



CAROSCIO MATALONI

materie prime per pasticcerie, panificatori e gelaterie

Catalogo

Indice

1 GELATERIA

Joypaste Crema	6
Joy Gelato	18
Joypaste Frutta	20
Joy Fruit	26
Joy Cream	30
Basi Crema	38
Basi Frutta	40
Basi universali e neutri/Basi speciali	41
Joy Topping	42
Joy life/Gelato soft/Joy quick/Joy plus/Joy couverture	46
Cannoli/Kikere/Cialde	47
Coni	48
Coadiuvanti	50

2 PASTICCERIA

Cioccolato	51
Linea Creme	54
Seduction Line	61
Linea Idrate	65
Linea preparati per pasticceria	67
Linea Dolce forno-Panettone	78
Linea Gelatine	79
Linea Margarine	81
Linea prodotti alla mandora	82
Linea Paste di Zucchero	84
Linea farciture di frutta	86
Canditi	89
Frutta Sciroppata	92

Frutta Surgelata	93
Polpa Surgelata	94
Frutta Secca	95
Aromi	97
Coloranti	98
Liquori	99
Linea Panna e Creme	100
Linea Molino della Giovanna	101
Linea Coadiuvanti	105

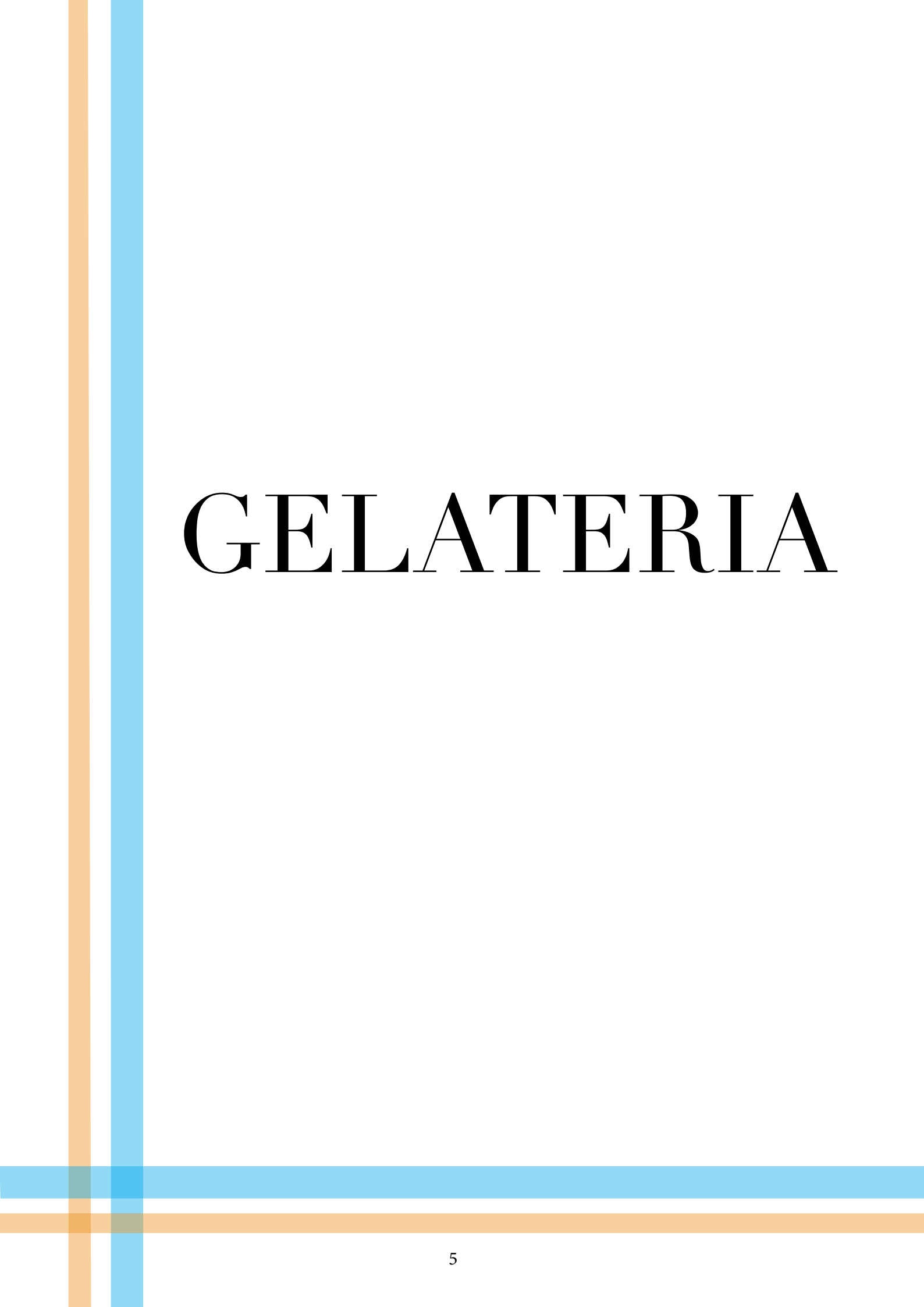
Surgelati/Linea Olfood/Linea zuccheri/ Linea latte/Linea amido/Decorazioni/ Marroni/Pasticceria secca/Frutta granulare	106
--	-----

3 PANIFICATORI

Linea Miglioratori	109
Linea preparati per panificazione	111
Linea estratti e farine di malto	118
Spezie e Coadiuvanti	119

4 CATERING E HORECA

Horeca	120
Catering	124
Cartonaggio/Plastica	125

The page features a minimalist design with two vertical lines on the left side, one blue and one orange, and two horizontal lines at the bottom, one blue and one orange, creating a grid-like structure.

GELATERIA

Joypaste Crema



JOYPASTE LIQUIRIZIA

Pasta liquirizia per aromatizzazioni

Dosaggio per gelateria

50-80 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

60-70 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE NOCCIOLA ITALIA

Pasta nocciola italiana (100%), media tostatura per aromatizzazioni (GLUTEN FREE)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

80-120 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

Pasta pistacchio salata - 100% di origine Sicilia (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/1 kg of white base

Dosaggio per pasticceria

80-120 g/1 kg of custard, cream, ganache, mousse



JOYPASTE PISTACCHIO VERDE

Pasta pistacchio (100%) finemente raffinata di origine californiana (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

80-120 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE RHUMBA

Pasta al gusto Rhum per aromatizzazioni arricchita con nocciola (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

70-80 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

70-80 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE AMARETTO

Pasta amaretto per aromatizzazioni

Dosaggio per gelateria

40 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

40 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE AMORENERO

Pasta "Amorenero" per aromatizzazioni da abbinare a "Joycream Amorenero" (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

50 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

50 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE BANOFFEE

Pasta banana-toffee per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

80 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE BESAMEMUCHO

Pasta Besamemucho per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

40 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

40 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE BISCOTTO

Pasta biscotto per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

40-50 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

40-50 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM

Pasta biscotto per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

40-50 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

40-50 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE BUBBLEFAN

Pasta bubble gum per aromatizzazioni, colore rosa
(Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

40-50 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

40-50 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE BUBBLE BLUE

Pasta bubble gum per aromatizzazioni, colore blu
(Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

40-50 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

40-50 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE CAFFÈ

Pasta caffè per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

20-40 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

20-40 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse

JOYCAFFÈ GRANGUSTO

Aromatizzante liquido al caffè dolce intenso (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

20 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

20 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE CAPPUCINO

Pasta cappuccino per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

60-80 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

60-80 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE CANNELLA

Pasta cannella per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

50-70 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

50-70 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE CAMEL

Pasta caramello per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

40-50 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

40-50 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE CASSATA SICILIANA

Pasta cassata siciliana per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

70 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

70 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE COCOA INTENSE

Pasta cacao per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

70-90 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

70-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE CREMA PASTICCERA

Pasta crema pasticcera per aromatizzazioni
(Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

60-70 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

60-70 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE CRÈME BRULÉE

Pasta Crème Brulée per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

60-70 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

60-70 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE DONATELLO

Pasta cioccolato bianco/cocco con fiocchi di cocco
per aromatizzazioni

Dosaggio per gelateria

100 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

100 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE DULCE DE LECHE

Pasta dulce de leche per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

30-40 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

30-40 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE GIANDUIA

Pasta gianduia per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

80-120 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE GIANDUIA AMARA

Pasta gianduia senza zucchero per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-100 g/l kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

80-100 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE LIGHT-BLUE

Pasta di colore azzurro per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

50-60 g/l kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

50-60 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE MALAGA

Pasta malaga per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

70-90 g/l kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

70-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE MANDORLA TOSTATA

Pasta mandorla (98%) tostata e finemente raffinata per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

40-50 g/l kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

40-50 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse

JOYPASTE MASTIC

Pasta mastica per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

20-30g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

20-30g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE MENTA

Pasta menta per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

30-40 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

30-40 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE MENTA BIANCA

Pasta menta bianca, senza coloranti, per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

30-40 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

30-40 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE IGP

Pasta “nocciola Piemonte IGP” (100%) per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

80-120 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

Pasta nocciola (100%) per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

80-120 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE NOCCIOLA INTENSE

Pasta nocciola stabilizzata per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

50-80 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

50-80 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE NOCCIOLINA

Pasta nocciolina per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

100 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

100 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE NOCE

Pasta noce per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

100 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

100 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE PANNA COTTA

Pasta panna cotta per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

70 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

70 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE PISTACCHIO 100%

Pasta pistacchio (100%) finemente raffinata per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

80-120 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

Pasta pistacchio e mandorla per aromatizzazioni
(Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

50 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

50 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE PISTACCHIO PURA

Pasta “pistacchio verde di Bronte DOP” (100%) per
aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

80-120 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse

JOYPASTE PUNCH

Pasta punch per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

70 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

70 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE RICOTTA

Pasta ricotta per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

100 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

100 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE ROSA

Pasta alla rosa per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

65 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

65 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE TIRAMISÚ

Pasta tiramisù per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

70-90 g/l kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

70-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE TOFFEE

Pasta toffee per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

50 g/l kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

50 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE TORRONCINO

Pasta torrone per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

70 g/l kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

70 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE TRADIZIONE PASTICCERA

Pasta al gusto dolci lievitati di pasticceria per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

50 g/l kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

50 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

Pasta vaniglia bianca per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

20-30 g/l kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

20-30 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE VANIGLIA CARIBE

Pasta vaniglia per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

20-30 g/l kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

20-30 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

Pasta vaniglia Bourbon per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

20-30 g/l kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

20-30 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE WAFER

Pasta wafer per aromatizzazioni

Dosaggio per gelateria

80 g/l kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

80 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE WHITE CHOCOLATE

Pasta aromatizzante al cioccolato bianco

Dosaggio per gelateria

100 g/l kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

100 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE ZABAIONE

Pasta zabaione per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

80-120 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE ZABAIONE TRADITION

Pasta zabaione tradizionale per aromatizzazioni
(Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

80-120 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE ZUPPA INGLESE

Pasta zuppa inglese per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

40-50 g/1 kg di base bianca

Dosaggio per pasticceria

40-50 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse

JoyGelato



JOYGELATO CHEESECAKE

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale e semifreddi al gusto Cheesecake (Gluten Free)

50 g/1 kg di base bianca



JOYGELATO CHEPANNA!

