

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.





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	42
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	46
LICORES 70°	47
LICORES 40°.....	47
CREMAS DE LICOR 18°	48
LICORES JUNIOR.....	48
BAGNE CAKE.....	49

Cremas y Chocolate	50
CREMAS	51
CACAO Y CHOCOLATE EN TAZA.....	51
RELLENOS Y COBERTURAS DE CHOCOLATE.....	51

Frutos Secos	52
AVELLANAS Y GRANILLOS.....	53
PISTACHOS Y GRANILLOS.....	53
ALMENDRAS Y GRANILLOS	53

Jarabes, Guindas, Topping, Babà	54
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	TIPOLOGÍA DE ENVASE							
			elaboración en caliente								
			elaboración en frío	caja	bolsa	lata	bote	bolsa	botella	bidón	botella



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


NEUTROS




PESO DE ENVASE





ENVASE




ELABORACIÓN









COD.

NEUTRO PARA HELADO

1 kg

6

3 kg

6


✓

✓

40372




















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

LATTERIE
inalpi
























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 ólvi

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	1,1 kg	12	 	✓	✓	✓	✓	41475
Solo contiene fructosa, un azúcar presente de forma natural con un doble poder edulcorante con respecto a la sacarosa y con un menor aporte de calorías.								
ólvi - TOP QUALITY	1 kg	7	 	✓	✓	✓	✓	41476
Mezcla a base de aceite de oliva.								
KIT ólvi - TOP QUALITY	5,4 kg	4	1	 	✓	✓	✓	41477
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	1 kg	7	 	✓	✓	✓	✓	41507
Una mezcla a base de aceite de oliva.								
KIT ólvi FRUTA - TOP QUALITY	5 kg	4	1	 	✓	✓	✓	41820
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	0,9 kg	12		✓	✓	✓	✓	42172
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.							
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.							
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.							
AVELLANA CULTIVAR TONDA DE GIFFONI	5 kg	2		✓	✓	✓	42125
Producto 100% puro elaborado exclusivamente con avellanas de la variedad cultivar Tonda de Giffoni.							
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.							
GRAN NOCCIOLA 100% (avellanas) – TOP QUALITY	1 kg	12		✓	✓	✓	41648
	5,5 kg	2		✓	✓	✓	40056
Producto 100% puro elaborado con avellanas seleccionadas. Tostadura oscura.							
GRAN NOCCIOLA 100% (avellanas) – TOP QUALITY	1 kg	12		✓	✓	✓	41649
	5,5 kg	2		✓	✓	✓	41224
Producto 100% puro elaborado con avellanas seleccionadas. Tostadura clara.							
GRAN NOCCIOLA 144 (tostadura 144°C)	5 kg	2		✓	✓	✓	41972
Producto 100% puro elaborado con avellanas seleccionadas. Tostadura oscura.							
AVELLANA VOLCÁN	5 kg	2		✓	✓	✓	41984
Producto 100% puro elaborado con avellanas seleccionadas. Tostadura extraoscura.							
AVELLANA PURA 100%	5 kg	2		✓	✓	✓	41225
Producto 100% puro. Tostadura clara.							
AVELLANA PURA 100%	5 kg	2		✓	✓	✓	40853
	10 kg	2		✓	✓	✓	40678
Producto 100% puro. Tostadura oscura.							
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).							
GIANDUIA AMARGA	5,5 kg	2		✓	✓	✓	40053
A base de cacao y avellanas.							
GIANDUIA	1,2 kg	12		✓	✓	✓	41644
	5,5 kg	2		✓	✓	✓	40052
A base de cacao y avellanas.							
GIANDUIA BLANCA	5,5 kg	2		✓		✓	40707
A base de avellanas y manteca de cacao.							



