

CATALOGO

FOOD SERVICE

Il dolce è servito



IL PARTNER IDEALE PER GLI ARTIGIANI DEL DOLCE.

Cresco S.p.A. è il partner ideale per gli artigiani del dolce sia nel settore Pasticceria, sia in Gelateria, con prodotti innovativi, affidabili e di qualità, pensati per semplificare i processi di realizzazione delle creazioni dolciarie.

Entra a far parte di Martin Braun Gruppe nel 2007, abbracciando la filosofia che contraddistingue questa realtà. "Vogliamo proporre solamente ciò che noi stessi comprenderemo" ed è tra le note di questo valore che Cresco si impegna quotidianamente per rispettare determinati standard certificati.

Attraverso il piano di autocontrollo preventivo, tuteliamo la sicurezza degli alimenti e dei consumatori, mediante azioni prestabilite, documentabili e tracciabili, per garantire un prodotto privo di rischi e pericoli per la salute. Abbiamo, inoltre, scelto di implementare un sistema gestito e controllato nel rispetto di una normativa internazionale, al fine di pianificare, monitorare e migliorare l'efficacia del Sistema Gestione Qualità e dei relativi processi operativi, con l'obiettivo di accrescere la soddisfazione del cliente.



LINEA FOOD SERVICE

I preparati per Pasticceria e Gelateria dedicati al settore Ho.re.ca., sono disponibili attraverso centri di distribuzione per professionisti, con pronta consegna. Con la linea Food Service, Cresco si propone di servire tempestivamente il professionista della ristorazione consentendo elevata economia di scala nella produzione, senza rinunciare alla qualità.



Le informazioni e le ricette base ivi presenti potrebbero subire variazioni dopo la stampa di questo catalogo. È sempre bene controllare le specifiche delle schede tecniche.

Indice

PRODOTTI DA FORNO E COTTURA

PREPARATO PER TORTA MARGHERITA	5
PREPARATO PER TORTA CIOCCOLATO	5
PREPARATO PER TORTA GUSTO YOGURT	6
PREPARATO PER MUFFINS	6
PREPARATO PER CROCCANTE	7
PREPARATO PER CRÊPES DOLCI	7
PREPARATO PER PANCAKE	8

I PRATICI AIUTI IN CUCINA

BRAUNGEL FRÏO lucidante in gel per pasticceria	11
GEL BUFFET preparato in polvere per gelatina salata	11
KOBI preparato in polvere per addensare	12
FORMSTAC staccante spray	12

BONCAKE GLUTEN FREE

BONCAKE MAIS GLUTEN FREE	15
BONCAKE GRANO SARACENO GLUTEN FREE	15
BONCAKE QUINOA GLUTEN FREE	16
BONCAKE RISO VENERE GLUTEN FREE	16

READY CAKE GLUTEN FREE

READY CAKE YOGURT GLUTEN FREE	19
READY CAKE RICOTTA GLUTEN FREE	19
READY CAKE COCCO DI SULÙ GLUTEN FREE	20

CREME E FARCITURE

PREPARATO PER CREMA A CALDO	23
PREPARATO PER CREMA A FREDDO	23
PREPARATO PER CREMA TIRAMISÙ	24
SPALMELLA PISTACCHIO 1 KG	24

DOLCI AL CUCCHIAIO

PREPARATO PER CRÈME CARAMEL	27
PREPARATO PER PANNA COTTA	27
PREPARATO PER CRÈME BRÛLÉE A CALDO	28
PREPARATO PER CREMA CATALANA A FREDDO	28
PREPARATO PER BUDINO GUSTO CIOCCOLATO	29
PREPARATO PER BUDINO GUSTO VANIGLIA	29

MOUSSE E SEMIFREDDI

PREPARATO PER MOUSSE CACAO	31
PREPARATO PER SEMIFREDDO GUSTO TORRONCINO	31
BAVARESE preparato in polvere	32
SOFFICEPANNA per semifreddi e panna sottozero	32
ALASKA EXPRESS NEUTRO stabilizzante per dolci alla panna	33

CREME FREDDE E SORBETTI

ICEMOUSSE CAFFÈ	35
READY LINE LIMONE preparato completo per gelati e sorbetti	35

AROMA CHEF

AROMA CHEF VANIGLIA	37
AROMA CHEF ARANCIO	37
AROMA CHEF LIMONE	37
AROMA CHEF BRIOCHE	37
AROMA CHEF BURRO	37

TOPPINGS

CARAMELLO	39
CIOCCOLATO	39
FRAGOLA	39
FRUTTI ROSSI	39
MIELE	39
ACERO	39

PREPARATI PER DOLCI AL CUCCHIAIO (CONF. DA 1 KG)

MIX CRÈME CARAMEL	41
MIX PANNA COTTA	41
TORTINO COULANT AL CIOCCOLATO GLUTEN FREE	42
TORTINO COULANT CHEESE	42
CREMA CATALANA	43
MOUSSE CIOCCOLATO	43
CREMA TIRAMISÙ	44
BIENEX preparato per croccante	44

CIOCCOLATI LUBECA

RATZERBURG 70/30/42 chips cioccolato fondente	47
IVORY COAST 60/40/39 chips cioccolato fondente	47
GHANA SELECTION 43/40 chips cioccolato al latte	47
SCHOK WEISS 33/39,5 chips cioccolato bianco	47