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale e semifreddi al gusto di panna (Gluten Free)

dosaggio per gelateria

15-30 g/1 kg di base bianca

dosaggio per pasticceria

15-30 g/1 kg di crema, mousse, semifreddi



JOYGELATO COCCO

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale al cocco (Gluten Free)

50-60 g/1 kg di base bianca



JOYGELATO MASCARPONE

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale e semifreddi al gusto mascarpone (Gluten Free)

30-40 g/1 kg di base bianca



JOYGELATO TIRAMISÚ

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale al Tiramisú (Gluten Free)

30-40 g/1 kg di base bianca



JOYGELATO VANIGLIA

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale alla vaniglia (Gluten Free)

15 g/1 kg di base bianca



JOYGELATO YOGURT

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato e semifreddi allo yogurt. Contiene fermenti lattici. (Gluten Free)

30-40 g/1 kg di base bianca



JOYGELATO YOGURT GRECO NEW

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale al gusto di yogurt greco (Gluten Free)

30-40 g/1 kg di base bianca

Joypaste Frutta



JOYPASTE ALBICOCCA

Pasta albicocca per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE AMARENA

Pasta amarena per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE ANANAS

Pasta ananas per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE ANGURIA

Pasta anguria per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE ARANCIA

Pasta arancia per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE ARANCIA ROSSA SICILIA

Pasta arancia rossa per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE BANANA

Pasta banana per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE CASSIS

Pasta cassis per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE FRAGOLA

Pasta fragola per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE FRUTTI DI BOSCO

Pasta frutti di bosco per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE KIWI

Pasta kiwi per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE LAMPONE

Pasta lampone per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE LIME

Pasta lime per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE LIMONE

Pasta limone per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE MANDARINO

Pasta mandarino per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE MANGO

Pasta mango per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE MELA VERDE

Pasta mela verde per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE MELAGRANA

Pasta melagrana per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE MELONE

Pasta melone per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE MIRTILLO

Pasta mirtillo per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE MORA

Pasta mora per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE PASSION FRUIT

Pasta al frutto della passione per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE PERA

Pasta pera per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE PESCA

Pasta pesca per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYPASTE POMPELMO ROSA

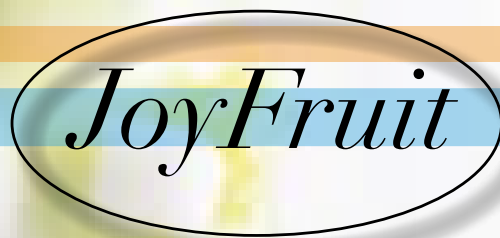
Pasta pompelmo rosa per aromatizzazioni (Gluten Free)

Dosaggio per gelateria

80-120 g/l lt di acqua

Dosaggio per pasticceria

60-90 g/l kg di crema, panna, ganache, mousse



JOYFRUIT ALBICOCCA

Salsa all'albicocca per variegature con pezzi
(Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYFRUIT AMARENA

Salsa all'amarena per variegature con pezzi
(Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYFRUIT AMARENA INSTINCT NEW

Salsa all'amarena per variegature con pezzi - senza
coloranti e aromi artificiali (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYFRUIT APPLE PIE NEW

Salsa al gusto torta di mele per variegature con
pezzi (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere





JOYFRUIT ARANCIA

Salsa all'arancia per variegature con pezzi (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYFRUIT CASSIS

Salsa al cassis per variegature con pezzi (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYFRUIT FICO VERDE NEW

Salsa al fico verde per variegature con pezzi (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYFRUIT FRAGOLA

Salsa alla fragola per variegature con pezzi (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYFRUIT FRAGOLINA DI BOSCO

Salsa alle fragoline di bosco per variegature con pezzi (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYFRUIT FRUTTI DI BOSCO

Salsa ai frutti di bosco per variegature con pezzi
(Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYFRUIT LAMPONE

Salsa al lampone per variegature con pezzi
(Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYFRUIT LIME

Salsa al lime per variegature con pezzi (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYFRUIT MANGO NEW

Salsa al mango per variegature con pezzi
(Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYFRUIT MIRTILLO

Salsa al mirtillo per variegature con pezzi
(Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYFRUIT PERA NEW

Salsa alla pera per variegature con pezzi (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYFRUIT PESCA

Salsa alla pesca per variegature con pezzi (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYFRUIT TROPICAL NEW

Salsa ai frutti tropicali per variegature con pezzi
(Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere

JoyCream



JOYCREAM BLACK NEW

Crema extra-black al cacao magro (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL NEW

Crema al gusto caramello con fleur de sel

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM CRUMBLE NEW

Crema al gusto di biscotto con pezzi

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM FRUITS ROUGES NEW

Crema con frutti rossi e crêpes in pezzi

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM MARRON GLACÉ NEW

Salsa al marron glacé con pezzi (Gluten Free)

Dosaggio:

a piacere



JOYCREAM NOCCIOLATA CHOC NEW

Crema cacao/nocciola (Gluten Free)

Dosaggio:

a piacere



JOYCREAM PISTACCHIO ICE NEW

Crema al pistacchio

Dosaggio:

a piacere



NOCCIOLATA ICE PREMIUM NEW

Crema al gusto gianduia di elevata qualità con cacao certificato UTZ Mass Balance e aromi naturali (Gluten Free)

Dosaggio:

a piacere



JOYCREAM CHOC NEW

Crema al cacao magro e nocciole in grado di mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer (Gluten Free)

Dosaggio:

a piacere



NOCCIOLATA ICE

Crema gianduia (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



NOCCIOLATA ICE CROCK

Crema gianduia con crêpes in pezzi

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM AMARETTO

Crema al gusto cioccolato con piccoli amaretti e granella di biscotto all'amaretto

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM AMORENERO

Crema al cacao extra dark con biscotti al cacao in pezzi

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM BESAMEMUCHO

Crema gianduia con granella di nocciola e crêpes in pezzi

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM CARAMEL

Crema al caramello (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO

Crema al gusto caramello con granella di biscotto al burro

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM CASSATA SICILIANA

Salsa al gusto cassata siciliana con canditi (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM CHOCOBISCOTTO

Crema al gusto cioccolato con biscotti al cacao in pezzi

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM COCONTY

Crema al gusto di cioccolato al latte/cocco con fiocchi di cocco

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM CORN FLAKES

Crema alla nocciola con corn flakes

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM CROCCANTISSIMO

Crema al cacao e latte magro con croccanti sferette di cereali

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM DARK

Crema al gusto di cioccolato fondente (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM DONATELLO

Crema al gusto di cioccolato bianco/cocco con piccoli wafer e fiocchi di cocco

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM LEMONBISCOTTO

Crema al limone con granella di biscotto al burro

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM MALAGA

Salsa al gusto malaga con uvetta (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM MERINGA

Crema al gusto cioccolato bianco con gocce di meringa

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM MORELLINO

Crema nocciola/cacao spalmabile (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA

Crema al latte e nocciola (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere

JOYCREAM NOCCIOLINA

Crema al cacao con arachidi

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM PISTACCHIO

Crema al pistacchio con granella di pistacchi

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM SUPREMO

Crema al latte e nocciola con gocce di biscotto al cacao

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM TIRAMISÙ

Crema al gusto tiramisù con briciole di biscotto al cacao

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM TOFFEE

Crema al toffee (Gluten Free)

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM TORRANCINO

Crema al gusto cioccolato bianco/mandorla con granella di torrone

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM WAFERNUT CLAIR

Crema alla nocciola con piccoli wafer e granella di nocciola

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM WAFERNUT NOIR

Crema cacao/nocciola con piccoli wafer e granella di nocciola

Dosaggio:
a piacere



JOYCREAM WHITE

Crema al gusto di cioccolato bianco

Dosaggio:
a piacere

Basi Crema

ELITE



JOYBASE ELITE 100

Base per gelato al latte con burro di cacao, permette di ottenere un gelato dalla struttura incomparabile, cremosa e compatta. Senza aromi. (Gluten Free)

LEGGERA



JOYBASE LEGGERA 50

Base per gelato al latte senza grassi e aromi. Garantisce una struttura cremosa e stabile in vetrina ed è facilmente personalizzabile. (Gluten Free)



JOYBASE LEGGERA 100

Base per gelato al latte senza grassi e aromi. Consente di ottenere una struttura cremosa e stabile in vetrina esaltando i gusti del gelato. (Gluten Free)

MILKY



JOYBASE MILKY 250

Base per gelato al latte con grassi vegetali non idrogenati, ad alto dosaggio. Garantisce con grande praticità una struttura stabile e dal gusto pulito. (Gluten Free)

SEDUCTION



JOYBASE SEDUCTION 150

Base per gelato al latte senza aromi e con grassi vegetali non idrogenati, ad alto dosaggio. Garantisce con grande praticità una struttura cremosa, compatta e calda al palato. (Gluten Free)



JOYBASE SEDUCTION 330

Base completa in polvere per la produzione di gelato artigianale con la sola aggiunta di acqua. (Gluten Free)

INFINITY



JOYBASE INFINITY PRO 100

Base per gelato al latte con panna di altissimo livello (senza grassi vegetali). Dal gusto delicato, garantisce una struttura cremosa e compatta. Ottima tenuta in vetrina. (Gluten Free)

BIANCA



JOYBASE BIANCA F 100

Base per gelato al latte con panna. Dal gusto delicato, garantisce una struttura cremosa e calda al palato. (Gluten Free)

PASSION



JOYBASE PASSION PRO 100

Base per gelato al latte con grassi vegetali non idrogenati. Dal gusto delicato, garantisce una struttura più cremosa, compatta e calda al palato. (Gluten Free)

TALENTO

JOYBASE TALENTO 50

Base per gelato al latte, garantisce una struttura cremosa e stabile in vetrina ed è facilmente personalizzabile. (Gluten Free)

Basi Frutta

PREMIUM

JOYBASE LIMONE 50

Base in polvere per la realizzazione di gelato artigianale al gusto limone. Consente di ottenere una struttura voluminosa e dall'ottima stabilità in vetrina freezer. (Gluten Free)



JOYBASE PREMIUM FRUIT 100

Base ricca in fibre, ideale per ottenere un eccellente sorbetto alla frutta dalla struttura corposa, anche con basse quantità di frutta. Garantisce un'ottima spatolabilità e tenuta in vetrina (Gluten Free)