PASTAS CREMOSAS

	 PESO DE ENVASE	 ENVASE					COD.
CREME BAISER CON AVELLANA T.G.T. – TOP QUALITY	5,5 kg	2	✓	✓			40470
Gianduia amarga con avellanas T.G.T. tostadas en cuartos.			DOSIS RECOMENDADA: 150 g por 1 kg de base.				
CREME BAISER	5,5 kg	2	✓	✓	✓		40046
Gianduia con avellanas tostadas en cuartos.			DOSIS RECOMENDADA: 150 g por 1 kg de base.				
CREME BAISER DULCE	5,5 kg	2	✓	✓	✓		40149
Gianduia dulce con avellanas tostadas en cuartos.			DOSIS RECOMENDADA: 200/250 g por 1 kg de base.				
BAISERBLANC – TOP QUALITY	5 kg	2	✓		✓		40587
Gianduia blanca con avellanas tostadas en cuartos.			DOSIS RECOMENDADA: 150 g por 1 kg de base.				
PISTACHO SMERALDO® SICILIA 100% – TOP QUALITY	3 kg	4	✓	✓			41497
	5,5 kg	2	✓	✓			40471
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.							
PISTACHO SMERALDO® SICILIA 100% – TOP QUALITY	1,1 kg	12	✓	✓	✓		41664
	5,5 kg	2	✓	✓	✓		40706
Producto 100% puro sin colorantes. Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.				
PISTACHO SMERALDO® SICILIA 100% *A* – TOP QUALITY	5,5 kg	2	✓	✓			41417
Producto 100% puro. Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.				
PISTACHO PURO 100% – TOP QUALITY	3 kg	4	✓	✓			41489
	5,5 kg	2	✓	✓			40702
Producto 100% puro. Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.				
PISTACHO PURO 100% – SIN COLOR – TOP QUALITY	1,1 kg	12	✓	✓	✓		41651
	5,5 kg	2	✓	✓	✓		40586
	3 kg	4	✓	✓	✓		41523
Producto 100% puro sin colorantes . Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.				
PISTACHO PURO 100% *A* – TOP QUALITY	5,5 kg	2	✓	✓			41416
Producto 100% puro. Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.				
PISTACHO PURO 100% PLUS	5,5 kg	2	✓	✓	✓		41542
Producto 100% puro. Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.				
PISTACHO PURO 100% CON GRANILLOS DE PISTACHO – TOP QUALITY	5,5 kg	2	✓	✓			40598
Producto 100% puro sin colorantes . Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.				
PITACHO PURO REINA DE SABA – TOP QUALITY	5,5 kg	2	✓	✓	✓		40731
Producto 100% puro. Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.				
LA MANCHA – PISTACHO ESPAÑOL PURO 100% SIN COLOR	5,5 kg	2	✓	✓	✓		42015
Producto 100% puro sin colorantes . Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.				
LA MANCHA – PISTACHO ESPAÑOL PURO 100%	5,5 kg	2	✓	✓	✓		42021
Producto 100% puro. Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.				
PISTACHO RIVIERA – SIN COLOR	5 kg	2	✓	✓	✓		42051
Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.			DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.				
PISTACHO RIVIERA	5 kg	2	✓	✓	✓		42055
Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.			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.
PISTACHO FUTURO	5,5 kg	2	✓	✓	✓		42137
Con color.		DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.					
PISTACHO FUTURO – SIN COLOR	5,5 kg	2	✓	✓	✓		42136
Sin color.		DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.					
