

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



CATALOGO



*“Il cioccolato ICAM
non deve essere solo
tecnicamente perfetto,
ma straordinariamente
buono!”*

Silvio Agostoni, Fondatore

Indice

pag. 2	I nostri valori
pag. 3	La nostra storia
pag. 4	Filiera
pag. 5	Ambiente
pag. 6	Innovazione
pag. 7	Persone
pag. 8	Dal cacao al cioccolato
pag. 10	La qualità
pag. 11	CHOCO CUBE
pag. 12	Icam per i professionisti



Scopri le ricette
del catalogo
direttamente su
CHOCO CUBE

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

pag. 18	GRAND CRU
pag. 20	Cioccolato di copertura fondente
pag. 22	Cioccolato di copertura al latte
pag. 23	Pasta di cacao
pag. 26	MONORIGINE
pag. 28	Cioccolato di copertura fondente
pag. 30	Cioccolato di copertura al latte
pag. 31	Pasta di cacao
pag. 32	Polvere di cacao
pag. 33	Gocce da forno
pag. 36	BIOLOGICO
pag. 38	Cioccolato di copertura
pag. 39	Granella di cacao
pag. 40	PRALINATI



pag. 47	CIOCCOLATO
pag. 48	Cioccolato di copertura fondente
pag. 52	Cioccolato di copertura al latte
pag. 54	Copertura vegana
pag. 54	Cioccolato di copertura senza zuccheri
pag. 56	Cioccolato gianduia
pag. 57	Cioccolato bianco
pag. 59	Cioccolato al caramello
pag. 60	Cioccolato IGLOO per ricoperture
pag. 61	Cioccolato per prodotti da forno
pag. 64	Chocolate Nuances
pag. 69	CACAO: POLVERE, PASTA E BURRO
pag. 70	Pasta e burro di cacao
pag. 71	Polveri di cacao
pag. 73	CREME E RICORPERTURE
pag. 74	Crema ZeroP
pag. 76	Crema
pag. 80	Pasta di Nocciole
pag. 80	Glasover
pag. 83	INCLUSIONI, DECORAZIONI E GUSCI

Chocolate by nature

Dalla natura, la nostra natura



Da oltre 75 anni il cioccolato è la nostra passione

Da sempre ci prendiamo cura della filiera del cacao, delle persone che contribuiscono al suo sviluppo, del pianeta in cui operiamo e dell'innovazione tecnologica lungo l'intero processo di lavorazione.

Filiera, Persone, Ambiente, Innovazione sono infatti i pilastri alla base della nostra mission aziendale.

Il cacao è un prezioso **dono della natura**, al centro della nostra vita da tre generazioni. Seguiamo il meraviglioso e complesso processo di trasformazione del cacao in **cioccolato** di eccellente qualità, rispettando la materia prima ed esaltandone al massimo l'**essenza** e i **profili organolettici**, per offrire ai nostri clienti un prodotto impeccabile da ogni punto di vista.

Lavoriamo con **integrità** e nel rispetto delle leggi vigenti, in Italia e nei paesi d'origine del cacao, con il preciso obiettivo di favorire sempre uno **scambio di competenze** e un **arricchimento reciproco** con i nostri interlocutori, consolidando **rapporti di fiducia in grado di generare valore**, a partire da un codice etico che condividiamo con i nostri partner e che ci impegniamo con decisione a rispettare.

Il nostro cioccolato è prodotto con umanità, tutelando le **risorse naturali**, a beneficio della collettività e delle generazioni future. Ci prendiamo cura di ogni pianta e del benessere della terra in cui cresce, stando sempre **attenti a preservarne la biodiversità**.

Mettiamo la **tecnologia** e la **ricerca** al servizio della qualità del nostro cioccolato. Ogni nuovo impianto che introduciamo a Orsenigo è il segnale tangibile di un costante **processo di innovazione** che decliniamo quotidianamente sull'offerta ai nostri clienti.

Ci impegniamo a produrre cioccolato coltivando le nostre **responsabilità etiche, ambientali ed economiche**, offrendone i frutti alle comunità in cui operiamo.

Chocolate by Nature
Perché da sempre il cioccolato è nella nostra natura.

Una storia di famiglia

Da tre generazioni la famiglia Agostoni coltiva la propria passione per il cioccolato portando ICAM a essere oggi l'azienda italiana di riferimento per la lavorazione del cacao sostenibile e di alta qualità.

1942

Silvio Agostoni rileva un laboratorio a **Morbegno**, in Valtellina.

Anni 40 e 50

Vengono acquistate le prime macchine per la lavorazione del cacao. Inizia la collaborazione con l'impresa Vitali per la creazione di una pressa orizzontale per l'estrazione del burro di cacao.

Anni 70

Angelo Agostoni, figlio del fondatore Silvio, inizia a fare diversi viaggi nelle aree di coltivazione del cacao, per conoscere direttamente le varietà di cacao e apprendere le problematiche della coltivazione.

1997

La Società lancia sul mercato i primi prodotti di cioccolato da **agricoltura biologica**.

2010

Ingresso della terza generazione di Agostoni e Vanini. Viene inaugurato il nuovo polo produttivo di **Orsenigo**, in provincia di Como.

2019

Nasce **CHOCO CUBE**, il polo di alta formazione professionale di ICAM, dedicato a pasticceri, cioccolatieri e gelatieri. Viene pubblicato il primo Bilancio di Sostenibilità di ICAM per l'anno 2018.

2022

Introduzione di un nuovo impianto di model-laggio interamente dedicato alla produzione di cioccolato fondente e di un nuovo deodorizzatore per la pasta di cacao.

1946

L'azienda si trasferisce a Lecco, dove viene fondata la società **ICAM - Industria Cioccolato e Affini Morbegno**.

Anni 60

Con la scomparsa di Silvio Agostoni, la Società passa in gestione alla moglie Carolina, coadiuvata dai suoi due fratelli.

1980

Ingresso della seconda generazione Agostoni. Vengono fatti significativi investimenti per ampliare la capacità produttiva e introdurre nuovi impianti per migliorare il processo produttivo e la qualità dei prodotti.

2004

Nasce la linea a marchio proprio "**ICAM Linea Professionale**".

2016

Viene presentato il nuovo brand **Agostoni** dedicato ai professionisti.

2021

Ridefinizione dell'identità aziendale, individuando i 4 pilastri su cui si fonda la propria strategia (Filiera, Persone, Ambiente, Innovazione) e rivisitazione del marchio Corporate. Viene istituita la figura del Chief Sustainability Officer e redatta la quarta edizione del Bilancio di Sostenibilità.

2024

Presentazione della nuova veste grafica **Icam Professional**.

I nostri valori

La nostra storia

Da dove tutto ha inizio

Il nostro cioccolato arriva da molto lontano. Negli anni '70 siamo andati nei territori d'origine del cacao, e da allora non abbiamo mai smesso di coltivare insieme relazioni e terreni, fino a trasformare questa passione in una vera e propria filosofia: "produrre cioccolato di qualità avendo il controllo dell'intera filiera produttiva, dalla piantagione al prodotto finito, selezionando le migliori piantagioni, incrementandone la resa qualitativa, per ottenere un prodotto eccellente, controllato e tracciabile".



I paesi d'origine del cacao

Acquistiamo cacao da 20 Paesi nel mondo, in prevalenza da Centro America e Africa. In questi paesi abbiamo instaurato con i coltivatori un solido e proficuo rapporto di collaborazione, in cui ci impegniamo finanziariamente e tecnologicamente per migliorare i metodi di lavoro e la qualità del cacao, il reddito delle persone coinvolte e le condizioni socioeconomiche loro e delle loro famiglie. Collaborazioni importanti, basate su un preciso codice etico che vede nel rispetto, nella crescita delle relazioni con tutti gli operatori della filiera, nella sostenibilità, nell'equità e nella trasparenza, i valori guida da seguire in tutte le fasi delle attività quotidiane.


 **26.113**

tonnellate di fave di cacao acquistate nel 2022





Responsabilità lungo la filiera*

 **68%**
del cacao è certificato

 **97%**
del cacao acquistato con sottoscrizione ufficiale del codice Etico di ICAM

 **€ 2.066.279**
totale premio Fairtrade cacao + zucchero

 **6.899**
agricoltori formati nelle tre sedi in Uganda (Bundibugyo, Hoima e Mukono)

 **100%**
delle materie prime acquistate con sottoscrizione ufficiale del codice Etico di ICAM

* con riferimento al bilancio di sostenibilità 2023

La cura per il nostro Pianeta

Da sempre operiamo per ridurre al minimo l'impatto che il nostro agire ha sul Pianeta. Per questo abbiamo abbracciato gli obiettivi SDGs delle Nazioni Unite che affrontano la necessità di una crescita virtuosa e la protezione della biodiversità e delle foreste. La natura è la nostra più grande risorsa e ce ne prendiamo cura a 360°.

Nel territorio del cacao

I nostri centri di fermentazione ed essiccazione ugandesi sono stati progettati e costruiti con l'obiettivo di ridurre al minimo il consumo di energia elettrica e l'uso di generatori o essiccatori a legna.

La **tutela della biodiversità** nei paesi in cui coltiviamo il cacao è una priorità: facciamo crescere le nostre piante di cacao a fianco a banani, palme da cocco e altre piante da frutto per contribuire all'arricchimento del terreno e assicurare una maggiore resilienza delle piante ai cambiamenti climatici, favorendo anche l'assorbimento di un quantitativo maggiore di CO₂.




Responsabilità verso l'ambiente*


 **3**
sedi in Uganda con installati Pannelli solari

 **-5,4%**
energia consumata

 **-1,34%**
emissioni in atmosfera (Scope 1)

0
emissioni in atmosfera (Scope 2)

 **-6,1%**
sull'indice di intensità energetica (consumi energia/Ton di produzione)

 **97%**
scarti di materiale organico inviato a economia circolare e recupero

* con riferimento al bilancio di sostenibilità 2023

Nel nostro territorio

Produciamo il nostro cioccolato in uno stabilimento eco-friendly che ci permette ogni anno di essere più efficienti in termini di energia e acqua consumate e di ridurre sempre di più gli sprechi.

Un **impianto di trigenerazione** che produce contemporaneamente elettricità, vapore e acqua fredda da una sola fonte energetica, ci consente di ottenere in modo autonomo e altamente efficiente l'energia necessaria a soddisfare quasi interamente le necessità del nostro processo produttivo. Per il restante fabbisogno energetico acquistiamo energia elettrica esclusivamente da fonti rinnovabili.

Consapevoli dell'importanza dell'acqua come risorsa indispensabile, abbiamo trasformato tutti i circuiti di raffreddamento e riscaldamento ad acqua delle macchine di processo, in circuiti chiusi.

Infine, seguendo un modello dell'economia circolare, da anni collaboriamo con numerosi partner per dare una seconda vita ai rifiuti di produzione. Destiniamo i residui delle fave di cacao a mangimifici e a impianti di biomassa per la generazione di energia mentre le cabosse di cacao vengono utilizzate dai produttori come fertilizzante organico per le piantagioni stesse.

Filiera

Ambiente

La tecnologia al servizio della qualità

Ricerca & sviluppo: specializzazione e flessibilità

La profonda conoscenza della materia prima, delle tecniche produttive e della gestione lungo tutta la filiera rappresenta il tratto caratterizzante del nostro know-how. La sua sintesi è nel nostro cioccolato: nelle centinaia di ricette tailor-made per la produzione di semilavorati e prodotti finiti, in grado di esaltare le proprietà aromatiche del cacao.

L'IMPEGNO VERSO L'INNOVAZIONE*

486 *ricette sviluppate* 95,72% *nuove ricette soddisfatte*

14.306 *analisi di conformità*

* con riferimento al bilancio di sostenibilità 2023



ELEVATA PRODUTTIVITÀ

>3.000 *diversi prodotti di cioccolato*

50.000 mq *Area complessiva*

375 *lavoratori*

140 *tonnellate di capacità produttiva/giorno*

35.000 *tonnellate all'anno di capacità produttiva del cioccolato*

Industria 4.0

L'impianto produttivo di Orsenigo è dotato delle più innovative tecnologie di industria 4.0. Inaugurato nel 2010, l'impianto è progettato per offrire una qualità eccezionale e **tracciabilità completa**, rispettando l'ambiente e la comunità locale nella quale operiamo. Uno stabilimento funzionale in grado di gestire tutte le fasi – dalla richiesta produttiva fino all'approvvigionamento delle materie prime, passando attraverso lo studio della ricetta, la programmazione e la pianificazione della produzione – garantendo così la totale tracciabilità dei prodotti e delle materie prime attraverso la totale automazione dei processi produttivi.

Le persone al centro

In ICAM costruiamo relazioni basate sulla fiducia e sul coinvolgimento diretto e sincero, in grado di generare valore per tutti i soggetti con i quali interagiamo, dai coltivatori, ai dipendenti, alla comunità locale. Per favorire un dialogo partecipativo di scambio e di arricchimento reciproco.



I coltivatori

La profonda conoscenza delle cooperative con cui collaboriamo da decenni ci permette di verificare direttamente che le pratiche di coltivazione avvengano nel pieno rispetto dei diritti umani e degli ecosistemi in cui operiamo. Con le comunità di coltivatori teniamo sempre aperto il confronto per fare sì che i bisogni fondamentali di tutte le persone coinvolte siano sempre garantiti.

L'impegno verso le persone*

100% *performance dei collaboratori in Italia* 84% *performance dei collaboratori in Uganda*

23 *nuove assunzioni in Italia*

4 *nuove assunzioni in Uganda*

€1.042.825 *valore delle donazioni alimentari*

21.309 *ore di formazione*

112 *i dipendenti che hanno ricevuto un contributo economico per i costi della scuola per i figli*

47 *i dipendenti che hanno ricevuto un contributo economico per attività di volontariato*

* con riferimento al bilancio di sostenibilità 2023

I dipendenti

Il nostro welfare aziendale si distingue per una gestione attenta delle risorse umane, per l'instaurazione di un clima di lavoro positivo basato su fiducia e sostegno reciproci e per il costante ascolto dei bisogni privati e delle richieste specifiche dei dipendenti. Inoltre, ci impegniamo a creare luoghi di lavoro accessibili e inclusivi, dove discriminazioni o esclusioni non trovino mai spazio.

Innovazione

Personne

Il nostro cioccolato 100% made in Italy



Una volta raggiunto il nuovo stabilimento di ICAM ad Orsenigo, il controllo della filiera prosegue nelle fasi decisive di trasformazione dal cacao al cioccolato.



TEST PRELIMINARI E PULITURA

Controllo del livello di fermentazione e dell'assenza di difetti. Il cacao viene pulito da corpi estranei e viene selezionato dividendo le fave rotte da quelle intere, le quali continueranno il processo.

PRETOSTATURA

Le fave vengono sottoposte per circa 100 secondi ad un forte irraggiamento a raggi infrarossi a circa 400° che facilita la separazione della buccia dalla fava.

ROTTURA: LA GRANELLA

Le fave vengono frantumate in piccoli pezzi che prendono il nome di granella, e nel contempo, viene eliminata la buccia che le riveste.

ALCALINIZZAZIONE

La granella subisce un "bagno" con acqua alla quale, a seconda dei casi, può essere aggiunto del carbonato di potassio che riduce la naturale acidità del cacao.

TORREFAZIONE

La granella viene tostata con aria calda da 100° a 120°. Il processo di torrefazione dura circa 30 minuti, e deve garantire una tostatura omogenea così che si possano sviluppare gli aromi più nobili del cacao.

MACINAZIONE

La granella viene macinata in un mulino a lame e poi in uno a sfere, trasformandosi in un prodotto che prende il nome di liquore o pasta di cacao.

SPREMITURA DELLA PASTA DI CACAO

La pasta di cacao viene spremuta in presse idrauliche che ne estraggono la parte grassa, il burro; la parte secca residua dalla spremitura della pasta di cacao è il pannello di cacao da cui si otterrà la polvere di cacao.

FILTRAZIONE DEL BURRO DI CACAO

Il **burro di cacao** viene filtrato con setacci di carta in grado di trattenere le impurità.

DEODORIZZAZIONE DEL BURRO DI CACAO

Il burro di cacao viene sottoposto ad un processo di deodorizzazione. Mediante un getto di vapore ad alta pressione viene estratta una parte di acidi volatili per rendere il gusto del burro più amabile.

POLVERIZZAZIONE: LA POLVERE DI CACAO

Il pannello viene triturato prima in modo grossolano e in seguito sminuzzato e stabilizzato sino a polverizzarlo finemente ottenendo la polvere di cacao. A questo punto il cacao in polvere è pronto per essere confezionato per la vendita.

MISCELAZIONE DEL CIOCCOLATO

Gli ingredienti (pasta e burro di cacao, zucchero, latte in polvere e - per il gianduia - pasta nocciola) vengono selezionati e mescolati in proporzioni variabili a seconda della ricetta e del tipo di cioccolato che si vuole ottenere: al latte, bianco, fondente, gianduia.

RAFFINAZIONE

Grandi raffinatrici a cilindri schiacciano e tagliano l'impasto di cioccolato fino a ridurlo in particelle di dimensioni non superiori a 18 micron.

CONCAGGIO

Il concaggio è un'operazione che può durare per molte ore e che persegue diversi obiettivi: creare un amalgama perfetto tra i vari componenti; ridurre gli aromi acidi e astringenti; estrarre l'umidità residua che alla fine del processo non sarà superiore allo 0,5 - 0,8%. In questa fase si aggiungono normalmente una piccola parte percentuale di lecitina di soia (0,3%) come fluidificante ed emulsionante e di estratto naturale di vaniglia come aromatizzante.



