICA GEL EVOLUTION LAMPONE Per bavaresi, mousse e torte moderne	200g / 240g acqua + 1lt panna	4 sacchetti	2,00		•				•
47654	FIORDICA GEL EVOLUTION YOGURT Per bavaresi, mousse e torte moderne	500g / 1lt acqua + 1lt panna	4 sacchetti	2,00		•				•
61008	PRONTO CREME CARAMEL	320g / lt latte	8 sacchetti	1,60		•			•	
34508	PRONTO MOUSSE AL GUSTO DI CIOCCOLATO	400g / lt latte	8 sacchetti	1,60		•			•	
34708	PRONTO PANNACOTTA	320g / lt latte	8 sacchetti	1,60		•			•	
35008	PRONTO TIRAMISU'	400g / lt latte	8 sacchetti	1,60		•			•	

PER APPLICAZIONI DA CONSUMARE A TEMPERATURA:



AMBIENTE (>22°C)



POSITIVA (+4°C)



NEGATIVA (-18°C)

• GF: GLUTEN FREE

• V: VEGAN

• K: KOSHER

• H: HALAL

• POF: PALM OIL FREE



MUFFIN

Base: Pronto Flamenco Gluten free
Sapori: Vaniglia Excelsa Bourbon e
Mandorla Dolce Pura

I SAPORI

Sono davvero infiniti i sapori e gli aromi che si possono usare per personalizzare ed arricchire di gusto le specialità di pasticceria.

Five Star Chef propone una ricca gamma di pregiati prodotti (in pasta e in polvere) formulati per essere facilmente utilizzati in qualsiasi applicazione. Dai gusti classici e alla frutta fino ai sapori più ricercati e particolari, i Sapori Five Star Chef sono caratterizzati da un gusto intenso e naturale; possono essere dosati e combinati a piacere e sono perfetti per insaporire ogni prodotto di pasticceria fredda o da forno.

I SAPORI

PASTE CLASSICHE

Una selezione di paste di elevata qualità realizzate con pregiate materie prime attentamente selezionate, disponibili nei gusti più utilizzati e richiesti in pasticceria. Tra queste sono incluse raffinate paste pure di frutta secca tostata prive di aromi: la scelta migliore per la pasticceria di alto livello. Paste Classiche sono perfette per donare un sapore intenso e caratterizzante a tutte le applicazioni di pasticceria, dai classici prodotti da forno alla pasticceria fredda, fino alla pralineria e alla cioccolateria.

Codice	Descrizione	Dosaggio	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
24502	ARACHIDE Pasta pura di arachidi leggermente tostate (senza aromi aggiunti)	A piacere	2 secchielli	2,50	  					
50402	COCCO Pasta ricca di cocco rapé dal gusto dolce e intenso	A piacere	2 secchielli	5,00	  					
50702	GIANDUIA Al sapore di cioccolato e nocciola	A piacere	2 secchielli	6,00	  					
36122	MANDORLA DOLCE PURA Pasta pura di mandorle dal gusto dolce e delicato	A piacere	2 secchielli	2,50	  					
23302	NOCCIOLA PIEMONTE IGP Pasta pura realizzata con nocciole I.G.P del Piemonte, dal sapore naturale e delicato (senza aromi aggiunti)	A piacere	2 secchielli	5,00	  					
11673	PESTO ARACHIDE Pasta pura macinata di arachidi, struttura granulosa (senza aromi aggiunti)	A piacere	2 secchielli	2,50	  					
10973	PESTO MANDORLA Pasta pura macinata di mandorle, struttura granulosa (senza aromi aggiunti)	A piacere	2 secchielli	2,50	  					
12673	PESTO NOCCIOLA Pasta pura macinata di nocciole, struttura granulosa (senza aromi aggiunti)	A piacere	2 secchielli	2,50	  					
12773	PESTO PISTACCHIO Pasta pura macinata di pistacchi, struttura granulosa (senza aromi aggiunti)	A piacere	2 secchielli	2,50	  					
82702	PISTACCHIO PURO N Pasta pura di pistacchio dal gusto leggermente sapido, arricchito da note tostate (senza aromi aggiunti)	A piacere	2 secchielli	2,50	  					
28322	PRONTOCIOCC Pasta al sapore di cioccolato	A piacere	2 secchielli	6,00	  					
23502	VANIGLIA PURISSIMA BACCHE Pasta ricca di semi, dal sapore deciso e pieno; colore bianco	A piacere	2 secchielli	3,00	  					
82913	VANILLA EXCELSA BOURBON Sapore ricco e delicato di vaniglia, estratto naturale	A piacere	6 barattoli	1,30	  					
52305	ZABAJONE VITTORIA Sapore intenso di zabajone con accentuate note alcoliche	A piacere	2 vasi	5,00	  					

PER APPLICAZIONI DA CONSUMARE A TEMPERATURA:



AMBIENTE (>22°C)



POSITIVA (+4°C)



NEGATIVA (-18°C)

 GF: GLUTEN FREE

 V: VEGAN

 K: KOSHER

 H: HALAL

 POF: PALM OIL FREE



BIGNE' CRAQUELIN

Base: Mix per Eclair e Frollis Gluten Free

Farcitura: Cremdecó Frosting Bianca

Sapore: Pannacrema Arancia

I SAPORI

PANNACREMA PASTRY COMPOUNDS

Pannacrema-Pastry Compounds è una ricca scelta di paste concentrate a basso dosaggio, disponibili nei gusti classici e frutta, perfette per insaporire diversi tipi di composti quali impasti, panne montate, creme al burro, ganaches, dessert al cucchiaino ed ogni tipo di crema o dessert da consumare a temperatura positiva e negativa. Il loro sapore non viene alterato dalla cottura in forno. Tutti i Pannacrema alla frutta possono essere mescolati direttamente alla panna, poiché il loro livello di acidità garantisce un prodotto finito dal sapore molto naturale di frutta senza che venga alterata la struttura del composto.

