

CAROSCIO & MATALONI SRL

Catalogo Prodotti





LE FARINE



FARINE DEL
MOLINO
DALLAGIOVANNA

farine speciali:
far dolci: frolla, sfoglia, brioche,
manitoba, cornetto



FARINE DEL
MOLINO
DALLAGIOVANNA

Farine speciale: far pizza, , tipo 0, 00,
1 e 2.
la pala



FARINE DEL
MOLINO
DALLAGIOVANNA

Uniqua: Bianca, Arancione, magenta,
rossa, blu , gialla
Uniqua verde: Farina di Tritordeum



FARINE DEL
MOLINO
DALLAGIOVANNA

OLTREGRANO: LA PINSA,
INTEGRALE E PER LA PASTA



FARINE DEL
MOLINO
DALLAGIOVANNA

SENZA GLUTINE



★ LA PASTICCERIA



CREME A
BASE DI
CACAO
NOCCIOLA
PISTACCHIO

CREME ANTEFORNO
CREME POST FORNO
CREME CIOCCOLATO
BIANCO
CREME NOCCIOLA SENZA
CACAO
CREME GIANDUIA
CREME PISTACCHIO
AMPIA GAMMA DI CREME
POST FORNO: CARMELLO,
CARMELLO SALATO,
FRUTTI ROSSI.
CREMA PASTICCERA.
CREMA ALLO YOGURT



CIOCCOLATO

cioccolato bottoni:
latte, bianco,
fondente, caramel,
pepite mignon
cubotti
chunks
e cacao



LA PASTICCERIA

Inclusioni crispy
preparati per
pan di spagna

preparati per crema pasticcera

preparati
per croissant

coperture surrogato

gelatine a specchio
coperture per sacher
e profiterol

UNITOP

senza glutine per pan di spagna, bigné e muffin

MIRUM

miscela senza glutine per panettone e lievitati
dolci

inoltre PRODOTTI SURGELATI
ricotta, frutta, puree, semilavorati.





senza glutine

SENZA GLUTINE

LA LINEA DI PREPARATI SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO DALLAGIOVANNA È IDEALE PER GLI INTOLLERANTI AL GLUTINE, INTOLLERANTI AL LATTOSIO, I CELIACI, PER CHI SEGUE REGIMI ALIMENTARI ALTERNATIVI O SEMPLICEMENTE DESIDERA VARIARE LA PROPRIA DIETA.

MISCELE FACILI DA USARE E PROPOSTE NELLE VARIANTI PER PANE&PIZZA, PASTA FRESCA, PER TORTE&BISCOTTI, PER DOLCI LIEVITATI E PER DOLCI FRITTI. ALL'INTERNO, LA QUALITÀ FIRMATA DALLAGIOVANNA: MATERIE PRIME ACCURATAMENTE SELEZIONATE E UNA GRANDE ATTENZIONE ALLA RICERCA, PER CREARE PRODOTTI GUSTOSI SIA NEI LABORATORI PROFESSIONALI CHE A CASA TUA.



UNITOP

IL MIX UNITOP SENZA GLUTINE È IDEALE PER MOLTI USI IN CUCINA COME LA PREPARAZIONE DI CRÊPES, PASTA, GNOCCHI DI PATATE, WAFFLES, BISCOTTI E PRODOTTI DA FORNO COME PAN DI SPAGNA, PASTA CHOUX O FOCACCE. DOSAGGIO: 100% DEL PESO DELLA FARINA.

MIRUM

IL MIX SENZA GLUTINE È IDEALE PER LA PREPARAZIONE DI GRANDI LIEVITATI SENZA GLUTINE COME PANETTONI, PANDORI, COLOMBE. PERMETTE DI OTTENERE PRODOTTI DA FORNO CON UNA MOLLICA A PORI APERTI E MORBIDA CHE NON SONO AFFATTO INFERIORI COME GUSTO E STRUTTURA ALLE VARIETÀ CONTENENTI GLUTINE.



BURRO E MARGARINE



OLVA

OLVA PASTRY, GATEAUX,
MELANGE, QUICK (PIATTA)



MARGHERINE
CSM
INGREDIENTS

DANIK, ATTIVA.