JOYBASE PREMIUM LIMONE 100

Base in polvere ricca in fibre per la realizzazione di gelato artigianale al gusto limone (Gluten Free)

SUPERFRUTTA



JOYBASE SUPERFRUTTA 50

Base in polvere ad azione stabilizzante e montante per la realizzazione di gelati alla frutta. Consente di ottenere una struttura cremosa, areata e dall'ottima stabilità in vetrina (Gluten Free)

Basi Universali e Neutri

NAUTRAL



JOYBASE NEUTRAL FIX

Neutro ad azione stabilizzante e addensante per gelati alla frutta ed al latte (Gluten Free)



JOYBASE GELATO CALDO

Prodotto in polvere per la realizzazione di 'gelato caldo' e semifreddi. Permette di realizzare prodotti dalla struttura cremosa e spatolabile che si mantengono morbidi a temperature negative. (Gluten Free)

Basi Speciali

CREMA FREDDA



CREMA FREDDA AL CAFFÈ

Prodotto in polvere per la realizzazione di crema fredda al caffè con l'utilizzo del granitore. Permette di ottenere sorbetti dalla struttura cremosa e dal gusto ricco e rinfrescante (Gluten Free)



CREMA FREDDA BIANCA

Prodotto in polvere per la realizzazione di crema fredda bianca al gusto panna con l'utilizzo del granitore. Può essere caratterizzata a piacere con gli aromatizzanti Joygelato (Gluten Free)



GIANDUCA

Speciale crema con 30% cioccolato gianduia di elevata qualità, per la preparazione di gelato e semifreddi. Può essere usata anche per guarnire prodotti quali brioche per gelato, cialde, croissant e torte (Gluten Free)

JoyTopping

JOYTOPPING AMARENA

Preparato dolciario per guarnizioni al gusto cioccolato
(Gluten Free)

JOYTOPPING CAFFÈ

Preparato dolciario per guarnizioni al caffè.
(Gluten Free)

JOYTOPPING CARMELLO

Preparato dolciario per guarnizioni al caramello.
(Gluten Free)

JOYTOPPING CIOCCOLATO

Preparato dolciario per guarnizioni al cioccolato
(Gluten Free)

JOYTOPPING CIOCCOLATO BIANCO PREMIUM

Crema al cioccolato bianco per guarnizioni.
(Gluten Free)

JOYTOPPING CIOCCOLATO PREMIUM

Crema al cioccolato per guarnizioni.
(Gluten Free)

JOYTOPPING FRAGOLA

Preparato dolciario per guarnizioni al fragola.
(Gluten Free)

JOYTOPPING FRUTTI DI BOSCO

Preparato dolciario per guarnizioni ai frutti di bosco.
(Gluten Free)

JOYTOPPING LAMPONE

Preparato dolciario per guarnizioni al lampone.
(Gluten Free)

JOYTOPPING MANGO

Preparato dolciario per guarnizioni al mango.
(Gluten Free)

JOYTOPPING MELA VERDE NEW

Preparato dolciario per guarnizioni alla mela verde.
(Gluten Free)

JOYTOPPING MIELE NEW

Preparato dolciario per guarnizioni al miele.
(Gluten Free)

JOYTOPPING NOCCIOLA

Preparato dolciario per guarnizioni alla nocciola.
(Gluten Free)

JOYTOPPING NOCCIOLATA BIANCA PREMIUM

Crema alle nocciole e latte magro per guarnizioni.
(Gluten Free)

JOYTOPPING NOCCIOLATA PREMIUM

Crema al cioccolato gianduia per guarnizioni.
(Gluten Free)

JOYTOPPING PISTACCHIO PREMIUM

Crema al pistacchio per guarnizioni.
(Gluten Free)

JOYTOPPING STRACCIATELLA NEW

Copertura per stracciatella con cioccolato.
(Gluten Free)

JOYTOPPING TROPICAL

Preparato dolciario per guarnizioni al gusto tropicale.
(Gluten Free)

JoyLife



- JOYLIFE PURAFRUTTA VEG (Gluten Free)
- JOYLIFE FRUTTASTEVIA VEG (Gluten Free)
- JOYLIFE CREMASTEVIA VEG (Gluten Free)
- JOYLIFE SOIA VEG (Gluten Free)

NATURISSIMA:

- JOYLIFE NATURISSIMA 50 (Gluten Free)
- JOYLIFE NATURISSIMA 100 (Gluten Free)
- JOYLIFE NATURISSIMA 150 (Gluten Free)

Gelato Soft



- JOYSOFT FROZEN YOGURT (Gluten Free)
- JOYSOFT CHOCOLATE (Gluten Free)

JoyQuick



- COCCO (Gluten Free)
- MELONE (Gluten Free)
- LAMPONE (Gluten Free)
- ARANCIA (Gluten Free)
- ANGURIA (Gluten Free)
- POMPELMO ROSA (Gluten Free)
- ANANAS (Gluten Free)

JoyPlus



- PANNA PIU' (Gluten Free)
- MORBIDISSIMO (Gluten Free)
- TRIM (Gluten Free)
- PROSOFT (Gluten Free)
- FIBRAMIX (Gluten Free)

JoyCoverture



- JOYCOVERTURE DARK (Gluten Free)
- JOYCOVERTURE FRAGOLA (Gluten Free)
- JOYCOVERTURE PISTACCHIO (Gluten Free)
- JOYCOVERTURE EXTRA CHOC DARK (Gluten Free)



K I K E R E

Disponibili:

- Cacao
- Arlecchino
- Cocco
- Caffè
- Amaretto



C A N N O L I

19/10

Disponibili:

- Ricoperto
- Caffè
- Cocco
- Amaretto



C A N N O L I

19/5

Disponibili:

- Ricoperto
- Caffè
- Cocco
- Amaretto



CANNOLI
DELIZIA 19/5

Disponibili:

- Delizia cocco

L'ARTE DEL SAPER FARE

Da oltre cinquant'anni Cono Firenze è sinonimo di esperienza, passione e artigianalità.



Cono cornetto 4 pz 324
Cono cornetto baby
Cono cornetto gigante
Coni piccoli colorati
Cono coppa 3 pz 360
Cono coppa 50 pz 300
Cono coppa 60 pz 160





Caroscio & Mataloni S.r.l.
materie prime per pasticcerie, panificatori e gelaterie



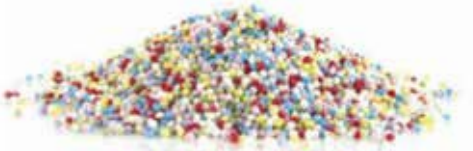
Meringa



Codetta
Arlecchino



Bottoncini



Mompariglia



Spicchi Gelatina
Limone e Arancio



Cereali
Fondente, Bianco
e Latte



Barrette di Cioccolato

Disponibili anche:

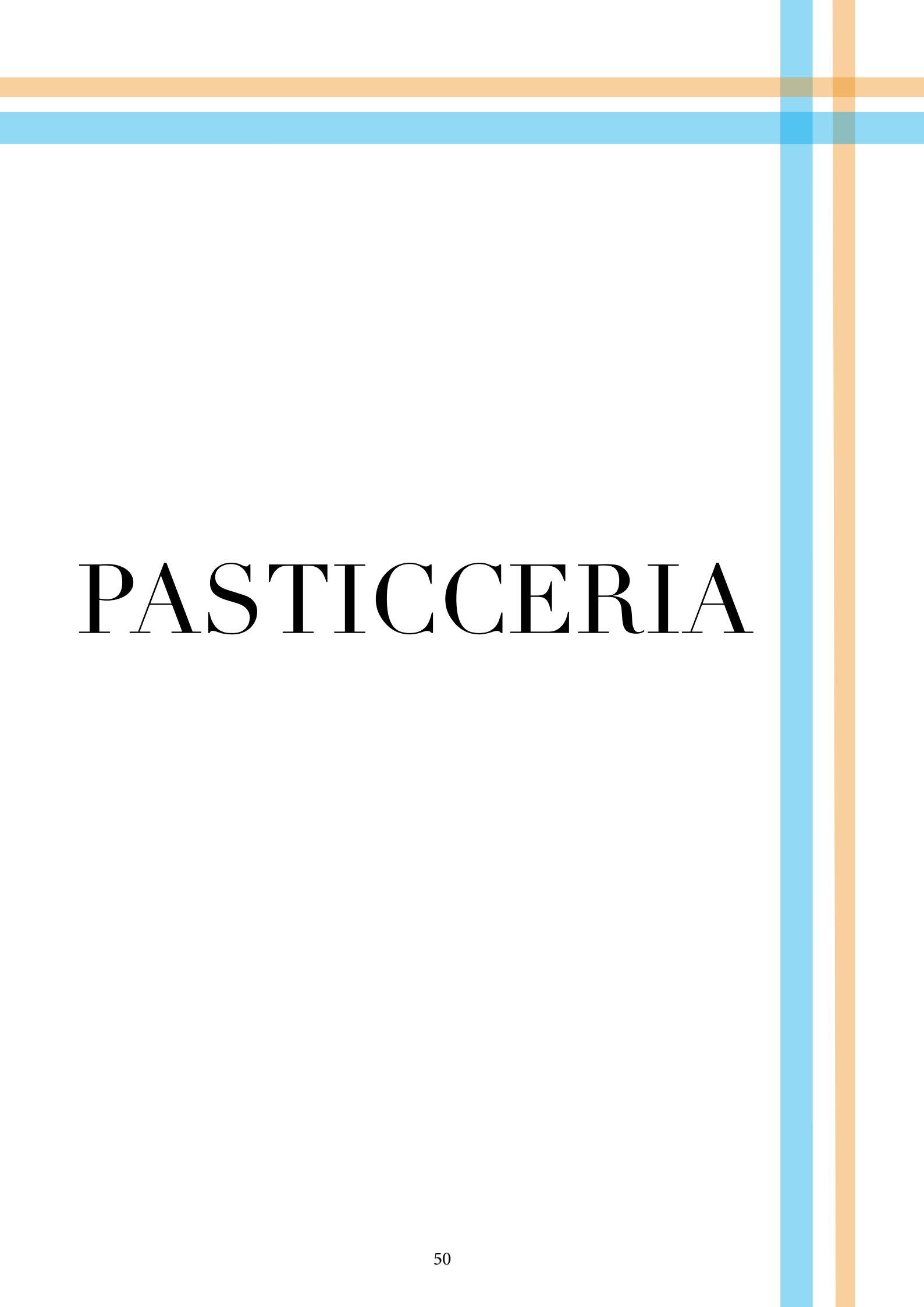
- Granella di nocciola
- Granella di pistacchio
- Hoop cioccolato al latte
- Gocce di Amaretto