PUREE DI FRUTTA

AMARENA	49
ANANAS	49
FRAGOLA	49
LAMPONE	49
MANDARINO	49
MANGO	49
MARACUJA-PASSION FRUIT	49
LIMONE	49
FRUTTI ROSSI	49

PASTE DA KG - GUSTI CREMA

PASTA CARAMEL SALÉ	51
PASTA ZABAIONE	51
PASTA CAFFÈ ARABICA COLOMBIA	51
PASTA MASCARPONE	51
PASTA VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR	51
PASTA PISTACCHIO KERMAN	51
PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP	51


PASTE DA KG - GUSTI FRUTTA

PASTA FRUTTI DI BOSCO	53
PASTA BANANA	53
PASTA FRAGOLA	53

*Prodotti da Forno
& Cottura*



Preparato per TORTA MARGHERITA

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT	
P031.K1	1 KG (500 g x 2 buste)	5	5 ASTUCCI PER CARTONE

- Per la preparazione di torte da forno, plum-cake, amorpolenta, pandarancio, sbrisolona, biscotteria, pan del pescatore, ecc.
- Dolce soffice, succoso, con buona elasticità e volume.



1 Versare tutti gli ingredienti in planetaria.



2 Impastare con frusta a farfalla per ca. 3 minuti.



3 Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante.



4 Cuocere a 175°C per ca. 40-45 minuti.
Temperatura e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.


1 busta (500 g) di preparato
250 g burro
5 uova intere (250 g)



1 TORTA
Ø 26 cm
PER BUSTA



Preparato per TORTA CIOCCOLATO

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT	
P140.K1	0,8 KG (400 g x 2 buste)	5	5 ASTUCCI PER CARTONE

- Per la preparazione di torte da forno, cake, tranci, tortine, mignon, monoporzioni al cioccolato, ecc.
- Dolce soffice, succoso, con buona elasticità e volume.
- Con cioccolato.



1 Montare tutti gli ingredienti in planetaria o con frusta elettrica a forte velocità per 5 minuti.



2 Versare l'impasto nella tortiera precedentemente imburata o unta con apposito staccante.



3 Cuocere a 180°C per ca. 35-40 minuti.
Temperatura e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

1 busta (400 g) di preparato
120 g olio
4 uova intere (200 g)



1 TORTA
Ø 24 cm
PER BUSTA



Preparato per TORTA GUSTO YOGURT

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
P139.K1	0,8 KG (400 g x 2 buste)	5



- Per la preparazione di torte, cake, tranci, tortine, mignon, monoporzioni allo yogurt.
- Mantiene in sospensione le farciture in pezzi.
- Dolce soffice, succoso, con buona elasticità e volume.



1 Versare tutti gli ingredienti in planetaria.



2 Impastare con frusta a palla per 5 minuti a forte velocità.



3 Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante.



4 Cuocere a 180°C per ca. 35-40 minuti.
Temperatura e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

1 busta (400 g) di preparato

4 uova intere (200 g)

40 g latte

100 g olio



**TRY
OUT**

PER TORTA CON YOGURT FRESCO: sostituire al latte 50 g di yogurt fresco.

1 TORTA
Ø 24 cm
PER BUSTA

Preparato per MUFFINS

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
P117.K1	1 KG (500 g x 2 buste)	5



- Ideale per realizzare muffins semplici o con frutta. Ideale anche per ciambelle.
- Mantiene in sospensione frutta e farciture in pezzi.
- Aromatizzabile a piacere con paste, frutta secca e chips di cioccolato.



1 Versare tutti gli ingredienti in planetaria.



2 Impastare con frusta a farfalla per 3 minuti a media velocità.



3 Versare ca. 55 g di impasto nei pirottini da muffins.



4 Cuocere a 185-190°C per ca. 30-35 minuti.
Temperatura e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

1 busta (500 g) di preparato

50 g acqua

250 g olio

5 uova (275 g)



**TRY
OUT**

È possibile:

- arricchire l'impasto con gocce di cioccolato o cubetti di frutta (aggiungere mescolando a fine montata).
- farcire con creme (colare l'impasto nei pirottini e aggiungere la crema da farcitura con sac à poche).

20 MUFFINS
da 55 g
PER BUSTA

Preparato per CROCCANTE

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
R141.K1	1 KG (500 g x 2 buste)	5



- Ideale per croccantini, cestini, cannoli, barrette con nocciole/cereali soffiati/cacao/ecc.
- Il prodotto ottenuto può essere modellato a piacere.
- Non necessita di sistemi per lo stacco.
- Utilizzabile anche per spolverare le brioches.



1 Mescolare a secco gli ingredienti.



2 Versare negli anelli o nelle formine.



3 Cuocere a 200°C per ca. 10-12 minuti.
Temperatura e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

1 busta (500 g) di preparato

250 g scaglie di mandorla (o altro)



15 PORZIONI
da 50 g
PER BUSTA



Preparato per CRÊPES DOLCI

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
P678.K1	1 KG (500 g x 2 buste)	5



- Per la preparazione di crêpes dolci in pasticceria, nella ristorazione collettiva, ecc.
- Pratico e veloce.
- Si possono farcire con creme, confetture e topping a scelta.
- Crêpes sottili e morbide.



1 Diluire il prodotto in acqua fredda.



2 Cuocere le crêpes come di consueto.



3 Guarnire a piacere.

1 busta (500 g) di preparato

500 g acqua fredda



30 CRÊPES
Ø 20 cm
PER BUSTA



Preparato per PANCAKE

COD. ARTICOLO

P574.K1

KG CONFEZIONE

1 KG
(500 g x 2 buste)

N° CFXCT

5



5 ASTUCCI
PER CARTONE

- Per la preparazione di pancakes in pasticceria, nella ristorazione collettiva, ecc.
- Pratico e veloce.
- Si prestano ad essere guarniti o accompagnati con creme, topping e salse a scelta.
- Pancakes soffici e con buona elasticità.