AB MAURI

MARGHERINE DELLA LINEA
PROFESSIONAL



BURRO FLECHARD

BURRO ITALIANO

BURRO BRAZZALE SU
ORDINAZIONE

Sipral

MARG.SOLEIL MELANGE
LORA SFOGLIA
PADANA ROSSA CROISSANT
BLU PIATTA CR.SF.CON
BURRO





PER la PASTICCERIA





MARMELLATE

'PASSATE,

CONFETTURE

ARANCE

PESCHE



FICHI

ALBICOCCHE

VISCIOLA

MORE

FRUTTI DI BOSCO

FRAGOLE

COMPOSTE

FRUTTA
SCIROPATA

FRUTTA
CANDITA

FRUTTA SURGELATA





smarties



cerealini cioccolato,
latte, fondente, bianche



barrette cioccolato



mocca beans



spicchi
limone gelatine



riccioli rosa, verde,
bianco, cioccolato



ZUCCHERI

SEMOLATO
EXTRA FINO
DESTROSIO
IMPALPABILE
GLUCOSIO
INVERTITO
CANNA
FONDENTE





pistacchi sgusciati
granella di pistacchi



mandorle sgusciate .
pelate, amare, farina di
mandorle



NOCI TIPO B

UVA
SULTANINA

PINOLI
SGUSCIATI



nocciole romane.
granella di nocciole
farina di nocciole
farina di mandorle
nocciole tostate

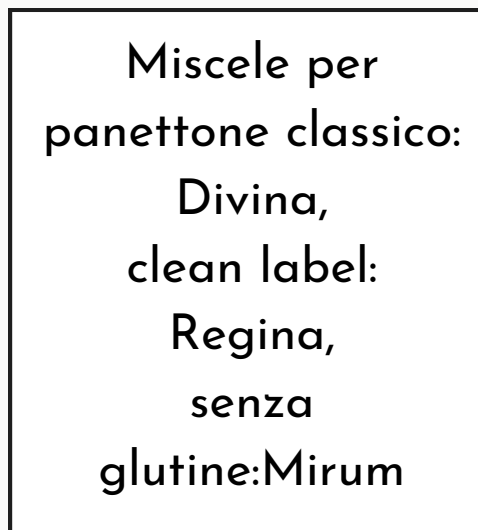




**LIEVITO IN
POLVERE:
EVIVA -(ACTIVE)
FINUM-
(INACTIVE)
VIVANT
LIEVITO MADRE
STABILE**

MOLTEPLICI VANTAGGI:
IN LIEVITAZIONE
MAGGIORE STABILITÀ
TOLLERANZA NEI PROCESSI PRODUTTIVI
AGISCE COME MIGLIORATORE NATURALE
MAGGIORE ELASTICITÀ DELL'IMPASTO
MAGGIOR SVILUPPO

SUI PRODOTTI FINITI
AUMENTO DELLA SHELF-LIFE
MAGGIORE DIGERIBILITÀ
MIGLIORA I VALORI NUTRIZIONALI
AROMA E SAPORE INCONFONDIBILI
CROSTA CROCCANTE E MOLLICA MORBIDA ED APERTA



SEMILAVORATI PER I GRANDI LIEVITATI: **panettone e colomba**

DIVINA

LA MISCELA PRATICA E
VERSATILE
A BASE DI LIEVITO
MADRE INATTIVO,
APPOSITAMENTE
STUDIATA PER LA
REALIZZAZIONE DI GRAN
LIEVITATI DOVE
CONVERGONO
INNOVAZIONE E
TRADIZIONE.



REGINA

LA MISCELA SOFFICE E
LEGGERA
UNICA SUL MERCATO E
IDEALE PER ARTIGIANI E
PROFESSIONISTI CHE
VOGLIONO REALIZZARE
UN PRODOTTO NATURALE
AL 100% E
COMPLETAMENTE CLEAN
LABEL.

