

L'ARTE DEL PANETTONE

parte dagli ingredienti



PER ORDINI E INFORMAZIONI

Giuseppe Meli

Consulente Commerciale Food Service - Caterline S.p.A.

"Una relazione comincia da un incontro."

TEL. / WHATSAPP

EMAIL

SITO

347 27 99 439

posta@meligiuse.it

meligiuse.it



Scrivimi su WhatsApp



Canale WhatsApp

INDICE

FARINE.....	3	SEMICANDITI.....	13-14
LIEVITI ED ENZIMI.....	4	CANDITI	15-18
TUORLO.....	5	MARRONI.....	19
BURRO.....	6	FRUTTINI.....	20
SEMILAVORATI.....	7-8	CIOCCOLATO.....	21-24
GLASSE.....	9	COTTURE PANETTONI.....	25
FRUTTA SECCA.....	10	ATTREZZATURE.....	26
AROMI E ZUCCHERI.....	11	VASOCOTTURA	27
GLASSE ANIDRE.....	12		

FARINE

OGNI GRANDE PANETTONE
PARTE DALLA FARINA



T700154

FARINA ANTICA TRADIZIONE LIEVITATI 00

Farina "00" ad alta forza, studiata per impasti ricchi e lunghe lievitazioni con lievito naturale

1 pz 25 kg

GP08213 - T880060

BESOZZI ORO FARINA 00 LIEVITI CUCITO

Farine professionali ad alte prestazioni, ideali per garantire impasti elastici, stabili e ben sviluppati nelle lunghe lievitazioni.

1 pz 25 kg - 10 kg



T028062

BESOZZI ORO FARINA 00 LIEVITI INCOLLATO

1 pz 25 kg



V3735

FARINA 00 PANETTONE Z W360 DALLAGIOVANNA

Equilibrio tra forza ed elasticità

1 pz 25 kg



V3733

FARINA 00 PANETTONE W360-420 DALLAGIOVANNA

Maggiore tenuta strutturale

1 pz 25 kg



GP14639

MISCELA BLACKERY FORTE DALLAGIOVANNA

Caratteristico colore nero

1 pz 10 kg



GP01872

FARINA GR.TENERO 00 MANITOBA CANADA RACHELLO

Elevata capacità di assorbimento

1 pz 25 kg



GP01871

FARINA GR.TENERO 00 SPIGA ORO PLUS W380 RACHELLO

impasto stabile e voluminoso

1 pz 25 kg



LIEVITI ED ENZIMI

L'ECCELLENZA

PRENDE FORMA NELL'IMPASTO



T023802 BESOZZI MIX ENERVIS

lievito madre naturale in polvere,
dona aroma, gusto e fragranza ai
lievitati

1 pz 2 kg



T023807 BESOZZI MIX ENERVIS

lievito madre naturale in polvere,
dona aroma, gusto e fragranza ai
lievitati

1 pz 10 kg



GP14676 ENZIMI ZYMES LIEVITATI MB

Migliora lavorabilità, sviluppo e
freschezza dei prodotti lievitati.

1 pz 1 kg



GP12688 LIEVITO NATURALE NATURVI-S

Lievito naturale in polvere, dona
aroma e gusto caratteristici.

1 pz 5 kg



GP02406 LIEVITO NATURALE NATURVI-S

Lievito naturale in polvere, dona
aroma e gusto caratteristici.

1 pz 10 kg



GP13710 LIEVIFRESH COAD. ENZIMATICO PER IMPASTI LIEVITATI BRAIMS

Supporta il lievito, migliorando
volume e struttura.

1 pz 1 kg



T001683 MONODIGLICERIDI E471

Aiutando a mantenere
freschezza e morbidezza

1 pz 1 kg



GP12712 LEVEN LIEVITATI

Lievito madre in polvere, ideale per
donare volume, fragranza e
un aroma più intenso agli
impasti.

1 pz 1 kg

TUORLO

IL CUORE DORATO DI OGNI IMPASTO



GP14598
TUORLO SPECIALE 33% EUROVO BOX KG.10

GP14599
TUORLO SPECIALE ZUCCH. 33% CAT.A EUROVO KG.1

Tuorlo pastorizzato con zucchero già solubilizzato al 33%, migliora la viscosità dell'impasto e favorisce morbidezza e umidità. Ideale per panettoni, colombe e lievitati da ricorrenza, senza conservanti e con shelf life di 120 giorni.



D12475
TUORLO D'UOVO NORMALE
EUROVO BRICK

1 pz 1 kg



GP02293
TUORLO D'UOVO SPECIALE
EUROVO BRICK

1 pz 1 kg



GP13853
TUORLO D'UOVO NORMALE
EUROVO BOTTIGLIA

1 pz 2 kg



GP13854
TUORLO D'UOVO SPECIALE
CAT.A EUROVO BOTT.

1 pz 2 kg



T002545
TUORLO D'UOVO NORMALE
ALLEV. TERRA AIA

1 pz 1 kg



T002547
TUORLO D'UOVO SPECIALE
ALLEV. TERRA AIA

1 pz 1 kg

BURRO

UN TOCCO PROFESSIONALE
PER GRANDI PANETTONI



T004290
BURRO DEBIC TRADIZIONE 82%
Gusto pieno e ottima lavorabilità.
Dona morbidezza e fragranza ai
grandi lievitati.