1

Versare il preparato nel latte e disperdere sotto costante agitazione.



2

Lasciare riposare per 10 minuti la pastella.



3

Scaldare una padella bassa antiaderente precedentemente unta.



4

Versare un mestolo di pastella nella padella calda formando un cerchio.



5

Cuocere 2-3 minuti rigirando il pancake con delicatezza.

DOLCE CONGELABILE

24 PORZIONI
da 50 g
PER BUSTA





*Pratici Aiuti
in Cucina*



BRAUNGEL FRÌO

lucidante in gel per pasticceria

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
E128.V3	4 KG (secchio)	2



- Pronto all'uso direttamente dalla confezione.
- Trasparente e brillante.
- Aromatizzabile a piacere.

MODO D'USO:
Prelevare il contenuto direttamente dalla confezione, mescolare delicatamente e pennellare sul dolce.



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



GEL BUFFET

preparato in polvere per gelatina salata

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
P092.V1	1 KG (busta)	10



- Per gelatina salata lucidante.
- Ideale per mantenere la freschezza del prodotto.
- Trasparente e brillante.
- Reversibile (si riscalda e si riutilizza).



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1 Disperdere la polvere in acqua, sotto costante agitazione.



2 Portare ad ebollizione.



3 Lasciare raffreddare a circa 60°C, quindi colare o pennellare sul prodotto da lucidare.

150 g di preparato
1000 g acqua/brodo



KOBI

preparato in polvere per addensare

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
P086.V1	1 KG (busta)	5



- Indicato per addensare creme da farcitura, succhi, polpe di frutta, passate di pomodoro, ecc.
- Applicazione a freddo.
- Resistente alla surgelazione e alla cottura.



*Il simbolo *Gluten Free* si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1 Mescolare il mix con lo zucchero o il sale.



2 Aggiungere e mescolare al succo o alla passata di pomodoro. Il dosaggio del mix può variare a seconda dell'applicazione.

Per succhi:

100/130 g di preparato
200/300 g zucchero

1000 g succo

Per pomodoro:

100 g di preparato

3000 g passata di pomodoro

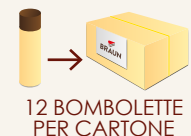
Q.b. sale



FORMSTAC

Staccante spray

COD. ARTICOLO	L CONFEZIONE	N° CFXCT
R007.V1	0,4 L (bomboletta)	12



- Staccante spray per teglie e stampi per prodotti di pasticceria, panetteria, ecc.
- Mantiene pulita la superficie della teglia o stampo dopo la cottura.
- Non altera il sapore del prodotto.
- Rappresenta un sistema di preparazione igienico e veloce, senza problemi di irrancidimento.

MODO D'USO:

Agitare la bomboletta e usare sulla teglia o sullo stampo ad una distanza di circa 25-30 cm.



*Il simbolo *Gluten Free* si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.





Banecake
Gluten Free



BONCAKE MAIS G.F.

Preparato per dolci da forno

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
E245.V1	1 KG (busta)	5



- Ideale per la preparazione di dolci al mais come cake, tranci, tortine, mignon, monoporzioni, amopolenta, ecc.
- Con farina di mais.
- Dolce soffice, succoso, con buona elasticità e volume.



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1 Versare tutti gli ingredienti in planetaria.



2 Montare con frusta a palla per circa 4-5 minuti a forte velocità.



3 Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante.



4 Cuocere 180 °C ca. per circa 35-45 minuti. *Temperatura e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.*



2 TORTE
Ø 24 cm
PER BUSTA

BONCAKE
GLUTEN FREE

BONCAKE GRANO SARACENO G.F.

Preparato per dolci da forno

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
E246.V1	1 KG (busta)	5



- Ideale per la preparazione di dolci al grano saraceno come cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc.
- Con farina di grano saraceno.
- Mantiene in sospensione le farciture in pezzi.
- Dolce soffice, succoso, con buona elasticità e volume.



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1 Versare tutti gli ingredienti in planetaria.



2 Montare con frusta a palla per circa 4-5 minuti a forte velocità.



3 Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante.



4 Cuocere 180 °C ca. per circa 35-45 minuti. *Temperatura e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.*



2 TORTE
Ø 24 cm
PER BUSTA

BONCAKE QUINOA G.F.

Preparato per dolci da forno

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
E247.V1	1 KG (busta)	5



- Ideale per la preparazione di dolci alla quinoa come cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc.
- Con farina di quinoa.
- Mantiene in sospensione le farciture in pezzi.
- Dolce soffice, succoso, con buona elasticità e volume.



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1 Versare tutti gli ingredienti in planetaria.



2 Montare con frusta a palla per circa 4-5 minuti a forte velocità.



3 Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante.



4 Cuocere 180°C ca. per circa 35-45 minuti. *Temperatura e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.*



2 TORTE
Ø 24 cm
PER BUSTA

BONCAKE RISO VENERE G.F.

Preparato per dolci da forno

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
E269.V1	1 KG (busta)	5



- Ideale per la preparazione di dolci al riso venere come cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc.
- Con farina integrale di riso venere.
- Mantiene in sospensione le farciture in pezzi.
- Dolce soffice, succoso, con buona elasticità e volume.



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1 Versare tutti gli ingredienti in planetaria.



2 Montare con frusta a palla per circa 4-5 minuti a forte velocità.



3 Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante.



4 Cuocere 180°C ca. per circa 35-45 minuti. *Temperatura e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.*



2 TORTE
Ø 24 cm
PER BUSTA



BONCAKE
GLUTEN FREE

*Ready Cake
Gluten Free*



READY CAKE YOGURT G.F.