CONTESSA

LA MISCELA FURBA,
SENZA LATTOSIO E CLEAN
LABEL
MISCELA COMPLETA DI
ALTISSIMA QUALITÀ
SENZA EMULSIONANTI DI
FACILE UTILIZZO A BASE DI
LIEVITO MADRE,
APPOSITAMENTE
STUDIATA PER LA
REALIZZAZIONE DI GRAN
LIEVITATI DA RICORRENZA
E NON, SENZA LATTOSIO E
CLEAN LABEL.





Miscele per la pizza molino merano



MISCELE




TAORMINA

10 kg

PER PIZZE
DELICATE CON
CEREALI ANTICHI
DI TRADIZIONE




AMALFI

10 kg

PER PIZZE
RUSTICHE




SALENTO

10 kg

PER PIZZE
PIÙ
LEGGERE




NUMANA

10 kg

PER PINSA,
PIZZE ALLA
PALA E FOCACCE




POSITANO

10 kg

PER PIZZE ALTO
PROTEICHE




SIROLO

10 kg

PER PIZZE
SENZA
GLUTINE





LA PIZZA



FARINE DEL MOLINO DALLAGIOVANNA

FAR PIZZA, LA NAPOLETANA, NOBILGRANO, OLTREGRANO, FARINE BREVE, MEDIA, LUNGA LIEVITAZIONE



FARINE DEL MOLINO MERANO

FARINE SPECIALI PER PIZZA, CON SEGALE, CON FARRO, CON CURSCA FERMENTATA, BREVE, MEDIA, LUNGA LIEVITAZIONE

la ppinsa con farina di grano tenero riso e soia



DELLA LINEA CATERING:

POMODORI PELATI, CUBETTATO, POLPA, OLIVE DENOCCIOLATE, CARCIOFI, FUNGHI, TONNO, ALICI FILETTI.



AB MAURI

LIEVITO IN PANETTO, SECCO



OLI E GRASSI

OLIO EXTRA VERGINE, ARACHIDE, GIRASOLE, SANSA, CONDIMENTI, STRUTTO

★ LA PInSA

LA PINSA DALLAGIOVANNA

MISCELA STUDIATA
APPOSITAMENTE PER LA
REALIZZAZIONE DELLA TIPICA
PInSA ROMANA.
IL PRODOTTO FINITO AVRÀ UN
GUSTO CONNOTATO E DECISO,
CON NOTE DI SAPORE DELLA
TRADIZIONE, PER LA PRESENZA
DELLA FARINA DI SOIA E DI RISO.
ALLO STESSO TEMPO SARÀ UN
PRODOTTO UNICO, GRAZIE ALLA
PREZIOSA AGGIUNTA DEL
TRITORDEUM, CEREALE
RIVOLUZIONARIO DALLE MILLE
PROPRIETÀ INCROCIO NATURALE
TRA GRANO DURO ED ORZO
SELVATICO.
L'INGREDIENTE AGGIUNTO PER
ESALTARE LE QUALITÀ DEL
PRODOTTO FINITO È IL
CONGELAMENTO.



GRAN STIRATA - MIX PER PInSA E PIZZA CROCCANTE

GARANTISCE UN PRODOTTO
CROCCANTE, ALVEOLATO E LEGGERO
AL MORSO
CON GRANO TENERO, RISO E SOIA
CONTIENE IL NOSTRO LIEVITO MADRE
PER UNA MAGGIORE TOLLERANZA IN
LIEVITAZIONE



★ UNIQUA

UNIQUA, IL GUSTO DI UNA VOLTA OGGI: È LA FARINA MULTIUSO IN GRADO DI SODDISFARE IL DESIDERIO DI GUSTO E BENESSERE DEL CONSUMATORE. RISPECCHIA I SAPORI A TUTTO TONDO DI UNA VOLTA, QUANDO UNA ERA LA FARINA E TANTI I MODI PER UTILIZZARLA. COME ALLORA, MANTIENE INALTERATI TUTTI I COMPONENTI DEL CHICCO DI GRANO, I MACRONUTRIENTI E IL GERME. UNIQUA È ANCHE PIÙ SEMPLICE DA UTILIZZARE, CREATA E TESTATA DAI RICERCATORI E I MAESTRI DALLAGIOVANNA APPOSITAMENTE PER I PROFESSIONISTI DELL'ARTE BIANCA IN CINQUE VARIANTI, DA USARE SINGOLARMENTE O DA MISCELARE FRA LORO CREANDO NUOVE RICETTE E NUOVI COLORI DEL GUSTO.