TEMPERAGGIO DEL CIOCCOLATO

Durante il temperaggio il cioccolato prima viene raffreddato a 26°/28° e successivamente riscaldato a 29°/32°. Ciò è indispensabile perché il burro di cacao solidifichi nella forma cristallina stabile, un aspetto lucido, uno spacco corretto e un'ottima conservabilità.

MODELLAGGIO

Il cioccolato temperato viene colato in gocce e bottoni dalle diverse forme e dimensioni, poi solidificato in un lungo tunnel di raffreddamento.

CONFEZIONAMENTO

Il cioccolato solido e raffreddato viene confezionato in linea ed etichettato con informazioni on-line con le specifiche di produzione, in più lingue per i mercati esteri.

Elevati standard qualitativi per un cioccolato d'eccellenza



Il processo di trasformazione

- **Procedure** collaudate, testate e continuamente monitorate, moderni macchinari automatizzati.
- **Rispetto delle caratteristiche organolettiche**
- **Valorizzazione del gusto e dell'aroma**
- **Rispetto delle norme alimentari di sicurezza**

I degustatori

ICAM predispose corsi d'aggiornamento per i suoi **oltre 40 degustatori certificati**, in collaborazione con il più autorevole e prestigioso istituto europeo in materia, il CIRAD "Cooperation Internationale en Recherche Agronomique pour le Developpement".

Le certificazioni

CERTIFICAZIONI AZIENDALI



ALTRE CERTIFICAZIONI DEI PRODOTTI IN AZIENDA



CERTIFICAZIONI E ATTESTAZIONI DEI PRODOTTI A CATALOGO



La qualità

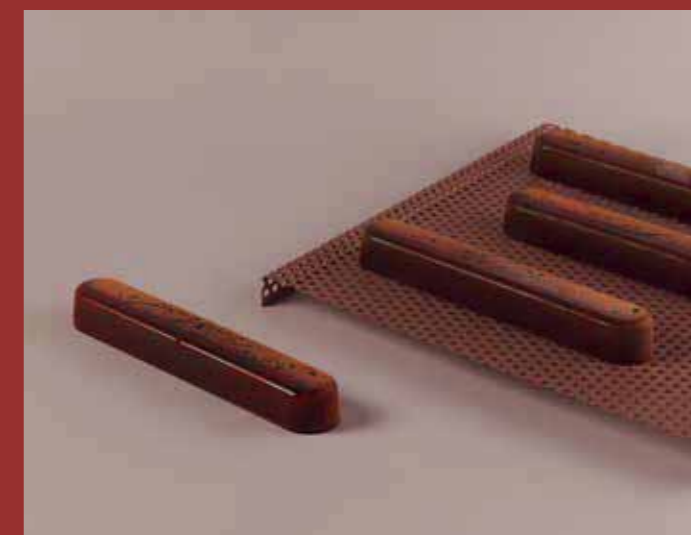
360° di formazione, expertise, professionalità e condivisione



Inaugurato nel 2019, CHOCO CUBE è il polo di alta formazione di ICAM dedicato a pasticceria, cioccolateria e gelateria; il luogo dove i professionisti condividono **cultura, competenza e creatività**.

Qui i nostri tecnici pasticceri illustrano come utilizzare tutti i nostri prodotti, evidenziando gli ambiti in cui performano meglio e condividendo innumerevoli suggerimenti e video-ricette per realizzare creazioni di tendenza in grado di stupire e conquistare ogni giorno di più i nostri clienti.

Da ottobre 2020, **CHOCO CUBE** è anche digitale grazie a una piattaforma che mette a disposizione di tutti i clienti l'expertise e la professionalità dei tecnici ICAM, attraverso contenuti fruibili in modo pratico e veloce.



Scopri CHOCO CUBE e tutti i suoi corsi

Inquadra il QR code



- Iscriviti alla piattaforma
- Inserisci le credenziali che riceverai per mail e accedi
- Segui gratuitamente i corsi tematici di tuo interesse

Oltre ai corsi CHOCO CUBE, il **team tecnico ICAM** porta la propria expertise e professionalità in Italia e nel mondo, offrendo consulenze a tutti i clienti che ricercano ogni giorno approfondimenti tecnici e nuove suggestioni. Fanno parte del team, tre professionisti e clienti che condividono la filosofia e l'approccio di ICAM e collaborano con l'azienda per diffondere la cultura del cioccolato: **Giancarlo Alosa, Gaetano Mignano e Salvatore Toma**.

La formazione

Icam per i professionisti

Da sempre ci occupiamo di realizzare prodotti che rispondono alle esigenze dei professionisti nel settore della pasticceria, cioccolateria e gelateria.

Essere al loro fianco è per noi il reale raggiungimento di uno degli obiettivi che da sempre ci poniamo: **diventare il partner ideale per il lavoro di ogni professionista, dare a ognuno di loro la possibilità di sperimentare, mettere alla prova la propria creatività e offrire ai propri clienti un'esperienza gustativa unica e memorabile.**

È questo lo spirito con cui creiamo i prodotti ICAM Professional ed Agostoni, due brand con un'offerta di qualità per ogni ambito di lavorazione. Dal 2004, **Icam Professional** offre una gamma di prodotti altamente performanti e tecnici, per ogni applicazione e utilizzo.

Nel 2016, nasce **Agostoni**, una proposta dedicata ai professionisti che prende il nome dalla famiglia fondatrice e celebra i 70 anni di impegno nella ricerca dell'eccellenza con un'offerta premium, dai sapori distintivi.



PRIMIZIE AUTUNNALI
con Pralinata Finissima alla nocciola e
Cacao 22/24

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



GRAND CRU

Una selezione di cacao provenienti da singole piantagioni o aree, dalle qualità superlative e con caratteristiche uniche, in grado di esprimere l'anima di ogni territorio e stagione di raccolta.

PAG. 18 - 25



MONORIGINE

Prodotti dalla qualità eccellente dove la materia prima, proveniente da origini selezionate, acquista un ruolo da protagonista.

PAG. 26 - 35



BIOLOGICO

Una selezione che esalta il rispetto della natura in ogni fase di coltivazione e produzione, garantendo la tracciabilità degli ingredienti e la totale certificazione della filiera.

PAG. 36 - 39



PRALINATI

Una gamma in perfetto stile italiano che esalta materie prime di grande pregio, lavorate con processi produttivi accurati, per i professionisti più esigenti.

PAG. 40 - 43

La gamma

All'origine del cacao

Un viaggio di sapori da terre lontane

Agostoni, con le gamme Monorigine e Grand Cru, offre un'ampia selezione di cacao dai profili aromatici distintivi, provenienti da tutto il mondo.



Le origini

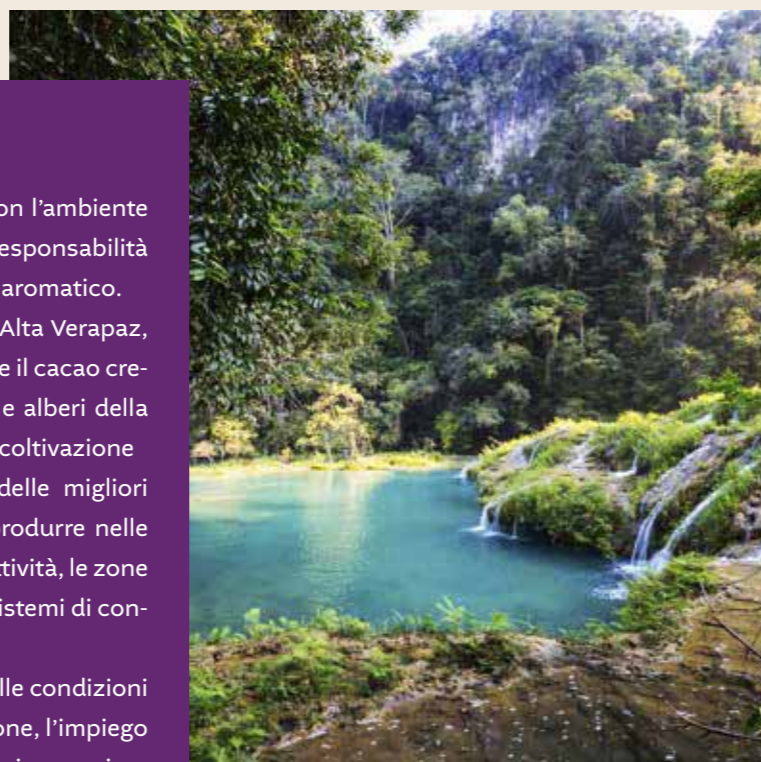
GRAND CRU

Il meglio di ogni territorio, piantagione e stagione di raccolta



Repubblica Dominicana

In Repubblica Dominicana la varietà del territorio conferisce al cacao qualità aromatiche estremamente eterogenee. In un'area dal clima subtropicale, con un'umidità relativa dell'80% e tre fiumi sotterranei che garantiscono un'irrigazione costante del terreno, nasce una delle più pregiate qualità di cacao della linea Grand Cru: **Los Bejucos**. Riconosciuta dal Certificato di Denominazione d'Origine, il cacao di quest'area geografica ha un gradevole colore chiaro e un profilo aromatico molto intenso.



Guatemala

Da una terra dove l'uomo ha trovato un equilibrio con l'ambiente e da un progetto di conservazione, sostenibilità e responsabilità sociale, arriva una miscela di cacao dal profilo molto aromatico. Situata nel cuore delle foreste naturali della regione Alta Verapaz, la Finca **Chimelb** è una piantagione senza eguali, dove il cacao cresce affianco a caffè, cardamomo, ananas, eucalipti e alberi della gomma, in un vivaio di eccezionale ampiezza. Qui la coltivazione eco-sostenibile si concretizza nell'individuazione delle migliori pratiche adatte al clima e al territorio locale, da riprodurre nelle zone più magre: le migliori piante per qualità e produttività, le zone d'ombra più adeguate, i microorganismi più fertili, i sistemi di controllo dell'erosione del suolo...

La Finca Chimelb è parte attiva nel miglioramento delle condizioni di vita della popolazione rurale attraverso la formazione, l'impiego di manodopera regolare e il riconoscimento di un salario superiore alla media nazionale.



Venezuela

Dalle lussureggianti piantagioni a sud del Lago di Maracaibo, terra d'elezione ancestrale per il cacao, nasce **Sur del Lago**, un cioccolato di impareggiabile qualità dalla migliore materia prima selezionata. Un ecosistema unico al mondo: la cordigliera delle Ande che incontra l'ambiente misto d'acqua dolce e salata del lago-estuario di Maracaibo, le alte temperature e l'elevata umidità costanti durante tutto il corso dell'anno donano a questo cioccolato un profilo aromatico complesso.

Perù

Da piantagioni inesplorate dove si sono mantenuti i sapori autentici e originari del "Xocoatl", Agostoni ha ritrovato l'antico e rarissimo cacao Criollo, un frutto prezioso, ormai coltivato solo in piccole aree del mondo. Nelle regioni peruviane di Amazonas, nasce l'antichissimo cacao Criollo **Bagua Nativo**, raccolto già nel 3.000 a.C. quando cresceva spontaneo. Agostoni ha riportato alla luce piantagioni dove si sono mantenuti i sapori autentici e originari del cacao primitivo, ancora oggi coltivato dalle comunità Mayo Chincipe. Nel centro nord del Perù, invece, dove le Ande degradano e lasciano il posto alla Foresta Amazzonica, si trova un luogo speciale, la regione San Martin, dove nasce un cacao esclusivo: il cacao Cru **Pachiza**, dal quale si ottiene un cioccolato di qualità superiore, con un ampio ventaglio di aromi.



India

Nel sud dell'India, nella regione del Kerala si trova un territorio lussureggiante con una lunga tradizione nel commercio delle spezie: il distretto di Idukki. Con un'altitudine dai 700 ai 1000 m e caratterizzate da ricche piogge, il territorio collinare di Idukki è un luogo ideale per la coltivazione del cacao, che dà vita a un prodotto speciale. Il cacao, infatti, cresce insieme ad alberi da frutto come cocco, papaya, mango e banana, e spezie come pepe nero, noce moscata e cardamomo che gli conferiscono un ricco profilo aromatico.

CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE



LOS BEJUCOS FONDENTE

CACAO min. **70%**
BURRO DI CACAO media **47%**
FLUIDITÀ
CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO **4 kg** CODICE **6803**

DESCRIZIONE

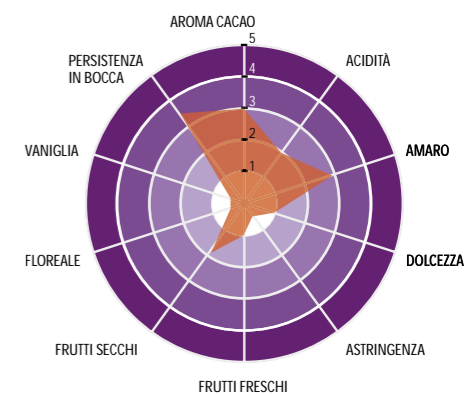
Profilo aromatico di grande intensità, dove si esprime pienamente il gusto cacao, con presenza di note di frutta secca, amarezza equilibrata e acidità delicata. Astringenza minima.

SENZA lecitina

TERRITORIO

Los Bejucos - Dominicana

CERTIFICAZIONI



BAGUA NATIVO FONDENTE

CACAO min. **81%**
BURRO DI CACAO media **45%**
FLUIDITÀ
CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO **4 kg** CODICE **6817**

DESCRIZIONE

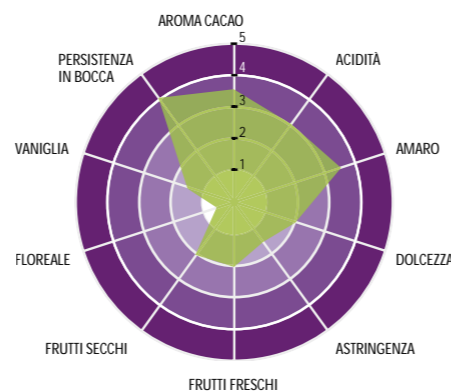
Da un cacao "Primitivo", con alta presenza di Criollo, un cioccolato esclusivo: profilo aromatico di grande intensità e potenza, gusto cacao e cioccolato fondente, acidità delicata e profumata gradevolmente astringente. Lunga persistenza in bocca e al naso.

SENZA lecitina

TERRITORIO

Regione Amazonas - Perù

CERTIFICAZIONI



IDUKKI FONDENTE

NEW

CACAO min. **67%**
BURRO DI CACAO media **41%**
FLUIDITÀ
CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO **4 kg** CODICE **8032**

DESCRIZIONE

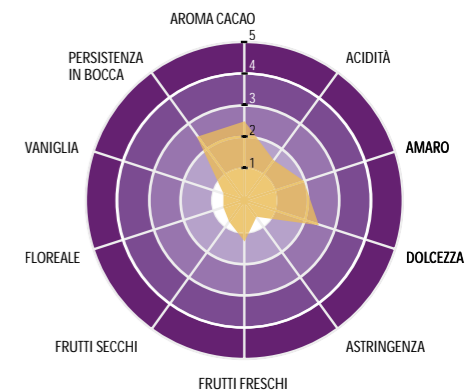
Piacevole nota acida iniziale, seguita da note amare e dolci. Leggero retrogusto di frutta, fresca e secca, e sentore di floreale.

SENZA lecitina

TERRITORIO

Distretto Idukki - India

CERTIFICAZIONI



SUR DEL LAGO FONDENTE

CACAO min. **72%**
BURRO DI CACAO media **44%**
FLUIDITÀ
CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO **4 kg** CODICE **6805**

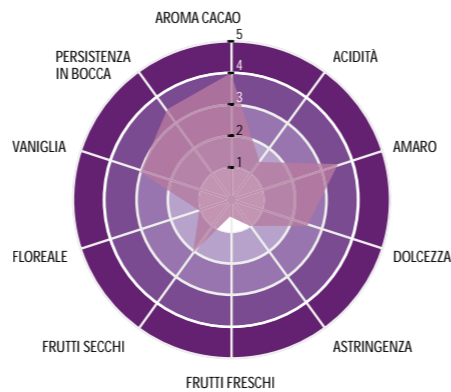
DESCRIZIONE

Profilo aromatico complesso con acidità e astringenza ridotte, delicate note di nocciole e mandorle. Leggero retrogusto di bacche rosse e un accenno di spezie, infine conclude con una piacevole rotondità e persistenza in bocca.

TERRITORIO

Regione Sur del Lago - Venezuela

CERTIFICAZIONI



CHIMELB FONDENTE

CACAO min. **65%**
BURRO DI CACAO media **40%**
FLUIDITÀ
CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO **4 kg** CODICE **6806**

DESCRIZIONE

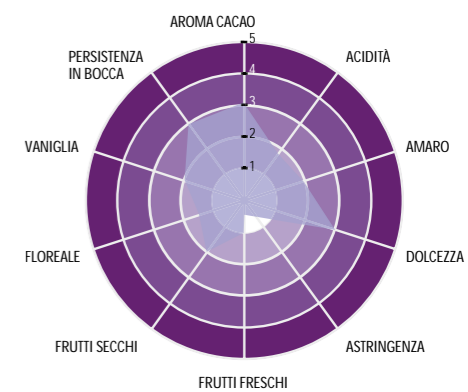
Dolce e amabile, e allo stesso tempo intenso e persistente, presenta un profilo aromatico cacao con spiccate note di frutta secca e sentori di caffè.