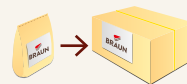
Preparato per dolci da forno

COD. ARTICOLO KG CONFEZIONE N° CFXCT

E266.V1

1 KG
(busta)

5



5 BUSTE
PER CARTONE

- Ideale per la preparazione di dolci soffici allo yogurt come cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc.
- Con uova.
- Mantiene in sospensione le farciture in pezzi.
- Semplice e veloce.



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1

Versare tutti gli ingredienti in planetaria.



2

Montare con frusta a farfalla per circa 3 minuti a velocità media.



3

Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante.



4

Cuocere 175/180 °C ca. per circa 40-45 minuti. *Temperatura e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.*



2 TORTE
Ø 28 cm
PER BUSTA

READY CAKE RICOTTA G.F.

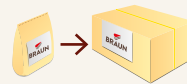
Preparato per cakes e dolci da forno

COD. ARTICOLO KG CONFEZIONE N° CFXCT

E267.V1

1 KG
(busta)

5



5 BUSTE
PER CARTONE

- Ideale per la preparazione di dolci soffici alla ricotta come cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc.
- Con uova.
- Mantiene in sospensione le farciture in pezzi.
- Semplice e veloce.



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1

Versare tutti gli ingredienti in planetaria.



2

Montare con frusta a farfalla per circa 3 minuti a velocità media.



3

Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante.



4

Cuocere 175/180°C ca. per circa 40-45 minuti. *Temperatura e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.*



2 TORTE
Ø 28 cm
PER BUSTA

READY CAKE COCCO DI SULÙ G.F.

Preparato per dolci da forno

COD. ARTICOLO

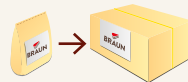
E268.V1

KG CONFEZIONE

1 KG
(busta)

N° CFXCT

5



5 BUSTE
PER CARTONE

- Ideale per la preparazione di dolci soffici al cocco come cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc.
- Con uova.
- Mantiene in sospensione le farciture in pezzi.
- Semplice e veloce.



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1

Versare tutti gli ingredienti in planetaria.



2

Montare con frusta a farfalla per circa 3 minuti a velocità media.



3

Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante.



4

Cuocere 175/180 °C ca. per circa 40-45 minuti. Temperatura e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

1000 g mix

500 g acqua

400 g olio di semi



2 TORTE
Ø 28 cm
PER BUSTA





READY CAKE
GLUTEN FREE

Crème & Farciture



Preparato per CREMA A CALDO

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
P155.K1	1 KG (500 g x 2 buste)	5



- Preparazione a caldo per crema con una struttura tipica della crema pasticceria.
- Può essere personalizzata a piacere.
- Facile e rapida esecuzione con aggiunta di solo latte.
- Più ricca e corposa con aggiunta di tuorli d'uovo.
- Ottima stabilità nel tempo.



*Il simbolo *Gluten Free* si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1 Stemperare il preparato nel latte.



2 Portare ad ebollizione continuando a mescolare fino a che la crema si è addensata.

1 busta (500 g) di preparato

2 l latte

2,5 KG
di crema
PER BUSTA

CREME
E FARCITURE

Preparato per CREMA A FREDDO

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
R152.K1	0,8 KG (400 g x 2 buste)	5



- Preparazione a freddo con aggiunta di acqua o latte.
- Resiste alla cottura e alla congelazione.
- Può essere personalizzata a piacere.
- Gusto delicato.
- Mantiene la cremosità dopo la scongelazione.
- Facile e rapida esecuzione.



1 Versare il preparato nell'acqua.



2 Lavorare la crema per alcuni minuti con la frusta o in planetaria fino a consistenza.



3 Lasciare riposare per 10-15 minuti fino a ottenimento di una struttura liscia e omogenea.

1 busta (400 g) di preparato

1 l acqua



1,4 KG
di crema
PER BUSTA



Preparato per CREMA TIRAMISÚ

COD. ARTICOLO

P151.K1

KG CONFEZIONE

1 KG
(500 g x 2 buste)

N° CFXCT

5



- Per la preparazione della crema Tiramisù.
- Pratico e veloce.
- La crema può essere personalizzata a piacere.



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1

Versare il preparato nell'acqua fredda (4°C) mescolata alla panna fredda (4°C).



2

Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 5 minuti. Il prodotto ottenuto è pronto all'uso.



3

Per realizzare il Tiramisù preparare nello stampo uno strato di pan di spagna o biscotti bagnati col caffè e ricoprire con la crema ottenuta.



4

Riporre in frigorifero a rassodare, spolverare con cacao e servire freddo.

1 busta (500 g) di preparato

500 g acqua (4°C)

500 g panna (4°C)



30 PORZIONI
di crema da 50 g
PER BUSTA

SPALMELLA PISTACCHIO Crema spalmabile per farcitura

COD. ARTICOLO

B268.V2

KG CONFEZIONE

1 KG
(secchiello)

N° CFXCT

4



- Per farcitura post forno.
- Ideale per ripieni di croissant, crêpes, waffle, panini, brioches, biscoetteria, ecc.
- Con il 17% di pistacchi tostati.



1

Prelevare direttamente dalla confezione e procedere con la farcitura.

Dosaggio a piacere, secondo le esigenze.





Dolci al Cucchiaino



Preparato per CRÈME CAMEL

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
P095.K1	0,8 KG (400 g x 2 buste)	5



- Per la preparazione di crèm caramel, dessert e piccola pasticceria.
- Preparazione a caldo.
- Pratico e veloce.
- Struttura cremosa e consistente tipica del crèm caramel.