PISTACHO PURO 100% CON GRANILLOS DE PISTACHO	5,5 kg	2	✓	✓	✓		40624
Producto 100% puro sin colorantes . Acompañado en el momento de la venta de un certificado de análisis de aflatoxinas.		DOSIS RECOMENDADA: 70/80 g por 1 kg de base.					
PISTACHO	5,5 kg	2	✓	✓	✓		40408
		DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.					
ALMENDRA PURA 100% – TOP QUALITY	1,1 kg	12	✓	✓	✓		41652
	5,5 kg	2	✓	✓	✓		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	5,5 kg	2	✓	✓	✓		42140
Producto 100% puro. Aprobado por AMPI , Academia de Maestros Pasteleros Italianos.		DOSIS RECOMENDADA: 100/150 g por 1 kg de base.					
ALMENDRA DULCE	3 kg	4	✓	✓	✓		41457
Suave, sin trozos.		DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.					
MANDORLONE	5,5 kg	2	✓	✓			40496
Con granillos de almendras.		DOSIS RECOMENDADA: 100/120 g por 1 kg de base.					
PRALINONE – TOP QUALITY	5,5 kg	2	✓	✓	✓		40042
Producto a base de almendras y avellanas con trozos de almendras caramelizadas.		DOSIS RECOMENDADA: 130 g por 1 kg de base.					
NUEZ	1,2 kg	12	✓	✓	✓		41645
	5,5 kg	2	✓	✓	✓		40049
Con granillos.		DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.					
NOCCIOLATA AMERICANA	5,5 kg	2	✓	✓	✓		40460
Cacahuets 100% puros. Aprobado por AMPI , Academia de Maestros Pasteleros Italianos.		DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.					
PINOLATA	4 kg	4	✓				41274
Producto a base de yema de huevo pasteurizada, manteca de cacao y piñones enteros.		DOSIS RECOMENDADA: 130 g por 1 kg de base.					
SÉSAMO NEGRO	3 kg	4	✓	✓	✓		41855
Con semillas de sésamo negro tostadas.		DOSIS RECOMENDADA: 100/150 g por 1 kg de base.					
CAFÉ ESPECIAL – TOP QUALITY	1,2 kg	12	✓	✓	✓	✓	41646
	3 kg	4	✓	✓	✓	✓	40972
	5,5 kg	2	✓	✓	✓	✓	40638
Más del 50% de café arábica.		DOSIS RECOMENDADA: 40 g por 1 kg de base.					
CAFÈ	5,5 kg	2	✓	✓	✓		40048
		DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g por 1 kg de base.					
MASCARPONE – TOP QUALITY	5,5 kg	2	✓				40489
Producto completamente natural a base de mascarpone fresco, yema de huevo fresco pasteurizada y leche entera fresca.		DOSIS RECOMENDADA: 150/180 g por 1 kg de base.					
TIRAMISÙ	5,5 kg	2	✓				40303
Producto a base de huevo entero pasteurizado, mascarpone fresco y café.		DOSIS RECOMENDADA: 150 g por 1 kg de base.					
SABAYÓN – TOP QUALITY	5,5 kg	2	✓	✓			40348
Producto a base de yema de huevo fresco pasteurizada, Marsala Superiore, extracto de vainas de vainilla. Sin colorantes .		DOSIS RECOMENDADA: 100/150 g por 1 kg de base.					
SABAYÓN ESPECIAL – TOP QUALITY	5,5 kg	2	✓	✓			40059
Producto a base de yema de huevo pasteurizada, Marsala Superiore, extracto de vainas de vainilla, colorantes naturales .		DOSIS RECOMENDADA: 100/150 g por 1 kg de base.					
SABAYÓN CONCENTRADO – TOP QUALITY	5,5 kg	2	✓	✓			40379
Producto a base de yema de huevo pasteurizada, Marsala Superiore, extracto de vainas de vainilla.		DOSIS RECOMENDADA: 80/120 g por 1 kg de base.					