SU BASE ANIDRA

Codice	Descrizione	Dosaggio	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
56576	AL GUSTO DI CIOCCOLATO (senza zucchero aggiunto - contiene naturalmente zuccheri)	70g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
54276	AMARETTO	30-50g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
53676	CAFFE'	35-40g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
55576	CIOCCOBIANCO Al sapore di cioccolato bianco	70g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
55276	MANDORLA TOSTATA	70g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
53986	NOCCIOLA	70g / kg mix totale	6 barattoli	1,00	  					
54176	NOCE	60g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
57776	PISTACCHIO	70g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
58676	TARTUFO AL BACIO	80g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					

SU BASE MISTA

Codice	Descrizione	Dosaggio	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
54476	TIRAMISU'	70-120g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					

SU BASE IDRATA

Codice	Descrizione	Dosaggio	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
77376	ANANAS	40g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
78076	ARANCIA	40g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
77476	BANANA	40g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
97106	BRANDY	40g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
28076	CAFFE' COSTA D'ORO	70g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
77576	CANNELLA	25-35g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
37506	FRAGOLA N	40g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
97406	LAMPONE	40g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
76276	LIMONE	40g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
97306	LIQUORE ALLE CILIEGIE	40g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
97206	LIQUORE ALL'UOVO	40g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
76376	MANDARINO	40g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
78276	GRAPPA DI CHAMPAGNE	70g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
78176	MARRON GLACE'	70g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
29476	MASCARPONE	50g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					
51176	MENTA	35g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  					

PER APPLICAZIONI DA CONSUMARE A TEMPERATURA:



AMBIENTE (>22°C)



POSITIVA (+4°C)



NEGATIVA (-18°C)

 GF: GLUTEN FREE

 V: VEGAN

 K: KOSHER

 H: HALAL

 POF: PALM OIL FREE



MONOPORZIONE

Base: Fiordica Gel Evolution Yogurt
Sapore: Pannacrema Viola

I SAPORI

Codice	Descrizione	Dosaggio	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
76576	PERA WILLIAMS	40g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  	•	•			•
77876	PESCA	40g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  	•	•			•
57346	ROSA	35g / kg mix totale	6 barattoli	1,30	  	•	•			•
80876	RUM	40-50g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  	•	•			•
57476	VANIGLIA ANTICA N	35g / kg mix totale	6 barattoli	1,30	  	•	•			•
76776	VANIGLIA	40g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  	•	•			•
26476	VANIGLIA MEXICO SUPERIOR	25-40g / kg mix totale	6 barattoli	1,30	  	•				•
73446	VANIGLIA N.7 Sapore delicato con note caramellate; colore chiaro	15-20g / kg mix totale	6 barattoli	1,30	  	•				•
25146	VIOLA	35g / kg mix totale	6 barattoli	1,30	  	•	•			•
54376	ZABAJONE	100g / kg mix totale	6 barattoli	1,10	  	•				•
78446	ZENZERO	100-150g / kg mix totale	6 barattoli	1,30	  	•	•			•

PASTAROMA

Per aggiungere una nota aromatica ai diversi impasti da forno e lievitati, non c'è niente di meglio di Pastaroma: esclusivi aromi concentrati in pasta dal sapore e profumo molto naturali ma persistenti anche dopo la cottura, semplici da utilizzare grazie alla pratica confezione in bottiglia. Eccellenti sia da soli che combinati tra loro.

Codice	Descrizione	Dosaggio	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
75106	ARANCIA	4g / kg mix totale	6 bottiglie	1,00		•	•			•
75006	LIMONE	4g / kg mix totale	6 bottiglie	1,00		•	•			•
75206	VANIGLIA	4g / kg mix totale	6 bottiglie	1,00		•	•			•

POLVERI AROMATIZZANTI

Le Polveri Aromatizzanti Five Star Chef, fortemente concentrate e perfettamente solubili, sono ideali per donare il sapore di cheesecake, cocco, mascarpone, yogurt o ricotta a tutti i dessert che si consumano a temperatura negativa, come ad esempio i semifreddi, o positiva, come mousse, creme e bavaresi. Inoltre, possono essere utilizzate per aggiungere una nota aromatizzante a prodotti da forno.

Codice	Descrizione	Dosaggio	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
04904	CHEESECAKE	30-35g / kg mix totale	4 sacchetti	1,50	  	•		•	•	•
57528	IL COCCO	100-150g / kg mix totale	8 sacchetti	1,20	  	•		•	•	•
04544	MASCARPONE 30	30g / kg mix totale	4 sacchetti	2,00	  	•			•	•
88524	RICOTTA	30-50g / kg mix totale	4 sacchetti	1,50	  	•				•
04204	YOGGI® Al sapore di yogurt	Per pasticceria fredda: 30g / kg mix totale Per pasticceria da forno: 25g / kg mix totale	4 sacchetti	1,50	  	•		•	•	•

PER APPLICAZIONI DA CONSUMARE A TEMPERATURA:



AMBIENTE (>22°C)



POSITIVA (+4°C)



NEGATIVA (-18°C)

• GF: GLUTEN FREE

• V: VEGAN

• K: KOSHER

• H: HALAL

• POF: PALM OIL FREE



© Five Star

CUPOLA
Farcitura: Pastry Filling Pera
Cremoso al cioccolato

I RIPIENI E LE FARCITURE

Five Star Chef presenta un'ampia selezione di farciture e ripieni alle creme e alla frutta, su base anidra o idrata, ricche di sapore e di strutture diverse, che garantiscono risultati impeccabili. Le Farciture Five Star Chef sono disponibili in tanti gusti, alcune hanno consistenza liscia e vellutata mentre altre sono più corpose e ricche di pezzi o inclusioni (biscotti, frutta secca, cialde e granelle). Sono ideali per numerosissime applicazioni di pasticceria: per farciture interne o decorazioni superficiali, come ripieno per praline o prodotti da forno o come ingrediente per preparazioni dolciarie.

I RIPIENI E LE FARCITURE

LUCILLA™

La crema spalmabile Lucilla™ alle nocciole e cacao è realizzata con ingredienti di prima qualità, è molto versatile ed è perfetta sia abbinata a prodotti da forno (come torte, muffin e biscotti) che per realizzare ricette di pasticceria fredda, quali mousse, semifreddi, bicchierini e dessert. Lucilla™ è inoltre ottima per preparare freschi frappè e cremosi gelati o per aggiungere un tocco goloso a crêpes, waffles, croissant e mille altre specialità. Disponibile anche in versione senza olio di palma.

Codice	Descrizione	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
69073	LUCILLA™ CREMA SPALMABILE	2 secchielli	3,00	  	•		•		
81672	LUCILLA™ CREMA SPALMABILE - PALM OIL FREE	2 secchielli	3,00	  	•		•		•
81646	LUCILLA™ CREMA SPALMABILE - PALM OIL FREE	6 vasetti	0,45	  	•		•		•

PASTRY FILLINGS

Una nuova linea di pregiate farciture per pasticceria dal sapore fresco, dall'altissimo contenuto di frutta e dalla presenza di corposi pezzi. Pastry Fillings contengono solo aromi naturali e sono caratterizzati da un basso tenore zuccherino che rende il loro sapore particolarmente naturale e molto delicato al palato. Sono stabili alla cottura in forno e possono essere inoltre utilizzati in tutti i dessert da consumare a temperature positive. I dessert in cui si utilizzano Pastry Fillings possono essere congelati, poiché la loro struttura non si altera in fase di scongelamento.