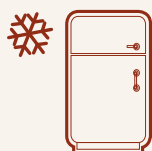


*Il simbolo *Gluten Free* si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1

Stemperare il contenuto della busta nel latte, portare ad ebollizione mescolando.



2

Versare negli stampi precedentemente guarniti con caramello e lasciar raffreddare in frigorifero fino al raggiungimento della consistenza. Sformare e servire.

1 busta (400 g) di preparato

2 l latte



TRY
OUT

È possibile sostituire una parte di latte con panna (400/600 g) e aggiungere 2-4 tuorli per migliorare il gusto.

40 PORZIONI
da 60 g
PER BUSTA

Preparato per PANNA COTTA

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
P094.K1	0,8 KG (400 g x 2 buste)	5



- Preparazione a caldo con panna (anche vegetale) e latte.
- Struttura cremosa e consistente.
- Personalizzabile con le paste Cresco Italia.



*Il simbolo *Gluten Free* si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1

Stemperare il contenuto della busta nel latte unito alla panna, portare ad ebollizione mescolando.



2

Versare negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero fino al raggiungimento della consistenza.

1 busta (400 g) di preparato

1 l latte

1 l panna



40 PORZIONI
da 60 g
PER BUSTA

Preparato per CRÈME BRÛLÉE

COD. ARTICOLO

P065.K1

KG CONFEZIONE

0,8 KG
(400 g x 2 buste)

N° CFXCT

5



5 ASTUCCI
PER CARTONE

- Per crème brûlée, dessert e piccola pasticceria.
- Preparazione a caldo con panna e latte.
- Struttura cremosa.
- Ideale con zucchero di canna caramellato.



*Il simbolo *Gluten Free* si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1 Stemperare il contenuto della busta nel latte unito alla panna. Unire i tuorli d'uovo. Portare ad ebollizione mescolando.



2 Versare negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero fino al raggiungimento della consistenza.



3 Prima di servire, cospargere la superficie con zucchero o zucchero di canna e sfiammare.

1 busta (400 g) di preparato

1 l latte (4°C)

1 l panna (4°C)

Con uova:

4 tuorli



40 PORZIONI
da 60 g
PER BUSTA

Preparato per CREMA CATALANA A FREDDO

COD. ARTICOLO

P504.K1

KG CONFEZIONE

0,8 KG
(400 g x 2 buste)

N° CFXCT

5



5 ASTUCCI
PER CARTONE

- Per la preparazione a freddo di crema catalana, dessert e piccola pasticceria.
- Struttura cremosa.
- Ideale con zucchero di canna caramellato.
- Pratica e veloce.



*Il simbolo *Gluten Free* si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1 Versare il preparato nel latte freddo (4°C) mescolato alla panna fredda (4°C). Aggiungere i tuorli.



2 Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 3 minuti. Il prodotto ottenuto è pronto all'uso.



3 Versare negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero fino al raggiungimento della consistenza. Prima di servire cospargere la superficie con zucchero o zucchero di canna e sfiammare.

1 busta (400 g) di preparato

1 l latte (4°C)

1 l panna (4°C)

Con uova:

4 tuorli



40 PORZIONI
da 60 g
PER BUSTA

Preparato per BUDINO GUSTO CIOCCOLATO

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
P026.K1	0,8 KG (400 g x 2 buste)	5



- Si ottiene il classico budino al cioccolato cremoso e consistente.
- Preparazione a caldo con latte.
- Può essere personalizzato a piacere con le paste Cresco Italia.



*Il simbolo *Gluten Free* si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



- 1 Stemperare il contenuto della busta nel latte, portare ad ebollizione mescolando.



- 2 Versare negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero fino al raggiungimento della consistenza.

1 busta (400 g) di preparato
2 l latte



40 PORZIONI
da 60 g
PER BUSTA

DOLCI AL
CUCCHIAIO

Preparato per BUDINO GUSTO VANIGLIA

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
P052.K1	0,8 KG (400 g x 2 buste)	5



- Si ottiene il classico budino alla vaniglia cremoso e consistente.
- Preparazione a caldo con latte.
- Può essere personalizzato a piacere con le paste Cresco Italia.



*Il simbolo *Gluten Free* si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



- 1 Stemperare il contenuto della busta nel latte, portare ad ebollizione mescolando.



- 2 Versare negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero fino al raggiungimento della consistenza.

1 busta (400 g) di preparato
2 l latte



40 PORZIONI
da 60 g
PER BUSTA

Mousse & Semifreddi



Preparato per MOUSSE CACAO

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
P113.K1	1 KG (500 g x 2 buste)	5



5 ASTUCCI
PER CARTONE

- Per la preparazione di mousse al cacao, guarnizioni e dessert.
- Elevato contenuto di cacao.
- Pratico e veloce.
- Montata stabile e leggera.



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1 Versare il preparato nel latte freddo (4°C).

1 busta (500 g) di preparato

1 l latte (4°C)



2 Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 5 minuti. Il prodotto ottenuto è pronto all'impiego.



30 PORZIONI
da 50 g
PER BUSTA

Preparato per SEMIFREDDO GUSTO TORRONCINO

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
P506.K1	0,9 KG (450 g x 2 buste)	5



5 ASTUCCI
PER CARTONE

- Facile e rapida preparazione a freddo con aggiunta di latte e panna.
- Arricchito con granella di mandorle caramellate.
- Pronto da servire direttamente dal freezer.



1 Versare il preparato nel latte freddo (4°C) mescolato alla panna fredda (4°C).

1 busta (450 g) di preparato

500 g latte (4°C)

500 g panna (4°C)



2 Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 3-4 minuti.