SENZA lecitina

TERRITORIO

Chimelb - Guatemala

CERTIFICAZIONI



PACHIZA FONDENTE

CACAO min. **70%**
BURRO DI CACAO media **40%**
FLUIDITÀ
CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO **4 kg** CODICE **6804**

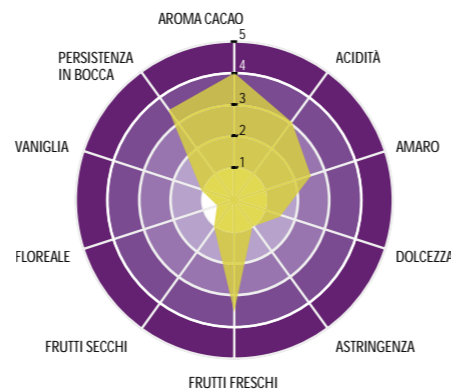
DESCRIZIONE

Ampiezza di aromi tipici del cacao e del cioccolato, con una marcata nota di frutti rossi e miele e con una leggera nota di vaniglia. Un'acidità piacevole e decisa sovrasta l'amarezza. Grande soddisfazione nella degustazione.

TERRITORIO

Distretto Pachiza - Perù

CERTIFICAZIONI



Scopri di più sulla nostra **FILIERA**



CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE



LOS BEJUCOS LATTE

CACAO min.	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
46%	42%	36%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

COLORE

PESO 4 kg CODICE 6820

DESCRIZIONE

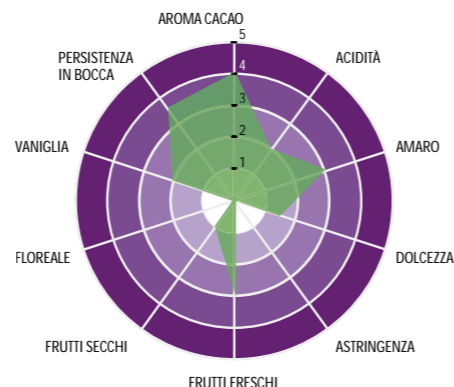
Gusto pieno di latte e cacao, con note dolci e di caramello equilibrate dall'amarezza apportata dall'importante presenza di cacao. Sottile retrogusto di frutta secca. Cioccolato al latte da intenditori.

SENZA lecitina

TERRITORIO

Los Bejucos - Dominicana

CERTIFICAZIONI



PASTA DI CACAO



CHIMELB PASTA DI CACAO

NEW

CACAO min.	BURRO DI CACAO media
100%	53%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO 4 kg CODICE 8027

DESCRIZIONE

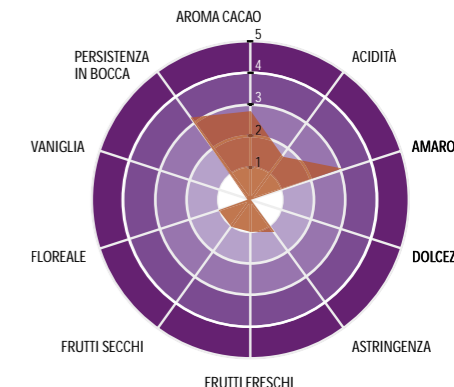
Leggere note acidule, netta amarezza. Lievi note floreali e di frutta, fresca e secca.

SENZA lecitina | SENZA glutine

TERRITORIO

Chimelb - Guatemala

CERTIFICAZIONI



PACHIZA LATTE

CACAO min.	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
39%	37%	30%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

COLORE

PESO 4 kg CODICE 6821

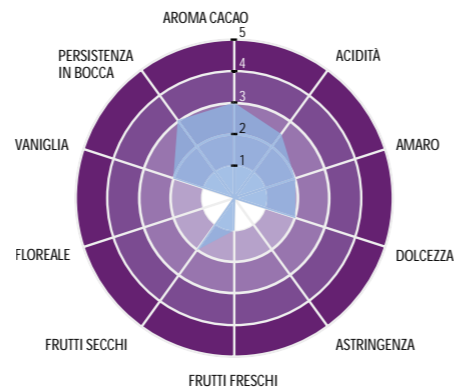
DESCRIZIONE

Gusto intenso e raffinato, articolato negli aromi: una leggera e gradevole acidità di cacao precede il sapore pieno di latte, lasciando emergere una deliziosa nota fruttata con retrogusto di caffè e vaniglia. Grande soddisfazione nella degustazione.

TERRITORIO

Distretto Pachiza - Perù

CERTIFICAZIONI



SUR DEL LAGO PASTA DI CACAO

CACAO min.	BURRO DI CACAO media
100%	54%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO 4 kg CODICE 6840

DESCRIZIONE

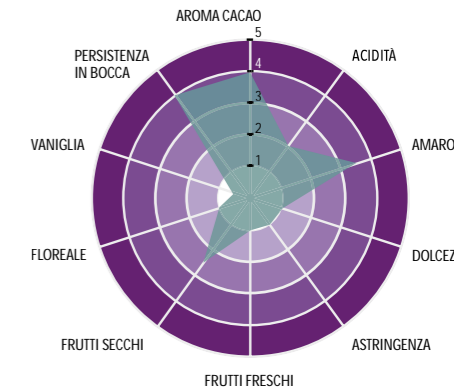
Pasta di cacao con profilo aromatico articolato, con una piacevole rotondità e persistenza. Acidità ed astringenza minime.

SENZA lecitina | SENZA glutine

TERRITORIO

Regione Sur del Lago - Venezuela

CERTIFICAZIONI



CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE		% CACAO totale min	% ZUCCHERO max	% BURRO DI CACAO media	% GRASSI totale media	SENZA lecitina	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA						PASTICCERIA				GELATERIA			
4 Kg / 3 pz.								MODELLAGGIO	FORME CAVE	RICOPERTURE	GANACHE	ONE-SHOT	BASSINATURA	IN TAZZA	CREME E SPUME	BASI	GLASSATURE	DECORAZIONI	COTTURA	INGREDIENTE	GLASSATURA
6817	BAGUA NATIVO Perù	81	18	45	-	✓	●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○
6805	SUR DEL LAGO Venezuela	72	27	44	-		●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○
6804	PACHIZA Perù	70	29	40	-		●●●●●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○
6803	LOS BEJUCOS Repubblica Dominicana	70	29	47	-	✓	●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○
NEW 8032	IDUKKI India	67	32	41	-	✓	●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○
6806	CHIMELB Guatemala	65	34	40	-	✓	●●●●●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○

CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE																					
4 Kg / 3 pz.																					
6820	LOS BEJUCOS Repubblica Dominicana	46	30	36	42	✓	●●●●●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○
6821	PACHIZA Perù	39	35	30	37		●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○

PASTA DI CACAO																					
4 Kg / 3 pz.																					
NEW 8027	CHIMELB Guatemala	100	-	53		✓	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6840	SUR DEL LAGO Venezuela	100	-	54	-	✓	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

● Raccomandato | ○ Utilizzabile



MONORIGINE

Dall'attenta selezione, il meglio di ogni origine



Cuba

Immersa nella foresta tropicale e circondata dal mare Baracoa, nella provincia di Guantánamo, è pura natura. Famosa per colture come cocco e banane, quest'area racchiude molteplici tradizioni tra cui una forte cultura per il cacao. Qui, infatti, viene prodotto circa il 75% del cacao cubano, caratterizzato da una meravigliosa vetrina di sapori.



Messico

Da qui proviene il dono della Mesoamerica al mondo: con più di 4.000 anni di storia, pone le sue radici nella cultura madre degli indigeni, dagli Olmechi ai Maya. Il potenziale genetico e la qualità aromatica del cacao della Sierra de Tabasco e del Chiapas oggi sono valorizzati attraverso una gestione accurata della raccolta e della fermentazione.

Repubblica Dominicana

La Repubblica Dominicana è tra i primi 10 esportatori di cacao al mondo; qui ICAM ha selezionato il cacao più fine – il cacao "Hispaniola", da alcune delle più esclusive piantagioni nella provincia di Duarte.



Ecuador

Il cacao proveniente dall'Ecuador si contraddistingue per essere fine e aromatico. ICAM ha selezionato alcune piantagioni nella zona centrale, che producono il tipico cacao National dal caratteristico "Sabor Arriba", della varietà Forastero.



Perù

È la culla del cacao, del quale qui troviamo traccia oltre 3.000 anni fa: la varietà è principalmente il Criollo, ideale per la produzione di cioccolato fine, dal gusto delicato, molto aromatico e poco amaro.



Bolivia

A nord della capitale La Paz, nelle valli dell'Alto Beni, si trova una zona particolarmente favorevole alla coltivazione del cacao. Qui da un progetto di sviluppo agricolo del territorio ha avuto inizio un sistema cooperativo di coltivazione e lavorazione del cacao, con particolare attenzione all'aspetto sociale delle comunità coinvolte.



São Tomè

Da una terra remota e paradisiaca, con un clima e un territorio ideali per la coltivazione del cacao, una selezione tra le più pregiate dell'Africa: un cioccolato da veri intenditori, aromatico e profumato.

Uganda

Il cacao d'altura, tipico dell'Uganda, rappresenta l'essenza dell'Africa. Lavorato a fresco direttamente nel centro di raccolta di proprietà ICAM è un prodotto eccellente, dal carattere intenso ma versatile.



Madagascar

La varietà di cacao del Madagascar è unica, considerata tra le migliori al mondo, famosa per la sua rarità e la provenienza da piccole coltivazioni selezionate accuratamente nella regione di Sambirano, a nordovest dell'isola.



CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE



NEW

BOLIVIA FONDENTE

CACAO min. **73%** BURRO DI CACAO media **44%**

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

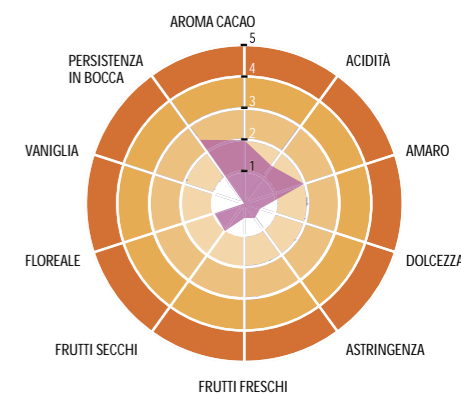
PESO **4 kg** CODICE **8028**

DESCRIZIONE

Acidità e amarezza bilanciante. Mediamente dolce. Note prevalenti di frutta secca e leggero retrogusto floreale.

SENZA lecitina

CERTIFICAZIONI



UGANDA FONDENTE

CACAO min. **78%** BURRO DI CACAO media **43%**

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

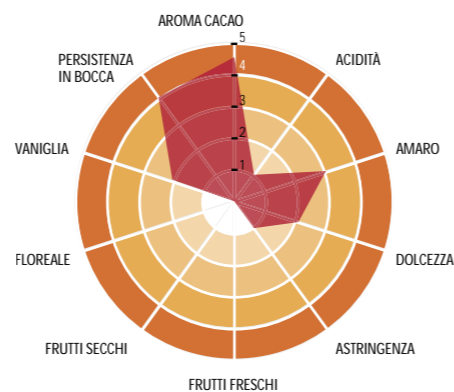
PESO **4 kg** CODICE **6810**

DESCRIZIONE

Grande potenza, intensità e una lunga persistenza. Delicatamente speziato e con una gradevole nota dolce, avvolgente e cacaotè, con un gusto deciso, lineare e pulito.

SENZA lecitina

CERTIFICAZIONI



MADAGASCAR FONDENTE

CACAO min. **71%** BURRO DI CACAO media **42%**

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

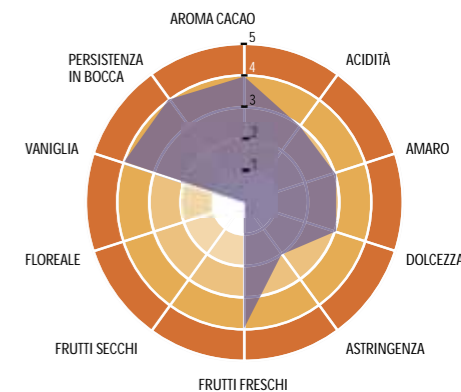
PESO **4 kg** CODICE **6813**

DESCRIZIONE

Molto gradevole, equilibrato in acidità, amarezza e dolcezza, sebbene intenso, aromatico e persistente. Presenta marcati sentori fruttati, di frutta fresca, ampiezza di aromi tipici del cacao.

SENZA lecitina

CERTIFICAZIONI



DOMINICANA FONDENTE

CACAO min. **75%** BURRO DI CACAO media **47%**

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

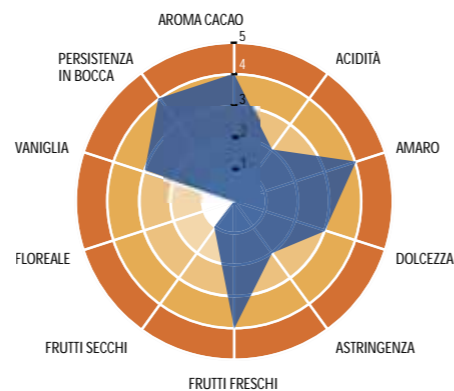
PESO **4 kg** CODICE **6811**

DESCRIZIONE

Molto delicato, dal tratto debolmente acido, con una sfumatura di vaniglia; intenso profumo di cacao e cioccolato. Scioglievole, con una particolare persistenza in bocca, appena un poco astringente con tonalità finali di frutta fresca.

SENZA lecitina

CERTIFICAZIONI



SÃO TOMÉ FONDENTE

CACAO min. **71%** BURRO DI CACAO media **42%**

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

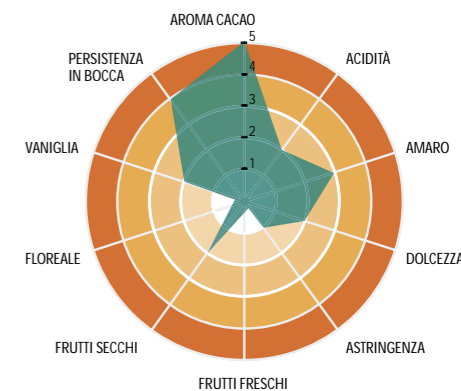
PESO **4 kg** CODICE **6814**

DESCRIZIONE

Profilo cacaotè caratteristico, aromatico, intenso, che inizia con un'acidità sottile ed evanescente e una piacevole punta di astringenza; emerge subito l'amarezza marcata e l'ampiezza di aroma con sfumature di tabacco. Buona persistenza in bocca e finale di amarezza equilibrata.

SENZA lecitina

CERTIFICAZIONI



NACIONAL ARRIBA FONDENTE

CACAO min. **74%** BURRO DI CACAO media **45%**

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO **4 kg** CODICE **6812**

DESCRIZIONE

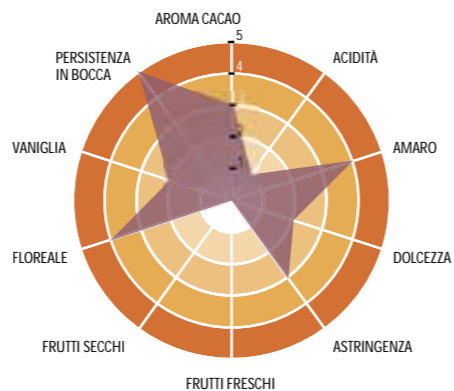
Profilo molto floreale, amarezza caratteristica, poca acidità e piacevole punta di astringenza: grande ampiezza degli aromi tipici del cacao; in conclusione emerge il bouquet floreale e persiste a lungo in bocca.

SENZA lecitina

TERRITORIO

Ecuador

CERTIFICAZIONI



MESSICO FONDENTE

CACAO min. **68%** BURRO DI CACAO media **42%**

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

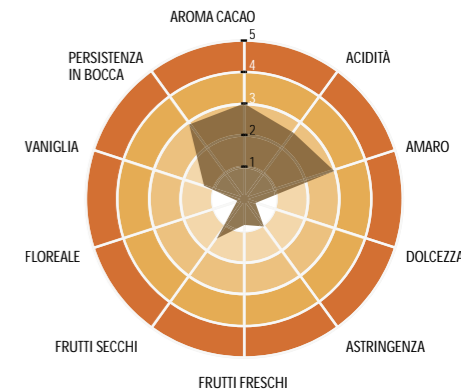
PESO **4 kg** CODICE **6815**

DESCRIZIONE

Profilo cacaotè amabile ed equilibrato, con amarezza bilanciata e astringenza minima. La presenza di una delicata acidità sottolinea le note gialle di frutti freschi, bilanciate da sentori di tabacco e di affumicato. Nel finale, emergono profumi di spezie. Persistenza importante ma non invasiva.

SENZA lecitina

CERTIFICAZIONI



CUBA FONDENTE

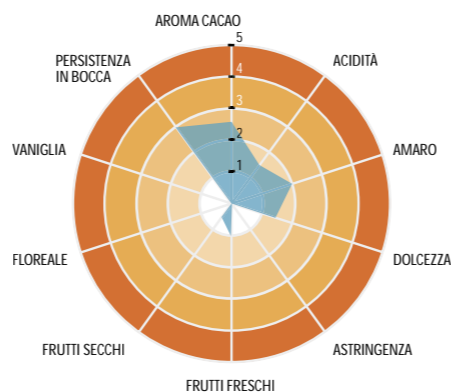
CACAO min. 66%	BURRO DI CACAO media 40%
FLUIDITÀ 4	CONSIGLI D'IMPIEGO
PESO 4 kg	CODICE 6816



DESCRIZIONE
Una meravigliosa vetrina di sapori cubani: legno (palma reale e mogano), sentori di frutta secca e spezie accompagnate da una leggera acidità e da delicate note di cacao.