PASTAS CREMOSAS

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

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



















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.

AROMATIZANTES		Productos en polvo para aromatizar.								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	0,8 kg	6		✓		✓		40699
Con leche en polvo desnatada y yogur magro en polvo.  DOSIS RECOMENDADA: 30 g por 1 kg de base.								
YOGUR COMPLETO	1,2 kg	12	●	✓		✓		41723
Con yogur magro en polvo. Elaboración en frío.  DOSIS RECOMENDADA: mezclar 1 bolsa de producto con 3 l de leche entera.								
YOGUR WORLD 30	1,2 kg	12	●	✓		✓		41724
Con yogur magro en polvo y leche desnatada en polvo. Elaboración en frío.  DOSIS RECOMENDADA: 30 g por 1 kg de base.								
YOGUR ALPI – TOP QUALITY	1,4 kg	12		✓		✓		41509
El primer producto en polvo elaborado con leche italiana. Con yogur magro en polvo.  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).								
€UROYOGURT	1,4 kg	12		✓		✓		41128
Con yogur magro en polvo.  DOSIFICACIÓN PARA HELADO (EN FRÍO): mezclar 350 g de €uroyogurt con 1 lt de leche entera. DOSIFICACIÓN PARA HELADO SOFT: mezclar 1 bolsa de €uroyogurt 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	1,5 kg	12		✓		✓		40889
Para helados suaves. Con cocoa (15%).  DOSIS RECOMENDADA: Mezclar 1 bolsa de producto con 4 lt de leche entera. Verter en la máquina.								
FRESA SOFT	1,4 kg	12		✓		✓		40890
Para helados suaves con fresas deshidratada (10%).  DOSIS RECOMENDADA: Mezclar 1 bolsa de producto con 4 lt de leche entera, verter en la máquina.								
VAINILLA SOFT	1,4 kg	12		✓		✓		40893
Para helados suaves. Con extracto de vainas de vainilla (10%).  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.
STRACCIATELLA - TOP QUALITY Cobertura magnum.	5,5 kg	2		✓		✓	40472
STRACCIATELLA VEG Cobertura magnum vegana.	3 kg	4	✓	✓	✓	✓	41743
GLASEADO Sabor a chocolate.	5,5 kg	2	✓	✓	✓	✓	40047
GLASEADO COMERCIAL Sabor a chocolate.	5,5 kg	2		✓	✓	✓	40632
GLASEADO CHOCOLATE Sabor a chocolate, con cacao y extracto de vainas de vainilla.	3 kg	4	✓	✓	✓	✓	41454
GLASEADO CHOCOLATE CON LECHE Sabor a chocolate de leche.	3 kg	4		✓		✓	41567
GLASEADO DAMA BIANCA Sabor a chocolate blanco.	3 kg	4		✓		✓	41565
GLASEADO DE ALMENDRA Sabor a almendra.	3 kg	4		✓		✓	41453
GLASEADO DE PISTACHO Sabor a pistacho.	3 kg	4		✓		✓	41459