-Granella di Nocciola Caramellata

-Riccioli:

Bianco, Giallo, Verde, Arancio, Rossi

-Granella Crumble



PASTICCERIA

Cioccolato

RENO PANI:

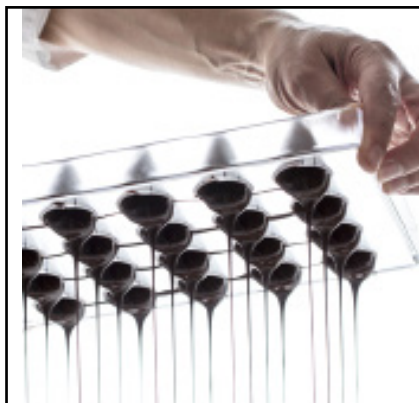
- **RENO BIANCO** (31-33) Nouvelle Guinee
(Gluten Free)
- **RENO FONDENTE** 52% (32-34) Ghana
President (Gluten Free)
- **RENO FONDENTE** 58% (36-38) Venezuela
Supreme (Gluten Free)
- **RENO GIANDUIA LATTE** Piemonte
Royal (Gluten Free)



PEPITA:

- **PEPITA BLANCHE** (Gluten Free)
- **PEPITA FONDENTE** 1800 (Gluten Free)
- **PEPITA FONDENTE** 600 (Gluten Free)
- **PEPITA MARABÚ** (Gluten Free)
- **CODETTA FONDENTE**
- **SCAGLIETTA FONDENTE**

RENO GOCCE:



- RENO AU LAIT SUPÉRIEUR 38%
(Gluten Free)
- RENO BIANCO (34-36) Nouvelle Guinee
(Gluten Free)
- RENO BIANCO (38-40) Sulawesi Imperial (Gluten Free)
- RENO BLANC SUPÉRIEUR 40-42%
(Gluten Free)
- RENO FONDENTE 64% (41-43) Guayaquil Intense (Gluten Free)
- RENO FONDENTE 72% (40-42) Sumatra Extreme (Gluten Free)
- RENO GIANDUIA LATTE Piemonte Royal (Gluten Free)
- RENO LACTEE CARAMEL
(Gluten Free)
- RENO LATTE 30% (33-35) Papua Classic
(Gluten Free)
- RENO LATTE 34% (37-39) Java Superior
(Gluten Free)



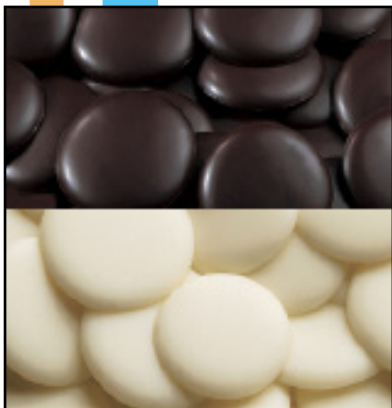
CHOCOANACHE:

- CHOCOANACHE reno 28/30 - cacao 50 % min. (Gluten Free)



CACAO:

- CACAO IN POLVERE 22-24
(Gluten Free)



SURROGATI:

-CRIC-CRAC (Gluten Free)

-KIRON WHITE (Gluten Free)

-KIRONCAO (Gluten Free)

-NIVES (Gluten Free)

NOBEL:

-NOBEL BIANCO (Gluten Free)

-NOBEL BITTER (Gluten Free)

-NOBEL LATTE (Gluten Free)

POKER:

-POKER BIANCO (Gluten Free)



Linea Creme

CHOCOBAKE:

Crema al cioccolato per la farcitura ante forno di pain au chocolat e croissants

-**CHOCOBAKE BIANCO** (Gluten Free)

-**CHOCOBAKE CHOCOLAT**
(Gluten Free)



CHOCOCREAM:

Crema per farcitura

-**CHOCOCREAM BIANCO** (Gluten Free)

-**CHOCOCREAM BIANCO INDUSTRY** (Gluten Free)

-**CHOCOCREAM DARK** (Gluten Free)

-**CHOCOCREAM PISTACCHIO**
(Gluten Free)

-**CHOCOCREAM PISTACCHIO INDUSTRY**
(Gluten Free)



CHOCOSMART:

Pasta al cioccolato per coperture e farciture.

-CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE (Gluten Free)

-CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO (Gluten Free)

-CHOCOSMART CIOCCOLATO FON-DENTE (Gluten Free)

-CHOCOSMART CIOCCOLATO SP (Gluten Free)



COVERCREAM:

Crema al cioccolato per la copertura e la farcitura di profiteroles, crostate e torte

-COVERCREAM BIANCO (Gluten Free)

-COVERCREAM BIANCO SP (Gluten Free)

-COVERCREAM CIOCCOLATO (Gluten Free)

-COVERCREAM CIOCCOLATO SP (Gluten Free)

-COVERCREAM LIMONE (Gluten Free)



COVERDECOR:

Pasta finissima per la glassatura di donuts, krapfen e prodotti da forno

-COVERDECOR CAFFÉ (Gluten Free)

-COVERDECOR DARK CHOCOLATE
(Gluten Free)

-COVERDECOR FRAGOLA
(Gluten Free)

-COVERDECOR LIMONE (Gluten Free)

-COVERDECOR NOCCIOLA
(Gluten Free)

-COVERDECOR PISTACCHIO (Gluten Free)

-COVERDECOR ZABAIONE (Gluten Free)



CUKICREAM:

Creme per la farcitura ante-forno di crostate, biscotti, fagottini e croissants

-CUKICREAM CACAO (Gluten Free)

-CUKICREAM CIOCCOLATO SP (Gluten Free)

-CUKICREAM GIANDUIA
(Gluten Free)

-CUKICREAM GIANDUIA INDUSTRY
(Gluten Free)

-CUKICREAM MANDORLA (Gluten Free)

-CUKICREAM NOCCIOLA (Gluten Free)

-CUKICREAM PISTACCHIO (Gluten Free)



FARCINUT:

Crema per la farcitura ante e post-forno di crostate, tartellette, fagottini e croissants

-FARCINUT (Gluten Free)



FRU FRU PREMIUM:

Panna vegetale in polvere da montare

-FRU FRU PREMIUM (Gluten Free)



IRCA-CAO IRCA-CHOC:

Pasta concentrata al cacao senza zucchero ed al cioccolato per aromatizzazioni

-IRCA CAO (Gluten Free)

-IRCA CHOC (Gluten Free)



MAXICREAM:

Crema gianduia spalmabile per farcitura

-MARIXCREM (Gluten Free)



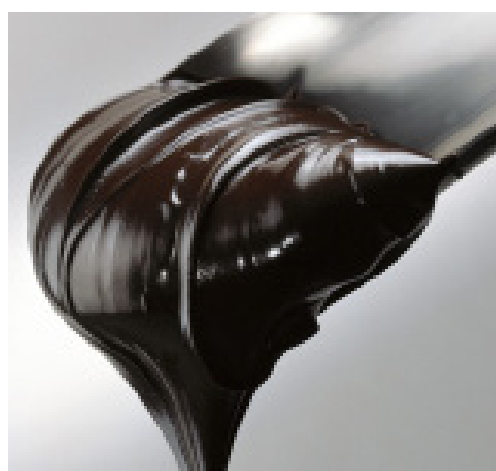
MORELLINA:

Pasta concentrata al cacao e nocciole per aromatizzazioni

-MORELLINA (Gluten Free)

-MORELLINA BITTER (Gluten Free)

-MORELLINA BITTER SP (Gluten Free)



NOCCIOLATA:

Crema gianduia spalmabile per farcitura

- NOCCIOLATA (Gluten Free)
- NOCCIOLATA “E” (Gluten Free)
- NOCCIOLATA “P”
(Gluten Free)
- NOCCIOLATA BIANCA (Gluten Free)
- NOCCIOLATA EXTREME (Gluten Free)
- NOCCIOLATA INDUSTRY (Gluten Free)
- NOCCIOLATA PREMIUM (Gluten Free)
- NOCCIOLATA SP (Gluten Free)



NOUGATY:

Crema gianduia per la farcitura ante forno di pain au chocolat, croissants e fagottini

- CREMA NOCCIOLA VEG (Gluten Free)
- NOUGATY GIANDUIA (Gluten Free)



Seduction Line

NOCCIOLATA ICE:

Creme gianduia spalmabili anche per pasticceria

-NOCCIOLATA ICE(Gluten Free)

-NOCCIOLATA ICE CROCK (Gluten Free)



PASTA BITTER:

Pasta al cioccolato per glassature, farciture, ripieni ed aromatizzazioni

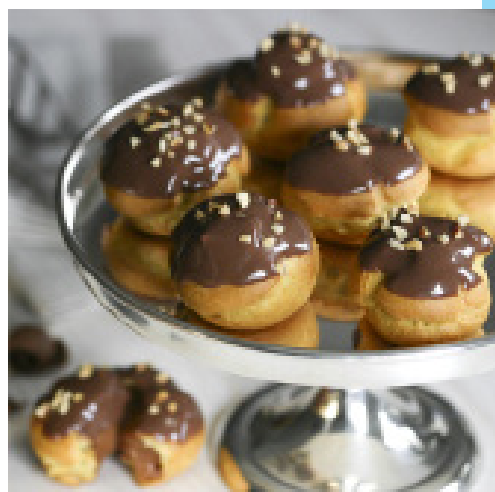
-PASTA BITTER(Gluten Free)



PASTA GIANDUIA:

Pasta gianduia per aromatizzazioni

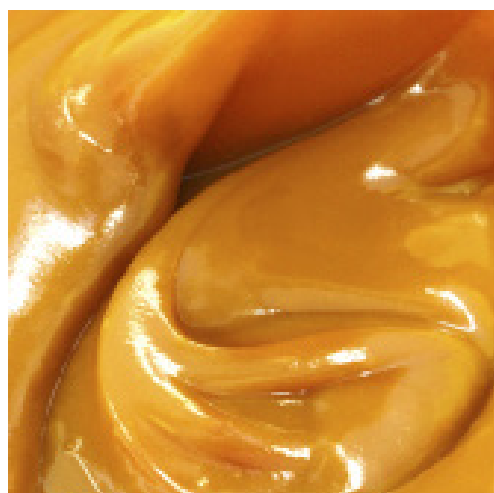
-PASTA GIANDUIA(Gluten Free)



PASTA ZABAIONE:

Pasta per aromatizzazioni

-PASTA ZABAIONE(Gluten Free)



PRALIN DELICRISP:

Pasta finissima con Delicrisp croccante al burro

- BLANC(Gluten Free)
- CAMEL FLEUR DE SEL (Gluten Free)
- CITRON MERINGUE
(Gluten Free)
- CLASSIC
(Gluten Free)
- COCONTY(Gluten Free)
- FRUITS ROUGES(Gluten Free)
- NOIR(Gluten Free)
- PISTACCHIO(Gluten Free)