TERRITORIO
Baracoa - Nord Est Cuba

CERTIFICAZIONI



PASTA DI CACAO



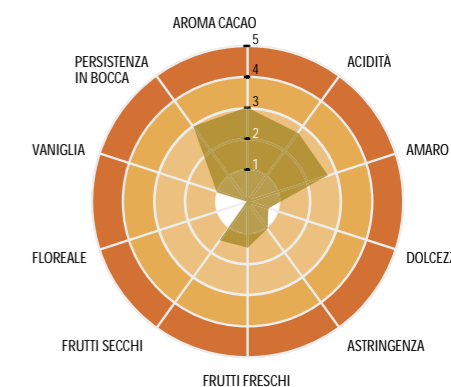
NEW **MARAÑÓN PASTA DI CACAO**

CACAO min. 100%	BURRO DI CACAO media 54%
FLUIDITÀ 4	CONSIGLI D'IMPIEGO
PESO 4 kg	CODICE 7999



DESCRIZIONE
Acido iniziale e amaro bilanciati. Leggera dolcezza. Note di frutta fresca e secca.
SENZA lecitina | SENZA glutine


CERTIFICAZIONI



CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE

MADAGASCAR LATTE

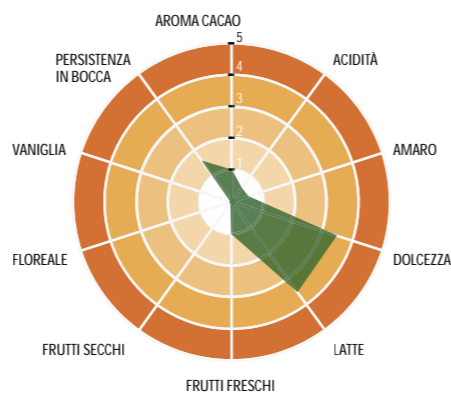
CACAO min. 40%	GRASSI totali 44%	BURRO DI CACAO media 37%
FLUIDITÀ 4	CONSIGLI D'IMPIEGO	
COLORE	■■■	
PESO 4 kg	CODICE 8401	



DESCRIZIONE
Piacevoli note di frutta gialla, finale di nocciola per un gusto morbido e piacevole al palato.

SENZA lecitina

CERTIFICAZIONI



NACIONAL ARRIBA PASTA DI CACAO

CACAO min. 100%	BURRO DI CACAO media 54%
FLUIDITÀ 4	CONSIGLI D'IMPIEGO
PESO 4 kg	CODICE 6845



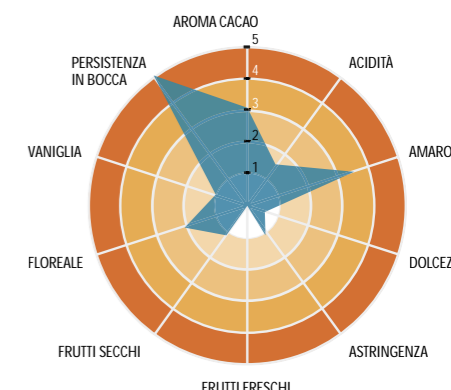
DESCRIZIONE
L'amaro è importante e il gusto cacao sono resi più aromatici e molto piacevoli dalla presenza di una nota floreale e dall'acidità controllata.

SENZA lecitina | SENZA glutine

TERRITORIO

Ecuador

CERTIFICAZIONI



UGANDA PASTA DI CACAO

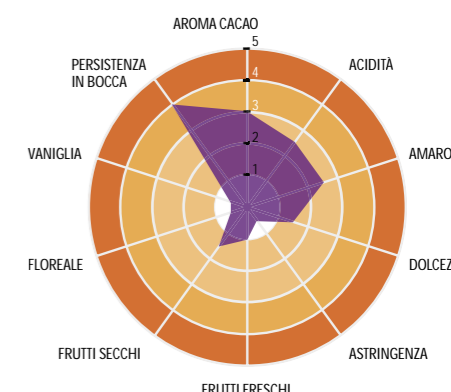
CACAO min. 100%	BURRO DI CACAO media 54%
FLUIDITÀ 4	CONSIGLI D'IMPIEGO
PESO 4 kg	CODICE 6846



DESCRIZIONE
Amarezza delicata e amabile, si esprime con un gusto cacao pieno e pulito.

SENZA lecitina | SENZA glutine

CERTIFICAZIONI



Scopri di più sulla nostra
RESPONSABILITÀ VERSO L'AMBIENTE



POLVERE DI CACAO



NEW DOMINICANA POLVERE DI CACAO

BURRO DI CACAO PH media (+/- 3%)
10/12% **7.3**

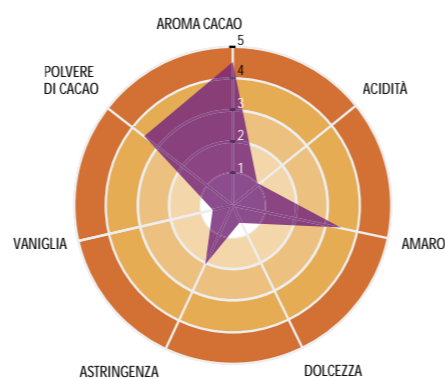
COLORE ■■■■ CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO CODICE
1 kg 4935

DESCRIZIONE
Sapore avvolgente di cacao e cioccolato per un gusto intenso. Colore marrone scuro, rossastro.

SENZA glutine

CERTIFICAZIONI



GOCCE DA FORNO



PERÙ FONDENTE

CACAO min. BURRO DI CACAO media
60% **33%**

CALIBRO CONSIGLI D'IMPIEGO
9.000 Pz./kg

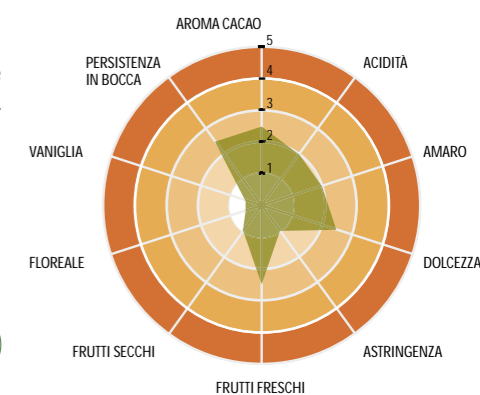
PESO CODICE
4 kg 6870

DESCRIZIONE

Gocce da forno dal gusto deciso, amaro e persistente. Senza vaniglia. Anche dopo la cottura permangono delicati profumi di frutti freschi.

SENZA lecitina

CERTIFICAZIONI



PERÙ POLVERE DI CACAO

BURRO DI CACAO PH media (+/- 3%)
10/12% **5.5**

COLORE ■■■■ CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO CODICE
1 kg 4620

DESCRIZIONE
Cacao dal gusto intenso, autentico, naturale. Caratterizzato da un colore bruno chiaro e naturale. Emergono delicate acidità e un sentore di vaniglia.

SENZA glutine

CERTIFICAZIONI



NACIONAL ARRIBA POLVERE DI CACAO

BURRO DI CACAO PH media (+/- 3%)
22/24% **8.0**

COLORE ■■■■ CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO CODICE
1 kg 4621

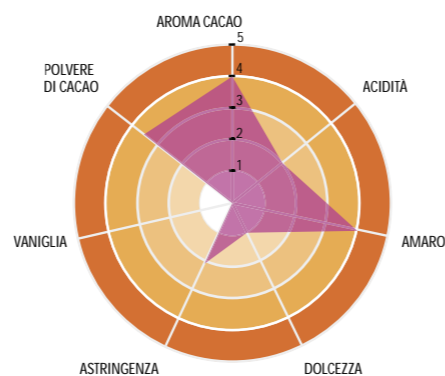
DESCRIZIONE
Profilo aromatico intenso, con caratteristiche note di cacao persistenti e avvolgenti, per esprimere pienamente il puro gusto di cacao monorigine.

SENZA glutine

TERRITORIO

Ecuador

CERTIFICAZIONI



CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE 4 Kg / 3 pz.	% CACAO totale min	% ZUCCHERO max	% BURRO DI CACAO media	% GRASSI totale media	SENZA lecitina	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA							PASTICCERIA				GELATERIA			
							MODELLAGGIO	FORME CAVE	RICOPERTURE	GANACHE	ONE-SHOT	BASSINATURA	IN TAZZA	CREME E SPUME	BASI	GLASSATURE	DECORAZIONI	COTTURA	INGREDIENTE	GLASSATURA	STRACCIATELLA
6810 UGANDA	78	21	43	-	✓	●●●●●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
6811 DOMINICANA	75	24	47	-	✓	●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
6812 NACIONAL ARRIBA	74	25	45	-	✓	●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
NEW 8028 BOLIVIA	73	24	44	-	✓	●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
6813 MADAGASCAR	71	29	42	-	✓	●●●●●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
6814 SÃO TOMÉ	71	29	42	-	✓	●●●●●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
6815 MESSICO	68	32	42	-	✓	●●●●●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
6816 CUBA	66	33	40	-	✓	●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○

CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE 4 Kg / 3 pz.																					
8401 MADAGASCAR	40	34	37	44	✓	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

PASTA DI CACAO 4 Kg / 3 pz.																					
NEW 7999 MARAÑÓN	100	-	54	-	✓	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6845 NACIONAL ARRIBA	100	-	54	-	✓	●●●●●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6846 UGANDA	100	-	54	-	✓	●●●●●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

POLVERE DI CACAO 1 Kg / 5 pz.		% Burro di cacao Media	PH																	
NEW 4935 DOMINICANA	10/12				7.3	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4620 PERÙ	10/12		5.5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4621 NACIONAL ARRIBA	22/24		8.0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

GOCCE FONDENTI DA FORNO 4 Kg / 3 pz.																					
6870 PERÙ	60	39	33	-	✓	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

● Raccomandato | ○ Utilizzabile



BIOLOGICO

Crediamo nel rispetto della natura in ogni passaggio di coltivazione e produzione



ICAM ha creduto fin dall'inizio nella validità dell'approccio biologico ed è stata la prima industria Italiana produttrice di cioccolato a cogliere la sfida "bio". Il biologico, per ICAM, è un modo di concepire il prodotto nel rispetto della natura, non solo limitato all'assenza di trattamenti chimici e microbiologici: dalla coltivazione alle fasi di preparazione, immagazzinaggio e lavorazione, ogni passaggio avviene secondo tempi e metodi naturali. La scelta biologica comporta anche la completa e rigorosa tracciabilità degli ingredienti: di ogni prodotto ICAM certificato Bio è possibile tratteggiare una mappa documentata dell'intero percorso di lavorazione. Destinati non solo a chi esige un prodotto certificato da agricoltura biologica, ma per tutti gli impieghi di alta pasticceria.



CIOCCOLATO DI COPERTURA



GRANELLA DI CACAO



FONDENTE

CACAO min. **70%** BURRO DI CACAO media **40%**

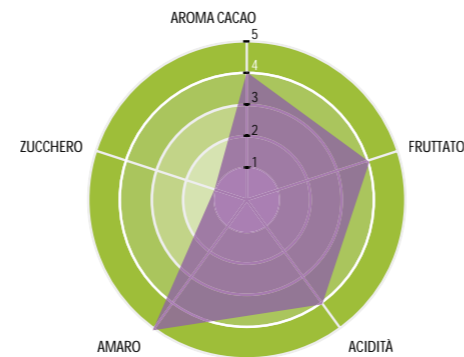
FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO **4 kg** CODICE **6850**

DESCRIZIONE
Cioccolato di copertura fondente di eccellente qualità, di grande carattere, dall'aroma veramente intenso di cacao.

CERTIFICAZIONI



GRANELLA DI CACAO

CACAO min. **100%** PEZZATURA **3/6 mm**

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO **2,5 kg** CODICE **1917**

DESCRIZIONE
Prodotta con semi di cacao torrefatti, puliti, selezionati, decorticati e degerminati. Spiccato gusto di cacao tostato.

SENZA glutine

CERTIFICAZIONI



LATTE

CACAO min. **32%** GRASSI totali **35%** BURRO DI CACAO media **28%**

FLUIDITÀ

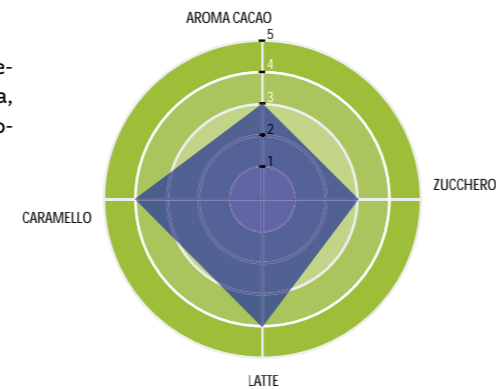
CONSIGLI D'IMPIEGO

COLORE

PESO **4 kg** CODICE **6851**

DESCRIZIONE
Eccellente qualità, sia per l'utilizzo di ingredienti selezionati da agricoltura biologica, sia per la ricetta eccezionalmente ricca. Aroma e sapore intenso di latte.

CERTIFICAZIONI



CIOCCOLATO DI COPERTURA

4 Kg / 3 pz.

CODICE	NOME	EU	USDA	% CACAO totale min	% ZUCCHERO max	% BURRO DI CACAO media	% GRASSI totale media	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA					PASTICCERIA			GELATERIA						
									MODELLAGGIO	FORME CAVE	RICOPERTURE	GANACHE	ONE-SHOT	BASSINATURA	IN TAZZA	CREME E SPUME	BASI	GLASSATURE	DECORAZIONI	COTTURA	INGREDIENTE	GLASSATURA	STRACCIATELLA
6850	FONDENTE			70	29	40	-		●	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○
6851	LATTE			32	40	28	35		●	●	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○
6852	BIANCO			-	41	30	38		●	○	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○

BIANCO

LATTE POLVERE media **28%** GRASSI totali **38%** BURRO DI CACAO media **30%**

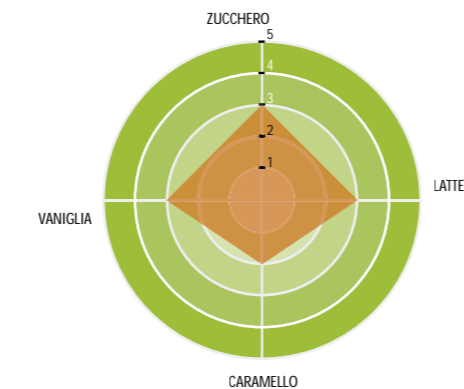
FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO **4 kg** CODICE **6852**

DESCRIZIONE
Grande personalità, caratterizzata dall'altissima presenza di latte intero biologico e dal profumo irresistibile della vaniglia naturale proveniente da agricoltura biologica del Madagascar, visibilmente percettibile in polvere.

CERTIFICAZIONI



GRANELLA DI CACAO

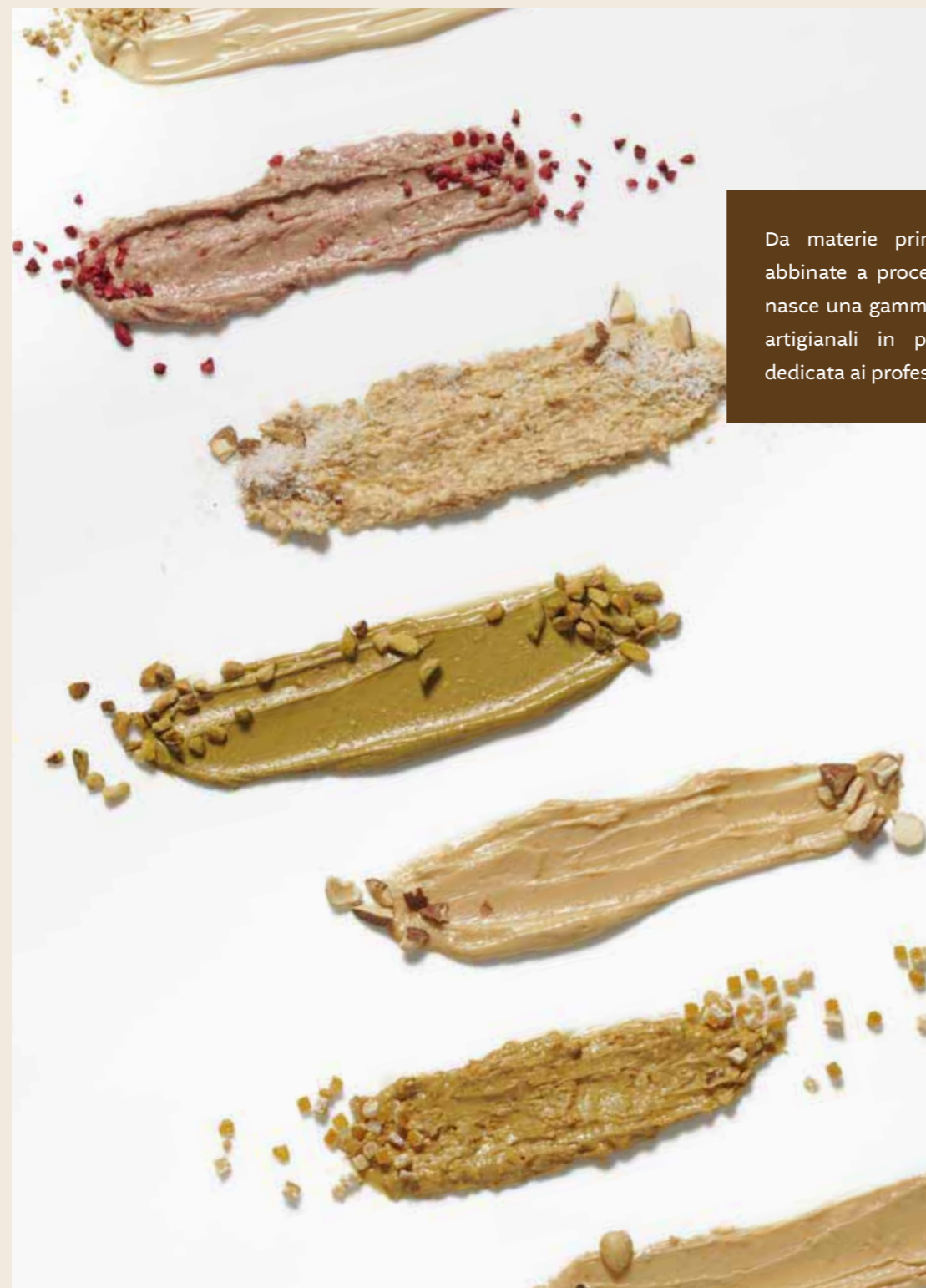
2,5 Kg

CODICE	NOME	EU	USDA	% CACAO totale min	% ZUCCHERO max	% BURRO DI CACAO media	% GRASSI totale media	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA	PASTICCERIA	GELATERIA
1917	GRANELLA			100	-	-	-		○	○	○

● Raccomandato | ○ Utilizzabile

PRALINATI

L'eccellenza delle materie prime al servizio dei professionisti



Da materie prime di grande pregio abbinate a processi produttivi accurati nasce una gamma completa di pralinati artigianali in perfetto stile italiano, dedicata ai professionisti più esigenti.