3 Versare negli stampi e congelare fino al raggiungimento della consistenza.



24 PORZIONI
da 60 g
PER BUSTA

BAVARESE

Preparato in polvere

COD. ARTICOLO KG CONFEZIONE N° CFXCT

P147.V1

1 KG
(busta)

10



10 BUSTE
PER CARTONE

- Per bavaresi, semifreddi e dessert.
- Consistenza cremosa e stabile.
- Pratico e veloce.
- Preparazione in planetaria con acqua e panna.
- Personalizzabile con le paste Cresco Italia.



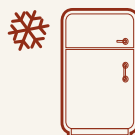
*Il simbolo *Gluten Free* si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



- 1 Versare il preparato nell'acqua fredda (4°C) mescolata alla panna fredda (4°C).



- 2 Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 3-4 minuti.



- 3 Servire freddo.

300 g mix

500 g acqua fredda (4°C)

1000 g panna fredda (4°C)

100 g paste Cresco Italia (Nocciola, Cioccolato, ecc.) per personalizzare il gusto



105 PORZIONI
di bavarese da 60 g
PER BUSTA

SOFFICEPANNA

Preparato in polvere per semifreddi e panna da sottozero

COD. ARTICOLO KG CONFEZIONE N° CFXCT

P563.V1

1 KG
(busta)

10



10 BUSTE
PER CARTONE

- Per la preparazione di semifreddi.
- Mantiene morbida la panna sottozero.
- Pratico e veloce.
- Preparazione in planetaria con latte e panna.
- Personalizzabile con le paste Cresco Italia.



*Il simbolo *Gluten Free* si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



- 1 Versare il preparato nella panna mescolata al latte.



- 2 Aggiungere la pasta aromatizzante.



- 3 Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 4-5 minuti.

1 busta (1000 g) di preparato

1200 g latte freddo (4°C) (800 g se si utilizza latte vegetale)

1200 g panna fresca o vegetale fredda (4°C)

260 g pasta aromatizzante Cresco



60 PORZIONI
da 60 g
PER BUSTA

ALASKA EXPRESS NEUTRO

Stabilizzante per dolci alla panna

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
B027.V1	1 KG (busta)	5



- Valida alternativa alla gelatina (30 g di Alaska corrispondono a 3 fogli di gelatina).
- Alto potere stabilizzante.
- Il dolce non perde la struttura una volta scongelato.
- Evita la disidratazione della panna.
- Sapore neutro.



1 Sciogliere l'Alaska Express Neutro nell'acqua.



2 Incorporare alla panna.



Per panna da congelare:

150 g Alaska Express Neutro

200 g acqua

1000 g panna montata

Come ferma panna:

100 g Alaska Express Neutro

100 g acqua

1000 g panna montata



MOUSSE
E SEMIFREDDI



*Crema fredde
& Sorbetti*



ICEMOUSSE CAFFÈ

Preparato per crema fredda

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
P661.V1	1,2 KG (busta)	10



- Facile e veloce da preparare.
- Con caffè solubile 100% Arabica.
- Montata stabile, leggera e cremosa.
- Da preparare e somministrare direttamente dal granitore.



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1 Versare il preparato nel latte e disperdere sotto costante agitazione.



2 Lasciare riposare per 10 minuti.



3 Versare nel granitore e procedere come di consueto, fino ad ottenere una bevanda cremosa.

1 busta (1200 g) di preparato

3 l latte



105 PORZIONI
da 40 g
PER BUSTA

READYLINE LIMONE

Preparato completo per gelati e sorbetti

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
P231.V1	1,25 KG (busta)	10



- Prodotto completo già bilanciato per sorbetti cremosi, gelato, gelato soft e granite al limone.
- Con succo di limone.
- Alto overrun.
- Veloce e facile impiego.
- Si può realizzare anche nella versione alcolica.



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1 Disperdere il preparato nell'acqua sotto costante agitazione.
Per sorbetto: aggiungere gli altri ingredienti.



2 Lasciare riposare per 10 minuti.



3 Per sorbetto: versare nella macchina e raffreddare fino ad ottenere un sorbetto cremoso.
Per gelato: versare nella macchina e mantecare.

Per sorbetto da bere:

1 busta (1250 g) di preparato

3,5 l acqua

Q.b. cucchiaino di succo di limone

Per gelato:

1 busta (1250 g) di preparato

2,5 l acqua



Sorbetti:
50 PORZIONI
da 100 g

Gelato:
40 PORZIONI
da 100 g

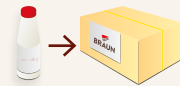


PER SORBETTO ALCOLICO aggiungere 200 g di Vodka

Aroma Chef



AROMA CHEF



8 BOTTIGLIETTE
PER CARTONE

- Aromi liquidi.
- Per aromatizzare impasti, biscotteria, creme, lievitati, pan di spagna, frolle, ecc.
- Dosaggio indicativo: 10-15 g / kg di prodotto finito.



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.

COD. ARTICOLO	PRODOTTO	ML CONFEZIONE	N° CFXCT
E290.V1	AROMA CHEF VANIGLIA	150 ml (bottiglietta)	8
E291.V1	AROMA CHEF ARANCIO	150 ml (bottiglietta)	8
E292.V1	AROMA CHEF LIMONE	150 ml (bottiglietta)	8
E293.V1	AROMA CHEF BRIOCHE	150 ml (bottiglietta)	8
E294.V1	AROMA CHEF BURRO	150 ml (bottiglietta)	8



AROMA CHEF

Toppings



TOPPINGS



- Guarnizioni in pasta, pronte all'uso direttamente dalla bottiglia.
- Per la decorazione di coppe gelato, semifreddi, panna, monoporzioni, ecc.
- Senza coloranti azoici.