Pastas de Fruta

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.							
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 fresa.							
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.							
LIMONBELLO	1,25 kg	12		✓	✓	✓	40041
Sabor a limoncello.							
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 vetear, rellenar y personalizar helados, tartas, semifríos, 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.									
CIOCCOLOCA	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.									
FIORELLA	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	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.
VETEADO NOCCIOLÙ	5,5 kg	2				√		√	41806
Crema suave de avellanas con avellanas (20%).									
VETEADO FRU FRU	4,5 kg	2				√		√	41807
Crema de avellanas con trozos de oblea.									
CREMA DE PISTACHO – TOP QUALITY	3 kg	4				√		√	41310
Crema suave con pistachos (31%).									
NOBILE	1,2 kg	12			√	√	√	√	41755
	3 kg	4			√	√	√	√	41761
	6 kg	2			√	√	√	√	41965
	10 kg	2			√	√	√	√	42008
Crema suave de pistacho, sin leche ni derivados lácteos, con pistachos (33%).									
CREMA DE PISTACHO CON GRANILLOS CARAMELIZADOS DE PISTACHO – TOP QUALITY	3 kg	4				√			41314
CREMA DE PISTACHO CON GRANILLOS CARAMELIZADOS DE PISTACHO PLUS	3 kg	4				√		√	41357
Con pistachos (23%) y granillos de pistacho (16%).									
PREZIOSO	3 kg	4			√	√	√	√	41764
	6 kg	2			√	√	√	√	42009
	10 kg	2			√	√	√	√	42010
Crema de pistacho con granillos caramelizados de pistacho, sin leche ni derivados lácteos.									
ALMENDRA&COCO ZETA nuevo	5,5 kg	2				√	√	√	42177
Cremino de almendra y coco, sin azúcares añadidos.									
BLANCO	3 kg	4				√	√	√	41758
Crema suave de almendras, sin leche ni derivados lácteos, con almendras dulces (28%).									
CREMA SALAI	3 kg	4					√	√	41915
Crema de almendras con granillos de almendras caramelizadas.									
CREMA SABAYÓN	4 kg	4					√		41919
Crema de almendras con granillos de almendras caramelizadas.									
CARAMELO SALADO	6 kg	2					√		41849
Crema hecha con leche concentrada azucarada, azúcar caramelizado y sal marina dulce de Cervia.									
CRUNCHYTELLA	5 kg	2				√	√	√	41946
Crema de caramelo salado con cacahuets tostados en trozos. Ideal como veteado crujiente para helados, cobertura suave o complemento para semifríos y barras.									
CREMA DE SOL	4 kg	4					√		41321
Crema de leche – dulce de leche, con leche concentrada azucarada.									
DOLCE SORRISO	5 kg	2						√	41249
Crema sabor a capuchino con arroz inflado caramelizado.									
CREMA DE GALLETA	5 kg	2						√	41582
Crema con galletas desmenuzadas.									
CREMA DE GALLETA DE CACAO	5 kg	2						√	41584
Crema con galletas desmenuzadas.									
VETEADO FROLLINO	5 kg	2						√	41788
Crema con trozos de bizcocho de masa quebrada de cacao.									
CHOCO BLACK DUST	5 kg	2						√	42090
Crema con polvo de galleta y cacao amargo.									











	 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 vetear y personalizar helados, tartas, semifríos, 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 vetear, 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 frambuesa.							
PINKOSÉ nuevo	5,5 kg	2	✓	✓	✓	✓	42169
Sabor a frambuesa.							
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 cacahuete 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 Chocolate blanco. Min. cacao 28%, min. materia seca lactea 22%, grasa total 36%.	3,7 kg	2		✓		✓	41996
AURIGA Chocolate blanco. Min. cacao 32%, min. materia seca lactea 22,3%, grasa total 40%.	3,7 kg	2		✓		✓	41997
ORION Chocolate blanco con caramelo. Min. cacao 30,4%, min. materia seca lactea 28,3%, grasa total 36%.	3,7 kg	2		✓		✓	42004
TIERRA Chocolate con leche. Min. cacao 41,3%, min. materia seca lactea 23,9%, grasa total 35%.	3,7 kg	2		✓		✓	41999
SIRIUS Chocolate con leche. Min. cacao 33,6%, min. materia seca lactea 20,8%, grasa total 36%.	3,7 kg	2		✓		✓	41998
JUPITER Chocolate negro. Min. cacao 54,5%, grasa total 36,6%.	3,7 kg	2		✓		✓	42000
HÉRCULES Chocolate negro. Min. cacao 64%, grasa total 40,7%.	3,7 kg	2		✓		✓	42001
SAO TOMÉ Chocolate negro de origen único. Min. cacao 70%, grasa total 39%.	3,7 kg	2		✓		✓	42002
SAN DOMINGO Chocolate negro de origen único. Min. cacao 70%, grasa total 42%.	3,7 kg	2		✓		✓	42003
MASA DE CACAO Pasta de cacao. Grasa total 53%.	3,7 kg	2		✓		✓	42005

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

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 glamurosos 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







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 púdines 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 púdines.			 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					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 brillantes, listos para usar.	 PESO DE ENVASE	 ENVASE					COD.
CIOK EXTRA SHINE – TOP QUALITY	4 kg	4		√		√	41323
Sabor a chocolate negro.							
CIOKBLANC EXTRA SHINE – TOP QUALITY	4 kg	4		√		√	41324
Sabor a chocolate blanco.							
PISTACHO EXTRA SHINE – TOP QUALITY	4 kg	4		√			41326
Sabor a pistacho.							