PRALINATA ARTIGIANALE ALLA NOCCIOLA

NOCCIOLA

55%

PESO 5 kg
CODICE 7327

CONSIGLI D'IMPIEGO



DESCRIZIONE

Gusto intenso di nocciola pralinata e di zucchero caramellato.

STRUTTURA

Granulometria maggiormente percettibile, per riproporre un pralinato tradizionale dalla fattura artigianale.

SENZA glutine

AMARO

DOLCEZZA

PERSISTENZA

CARAMELLO

SALATO

TOSTATURA

PRALINATA FINISSIMA ALLA NOCCIOLA TGT

NOCCIOLA

55%

PESO 5 kg
CODICE 7344

CONSIGLI D'IMPIEGO



DESCRIZIONE

Gusto intenso di nocciola nobile italiana, leggera nota di caramello e tostatura delicata. Colore chiaro.

STRUTTURA

Struttura completamente raffinata per una texture fine e delicata.

SENZA glutine

AMARO

DOLCEZZA

PERSISTENZA

CARAMELLO

SALATO

TOSTATURA

PRALINATA ARTIGIANALE MANDORLA TOSTATA

MANDORLA

55%

PESO 5 kg
CODICE 7592

CONSIGLI D'IMPIEGO



DESCRIZIONE

Gusto pulito, delicato ed equilibrato di mandorla tostata e caramellata.

STRUTTURA

Struttura fine con una piacevole croccantezza, leggermente percettibile al palato. Estremamente versatile, permette svariati utilizzi.

SENZA glutine

AMARO

DOLCEZZA

PERSISTENZA

CARAMELLO

SALATO

TOSTATURA

PRALINATA ARTIGIANALE AL PISTACCHIO

PISTACCHIO

60%

PESO 2,5 kg
CODICE 7343

CONSIGLI D'IMPIEGO



DESCRIZIONE

Gusto presente e immediato di pistacchio naturale; sapido, con un leggero tocco di sale.

STRUTTURA

Leggermente pralinato e non tostato, con una macinatura che mantiene una minima percentuale di crema non raffinata, per una consistenza finale intrigante.

SENZA glutine

AMARO

DOLCEZZA

PERSISTENZA

CARAMELLO

SALATO

TOSTATURA

PRALINATA CROCCANTE AL COCCO

MANDORLA

38%

PESO 2,5 kg
CODICE 7595

CONSIGLI D'IMPIEGO



DESCRIZIONE

Massa pralinata stabile a base di mandorle, con cocco rapè, sfogliette croccanti e zucchero caramellato, stabilizzata con Cioccolato Bianco Giada. Gusto intenso di cocco, cioccolato e caramello. Per proporre un pralinato innovativo nel gusto e nella consistenza.

STRUTTURA

Aspetto compatto e interessante struttura masticabile con inclusioni di sfogliette croccanti chiaramente percettibili.

AMARO

DOLCEZZA

PERSISTENZA

LATTE

COCCO

CARAMELLO

PRALINATA CROCCANTE ESOTICA

MANDORLA CONSIGLI D'IMPIEGO

43%

PESO CODICE
2,5 kg 7596

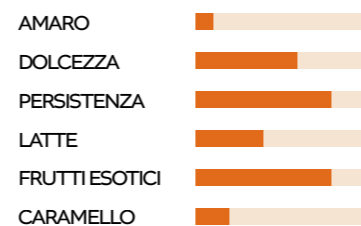


DESCRIZIONE

Massa pralinata stabile per pralineria a base di mandorle, con sfogliette croccanti e zucchero caramellato, stabilizzata con Cioccolato Latte Chiara e al gusto di frutti tropicali. Gusto intenso di frutti tropicali cioccolato e caramello. Per proporre un pralinato inedito nel gusto e nella consistenza.

STRUTTURA

Aspetto compatto e interessante struttura masticabile con inclusioni di sfogliette croccanti chiaramente percettibili, croccantezza marcata.



PRALINATA AI FRUTTI ROSSI

MANDORLA CONSIGLI D'IMPIEGO

51%

PESO CODICE
2,5 kg 7591

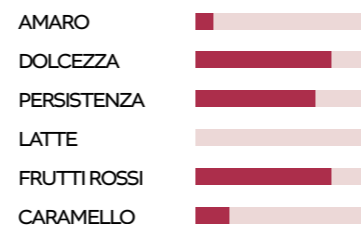


DESCRIZIONE

Gusto tipico di frutti rossi con un leggero retrogusto di mandorla: nette note dolci associate all'acidulo dei frutti rossi. Con frutti rossi disidratati in polvere (mirtillo, fragola e lampone) e liofilizzati in pezzi (amarena, fragole e ribes rosso).

STRUTTURA

Struttura compatta con inclusioni di frutti rossi.



PRALINATI

CODICE	PRALINATO	% FRUTTA SECCA	COLORE	PESO	CIOCCOLATERIA							PASTICCERIA					GELATERIA		
					MODELLAGGIO	FORME CAVE	RICOPERTURE	GANACHE	ONE-SHOT	BASSINATURA	IN TAZZA	CREME E SPUME	BASI	GLASSATURE	DECORAZIONI	COTTURA	INGREDIENTE	GLASSATURA	STRACCIATELLA
7327	ARTIGIANALE NOCCIOLA	Nocciola 55%		5kg	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○
7344	FINISSIMA NOCCIOLA TGT	Nocciola 55%		5kg	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○
7592	ARTIGIANALE MANDORLA TOSTATA	Mandorla 55%		5kg	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○
7343	ARTIGIANALE PISTACCHIO	Pistacchio 60%		2,5kg	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○
7595	CROCCANTE AL COCCO	Mandorla 38%		2,5kg	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○
7596	CROCCANTE ESOTICA	Mandorla 43%		2,5kg	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○
7591	FRUTTI ROSSI	Mandorla 51%		2,5kg	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○

● Raccomandato | ○ Utilizzabile



TORTA RAFFY
con Pralinata Croccante al Cocco,
Cioccolato Bianco Edelweiss e
Crema Edelweiss.



I prodotti ICAM più amati dai professionisti, in una nuova veste

Icam Professional presenta una grafica rinnovata, contemporanea e minimal, che strizza l'occhio ai valori del brand: competenza, performance e autenticità del gusto.

I tratti graffiati del rosso e dell'oro, colori del brand ICAM, incontrano uno stile moderno e distintivo per enfatizzare i diversi tipi di prodotto, dal cioccolato al cacao, passando per le creme.

Resta la certezza di trovare la qualità, il gusto e la performance che caratterizzano da sempre i prodotti Icam Professional e che li rendono il giusto alleato per la creatività di tutti i professionisti.





CIOCCOLATO

Una vasta gamma di coperture di cioccolato fondente, al latte, gianduia e bianco per garantire rese eccellenti nella realizzazione delle migliori ricette, in cioccolateria, pasticceria e gelateria. A completamento, una selezione di prodotti pensati per applicazioni specifiche, da cottura o in gelateria.

PAG. 48 - 68



CACAO

Una selezione di semilavorati di cacao: polvere, burro e pasta, di prima qualità, da utilizzare nelle diverse applicazioni professionali. Grazie all'assoluta purezza, sono ingredienti ideali per i professionisti che amano ideare e realizzare la propria ricetta al cacao, personalizzandone il gusto, l'intensità e la fluidità.

PAG. 69 - 72



CREME E RICOPERTURE

Alta qualità, profilo organolettico pulito, ingredienti selezionati: queste le caratteristiche delle creme e ricoperture ICAM. Una gamma di creme qualitativamente eccellenti e dall'ottima resa, caratterizzata anche da una proposta con prodotti preparati con solo olio di girasole e karité, in linea con i nuovi trend in tema di nutrizione.

PAG. 73 - 82



INCLUSIONI, DECORAZIONI E GUSCI

Per rendere immediatamente elegante ogni creazione, raffinata e unica: inclusioni croccanti, gusci per tartufi e decorazioni al cioccolato offrono una resa estetica raffinata, senza rinunciare alla qualità degli ingredienti e all'eccellenza del gusto.

PAG. 83 - 87



CIOCCOLATO



La gamma

SACHER 4.0
con Cioccolato Fondente Regina e
Chocolate Nuances Lampone

CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE



REGINA FONDENTE

CACAO min. **61%** BURRO DI CACAO media **39%**

FLUIDITÀ CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO **4 kg** CODICE **8311**

DESCRIZIONE

Ricetta molto equilibrata e versatile con aroma intenso di cacao, gusto morbido e persistente, pulito, mai aggressivo.

CERTIFICAZIONI

Valide solo sul cod. 8311



Disponibile anche in pani da 2,5 kg - cod. 8397

CACAO

FRUTTA

ACIDITÀ

AMARO

ZUCCHERO

VANINI FONDENTE

CACAO min. **72%** BURRO DI CACAO media **44%**

FLUIDITÀ CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO **4 kg** CODICE **8310**

DESCRIZIONE

Grande carattere, gusto intenso, morbido, leggermente acidulo, con profumi di frutta e di spezie. Molto fluido.

CERTIFICAZIONI



CACAO

FRUTTA

ACIDITÀ

AMARO

ZUCCHERO

ONICE FONDENTE

CACAO min. **70%** BURRO DI CACAO media **37%**

FLUIDITÀ CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO **4 kg** CODICE **8072**

DESCRIZIONE

Gusto intenso di cioccolato, con leggera nota amara e di tostato.

CERTIFICAZIONI



CACAO

FRUTTA

ACIDITÀ

AMARO

ZUCCHERO

DIAMANTE FONDENTE

CACAO min. **67%** BURRO DI CACAO media **42%**

FLUIDITÀ CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO **4 kg** CODICE **8307**

DESCRIZIONE

Gusto morbido e pieno al palato, in un perfetto equilibrio di dolcezza e amarezza per un eccellente sapore di cacao e cioccolato.

CERTIFICAZIONI



CACAO

FRUTTA

ACIDITÀ

AMARO

ZUCCHERO

BITTRA FONDENTE

CACAO min. **60%** BURRO DI CACAO media **36%**

FLUIDITÀ CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO **4 kg** CODICE **8312**

DESCRIZIONE

Un particolare bilanciamento tra pasta e burro di cacao le conferisce grande corpo, carattere marcato, gusto deciso e persistente di cacao.

CERTIFICAZIONI



CACAO

FRUTTA

ACIDITÀ

AMARO

ZUCCHERO

MABEL FONDENTE

CACAO min. **56%** BURRO DI CACAO media **37%**

FLUIDITÀ CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO **4 kg** CODICE **8316**

DESCRIZIONE

Gusto morbido, rotondo e omogeneo, grazie alla selezione di particolari fave. Semplice e amabile, trova il pieno consenso di tutti i palati; facile da abbinare, versatile da lavorare.

CERTIFICAZIONI



CACAO

FRUTTA

ACIDITÀ

AMARO

ZUCCHERO

MADESIMO FONDENTE

CACAO min. **52%** BURRO DI CACAO media **35%**

FLUIDITÀ CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO **4 kg** CODICE **8313**

DESCRIZIONE

Carattere equilibrato e delicato, conferitogli dal bilanciamento di zucchero e cacao. Dolce e amaro si fondono armoniosamente.

CERTIFICAZIONI



CACAO

FRUTTA

ACIDITÀ

AMARO

ZUCCHERO

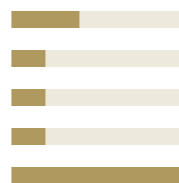
MODELLA FONDENTE

CACAO min.	BURRO DI CACAO media
52%	32%
FLUIDITÀ	CONSIGLI D'IMPIEGO
👉👉👉👉	
PESO 4 kg	CODICE 8314

DESCRIZIONE

Buon equilibrio tra zucchero e cacao con una parte importante di pasta e poco burro di cacao aggiunto. Il risultato è una copertura di cioccolato con caratteristiche aromatiche accentuate e fluidità calibrata.

CACAO
FRUTTA
ACIDITÀ
AMARO
ZUCCHERO



CERTIFICAZIONI



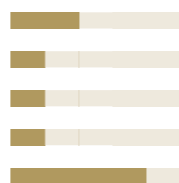
MORBIDO FONDENTE

CACAO min.	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
54%	35%	31%
FLUIDITÀ	CONSIGLI D'IMPIEGO	
👉👉👉👉		
PESO 4 kg	CODICE 8321	

DESCRIZIONE

Ricetta con aggiunta del 4% di burro vaccino anidro per conferire morbidezza e plasticità. Gusto equilibrato tra l'intensità dell'aroma cacao e la dolcezza del cioccolato fondente, senza risultare eccessivamente amaro.

CACAO
FRUTTA
ACIDITÀ
AMARO
ZUCCHERO



CERTIFICAZIONI



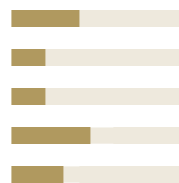
PRO INTENSE FONDENTE

CACAO min.	BURRO DI CACAO media
60%	33%
FLUIDITÀ	CONSIGLI D'IMPIEGO
👉👉👉👉	
PESO 4 kg	CODICE 8323

DESCRIZIONE

Il diverso bilanciamento tra pasta di cacao e zucchero gli conferisce un carattere molto marcato. Gusto deciso e persistente di cacao, amaro e delicatamente cacaotè, acidità controllata, delicati aromi di frutta fresca e secca.

CACAO
FRUTTA
ACIDITÀ
AMARO
ZUCCHERO



CERTIFICAZIONI



WELCOME SUMMER
 con Cioccolato Bianco Edelweiss e
 Cioccolato Bianco Vanini

CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE



AMBRA LATTE

CACAO min.	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
40%	46%	38%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

COLORE

PESO CODICE
4 kg 8349

DESCRIZIONE
Gusto pieno e pulito di latte con note delicate di cacao, dolcezza equilibrata.
SENZA lecitina



VANINI LATTE

CACAO min.	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
39%	46%	36%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

COLORE

PESO CODICE
4 kg 8341

DESCRIZIONE
Riuscito equilibrio tra latte e cacao, con basso tenore zuccherino, per un armonioso connubio di gusti. Colore Chiaro.



NEW

EBANO LATTE

CACAO min.	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
38%	38%	33%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

COLORE

PESO CODICE
4 kg 7994

DESCRIZIONE
Nette note di latte e cacao. Amaro che prevale sulla dolcezza. Vaniglia alla fine.



REGINA LATTE

CACAO min.	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
35%	38%	31%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

COLORE

PESO CODICE
4 kg 8348

DESCRIZIONE
Gusto equilibrato e avvolgente di cioccolato al latte delicatamente caramellato dove risalta il piacevole gusto mou. Straordinario e versatile.



CHIARA LATTE

CACAO min.	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
33%	37%	30%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

COLORE

PESO CODICE
4 kg 8342

DESCRIZIONE
Ricetta caratterizzata dal basso contenuto di pasta di cacao, per un colore particolarmente chiaro. Gusto molto intenso di latte fresco, equilibrato e poco dolce.



PRESTIGE LATTE

CACAO min.	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
32%	34%	30%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

COLORE

PESO CODICE
4 kg 8343

DESCRIZIONE
Cioccolato dalle caratteristiche universali, gusto di latte accentuato, dolcezza equilibrata con note di caramello.



MODELLA LATTE

CACAO min.	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
30%	31%	25%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

COLORE

PESO CODICE
4 kg 8344

DESCRIZIONE
Ricetta caratterizzata da una minore presenza di cacao e da un elevato tenore di latte, in un equilibrio studiato per il modellaggio di corpi cavi.