Codice	Descrizione	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
36872	ALBICOCCA Con 85% di albicocche	2 lattine	3,00	 	•	•			•
71572	AMARENA Con 75% di amarene	2 lattine	3,00	 	•	•			•
97002	ANANAS Con 80% di ananas	2 lattine	3,00	 	•	•			•
71362	MELA Con 90% di mele	2 lattine	2,80	 	•	•			•
37072	MIRTILLO Con 60% di mirtilli	2 lattine	3,00	 	•	•			•
37172	FRAGOLA Con 85% di fragole	2 lattine	3,00	 	•	•			•
96902	FRUTTI DI BOSCO Con 60% di frutti di bosco	2 lattine	3,00	 	•	•			•
91272	PERA Con 85% di pere	2 lattine	2,90	 	•	•			•
97702	STRUDEL Con 90% mela e uvetta	2 lattine	2,80	 	•	•			•

FARCITURE

Confetture pronte all'uso ideali per farcire a freddo torte, crostatine e pan di spagna, o ancora per tutti i dessert a base di panna. Grazie ai loro colori brillanti e al sapore intenso, le Farciture sono perfette anche per decorare dessert al piatto, torte e semifreddi. Adatte anche per applicazioni in dessert da consumare a temperatura negativa in quanto stabili al congelamento.

Codice	Descrizione	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
72016	ALBICOCCA Con 38% di albicocche	6 vasi	1,15	  	•	•		•	•
73916	ARANCIA Con 45% di succo d'arancia	6 vasi	1,15	  	•	•			•
31926	FRAGOLA N Con 38% di fragole	6 vasi	1,15	  	•				•
16516	FRUTTI DI BOSCO N Con 38% di frutti di bosco	6 vasi	1,15	  	•	•			•
72616	KIWI Con 23% di kiwi	6 vasi	1,15	  	•	•			•
72416	LIMONE Con 35% di succo di limone	6 vasi	1,15	  	•	•			•
72516	MIRTILLO Con 38% di mirtilli	6 vasi	1,15	  	•	•			•

PER APPLICAZIONI DA CONSUMARE A TEMPERATURA:



AMBIENTE (>22°C)



POSITIVA (+4°C)



NEGATIVA (-18°C)

• GF: GLUTEN FREE

• V: VEGAN

• K: KOSHER

• H: HALAL

• POF: PALM OIL FREE



MIGNON
Base: Pronto Flamenco Gluten Free
Farcitura: Lucilla™

I RIPIENI E LE FARCITURE

ARABESCHI®

Una ricca collezione di pregiati variegati su base anidra o idrata, realizzati con le migliori materie prime e disponibili in tanti gusti caratterizzati da diverse strutture: croccanti, friabili, lisce, corpose e vellutate, per creare piacevoli contrasti di sapori e consistenze. Grazie alla loro struttura anticongelante - che ne permette il consumo anche a temperature negative – Arabeschi® possono essere utilizzati per realizzare deliziosi inserti in semifreddi, oltre che in bavaresi e mousse, praline e biscotti ripieni. I tanti prodotti della gamma hanno consistenze più o meno fluide, e sono perfetti per aggiungere un tocco finale goloso ed elegante a torte, dessert, panne cotte e bicchierini variegati.

SU BASE ANIDRA

Codice	Descrizione	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
12406	AL GUSTO DI CIOCCOLATO FONDENTE Salsa liscia dall'aroma deciso del più pregiato cioccolato fondente	6 bottiglie	0,90	  	•			•	•
46352	BIGNOLINO Mini bigné avvolti da una vellutata salsa al sapore di cioccolato e nocciola	2 secchielli	2,00	  			•	•	
27122	BISCOTTO Pezzetti di frollini al cacao in una morbida salsa al cioccolato al latte	2 secchielli	3,00	  			•	•	
94902	BISCOTTO GLUTEN FREE Pezzetti di frollini al cacao senza glutine in una morbida salsa al cioccolato al latte	2 secchielli	3,00	  	•				•
64602	BROWNIE'S Salsa al sapore di cioccolato fondente con granella croccante di biscotti e frutta secca	2 secchielli	2,50	  				•	•
87472	CARAMEL FLEUR DE SEL Salsa ricca al sapore di caramello mou con cristalli di fleur de sel	2 secchielli	3,00	  	•		•		
16272	CHEESECAKE Gusto e consistenza tipiche della base di biscotto della cheesecake	2 secchielli	3,00	  				•	•
13806	CIOCCO-NOCCIOLA Salsa liscia e cremosa al sapore goloso di cioccolato e nocciole	6 bottiglie	0,90	  	•		•	•	•
17602	CIOCCOBIANCO Salsa liscia al gusto delicato del migliore cioccolato bianco	2 secchielli	2,50	  	•				
26702	CIOCCO-COCCO Golosa salsa al gusto di cioccolato con scaglie di cocco rapé	2 secchielli	3,00	  	•			•	•
13402	CIOCCO-NOCCIOLA ROCK Salsa al sapore di cioccolato e nocciole con croccanti pezzetti di wafer e nocciole	2 secchielli	5,00	  				•	
54922	COCCO SNACK Salsa cremosa con cocco rapé, granella di mandorle e biscotti	2 secchielli	3,00	  			•	•	•
17422	COFFEE CRUNCH Salsa al gusto di cioccolato e caffè con granella di mandorle e nocciole	2 secchielli	3,00	  	•		•		
36022	FANTASIA CROCCANTE Salsa al caramello arricchita da una granella croccante di biscotti e frutta secca	2 secchielli	2,50	  			•	•	•
16305	GIANDUIONE Crema liscia e vellutata al giadua	2 secchielli	6,00	  	•		•	•	
84102	FROLLINO LIMONE Salsa dal gusto gentile di crema al limone, arricchita da granella di biscotto	2 secchielli	2,50	  			•	•	
74002	FROLLINO NOCCIOLA Variegatura al sapore di nocciola, con pezzetti di biscotti al cacao	2 secchielli	2,50	  			•	•	
55302	KROCCO MILK Palline di friabili biscotti in una prelibata salsa cremosa al sapore di cioccolato al latte	2 secchielli	2,00	  			•	•	•
48222	KROCCO PEANUT Morbida salsa alle arachidi con palline di friabili di biscotto	2 secchielli	2,00	  		•	•	•	•
45772	KROCCO WHITE Salsa al sapore di latte e vaniglia con palline di biscotti croccanti senza glutine	2 secchielli	2,50	  	•			•	•

