

FUGAR®

DAL 1974

20

CATÁLOGO DE LOS PRODUCTOS

26



CALIDAD
PARA TODOS LOS SABORES

Nuestras Elecciones

Actuar en el mercado con HONESTIDAD, CONSISTENCIA y PROFESIONALIDAD, comprometiéndonos diariamente a realizar todas las actividades RESPETANDO el manual de calidad y de los procedimientos relacionados FSSC 22000, buscando la excelencia en todas las operaciones de la empresa.

Utilizar únicamente materias primas que NO procedan de Organismos Genéticamente Modificados.

Estar en consonancia con el Reg. 1333/2008 «Aditivos alimentarios». La política de la empresa es preferir los colorantes naturales y NO utilizar colorantes azoicos E 102 / E 104 / E 110 / E 122 / E 124 / E 129. A petición de los clientes, cuando el colorante natural no proporciona el tono al que está acostumbrado el consumidor, se ofrece la alternativa con colorantes azoicos y etiquetado conforme al Reg. 1333/2008. Estas referencias están marcadas en el catálogo con el símbolo *A*.

Nuestro Compromiso

Ofrecer una amplia gama de referencias SIN GLUTEN.

Adoptar procedimientos estrictos de selección de proveedores y controles rigurosos durante la aceptación y a lo largo de todo el proceso de producción.

Enviar al cliente, junto con TODAS las facturas de venta, las fichas técnicas/alergénicas de todas las referencias de la marca Fugar.

Elaborar NOTAS INFORMATIVAS para el cliente a fin de mantenerlo constantemente informado y al día sobre las obligaciones reglamentarias y las alertas alimentarias pertinentes para nuestro sector.

CERTIFICACIÓN

CERTIFICACIÓN HALAL

Obtenida en agosto de 2013, con la Shari'ah islámica de certificación Halal Italia.

Esto no es solo el resultado de meses de investigación y desarrollo, sino que representa, principalmente, nuestro deseo de aprender e interiorizarnos en el patrimonio de nuestros clientes y el compromiso constante para satisfacer sus necesidades. Fugar es un gran defensor de los valores culturales, creemos firmemente en los principios éticos y esta es nuestra forma de hacer negocios: con respeto y atención.



CERTIFICACIÓN PLANT BASED

Obtenida en diciembre de 2022, la Certificación PLANT BASED representa el último y ambicioso objetivo de Fugar, como respuesta a una demanda cada vez mayor de productos de base vegetal, solicitada por consumidores vegetarianos, veganos o simplemente que optan por este tipo de dieta. La decisión de emprender un proceso de certificación por un organismo externo altamente acreditado - Bioagricert - ha sido dictada por la voluntad de ofrecer a nuestros clientes la posibilidad de comprar con seguridad y garantía productos obtenidos sin la utilización y contaminación de ningún ingrediente/coadyuvante/aditivo de origen animal y que no deriven de organismos genéticamente modificados (Reg. CE 1829/03).



CERTIFICACIÓN FSSC 22000

Obtenida en enero de 2019, por el organismo autorizado DNV, la certificación FSSC 22000 - Food Safety System Certification - representa un sólido marco de referencia internacional para el sistema de gestión de la seguridad alimentaria, una metodología eficaz para la identificación de peligros (hazard analysis) y la gestión de riesgos basada en los principios APPCC, capaz de optimizar la eficiencia y la eficacia en el ámbito de la seguridad alimentaria. La certificación FSSC 22000, reconocida internacionalmente por la GFSI - Global Food Safety Initiative - permite a Fugar obtener el reconocimiento internacional como proveedor fiable, demostrando su cualificación como empresa.

COMPANY WITH
FOOD SAFETY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
FSSC 22000



Bases Para Helados	8
BASES ENRIQUECIDAS CON PROTEÍNAS DE LA LECHE	9
BASES ENRIQUECIDAS CON GRASAS VEGETALES HIDROGENADAS	10
BASES PARA HELADOS DE FRUTA.....	10
NEUTROS.....	10
SUPLEMENTOS Y AZÚCARES.....	11
Leche en Polvo	11
Línea ólvi	12
Pastas	14
PASTAS CREMOSAS.....	15
PASTAS SALADAS	19
Línea Completa	20
CREMAS.....	21
AROMATIZANTES.....	21
LÍNEA YOGUR & SUAVE.....	22
DOSIFICACIÓN 20 G.....	22
Stracciatella y Glaseado	23
Pastas de Frutas	24
PASTAS DE FRUTAS	25
LÍNEA COMPLETA – FRUTA.....	26
Veteados	28
CREMOSOS.....	29
VETEADOS DE FRUTA.....	31
LÍNEA GUSTOSÉ	32
El Chocolate	34
EL CHOCOLATE.....	35
PRALINÉ.....	35
STABILCIOK	35
Flan	36
Quenelle	36
Mousse y Semifríos	38
MOUSSE.....	39
SEMIFRÍOS	39
ESTABILIZANTE PARA MOUSSES Y SEMIFRÍOS	40
POSTRES DE CUCHARA.....	40
GLASEADO PRINCETON.....	40
GLASEADOS EN PASTA.....	40
GLASEADOS EXTRA SHINE	41
GLASEADOS REAL COVER	41

Línea Pastelería

PANDIS Y CRUMBLES	43
CROCANTE	43
COCO	43
RELLENOS PARA CONFITERÍA	44
FUGAR FILL	44
GUSTO CREAM	44
GELATINA EN POLVO	45
GELATINA TRILLY	45
VAINILLA Y VAINILLINA	45
GIADA	45

Licores

LICORES 70°	47
LICORES 40°	47
CREMAS DE LICOR 18°	48
LICORES JUNIOR	48
BAGNE CAKE	49

Crema y Chocolate

CREMAS	51
CACAO Y CHOCOLATE EN TAZA	51
RELENOS Y COBERTURAS DE CHOCOLATE	51

Frutos Secos

AVELLANAS Y GRANILLOS	53
PISTACHOS Y GRANILLOS	53
ALMENDRAS Y GRANILLOS	53

Jarabes, Guindas, Topping, Babà

JARABES	55
AMARENATE	55
TOPPING	55
BABÀ	56
CREMA DE CAFÉ Y SORBETE	56
MEZCLA PARA BRIOCHE	56

LEYENDA



Peso
de cada
envase



Temperatura
de elaboración
● elaboración
en caliente
● elaboración
en frío

TIPOLOGÍA DE ENVASE



Producto
sin gluten



Producto sin
lactosa



Producto idóneo o
certificado halal



Producto
certificado
plant based



Bases para Helados

Bases Para Helados

BASES ENRIQUECIDAS CON PROTEÍNAS DE LA LECHE

Para mezclas de helado blancas y amarillas, con leche en polvo completamente italiana.

	PESO DE ENVASE	ENVASE	ELABORACIÓN					COD.
NATA Sabor a nata, con extracto de vainas de vainilla.	3 kg	6	●		✓			40068
			DOSIS RECOMENDADA: 38 g por 1 kg de mezcla base.					
NATA PLUS Sabor a nata, con extracto de vainas de vainilla.	3 kg	6	●		✓	✓		41525
			DOSIS RECOMENDADA: 38 g por 1 kg de mezcla base.					
SUPERCINQUANTA Sabor a leche, sin aromas.	3 kg	6	●		✓	✓		40305
			DOSIS RECOMENDADA: 38 g por 1 kg de mezcla base.					
EXPO 50 Sabor a leche, sin aromas.	3 kg	6	●		✓	✓		40653
			DOSIS RECOMENDADA: 38 g por 1 kg de mezcla base.					
NATA CF Sabor a nata, con extracto de vainas de vainilla y aromas.	3 kg	6	● ●		✓			40070
			DOSIS RECOMENDADA: 38 g por 1 kg de mezcla base.					
LONGARONE 50 NATA Sabor a nata.	3 kg	6	● ●		✓			40866
			DOSIS RECOMENDADA: 40 g por 1 kg de mezcla base.					
LONGARONE 50 LECHE Sabor a leche, sin aromas.	3 kg	6	● ●		✓	✓		40306
			DOSIS RECOMENDADA: 40 g por 1 kg de mezcla base.					
LONGARONE 50 VAINILLA Sabor a vainilla, con extracto de vainas de vainilla.	3 kg	6	● ●		✓			40832
			DOSIS RECOMENDADA: 40 g por 1 kg de mezcla base.					
SUPERPANNA Sabor a nata, con extracto de vainas de vainilla.	3 kg	6	●		✓	✓		40814
			DOSIS RECOMENDADA: 75 g por 1 kg de mezcla base.					
SUPERCENTO Sabor a leche, sin aromas	3 kg	6	●		✓	✓		40245
			DOSIS RECOMENDADA: 75 g por 1 kg de mezcla base.					
UOVOCREAM (yema de huevo) Hecho con yema de huevo pasteurizada en polvo.	3 kg	6	●		✓			40815
			DOSIS RECOMENDADA: 75 g por 1 kg de mezcla base.					
BASEMIA 160 Sabor a leche, sin aromas.	3 kg	6	●		✓	✓		41437
			DOSIS RECOMENDADA: 100 g por 1 kg de mezcla base.					
STABILPANNA Sabor a nata, con extracto de vainas de vainilla.	3 kg	6	●		✓			40816
			DOSIS RECOMENDADA: 115 g por 1 kg de mezcla base.					
BASE PARADISO Sabor a leche, sin emulsionantes ni aromas. Contiene fructosa.	4 kg	6	●		✓	✓		41536
			DOSIS RECOMENDADA: 200 g por 1 kg de mezcla base.					
BASE ZOE Sabor a leche, sin emulsionantes ni aromas. Contiene dextrosa e inulina.	3 kg	6	●		✓	✓		41655
			DOSIS RECOMENDADA: 75 g por 1 kg de mezcla base.					
BASE DEGLI ANGELI Base completa, agregar solo leche y nata. No contiene aromas.	4 kg	6	●		✓	✓		41441
			DOSIS RECOMENDADA: 10 l de leche entera fresca, 2 l de nata fresca, 4 kg de base.					
BASE TACHYS Base completa, agregar solo agua y nata. No contiene aromas.	3 kg	6	●		✓	✓		41683
			DOSIS RECOMENDADA: 534 g de agua, 166 g de nata, 300 g de base.					
BASE COMPLETA B Elaboración en caliente. Base completa, no contiene aromas.	4 kg	6	●		✓	✓		42094
			DOSIS RECOMENDADA: 250 g de base, 630 g de leche, 120 g de nata.					
BASE ORO Sabor a leche, sin emulsionantes ni aromas. Con trehalosa.	3 kg	6	● ●		✓	✓		42109
			DOSIS RECOMENDADA: 100 g de base, 145 g de azúcar, 685 g de leche, 70 g de nata.					
ZETA BASE nuevo Sabor a leche, sin azúcares añadidos.	3 kg	6	●		✓	✓		42141
			DOSIS RECOMENDADA: 250/270 g por 1 kg de mezcla base.					

BASES ENRIQUECIDAS CON GRASAS VEGETALES HIDROGENADAS

Para mezclas de helado blancas y amarillas, con leche en polvo completamente italiana.