COPERTURA VEGANA

CHOCORICE CON CACAO E RISO

CACAO min.	BURRO DI CACAO media
45%	39%
COLORE ■■■■	CONSIGLI D'IMPIEGO
FLUIDITÀ	
PESO CODICE	
4 kg 8199	

DESCRIZIONE

Copertura vegana al cacao e riso in una ricetta dove la polvere di riso sostituisce il latte, specificatamente studiata per rispondere alle richieste di prodotti dedicati ai consumatori intolleranti al lattosio. Apporta un gusto corposo di morbido cioccolato e cacao. Ottima cristallizzazione.

SENZA lecitina

CERTIFICAZIONI



CACAO	
LATTE	
ZUCCHERO	
CARAMELLO	

CIOCCOLATO DI COPERTURA SENZA ZUCCHERI

SENZA ZUCCHERI* FONDENTE

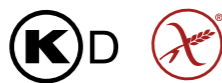
CACAO min.	BURRO DI CACAO media
60%	37%
FLUIDITÀ	CONSIGLI D'IMPIEGO
PESO CODICE	
4 kg 8320	

DESCRIZIONE

Ricetta in cui il saccarosio viene sostituito dal maltitolo (39%), edulcorante dal gradevole sapore. Aroma intenso di cacao, gusto morbido e persistente, privo di retrogusti. È particolarmente indicato per le persone che soffrono di intolleranza allo zucchero.

***SENZA** zuccheri aggiunti

CERTIFICAZIONI



CACAO	
FRUTTA	
ACIDITÀ	
AMARO	
ZUCCHERO	

SENZA ZUCCHERI* LATTE

CACAO min.	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
36%	36%	31%
FLUIDITÀ	CONSIGLI D'IMPIEGO	
COLORE ■■■■		
PESO CODICE		
4 kg 8350		

DESCRIZIONE

Cioccolato in cui il saccarosio viene sostituito da maltitolo (41%), edulcorante dal gradevole sapore. Sorprendente la "naturalità" del risultato, caratterizzato dal sapore di buon cioccolato al latte e dall'assenza di retrogusti. Particolarmente indicato per chi è intollerante allo zucchero.

***SENZA** zuccheri aggiunti

CERTIFICAZIONI



CACAO	
LATTE	
ZUCCHERO	
CARAMELLO	



CHOCO PLUMCAKE
 con Cioccolato al Latte Ambra e
 Gocce Grandi Caramel

CIOCCOLATO GIANDUIA



GIANDUIA FONDENTE

CACAO min.	BURRO DI CACAO media	PASTA DI NOCCIOLA
32%	26%	24%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

COLORE

PESO 5 kg CODICE 8237

DESCRIZIONE

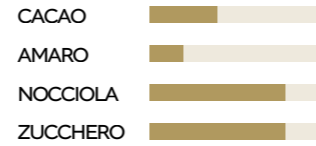
Cioccolato tradizionalmente realizzato con pasta di cacao e pasta nocciola, senza latte. Una percentuale importante di pasta nocciola (24%) lo caratterizza, donandogli un prolungato e raffinato gusto di gianduia. Modellata in dischetti da 4,5gr ca.

COD. 8237 SENZA glutine

Disponibile anche in pani da 2,5 kg - cod. 8396

CERTIFICAZIONI

Valide solo sul cod. 8237



GIANDUIA LATTE

CACAO min.	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media	PASTA DI NOCCIOLA
26%	45%	24%	25%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

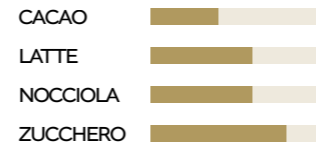
COLORE

PESO 2,5 kg CODICE 8395

DESCRIZIONE

Ricetta raffinata che unisce la cremosità del latte al gusto intenso della pasta di nocciola di prima qualità. Un cioccolato gianduia equilibrato nel corpo e nell'aroma di latte e nocciola. La bilanciatura e l'importante presenza di pasta nocciola (25%) ne fanno un prodotto altamente plastico e lavorabile.

Prodotto in pani da 2,5 kg



CIOCCOLATO BIANCO



VANINI BIANCO

LATTE POLVERE media	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
30%	43%	35%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO 4 kg CODICE 8373

DESCRIZIONE

Gusto intenso e dolcezza equilibrata; unitamente alla pulizia al palato tipica del burro di cacao ICAM, emerge il profumo intenso del latte e della vaniglia.

CERTIFICAZIONI



EDELWEISS BIANCO

LATTE POLVERE media	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
26%	36%	30%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO 4 kg CODICE 8372

DESCRIZIONE

Il cioccolato bianco: prima qualità, aroma intenso di latte cremoso e vaniglia, gusto pulito, colore avorio brillante, perfetta fluidità.

CERTIFICAZIONI



NEW

CRISTALLO BIANCO

LATTE POLVERE media	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
20%	32%	26%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO 4 kg CODICE 8026

DESCRIZIONE

Dolcezza evidente con note di latte, vaniglia e caramello.

CERTIFICAZIONI



GIADA BIANCO

LATTE POLVERE GRASSI BURRO DI CACAO
media totali media
22% 38% 32%

FLUIDITÀ CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO CODICE
4 kg 8352

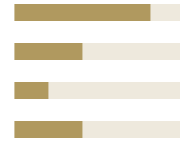
DESCRIZIONE

La dolcezza tipica del cioccolato bianco è equilibrata dall'aroma di latte e vaniglia, per un risultato di grande delicatezza.

CERTIFICAZIONI



ZUCCHERO
LATTE
CARAMELLO
VANIGLIA



CIOCCOLATO AL CARAMELLO



VANINI AURUM BIANCO AL CARAMELLO

LATTE POLVERE GRASSI BURRO DI CACAO
media totali media
30% 43% 35%

FLUIDITÀ CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO CODICE
4 kg 8288

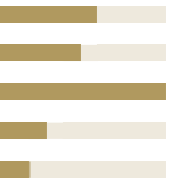
DESCRIZIONE

Gusto intenso di caramello e panna, senza coprire il sentore del latte. Evidente nota dolce e gradevole, abbinata ad una punta di salato, per un risultato di grande carattere e golosità. Colore toffee ambrato.

CERTIFICAZIONI



ZUCCHERO
LATTE
CARAMELLO
VANIGLIA
SALATO



MORBIDO BIANCO

MAT. LATTICA GRASSI BURRO DI CACAO
min totali media
40% 39% 22%

FLUIDITÀ CONSIGLI D'IMPIEGO



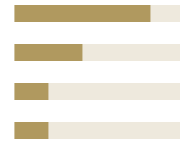
PESO CODICE
2,5 kg 8398

DESCRIZIONE

Cioccolato bianco arricchito con 8% di burro vaccino anidro che gli conferisce grande morbidezza e plasticità, oltre ad un gusto caratteristico di crema di latte. Colore avorio molto chiaro.

Prodotto in pani da 2,5 kg

ZUCCHERO
LATTE
CARAMELLO
VANIGLIA



LATTE CAMEL LATTE AL CARAMELLO

CACAO GRASSI BURRO DI CACAO
min. totali media
33% 37% 30%

FLUIDITÀ CONSIGLI D'IMPIEGO



COLORE ■■■■
PESO CODICE
4 kg 8269

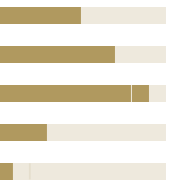
DESCRIZIONE

Gusto intenso di toffee, con note di caramello, panna e latte fresco. Sentori di cioccolato al latte e un tocco finale salato, per un risultato di grande carattere e golosità. Colore toffee.

CERTIFICAZIONI



ZUCCHERO
LATTE
CARAMELLO
CACAO
SALATO



CIOCCOLATO BIANCO CON YOGURT

CHOCOYO BIANCO CON YOGURT

LATTE POLVERE GRASSI
media totali
20% 38%

BURRO DI CACAO YOGURT
media in polvere
32% 17%

FLUIDITÀ CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO CODICE
4 kg 8198

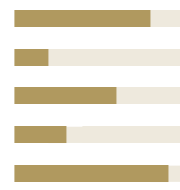
DESCRIZIONE

Partendo dalle proprie apprezzate ricette a base di burro di cacao di prima pressione, Icam inserisce lo yogurt in polvere (17%) e crea un nuovo gusto sul mercato. Nasce così un nuovo cioccolato bianco dal tipico gusto yogurt, acidulo e fresco, dolce e arrotondato da note di vaniglia.

CERTIFICAZIONI



ZUCCHERO
LATTE
YOGURT
VANIGLIA
ACIDO



CIOCCOLATO IGLOO PER RICOPERTURE

Ciocolati creati per dare a gelati, stecchi, conetti e bon bon di gelato una glassatura perfetta: il sapiente equilibrio tra burro di cacao e burro anidro dona una ricopertura lucida, croccante, compatta, flessibile e aderente al gelato.



IGLOO BITTRA FONDENTE

CACAO min.	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
67%	50%	46%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO 3,5 kg CODICE 8193

DESCRIZIONE

Gusto intenso e potente di cacao, sapore forte ma mai aggressivo. Colore marcato, fondente.
SENZA glutine

CERTIFICAZIONI



IGLOO LATTE INTENSO LATTE

CACAO min.	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
40%	46%	37%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

COLORE

PESO 3,5 kg CODICE 8194

DESCRIZIONE

Sapore intenso di latte cacao, dalla dolcezza equilibrata, delicatamente caramellato. Colore pieno di cioccolato al latte.
SENZA glutine

CERTIFICAZIONI



IGLOO EDELWEISS BIANCO

LATTE IN POLVERE media	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
20%	51%	41%

FLUIDITÀ

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO 3,5 kg CODICE 8195

DESCRIZIONE

Cioccolato bianco di prima qualità: aroma intenso di latte e vaniglia, gusto pulito. Colore avorio brillante.
SENZA glutine

CERTIFICAZIONI



BISCOTTO GELATO AI TRE CIOCCOLATI
 con Gocce Spillo Fondenti,
 Cioccolato Fondente Grand Cru Pachiza 70% e
 Cioccolato Igloo Bittra, Latte Intenso e Edelweiss

CIOCOLATO PER PRODOTTI DA FORNO

Il cioccolato per prodotti da forno ICAM si caratterizza per la corposità e per il gusto intenso e pulito. Le ricette dei cubetti e delle gocce sono studiate per resistere alla cottura ad alte temperature. Il gusto intenso e autentico di buon cioccolato rende tutti i prodotti perfetti da utilizzare per torte, croissant, pane e panini, biscotti e basi da forno.



CUBETTI

CUBETTI FONDENTE

CACAO min.	BURRO DI CACAO media
45%	26%
CONSIGLI D'IMPIEGO	
PESO	CODICE
4 kg	8356

CUBETTI LATTE

CACAO min.	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
30%	29%	24%
CONSIGLI D'IMPIEGO		
PESO	CODICE	
4 kg	8357	

CUBETTI BIANCO

GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
28%	21%
CONSIGLI D'IMPIEGO	
PESO	CODICE
4 kg	8358



Immagini di prodotto a dimensione reale, 1:1 ≈ +/- 10%

GOCCE

GOCCE MEDIE FONDENTE

CACAO min.	BURRO DI CACAO media
45%	26%
CALIBRO	CONSIGLI D'IMPIEGO
7.500 Pz./kg	
PESO	CODICE
4 kg	8336

GOCCE MIGNON FONDENTE

CACAO min.	BURRO DI CACAO media
45%	26%
CALIBRO	CONSIGLI D'IMPIEGO
9.000 Pz./kg	
PESO	CODICE
4 kg	8337

GOCCE MINI FONDENTE

CACAO min.	BURRO DI CACAO media
45%	26%
CALIBRO	CONSIGLI D'IMPIEGO
12.000 Pz./kg	
PESO	CODICE
4 kg	8338



GOCCE SPILLO FONDENTE

CACAO min.	BURRO DI CACAO media
45%	26%
CALIBRO	CONSIGLI D'IMPIEGO
20.000 Pz./kg	
PESO	CODICE
4 kg	8339

GOCCE GRANDI BIANCO CARAMEL

LATTE POLVERE media	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
20%	31%	25%
CALIBRO	CONSIGLI D'IMPIEGO	
1.700 Pz./kg		
PESO	CODICE	
4 kg	8284	



DESCRIZIONE
Gusto intenso di caramello e latte. Evidente nota dolce e gradevole, abbinata ad una punta di salato, per un risultato di grande carattere e prelibatezza, capace di emergere nelle basi da forno. Colore toffee ambrato.



Immagini di prodotto a dimensione reale, 1:1 ≈ +/- 10%

CHOCOLATE NUANCES

Chocolate Nuances sono le sfumature di colore e di profumi che Icam ha realizzato per donare alle creazioni di tutti i professionisti una selezione di sapori fruttati e non solo. Una nuova gamma di cubettoni da forno, unici per forma, struttura e gusto.

A base di cioccolato bianco o latte, i cubettoni si caratterizzano per un gusto intenso, corposo e pulito e un nuovo formato più grande (15x15x5 mm ca.). Ricette studiate per resistere alla cottura ad alte temperature, ideali per lievitati, basi da forno, croissant, ma anche dalla grande versatilità. Infatti, con l'aggiunta di circa il 6% di burro di cacao i cubettoni si trasformano in una vera e propria copertura di cioccolato da usare in pasticceria, cioccolateria e gelateria.




NEW

CUBETTONI LIMONE

LATTE min.	BURRO DI CACAO media	GRASSI totali
23%	20%	27%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO CODICE
4 kg 8018

DESCRIZIONE

Tipica acidità e caratteristiche note di limone. Note dolci e lievi sentori di latte in coda.

SENZA glutine

CERTIFICAZIONI



CUBETTONI LAMPONE

LATTE min.	BURRO DI CACAO media	GRASSI totali
23%	20%	26%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO CODICE
4 kg 8568

DESCRIZIONE

Nette note di lampone e tipica acidità, seguita da piacevoli sentori dolci e di latte. Con frutta in polvere.

SENZA glutine

CERTIFICAZIONI



CUBETTONI MIRTILLO

LATTE min.	BURRO DI CACAO media	GRASSI totali
22%	20%	26%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO CODICE
4 kg 8119

DESCRIZIONE

Delicata dolcezza con persistenti note di latte. Un gusto avvolgente di mirtillo, accompagnato dalle leggere e tipiche note acidule. Con frutta in polvere.

SENZA glutine

CERTIFICAZIONI



CUBETTONI PASSION FRUIT

LATTE min.	BURRO DI CACAO media	GRASSI totali
23%	20%	26%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO CODICE
4 kg 8402

DESCRIZIONE

Intense note esotiche, tropicali, tipiche del passion fruit. Sottofondo di note dolci. Con frutta in polvere.

SENZA glutine


CERTIFICAZIONI



CUBETTONI PISTACCHIO

PASTA DI PISTACCHIO	LATTE min.	BURRO DI CACAO media	GRASSI totali
10%	21%	18%	29%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO CODICE
4 kg 8567

DESCRIZIONE

Note dolci associate al pistacchio tostato e note latte ben distinte.

SENZA glutine

CUBETTONI LATTE E CAFFÈ

CACAO min.	LATTE min.	BURRO DI CACAO media	GRASSI totali
30%	18%	16%	28%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO CODICE
4 kg 8472

DESCRIZIONE

Nette note di caffè arabica, esaltate dalla presenza di caffè macinato, arricchito da una leggera nota di latte per un gusto pieno ed avvolgente al palato.

SENZA glutine

CERTIFICAZIONI



CUBETTONI LATTE NOCCIOLA

PASTA DI NOCCIOLE	CACAO min.	LATTE min.	BURRO DI CACAO media	GRASSI totali
10%	30%	16%	21%	32%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO CODICE
4 kg 8262

DESCRIZIONE

Note di latte, seguite da una delicata nocciola tostata. Dolcezza equilibrata.

SENZA glutine

CUBETTONI LATTE SPEZIATO

CACAO min.	LATTE min.	BURRO DI CACAO media	GRASSI totali
30%	18%	23%	29%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO CODICE
4 kg 8261

DESCRIZIONE

Intense note di spezie dove spiccano pepe, noce moscata, cannella e chiodi di garofano.

