www.italmill.com

BARRY CALLEBAUT ITALIA S.p.A.
Via Morimondo, 23 - 20143 - MILANO (MI)

Italmill®
Distributore Italia

ITALMILL S.p.A.
Via San Pietro, 19/A
25033 Cologne (BS) - Italia
Tel. +39 030 70 58 711
Fax +39 030 70 58 899
clienti@italmill.com

La nostra Mission:
Fare bene il nostro lavoro
per servire al meglio i nostri clienti
e diventare leader nei prodotti
innovativi per il bakery.

bellani.com

stampato su carta certificata FSC Mixed Sources

Desi_Novacrem_ita_180117

NOVA CREM

Cioccolato, Creme e Decorazioni.

Italmill®
Distributore Italia

Coperture di Cioccolato

Coperture facili da usare che uniscono un intenso gusto di cioccolato ad un'irresistibile lucentezza.

TOLTECA Cioccolato fondente amaro (70%), leggermente acido, fluido. Ideale per pralineria e lavorazioni di alta qualità.

DOMINIC Cioccolato fondente amaro (60%), ideale per farciture e lavorazioni a stampo.

BELICA Cioccolato fondente (50%), ideale per ogni tipo di lavorazione.

MIRANDA Cioccolato al latte (38%), copertura fluida ideale per pralineria e lavorazioni di alta qualità.

JULIA Cioccolato bianco (29%), dal sapore di latte molto pronunciato. Ideale per ogni tipo di lavorazione.

NOVA CREM

Cacao e altri prodotti

CACAO EXTRA BRUT Con il suo colore brillante che sfuma al rosso, questo cacao in polvere è ideale per rivestire tartufi e per ottenere spolverature ambrate.

CACAO 22/24 Classico cacao dal colore rosso bruno intenso.

BURRO DI CACAO Burro di cacao inodore, ideale per fluidificare il cioccolato per l'uso con pistole a spruzzo, come protezione anti-umidità e come indurente per prodotti di confetteria.

COD.	NOME PRODOTTO	FLUIDITÀ	CACAO MINIMO	LATTE MINIMO	GRASSI TOTALI	PACKAGING
COPERTURE DI CIOCCOLATO						
700391	COP. CIOCCOLATO FONDENTE TOLTECA	****	70%		42,8%	2X5 kg
700392	COP. CIOCCOLATO FONDENTE DOMINIC	***	59,5%		37%	2X5 kg
700393	COP. CIOCCOLATO FONDENTE BELICA	***	50%		32,1%	2X5 kg
700395	COP. CIOCCOLATO AL LATTE MIRANDA	****	37,8%	14,1%	37,1%	2X5 kg
700394	COP. CIOCCOLATO BIANCO JULIA	****	29,6%	22,1%	35,2%	2x5 kg
GOCCE DI CIOCCOLATO						
820019	BARRETTE AL CIOCCOLATO FONDENTE (8 cm)	*	43%		25,6%	9X1,7 kg
820020	GOCCE CIOCCOLATO PICCOLE	*	43,5%		27,5%	2,5 kg
700233	GOCCE CIOCCOLATO PICCOLE	*	43,5%		27,5%	10 kg
700231	GOCCE CIOCCOLATO MEDIE	*	38,8%		25,6%	2,5 kg
700396	GOCCE CIOCCOLATO MEDIE	*	38,8%		25,6%	10 kg
700229	GOCCE CIOCCOLATO GRANDI	*	42,5%		25,4%	2,5 kg
700230	GOCCE CIOCCOLATO GRANDI	*	42,5%		25,4%	10 kg
000349	CHUNKS CIOCCOLATO FONDENTE	*	31,1%		25,9%	10X1 kg
000359	CHUNKS CIOCCOLATO AL LATTE	*	25%	23,6%	25,9%	10X1 kg
000534	CHUNKS CIOCCOLATO BIANCO	*	21%	24,8%	27,6%	10X1 kg
CREME E FARCITURE						
700407	CREMA CACAO EXTRA BITTER	****	25,5%		35,9%	10 kg
700401	GLASSA CACAO CAOBA	*****	24,5%		42,8%	5 kg
700400	CREMA NOCCIOLA	***			40,2%	10 kg
700402	NOCCIOCREM	**			30,6%	10 kg
000223	CREMA BIANCA	**			34,6%	10 kg
MASSE COPRENTI						
700398	SURROGATO FONDENTE	****			40,6%	10 kg
820018	SURROGATO VA-16	****			39,1%	20 kg
700399	SURROGATO BIANCO	*****			33,4%	10 kg
DECORAZIONI						
820017	TRUCIOLI CIOCC. FONDENTE					10X1 kg
000049	TRUCIOLI CIOCC. AL LATTE					10X1 kg
000551	TRUCIOLI BIANCHI					10X1 kg
000560	CODETTE CIOCCOLATO FONDENTE					10X1 kg
000571	CODETTE CIOCCOLATO AL LATTE					10X1 kg
000572	CODETTE BIANCHE					10X1 kg
000038	SCAGLIETTE CIOCCOLATO FONDENTE					10X1 kg
000036	SCAGLIETTE CIOCCOLATO AL LATTE					10X1 kg
000442	PERLE DI CIOCCOLATO					10X1 kg
CACAO E ALTRI PRODOTTI						
000393	CACAO EXTRA BRUT					10X1 kg
000415	CACAO 22/24					10X1 kg
000037	BURRO DI CACAO					10x1 kg