	PESO DE ENVASE	ENVASE	ELABORACIÓN					COD.
EUROFUGAR 100	3 kg	6	● ●	✓		✓		41117
Sabor a nata.			DOSIS RECOMENDADA: 75 g por 1 kg de mezcla base.					
EUROLATTE 100	3 kg	6	● ●	✓		✓		41146
Sabor a leche.			DOSIS RECOMENDADA: 75 g por 1 kg de mezcla base.					
INSUPERABILE 100 PANNA	3 kg	6	● ●	✓		✓		40291
Sabor a nata.			DOSIS RECOMENDADA: 75 g por 1 kg de mezcla base.					
INSUPERABILE 100 LATTE	3 kg	6	● ●	✓		✓		40279
Sabor a leche.			DOSIS RECOMENDADA: 75 g por 1 kg de mezcla base.					
INSUPERABILE 150	3 kg	6	● ●	✓				40786
Sabor a leche.			DOSIS RECOMENDADA: 115 g por 1 kg de mezcla base.					
EUROPANNA 200	3 kg	6	● ●	✓		✓		41126
Sabor a nata.			DOSIS RECOMENDADA: 150 g por 1 kg de mezcla base.					

BASES PARA HELADOS DE FRUTA

	PESO DE ENVASE	ENVASE	ELABORACIÓN					COD.
LONGARONE 50 PARA FRUTA	3 kg	6	●	✓		✓		40066
Para helado de frutas.			DOSIS RECOMENDADA: 50 g por 1 litro de leche o agua.					
FRUTA F/C 50	3 kg	6	●	✓	✓	✓	✓	41125
No contiene leche ni derivados.			DOSIS RECOMENDADA: 50 g de base, 1 litro de agua, 300 g de azúcar.					
FRUTAFUGAR 50	3 kg	6	●	✓	✓	✓	✓	42006
No contiene leche ni derivados.			DOSIS RECOMENDADA: 50 g de base por 1 kg de mezcla base.					
BASE FRUTA B	3 kg	6	●	✓	✓	✓		42092
Ideal para fruta con pulpa.			DOSIS RECOMENDADA: 1 kg de base, 700 g de agua, 1,8 kg de fruta con pulpa.					
BASE CONCA D'ORO	1,2 kg	12	●	✓	✓	✓		42093
Ideal para cítricos.			DOSIS RECOMENDADA PARA LIMÓN: 1,2 kg de base, 1,450 g de agua, 850 g de zumo de limón. PARA OTROS CÍTRICOS: 1,2 kg de base, 1 kg de agua, 1,5-1,7 kg de zumo.					
BASE ORO FRUTA	3 kg	6	●	✓	✓	✓		42135
			DOSIS RECOMENDADA: 70/100 g de base por 1 kg de mezcla base.					

NEUTROS

	PESO DE ENVASE	ENVASE	ELABORACIÓN					COD.
NEUTRO PARA HELADO	1 kg	6	●	✓				40372
	3 kg	6						40071

Ideal para helado de crema.



DOSIS RECOMENDADA: 4/6 g por 1 litro de leche.



	PESO DE ENVASE	ENVASE	ELABORACIÓN					COD.
NEUTRO PARA HELADO	1 kg	6				✓		40373
	3 kg	6	●				✓	40072
Ideal para helado de fruta.			DOSIS RECOMENDADA: 4/6 g por 1 litro de leche o agua.					
NEUTRO CALIENTE - FRÍO	1 kg	6		●	●		✓	40854
	3 kg	6				✓	✓	40390
			DOSIS RECOMENDADA: 4/6 g por 1 litro de leche.					
NEUTRO 2000	3 kg	6	● ●			✓	✓	40583
			DOSIS RECOMENDADA: 4/6 g por 1 litro de leche.					
NEUTRO LINDA	3 kg	6	● ●		✓	✓	✓	41732
			DOSIS RECOMENDADA: 5/15 g por 1 kg de mezcla base.					

SUPLEMENTOS Y AZÚCARES

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.	
FORZALATTE - TOP QUALITY	3 kg	6			✓	✓	41118	
Suplemento proteico para bases de helado.			DOSIS RECOMENDADA: 20/30 g por 1 kg de mezcla base.					
GLUCOGEL	13 kg			2	✓	✓	40986	
Arabe de glucosa 43° Bé.								
GLUCODRY	3 kg	6			✓	✓	41182	
En polvo, jarabe de glucosa deshidratado.			DOSIS RECOMENDADA: 30/60 g por 1 litro de leche o agua.					
ISOMALTO	5 kg		2		✓	✓	40499	
Isomalt E953. Ideal para la técnica del azúcar artístico.								
FRUX	3 kg	6			✓	✓	41481	
Mezcla de fructosa e inulina. Ideal para hacer un helado más cremoso y fácil de estirar.								
SUGARFUGAR	6 kg		2		✓	✓	41527	
Mezcla de jarabe de arce, jarabe de agave, jarabe de arroz y miel de acacia.								

en colaboración con



Leche en Polvo

La primera y única leche en polvo realizada únicamente con leche italiana, distribuida en forma exclusiva por Fugar: un valor añadido para los helados y los productos de confitería en los que se utilizará.

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
LECHE DESNATADA EN POLVO - TOP QUALITY	1 kg	12			✓		41512
	25 kg		1			✓	41513



Línea ólví

Línea ólvi

- Solo contiene emulsionantes presentes de forma natural en el aceite de oliva, necesarios para equilibrar el helado;
- Sin alérgenos;
- No contiene leche ni derivados;
- No contiene gluten;
- No contiene aceite de palma;
- No contiene grasas vegetales hidrogenadas;

- No contiene grasas ni ingredientes de origen animal;
- Apta para una alimentación «vegana», certificada PLANT BASED;
- No contiene sacarosa;
- Contiene inulina, una fibra vegetal que regula el equilibrio de la flora intestinal y ayuda a mejorar el aspecto y la consistencia de los productos;
- Es rápida y fácil de usar, añadiendo a ólvi solo agua.

	PESO DE ENVASE	ENVASE	ELABORACIÓN					COD.
--	----------------	--------	-------------	--	--	--	--	------

BASE ólvi - TOP QUALITY

Solo contiene fructosa, un azúcar presente de forma natural con un doble poder edulcolorante con respecto a la sacarosa y con un menor aporte de calorías.

ólvi - TOP QUALITY

Mezcla a base de aceite de oliva.

KIT ólvi - TOP QUALITY

Base completa, compuesta por una parte en polvo (Base ólvi) y una mezcla a base de aceite de oliva (ólvi).

DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1,1 kg de Base ólvi, 240 g de ólvi + 2,6 l de agua.

BASE ólvi FRUTA - TOP QUALITY

1 kg 12 ● ● ✓ ✓ ✓ ✓ 41506

ólvi FRUTA - TOP QUALITY

Una mezcla a base de aceite de oliva.

KIT ólvi FRUTA - TOP QUALITY

Base completa, compuesta por una parte en polvo (Base ólvi fruta) y una mezcla a base de aceite de oliva (ólvi fruta).

DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 kg de Base ólvi fruta, 120 g de ólvi fruta + 1 l de agua + 2 kg de fruta.

BASE ólvi ZETA nuevo

Base sin azúcares añadidos.

DOSIS RECOMENDADA: mezclar 0,9 kg de Base ólvi Zeta, 120 g de ólvi + 2,6 l de agua caliente (70°).



Pastas

Pastas

PASTAS CREMOSAS

Ingredientes compuestos en pasta para la producción de helados y pastelería.

	PESO DE ENVASE	ENVASE						COD.
AVELLANA T.G.T. - TOP QUALITY	1 kg	12			✓	✓	✓	41647
	3 kg	4			✓	✓	✓	41488
	5,5 kg		2		✓	✓	✓	40464

Producto 100% puro elaborado exclusivamente con avellanas de la variedad tonda gentile trilobata (TGT). Tostadura clara. Premiado por la Academia de Maestros Pasteleros Italianos con la **medalla de oro** al mejor puré de avellanas. Premiado con **Certificado de calidad** por parte de los embajadores pasteleros de la excelencia italiana.



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.

AVELLANA (T.G.T.) 137 - TOP QUALITY	5 kg	2		✓	✓	✓	41941
--	------	---	--	---	---	---	-------

Producto 100% puro elaborado exclusivamente con avellanas de la variedad tonda gentile trilobata (TGT). Tostadura oscura.



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.

AVELLANA (T.G.T.) 144 - TOP QUALITY	5 kg	2		✓	✓	✓	41942
--	------	---	--	---	---	---	-------

Producto 100% puro elaborado exclusivamente con avellanas de la variedad tonda gentile trilobata (TGT). Tostadura oscura.



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.

AVELLANA CULTIVAR TONDA DE GIFFONI	5 kg	2		✓	✓	✓	42125
---	------	---	--	---	---	---	-------

Producto 100% puro elaborado exclusivamente con avellanas de la variedad cultivar Tonda de Giffoni.



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.

AVELLANA CULTIVAR TONDA DE GIFFONI 144	5 kg	2		✓	✓	✓	42124
---	------	---	--	---	---	---	-------

Producto 100% puro elaborado exclusivamente con avellanas de la variedad cultivar Tonda de Giffoni 144.



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.

GRAN NOCCIOLA 100% (avellanas) - TOP QUALITY	1 kg	12		✓	✓	✓	41648
	5,5 kg		2	✓	✓	✓	40056

Producto 100% puro elaborado con avellanas seleccionadas. Tostadura oscura.



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.

GRAN NOCCIOLA 100% (avellanas) - TOP QUALITY	1 kg	12		✓	✓	✓	41649
	5,5 kg		2	✓	✓	✓	41224

Producto 100% puro elaborado con avellanas seleccionadas. Tostadura clara.



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.

GRAN NOCCIOLA 144 (tostadura 144°C)	5 kg	2		✓	✓	✓	41972
--	------	---	--	---	---	---	-------

Producto 100% puro elaborado con avellanas seleccionadas. Tostadura oscura.



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.

AVELLANA VOLCÁN	5 kg	2		✓	✓	✓	41984
------------------------	------	---	--	---	---	---	-------

Producto 100% puro elaborado con avellanas seleccionadas. Tostadura extraoscura.



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.

AVELLANA PURA 100%	5 kg	2		✓	✓	✓	41225
---------------------------	------	---	--	---	---	---	-------

Producto 100% puro. Tostadura clara.



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.

AVELLANA PURA 100%	5 kg	2		✓	✓	✓	40853
	10 kg	2		✓	✓	✓	40678

Producto 100% puro. Tostadura oscura.



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.

GIANDUIA AMARGA CON AVELLANA T.G.T. - TOP QUALITY	5,5 kg	2		✓	✓		40492
--	--------	---	--	---	---	--	-------

A base de cacao 22/24 y avellana tonda gentile trilobata (TGT).



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.

GIANDUIA AMARGA	5,5 kg	2		✓	✓	✓	40053
------------------------	--------	---	--	---	---	---	-------

A base de cacao y avellanas.



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.

GIANDUIA	1,2 kg	12		✓	✓	✓	41644
	5,5 kg		2	✓	✓	✓	40052

A base de cacao y avellanas.



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.

GIANDUIA BLANCA	5,5 kg	2		✓		✓	40707
------------------------	--------	---	--	---	--	---	-------

A base de avellanas y manteca de cacao.