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.

COD. ARTICOLO	PRODOTTO	KG CONFEZIONE	N° CFCT
E037.V9	CARAMELLO	1 KG (bottiglia)	6
E038.V9	CIOCCOLATO	1 KG (bottiglia)	6
E088.V9	FRAGOLA	1 KG (bottiglia)	6
E089.V9	FRUTTI ROSSI	1 KG (bottiglia)	6
E216.V9	MIELE	1 KG (bottiglia)	6
E215.V9	ACERO	1 KG (bottiglia)	6



*Preparati
per dolci al cucchiaio
(conf. 1kg)*



MIX CRÈME CARAMEL

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
P095.V1	1 KG (busta)	10



- Per la preparazione di crèm caramel, dessert e piccola pasticceria.
- Preparazione a caldo.
- Pratico e veloce.
- Struttura cremosa e consistente tipica del crèm caramel.



*Il simbolo *Gluten Free* si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1

Stemperare il preparato nel latte, portare ad ebollizione mescolando.



2

Versare negli stampi precedentemente guarniti con caramello e lasciar raffreddare in frigorifero fino al raggiungimento della consistenza. Sformare e servire.

1 busta (1000 g) di preparato

5 l latte



100 PORZIONI
da 60 g
PER BUSTA

**TRY
OUT**

È possibile sostituire una parte di latte con panna (1000/1500 g) e aggiungere 5-10 tuorli per migliorare il gusto.

MIX PANNA COTTA

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
P094.V1	1 KG (busta)	10



- Preparazione a caldo con panna (anche vegetale) e latte.
- Struttura cremosa e consistente.
- Personalizzabile con le paste Cresco Italia.



*Il simbolo *Gluten Free* si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1

Stemperare il contenuto della busta nel latte unito alla panna, portare ad ebollizione mescolando.



2

Versare negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero fino al raggiungimento della consistenza.

1 busta (1000 g) di preparato

2 l panna

3 l latte



100 PORZIONI
da 60 g
PER BUSTA

TORTINO COULANT AL CIOCCOLATO G.F.

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
E264.V1	1 KG (busta)	5



- Preparato in polvere per tortino al cioccolato con cuore morbido e cremoso.
- Ideale anche per Brownies, torta al cioccolato, torta caprese.
- Con il 15% di cioccolato in granella.
- Facile e veloce preparazione.



*Il simbolo *Gluten Free* si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



- 1 Versare in una terrina il preparato in polvere, aggiungere le uova e mescolare con frusta a mano o elettrica a velocità media per 2-3 minuti.



- 2 Versare circa 80 g di impasto negli stampi precedentemente imburrati o unti con apposito staccante.



- 3 Cuocere in forno a circa 220-230°C per 8-10 minuti. *Temperatura e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.*



- 4 Servire il dolce tiepido con una spruzzata di zucchero a velo.

1 busta (1000 g) di preparato in polvere

8 uova (200 g)



18 TORTINI
da 80 g
PER BUSTA

TORTINO COULANT CHEESE

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
E315.V1	1 KG (busta)	5



- Preparato in polvere per tortino al formaggio con cuore morbido e cremoso.
- Con 12,5% di formaggio in polvere.
- Può essere arricchito con ricotta, Philadelphia, Grana, cubetti di prosciutto, noci, ecc.
- Facile e veloce preparazione.
- Può essere un'alternativa alla classica Cheesecake, con o senza aggiunta di zucchero.



*Il simbolo *Gluten Free* si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



- 1 Versare in una terrina il preparato in polvere, aggiungere le uova e l'acqua e mescolare con frusta a mano o elettrica a velocità media per 2 - 3 minuti.



- 2 Versare circa 65 g di impasto in pirottini di alluminio precedentemente imburrati o unti con apposito staccante.



- 3 Cuocere in forno a circa 220°C per 3 minuti. *Temperatura e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.*

1 busta (1000 g) di preparato in polvere

8 uova (200 g)

100 ml acqua



22 TORTINI
da 65 g
PER BUSTA

CREMA CATALANA

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
P065.V1	1 KG (busta)	10



- Per la preparazione di crema catalana, dessert e piccola pasticceria.
- Struttura cremosa.
- Ideale con zucchero di canna caramellato.
- Pratica e veloce.



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



- 1 Stemperare il preparato nel latte unito alla panna (unire i tuorli d'uovo), portare ad ebollizione mescolando.



- 2 Versare negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero fino al raggiungimento della consistenza.



- 3 Prima di servire cospargere la superficie con zucchero o zucchero di canna e sfiammare.

1000 g mix
3000 g latte
2000 g panna

Con uova:

1000 g mix
2500 g latte
2500 g panna
10 tuorli



100 PORZIONI
da 60 g
PER BUSTA

MOUSSE CIOCCOLATO

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
B067.V1	1 KG (busta)	5



- Per la preparazione di mousse al cioccolato, guarnizioni e dessert.
- Elevato contenuto di cacao.
- Pratico e veloce.
- Montata stabile e leggera.



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



- 1 Versare il preparato nel latte freddo (4°C).



- 2 Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 5 minuti.



- 3 Comporre il dolce e mettere in frigorifero. Sformare dopo 3-4 ore.

1000 g Mousse Cioccolato
1250 g latte



45 PORZIONI
da 50 g
PER BUSTA

CREMA TIRAMISÙ

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
P151.V1	1 KG (busta)	10



- Per la preparazione della crema Tiramisù.
- Pratico e veloce.
- La crema può essere personalizzata a piacere.