Gocce di Cioccolato

Ideali per conferire sapore e croccantezza alle vostre farciture.

BARETTE FONDENTI	Barrette di cioccolato fondente (43%) da 8 cm.
GOCCE PICCOLE	Gocce di cioccolato fondente (43,5%), extra piccole (20.000-25.000 p/kg), ideali per conferire un sapore intenso e deciso di cioccolato in prodotti da forno che richiedono tempi di cottura brevi (biscotteria fine, rollé, pan di spagna).
GOCCE MEDIE	Gocce di cioccolato fondente (48%), di media dimensione (10.000-12.000 p/kg), ideali per conferire un sapore intenso e deciso di cioccolato in prodotti da forno che richiedono tempi di cottura medio-brevi (muffin, tortine, brownie).
GOCCE GRANDI	Gocce di cioccolato fondente (48%), extra grandi (6.000-8.000 p/kg), ideali per conferire un sapore intenso e deciso di cioccolato in prodotti da forno che richiedono tempi di cottura lunghi o per aggiungere maggior intensità a biscotti, muffin, rollé, torte.
CHUNKS CIOCCOLATO FONDENTE	Cioccolato fondente (45,5%) che rimane croccante dopo la cottura. Ideale per conferire un tocco davvero speciale a torte, biscotti con scaglie di cioccolato, focaccine e rotoli.
CHUNKS CIOCCOLATO AL LATTE	Cioccolato al latte (25,8%) gradevolmente intenso con note cremose e caramellate che rimane croccante dopo la cottura. Ideale per i prodotti da forno che richiedono tempi di cottura leggermente più lunghi, come American cookies, brownie, muffin e torte.
CHUNKS CIOCCOLATO BIANCO	Cioccolato bianco che rimane croccante dopo la cottura, ideale per conferire un tocco ricco e gradevole a torte, biscotti con scaglie di cioccolato, focaccine e rotoli. Perfetto per i prodotti da forno che richiedono tempi di cottura medio-lunghi.

Creme & farciture

Creme saporite e versatili sia per farciture che coperture.

EXTRA BITTER Crema dall'inteso sapore di cioccolato, ideale per personalizzare le vostre creazioni.

CAOBA Glassa extra fluida, al sapore di cacao, di colore marrone scuro, ideale per ogni copertura.

CREMA NOCCIOLA Crema scura alla nocciola (10,5% di nocciole), ideale sia per farciture che per glassature.

NOCCIOCREM Crema al cacao al gusto di nocciola, ideale per tutte le lavorazioni quotidiane.

CREMA BIANCA Crema bianca, ideale per farciture.

NOVA CREM

Masse Coprenti

Coperture dalla buona cristallizzazione senza necessità di temperaggio.

FONDENTE Surrogato al cioccolato fondente (20% di cacao), ideale per glassatura.

VA16 Surrogato al sapore di cioccolato fondente (11,5% di cacao), ideale per tutte le lavorazioni quotidiane.

BIANCO Surrogato bianco al sapore di latte, ideale per glassature.

Decorazioni

Lucenti e croccanti decorazioni per donare un tocco alle vostre creazioni

TRUCIOLI CIOCCOLATO FONDENTE, AL LATTE e BIANCHI	Trucioli di cioccolato croccanti tagliati in pezzi irregolari. Si sciolgono immediatamente in bocca. Conferiscono un tocco festoso e raffinato a dessert, pasticceria e bevande.
CODETTE CIOCCOLATO FONDENTE, AL LATTE e BIANCHE	Piccole codette di cioccolato (da 5 a 12 mm ca) caratterizzate da un gusto inteso, una gradevole croccantezza e una splendida patina che accentueranno la sensazione gustativa dei vostri dolci.
SCAGLIETTE CIOCCOLATO FONDENTE e A L LATTE	Brillanti pezzi di cioccolato croccante dalla forma semirettangolare irregolare. Ideali da spargere sulle praline ad immersione appena preparate o per decorare pasticceria o dessert.
PERLE DI CIOCCOLATO	Piccole pepite di cioccolato ideali per decorazione. In bocca si sciolgono lentamente, aggiungendo una consistenza di cioccolato a pezzetti gradevolmente croccante.