DOSIS RECOMENDADA: 100/130 g por 1 kg de base.



16 Los productos Fugar

PASTAS CREMOSAS

	PESO DE ENVASE	ENVASE						COD.
CREME BAISER CON AVELLANA T.G.T. – TOP QUALITY Gianduia amarga con avellanas T.G.T. tostadas en cuartos.	5,5 kg		2		✓	✓		40470
			DOSIS RECOMENDADA: 150 g por 1 kg de base.					
CREME BAISER Gianduia con avellanas tostadas en cuartos.	5,5 kg		2		✓	✓	✓	40046
			DOSIS RECOMENDADA: 150 g por 1 kg de base.					
CREME BAISER DULCE Gianduia dulce con avellanas tostadas en cuartos.	5,5 kg		2		✓	✓	✓	40149
			DOSIS RECOMENDADA: 200/250 g por 1 kg de base.					
BAISERBLANC – TOP QUALITY Gianduia blanca con avellanas tostadas en cuartos.	5 kg		2		✓		✓	40587
			DOSIS RECOMENDADA: 150 g por 1 kg de base.					
PISTACHO SMERALDO® SICILIA 100% – TOP QUALITY Producto 100% puro. Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas. Premiado por la Academia de Maestros Pasteleros Italianos y la Academia Heladera Italiana con la medalla de oro a la mejor pasta de pistacho. Premiado con Certificado de calidad por parte de los embajadores pasteleros de la excelencia italiana.	3 kg	4			✓	✓		41497
	5,5 kg		2		✓	✓		40471
			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.					
PISTACHO SMERALDO® SICILIA 100% – TOP QUALITY Producto 100% puro sin colorantes. Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.	1,1 kg	12			✓	✓	✓	41664
	5,5 kg		2		✓	✓	✓	40706
			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.					
PISTACHO SMERALDO® SICILIA 100% *A* – TOP QUALITY Producto 100% puro. Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.	5,5 kg		2		✓	✓		41417
			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.					
PISTACHO PURO 100% – TOP QUALITY Producto 100% puro. Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.	3 kg	4			✓	✓		41489
	5,5 kg		2		✓	✓		40702
			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.					
PISTACHO PURO 100% – SIN COLOR – TOP QUALITY Producto 100% puro sin colorantes. Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.	1,1 kg	12			✓	✓	✓	41651
	5,5 kg		2		✓	✓	✓	40586
			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.					
PISTACHO PURO 100% *A* – TOP QUALITY Producto 100% puro. Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.	5,5 kg		2		✓	✓		41416
			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.					
PISTACHO PURO 100% PLUS Producto 100% puro. Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.	5,5 kg		2		✓	✓	✓	41542
			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.					
PISTACHO PURO 100% CON GRANILLOS DE PISTACHO – TOP QUALITY Producto 100% puro sin colorantes. Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.	5,5 kg		2		✓	✓		40598
			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.					
PITACHO PURO REINA DE SABA – TOP QUALITY Producto 100% puro. Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.	5,5 kg		2		✓	✓	✓	40731
			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.					
LA MANCHA – PISTACHO ESPAÑOL PURO 100% SIN COLOR Producto 100% puro sin colorantes. Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.	5,5 kg		2		✓	✓	✓	42015
			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.					
LA MANCHA – PISTACHO ESPAÑOL PURO 100% Producto 100% puro. Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.	5,5 kg		2		✓	✓	✓	42021
			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.					
PISTACHO RIVIERA – SIN COLOR Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.	5 kg	2			✓	✓	✓	42051
			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.					
PISTACHO RIVIERA Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.	5 kg	2			✓	✓	✓	42055
			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.					

A = colorantes AZO (E102, E104, E110, E122, E124, E129). Véase «Nuestras elecciones» en la página 3.

PESO DE ENVASE	ENVASE	COD.
5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 42137
5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 42136
5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 40624
5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 40408
1,1 kg 5,5 kg	12 2	✓ ✓ ✓ 41652 ✓ ✓ ✓ 40440
5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 42140
3 kg	4	✓ ✓ ✓ 41457
5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 40496
5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 40042
1,2 kg 5,5 kg	12 2	✓ ✓ ✓ 41645 ✓ ✓ ✓ 40049
5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 40460
4 kg	4	✓ 41274
3 kg 5,5 kg	4 2	✓ ✓ ✓ 41855 ✓ ✓ ✓ 40638
1,2 kg 3 kg 5,5 kg	12 4 2	✓ ✓ ✓ 41646 ✓ ✓ ✓ 40972 ✓ ✓ ✓ 40638
5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 40048
5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 40489
5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 40348
5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 40059
5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 40379

PISTACHO FUTURO Con color.	5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 42137
PISTACHO FUTURO - SIN COLOR Sin color.	5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 42136
PISTACHO PURO 100% CON GRANILLOS DE PISTACHO Producto 100% puro sin colorantes . Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.	5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 40624
PISTACHO	5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 40408
ALMENDRA PURA 100% - TOP QUALITY	1,1 kg 5,5 kg	12 2	✓ ✓ ✓ 41652 ✓ ✓ ✓ 40440
Producto elaborado exclusivamente con almendras de la mejor calidad. Premiado por la Accademia Maestri Pasticceri Italiani (Academia de Maestros Pasteleros Italianos con la medalla de oro al mejor ingrediente compuesto de almendra).			DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.
ALMENDRA SUAVIS nuevo Producto 100% puro. Aprobado por AMPI , Academia de Maestros Pasteleros Italianos.	5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 42140
ALMENDRA DULCE Suave, sin trozos.	3 kg	4	✓ ✓ ✓ 41457
MANDORLINE Con granillos de almendras.	5,5 kg	2	✓ ✓ 40496
PRALINONE - TOP QUALITY Producto a base de almendras y avellanas con trozos de almendras caramelizadas.	5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 40042
NUEZ Con granillos.	1,2 kg 5,5 kg	12 2	✓ ✓ ✓ 41645 ✓ ✓ ✓ 40049
NOCCIOLATA AMERICANA Cacahuete 100% puros. Aprobado por AMPI , Academia de Maestros Pasteleros Italianos.	5,5 kg	2	✓ ✓ ✓ 40460
PINOLATA Producto a base de yema de huevo pasteurizada, manteca de cacao y piñones enteros.	4 kg	4	✓ 41274
SÉSAMO NEGRO Con semillas de sésamo negro tostadas.	3 kg	4	✓ ✓ ✓ 41855
Más del 50% de café arábica.	1,2 kg 3 kg 5,5 kg	12 4 2	✓ ✓ ✓ 41646 ✓ ✓ ✓ 40972 ✓ ✓ ✓ 40638
CAFÉ ESPECIAL - TOP QUALITY			DOSIS RECOMENDADA: 40 g por 1 kg de base.
MASCARPONE - TOP QUALITY Producto completamente natural a base de mascarpone fresco, yema de huevo fresco pasteurizada y leche entera fresca.	5,5 kg	2	✓ 40489
TIRAMISÙ Producto a base de huevo entero pasteurizado, mascarpone fresco y café.	5,5 kg	2	✓ 40303
SABAYÓN - TOP QUALITY Producto a base de yema de huevo fresco pasteurizada, Marsala Superiore, extracto de vainas de vainilla. Sin colorantes .	5,5 kg	2	✓ ✓ 40348
SABAYÓN ESPECIAL - TOP QUALITY Producto a base de yema de huevo pasteurizada, Marsala Superiore, extracto de vainas de vainilla, colorantes naturales .	5,5 kg	2	✓ ✓ 40059
SABAYÓN CONCENTRADO - TOP QUALITY Producto a base de yema de huevo pasteurizada, Marsala Superiore, extracto de vainas de vainilla.	5,5 kg	2	✓ ✓ 40379
			DOSIS RECOMENDADA: 80/120 g por 1 kg de base.

18 Los productos Fugar

PASTAS CREMOSAS

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
CREMA EMILIANA Con yema de huevo fresco pasteurizada.	4 kg	4			✓ ✓		41970
			DOSIS RECOMENDADA: 130/150 g por 1 kg de base.				
VAINILLA IN Con vainilla Bourbon de Madagascar.	1,3 kg 5,5 kg	12 2			✓ ✓		41654 40051
			DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.				
VAINILLA 30 Con vainilla Bourbon de Madagascar.	3 kg 5,5 kg	4 2			✓ ✓ ✓		41279 40667
			DOSIS RECOMENDADA: 30 g por 1 kg de base.				
VAINILLA 30 PLUS Con extracto de vainas de vainilla Bourbon de Madagascar.	5,5 kg	2			✓ ✓ ✓		41524
			DOSIS RECOMENDADA: 30 g por 1 kg de base.				
FRENCH VANILLA Con vainilla Bourbon de Madagascar.	4 kg	4			✓ ✓ ✓		42089
			DOSIS RECOMENDADA: 30 g por 1 kg de base.				
ZUPPA INGLESE Con yema de huevo fresco pasteurizada, Marsala Superiore, extracto de vainas de vainilla, infusión de hierbas y cítricos	5,5 kg	2			✓ ✓		40022
			DOSIS RECOMENDADA: 100 g por 1 kg de base.				
ZUPPA INGLESE Extracto líquido aromatizante.	1,5 kg	6			✓ ✓		40592
			DOSIS RECOMENDADA: 20 g por 1 kg de base.				
PANNACOTTA	5,5 kg	2			✓		40878
			DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.				
NATILLA DE CARAMELO	5,5 kg	2			✓ ✓ ✓		40007
			DOSIS RECOMENDADA: 100 g por 1 kg de base.				
MÁLAGA Con pasas e infusión de pasas.	5,5 kg	2			✓ ✓		40012
			DOSIS RECOMENDADA: 100 g por 1 kg de base.				
MÁLAGA IN Con pasas sultanas, infusión de pasas y Marsala fino.	5,5 kg	2			✓ ✓		40151
			DOSIS RECOMENDADA: 100 g por 1 kg de base.				
TORRONCINO Pasta cremosa con granillos de turrón.	1,1 kg 5,5 kg	12 2			✓ ✓ ✓		41653 40058
			DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.				
TURRÓN T.T. Turrón tradicional en granillos secos con miel, almendras, pistachos y avellanas.	5,5 kg	2					40593
			DOSIS RECOMENDADA: 100/150 g por 1 kg de base.				
CUBAITA Pasta cremosa con miel, almendras y pistachos. Ideal con Cubaita en granillos cód. 41686.	2,5 kg	4			✓ ✓ ✓		41680
			DOSIS RECOMENDADA: 100/150 g por 1 kg de base.				
AMARETTO Sin trozos, con avellanas, almendras y cacao.	3 kg	4			✓ ✓		41455
			DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.				
CROCCANTINO AL RON Con granillos finos de crocante.	5,5 kg	2			✓ ✓		40050
			DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.				
CASSATA DEI CAMPIONI (CON REQUESÓN) - TOP QUALITY Producto a base de cidra y cáscara de naranja confitada, requesón de leche de oveja, extracto de vainas de vainilla e infusión de limón y naranja.	5,5 kg	2			✓		40942
			DOSIS RECOMENDADA: 150/200 g por 1 kg de base.				
CHOCOLATE Con 61% de cacao.	5,5 kg	2			✓ ✓ ✓		40364
			DOSIS RECOMENDADA: 100/120 g por 1 kg de base.				
CHOCOLATE BLANCO Con manteca de cacao y leche en polvo desnatada.	5,5 kg	2			✓ ✓		41848
			DOSIS RECOMENDADA: 100/120 g por 1 kg de base.				
PASTA GALLETA SABOR A VAINILLA Suave, sin trozos. Ideal con Cremas de Galleta cód. 41584-41582 y Frollino cód. 41788.	4 kg	4			✓ ✓		41580
			DOSIS RECOMENDADA: 60/80 g por 1 kg de base.				