TOFFEE D'OR CARAMEL:

Creme toffee caramel per farciture e decorazioni

- TOFFEE D'OR CARAMEL(Gluten Free)



WONDERCHOC:

Base pronta al cioccolato bianco per ripieni e farciture

-WONDERCHOC WHITE(Gluten Free)



Caroscio & Mataloni S.r.l.
materie prime per pasticcerie, panificatori e gelaterie

Linea Creme Idrate

CREMIRCA:

Creme idrate per farciture prima e dopo cottura

-CREMIRCA ARANCIA SP (Gluten Free)

-CREMIRCA CIOCCOLATO THERMO (Gluten Free)

-CREMIRCA FRUTTI DI BOSCO E YOGURT (Gluten Free)

-CREMIRCA GIANDUIA THERMO (Gluten Free)

-CREMIRCA LIMONE SP (Gluten Free)

-CREMIRCA VANIGLIA THERMO (Gluten Free)



HONEYFILL:

Crema al miele per farciture prima e dopo cottura

-HONEYFILL (Gluten Free)



MIRROR:

Glasse a specchio - applicazione a caldo o a freddo

- MIRROR AMARENA (Gluten Free)
- MIRROR CARAMEL (Gluten Free)
- MIRROR CIOCCOLATO BIANCO (Gluten Free)
- MIRROR CIOCCOLATO FONDENTE (Gluten Free)
- MIRROR EXTRA WHITE (Gluten Free)
- MIRROR FRAGOLA (Gluten Free)
- MIRROR FRUTTI DI BOSCO (Gluten Free)
- MIRROR KIWI (Gluten Free)
- MIRROR LAMPONE (Gluten Free)
- MIRROR LIMONE (Gluten Free)
- MIRROR MANDARINO (Gluten Free)
- MIRROR NEUTRAL (Gluten Free)
- MIRROR TOFFEE (Gluten Free)
- MIRROR TROPICAL (Gluten Free)
- MIRROR PISTACCHIO (Gluten Free)



Linea Preparati per Pasticceria

ALICE'S CAKE:

Preparato per la realizzazione di soffici cakes e cakes al cacao

-ALICE'S CAKE

-ALICE'S CHOCO CAKE



AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE:

Preparato per brownies Americani al doppio cioccolato

-AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE



AMERICAN COOKIES:

Preparato per American cookies

-AMERICAN CHOCOLATE COOKIES

-AMERICAN COOKIES



BIANCANEVE:

Polvere zuccherina per lo spolvero di dolci

-BIANCANEVE PLUS



BISCUIMIX:

Preparato completo per la preparazione di Pan di Spagna e Swiss Roll

-BISCUIMIX

-BISCUIMIX CHOC



BONNY:

Preparato per tortelli, zeppole e dolci fritti

-BONNY

-BONNY QUICK



BRILLO:

Preparato per la lucidatura e la doratura di pasta sfoglia

BRIOBIG:

Preparato per glassa all'amaretto

CEREAL'EAT:

Preparati a base di cereali per prodotti lievitati, frolla e cake

-CEREAL'EAT CAKE

-CEREAL'EAT FROLLA

-CEREAL'EAT LIEVITATI



CROISMART:

Preparato per croissants, brioches, Veneziane e Colombine

DELI CHOUX:

Preparato per bignè, eclairs e Zeppole

DOLCE VARESE:

Preparato per Dolce di Varese (Amor Polenta)

DORETTA:

Granella di riso soffiato caramellato

DULCAMARA:

Granella di biscotto al gusto di Amaretto

FLOMIX:

Preparato per fiorentine e croccantini

FRIBOL:

Preparato per krapfen, bomboloni e krapfen al forno

FRIBON:

Preparato per la realizzazione di tortelli e frittelle

GRANCOCCO:

Preparato per biscotti e dolci al cocco

GRANSFOGLIA:

Preparato per pasta sfoglia

HAPPYCAO:

Preparato al cacao per spolvero decorativo di dolci

-HAPPYCAO NT



HEIDICAKE:

Preparato a base di nocciole e mais per torte, cake e biscotti

IRCA BROWNIES CHOC:

Preparato per Brownies con finissimo cioccolato fondente

IRCA MUFFIN:

Preparato per la realizzazione di muffins

IRCA GENOISE:

Preparato per pan di Spagna, swiss roll, torta Margherita e torta Sacher

-IRCA GENOISE

-IRCA GENOISE CHOC



MANDORLASS QUICK:

Preparato completo per glassa alle mandorle

PARADISO:

Preparato per pan di Spagna classico ed al cacao, swiss roll, torta Margherita e Muffins

SILLY CAKE:

Preparato per cakes soffici

PANDORA:

Preparati per croissants e brioche dolci, integrali, ai cereali e salati

-PANDORA AI CEREALI

-PANDORA GRANDE SVILUPPO

-PANDORA GRANDE SVILUPPO
INTEGRALE

-PANDORA SALATA



PRODOTTI GLUTEN FREE:

Preparati per pasticceria senza glutine

-IRCA GENOISE GLUTEN FREE
(Gluten Free)

-TOP CAKE GLUTEN FREE
(Gluten Free)

-TOP FROLLA GLUTEN FREE
(Gluten Free)

-PANDORA SALATA



SFRULLA:

SFRULLA: preparato per pan di Spagna, swiss roll, torta Margherita e torta Sacher.

SFRULLA CHOC: preparato per pan di Spagna al cacao, swiss roll al cacao, torta Margherita al cacao e torta Sacher.

SOFTER:

Preparato per pan di Spagna, swiss roll e torta Margherita

TOP CAKE:

Preparato per cakes, muffins, plum cake, cakes al limone, alle carote e allo yogurt

TOP FROLLA:

Preparato per pasta frolla

WONDERMUFFIN:

Preparato per American muffins

-WONDERMUFFIN

-WONDERMUFFIN CHOC



YOG' IN:

Preparato per torte e torte in teglia allo yogurt decorate con frutta



Caroscio & Mataloni S.r.l.

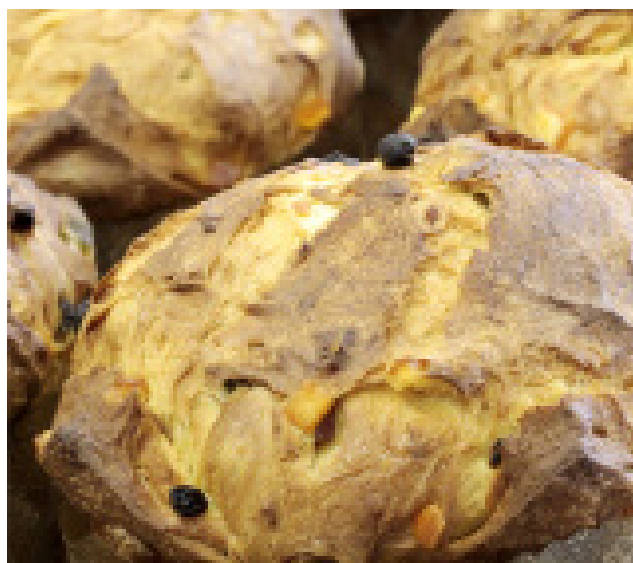
materie prime per pasticcerie, panificatori e gelaterie

Linea Dolce Forno - Panettone

-DOLCE FORNO e PANETTONE sono preparati per Panettoni, Pandori, Colombe, Veneziane e croissants a lunga conservazione.

-DOLCE FORNO TRADITION è un preparato per Panettoni, Pandori, Colombe e Veneziane senza additivi.

DOLCE FORNO
DOLCE FORNO TRADITION
PANETTONE



Linea Gelatine

BLITZ

Gelatina neutra trasparente pronta all'uso:

- BLITZ (Gluten Free)
- BLITZ ICE (Gluten Free)
- BLITZ ICE GLITTER GOLD (Gluten Free)
- BLITZ ICE GLITTER SILVER (Gluten Free)
- BLITZ ICE TOP (Gluten Free)

COVERGEL

Gelatina concentrata neutra, all'albicocca od alla fragola - diluizione dal 5o al 6o% o dal 3o al 6o%:

- COVERGEL ALBICOCCA (Gluten Free)
- COVERGEL NEUTRO (Gluten Free)

GEL

Gelatine colorate per decorazioni e scritture:

- AZZURRO (Gluten Free)
- GIALLO (Gluten Free)
- MARRONE (Gluten Free)
- NEUTRO (Gluten Free)
- ROSA (Gluten Free)
- ROSSO (Gluten Free)
- VERDE (Gluten Free)

MIRAGEL

Gelatine ricoprenti:

- MIRAGEL ALBICOCCA (Gluten Free)
- MIRAGEL SPRAY ALBICOCCA (Gluten Free)
- MIRAGEL SPRAY FRAGOLA (Gluten Free)
- MIRAGEL SPRAY NEUTRO (Gluten Free)



Caroscio & Mataloni S.r.l.
materie prime per pasticcerie, panificatori e gelaterie

ROYAL JELLY

Gelatina concentrata neutra - diluizione
dal 70 al 100%

RIFLEX

Gelatina liquida per spruzzatori:

-RIFLEX ALBICOCCA (Gluten Free)

-RIFLEX SPRAY NEUTRO
(Gluten Free)



Linea Margarine

KASTLE

Margarina vegetale per croissants, sfoglia, frolla e crema

- KASTLE CREMA (Gluten Free)
- KASTLE FROLLA (Gluten Free)
- KASTLE PLATTE CROISSANT / SFOGLIA (Gluten Free)
- KASTLE SFOGLIA (Gluten Free)
-

MARBUR

Miscele di grassi vegetali e burro per croissants, sfoglia, frolla e crema

- MARBUR CREMA (Gluten Free)
- MARBUR FROLLA (Gluten Free)
- MARBUR PLATTE CROISSANT / SFOGLIA (Gluten Free)

MARVIK

Margarine vegetali per croissants, sfoglia, crema e cakes

- MARVIK CREMA CAKE (Gluten Free)
- MARVIK PLATTE CROISSANT / SFOGLIA (Gluten Free)
- MARVIK SFOGLIA (Gluten Free)

GRANCREMA

Preparato per crème gateaux

TENDER

Margarina vegetale per creme, impasti, cakes e frollini montati



Caroscio & Mataloni S.r.l.

materie prime per pasticcerie, panificatori e gelaterie

Linea Prodotti alla Mandorla

MANDEL ROYAL

Pasta di mandorle per cottura pronta all'uso -
35% mandorle

AVOLETTA

Farina di mandorle e zucchero per cottura
- 50% mandorle

MANTECA

Pasta di mandorle per cottura - 5% mandorle

-MANTECA (Gluten Free)
-MANTECA SP (Gluten Free)