PER APPLICAZIONI DA CONSUMARE A TEMPERATURA:



AMBIENTE (>22°C)



POSITIVA (+4°C)



NEGATIVA (-18°C)

• GF: GLUTEN FREE

• V: VEGAN

• K: KOSHER

• H: HALAL

• POF: PALM OIL FREE



VERRINE

Base: Soffiopan® Neutro

Farciture: Arabeschi® Pistacchio Green Crunch

Sapore: Pannacrema Rosa

I RIPIENI E LE FARCITURE

Codice	Descrizione	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
97502	MIELE E MANDORLA Salsa liscia dal sapore di miele e mandorle, arricchita da torrone di nocciole	2 secchielli	3,00	  	•				•
72812	MONTE NERO Salsa che riproduce il gusto e la croccantezza tipici dei biscotti Americani extradark al cacao	2 secchielli	3,00	  		•		•	
13906	NOCCIOLA Golosa salsa alla nocciola, dalla consistenza liscia e vellutata	6 bottiglie	0,90	  	•		•	•	
17802	NOCCIOLA PRALINATA Crema alle nocciole con cereali croccanti	2 secchielli	2,50	  			•	•	
53802	NOCCIOLATTE Salsa al gusto di cioccolato e nocciole con granella di nocciole tostate	2 secchielli	3,00	  	•		•		•
81472	OTTO CARAMEL BISCOTTO CON PEZZI Salsa al sapore di biscotto caramellato con pezzi di biscotti croccanti	2 secchielli	3,00	  		•		•	
42122	OTTO CARAMEL BISCOTTO Salsa liscia al sapore di biscotto caramellato	2 secchielli	3,00	  		•		•	
87106	PISTACCHIO Salsa liscia e morbida al pistacchio	6 bottiglie	0,90	  	•				•
86602	PISTACCHIO GREEN CRUNCH Variegato al pistacchio con granella di pistacchi tostanti	2 secchielli	2,50	  	•				•
61572	PISTACCHIO PREMIUM Salsa con elevata percentuale di pasta pistacchio, arricchita con granella di pistacchi pralinati	2 secchielli	3,00	  	•				•
16022	RIS&LATTE® Riso soffiato senza glutine avvolto in una delicata crema al latte	2 secchielli	4,00	  	•		•	•	•

SU BASE IDRATA

Codice	Descrizione	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
86302	AMARENA N Salsa densa e ricca di pezzi di amarena	2 secchielli	3,00	  	•	•			•
71204	AMARENA FRUTTO N (CALIBRO 18-20) Squisite amarene candite intere e denocciolate in sciroppo	4 latte	5,60	  	•	•			•
71202	AMARENA FRUTTO N (calibro 18-20) Squisite amarene candite intere e denocciolate in sciroppo	2 latte	5,60	  	•	•			•
89002	AMARENA-KIRSCH N Raffinata salsa con piccole amarene intere denocciolate	2 secchielli	3,00	  	•	•	•		•
13606	CARAMEL Salsa liscia con un leggero retrogusto amaro tipico dello zucchero caramellato	6 bottiglie	1,00	  	•	•	•		•
76671	CARAMELINO Salsa liscia dal sapore molto intenso di caramello; struttura aggrappante	2 secchielli	3,00	  	•	•			•
17206	CARAMELLATTE Salsa liscia al gusto di Dulce de Leche	6 latte	1,50	  	•				•
68706	CHERRY BON Il gusto asprigno delle ciliegie in una salsa ricca di pezzi di frutta	6 bottiglie	1,00	  	•	•		•	•
26122	CHERRY BONITA Salsa densa con ciliegie intere snocciolate, compatte e succose	2 secchielli	3,00	  	•	•		•	•
52752	CHERRY CHERIE Salsa fruttata, ricca di pezzi di ciliegia	2 secchielli	3,00	  	•	•			•
16702	CRANBERRY (CRISTALBERRY) Salsa densa ricca di mirtilli rossi interi, dal caratteristico sapore acidulo	2 secchielli	3,00	  	•	•	•	•	•
61422	DATTEO Salsa con corposi pezzi di dattero della rinomata qualità Medjoul	2 secchielli	3,00	  	•				•

PER APPLICAZIONI DA CONSUMARE A TEMPERATURA:



AMBIENTE (>22°C)



POSITIVA (+4°C)



NEGATIVA (-18°C)

• GF: GLUTEN FREE

• V: VEGAN

• K: KOSHER

• H: HALAL

• POF: PALM OIL FREE



©PreGel

CHEESECAKE

Base: Cheesecake Mix e Frollis Gluten Free
Farcitura: Arabeschi® Fragolina di Bosco