N.B. Nota importante Las referencias 40593 **turrón T.T.** y 40592 **Zuppa Inglesa** no son pastas cremosas. Fugar las recomienda para mejorar tus creaciones.

	PESO DE ENVASE	ENVASE						COD.
SWEET CRUST Suave, sin trozos, sabor a galletas especiadas "Speculoos". Ideal con Variegato Sweet Crust cod. 41792.	3 kg	4					✓	41791
			DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.					
TOFFEE - TOP QUALITY Sabor a caramelo mou.	5,5 kg	2			✓	✓	41424	
			DOSIS RECOMENDADA: 150/200 g por 1 kg de base.					
CANELA Suave, sin trozos.	4 kg	4			✓	✓	✓	41261
			DOSIS RECOMENDADA: 100 g por 1 kg de base.					
GRAND ORANGE Pasta cremosa de brandy, con destilado de vino añejado más de 3 años, infusión de bayas y frutas, miel.	3 kg	4			✓	✓	41268	
			DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.					
GUMMY GUMMY Sabor a chicle, color rosa.	5,5 kg	2			✓	✓	✓	41568
			DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.					
GUMMY GUMMY AZUL Sabor a chicle, color azul.	5,5 kg	2			✓	✓	✓	41673
			DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.					
REGALIZ Con regaliz en polvo.	3 kg	4			✓	✓	41272	
			DOSIS RECOMENDADA: 100 g por 1 kg de base.					
MAR AZUL Sabor a pitufo.	5,5 kg	2			✓	✓	40430	
			DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.					
CASTAÑA Con castañas confitadas (42%).	5,5 kg	2			✓	✓	✓	40014
			DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.					
MENTA Con aceite esencial de menta.	5,5 kg	2			✓	✓	✓	40437
			DOSIS RECOMENDADA: 50 g por 1 kg de base.					
MENTA BLANCA Con aceite esencial de menta piperita, sin colorantes.	4 kg	4			✓	✓	41260	
			DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.					
ROSA Sabor a rosa.	4 kg	4			✓	✓	41852	
			DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.					
ROSA PLUS Sabor a rosa.	5,5 kg	2			✓	✓	✓	41554
			DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.					
SAÚCO Con aroma natural de flores de saúco.	3 kg	4			✓	✓	41913	
			DOSIS RECOMENDADA: 100 g por 1 kg de base.					
SUSANNA Para exaltar el sabor a nata.	4 kg	4			✓	✓	41247	
			DOSIS RECOMENDADA: 30 g por 1 kg de base blanca.					

PASTAS SALADAS

Productos puros con trozos y sal marina dulce de Ceriva.

	PESO DE ENVASE	ENVASE						COD.
SALTY ALMOND - ALMENDRA SALADA - TOP QUALITY	3 kg	4			✓	✓	✓	41579
			DOSIS RECOMENDADA: 100/150 g por 1 kg de base.					
SALTY NOCCIOLA - AVELLANA SALADA - TOP QUALITY	3 kg	4			✓	✓	✓	41971
			DOSIS RECOMENDADA: 130/150 g por 1 kg de base.					
SALTY PEANUTS - CACAHUETE SALADA - TOP QUALITY	3 kg	4			✓	✓	✓	41577
			DOSIS RECOMENDADA: 100/150 g por 1 kg de base.					
SALTY PISTACCIO - PISTACHO SALADO - TOP QUALITY Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.	3 kg	4			✓	✓	✓	41578
			DOSIS RECOMENDADA: 100/150 g por 1 kg de base.					

Línea Completa

Línea Completa

CREMAS

Productos en polvo elaborados a partir de ingredientes liofilizados y deshidratados, aptos para helados suaves.

Elaboración en frío.

	PESO DE ENVASE	ENVASE	ELABORACIÓN					COD.
YUMMI CHOCOLATE	1,25 kg	12	●	✓	✓	✓		42130
Cremoso y estable, intenso sabor de chocolate con leche.		DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de leche entera.						
CHOCOLATE	1,25 kg	12	●	✓	✓	✓		41421
	DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 1,25 l de agua y 1,25 l de leche entera.							
CHOCOLATE BLANCO	1,1 kg	12	●	✓	✓	✓		41725
	DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de leche entera y 0,5 kg de nata fresca. Pasteurizar y mantecar.							
CHOCOLATE NEGRO AMARGO	1,5 kg	12	●	✓	✓	✓		41537
Sabor a chocolate negro.		DOSIS RECOMENDADA: emulsionar 1,5 kg de producto con 2,5 l de agua caliente con una mezcladora de inmersión.						
CHOCOLATE NEGRO AMARGO MÁS	1,6 kg	12	●	✓	✓	✓		41831
Sabor a chocolate negro extra.		DOSIS RECOMENDADA: emulsionar 1,6 kg de producto con 2,4 kg de agua caliente con una mezcladora de inmersión.						
CARAMELO AMBOISE	1,5 kg	10	●	✓	✓	✓		41890
Sabor a caramelo salado.		DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 kg de leche hirviendo (o 1,25 kg de agua y 1,25 kg de leche hirviendo).						
CHEESECAKE	1,2 kg	12	●	✓	✓	✓		41734
	DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 3 l de leche entera.							
MANNA	1,2 kg	12	●	✓	✓	✓		41733
Ideal con Crema de Manna cód. 41737.		DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 3 l de leche entera. Ideal con Crema de Manna cód. 41737.						
MENTA	1,25 kg	12	●	✓	✓	✓		41229
	DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 1,25 l de agua y 1,25 l de leche entera.							

AROMATIZANTES

Productos en polvo para aromatizar.

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
MASCARPONE 40	2 kg	6	✓	✓			41668
	DOSIS RECOMENDADA: mezclar 40 g por 1 kg de base o nata montada.						
TIRAMISÙ 40	2 kg	6				✓	42122
	DOSIS RECOMENDADA: mezclar 40/60 g por 1 kg de base o nata montada.						
CHEESECAKE 40	2 kg	6				✓	42121
	DOSIS RECOMENDADA: mezclar 40/60 g por 1 kg de base o nata montada.						

LÍNEA YOGUR & SUAVE

Productos en polvo aptos para helados suaves.

	PESO DE ENVASE	ENVASE	ELABORACIÓN					COD.
YOGUR Con leche en polvo desnatada y yogur magro en polvo.	0,8 kg	6			✓		✓	40699
			DOSIS RECOMENDADA: 30 g por 1 kg de base.					
YOGUR COMPLETO Con yogur magro en polvo. Elaboración en frío.	1,2 kg	12	●		✓	✓		41723
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 3 l de leche entera.					
YOGUR WORLD 30 Con yogur magro en polvo y leche desnatada en polvo. Elaboración en frío.	1,2 kg	12	●		✓	✓		41724
			DOSIS RECOMENDADA: 30 g por 1 kg de base.					
YOGUR ALPI - TOP QUALITY El primer producto en polvo elaborado con leche italiana. Con yogur magro en polvo.	1,4 kg	12			✓	✓		41509
			DOSIS RECOMENDADA PARA MANTECADORA: mezclar 350 g de Yogurt Alpi con 1 l de leche entera. DOSIS RECOMENDADA PARA MÁQUINA PARA HELADOS SUAVES: mezclar 1 bolsa de Yogurt Alpi con 4,5/5 l de leche entera. (Procedimiento detallado en la etiqueta).					
EUROYOGURT Con yogur magro en polvo.	1,4 kg	12			✓	✓		41128
			DOSIFICACIÓN PARA HELADO (EN FRÍO): mezclar 350 g de Euroyogurt con 1 lt de leche entera. DOSIFICACIÓN PARA HELADO SOFT: mezclar 1 bolsa de Euroyogurt con 4,5/5 lt de leche entera. (Procedimiento detallado en la etiqueta).					
SOFFICI DOLCEZZE - FIOR DI LATTE	1,25 kg	12	● ●		✓	✓		41595
			DOSIS RECOMENDADA PARA MÁQUINA PARA HELADOS SUAVES: mezclar 1 bolsa de producto con 1 kg de nata fresca y 2,75 kg de leche fresca. (Procedimiento detallado en la etiqueta).					
CHOCOLATE SOFT Para helados suaves. Con cacao (15%).	1,5 kg	12			✓	✓		40889
			DOSIS RECOMENDADA: Mezclar 1 bolsa de producto con 4 lt de leche entera. Verter en la máquina.					
FRESA SOFT Para helados suaves con fresas deshidratada (10%).	1,4 kg	12			✓	✓		40890
			DOSIS RECOMENDADA: Mezclar 1 bolsa de producto con 4 lt de leche entera, verter en la máquina.					
VAINILLA SOFT Para helados suaves. Con extracto de vainas de vainilla (10%).	1,4 kg	12			✓	✓		40893
			DOSIS RECOMENDADA: Mezclar 1 bolsa de producto con 4 lt de leche entera, verter en la máquina.					

DOSIFICACIÓN 20 G

Pasta concentrada con 20 g de dosificación.

	PESO DE ENVASE	ENVASE						COD.
CAFÉ	3 kg	4		✓	✓			41632
MENTA	4 kg	4		✓	✓			41718
PISTACHO	3 kg	4		✓	✓			41634

Stracciatella y Glaseado

Ideal para elaborar helado de stracciatella y para creaciones de helados: conos, barras, sándwiches de helado y helados generales.
PRODUCTOS LISTOS PARA USAR.

	PESO DE ENVASE	ENVASE						COD.
STRACCIALELLA - TOP QUALITY	5,5 kg	2		✓		✓		40472
Cobertura magnum.								
STRACCIALELLA VEG	3 kg	4	✓	✓	✓	✓		41743
Cobertura magnum vegana.								
GLASEADO	5,5 kg	2	✓	✓	✓	✓		40047
Sabor a chocolate.								
GLASEADO COMERCIAL	5,5 kg	2		✓	✓	✓		40632
Sabor a chocolate.								
GLASEADO CHOCOLATE	3 kg	4	✓	✓	✓	✓		41454
Sabor a chocolate, con cacao y extracto de vainas de vainilla.								
GLASEADO CHOCOLATE CON LECHE	3 kg	4		✓			✓	41567
Sabor a chocolate de leche.								
GLASEADO DAMA BIANCA	3 kg	4		✓			✓	41565
Sabor a chocolate blanco.								
GLASEADO DE ALMENDRA	3 kg	4		✓			✓	41453
Sabor a almendra.								
GLASEADO DE PISTACHO	3 kg	4		✓			✓	41459
Sabor a pistacho.								



Pastas de Fruta

Pastas de Fruta

Ingredientes compuestos en pasta para la producción de helados y pastelería.