UNIQUA MAGENTA
FARINA DI GRANO TIPO 2

SACCHI DA 10 KG

IDEALE PER:
BIGA E LIEVITO MADRE, PIZZE
E FOCACCE A LUNGA
LIEVITAZIONE, PANETTONE,
COLOMBA, BRIOCHES,
CROISSANT.

UNIQUA BLU
FARINA DI GRANO TENERO
TIPO 1
INDICATIVAMENTE: W380

IDEALE PER:
IDEALE PER: BIGA E LIEVITO
MADRE, PIZZE E FOCACCE A
LUNGA LIEVITAZIONE,
PANETTONE, COLOMBA,
BRIOCHE, CROISSANT

UNIQUA ARANCIO
FARINA DI GRANO TIPO 2

SACCHI DA 10 KG

IDEALE PER:
LAVORAZIONI DIRETTE, GRISSINI,
CRACKER, PIZZE E FOCACCE E
BREVE LIEVITAZIONE, PASTA
FROLLA, PAN DI SPAGNA, PLUM
CAKE, TUTTI I TIPI DI PANE A
METODO DIRETTO, PASTA
FRESCA.

UNIQUA ROSSA
FARINA DI GRANO TENERO
INTEGRALE
INDICATIVAMENTE: W400

IDEALE PER:
PANI RUSTICI, PANETTONE,
BRIOCHES, CROISSANT,
COLOMBA, PASTA FRESCA.
DA MISCELARE ANCHE
CON ALTRI COLORI, PER
PRODOTTI PIÙ GUSTOSI

UNIQUA VIOLA
FARINA DI GRANO TENERO
INTEGRALE CON GERME

NO OGM
ANTIOSSIDANTE
PIÙ DIGERIBILE E PIÙ
TOLLERABILE



MORDIQUA ✨



base pronta
dallagiovanna

DISPONIBILE NEI FORMATI:

19X29 CM

Ø25 CM



I SURGELATI PER LA COLAZIONE, PER LA PASTICCERIA



CORNETTI, CIAMBELLE, KRAPPEN, GIRELLE, TRECCE,
PAIN AUT CHOCOLAT, CONCHIGLIE,
SFOGLIATELLE, ARAGOSTE, PIZZETTE, RUSTICI.....



GELATERIA



JOYGELATO: LA
PRENDE GUSTO

coppette
coni gelato



paste aromatizzanti,
smart, quick, variegature





CARTA VASSOI CONTENITORI



VASSOI CARTA ORO
VASSOI BIANCHI
PIATTI ALA
DISCO ORO
DISCO CARTONE
PORTA TORTE
BUSTE CARTA
TOVAGLIOLI CARTA



CARTA SETLLINE
CARTTA NUVOLATA
CARTA PERGAMINO
CARTA SILICONE

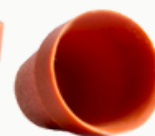
PIROTTINI DA FORNO
PER PANETTONE
COLOMBA
PLIMACAKE E MUFFIN

PIROTTNI CARTA
PORTA BABA

CONTENITORI
ALLUMINIO
CONTENITORI
TIRAMISU, TORTA
GELATO, COPPE
PLASTICA
COPPEETTE GELATO



decorazioni cioccolato dobla



Spesso originali
100g/3.5oz



Spesso pastelli
70g/2.5oz



I prodotti
dobla non
presenti
sono
ordinabili





semilavorati pronti

bucce siciliane Mongibello

tartelle frolla Cassibba

tartelle cacao

barchette

cannoli sfoglia

cestini e cannoli bussy



Caroscio & Mataloni srl

Contatti

Strada Sambuchete, snc

(s.s.cassia sud km.77.200)

01100 Viterbo

tel +39 0761263485

cel: +39 3337652831

mail: clienti@caroscioemataloni.it

telegram:

<https://t.me/caroscioemataloni>