I RIPIENI E LE FARCITURE

Codice	Descrizione	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
27702	EXOTIC N Ananas, mango e papaya in una salsa corposa e profumata	2 secchielli	3,00	  					
93302	FIKISSIMO Salsa avvolgente con pezzi di fichi caramellati	2 secchielli	3,00	  					
72716	FRAGOLA EXTRA Salsa liscia e corposa alle fragole	6 bottiglie	1,00	  					
61202	FRAGOLINA DI BOSCO N Salsa ricca di fragoline di bosco in pezzi	2 secchielli	3,00	  					
07102	FRAGOLISSIMA N Salsa succosa ricca di fragole intere di piccolo taglio	2 secchielli	6,00	  					
88902	FRUTTI DI BOSCO N More, mirtilli, fragole e ribes in una salsa ricca	2 secchielli	3,00	  					
25926	FRUTTI DI SAMBUCO Salsa dal gusto piacevolmente acidulo dei frutti di sambuco, arricchita da mirtilli interi	6 bottiglie	1,00	  					
94302	GINGER Salsa dalle note aromatiche di limone e citronella, con pezzetti di zenzero caramellato	2 secchielli	3,00	  					
52952	GINGER ROSSO Salsa dal colore rosso acceso con note aromatiche di limone e citronella, arricchita da pezzetti di zenzero caramellato	2 secchielli	3,00	  					
89102	LAMPONE N Salsa corposa ai lamponi, ricca di frutta	2 secchielli	3,00	  					
35322	LIME Salsa fresca e profumata con scorzette di lime	2 secchielli	3,00	  					
93626	LIMONE Salsa al limone arricchita da pezzetti di scorza di limone macinata	6 bottiglie	1,00	  					
88802	MANDARINO N Variegatura con pezzi di mandarino	2 secchielli	3,00	  					
69616	MANGO Salsa dal sapore esotico, ricca di pezzi di mango	6 bottiglie	1,00	  					
64872	MELA E CANNELLA Gusto speziato di cannella con cubetti di mela	2 secchielli	3,00	  					
38602	MELAGRANA Squisito variegato ricco di chicchi interi di melagrana	6 bottiglie	1,00	  					
87502	MIRTILLO N Salsa con mirtilli interi	2 secchielli	3,00	  					
84706	OLIVELLO SPINOSO Salsa dal sapore leggermente asprigno delle bacche dell'olivello spinoso, gusto agrumato	6 bottiglie	1,00	  					
84006	PASSION FRUIT Salsa liscia realizzata con i migliori frutti della passione, con semi	6 bottiglie	1,00	  					
87302	PERA WILLIAMS Variegato ricco di dolci pezzi di pera Williams	2 secchielli	3,00	  					
75702	PESCA N Ricca salsa con corposi cubetti di pesche a polpa gialla	2 secchielli	3,00	  					
17002	PRUGNA Salsa a base di prugne mature, ricca di pezzi di frutta	2 secchielli	3,00	  					
51322	RED VELVET Salsa dolce dalla struttura granulosa, arricchita da pan di Spagna sbriciolato, colore rosso brillante	2 secchielli	3,00	  					
75802	ROSSI DI BOSCO Salsa ricca di pezzi di ribes, fragole e lamponi	2 secchielli	3,00	  					
17502	SALSA DI FICHI Salsa liscia, corposa e speziata, dal gusto dolce di fichi	2 secchielli	3,00	  					
35922	TIRAMISU' Variegato ricco di w dal gusto robusto di caffè espresso	2 secchielli	3,00	  					
12802	TORTA DI MELE Salsa ricca di cubetti di mela leggermente caramellati	2 secchielli	3,00	  					
87902	TUTTARANCIA N Salsa all'arancia impreziosita da scorze candite	2 secchielli	3,00	  					

PER APPLICAZIONI DA CONSUMARE A TEMPERATURA:



AMBIENTE (>22°C)



POSITIVA (+4°C)



NEGATIVA (-18°C)

 GF: GLUTEN FREE

 V: VEGAN

 K: KOSHER

 H: HALAL

 POF: PALM OIL FREE



BON BON
Farciture: PinoPinguino Arancia,
Caramello e Pistacchio

I RIPIENI E LE FARCITURE

PINOPINGUINO

Sono tante le ragioni del successo di PinoPinguino: tra queste, l'ineguagliata cremosità, che si mantiene perfetta anche a temperature fredde ed ovviamente il gusto intenso e goloso. La versatilità dei prodotti della famiglia PinoPinguino permette il loro utilizzo sia come decorazione, sia come farciture in esclusive ricette per originali abbinamenti. Le applicazioni di PinoPinguino non si limitano infatti solo al mondo della gelateria ma si ampliano al mondo della pasticceria, provatelo per farcire o glassare torte, per preparare deliziose monoporzioni o come morbido ripieno per golosissime praline.

Codice	Descrizione	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
69472	PINOPINGUINO CROCCANTE Salsa al gusto di cioccolato con granella di biscotto	2 secchielli	3,00	 	•				•
93402	PINOPINGUINO NOCCIOLINO Salsa al gusto di nocciola con granella di nocciole	2 secchielli	3,00	 			•	•	•
61322	PINOPINGUINO PEANUT Salsa al gusto di arachide con granella di arachide	2 secchielli	3,00	 	•	•		•	•
84902	PINOPINGUINO WAFERINO Salsa al gusto di cioccolato e nocciola con pezzi di wafer	2 secchielli	2,50	 			•	•	•
32226	PINOPINGUINO Salsa liscia al gusto di cioccolato e nocciola	6 bottiglie	1,00	  	•		•	•	
82272	PINOPINGUINO Salsa liscia al gusto di cioccolato e nocciola	2 secchielli	3,00	  	•		•	•	
68572	PINOPINGUINO PALM OIL FREE Salsa liscia al gusto di cioccolato e nocciola, senza olio di palma	2 secchielli	3,00	  	•		•		•
32272	PINOPINGUINO DAVASCHETTA Salsa liscia al gusto di cioccolato e nocciola	2 secchielli	3,00	  	•				
12972	PINOPINGUINO ARANCIA Salsa liscia al sapore fresco di arancia	2 secchielli	3,00	  	•		•		•
93502	PINOPINGUINO BIANCO Salsa liscia al gusto di cioccolato bianco	2 secchielli	3,00	  	•		•		
97602	PINOPINGUINO CARAMELLO Salsa liscia e avvolgente al gusto di caramello mou	2 secchielli	3,00	  	•		•		•
95002	PINOPINGUINO LIMONE Salsa liscia al gusto di limone	2 secchielli	3,00	  	•				•
83902	PINOPINGUINO MANDORLA Salsa densa e liscia al gusto di mandorla	2 secchielli	3,00	  	•		•	•	•
54072	PINOPINGUINO NERO Salsa liscia al gusto di cioccolato fondente	2 secchielli	3,00	  	•		•	•	•
46452	PINOPINGUINO PISTACCHIO Salsa liscia al sapore dolce di pistacchio	2 secchielli	3,00	  	•				•

PER APPLICAZIONI DA CONSUMARE A TEMPERATURA:



AMBIENTE (>22°C)



POSITIVA (+4°C)



NEGATIVA (-18°C)

• GF: GLUTEN FREE

• V: VEGAN

• K: KOSHER

• H: HALAL

• POF: PALM OIL FREE



VORTICE

Base: Pronto Semifreddo

Sapore: Pannacrema Cioccobianco

Glasse: Smart Glaze Cioccobianco e
Smart Glaze Lampone

LE GLASSE E LE COPERTURE

Per dolci e dessert dall'aspetto elegante ed impeccabile, che conquistano l'occhio ancor prima del palato, occorre una copertura all'altezza.

Five Star Chef propone una vasta gamma di glasse e coperture su base anidra o idrata, dall'aspetto lucido oppure setoso e dalla struttura liscia o arricchita di pezzi croccanti, disponibili in tanti gusti di tendenza. Tutte le glasse e coperture sono di facile e veloce utilizzo, per soddisfare le esigenze dei pasticceri professionisti, e di altissima qualità e gusto, per accontentare anche i consumatori più raffinati.