MARZICLASS

Marzapane finissimo per decorazioni - 33%
mandorle

-MARZICLASS PREMIUM (Gluten Free)

MOGADOR PREMIUM

Marzapane finissimo per cottura - 53% mandorle

PASTA DI MANDORLA

Paste di mandorla per modellare, decorare e
per coperture

-PASTA MANDORLE COVER
PREMIUM 14% (Gluten Free)

-PASTA MANDORLE PREMIUM 23%
(Gluten Free)

-PASTA MANDORLE PREMIUM ROSA
23% (Gluten Free)

-PASTA MANDORLE PREMIUM VER-
DE 23% (Gluten Free)

PERSIGOLD

Pasta Persipan per cottura

VIENNESE

Pasta di mandorle per cottura - 10% mandorle

Linea Paste di Zucchero



ARTCHOC:

Cioccolato plastico

-ARTCHOC DARK

(Gluten Free)

-ARTCHOC WHITE

(Gluten Free)

PASTA DAMA CHOCO-LATE:

Pasta al cioccolato per modellare e decorare

PASTA DAMA PWR:

Pasta bianca per coperture



PASTA DAMA TOP:

Paste bianca per coperture

-PASTA DAMA TOP

(Gluten Free)

-PASTA DAMA TOP SP

(Gluten Free)

-PASTA DAMA TOP SPECIAL

(Gluten Free)

PRINCESS PAST:

Pasta bianca con burro di cacao
per modellare e decorare



RAINBOW PASTES:

Paste di zucchero colorate per decorazioni
e coperture

-RAINBOW LILAC
(Gluten Free)

-RAINBOW PASTE BLACK
(Gluten Free)

-RAINBOW PASTE BLUE
(Gluten Free)

-RAINBOW PASTE GREEN
(Gluten Free)

-RAINBOW PASTE PINK
(Gluten Free)

-RAINBOW PASTE RED
(Gluten Free)

-RAINBOW PASTE WHITE
(Gluten Free)

-RAINBOW PASTE YELLOW
(Gluten Free)



Caroscio & Mataloni S.r.l.
materie prime per pasticcerie, panificatori e gelaterie

Linea Farciture di Frutta

CONFETTURE

Confetture con il 35% di frutta per farciture
prima e dopo cottura

-ALBICOCCA

CONFETTURE EXTRA

Confetture extra con il 45% di frutta per
farciture prima e dopo cottura

-FRUTTI DI BOSCO

-ALBICOCHE

-CILIEGIE

-FRAGOLE

-LAMPONI

-MIRTILLI

-MORE LISCIA

-VISCIOLE

FARCITURE

Farciture con il 35% o con il 45% di frutta per
farciture prima e dopo cottura

-FRUTTI DI BOSCO

- CILIEGIE NERE

-CILIEGIE ROSSE

-FRAGOLE

-LAMPONI

-MIRTILLI

-MORE LISCIA

-VISCIOLE

FRUTTIDOR

Preparati a base frutta in pezzi o intera per
farciture prima e dopo cottura

- ALBICOCCA 70%
- AMARENA 70%
- ANANAS 70%
- ARANCIA 70%
- CILIEGIA 70%
- CILIEGIA ROSSA 70%
- FRAGOLA 70%
- FRUTTI di BOSCO 70%
- LAMPONE 70%
- MANGO 70%
- MELA 70%
- MELA 90%
- MELA EN GROS MORCEAUX 85%
- MIRTILLO 50%
- MIRTILLO 70%
- PERA 85%
- PESCA 70%
- POMME EN QUARTIERS 75%
- TROPICAL 70%

PASSATA DI ALBICOCCHE

Passate con il 20%-7.5% di frutta - per farciture
prima e dopo cottura

- PASSATA ALBICOCCA 14-24
- PASSATA ALBICOCCA "DULCANIA" 24
- PASSATA CILIEGIA ROSSE "DULCANIA"

24



CONFETTURE

-Prugna 140%



CONFETTURE

Disponibili:
-Arancia



CONFETTURE

Disponibili:
-Visciola 80%
-Albicocca 70%
-Prugna 110%

Canditi



**CILIEGIE DI ORIGINE ITALIANA
ROSSE**

**CILIEGIE DI ORIGINE ITALIANA
VERDI**



**CUBETTI DI ARANCIO DI ORIGINE
ITALIANA DA POLPA DI FRUTTA**

**CUBETTI DI CEDRO
disponibili:**

- Cubetti Limone
- Cubetti Macedonia
- Cubetti Zucca
- Cubetti Melone
- Cubetti Pera
- Cubetti Mela
- Cubetti Pesca





**FILETTI ARANCIO DI ORIGINE ITALIANA,
DIMENSIONI: MM 6X20; MM 6X60, MM 6X90**

disponibili:

-Filetti di Limone 6X60

-Filetti Arancio

**CEDRO COPPE “DIAMANTE” CANDITO DI
ORIGINE ITALIANA**



**FRUTTA DI ORIGINE ITALIANA ASSORTITA
INTERA: PERE (BIANCHE, ROSSE, VERDI),
FICHI, MANDARINI, ARANCE, ALBICOCCHIE,
PESCHE A META', MELONE A FETTE, MELE
A SPICCHI**

**SCORZONI DI ARANCIO A QUARTI DI
ORIGINE ITALIANA**

disponibili:

-Scorzoni a quarti di Limone





TONDINI DI ARANCIO DI ORIGINE ITALIANA

disponibili anche:
-Tondini di Limone

ZUCCA DI ORIGINE ITALIANA A TRANCE E/O A CANALI TRICOLORE: BIANCA ROSSA, VERDE



ARANCE A DISCHI DI ORIGINE ITALIANA

AMARENE



Frutta Sciroppata



AMARENE



ANANAS FETTE MIGNON



ALBICOCCHES
DIMEZZATE



ANANAS

Disponibili:

- Pesca Sciroppata
- Macedonia Sciroppata
- Pera Sciroppata

Frutta Surgelata



- Albicocca surgelata IQF
- Amarena Oblacinska denociolata IQF
- Ananas IQF
- Castagne pelate e surgelate IQF
- Fichi verdi IQF
- Fragola senga sengana IQF
- Fragolina di bosco
- Frutti di bosco surgelati 5 gusti IQF
- Kiwi surgelati IQF
- Melone surgelato IQF
- Lampone surgelato IQF
- Mango a cubi surgelato IQF
- Mela surgelata IQF
- Mirtillo nero surgelato IQF
- Mirtillo rosso surgelato
- Mora coltivata surgelata IQF
- Mora selvatica surgelata IQF
- Pera surgelata IQF
- Pesca surgelata IQF
- Prugna orecchioni surgelata
- Uva rossa surgelata IQF
- Visciola surgelata IQF

Polpa Surgelata



- Arancia di Sicilia
- Bergamotto
- Cachi
- Ciliegie
- Fichi d'India
- Fragola
- Kiwi Giallo
- Limone di Sicilia
- Mandarino
- Mela Verde
- Melone
- Mirtillo
- Pesca Gialla
- Melagrana
- Mango
- Lampone
- Cocco
- Passion Fruit
- Frutti di Bosco
- Lime

Frutta Secca



Mandorle
Sgusciate



Mandorle
Pelate



Mandorle
Pelate Affettate



Bastoncini
Mandorle Affettate



Granella Mandorle
Pelate



Nocciole
Sgusciate



Nocciole
Pelate Tostate



Granella di
Nocciole Pelate e
Tostate



Pinoli
Pelati



Noci
Sgusciate



Farina di Mandorle



In Pasta:

- Aroma Limone (Armony)
- Aroma Arancio (Armony)
- Aroma Vaniglia (Bayo)
- Aroma Burro (Bayo)

In Polvere:

- Aroma "Citro Perl"

Aromi:

- Aroma Arancio
- Aroma Mandorla
- Aroma Cannella Ceylon Extra Speciale
- Aroma Colomba Classica
- Aroma Anice
- Aroma Rhum Fantasia
- Aroma Rosa
- Aroma Vaniglia Liquida
- Aroma Limone Extra
- Aroma Panettone
- Aroma Croissant
- Aroma Pandoro tipo Verona

-

Coloranti

Idrosolubili:

- Giallo Uovo (Bayo)
- Verde Brillante (Bayo)
- Azzurro Celeste (Bayo)
- Rosso Brillante (Bayo)
- Giallo Limone (Bayo)

Liposolubili:

- Giallo Uovo (Bayo)
- Verde Brillante (Bayo)
- Azzurro Celeste (Bayo)
- Rosso Brillante (Bayo)
- Giallo Limone (Bayo)

In Polvere:

- Colorante Perlato Argento
- Colorante Perlato Oro
- Giallo Uovo
- Azzurro Celeste
- Rosso Brillante
- Verde Brillante
- Rosa Brillante
- Giallo Limone

Spray:

- Colorante Pastello Spray Blu
- Colorante Pastello Spray Rosso
- Colorante Pastello Spray Verde
- Colorante Pastello Spray Argento
- Colorante Pastello Spray Oro
- Colorante Perlato Spray Bronzo
- Colorante Pastello Spray Argento
- Colorante Perlato Spray Oro



Caroscio & Mataloni S.r.l.
materie prime per pasticcerie, panificatori e gelaterie

Liquori

- Alchermes Rosso 21% Vol
- Alchermes Bianco 21% Vol
- Alchermes 70% Vol
- Amaretto 70% Vol
- Banana 70% Vol
- Cannella 21% Vol
- Cremuovo 16,5% Vol
- Creola 21% Vol
- Cubano 30% Vol
- Cubano 70% Vol
- Goccia D'oro 21% Vol
- Maraschino 30% Vol
- Marsala Fine Dop 17,5% Vol
- Mistrà 40% Vol
- Rosolio di Viterbo
- Sambuca 40% Vol
- Tropical Frutta (Analcolico)
- Vaniglia (Analcolico)
- Vaniglia 21% Vol
- Bagna per pizze di Pasqua



Linea Panna e Creme



Crema Vegetale
“Hulalà”



PANNA UHT



Caroscio & Mataloni S.r.l.
materie prime per pasticcerie, panificatori e gelaterie

Linea Molino della Giovanna



**“Far Dolci”
LE DOLCISIME
“Frolla”
Farina di Grano Tenero
Tipo 00**



**“Far Dolci”
LE DOLCISIME
“Brioche”
Farina di Grano Tenero
Tipo 00**



**“Far Dolci”
LE DOLCISIME
“Panettone”
Farina di Grano Tenero
Tipo 00**



“Far Pane”
Farina di Grano Tenero
Tipo 0



“Far Pane”
Farina di Grano Tenero
Tipo 00



“Far Farina”
Farina Cornetto
e
Farina manitoba 00 w420



“Far Pasta”
“La Triplo Zero”
Farina di Grano Tenero
Tipo 00



**“La Triplo Zero”
Farina di Grano Lavato
Integrale Rossa**



**“Far Pizza”
“La Napoletana”
Farina di Grano Tenero**



**“Far Farina”
Semola Rimacinata di
Grano Duro**



**“Far Farina”
Farina di Grano Tenero
“Integrale”**



“Far Pizza”