GLASEADOS REAL COVER

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

Productos encapsulados y opacos, listos para usar.

Productos encapsotados y opacos, listos para usar.	 PESO DE ENVASE	 ENVASE					COD.
REAL COVER CIOK - TOP QUALITY	4 kg	4		✓		✓	41562

Sabor a chocolate negro, con chocolate negro y manteca de cacao.



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 Sabor clásico (Bizcocho).	3 kg	6				✓	41130
 DOSIS RECOMENDADA: 1 kg de Classic Pandis, 450 g de huevo entero, 100 g de agua fría. (Procedimiento detallado en la etiqueta).							
CHOCOLATE PANDIS Sabor a chocolate.	3 kg	6				✓	40996
 DOSIS RECOMENDADA: 1 kg Ciocco Pandis, 450 g de huevo entero, 100 g de agua fría. (Procedimiento detallado en la etiqueta).							
CLASSIC CRUMBLE Adecuado para sustituir bizcochos, masa quebrada, etc. Sabor a galleta de vainilla.	3 kg	2		✓		✓	41987
CARAMEL CRUMBLE Adecuado para sustituir bizcochos, masa quebrada, etc. Sabor a galleta de frollino caramelizado.	3 kg	2		✓		✓	41988
CHOCO CRUMBLE Adecuado para sustituir bizcochos, masa quebrada, etc. Sabor a galleta de chocolate.	3 kg	2		✓		✓	42045
LIMÓN CRUMBLE nuevo Adecuado para sustituir bizcochos, masa quebrada, etc. Sabor a galleta de limón.	3 kg	2		✓		✓	42176
PINK CRUMBLE nuevo Adecuado para sustituir bizcochos, masa quebrada, etc. Sabor a galleta de frambuesa.	3 kg	2		✓		✓	42175

CROCANTE








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

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

COCO

	 PESO DE ENVASE	 ENVASE					COD.
COCO RALLADO Coco natural Sri Lanka, 100% puro.	4 kg	2		✓	✓	✓	40983

RELLENOS PARA CONFITERÍA

	 PESO DE ENVASE	 ENVASE					COD.
PRALIPIENO	5 kg	2		✓		✓	41288
Ganache neutra que puede personalizarse al gusto.							
			 DOSIS RECOMENDADA: 100 g de pasta aromatizante por kg de producto.				
CHOCO GANACHE WHITE nuevo	5 kg	2		✓		✓	42100
Ganache neutra lista para usar o para ser aromatizada con el sabor deseado. Ideal para rellenos y decoraciones de pastelería.							

FUGAR FILL

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

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

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

GELATINA EN POLVO

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 Sabor neutro.	4 kg	4	✓	✓			41322

VAINILLA Y VAINILLINA

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

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.

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









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



Cremas y Chocolates

Cremas y Chocolate

CREMAS

	 PESO DE ENVASE	 ENVASE		COD.
SUPERCREMA - TOP QUALITY En pasta, especial para hacer cremas pasteleras y cremas chantilly y para enriquecer bases de helado.	5 kg	2	✓	40881
CREMAMICA En polvo, ideal para preparar crema pastelera en frío.	3 kg	6	✓	41390
CREMA PASTELERA VEGAN En polvo, ideal para rellenar cruasanes y elaborar tartas y postres de cuchara.	1,2 kg	12	✓ ✓ ✓ ✓	41789
AROMA ESPECIAL PARA CREMA 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.	1 kg	6	✓ ✓	40075




Utilizar tanto en frío como en caliente como sustituto de la yema de huevo.

DOSIS RECOMENDADA: 500 g de Cremamica y 1 l de leche de tipo U.H.T. o agua.