	PESO DE ENVASE	ENVASE						COD.
GUINDA - TOP QUALITY	3 kg		4		✓	✓		40002
Con trozos de fruta. Fruta utilizada: 100 g por 100 g de producto elaborado.								
GUINDA IN	5,5 kg		2		✓	✓		40836
Con guindas (30%).								
FRESA - TOP QUALITY	3 kg		4		✓	✓		40407
Fruta utilizada: 91 g por 100 g de producto elaborado.								
FRESA IN	5,5 kg		2		✓	✓	✓	40837
Con fresas (35%).								
FRESA IN "PLUS" nuevo	4	4			✓	✓	✓	42171
Con fresas (35%).								
FRESA DEL BOSQUE	3 kg		4		✓	✓		40162
Con fresas silvestres (30%).								
FRAMBUESA - TOP QUALITY	3 kg		4		✓	✓		40871
Fruta utilizada: 100 g por 100 g de producto elaborado.								
FRAMBUESA IN	4 kg		4		✓	✓	✓	41258
Con frambuesas (27%).								
FRUTOS DEL BOSQUE - TOP QUALITY	3 kg		4		✓	✓		40565
Con frutos del bosque (fresas, arándanos, moras y frambuesas). Fruta utilizada: 100 g por 100 g de producto elaborado.								
FRUTOS DEL BOSQUE IN	5,5 kg		2		✓	✓	✓	40888
Con frutos de bosque 27% (arándanos, moras, fresas y frambuesas).								
UVAS DE FRESCA	4 kg		4		✓	✓		41871
Con zumo de uva deshidratada. Ideal en pastelería.								
PLÁTANO	3 kg		4		✓	✓	✓	40005
Sin trozos. Con puré de banana (20%).								
COCO	5,5 kg		2		✓	✓		40006
Con coco (30%).								
COCO IN	5,5 kg		2		✓	✓		40920
Con coco (22%).								
LIMÓN	3 kg		4		✓	✓		40011
Con aroma natural de limón. Fruta utilizada: 87 g por 100 g de producto elaborado.								
MELOCOTÓN - TOP QUALITY	3 kg		4		✓	✓		40019
Fruta utilizada: 100 g por 100 g de producto elaborado.								
PASTA MANGO ALPHONSO	3 kg		4		✓	✓	✓	42091
Con pulpa de Mango Alphonso (35%).								

LÍNEA COMPLETA – FRUTA

Productos en polvo elaborados a partir de fruta liofilizada y deshidratada, aptos para helados suaves.

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
FRESA	1,25 kg	12	✓	✓			41120
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				
YUMMI FRESA	1,25 kg	12	✓	✓	✓		42034
Con fibras de última generación.			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				
CEREZA	1,25 kg	12	✓	✓	✓		41237
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				
MORAL	1,25 kg	12	✓	✓			41166
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				
ARÁNDANO	1,25 kg	12	✓	✓	✓		41168
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				
FRUTOS DEL BOSQUE	1,25 kg	12	✓	✓	✓		41122
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				
UVAS DE FRESA	1,25 kg	12	✓	✓			41864
Sabor a uva fresca.			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 kg de agua.				
LIMÓN «A & B»	1 kg	3+3	✓	✓	✓		40700
			DOSIS RECOMENDADA: 10 g de producto «A», 10 g de producto «B», 400/450 g de azúcar, 1 l de agua (o 0,5 l de agua y 0,5 l de leche).				
LIMÓN «B»	1 kg	6	✓	✓	✓		40907
			DOSIS RECOMENDADA: 10 g por 1 kg de base de fruta.				
LIMÓN	1,25 kg	12	✓	✓	✓		41119
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				
YUMMI LIMÓN	1,25 kg	12	✓	✓	✓		42033
Con fibras de última generación.			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				
LIMONBELLO	1,25 kg	12	✓	✓	✓		40041
Sabor a limoncello.			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				
MANDARINA	1,25 kg	12	✓	✓			41167
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				
TORONJA ROSA	1,25 kg	12	✓	✓			41129
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				
PIÑA	1,25 kg	12	✓	✓	✓		41165
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				
PLÁTANO	1,25 kg	12	✓	✓			41143
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,2 l de agua.				



	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
COCO	1,25 kg	12	✓	✓			41145
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,2 l de agua.				
MANGO	1,25 kg	12	✓	✓	✓		41302
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				
YUMMI MANGO	1,25 kg	12	✓	✓	✓		42110
Con fibras de última generación.			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				
MARACUYÁ	1,25 kg	12	✓	✓	✓		41303
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				
MELÓN	1,25 kg	12	✓	✓	✓		41141
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				
MANZANA	1,25 kg	12	✓	✓	✓		41238
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				
PERA	1,25 kg	12	✓	✓	✓		41239
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				
MELOCOTÓN	1,25 kg	12	✓	✓			41121
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de agua.				



Veteados

Veteados

CREMOSOS

Para vetejar, rellenar y personalizar helados, tartas, semifrío, mousses y praliné.

PRODUCTOS LISTOS PARA USAR

	PESO DE ENVASE	ENVASE							COD.
CREMA AVELLANA Y CACAO	6 kg	2			✓		✓		40870
	12 kg	2			✓		✓		40038

Crema suave y densa, elaborada con avellanas, cacao magro y un aceite vegetal noble como el de semillas de girasol. Ideal para crepes, rellenos y helados, también se puede utilizar para cocinar. Producto listo para usar.

NONNA LELLA	3 kg	4		✓	✓	✓	✓	41762
	6 kg	2		✓	✓	✓	✓	41519

Crema de avellana y cacao lista para usar.

Sin leche ni productos lácteos, solo contiene grasas nobles y azúcar de caña sin refinar.

CIOCCOLICA	6 kg	2		✓		✓	41384
-------------------	------	---	--	---	--	---	-------

Crema de avellana y cacao. A temperatura ambiente es ideal para rellenar conos y barquillos.

Si se coloca directamente en la vitrina se convierte en un excelente sabor de helado que se puede poner en conos y copas.

FOIRELLA	6 kg	2		✓		✓	40778
	12 kg	2		✓		✓	40763

Crema de cacao y avellanas. Producto suave y denso, ideal para crepes, rellenos y helado.

RICHARD	5,5 kg	2		✓		✓	40307
----------------	--------	---	--	---	--	---	-------

Crema de avellana y cacao con granillos de avellanas caramelizadas.

RICHARD CON WAFER	5 kg	2		✓		✓	42054
--------------------------	------	---	--	---	--	---	-------

Crema de avellana y cacao con granillos de avellanas caramelizadas y wafer.

MISTER B	6 kg	2				✓	41387
-----------------	------	---	--	--	--	---	-------

Crema de avellana y cacao con petisú pequeño.

TOOTTER	5,5 kg	2				✓	41235
----------------	--------	---	--	--	--	---	-------

Crema de avellana y cacao con rosquillas de galleta.

VETEADO CEREALES	4 kg	2				✓	41851
-------------------------	------	---	--	--	--	---	-------

Crema de avellana y cacao con cereales inflados.

VETEADO WAFER	4,5 kg	2		✓		✓	41787
----------------------	--------	---	--	---	--	---	-------

Crema de avellana y cacao con cereales inflados.

CUBANA	6 kg	2		✓		✓	40914
---------------	------	---	--	---	--	---	-------

Crema de avellana, cacao y café.

CRICKS	5,5 kg	2		✓		✓	41243
---------------	--------	---	--	---	--	---	-------

Crema de avellana y chocolate blanco con granillos de avellanas caramelizadas.

SWEET MOON	6 kg	2		✓		✓	41228
-------------------	------	---	--	---	--	---	-------

Crema de avellana y chocolate blanco.

CREMA DE AVELLANA - TOP QUALITY	3 kg	4		✓		✓	41388
--	------	---	--	---	--	---	-------

Crema suave con avellanas (27%).

CREMA DE AVELLANA CON GRANILLOS - TOP QUALITY	3 kg	4		✓		✓	41389
--	------	---	--	---	--	---	-------

AVELLANA

AVELLANA	3 kg	4	✓	✓	✓	✓	41760
-----------------	------	---	---	---	---	---	-------

Crema de avellanas sin leche ni derivados lácteos, con avellanas (36%).



30 Los productos Fugar VETEADOS - CREMOSOS

	PESO DE ENVASE	ENVASE							COD.
SWEET CRUST	3 kg	4			✓		✓		41792
Crema con sabor a galleta especiada «Speculoos», sin trozos.									
BELGIAN COOKIES	3 kg	4			✓		✓		42088
Veteado de galleta de caramelo, sin trozos.									
CREMA DE MANNA	3 kg	4			✓		✓		41737
Crema con leche concentrada azucarada y manitol. Ideal con Manna en polvo cód. 41733.									

VETEADOS DE FRUTA

Para vetejar y personalizar helados, tartas, semifrío, mousses y praliné.

PRODUCTOS LISTOS PARA USAR.

	PESO DE ENVASE	ENVASE							COD.
CREMA DE NARANJA CON HILOS DE NARANJA CONFITADA	4 kg	4			✓	✓	✓		41886
FIOR DI PESCARANCIO	4 kg	4			✓	✓			42156
Crema de naranja con cubitos de melocotón.									
GUINDA	5,5 kg	2			✓	✓			41771
Con guindas (30%).									
FIOR DI AMARENA	4 kg	4			✓	✓	✓		42099
Con guindas enteras.									
SPAGNOLA DE GUINDAS	4 kg	4			✓	✓	✓		40652
El auténtico veteado de guindas con frutas enteras. Salsa con guindas (36%).									
FRESA	5,5 kg	2			✓	✓			40203
Con fresas (31%).									
FIOR DI FRAGOLINA	5 kg	2			✓	✓	✓		42102
Con fresas pequeñas semi-confitadas (25%) y fresas enteras (11%).									
FRUTOS DEL BOSQUE	5,5 kg	2			✓	✓	✓		40582
Crema con frutos de bosque (arándanos, moras, frambuesas y fresas) (30%). Con trozos de fruta.									
LA MANZANA DEL PECADO	5,5 kg	2			✓	✓	✓		41923
Crema con cubitos de manzanas y aroma natural de guindilla.									
HIGOS CONFITADOS	3 kg		4		✓	✓	✓		41306
Con higos (27%).									
HIGOS CONFITADOS CON TROZOS	4 kg	4			✓	✓	✓		42044
Con trozos de higos (27%).									
FIOR DI MANGO	4 kg	4			✓	✓	✓		42106
Cremino con cubitos de mango (25%).									
FIOR DI EXOTIC nuevo	4 kg	4			✓	✓	✓		42142
Con jugo y pulpa de frutas tropicales.									
ALBARICOQUES CON MIEL	3 kg		4		✓	✓	✓		41313
FRESAS CON MIEL	3 kg		4		✓	✓			41307
FRESAS CON MIEL PLUS	3 kg		4		✓	✓	✓		41541
PERAS CON AGUARDIENTE	3 kg		4		✓	✓			41316

LÍNEA GUSTOSÉ

Veteados cremosos ideales para vetejar, rellenar y confeccionar bandejas de helado en capas.

PRODUCTOS LISTOS PARA USAR.