*Il simbolo *Gluten Free* si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



1 Versare il preparato nell'acqua fredda (4°C) mescolata alla panna fredda (4°C).



2 Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 3-4 minuti. Il prodotto ottenuto è pronto all'uso.



3 Per realizzare il Tiramisù preparare nello stampo uno strato di pan di spagna o biscotti bagnati col caffè e ricoprire con la crema ottenuta.



4 Riporre in frigorifero a rassodare, spolverare con cacao e servire freddo.

1000 g preparato
1000 g acqua (4°C)

1400 g panna (4°C)

Con panna vegetale:

1000 g mix

1400 g acqua (4°C)

1000 g panna vegetale (4°C)



68 PORZIONI
di crema da 50 g
PER BUSTA

BIENEX Preparato per croccante

COD. ARTICOLO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
B009.V1	0,6 KG (busta)	12



- Ideale per croccantini, cestini, cannoli, barrette con nocciole/cereali soffiati/cacao/ecc.
- Il prodotto ottenuto può essere modellato a piacere.
- Non necessita di sistemi per lo stacco.
- Utilizzabile anche per spolverare le brioches.



1 Mescolare a secco gli ingredienti.



2 Versare negli anelli o nelle formine.



3 Cuocere a 200°C per ca. 5-8 minuti.
Temperatura e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

300 g Bienex

150 g scaglie o filetti di mandorle



18 PORZIONI
da 50 g
PER BUSTA





PREP. PER DOLCI
AL CUCCHIAIO
(DA 1 KG)

Ciocolati

LUBECA

SCHOKOLADE • COUVERTURE • CHOCOLAT • CHOCOLATE



CHIPS DI CIOCCOLATO

• Chips di cioccolato pregiato, ideali per ripieni, ganache, creme, pralineria, glasse, ecc.



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



4 SACCHETTI
PER CARTONE

COD. ARTICOLO	PRODOTTO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
L044.V1	RATZERBURG CHIPS (70/30/42) cioccolato fondente • Nero Nobile 70%	2,5 KG (sacchetto)	4
L043.V1	IVORY COAST CHIPS (60/40/39) cioccolato fondente • Costa d'Avorio 60%	2,5 KG (sacchetto)	4
L045.V1	GHANA SELECTION CHIPS (43/40) cioccolato al latte • Ghana 43%	2,5 KG (sacchetto)	4
L041.V1	SCHOK WEISS CHIPS (33/39,5) cioccolato bianco • 33% Burro di Cacao	2,5 KG (sacchetto)	4



Puree di Frutta



PUREE DI FRUTTA



5 CONFEZIONI
ASETTICHE
PER CARTONE

- Puree di frutta al 90%, senza coloranti e conservanti.
- Per la preparazione di ghiaccioli, gelati, cremini di frutta, palet, gelatine, mousse e semifreddi, succhi, frullati e sorbetti.
- Grazie alla confezione aseptica si conservano fuori dal freezer.



*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.

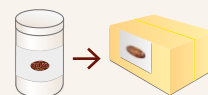
COD. ART.	PRODOTTO	KG CONFEZIONE	N° CFCT
R154.V1	AMARENA	1 KG (confezione aseptica)	5
R143.V1	ANANAS	1 KG (confezione aseptica)	5
R145.V1	FRAGOLA	1 KG (confezione aseptica)	5
R146.V1	LAMPONE	1 KG (confezione aseptica)	5
R153.V1	MANDARINO	1 KG (confezione aseptica)	5
R147.V1	MANGO	1 KG (confezione aseptica)	5
R148.V1	MARACUJA PASSION FRUIT	1 KG (confezione aseptica)	5
R160.V1	LIMONE	1 KG (confezione aseptica)	5
R151.V1	FRUTTI ROSSI	1 KG (confezione aseptica)	5



*Paste da kg
Gusti Crema*









GUSTI CREMA



4 BARATTOLI
PER CARTONE

- Preparati in pasta per la preparazione di gelato e l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse e semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
- Formato pack pratico e antispreco.

COD. ART.	PRODOTTO		KG CONFEZIONE	N° CFXCT
E272.V8	PASTA CAMEL SALÉ	 *	1,5 KG (barattolo)	4
P226.V8	PASTA ZABAIONE	 *	1,2 KG (barattolo)	4
P252.V8	PASTA CAFFÈ ARABICA COLOMBIA	 *	1,4 KG (barattolo)	4
P222.V8	PASTA MASCARPONE	 *	1,2 KG (barattolo)	4
P527.V8	PASTA VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR	 *	1,5 KG (barattolo)	4
P241.V8	PASTA PISTACCHIO KERMAN		1KG (secchiello)	4
R170.V8	PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP	 *	1KG (barattolo)	4

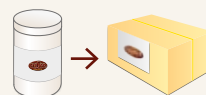
*Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.



*Paste da kg
Gusti Frutta*



GUSTI FRUTTA



4 BARATTOLI
PER CARTONE

- Preparati in pasta per la preparazione di gelato e l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse e semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
- Formato pack pratico e antispreco.



**Il simbolo Gluten Free si riferisce esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.*

COD. ART.	PRODOTTO	KG CONFEZIONE	N° CFXCT
E076.V8	PASTA FRUTTI DI BOSCO	1,5 KG (barattolo)	4
E074.V8	PASTA BANANA	1,5 KG (barattolo)	4
E075.V8	PASTA FRAGOLA	1,5 KG (barattolo)	4







*...creare non è mai
stata così semplice!*



MARTIN BRAUN GRUPPE

CRESCO S.p.A.
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187
cresco@cresco.it - www.cresco.it