SENZA glutine

Immagini di prodotto a dimensione reale, 1:1 ≈ +/- 10%



UOVA CRUNCHY COLOUR
con Cubettoni Chocolate Nuances

CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE		% CACAO totale min	% ZUCCHERO max	% BURRO DI CACAO media	% GRASSI totale media	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA						PASTICCERIA					GELATERIA				
							MODELLAGGIO	FORME CAVE	RICOPERTURE	GANACHE	ONE-SHOT	BASSINATURA	IN TAZZA	CREME E SPUME	BASI	GLASSATURE	DECORAZIONI	COTTURA	INGREDIENTE	GLASSATURA	STRACCIATELLA	
8310	VANINI	72	27	44	-	●●●●●	●	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
8072	ONICE	70	29	37	-	●●●●●	●	●	○	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○
8307	DIAMANTE	67	32	42	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8311 8397*	REGINA	61	38	39	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8312	BITTRA	60	39	36	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8316	MABEL	56	43	37	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8313	MADESIMO	52	47	35	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8314	MODELLA	52	47	32	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8321	MORBIDO	54	43	31	35	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8323	PRO INTENSE	60	39	33	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE		% CACAO totale min	% ZUCCHERO max	% BURRO DI CACAO media	% GRASSI totale media	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA						PASTICCERIA					GELATERIA				
							MODELLAGGIO	FORME CAVE	RICOPERTURE	GANACHE	ONE-SHOT	BASSINATURA	IN TAZZA	CREME E SPUME	BASI	GLASSATURE	DECORAZIONI	COTTURA	INGREDIENTE	GLASSATURA	STRACCIATELLA	
8349	AMBRA	40	29	38	46	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8341	VANINI	39	28	36	46	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
NEW 7994	EBANO	38	39	33	38	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8348	REGINA	35	40	31	38	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8342	CHIARA	33	36	30	37	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8343	PRESTIGE	32	40	30	34	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8344	MODELLA	30	40	25	31	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

CIOCCOLATO DI COPERTURA SENZA ZUCCHERI		% CACAO totale min	% ZUCCHERO max	% BURRO DI CACAO media	% GRASSI totale media	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA						PASTICCERIA					GELATERIA				
							MODELLAGGIO	FORME CAVE	RICOPERTURE	GANACHE	ONE-SHOT	BASSINATURA	IN TAZZA	CREME E SPUME	BASI	GLASSATURE	DECORAZIONI	COTTURA	INGREDIENTE	GLASSATURA	STRACCIATELLA	
8320	FONDENTE SENZA ZUCCHERI	60	-	37	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8350	LATTE SENZA ZUCCHERI	36	41	31	36	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

COPERTURA VEGANA		% CACAO totale min	% ZUCCHERO max	% BURRO DI CACAO media	% GRASSI totale media	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA						PASTICCERIA					GELATERIA				
							MODELLAGGIO	FORME CAVE	RICOPERTURE	GANACHE	ONE-SHOT	BASSINATURA	IN TAZZA	CREME E SPUME	BASI	GLASSATURE	DECORAZIONI	COTTURA	INGREDIENTE	GLASSATURA	STRACCIATELLA	
8199	CHOCORICE	45	35	39	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

* Vaschetta 2,5 kg / 4 Pezzi

● Raccomandato | ○ Utilizzabile

CIOCCOLATO GIANDUIA		% CACAO totale min	% ZUCCHERO max	% BURRO DI CACAO media	% GRASSI totale media	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA						PASTICCERIA					GELATERIA				
							MODELLAGGIO	FORME CAVE	RICOPERTURE	GANACHE	ONE-SHOT	BASSINATURA	IN TAZZA	CREME E SPUME	BASI	GLASSATURE	DECORAZIONI	COTTURA	INGREDIENTE	GLASSATURA	STRACCIATELLA	
8237 • 8396*	GIANDUIA FONDENTE	32	43	26	40	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8395*	GIANDUIA LATTE	26	30	24	45	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

CIOCCOLATO BIANCO		% CACAO totale min	% ZUCCHERO max	% BURRO DI CACAO media	% GRASSI totale media	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA						PASTICCERIA					GELATERIA				
							MODELLAGGIO	FORME CAVE	RICOPERTURE	GANACHE	ONE-SHOT	BASSINATURA	IN TAZZA	CREME E SPUME	BASI	GLASSATURE	DECORAZIONI	COTTURA	INGREDIENTE	GLASSATURA	STRACCIATELLA	
8373	VANINI	-	34	35	43	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8372	EDELWEISS	-	36	30	36	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
NEW 8026	CRISTALLO	-	48	26	32	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8352	GIADA	-	45	32	38	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8398*	MORBIDO	-	37	22	39	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

CIOCCOLATO BIANCO CON YOGURT		% CACAO totale min	% ZUCCHERO max	% BURRO DI CACAO media	% GRASSI totale media	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA						PASTICCERIA					GELATERIA				
							MODELLAGGIO	FORME CAVE	RICOPERTURE	GANACHE	ONE-SHOT	BASSINATURA	IN TAZZA	CREME E SPUME	BASI	GLASSATURE	DECORAZIONI	COTTURA	INGREDIENTE	GLASSATURA	STRACCIATELLA	
8198	CHOCOYO	-	30	32	38	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

CIOCCOLATO AL CARMELLO		% CACAO totale min	% ZUCCHERO max	% BURRO DI CACAO media	% GRASSI totale media	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA						PASTICCERIA					GELATERIA				
							MODELLAGGIO	FORME CAVE	RICOPERTURE	GANACHE	ONE-SHOT	BASSINATURA	IN TAZZA	CREME E SPUME	BASI	GLASSATURE	DECORAZIONI	COTTURA	INGREDIENTE	GLASSATURA	STRACCIATELLA	
8288	VANINI AURUM	-	34	35	43	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
NEW 8269	LATTE CARMEL	33	37	30	37	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

CIOCCOLATO IGLOO PER RICOPERTURE		% CACAO totale min	% ZUCCHERO max	% BURRO DI CACAO media	% GRASSI totale media	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA						PASTICCERIA					GELATERIA				
							MODELLAGGIO	FORME CAVE	RICOPERTURE	GANACHE	ONE-SHOT	BASSINATURA	IN TAZZA	CREME E SPUME	BASI	GLASSATURE	DECORAZIONI	COTTURA	INGREDIENTE	GLASSATURA	STRACCIATELLA	
8193	IGLOO BITTRA	67	31	46	50	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8194	IGLOO LATTE INTENSO	40	35	37	46	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8195	IGLOO EDELWEISS	-	29	41	51	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

● Scatola 5 kg

* Vaschetta 2,5 kg / 4Pezzi

● Raccomandato | ○ Utilizzabile

PASTA E BURRO DI CACAO



PASTA DI CACAO

CACAO min.	BURRO DI CACAO media
100%	54%

FLUIDITÀ
■■■■

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO CODICE
4 kg 8382

DESCRIZIONE

Ricetta dalle origini qualitativamente impeccabili, ottenuta semplicemente da fave tostate, decorticate e macinate. Non essendo soggetta a concaggio, il suo sapore è di cacao autentico, intenso e caratteristico di cacao tostato.

CERTIFICAZIONI



BURRO DI CACAO IN GOCCE

BURRO DI CACAO media	ACIDITÀ
100%	1,5%

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO CODICE
3,5 kg 7852

DESCRIZIONE

Burro di cacao di prima pressione, ottenuto dalla spremitura di cacao di ottima qualità e successivamente deodorizzato. È un grasso vegetale nobile, senza colesterolo. Modellato in piccole gocce.



Immagini di prodotto a dimensione reale, 1:1 ≈ +/- 10%



LATTE INTENSO
con Cacao 22/24 Scuro Vanigliato,
Cioccolato Fondente Pro Intense e
Cioccolato al Latte Grand Cru
Los Bejucos 46%

POLVERI DI CACAO



CACAO 22/24

BURRO DI CACAO media	PH (+/- 3%)
22/24%	7.0

COLORE ■■■■ CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO CODICE
1 kg 4239

DESCRIZIONE

Aroma intenso e forte, gusto di cacao/ciocolato. Colore rosso bruno scuro.

SENZA glutine

CERTIFICAZIONI



CACAO 22/24 SCURO

BURRO DI CACAO media	PH (+/- 3%)
22/24%	8.0

COLORE ■■■■ CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO CODICE
1 kg 4240
5 kg 4898

DESCRIZIONE

Puro gusto di cacao intenso. Colore rosso bruno molto scuro.

SENZA glutine

CERTIFICAZIONI



CACAO 22/24 SCURO VANIGLIATO

BURRO DI CACAO media	PH (+/- 3%)
22/24%	8.0

COLORE ■■■■ CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO CODICE
1 kg 4238
5 kg 4897

DESCRIZIONE

Aroma pungente, gusto forte e rotondo di cacao vanigliato. Colore rosso bruno molto scuro.

SENZA glutine

CERTIFICAZIONI



CACAO 10/12 MAGRO

BURRO DI CACAO media	PH (+/- 3%)
10/12%	7.3

COLORE ■■■■ CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO CODICE
1 kg 4839

DESCRIZIONE

Aroma e gusto molto intenso di cacao. Colore rosso bruno.

SENZA glutine

CERTIFICAZIONI



CACAO ZUCCHERATO

CACAO min.	PH (+/- 3%)	ZUCCHERO max
45%	6.7	53%

COLORE ■■■■ CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO CODICE
1 kg 4832

DESCRIZIONE

Gusto amabile e presente di cacao. Con cacao 22/24 e zucchero a velo.

SENZA glutine

CERTIFICAZIONI



CACAO BAR PER CIOCCOLATA

BURRO DI CACAO media	ZUCCHERO max
28%	57%

COLORE ■■■■ CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO CODICE
1 kg 4108

DESCRIZIONE

Preparato a base di cacao magro, per la classica cioccolata densa in tazza, all'italiana.

SENZA glutine

CERTIFICAZIONI



PASTA E BURRO DI CACAO

		% Burro di Cacao MEDIA	PESO/PEZZI	CIOCCOLATERIA							PASTICCERIA					GELATERIA		
				MODELLAGGIO	FORME CAVE	RICOPERTURE	GANACHE	ONE-SHOT	BASSINATURA	IN TAZZA	CREME E SPUME	BASI	GLASSATURE	DECORAZIONI	COTTURA	INGREDIENTE	GLASSATURA	STRACCIATELLA
8382	PASTA DI CACAO	54	4 kg / 3 pz	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●
7852	BURRO DI CACAO IN GOCCE	100	Secchio 3,5kg	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	○

POLVERI DI CACAO

			Ph		CIOCCOLATERIA							PASTICCERIA					GELATERIA		
4239	CACAO 22/24	22 / 24	7.0	1 kg / 10 pz	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4240 4898	CACAO 22/24 SCURO	22 / 24	8.0	1 kg / 10 pz. 5 kg / 4 pz.	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4238 4897	CACAO 22/24 SCURO VANIGLIATO	22 / 24	8.0	1 kg / 10 pz. 5 kg / 4 pz.	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4839	CACAO 10/12 MAGRO	10 / 12	7.3	1 kg / 10 pz	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4832	CACAO ZUCCHERATO Cacao Min 45%	11	6.7	1 kg / 10 pz	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4108	CACAOBAR Cacao Min 28%	2		1 kg / 5 pz	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	

● Raccomandato | ○ Utilizzabile

CREME E RICOPERTURE



CREME ZEROP

Crema dalle ricette senza olio di palma e grassi idrogenati, per una proposta premium e dal gusto autentico.



NOSETTA ZEROP

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI totali	PASTA DI NOCCIOLE
6%	34%	35%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO 6 kg
 CODICE 7553

DESCRIZIONE

Crema premium dal gusto raffinato e intenso di gianduia, in un mix equilibrato di cacao e nocciola tostata, delicatamente dolce nel finale. Consistenza tenera, aspetto lucido. Ottima come ripieno, farcitura, glassatura di torte da forno e cake, da utilizzare in purezza o addizionata con cioccolato o burro di cacao per conferirgli maggiore struttura, anche con l'aggiunta di inclusioni. Perfetta da proporre in vasetti, tal quale o personalizzata. In pasticceria, adatta per insaporire le creme, farcire torte da forno e cake. Utilizzabile in forno, con l'accortezza di non lasciarla a cielo aperto. Ottima per glassare piccola pasticceria e profiterole: in vetrina positiva mantiene la brillantezza. In gelateria, utilizzabile per variegature e salse, sia in purezza che con inclusioni, e per le ricette di gelato fast e gelato soft. Con il 7% di materia lattica.

SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Tenera spalmabile

CERTIFICAZIONI



FONDENTE ZEROP

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI totali	PASTA DI NOCCIOLE
25%	37%	6%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO 10 kg
 CODICE 7550

DESCRIZIONE

Pronunciato gusto di cacao, arrotondato e ammorbidito dalla presenza di pasta di nocciola. Colore scuro di cioccolato fondente. L'uso di solo olio di karité e girasole regala un gusto pulito. Utilizzabile come ripieno in purezza, ottimo con l'aggiunta di inclusioni, adatto per rinforzare il gusto di creme e farciture, indicato nella preparazione di semifreddi all'italiana, parfait, soufflé e glacé.

SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Morbida spalmabile

CERTIFICAZIONI



CLOE ZEROP

PASTA DI PISTACCHIO	GRASSI totali
15%	34%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO 6 kg
 CODICE 7564

DESCRIZIONE

Crema al pistacchio dal gusto caratteristico del frutto, rotondo, con note delicate di cioccolato bianco, molto scioglievole. Consistenza tenera, aspetto lucido e brillante. In vetrina positiva mantiene la brillantezza. Perfetta per farcitura di croissant, torte e mono. In pasticceria, come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con burro di cacao o cioccolato bianco per conferirgli maggiore struttura. Interessante anche come glassatura profiterole o "rocher". Utilizzabile in forno, con l'accortezza di non lasciarla a cielo aperto. Personalizzata con l'aggiunta di inclusioni e di ulteriore pasta pistacchio, può rappresentare anche una proposta da fare in vasetti o una farcitura premium per colombe e lievitati da ricorrenza. In gelateria, utilizzabile come salsa, glassatura in combinazione a burro di cacao e/o olii.

SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Morbida spalmabile

FILLMILK ZEROP

MATERIA LATTICA	GRASSI totali
22%	34%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO 10 kg
 CODICE 7552

DESCRIZIONE

Crema base con gusto delicato di latte che ben si presta ad essere aromatizzata con spezie in polvere, oli essenziali, aromi liposolubili e paste grasse caratterizzanti. Con olio di karité. Specifica per interni di praline, addizionata con cioccolato.

SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Compatta spalmabile

CERTIFICAZIONI



NOCCIOLA ZEROP

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI totali	PASTA DI NOCCIOLE
8%	32%	10%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO 10 kg
 CODICE 7551

DESCRIZIONE

Gusto pieno e pulito di cacao e nocciola grazie alla pasta di nocciola e all'uso di solo olio di karité e girasole. Utilizzabile come ripieno in purezza, ottimo con l'aggiunta di inclusioni. In pasticceria per farciture di vario genere, in particolare post forno. In gelateria utilizzabile come variegatura. Con l'8% di materia lattica.

SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Spalmabile di ottima plasticità

CERTIFICAZIONI



MINI KRAPPEN
 con Cloe ZeroP e
 Noretta ZeroP

CREME



LIMONETTE

GRASSI totali
38%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO CODICE
6 kg 7926

DESCRIZIONE

Crema dal delicato e dolce gusto al limone, tipico della tradizione italiana. Perfetta da utilizzare tal quale, si presta per farciture di croissant, torte o monoporzioni. Utilizzabile in altre preparazioni di pasticceria come creme, glassature o decorazioni. In cioccolateria, ideale per la farciture di praline.


SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Consistenza strutturata

ZABUÒ

MARSALA	UOVO	GRASSI totali
20%	21%	5%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO CODICE
2,5 kg 7927

DESCRIZIONE

Zabaione pronto all'uso dalla caratteristica nota di Marsala e uova. Perfetto come pasta aromatizzante o ingrediente in ricette di pasticceria, anche nell'utilizzo in purezza per farciture di preparazioni come éclair e bigné. In gelateria, può essere utilizzato come ingrediente o come variegatura tal quale.

SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Consistenza morbida

CREMA CARAMELLO

GRASSI totali
38%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO CODICE
6 kg 7929

DESCRIZIONE

Crema dalla delicata e golosa nota caramello. Perfetta tal quale come farciture ma utilizzabile anche per aromatizzare, glassare e per decorazioni. In cioccolateria, ideale anche per la farciture di praline.

SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Mordida spalmabile

NOCCIOCHIARA

NOCCIOLE	GRASSI totali
12%	38%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO CODICE
6 kg 7924

DESCRIZIONE

Crema nocciola dal colore chiaro e dal gusto avvolgente e cremoso. Caratterizzata da una dolcezza equilibrata e una netta nota nocciola. Adatta per una farciture alternativa e golosa in pasticceria e cioccolateria.

SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Morbida spalmabile

CREMICAM

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI totali	PASTA DI NOCCIOLE
7%	32%	14%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO CODICE
10 kg 7554

DESCRIZIONE

L'elevato contenuto di nocchie ed il particolare processo di tostatura, le conferiscono un gusto ed un aroma inconfondibili. Aspetto lucido e brillante. Come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato per conferirgli maggiore struttura. Ottima con l'aggiunta di inclusioni. In pasticceria, adatta per insaporire in abbinamento alle creme. Con il 7% di materia lattica.

SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Spalmabile di ottima plasticità

CERTIFICAZIONI



NOCCIOLITA

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI totali	PASTA DI NOCCIOLE
5%	35%	14%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO CODICE
10 kg 7555

DESCRIZIONE

Gradevole gusto di nocciola, autentico e naturale grazie all'alta percentuale di pasta di nocchie italiane dal gusto naturalmente intenso e pulito, senza aromi artificiali rafforzatori; un tocco di aroma di vaniglia ne completa il profilo gustativo. È pronta all'uso, utilizzabile tal quale. Trova impiego immediato nei dolci da forno, pre o post cottura, con ottime performance tecniche. Mantiene la sua struttura anche dopo la cottura in forno a temperature ambientali elevate. Utilizzabile anche alle farciture a freddo. Ottima anche per piccoli glassaggi e decorazioni. Con il 7% di materia lattica.