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
DARKOSÉ	5,5 kg	2	✓	✓	✓	✓	41969
Con un 23% de cacao magro en polvo. Sabor a chocolate negro.							
DARKOSÉ ROCK	5,5 kg	2		✓		✓	42058
Sabor a chocolate amargo, con granos de galleta.							
CIOKKOSÉ	5,5 kg	2		✓		✓	41974
Con cacao magro en polvo y avellanas. Sabor a cacao y avellana.							
BIANCOSÉ	5,5 kg	2		✓		✓	41973
Con un 17,5% de leche en polvo desnatada. Sabor a chocolate blanco.							
BIANCOSÉ PINK ROCK nuevo	5,5 kg	2		✓		✓	42168
Sabor a chocolate blanco con trozos crujientes de fresa.							
PINKOSÉ nuevo	5,5 kg	2	✓	✓	✓	✓	42169
Sabor a fresa.							
PISTACCHIOSÉ	5,5 kg	2	✓	✓	✓	✓	41967
Sabor a pistacho.							
PISTACCHIOSÉ ROCK	5,5 kg	2	✓	✓	✓	✓	42053
Sabor a pistacho, con granillos de pistacho caramelizados.							
PRALINOSÉ	5,5 kg	2	✓	✓	✓	✓	42059
Sabor a praliné de avellana, con granillos de avellana caramelizada.							
SALTY PEANUTOSÉ nuevo	5,5 kg	2	✓	✓	✓	✓	42170
Sabor a pesto de cacahuate salado.							
GOLDOSÉ	5,5 kg	2	✓	✓	✓	✓	41968
Con sal marina dulce de Cervia. Sabor a caramelo salado.							
CASTAGNOSÉ	5,5 kg	2		✓		✓	42012
Sabor a castañas.							







El chocolate

El Chocolate

EL CHOCOLATE

Desde el cacao más fino, hasta los chocolates de la calidad más alta.

	PESO DE ENVASE	ENVASE						COD.
LUNA	3,7 kg	2		✓		✓		41996
Chocolate blanco. Min. cacao 28%, min. materia seca lactea 22%, grasa total 36%.								
AURIGA	3,7 kg	2		✓		✓		41997
Chocolate blanco. Min. cacao 32%, min. materia seca lactea 22,3%, grasa total 40%.								
ORION	3,7 kg	2		✓		✓		42004
Chocolate blanco con caramelos. Min. cacao 30,4%, min. materia seca lactea 28,3%, grasa total 36%.								
TIERRA	3,7 kg	2		✓		✓		41999
Chocolate con leche. Min. cacao 41,3%, min. materia seca lactea 23,9%, grasa total 35%.								
SIRIUS	3,7 kg	2		✓		✓		41998
Chocolate con leche. Min. cacao 33,6%, min. materia seca lactea 20,8%, grasa total 36%.								
JUPITER	3,7 kg	2		✓		✓		42000
Chocolate negro. Min. cacao 54,5%, grasa total 36,6%.								
HÉRCULES	3,7 kg	2		✓		✓		42001
Chocolate negro. Min. cacao 64%, grasa total 40,7%.								
SAO TOMÉ	3,7 kg	2		✓		✓		42002
Chocolate negro de origen único. Min. cacao 70%, grasa total 39%.								
SAN DOMINGO	3,7 kg	2		✓		✓		42003
Chocolate negro de origen único. Min. cacao 70%, grasa total 42%.								
MASA DE CACAO	3,7 kg	2		✓		✓		42005
Pasta de cacao. Grasa total 53%.								

PRALINÉ

Granos de frutas secas cubiertos de azúcar caramelizado, para enriquecer las creaciones de pastelería, heladería, chocolatería.

	PESO DE ENVASE	ENVASE						COD.
PRALINÉ DE AVELLANA	3 kg	4		✓	✓	✓		42048
Con avellanas (60%). Premiado con Certificado de calidad por parte de los embajadores pasteleros de la excelencia italiana.								
PRALINÉ DE PISTACHO	3 kg	4		✓	✓	✓		42049
Con pistachos (60%). Aprobado por AMPI, Academia de Maestros Pasteleros Italianos.								

STABILCIOK

Producto en polvo, ideal para la realización de mousses y postres de chocolate.

	PESO DE ENVASE	ENVASE						COD.
STABILCIOK	3 kg	6		✓		✓		42050

Flan & Quenelle

Flan

Ingrediente compuesto en forma de pasta para la elaboración de flanes de mostrador. **No requiere pasteurización.**
Gracias a su cremosidad, se puede presentar en envases y poner en conos y copas, pero es igualmente adecuado para preparar tartas de cuchara.

	PESO DE ENVASE	ENVASE				COD.
GIANDUIA-FLAN	6 kg	2	✓	✓	41474	
Sabor a avellana y chocolate.			DOSIS RECOMENDADA PARA UNA BANDEJA DE HELADO: mezclar 3 kg de producto con 2,5 l de leche entera.			
ROCK-FLAN	6 kg	2	✓	✓	41472	
Sabor a avellana y cacao con granillos de avellanas caramelizadas.			DOSIS RECOMENDADA PARA UNA BANDEJA DE HELADO: mezclar 3 kg de producto con 2,5 l de leche entera.			
TARTU-FLAN	6 kg	2	✓	✓	41473	
Sabor a avellana, cacao y café.			DOSIS RECOMENDADA PARA UNA BANDEJA DE HELADO: mezclar 3 kg de producto con 2,5 l de leche entera.			

Quenelle

Inspirada en el semifrío natural francés, incorporamos a nuestras producciones una creación de consistencia aterciopelada. Con Quenelle se pueden crear envases de producto montado muy glamurosas y apetecibles, permitiendo colmar los envases del expositor más allá de los bordes, sin recurrir a grasas vegetales ni a un exceso de emulsionantes.

	PESO DE ENVASE	ENVASE				COD.
QUENELLE	3 kg	6	✓	✓	41639	
			DOSIS RECOMENDADA: mezclar 250-280 g de producto con 1 l de nata fresca y montar en el mezclador planetario. Agregar pastas aromatizantes para obtener diferentes sabores.			



Mousse y Semifríos

Mousse y Semifríos

MOUSSE

Ingredientes compuestos completos, ideales para hacer mousses. De elaboración fácil y rápida.

La temperatura negativa solo es necesaria para un largo almacenamiento.

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
CAFÈ MOUSSE Con café (4%).	3 kg	6	✓	✓	✓	40374	
CIOCCO MOUSSE Con cacao (29%).	3 kg	6	✓	✓	✓	40346	
FRESA MOUSSE Con fresas deshidratadas (6%).	3 kg	6	✓	✓	✓	40351	
FRUTOS DEL BOSQUE MOUSSE Con azúcar, dextrosa y frutos de bosque deshidratados (framboesas, fresas, arándanos y moras) (5%).	3 kg	6	✓	✓	✓	40434	
MELOCOTÓN MOUSSE Con melocotón deshidratado (1%).	3 kg	6	✓	✓	✓	40376	
LIMÓN MOUSSE Con zumo de limón deshidratado (1%).	3 kg	6	✓	✓	✓	40259	
YOGUR MOUSSE Con yogur magro en polvo (3%).	3 kg	6	✓		✓	40278	
MOUSSE NEUTRA Sabor neutro.	3 kg	6	✓		✓	42113	

SEMIFRÍOS

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
SUPERSEMIFREDDO Ingrediente compuesto en pasta, neutro con yema de huevo fresco pasteurizado y leche fresca entera. Ideal para semifríos suaves y compactos que permiten una degustación inmediata aunque conservados a temperatura negativa (-20°). Base amarilla para semifríos.	9 kg	2		✓			40704
BIANCHERÒ Ingrediente compuesto en polvo ideal para la preparación de tartas y semifríos con una textura suave incluso a bajas temperaturas. Base multiuso, Se recomienda también el uso en pastelería, para helados de palitos y galletas. Base blanca para semifríos.	3 kg	6	✓		✓	41430	
BIANCHERÒ EN PASTA nuevo Ingrediente compuesto en pasta ideal para la preparación de tartas y semifríos con una textura suave incluso a bajas temperaturas. Base multiuso, Se recomienda también el uso en pastelería, para helados de palitos y galletas. Base blanca para semifríos.	3 kg	12		✓	✓	42153	
BIANCHERÒ VEGAN Ingrediente compuesto en polvo, ideal para la preparación de tartas y semifríos, pudines, chocolate, postres de cuchara, helados de palitos y mousses 100% vegan.	3 kg	6	✓	✓	✓	41779	

ESTABILIZANTE PARA MOUSSES Y SEMIFRÍOS

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
ESTABILIZANTE PARA MOUSSES	3 kg	6		✓		✓	40119

Especial para mousses, semifríos, nata montada y crema pastelera. Neutro.

POSTRES DE CUCHARA

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
FLAN DE CHOCOLATE	1,44 kg	12		✓	✓		41619
Ingrediente compuesto en polvo para preparar pudines de chocolate.			DOSIS RECOMENDADA: 240 g de producto y 1 l de leche entera. (Procedimiento detallado en la etiqueta).				
CREMA CATALANA	1,44 kg	12		✓			41621
Ingrediente compuesto en polvo para preparar la Crema catalana.			DOSIS RECOMENDADA: 180 g de crema catalana, 500 g de nata fresca y 500 g de leche entera. (Procedimiento detallado en la etiqueta).				
PANNACOTTA	3 kg	6		✓			40345
Ingrediente compuesto en polvo ideal para preparar semifríos y pudines.			DOSIS RECOMENDADA: 200 g de panna cotta, 500 g de nata fresca y 500 g de leche entera. (Procedimiento detallado en la etiqueta).				

GLASEADO PRINCETON

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
PRINCETON - TOP QUALITY	6 kg	2		✓			41290

Glaseado de chocolate amargo, ideal para crear profiteroles, trufas y semifríos.
Producto listo para usar. Estructura suave a -18°.

GLASEADOS EN PASTA

Especiales glaseados lisos ideales para glasear, vetear, rellenar y decorar a temperaturas positivas y negativas.

Quedan suaves, cremosas y brillantes.

Productos listos para usar.

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
FRESA	4 kg	4		✓	✓		40320
FRAMBUESA	4 kg	4		✓	✓		40323
CARAMELO	4 kg	4		✓	✓		40341

GLASEADOS EXTRA SHINE

Gelatinas especiales sin trozos listas para usar. Ideales para glasear a temperaturas negativas, vetear y decorar.

PRODUCTOS TRANSPARENTES Y BRILLANTES, LISTOS PARA USAR.