**FARINA DI GRANO TENERO
TIPO 0 E 00
BREVE LIEVITAZIONE “N”
BLU**

Su ordinazione:

- Preparato senza glutine per pasta fresca
- Preparato senza glutine e lattosio per pasta fresca
- Preparato senza glutine per pane e pizza
- Preparato senza glutine e lattosio per pane e pizza
- Preparato senza glutine per pasta frolla
- Preparato senza glutine per dolci fritti
- Preparato senza glutine per dolci lievitati



MISCELE SENZA GLUTINE



Caroscio & Mataloni S.r.l.
materie prime per pasticcerie, panificatori e gelaterie

Linea Coadiuvanti per Pasticceria

SVELTO:

Montante per pan di Spagna e gelati

-SVELTO 80 (Gluten Free)

VIGOR BAKING:

Polvere lievitante

(Gluten Free)

VIS:

Coadiuvante tecnologico per prodotti
dolciari da forno - trattenitore di umi-
dità

(Gluten Free)

Surgelati:

- Aragoste (Grandi, Medie, Mignon, Micro)
- Sfoglitlelle Grandi e Mignon
- Rustici
- Sfoglialelle Salate
- Treccie (Cioccolato e Crema)
- Strudellino
- Cornetti vuoti da lievitare
- Cornetti PreLievitati
- Ciambelle e Ciambelle Mignon
- Krapfen e Krapfen Mignon
- Baguette
- Frolla Napoletana Grande e Mignon
- Peschette Rosse
- FAGOTTINO A RICHIESTA

Linea Ollfood:

- Struttolì
- Margarina Melange Lingotto Piatta 51%
- Margarina Melange One 15% crema-folla
- Margarina Veg.Laboratory NH per Sfoglia e Croissant
- Margarina Vegetale Luna Crema
- Margarina Vegetale Luna Sfoglia
- Margarina Danesina Piatta
- Danesina Soft

Linea Zuccheri:

- Zucchero a Granella
- Zucchero in bustine (Canna e Semolato)
- Zucchero Cristallino (Sacchi da 25)
- Glucosio 39 in polvere
- Glucosio liquido secchio 10
- Zucchero Invertito 14
- Destrosio 10/25
- Zucchero Fondente
- Maltodestrine

Linea Latte:

- Latte Magro in polvere
- Latte Intero in polvere
- Latte Concentrato Zuccherato

Linea Amido:

- Amico di Riso 25 Kg
- Amido di Mais 25 Kg
- Amido di Frumento 25 Kg
- Farina di Riso 25 Kg
- Fecola di Patate
- Fiocchi di Patate

Decorazioni:

- Roselline ostia grandi e piccole
- Candeline pz25
- Candeline pz100
- Scaglietta Latte
- Scaglietta Avorio
- Diavolini Fini misti
- Codetta Mista

Marroni:

- Crema Marroni
- Marroni Rottami in pezzi
- Marrons Glacè
- Pasta di Marroni

Pasticceria Secca:

- Cannoli Siciliani

Frutta Granulare:

- Frutti di Bosco
- Arancia
- Pera

A RICHIESTA

- Albicocca



PANIFICATORI

Linea Miglioratori

ACIDOR:

Esaltatore dell'acidità a base di acido citrico e sale

ACTIBREAD 3 SISTEM:

Lievito madre naturale in polvere di grano duro con lievito

BIOCONCEPT:

Coadiuvante naturale concentrato a base di acido ascorbico ed enzimi (0,5% - 1%)

EUROPAN:

Coadiuvante naturale concentrato a base di glutine, enzimi ed acido ascorbico

FIORDIMADRE:

Pasta acida da fermentazione naturale con farina di cereali maltati, enzimi ed E300 (2% - 5%)

LECIDOR:

Coadiuvante concentrato a base di farina di cereali maltati, lecitina, enzimi ed acido ascorbico (1%)

LEVAIN'OR

Pasta acida in polvere da fermentazione naturale con enzimi ed E300 (3% - 5%)

NATUR ACTIVE:

Lievito madre naturale attivo in polvere con enzimi ed acido ascorbico (5% - 7%)

NATUR PAN:

NATURPAN C PLUS: coadiuvante naturale a base di pasta acida da fermentazione naturale, enzimi ed acido ascorbico

NATURPAN PLUS: coadiuvante naturale a base di pasta acida da fermentazione naturale ed enzimi

NOFIL:

Antifilante a base di calcio acetato e farina di cereali maltati (0,6%)

OROPAN:

Preparato in polvere con grasso vegetale, farina di cereali maltati, emulsionanti, enzimi ed acido ascorbico

PROJECT:

Concentrati a base di emulsionanti, enzimi ed acido ascorbico

TARGET:

Coadiuvante naturale concentrato a base di farina di cereali maltati, enzimi ed acido ascorbico (0,7% - 1,5%)

TRIAL:

TRIAL HP: concentrati a base di emulsionanti, zuccheri, enzimi ed acido ascorbico

TRIAL S: concentrati a base di emulsionanti, zuccheri, enzimi ed acido ascorbico

TRIAL THERMOTECH: concentrato a base di emulsionanti, enzimi ed acido ascorbico per celle di fermentazione

YORK

YORK E YORK HP: coadiuvanti naturali concentrati a base di farina di cereali maltati, enzimi ed acido ascorbico.

YORK EVOLUTION: coadiuvante naturale concentrato a base di enzimi ed acido ascorbico

YORK EVOLUTION SAVEUR: coadiuvante naturale a base di pasta acida da fermentazione naturale, enzimi ed acido ascorbico

Linea preparati per panificazione



AMAVITA:

Preparato completo per pane a basso contenuto di carboidrati e ricco in proteine

-AMAVITA EASY

-AMAVITA



AMAVITA DECO':

Miscela di semi di miglio, grano saraceno, soia, lino, quinoa e chia



BAGUETTE D'OR:

Preparato per baguette



BAGUETTE NUCLEO:

Preparato concentrato per baguette con pasta acida da fermentazione naturale



CHIA E QUINOA BREAD:

Preparato completo per pane ai semi di chia e quinoa



CEREAL PLUS:

Preparato per pane multicereali e multisemi (frumento, soya, segale, mais, avena, orzo, sesamo e miglio)

-CEREAL PLUS 50%

-CEREAL PLUS



CAMPAGNON:

Preparato concentrato per pane ai cereali e semi con fibra di soia



CIABATTA NUCLEO:

Preparato concentrato per ciabatta classica



CURCUBREAD:

Preparato per pane con farina di grano Khorasan e curcuma



FOCACCIA E PIZZA:

Preparato per la realizzazione di focacce e pizze in teglia



DECORGRAIN:

Miscela di semi di sesamo, girasole, lino e fiocchi di farro



GRAN MEDITERRAENE0:

Preparato per pane, focaccia, snacks e grissini ai sapori mediterranei (capperi, olive, rosmarino, origano, avena e lino)

- GRAN MEDITERRAENE0
- GRAN MEDITERRAENE0 NUCLEO 5o%



GRAN RUSTICO:

Preparato per pane con semi di girasole e sesamo, fiocchi di farro ed avena

- GRAN RUSTICO
- GRAN RUSTICO 3o%
- GRAN RUSTICO 5o%



GRAN ZUCCA:

Preparato per pane alla zucca ed ai semi di zucca



GRANCRACKER:

Preparato per cracker e schiacciatine



GRANMAIS:

Preparato per pane al mais



GRANSEGALE:

Preparato per pane di segale



GRANSOIA:

Preparato per pane di soia

- GRANSOIA LIGHT - MEDIUM GRITS
- GRANSOIA MEDIUM GRITS
- GRANSOIA NUCLEO 50%
- GRANSOIA SENZA GRASSI
- MEDIUM GRITS
- GRANSOIA SMALL GRITS



INTEGRAL:

Preparato per pane e focacce integrali di segale con germe di grano



IRCA PUMPERNICKEL:

Preparato per pane scuro ai cereali



IRCA TUMMINIA:

Preparato per pane con farina integrale di grano duro Tumminia



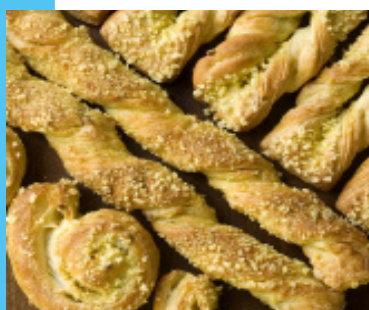
KORN FIT:

Preparato completo per pane integrale con girasole, segale, lino, soia, mais e orzo



LE SPIGHE:

Preparato per pane con farina di cereali integrali (grano saraceno, farro, sesamo, semola di grano duro e lievito naturale in polvere)



MAIS DECO':

Decorazione a base di mais soffiato



MULTIGRAIN FIT:

Preparato concentrato per pane multicereali e multisemi (semi di zucca, girasole, lino e miglio)



PAN DEL BORGO:

Preparato per pane alla semola di grano duro, avena, orzo, germe di grano e latte



PAN DI FARRO:

Preparato per pane al farro con semola e granella di farro integrale



PAN DI SEMOLA PLUS:

Preparato per pane di semola di grano duro



PANE E LATTE:

Preparato concentrato con elevato contenuto di latte per soffici panini, pane in cassetta, hamburger, focaccine, hot dog e trecce

PAT-D'OR:

Preparato per pane e focaccia di patate

-PAT-DOR

-PAT-DOR EASY

-PAT-DOR NUCLEO 50%



PAN TARTARUGA:

-PAN TARTARUGA e PAN TARTARUGA NUCLEO 20%

Preparato per pane tartaruga ai fiocchi di mais ed avena

-PAN TARTARUGA E Preparato per pane tartaruga all'avena, orzo, mais e soia



PANE ARABO:

Preparato per pane arabo e pane arabo all'avena

-PANE ARABO

-PANE ARABO ALL'AVENA

-PANE ARABO ALL'AVENA NUCLEO 20%





POKERPAN:

Preparato per pane ai 5 cereali
(frumento integrale, segale, avena, riso e orzo)

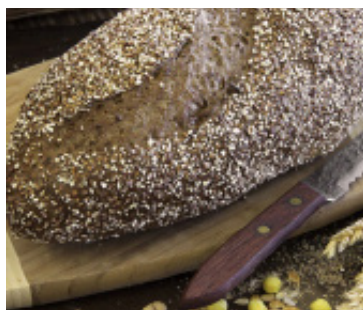


ROLL BURG:

Preparato per pane soffice, tartine, hamburger, hot dog, focaccine, pane in cassetta americano, pan carrè e panettone gastronomico

-ROLL BURG

-ROLL BURG NUCLEO 50%



SARACENO DECO':

Granella di grano saraceno



VITAMAIS:

Preparato per pane, focacce, grissini e snacks con mais soffiato, semi di girasole e olio extravergine di oliva

-VITAMAIS

-VITAMAIS 50%

-VITAMAIS EASY



VITASAN BREAD:

Preparato completo per pane multicereali e multisemi

Linea Estratti e Farine di malto

“PER UN’OTTIMA LIEVITAZIONE” Sono prodotti assolutamente naturali che grazie al loro contenuto enzimatico e di zuccheri fermentescibili conferiscono ai prodotti finiti un volume maggiore, una crosta più dorata e croccante ed un gusto ed una fragranza più elevati.