DOSIS RECOMENDADA: 400 g de producto por 1000 g de agua. Aromatizar al gusto.

DOSIS RECOMENDADA: 400 g de producto por 1000 g de agua.

CACAO Y CHOCOLATE EN TAZA

	 PESO DE ENVASE	 ENVASE		COD.
GRAN CACAO 22/24 OSCURO Mezcla especial Fugar obtenida con 5 exelencias de cacao fino 22/24. Premiado por la Accademia Maestri Pasticceri Italiani (Accademia de Maestros Pasteleros Italianos) con la medalla de oro por la alta calidad del cacao.	2,5 kg	6	✓ ✓ ✓	41763
CACAO 10/12 CLARO Cacao magro.	2,5 kg	6	✓ ✓ ✓	41452
CHOCBON Ingrediente compuesto en polvo para un excelente chocolate en taza.	3 kg	6	✓	40436

RELLENOS Y COBERTURAS DE CHOCOLATE

	 PESO DE ENVASE	 ENVASE		COD.
CREOLA - TOP QUALITY Crema de chocolate ideal para rellenos y para cocinar. Producto listo para usar.	6 kg	2	✓	40806
CREMA AVELLANA Y CACAO MÁS DENSA Una crema suave y densa a base de cacao 22/24 y de las mejores avellanas. Ideal para rellenar con una excelente firmeza en la cocción . Producto listo para usar.	6 kg	2	✓	41429
	12 kg	2	✓	40304
CHOCOLATE AMARGO EN BOTONES Pequeños botones de chocolate negro. Total de materia grasa 38,7%.	10 kg	1	✓	41180
CHOCOLATE AMARGO EN GOTAS Chocolate negro en gotas. 15.000/16.000 gotas por kg. Total de materia grasa 27,7%.	10 kg	1	✓	40718

Frutos Secos



Frutos Secos

AVELLANAS Y GRANILLOS

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

PISTACHOS Y GRANILLOS

	 PESO DE ENVASE	 ENVASE					COD.
PISTACHO SMERALDO®	1 kg	12		✓	✓	✓	40956
Pistachos sicilianos enteros, seleccionados manualmente y tostados. Envasados al vacío.							
GRANILLOS DE PISTACHO	1 kg	12		✓	✓	✓	40677
Calidad seleccionada, calibrada y tostada.							
GRANILLOS DE PISTACHO CARMELIZADO	2 kg	9		✓	✓	✓	40029
Granillos calibrados.							

ALMENDRAS Y GRANILLOS

	 PESO DE ENVASE	 ENVASE							COD.
ALMENDRAS CARAMELIZADAS	2 kg	9			✓	✓	✓		40117
Almendras garrapiñadas en trozos. Envasadas al vacío.									
TURRÓN T.T.	5,5 kg		2		✓				40593
Turrón tradicional en granillos secos con miel, almendras, pistachos y avellanas.			DOSIS RECOMENDADA: 100/150 por 1 kg de producto.						
CUBAITA EN GRANILLOS	2,5 kg		2		✓				41686
Con miel, almendras y pistachos. Ideal con Cubaita cód. 41680.									

Jarabes Guindas Topping Babà







A top-down photograph of a wooden cutting board featuring four food items. On the left are two long, rectangular Jarabes (fried dough) topped with a red fruit sauce, fresh raspberries, blueberries, and green onions. To the right are two Guindas (fruit skewers) on wooden sticks, each with a slice of pineapple, a blackberry, a slice of orange, and a date. A small sprig of basil and a silver fork are also visible on the board.

JARABES

AMARENATE

TOPPING









PRODUCTOS LISTOS PARA USAR.

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

BABÀ

	 PESO DE ENVASE	 ENVASE					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					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					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 anos se dedica al aprendizaje, perfeccionamento y espelizacion del arte de la pasteleria, heladeria, restaurantes y panaderia.



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[®]

— DAL 1974 —

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