	 PESO DE ENVASE	 ENVASE				 H	COD.
NEUTRA EXTRA SHINE - TOP QUALITY	4 kg	4		✓	✓	✓	41469
Sabor neutro, color transparente.							
FRESA EXTRA SHINE - TOP QUALITY	4 kg	4		✓	✓		41464
Sabor a fresa.							
FRESA EXTRA SHINE PLUS	4 kg	4		✓	✓		41558
Con zumo de fresa.							
FRAMBUESA EXTRA SHINE - TOP QUALITY	4 kg	4		✓	✓	✓	41465
Sabor a frambuesa, con semillas.							
ARÁNDANO EXTRA SHINE - TOP QUALITY	4 kg	4		✓	✓	✓	41914
Sabor a arándano, color azul noche.							
FRUTOS DEL BOSQUE EXTRA SHINE - TOP QUALITY	4 kg	4		✓	✓	✓	41920
Sabor a frutos del bosque, con arándanos, moras, fresas y frambuesas.							
Color rojo burdeos.							
NARANJA EXTRA SHINE - TOP QUALITY	4 kg	4		✓	✓		41466
Sabor a naranja.							
CARAMELO EXTRA SHINE - TOP QUALITY	3 kg	4		✓	✓		41467
Sabor a caramelo.							
MANGO EXTRA SHINE - TOP QUALITY	4 kg	4		✓	✓	✓	41978
Color amarillo anaranjado brillante, solo con colorantes naturales.							
Mezclar sin incorporar aire.							

Productos brillantes, listos para usar.

Productos principales, notas para usar.			PESO DE ENVASE		ENVASE					COD.
CIOK EXTRA SHINE - TOP QUALITY	Sabor a chocolate negro.	4 kg	4		✓			✓	41323	
CIOKBLANC EXTRA SHINE - TOP QUALITY	Sabor a chocolate blanco.	4 kg	4		✓			✓	41324	
PISTACHO EXTRA SHINE - TOP QUALITY	Sabor a pistacho.	4 kg	4		✓				41326	

GLASEADOS REAL COVER

Especiales glaseados suaves y sin trozos, ideales para glasear a temperaturas negativas.

Productos encapotados y opacos, listos para usar.

	 PESO DE ENVASE	 ENVASE					COD.
REAL COVER CIOK - TOP QUALITY Sabor a chocolate negro, con chocolate negro y manteca de cacao.	4 kg	4	✓		✓		41562



Línea Pastelería

Línea Pastelería

PANDIS Y CRUMBLES

Mezclas completas para bizcochos clásicos y de colores. De elaboración fácil y rápida.

Crumble de galletas, listo para usar.

	PESO DE ENVASE	ENVASE							COD.
CLASSIC PANDIS	3 kg		6				✓		41130
Sabor clásico (Bizcocho).									
CHOCOLATE PANDIS	3 kg		6				✓		40996
Sabor a chocolate.									
CLASSIC CRUMBLE	3 kg		2				✓	✓	41987
Adequado para sustituir bizcochos, masa quebrada, etc.									
Sabor a galleta de vainilla.									
CARAMEL CRUMBLE	3 kg		2				✓	✓	41988
Adequado para sustituir bizcochos, masa quebrada, etc.									
Sabor a galleta de frollino caramelizado.									
CHOCO CRUMBLE	3 kg		2				✓	✓	42045
Adequado para sustituir bizcochos, masa quebrada, etc.									
Sabor a galleta de chocolate.									
LIMÓN CRUMBLE nuevo	3 kg		2				✓	✓	42176
Adequado para sustituir bizcochos, masa quebrada, etc.									
Sabor a galleta de limón.									
PINK CRUMBLE nuevo	3 kg		2				✓	✓	42175
Adequado para sustituir bizcochos, masa quebrada, etc.									
Sabor a galleta de frambuesa.									

CROCANTE

Base en polvo neutra y versátil, ideal para realizar no solo el crocante, sino también barquillos para semifrío, decoraciones para helados, barras energéticas, cannoli, etc.

	PESO DE ENVASE	ENVASE							COD.
BASE NEUTRA PARA CROCANTE	3 kg		6			✓		✓	41928
Puede usarse neutra o con el añadido de frutos secos, semillas de sésamo, cacao o café.									

COCO

	PESO DE ENVASE	ENVASE							COD.
COCO RALLADO	4 kg		2			✓	✓	✓	40983

Coco natural Sri Lanka, 100% puro.

RELENOS PARA CONFITERÍA

	PESO DE ENVASE	ENVASE				COD.
PRALIPIENO Ganache neutra que puede personalizarse al gusto.	5 kg	2	✓	✓		41288
CHOCO GANACHE WHITE nuevo Ganache neutra lista para usar o para ser aromatizada con el sabor deseado. Ideal para rellenos y decoraciones de pastelería.	5 kg	2	✓	✓		42100

FUGAR FILL

Cremas de relleno, fácil de untar, listas para usar e ideales para el relleno después de hornear de cruasanes, crepés y tartas; excelentes para aromatizar la crema pastelera o para decorar galletas y tartas.

	PESO DE ENVASE	ENVASE				COD.
AVELLANA FILL Crema para rellenos de avellana.	5,5 kg	2	✓	✓		42114
PISTACHO FILL Crema para rellenos de pistacho.	5,5 kg	2	✓	✓		42115
GIANDUIA FILL Crema para rellenos de avellana y cacao.	5,5 kg 11 kg	2 2	✓ ✓	✓ ✓		42117 42116
AMARGO FILL nuevo Crema para rellenos de cacao con sabor amargo. Con cacao magro (18%).	5,5 kg	2	✓	✓		42163
PISTACHO SALADO FILL nuevo Crema para rellenos de pesto de pistacho salado (18%).	5,5 kg	2	✓	✓		42164
ARÁNDANO FILL nuevo Crema para rellenos de chocolate blanco y arándanos.	5,5 kg	2	✓	✓		42165

GUSTO CREAM

Pastas aromatizantes especiales, ideales para dar nuevos sabores y aromas a cremas pasteleras y nata montada, sin cambiar la consistencia de tus creaciones de confitería. Excelente rendimiento en helados y yogur y utilizadas también para dar sabor a productos de panadería.

	PESO DE ENVASE	ENVASE				COD.
GUSTO CREAM LIMÓN Sabor a limón. Premiado con el Certificado de calidad por parte de los embajadores pasteleros de la excelencia italiana.	1,3 kg	12	✓ EMPLEO: 40 g de Gusto Cream Limón por kg de producto.	✓	✓	41986
GUSTO CREAM LIMÓN PLUS Sabor a limón.	1,3 kg	12			✓	42120
GUSTO CREAM FRESCA Sabor a fresa.	1,3 kg	12			✓ EMPLEO: 40 g de Gusto Cream Fresa por kg de producto.	42046
GUSTO CREAM VAINILLA Sabor a vainilla.	1,3 kg	12		✓ EMPLEO: 40 g de Gusto Cream Vainilla por kg de producto.	✓	42047
GUSTO CREAM NARANJA Sabor a naranja.	1,3 kg	12		✓ EMPLEO: 40 g de Gusto Cream Naranja por kg de producto.	✓	42072
GUSTO CREAM MANGO nuevo Sabor a mango.	1,3 kg	12		✓ EMPLEO: 40 g de Gusto Cream Mango por kg de producto.	✓	42129

GELATINA EN POLVO

	 PESO DE ENVASE	 ENVASE					COD.
GELÉE VEGAN	3 kg	6	✓	✓	✓	✓	41795

Gelatina vegana en polvo para crear rellenos de tartas, postres y para glasear.
Utilizar neutra o aromatizar con puré de frutas.

GELATINA TRILLY

Gelatina en pasta para producciones a temperatura positiva.

PRODUCTO TRANSPARENTE, LISTO PARA USAR.

	 PESO DE ENVASE	 ENVASE					COD.
TRILLY	4 kg	4		✓	✓		41322

Sabor neutro.

VAINILLA Y VAINILLINA

	 PESO DE ENVASE	 ENVASE					COD.
VAINAS DE VAINILLA 18/22	0,5 kg	2		✓	✓	✓	44354
Variedad Bourbon Givrè, en vainas.							
VAINILLA BOURBON	1 kg	6		✓	✓	✓	40076
Con zumo de fresa. Dilución 1x1000.							
VAINILLINA BOURBON	1 kg	6		✓	✓		40212
En cristales, con extracto de vainas de vainilla Bourbon.							
VAINILINA	1 kg	6		✓	✓	✓	40211
En cristales.							
EXTRACTO DE BAYAS DE VAINILLA BOURBON	1 kg	6		✓	✓	✓	40442
Infusión de vainas de vainilla natural sin alcohol.							

GIADA

Ingrediente compuesto en pasta ideal para glaseados a temperatura positiva de petisús, tartas y pasteles variados.
Uniforme y cremoso, no se agrieta.

LISTO PARA USAR.

	 PESO DE ENVASE	 ENVASE					COD.
GIADA BIANCA	10 kg	2		✓		✓	40567
Sabor neutro que puede personalizarse al gusto.							
GIADA	12 kg	2					40633
Sabor a chocolate negro.							

Licores

Licores

LICORES 70°

Dilución indicada en la etiqueta.

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
SUSANNA 70° Con infusión de vainas de vainilla Bourbon, mandarina y naranja.	2 l	6	✓	✓			40077/ET
VAINILLA 70° Con infusión de vainas de vainilla Bourbon.	2 l	6	✓	✓			40099/ET
ARANCETO 70° Con infusión de naranja.	2 l	6	✓	✓			40078/ET
LIMÓN 70° Con infusión natural de cáscaras de limón.	2 l	6	✓	✓			40989/ET
DELICIA 70° Con infusión de mandarina, infusión de vainas de vainilla y destilado de cerezas.	2 l	6	✓	✓			40079/ET
BENEVENTO 70° Con infusión destilada de hierbas seleccionadas.	2 l	6	✓	✓			40087/ET
ALKERMES TRADICIÓN 70° *A* nuevo Con infusión destilada de hierbas seleccionadas.	2 l	6	✓	✓			42157/ET
FRESA 70° *A* Con zumo de fresa.	2 l	6	✓	✓			40454/ET
MARASQUINO 70° Con destilado de cerezas marasca.	2 l	6	✓	✓			40096/ET
MARASQUINO SPECIAL 70° Con destilado de cerezas marasca.	2 l	6	✓	✓			40082/ET
AMARETTO 70° Con infusión de cáscara de nuez, aceites esenciales de canela y macis.	2 l	6	✓	✓			40084/ET
CAFÉ 70° Con infusión de café seleccionado.	2 l	6	✓	✓			40092/ET
RON FANTASÍA BLANCO 70° Con ron.	2 l	6	✓	✓			40080/ET
RON TRADICIÓN 70° nuevo Con ron.	2 l	6	✓	✓			42158/ET
RON TRADICIÓN OSCURO 70° nuevo Con ron.	2 l	6	✓	✓			42159/ET
RON VESUVIO BABÀ 70° Con ron. Premiado con Certificado de calidad por parte de los embajadores pasteleros de la excelencia italiana.	2 l	6	✓	✓			40063/ET

LICORES 40°

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
GRAND ORANGE 40° - TOP QUALITY Especial aguardiente de naranja 40°. Con destilado de vino añejado más de 3 años, infusión de bayas y frutas, miel. Premiado por la Accademia Maestri Pasticceri Italiani (Academia de Maestros Pasteleros Italianos) con la medalla de oro de alta calidad al mejor licor de naranja.	2 l	6	✓	✓			40101/ET

A = colorantes AZO (E102, E104, E110, E122, E124, E129). Véase «Nuestras elecciones» en la página 3.