MALTEX EVO:
estratto di malto in polvere con
farina di cereali maltati

OROMALT:
farina di cereali maltati



Caroscio & Mataloni S.r.l.

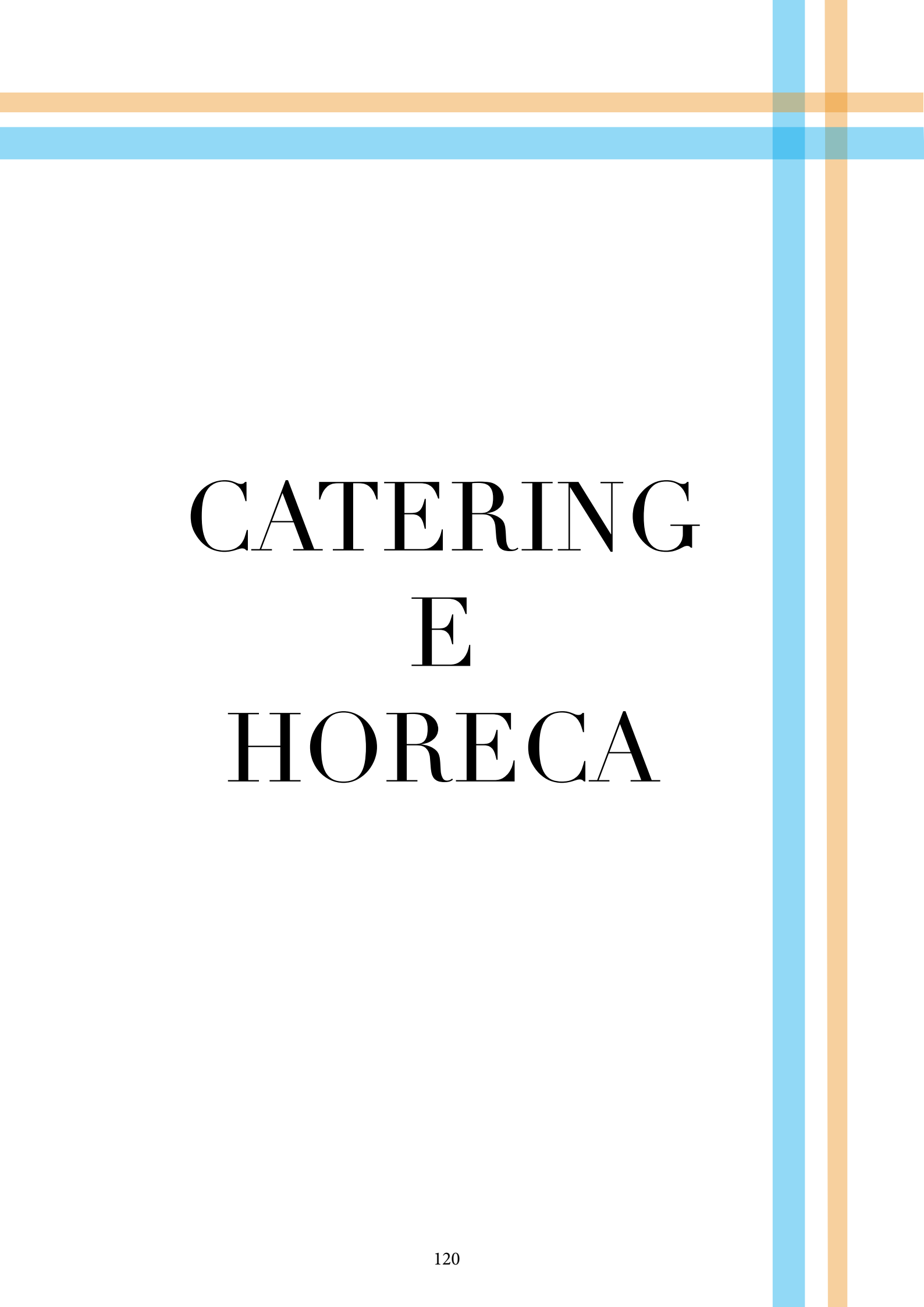
materie prime per pasticcerie, panificatori e gelaterie

Spezie e Coadiuvanti

- Semi di Guar
- Farina di Carruga
- Lecitina di Soia
- Acido Sorbico
- Bicarbonato di Sodio
- Cremortartaro
- Acido Citrico
- Pepe Nero
- Pepe Bianco
- Aglio
- Noce Moscata
- Bicarbonato
- Ammonio
- Finocchio
- Sesamo
- Papavero
- Cannella
- Anice
- Rosmarino
- Origano



Caroscio & Mataloni S.r.l.
materie prime per pasticcerie, panificatori e gelaterie



CATERING E HORECA

Horeca

AMERICAN CHEESECAKE:

Preparato per autentici Cheesecake
Americani con il 35 % di cremoso
formaggio
(Gluten Free)

BUDINO:

Preparato per la realizzazione di
Budino
-BUDINO CICCOLATO
-BUDINO VANIGLIA
(Gluten Free)

CHOCO SOUFFLE':

Preparato per mini cakes con cuore
di cioccolato morbido
(Gluten Free)

CREME BRULEE:

Preparato in polvere per la
realizzazione di Crème Brulée
(Gluten Free)

CREME CARAMEL:

Preparato per la realizzazione di
Crème Caramel
(Gluten Free)

CRÊPE-WAFFLE-PANCAKE MIX:

Preparato per crêpes, waffles e
pancake
(Gluten Free)

DELIMACARON:

Preparato completo per Macarons
(Gluten Free)

GNOCCHI MIX:

Preparato per gnocchi di patate
(Gluten Free)

HAPPYCAO NT-1KG:

Preparato al cacao per spolvero
decorativo di dolci
(Gluten Free)

HOT CHOCOLATE:

Preparato a base di cioccolato in
polvere per la produzione di cioc-
colata calda
(Gluten Free)

IRCA CHEESECAKE:

Preparato per Cheesecake e torte
alla Ricotta
(Gluten Free)

TRIM:

Addensante per puree, polpe e
succhi di pomodoro e frutta
(Gluten Free)

TOP MERINGUE:

Preparato per meringa
(Gluten Free)

WONDERMUFFIN SAVOURY:

Preparato completo per muffin
salati
(Gluten Free)

SPEEDY SNACK:

Base neutra per la farcitura di
prodotti salati
(Gluten Free)

ISOMALT:

Puro isomalto cristallino per la
preparazione di decorazioni di
zucchero
(Gluten Free)

MOUSSE CHOCOLATE:

Preparato in polvere per la rea-
lizzazione di mousse al cioccolato

-MOUSSE CHOCOLATE DARK

(70%)

-MOUSSE CHOCOLATE WHITE

(63%)

(Gluten Free)

PANNA COTTA MIX:

Preparato per la realizzazione di
Panna Cotta
(Gluten Free)

PANNA FIT:

Stabilizzante per panna montata
(Gluten Free)

TOP CREAM - 1KG:

Preparato per crema pasticcera
istantanea a freddo
(Gluten Free)

LILLY:

Preparati per Bavaresi, mousse e semifreddi

- LILLY CAPPUCCINO
- LILLY CARAMEL
- LILLY CHEESE-KAESE
- LILLY CIOCCOLATO
BIANCO 35%
- LILLY CIOCCOLATO
FONDENTE 90%
- LILLY CIOCCOLATO
LATTE 30%
- LILLY FRAGOLA
- LILLY LAMPONE
- LILLY LAMPONE
- LILLY MANGO
- LILLY NEUTRO
- LILLY NOCCIOLA
(no Gluten Free)
- LILLY PASSION FRUIT
- LILLY PERA
- LILLY STRACCIATELLA
- LILLY TIRAMISU
- LILLY YOGURT
(Gluten Free)

TENDER DESSERT:

Preparato neutro per semifreddi
cucchiabili a temperature negative
(Gluten Free)

Catering

- Staccante Spray
- Olio Enologico
- Olive Nere
- Olive Verdi
- Olio di Semi di Girasole
(Confezioni 2x10L)
- Olio di Oliva (Confezioni 2x5L)
- Olio di Semi di Arachidi
(Confezioni 2x10L)
- Sale Marino Fino
- Carciofi in Olio di Semi di Girasole a
Spicchi
- Cipolle Bianche
- Carciofi a Fettine
- Funghi Trifolati
- Funghi Boschetto
- Tonno Olio d'Oliva
- Tonno a Tranci Olio d'Oliva
- Gamberetti dell'Artico
- Filetti di Alici
- Crema Olive Nere
- Salsa di Verdure
- Origano



Caroscio & Mataloni S.r.l.
materie prime per pasticcerie, panificatori e gelaterie

Cartonaggio

- Piatti ala
- Vassoi
- Porta Torte
- Tovagliolini 17x17

Plastica

- Zuccotti C/C da 350 a 1500
- Tiramisù C/C I, II, III
- Torta Gelato C/C pz.4 --> pz. 10
- Bicchier Sfizio 501 (Mignon) 502 (Mignon) 504 (Medio)
- Coppa Passeggio pz.240
- Bavaresi Svasate
- Bavaresi con Coperchio
- Vassoi MINIGold
- Vassoi Tondi, Ovali, Quadrati, Ottagonali
Linea "Decò"
- Vassoi Diamante
- Porta Babbà Grande e Mignon
- Vassoi Esposizione (Paperino)
- Trinati dal 21 al 50



Caroscio & Mataloni

*è concessionario esclusivo per Viterbo e provincia,
provincia di Roma zona nord,
Rieti e provincia,
Terni e provincia,
Grosseto e provincia,
dei marchi IRCA e Joy Gelato.*

**Strada Sambuchete, Km 77,2
01100 Viterbo
tel. 0761.263485 - fax 0761.263477
caroscio.mataloni@alice.it**

www.caroscioemataloni.it