LE GLASSE E LE COPERTURE

SMART GLAZES LE GLASSE A FREDDO

smArt Glazes è la nuova linea di glasse a freddo idrate a specchio - lucide e brillanti - per ricoprire mousse, bavaresi, semifreddi e monoporzioni. Il loro sapore, ben caratterizzato ma allo stesso tempo delicato, le rende ideali per arricchire il dolce senza prevalere sul gusto principale del dessert. Sono pronte all'uso, fluide e semplici da utilizzare: non devono infatti essere scaldate nel forno a microonde, eliminando così il rischio di scioglimento del dessert in fase di glassaggio. In aggiunta, esse non richiedono il passaggio del dessert in abbattitore prima del glassaggio, riducendo così tempo e costi di preparazione. Grazie alla loro struttura anticongelante, le smArt Glazes ricoprono perfettamente le superfici orizzontali e verticali dei dolci, garantendo in fase di scongelamento una tenuta omogenea e aggrappante. Il taglio del dolce risulta così sempre netto e privo di sbavature.

Codice	Descrizione	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
96302	AMARENA	2 secchielli	3,00	 	•	•	•		•
96502	ARANCIA	2 secchielli	3,00	 	•	•	•		•
96702	CARAMEL	2 secchielli	3,00	 	•	•	•		•
96602	CIOCCOBIANCO	2 secchielli	3,00	 	•		•		•
96102	FRAGOLA	2 secchielli	3,00	 	•	•	•		•
96202	LAMPONE	2 secchielli	3,00	 	•	•	•		•
96402	LIMONE	2 secchielli	3,00	 	•	•	•		•
96002	NEUTRA	2 secchielli	3,00	 	•	•	•		•
96802	PISTACCHIO	2 secchielli	3,00	 	•	•	•		•

GLASSE EVOLUTION

Incredibilmente brillante ed elegante, Glassa Evolution al Gusto di Cioccolato è una glassa a specchio idrata che garantisce una copertura omogenea del dolce, permettendo un taglio netto e senza sbavature. La Glassa Evolution al Gusto di Cioccolato deve essere riscaldata per qualche secondo al microonde prima dell'uso.

Codice	Descrizione	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
34402	AL GUSTO DI CIOCCOLATO	2 secchielli	3,00	 	•	•	•	•	•

LE COPERTURE CROCCANTI

Linea di coperture anidre con pezzi croccanti (granella di frutta secca, cocco rapè, biscottini e riso soffiato), perfetta per ricoprire semifreddi, torte gelato, stecchi e dessert da servire a temperatura positiva, quali mousse e bavaresi. Disponibili in diversi gusti ricchi e golosi, grazie alla loro struttura aggrappante Le Coperture Croccanti ricoprono in modo omogeneo tutto il dessert e accompagnano perfettamente il taglio.

Codice	Descrizione	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
95202	CIOCCOBIANCO Con riso soffiato	2 secchielli	2,50	 	•				
66932	COCCO Con granella di mandorle, biscotti e cocco rapè	2 secchielli	2,50	 			•		
95102	GIANDUIA Con granella di nocciole e pezzetti di cialda	2 secchielli	2,50	 					
95502	LIMONE Con biscottini	2 secchielli	2,50	 			•		
95302	NOCCIOLA Con granella di nocciole	2 secchielli	2,50	 	•		•		
66732	OTTO CARAMEL BISCOTTO Con pezzetti di biscotto caramellato	2 secchielli	2,50	 		•			
95402	PISTACCHIO Con granella di pistacchi e mandorle	2 secchielli	2,50	 	•		•		

PER APPLICAZIONI DA CONSUMARE A TEMPERATURA:



AMBIENTE (>22°C)



POSITIVA (+4°C)



NEGATIVA (-18°C)

• GF: GLUTEN FREE

• V: VEGAN

• K: KOSHER

• H: HALAL

• POF: PALM OIL FREE



ROSA

Base: Fiordica Gel Evolution al gusto di Cioccolato
Coperture: Copertura Croccante Gianduia,
Cremdecó Frosting Bianca,
Sapore: Pannacrema Zabajone

LE GLASSE E LE COPERTURE

LE CREME VELLUTINE

Le Creme Vellutine sono coperture anidre pronte all'uso dal gusto deciso e caratterizzante. Grazie alla loro consistenza cremosa e all'aspetto delicato e setoso sono ideali per ricoprire o decorare tutti i dolci da forno serviti a temperature positive, quali bigné, éclair, torte, muffin, plum-cake e biscotti, garantendo una copertura asciutta ed omogenea. Ricettate con panna sono perfette per realizzare ottime ganaches, mentre unite al burro si trasformano in deliziose creme al burro per farcire macaron, cupcake e molto altro ancora.

Codice	Descrizione	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
33302	AL GUSTO DI CIOCCOLATO	2 secchielli	3,00	 	•	•			•
35102	CIOCCOBIANCO	2 secchielli	3,00	 	•				•
33702	GIANDUIA	2 secchielli	3,00	 	•				•
33402	NOCCIOLA	2 secchielli	3,00	 	•				•
33602	PISTACCHIO	2 secchielli	3,00	 	•				•

COPERTURE

Prodotti per il cake design, pronti all'uso e perfetti per aggiungere un tocco elegante alle torte da cerimonia e alle creazioni più originali.

Cremdecó Frosting sono creme da decorazione pronte all'uso, pratiche da utilizzare ed adatte per farcire, decorare o ricoprire ogni genere di dessert da servire a temperatura ambiente o refrigerata. Realizzate esclusivamente con grassi vegetali non idrogenati, prive di latte e glutine, sono anche 100% vegane. Soluzione ideale per soddisfare la sempre più ampia richiesta di prodotti adatti ai nuovi stili alimentari.

Codice	Descrizione	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
09172	PASTA DI ZUCCHERO PER COPERTURA	2 secchielli	3,50	 	•	•			
11822	CREMDECÓ FROSTING AL GUSTO DI CIOCCOLATO	2 secchielli	2,50	 	•	•			•
11722	CREMDECÓ FROSTING BIANCA	2 secchielli	2,50	 	•	•			•

PER APPLICAZIONI DA CONSUMARE A TEMPERATURA:



AMBIENTE (>22°C)



POSITIVA (+4°C)



NEGATIVA (-18°C)

• GF: GLUTEN FREE

• V: VEGAN

• K: KOSHER

• H: HALAL

• POF: PALM OIL FREE



CORALLO
Base: Soffiopan® Neutro
Sapore: Pannacrema Menta
Complementari: Magic Sugar

I COMPLEMENTARI

A completamento della linea di prodotti per pasticceria, Five Star Chef propone una serie di soluzioni altamente innovative e pratiche da utilizzare, finalizzate ad agevolare il lavoro quotidiano dei pasticceri professionisti. Prodotti indispensabili per ottimizzare i tempi di produzione assicurando risultati di qualità e costanti nel tempo.