/ET = LIBRES DE IMPUESTOS Y PRECINTOS - En Italia es posible comprar productos destinados a la transformación libres del impuesto sobre el alcohol (D.L. italiano 504 de 26.10.95 art. 27/F). Esta modalidad de compra está SUJETA a la SUSCRIPCIÓN por parte del comprador del formulario «EXENCIÓN DEL IMPUESTO SOBRE EL ALCOHOL».

CREMAS DE LICOR 18°

Semidensas a base de leche concentrada e infusiones. Especiales para embeber bizcochos, manteniéndolos blandos y compactos incluso a temperaturas negativas (-20°). **No diluir.**

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
ARANCETO 18° *A* Con infusión destilada de naranja.	2 l	6	✓				40755/ET
CAFÉ 18° Con infusión destilada de café.	2 l	6	✓				40753/ET
FRESA 18° Con zumo de fresa.	2 l	6	✓				40754/ET
GIANDUIOTTO 18° Con infusión destilada de cacao.	2 l	6	✓				40035/ET
SABAYÓN 18° Con yema de huevo fresco pasteurizada, Marsala Superiore.	2 l	6	✓				40302/ET

LICORES JUNIOR

Gradación inferior a 5°. Para un largo almacenamiento, el producto debe utilizarse puro; si se diluye, se recomienda su consumo dentro de 48 horas.

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
MARASCHINO Con destilado de cerezas marasca.	2 l	6	✓	✓	✓		40863
FRESA *A* Con zumo de fresa.	2 l	6	✓	✓	✓		40857
FRUTOS DEL BOSQUE Con zumo de fresas, arándanos, moras y frambuesas.	2 l	6	✓	✓			40858
NARANJA Con zumo e infusión de naranja.	2 l	6	✓	✓			40856
TROPICAL Con zumo de piña, papaya, maracuyá y mango.	2 l	6	✓	✓	✓		40745
ALKERMES TRADICIÓN*A* nuevo Con infusión destilada de hierbas seleccionadas.	2 l	6	✓	✓	✓		40859
CAFÉ Con infusión destilada de café.	2 l	6	✓	✓	✓		40861
VAINILLA Con infusión de vainas de vainilla Bourbon.	2 l	6	✓	✓	✓		40865

A = colorantes AZO (E102, E104, E110, E122, E124, E129). Véase «Nuestras elecciones» en la página 3.

/ET = LIBRES DE IMPUESTOS Y PRECINTOS - En Italia es posible comprar productos destinados a la transformación libres del impuesto sobre el alcohol (D.L. italiano 504 de 26.10.95 art. 27/F). Esta modalidad de compra está SUJETA a la SUSCRIPCIÓN por parte del comprador del formulario «EXENCIÓN DEL IMPUESTO SOBRE EL ALCOHOL».



BAGNE CAKE

Graduación inferior a 5°. Ideal para exaltar las fragancias y los sabores de las creaciones de pastelería. Se pueden utilizar diluidos en agua para humedecer postres con estructura suave y porosa o como bases aromatizantes dentro de la mezcla.

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
CIAMBELLA (roscón) - BAGNA CAKE	2 l	6		✓	✓		41992
CROSTATA (tarta) - BAGNA CAKE	2 l	6		✓	✓		41993
TARTA DE MANZANA - BAGNA CAKE	2 l	6		✓	✓		41994
DELICIA DE LIMÓN - BAGNA CAKE	2 l	6		✓	✓		41995

Crema y chocolate

Crema y Chocolate

CREMAS

CREMAS			PESO DE ENVASE		ENVASE						COD.
SUPERCREMA - TOP QUALITY			5 kg		2				✓		40881
En pasta, especial para hacer cremas pasteleras y cremas chantilly y para enriquecer bases de helado.		● ●								Utilizar tanto en frío como en caliente como sustituto de la yema de huevo.	
CREMAMICA			3 kg		6				✓		41390
En polvo, ideal para preparar crema pastelera en frío.		■								DOSIS RECOMENDADA: 500 g de Cremamica y 11 de leche de tipo U.H.T. o agua.	
CREMA PASTELERA VEGAN			1,2 kg		12			✓	✓	✓	41789
En polvo, ideal para rellenar cruasanes y elaborar tartas y postres de cuchara.		■								DOSIS RECOMENDADA: 400 g de producto por 1000 g de agua. Aromatizar al gusto.	
AROMA ESPECIAL PARA CREMA			1 kg		6			✓	✓		40075
Aroma líquido a base de vainilla, canela, infusión de café y cáscara de limón. Ideal para aromatizar cremas de pastelería y de helado, dilución 1x1000.		■								DOSIS RECOMENDADA: 400 g de producto por 1000 g de agua.	

CACAO Y CHOCOLATE EN TAZA

RELEÑOS Y COBERTURAS DE CHOCOLATE

Frutos Secos

Frutos Secos

AVELLANAS Y GRANILLOS

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
AVELLANAS TONDA GENTILE TRILOBATA	3 kg	6	✓	✓	✓		40493
Variedad Tonda Gentile Trilobata (TGT), tostadas y seleccionadas manualmente. Envasados al vacío.							
AVELLANAS	3 kg	6	✓	✓	✓		41222
Calibradas, tostadas y seleccionadas manualmente. Envasados al vacío.							
GRANILLOS AVELLANA	3 kg	6	✓	✓	✓		40469
Variedad Tonda Gentile Trilobata (TGT), calibrada y tostada. Envasados al vacío.							
GRANILLOS DE AVELLANA	3 kg	6	✓	✓	✓		41223
Calidad seleccionada, calibrada y tostada. Envasados al vacío.							
GRANILLOS DE CROCANTE	3 kg	6	✓	✓	✓		44127
Envasadas al vacío.							
GRANILLOS DE AVELLANA CARAMELIZADA Y CALIBRADA	3 kg	6	✓	✓	✓		40807/E
Granillos calibrados. Envasados al vacío.							
GRANILLOS DE AVELLANA CARAMELIZADA Y TRUFADA	4 kg	6	✓	✓			40371
Granillos de avellanas recubiertos de azúcar caramelizado y cacao, especiales para granular trufas heladas.							
AVELLANAS CARAMELIZADAS	2 kg	9	✓	✓	✓		40750
Envasadas al vacío.							

PISTACHOS Y GRANILLOS

ALMENDRAS Y GRANILLOS

Jarabes Guindas Topping Babà



Jarabes - Guindas - Topping - Babà

JARABES

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
AMARENA SPECIAL Con zumo de guinda.	6,5 kg	2		✓	✓		40512
			DOSIS RECOMENDADA: 1 l de producto, 4/5 l de agua fría.				
NARANJA SPECIAL Con zumo e infusión de naranja.	6,5 kg	2		✓	✓		40514
			DOSIS RECOMENDADA: 1 l de producto, 4/5 l de agua fría.				
GELCOLA SPECIAL Sabor a cola.	6,5 kg	2		✓	✓		40709
			DOSIS RECOMENDADA: 1 l de producto, 4/5 l de agua fría.				
LIMÓN SPECIAL Con zumo y aroma natural de limón.	6,5 kg	2		✓	✓		40513
			DOSIS RECOMENDADA: 1 l de producto, 4/5 l de agua fría.				
MENTA SPECIAL Con aceite esencial de menta.	6,5 kg	2		✓	✓		40511
			DOSIS RECOMENDADA: 1 l de producto, 4/5 l de agua fría.				

AMARENATE

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
AMARENATA SPECIAL 50% de cerezas escurridas, 11% de zumo de guindas. Calibre de las guindas. 18-20 mm.	3,5 kg	4		✓	✓	✓	41282
	7 kg	2		✓	✓	✓	40394

50% de cerezas escurridas, 11% de zumo de guindas. Calibre de las guindas. 18-20 mm.

AMARENATA PASTELERIA 70% de cerezas escurridas, 7% de zumo de guindas. Calibre de las guindas. 18-20 mm.	3,5 kg	4		✓	✓	✓	41281
	7 kg	2		✓	✓	✓	40397

TOPPING

Ideales para decorar copas de helado. Botellas de plástico aptas para uso alimentario con tapón antigoteo.

PRODUCTOS LISTOS PARA USAR.

	PESO DE ENVASE	ENVASE					COD.
GUINDA Con zumo de guinda.	1,1 kg	6		✓	✓		41184
CAFÉ Con infusión de café y café.	1,1 kg	6		✓	✓		41188
CARAMELO Sabor a caramelo.	1,1 kg	6		✓	✓	✓	41827
CARAMELO SALADO Sabor a caramelo mou salado.	1,1 kg	6		✓		✓	41829
CHOCOLATE Con cacao.	1,1 kg	6		✓	✓		41183
FRESA Con zumo de fresa.	1,1 kg	6		✓	✓		41185

BABÀ

	 PESO DE ENVASE	 ENVASE	 PLANT			 H	COD.
BABÀ CON RON VESUVIO	2,5 kg	4			✓		42084

Envase de 65/70 babà mignon con el ron Vesuvio.

CREMA DE CAFÉ Y SORBETE

	 PESO DE ENVASE	 ENVASE	 PLANT			 H	COD.
CREMA DE CAFÉ	0,850 kg	12		✓		✓	41445

En polvo, con café soluble, sin grasas vegetales.

 **DOSIS RECOMENDADA:** mezclar 1 bolsa de producto con 2,5 l de leche entera y 0,5 l de nata fresca. Verter en la granizadora y servir después de unas 3 horas.

SORBETE DE LIMÓN

1 kg	12	✓	✓	41722
------	----	---	---	-------

En polvo, con zumo de limón deshidratado.

 **DOSIS RECOMENDADA:** mezclar 1 bolsa de producto con 3 l de agua. Verter en la máquina para sorbetes.

MEZCLA PARA BRIOCHE

	 PESO DE ENVASE	 ENVASE	 PLANT			 H	COD.
MEZCLA PARA BRIOCHE	1 kg	12					42123

En polvo.

 **EMPLEO:** Amasar 1000 g de mezcla para brioche, 450 g de agua, 50 g de levadura fresca y estirar; añadir 120 g de mantequilla hasta que se absorba por completo. Dejar reposar por unos 30 min. Dividir la masa hasta obtener el peso y forma deseados. Dejar leudar en la cámara de leudo a 28° durante unos 120 min. Hornear a 180° durante unos 15 min.
RECETA CON HUEVOS: 1000 g de Mezcla para brioche, 270 g de huevos, 200 g de agua, 50 g de levadura fresca, 120 g de mantequilla (procedimiento como el anterior).

A la escuela de la bondad



Arte Dolce, desde hace 20 años se dedica al aprendizaje, perfeccionamiento y especialización del arte de la pastelería, heladería, restaurantes y panadería.



FUGARSTORE



El primer **Cash&Carry** especializado en el sector de la **pastelería, heladería, catering**, con una selección de más de 16.000 referencias: ingredientes compuestos, maquinarias, herramientas, vestimenta, accesorios. Además, está especializado en diseño y realización de mobiliario completo de tiendas y talleres.

Tel. +39.0541.370616
info@fugarstore.it



FUGAR®

D A L 1 9 7 4

FUGAR PRODUZIONE S.p.A.
Via Dogana, 1430 . Verucchio (RN) . Italy
Tel. +39 0541 679470
www.fugar.it . estero@fugar.it



fugarproduzione



fugar produzione s.p.a.

COMPANY WITH
FOOD SAFETY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
FSSC 22000