SENZA glutine

STRUTTURA: Spalmabile e termostabile

CERTIFICAZIONI



CREMA VANINI

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI totali	PASTA DI NOCCIOLE
1%	43%	22%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO 6 kg CODICE 7562

DESCRIZIONE

Crema caratterizzata dall'alta percentuale di nocciole che le conferisce un delicatissimo gusto di nocciole pralinate e una estrema pulizia al palato. Colore marrone chiaro. Ottima resistenza al calore. Per una struttura più soffice, può essere montata in planetaria. Come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato per conferirgli maggiore struttura. Ottimo con l'aggiunta di inclusioni. Possibilità di impiego nella farcitura, interno di praline, produzione di cremini, adatta per glassarepiccola pasticceria. Si presta ad essere aromatizzata con aromi e paste grasse caratterizzanti. Utilizzabile anche in impasti per prodotti da forno e come variegatura. Con il 3% di materia lattica.

SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Compatta e scioglievole

CERTIFICAZIONI



CREMA ELISA

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI totali	NOCCIOLE
25%	37%	6%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO 10 kg CODICE 7557

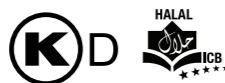
DESCRIZIONE

Pronunciato gusto di cacao; la presenza di una parte di pasta nocciola ne ammorbidisce e arrotonda il profilo aromatico. Colore scuro di cioccolato fondente. Come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato per conferirgli maggiore struttura. Ottimo con l'aggiunta di inclusioni. Adatta per insaporire. Indicata anche come glassatura di torte e piccola pasticceria.

SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Morbida spalmabile

CERTIFICAZIONI



CREMA EXTRA FONDENTE

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI totali
26%	39%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO 10 kg CODICE 7558

DESCRIZIONE

Gusto intenso e marcato di cacao, conferito dall'elevato contenuto di cacao magro e dall'assenza di pasta di nocciole. Colore molto scuro di cioccolato fondente. Pronta all'uso, la crema si utilizza tal quale, ottima resa. Come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato per conferirgli maggiore struttura. Ottimo con l'aggiunta di inclusioni. Adatta per rafforzare il gusto di creme e farciture conferendo un gusto di cioccolato fondente immediatamente percepibile. Indicata nella preparazione di semifreddi all'italiana, parfait, soufflé e glacé.

SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Morbida spalmabile

CERTIFICAZIONI



GLASSA ICAM FONDENTE

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI totali	PASTA DI NOCCIOLE
23%	41%	6%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO 6 kg CODICE 7560

DESCRIZIONE

Sapore pronunciato di cioccolato fondente. Il taglio netto, senza frantumazioni e la sua lucentezza la rendono perfetta per la glassatura di torte al cioccolato (Sacher, panettoni e colombe, ecc.). Adatta anche come salsa di accompagnamento in coppe, dessert al piatto, dolci al cucchiaio. Ideale la glassatura dei semifreddi.

SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Morbida spalmabile

CERTIFICAZIONI



CREMA MORESKA

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI totali	PASTA DI NOCCIOLE
15%	34%	14%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO 6 kg CODICE 7559

DESCRIZIONE

Pronunciato gusto di cacao; la presenza del 14% di pasta nocciola ne ammorbidisce e arrotonda il profilo aromatico. Note di vaniglia. Colore molto scuro di cioccolato fondente. Struttura sempre omogenea. In vetrina positiva mantiene la resa estetica. Perfetta per insaporire; ottima come glassatura di profiterole, torte e piccola pasticceria - utilizzare a 35° per una migliore fluidità. Ottima come ricopertura fine di dolci da abbattere: non modifica la struttura quando riportati a temperatura di servizio. In pralineria, come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato (indicativamente al 35%) per conferirgli maggiore struttura. Ottima con l'aggiunta di inclusioni.

SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Morbida spalmabile

CERTIFICAZIONI



CREMA EDELWEISS

MATERIA LATTICA media	GRASSI totali
33%	39%

CONSIGLI D'IMPIEGO



PESO 6 kg CODICE 7563

DESCRIZIONE

Crema base morbida al taglio. Gusto di latte che ben si presta ad essere aromatizzato con aromi e paste grasse caratterizzanti. Per una struttura più soffice, può essere montata in planetaria. Come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato per conferirgli maggiore struttura. Ottimo con l'aggiunta di inclusioni. Vaste possibilità di impieghi: farcitura, aggiunta di paste aroma/crema al burro/meringa, glassatura, decorazioni. Ottima montata per decorare cup cakes.

SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Base, compatta e scioglievole

CERTIFICAZIONI



PASTA DI NOCCIOLE

PASTA DI NOCCIOLE

PASTA DI NOCCIOLE	GRASSI totali
100%	65%

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO: 5 kg CODICE: 1862



DESCRIZIONE

L'esclusivo utilizzo di nocciole di qualità pregiate, la tostatura uniforme, l'assenza di ogni residuo di buccia, sono le caratteristiche di questa pasta di nocciole di altissima qualità. Speciale per pralineria, ganache, cremini, ripieni. Può entrare in composizione nelle preparazioni da forno e nell'aromatizzazione di creme, spume e mousse; si utilizza anche per realizzare semifreddi, variegature e basi gelato.

SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Pasta uniforme senza residuo di buccia

GLASOVER RICOPERTURE

GLASOVER FONDENTE

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI totali
23%	41%

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO: 5 kg CODICE: 7804



DESCRIZIONE

Buon gusto di cacao, pulito, con dolcezza equilibrata e senza retrogusti. Colore marrone intenso fondente. Ottima fluidità e lucentezza.

SENZA glutine

STRUTTURA: Ottima lucentezza e snap



GLASOVER LATTE

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI totali
15%	39%

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO: 5 kg CODICE: 7809



DESCRIZIONE

Buon gusto di latte e cacao, grazie all'altissima qualità dei grassi vegetali utilizzati. Grande brillantezza e stabilità.

SENZA glutine

STRUTTURA: Ottima lucentezza e snap



GLASOVER BIANCO

GRASSI totali
36%

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO: 5 kg CODICE: 7810



DESCRIZIONE

Buon gusto di latte con sfumature di vaniglia. Colore bianco avorio. Buona fluidità e ottima lucentezza.

SENZA glutine

STRUTTURA: Ottima lucentezza e snap



GLASOVER PRESTIGE FONDENTE

CACAO MAGRO IN POLVERE medi	GRASSI totali
23%	38%

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO: 5 kg CODICE: 7833



DESCRIZIONE

Ricetta premium dal gusto pieno e persistente di buon fondente, dolce-amaro, estremamente pulito, senza retrogusti. Colore marrone intenso fondente. Ottima copertura, fluidità, stabilità.

SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Ottima lucentezza e snap



GLASOVER ICE FONDENTE ZEROP

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI totali
18%	63%

CONSIGLI D'IMPIEGO

PESO: 6 kg CODICE: 7567



DESCRIZIONE

Copertura specifica per gelateria, in una ricetta premium, senza olio di palma e senza grassi idrogenati. Gusto pieno e persistente di cacao pregiato, che viene esaltato nell'unione con il freddo, dolce-amaro, equilibrato e pulito. Ottima lucentezza. Colore molto scuro e fondente. Il buon tenore e la qualità dei grassi utilizzati le conferiscono buon grado di copertura e fluidità. Perfetta per come glassatura di stecchi, bon bon, conetti e semifreddi. Interessante con l'aggiunta di inclusioni. Non necessita di temperaggio. Sciogliere a 40° C e utilizzare direttamente su pezzi abbattuti. Ottima anche nella realizzazione dell'effetto stracciatella.

SENZA glutine | SENZA grassi idrogenati

STRUTTURA: Ottima lucentezza e snap

CERTIFICAZIONI



CREME ZEROP	GUSTO	COLORE	PESO	CIOCCOLATERIA						PASTICCERIA					GELATERIA				
				MODELLAGGIO	FORME CAVE	RICOPERTURE	FARCITURE	ONE-SHOT	BASSINATURA	IN TAZZA	CREME ESPUME	BASI	GLASSATURE	DECORAZIONI	COTTURA	INGREDIENTE	GLASSATURA	STRACCIATELLA	
7550	FONDENTE ZEROP	Cacao	10 kg	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
7552	FILLMILK ZEROP	Latte	10 kg	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
7551	NOCCIOLA ZEROP	Nocciola	10 kg	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
7553	NOSETTA ZEROP	Gianduia	6 kg	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
7564	CLOE ZEROP	Pistacchio	6 kg	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○

CREME	GUSTO	COLORE	PESO	CIOCCOLATERIA						PASTICCERIA					GELATERIA				
7926	LIMONETTE	Limone	6 kg	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7927	ZABUÒ	Zabaione	2,5 kg	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7929	CREMA CARAMELLO	Caramello	6 kg	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7924	NOCCIOCHIARA	Nocciola	6 kg	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7554	CREMICAM	Nocciola	10 kg	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7555	NOCCIOLITA	Nocciola	10 kg	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7562	CREMA VANINI	Nocciola pralinata	6 kg	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7557	CREMA ELISA	Cacao	10 kg	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7558	CREMA EXTRA FONDENTE	Cacao	10 kg	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7560	GLASSA ICAM FONDENTE	Ciocolato	6 kg	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7559	CREMA MORESKA	Cacao	6 kg	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7563	CREMA EDELWEISS	Ciocolato bianco	6 kg	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

PASTA DI NOCCIOLE	GUSTO	COLORE	PESO	CIOCCOLATERIA						PASTICCERIA					GELATERIA				
1862	PASTA DI NOCCIOLE	Nocciola	5 kg	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

GLASOVER RICOPERTURE	GUSTO	COLORE	PESO	CIOCCOLATERIA						PASTICCERIA					GELATERIA				
7804	GLASOVER FONDENTE	Cacao	2 sacchi/5 kg	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7809	GLASOVER LATTE	Latte e cacao	2 sacchi/5 kg	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7810	GLASOVER BIANCA	Latte e vaniglia	2 sacchi/5 kg	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7833	GLASOVER PRESTIGE FONDENTE	Cacao	2 sacchi/5 kg	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7567	GLASOVER ICE FONDENTE ZEROP	Cacao	Secchio da 6 kg	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

● Raccomandato | ○ Utilizzabile

INCLUSIONI, DECORAZIONI E GUSCI



CHOCO CHEESECAKE IN BARATTOLO
 con Cioccolato Fondente Regina 61%,
 Cioccolato al Latte Regina 35% e
 Chococrock al Latte

INCLUSIONI

Piccole perle di cereali e cioccolato e sfogliette croccanti, da usare come strato o come inclusioni, in ganache e ripieni, gelati o semifreddi, in cioccolateria, pasticceria e gelateria. Una croccantezza che arricchisce il gusto e rende raffinati ed eleganti mignon, torte, dessert al bicchiere e dolci vari.

SFOGLIETTE CROCCANTI

CONFEZIONE
2 x 2,5 kg

CODICE
2989

CONSIGLI D'IMPIEGO



DESCRIZIONE

Biscotto in cialda (crêpe dentelle), sottile e croccante. Gusto cialda caramellata. Colore dorato intenso. Ideale per la ricopertura croccante di praline effetto "rocher". Ottimale come inserimento croccante all'interno di cremi, gianduia e pralinati; in pasticceria per guarnire e granellare mignon e torte e per creare originali croccantini per interni di mignon, torte e monoporzioni. In gelateria, per creare originali croccantini per interni di semifreddi e torte gelato o come inclusioni croccanti nelle coperture Igloo per stecchi e conetti.



RICE CRISPIES

CONFEZIONE
5 kg

CODICE
7837

CONSIGLI D'IMPIEGO



DESCRIZIONE

Riso estruso in piccole sferette di colore molto chiaro, perfettamente fragranti e di dimensioni regolari (3 mm). Ottimi per guarnire, utili per arricchire barrette di cioccolato e nella pralineria. Sono utilizzabili anche per creare croccantini per l'interno di torte, semifreddi e torte gelato.



CHOCOCROCK

Piccole perle (5 - 7 mm) di cereali ricoperte di cioccolato dal gusto potente ed estremamente croccanti. Utilizzabili come strato o inclusione croccante in ganache e ripieni, gelati e semifreddi, mousse e creme spalmabili o per decorazione su torte, dessert al cucchiaio o mignon. Per un effetto dorato o colorato si possono spruzzare con aerografo.



CHOCOCROCK FONDENTE

CIOCCOLATO
67%

CACAO min.
61%

CONFEZIONE
2,5 kg

CODICE
7842

CONSIGLI D'IMPIEGO



CHOCOCROCK LATTE

CIOCCOLATO
67%

CACAO min.
36%

LATTE totale
14%

CONFEZIONE
2,5 kg

CODICE
7838

CONSIGLI D'IMPIEGO



CHOCOCROCK BIANCO

CIOCCOLATO
70%

LATTE totale
21%

CONFEZIONE
2,5 kg

CODICE
7845

CONSIGLI D'IMPIEGO



DECORAZIONI

Un assortimento di decorazioni per dare il tocco finale sui vostri dessert: con un solo gesto, anticiperete agli occhi dei vostri clienti la raffinatezza della vostra pasticceria. Con la garanzia del gusto e della qualità ICAM: cioccolato eccellente per un prodotto realizzato a regola d'arte. La tua ispirazione, la nostra passione.

TRUCIOLI MICRO FONDENTE

CONFEZIONE
4 kg

CODICE
3096



TRUCIOLI MICRO LATTE

CONFEZIONE
4 kg

CODICE
3090



TRUCIOLI MICRO BIANCO

CONFEZIONE
4 kg

CODICE
3091



TRUCIOLI MICRO DUO

CONFEZIONE
4 kg

CODICE
3084



CHICCHI CAFFÈ

Ciocolato Fondente al caffè, modellato in chicchi.

CONFEZIONE
1 kg

DIMENSIONE
29x29x2 mm

CODICE
3070



CODETTE CIOCCOLATO FONDENTE

CONFEZIONE
3 kg

CODICE
7885



CODETTE CIOCCOLATO AL LATTE

CONFEZIONE
3 kg

CODICE
7891



CODETTE BIANCHE A BASE DI BURRO DI CACAO

CONFEZIONE
3 kg

CODICE
7892



SCAGLIETTE CIOCCOLATO FONDENTE

CONFEZIONE
3 kg

CODICE
7887



SCAGLIETTE CIOCCOLATO AL LATTE

CONFEZIONE
3 kg

CODICE
7893



SCAGLIETTE BIANCHE A BASE DI BURRO DI CACAO

CONFEZIONE
3 kg

CODICE
7889



GUSCI

Particolarmente adatti per la pasticceria mignon e la pralineria, da presentare in vassoi da dessert; i gusci per tartufo al cioccolato fondente, bianco e al latte, o i gusci per liquorini sono l'ideale per essere farciti con ganache o creme. Prodotti di alta qualità che si offrono come un supporto veloce e professionale alla creatività dei professionisti più esigenti.

TARTUFI FONDENTE

CACAO min.	DIAMETRO	PESO
67%	ø 25 mm	2,7 g
CONFEZIONE		CODICE
504 Pz.		7873



TARTUFI AL LATTE

CACAO min.	DIAMETRO	PESO
35%	ø 25 mm	2,7 g
CONFEZIONE		CODICE
504 Pz.		7872



TARTUFI BIANCHI

BURRO DI CACAO media	DIAMETRO	PESO
32%	ø 25 mm	2,7 g
CONFEZIONE		CODICE
504 Pz.		7874



TARTUFI LIQUORE FONDENTE

CACAO min.	DIAMETRO	PESO
62%	ø 25 mm	4,2 g
CONFEZIONE		CODICE
441 Pz.		7865



TAZZINA CAFFÈ

CACAO min.	DIAMETRO	PESO
43%	ø 45 mm	5,8 g
ALTEZZA		
20 mm		
CONFEZIONE		CODICE
168 Pz.		3159



CIALDINE PERSONALIZZATE

La tua firma sul gusto e sulla qualità ICAM: cioccolato eccellente, coloranti sicuri e un impianto di produzione in Italia moderno e certificato, garantiscono un prodotto realizzato a regola d'arte. Firma le tue creazioni grazie alle cialdine personalizzabili con il proprio logo o qualsiasi altro messaggio.

CIALDINE TONDE PERSONALIZZATE

DIMENSIONI	CODICE
ø 38 x 3 mm	FONDENTE 60% 2980
	BIANCO 2981



CIALDINE OVALI PERSONALIZZATE

DIMENSIONI	CODICE
47 x 28 x 3 mm	FONDENTE 60% 2982
	BIANCO 2983



CIALDINE QUADRATE PERSONALIZZATE

DIMENSIONI	CODICE
38 x 38 x 3 mm	FONDENTE 60% 2984
	BIANCO 2985



CIALDINE RETTANGOLARI PERSONALIZZATE

DIMENSIONI	CODICE
38 x 30 x 3 mm	FONDENTE 60% 2986
	BIANCO 2987



CONFEZIONE

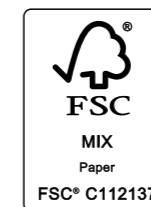
2448 pezzi
 Confezionati in 6 astucci
 1 astuccio contiene:
 17 fogli da 24 cialdine,
 per un totale di 408 pezzi

COLORI PERSONALIZZAZIONE

Su fondente 60%:
 bianco o giallo ocra
 Su bianco:
 marrone o rosso



Questa copertina è realizzata con carta prodotta con scarti della lavorazione del cacao, riducendo così l'utilizzo di cellulosa proveniente da albero.





AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



ICAM S.p.A. - ITALY
Via Pescatori, 53 Lecco
Via Plinio, 5/7 - 22030 Orsenigo (CO)

info@agostonicioccolato.it
info@icamprofessionale.it
www.icamprofessionale.it



[@icamforprofessionals](https://www.instagram.com/icamforprofessionals)