I COMPLEMENTARI

BASIC

Ingredienti fondamentali in ogni laboratorio artigianale, i Basic sono alleati preziosi di ogni professionista per la produzione quotidiana di dolci, dessert e molto altro, oltre che prodotti ideali per aggiungere un tocco finale a tutte le specialità di pasticceria.

Codice	Descrizione	Dosaggio	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
74521	LIEVITO SECCO ISTANTANEO In abbinamento a My Sweet Mix e My Savory Mix		10 sacchetti	0,10			•			•
75604	MAGIC SUGAR Per decorazioni di zucchero artistico		4 sacchetti	2,00		•	•			•
79804	PREGELLINA® 2 Gelatina in polvere per frutta	60g / kg mix	4 sacchetti	2,00		•	•			•
79602	PREGELLINA® SPECIALE MACEDONIA Gelatina in pasta per frutta	200g / 300g acqua + 1kg frutta	2 secchielli	3,50		•	•			•
75506	PREGELLINA® SPRINT Gelatina fluida per frutta pronta all'uso	200-300g / kg frutta	6 bottiglie	1,10		•	•		•	•
36204	FRUTTAFIX™ Stabilizzante per composte di frutta	50g / kg mix	4 sacchetti	2,00		•	•			•
71904	ALBUMISSIMO Preparato in polvere per meringa	130g / kg mix	4 sacchetti	2,00		•				•
70148	CACAO TOGO Cacao in polvere solubile al 22-24% di burro di cacao		8 sacchetti	1,50		•	•	•		•
65476	GEOGLASS Gelatina in pasta fluida		6 barattoli	1,20		•	•	•		•
24128	LATTE SCREMATO IN POLVERE		12 sacchetti	1,00		•				•
70516	OVISSIMO® Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato	70-100g / kg mix	6 vasi	1,10		•				•

ZUPPI

Una linea di bagne analcoliche concentrate da diluire in acqua (o acqua e alcool nel caso in cui si voglia ottenere una bagna alcolica). Gli Zuppi sono perfetti per aromatizzare pan di spagna, biscotti e torte, conferendo loro gusto e morbidezza, per ottenere piacevoli contrasti con il sapore principale del dessert. I prodotti trattati con Zuppi non congelano a temperature negative, così anche i vostri semifreddi saranno sempre pronti da gustare.

Codice	Descrizione	Dosaggio	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
62076	ALBICOCCA	100g / 50ml acqua	6 barattoli	1,30		•	•		•	•
62176	ALCHERMES	100g / 50ml acqua	6 barattoli	1,30		•	•			•
62576	BENEVENTO Liquore alle erbe	100g / 50ml acqua	6 barattoli	1,30		•	•			•
62276	CAFFE'	100g / 100ml acqua	6 barattoli	1,30		•	•		•	•
31606	AL GUSTO DI CIOCCOLATO	100g / 100ml acqua	6 barattoli	1,30		•	•			•
62376	FRUTTI DI BOSCO	100g / 50ml acqua	6 barattoli	1,30		•	•		•	•
62476	MARASCHINO	100g / 50ml acqua	6 barattoli	1,30		•	•			•
68976	RUM	100g / 50ml acqua	6 barattoli	1,30		•	•			•

PER APPLICAZIONI DA CONSUMARE A TEMPERATURA:



AMBIENTE (>22°C)



POSITIVA (+4°C)



NEGATIVA (-18°C)

• GF: GLUTEN FREE

• V: VEGAN

• K: KOSHER

• H: HALAL

• POF: PALM OIL FREE



PANNACOTTA

Base: Pronto Pannacotta

Sapore: Pannacrema Fragola

Complementari: Topping Fragola

I COMPLEMENTARI

TOPPING

Una selezione completa di salse dessert dalla consistenza liscia e fluida, confezionate in pratiche bottiglie con tappo salva-goccia per un più facile utilizzo. Perfetti per arricchire di gusto mousse, dolci al cucchiaio, semifreddi e tanto altro, i Topping sono anche comodissimi per realizzare creative decorazioni al piatto.

Tutti i Topping alla frutta contengono oltre il 30% di frutta, ed è proprio per questo che il loro sapore è così fresco e naturale.

Codice	Descrizione	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
10206	AL GUSTO DI CIOCCOLATO	6 bottiglie	1,00	  	•	•	•		•
86806	AMARENA N	6 bottiglie	1,00	  	•				•
22406	AMARETTO	6 bottiglie	1,00	  	•				•
87806	ARANCIA ROSSA	6 bottiglie	1,00	  	•				•
87706	BANANA N	6 bottiglie	1,00	  	•	•			•
10706	CAFFE'	6 bottiglie	1,00	  	•	•	•		•
22506	CANNELLA	6 bottiglie	1,00	  	•	•			•
10106	CARAMEL	6 bottiglie	1,00	  	•	•	•	•	•
86906	CILIEGIA KIRSCH N	6 bottiglie	1,00	  	•				•
78806	CIOCCOBIANCO Al sapore di cioccolato bianco	6 bottiglie	0,90	  	•				•
18006	COCCO	6 bottiglie	1,00	  	•				•
11306	CURAÇAO BLU	6 bottiglie	1,00	  	•	•			•
86406	FRAGOLA N	6 bottiglie	1,00	  	•				•
88206	FRUTTI DI BOSCO NA	6 bottiglie	1,00	  	•				•
87006	FRUTTI DI BOSCO FREE	6 bottiglie	1,00	  	•				•
86106	KIWI NA	6 bottiglie	1,00	  	•	•			•
86706	LAMPONE N	6 bottiglie	1,00	  	•				•
20906	MANGO ALFONSO	6 bottiglie	1,00	  	•	•	•		•
56706	MARACUJA N	6 bottiglie	1,00	  	•	•			•
94406	MELA CANNELLA	6 bottiglie	1,00	  	•	•			•
79006	MELONE	6 bottiglie	1,00	  	•	•			•
22106	MENTA	6 bottiglie	1,00	  	•	•			•
78906	MIELE	6 bottiglie	1,00	  	•				•
89406	MIRTILLO	6 bottiglie	1,00	  	•	•			•
19906	MOU	6 bottiglie	1,00	  	•		•		•
29506	PESCA GIALLA	6 bottiglie	1,00	  	•	•			•
18506	RUM	6 bottiglie	1,00	  	•	•			•
86206	VANIGLIA	6 bottiglie	1,00	  	•				•
10606	ZABAJONE	6 bottiglie	1,00	  	•				•

PER APPLICAZIONI DA CONSUMARE A TEMPERATURA:



AMBIENTE (>22°C)



POSITIVA (+4°C)



NEGATIVA (-18°C)

• GF: GLUTEN FREE

• V: VEGAN

• K: KOSHER

• H: HALAL

• POF: PALM OIL FREE

**LOLLIPOP**

Copertura: Le Creme Vellutine
Complementari: Granelle di Mandorle,
Nocciole e Pistacchi

I COMPLEMENTARI

DECORAZIONI & GRANELLE

Una gamma completa di granelle e decorazioni croccanti, tra cui frutta secca tostata sia intera che a pezzi, adatte a decorare ed arricchire di gusto tutte le ricette di pasticceria - dai grandi classici ai dolci più insoliti e originali - creando ricercati abbinamenti di sapori e di consistenze.

Codice	Descrizione	Confezionamento	Kg/Unità	Consumo	GF	V	K	H	SOP
70301	ARCOBALENO Confettini rotondi al cioccolato ricoperti di zucchero colorato	1 sacchetto	4,00	  	•				•
37302	BISCOTTI AL GUSTO DI CIOCCOLATO Friabili biscottini al cacao a forma di stella	2 secchielli	1,50	  					
67614	GRANELLA CROCCANTE CATALANA Granella di zucchero caramellato	4 sacchetti	1,00	  		•			•
67706	GRANELLA DI CROCCANTE DI SESAMO Deliziosa granella croccante a base di sesamo	6 sacchetti	1,00	  	•				•
95904	GRANELLA DI MANDORLE TOSTATE	4 sacchetti	1,00	  	•	•	•		•
95704	GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE	4 sacchetti	1,00	  	•	•	•		•
95804	GRANELLA DI PISTACCHI TOSTATI	4 sacchetti	1,00	  	•	•	•		•
28402	JOLLY CROCCANTE Mix croccante dal perfetto equilibrio tra il gusto deciso del caramello e l'aroma gentile delle nocciole tostate	2 secchielli	4,00	  	•	•			•
21804	MANDORLE TOSTATE Mandorle intere	4 sacchetti	1,00	  	•	•			•
36302	MERINGHE Spumose e friabili meringhette bianche	2 secchielli	0,70	  					•
60812	NOCCIOLE TOSTATE Nocciole intere	4 sacchetti	1,00	  	•	•			•

PER APPLICAZIONI DA CONSUMARE A TEMPERATURA:



AMBIENTE (>22°C)



POSITIVA (+4°C)



NEGATIVA (-18°C)

• GF: GLUTEN FREE

• V: VEGAN

• K: KOSHER

• H: HALAL

• POF: PALM OIL FREE



PREGEL NEL MONDO

Italia

PREGEL S.P.A.

Via Comparoni, 64

42100 Reggio Emilia - Italy

Tel. 0039 (0)522 394211 - Fax 0039 (0)522 394305

www.pregel.com

info@pregel.com

PREGEL NEL MONDO

America

PREGEL AMERICA, INC
www.pregelamerica.com
info@pregelamerica.com

Argentina

PREGEL ARGENTINA S.A.
www.pregel-argentina.com
info@pregel-argentina.com

Australia

PREGEL AUSTRALIA PTY LTD
www.pregelaustralia.com
info@pregelaustralia.com

Austria

PREGEL AUSTRIA GMBH
www.pregelaustralia.com
info@pregelaustralia.com

Benelux

PREGEL BENELUX B.V.
www.pregelbenelux.com
info@pregelbenelux.com

Brasile

PREGEL BRASIL
www.pregelbrasil.com
info@pregelbrasil.com

Canada

PREGEL CANADA
www.pregelcanada.com
info@pregelcanada.com

Cile

PREGEL CHILE
www.pregelchile.com
info@pregelchile.com

Colombia

PREGEL COLOMBIA S.A.S
www.pregelcolombia.com
info@pregelcolombia.com

Ecuador

PREGEL ECUADOR S.A PREGELECU
www.pregelecuador.com
info@pregelecuador.com

Francia

PREGEL FRANCE
www.pregelfrance.com
info@pregelfrance.com

Germania

PREGEL DEUTSCHLAND
www.pregeldeutschland.com
info@pregeldeutschland.com

Grecia

PREGEL GREECE EPE
www.pregelgreece.com
info@pregelgreece.com

Hong Kong

PREGEL HONG KONG
www.pregelhk.com
info@pregelhk.com

Londra

PREGEL UK LTD
www.pregeluk.com
info@pregeluk.com

Messico

PREGEL MEXICO, S de RL de CV
www.pregelmexico.com
info@pregelmexico.com

Perù

PREGEL PERU SAC
www.pregelperu.com
info@pregelperu.com

Polonia

PREGEL POLSKA SP. ZO.O.
www.pregelpolska.com
info@pregelpolska.com

Spagna

PREGEL ESPAÑA
www.pregespana.com
info@pregespana.com

Svizzera

PREGEL CH S.A.
www.pregelswitzerland.com
info@pregelswitzerland.com

Ungheria

PREGEL HUNGARY
www.pregelhungary.com
info@pregelhungary.com



SCHOOL OF GELATO —AND— PASTRY

INTERNATIONAL TRAINING CENTERS

Il compito di PreGel è, prima di tutto, quello di supportare i propri partner offrendo loro strumenti e nozioni per poter sviluppare business redditizi e di successo. Per fare ciò, non basta proporre prodotti di alta qualità e idee innovative, ma occorre offrire anche una formazione completa e aggiornata, sia pratica che teorica, sull'utilizzo dei prodotti e sulle loro possibili applicazioni.

È per questo motivo che PreGel offre corsi professionalizzanti all'interno dei suoi International Training Centers in tutto il mondo: oggi, con oltre 20 sedi, questo progetto si propone di offrire una formazione di alta qualità, garantita da insegnanti professionisti del settore.

Gli International Training Centers di PreGel offrono un'esperienza educativa senza precedenti, attraverso programmi condivisi ed integrati, con standard di insegnamento costanti sia per la formazione teorica che per quella pratica.

www.pregeltraining.com



SCHOOL OF GELATO & PASTRY

www.pregeltraining.com

SCAN ME



PreGel

Your passion. Our ingredients.

www.pregel.com
info@pregel.com