1 pz 10 kg



GP01277
**BURRO CAMPINA
CONCENTRATO ANIDRO 99,8%**
Elevata concentrazione e ridotta
presenza d'acqua. Garantisce
gusto intenso e impasti ben
strutturati

1 pz 10 kg



V4475
**BURRO ELLEVIRE MULTIUSO
BLOCCHI 82%**
Dona plasticità, gusto delicato e
una struttura soffice e regolare

4 pz 2,5 kg



V0619
**BURRO CORMAN TRADIZIONALE
82% PANI**
Gusto delicato e aroma lattico.
Dona morbidezza e sofficità
all'impasto

4 pz 2,5 kg



V0961
**BURRO CORMAN 82% DI
LATTERIA**
Equilibrato e facile da incorporare
Garantisce impasti plastici e fragr
anti.

1 pz 10 kg



V0965
**BURRO CORMAN CONCENTRATO
PATIS. ANIDRO 99,9%**
Quasi privo di acqua e dal gusto
intenso. Migliora struttura e
conservabilità

1 pz 10 kg



GP14120
**BURRO FLECHARD 99,8%
CHIARIFICATO LIQUIDO**
Apporta intensa componente
grassa, maggiore friabilità e
prolungata morbidezza

1 pz 2 kg



GP01275
**BURRO TEDESCO
MARKENBUTTER PANONI**
Favorisce elasticità dell'impasto,
buona lavorabilità e sviluppo
uniforme

1 pz 25 kg



GP02251
**BURRO DI CACAO CALLETS
CALLEBAUT**

1 pz 3 kg



SEMILAVORATI

LA BASE PERFETTA PER OGNI PANETTONE

Chiedi al tuo agente le ricette



T020615

BESOZZI MIX GRANLIEVITATI

Ideale per la produzione di dolci lievitati, panettoni, colombe. Con all'interno Enervis, lievito madre in polvere.

1 pz 15 kg



T023606

BESOZZI MIX LIEVITATI

Ideale per la produzione di dolci lievitati, panettoni, colombe. Lavorazione con aggiunta di lievito naturale Enervis.

1 pz 15 kg



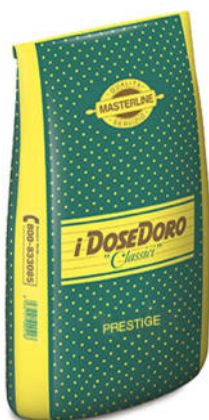
T023928

VEG

BESOZZI MIX LIEVITATI VEGAN

Per la produzione di dolci lievitati vegani. Lavorazione con aggiunta di lievito naturale Enervis. Ottimi risultati con utilizzo di farina Antica Tradizione Lievitati Besozzi Oro. Lavorazione a doppio impasto

1 pz 15 kg



V0796

S/Latt

MIX PRESTIGE NATUR SENZA LATTOSIO

Ideale per la produzione di dolci lievitati. Senza additivi, emulsionati e aromi. Con all'interno lievito madre. Lavorazione a doppio impasto per clienti esperti.

1 pz 2 kg



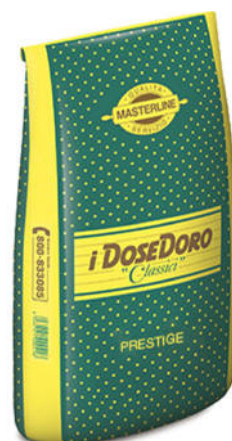
V0791

S/Latt

MIX PRESTIGE X LIEVITATI S/LATT.

Ideale per la produzione di dolci lievitati, panettoni, colombe. Con all'interno lievito naturale. Senza lattosio. Lavorazione a doppio impasto.

1 pz 15 kg



V0795

MIX GRAN PRESTIGE

Ideale per la produzione di dolci lievitati, panettoni, colombe. Con all'interno lievito naturale e burro. Lavorazione a doppio impasto.

1 pz 15 kg



GP02408 GOLDEN ONE MIX X PANETTONE- COLOMBA-VENEZIANE

Ideale per la produzione di dolci lievitati, panettoni e colombe. Lavorazione con aggiunta di lievito naturale Naturvi-s. Lavorazione a doppio impasto.

1 pz 25 kg



GP12678 GOLDEN NOW PANETTONE- COLOMBA-VENEZIANA

Ideale per la produzione di dolci lievitati panettoni e colombe. Lavorazione con aggiunta di lievito naturale Naturvi-s. Tolleranza a stress meccanici, all'assenza di cella di lievitazione e agli sbalzi di temperatura. Lavorazione ad impasto diretto.

1 pz 15 kg



GP13882 GOLDENVI-S NATURE MIX PANETTONI/COLOMBE

Ideale per la produzione di dolci lievitati panettoni e colombe. Senza additivi, emulsionati e aromi. Con all'interno lievito madre. Lavorazione a doppio impasto per clienti esperti

1 pz 15 kg



GP09681 GRANFESTA MIX X PANETTONI LIEVITATI KOMPLET

Ideale per la produzione di dolci lievitati panettoni e colombe. Con all'interno lievito madre. Lavorazione a doppio impasto.

1 pz 15 kg



GP02400 COLOMBINA X PROD. PANETTONI E COLOMBE MB

Ideale per la produzione di dolci lievitati panettoni e colombe. Lavorazione con aggiunta di lievito naturale Leven Lievitati. Lavorazione a doppio impasto

1 pz 25 kg



GP01144 LIEVITATE WALDKORN CEREALI ANTICHI

Miscela di antichi farri Einkorn, Emmer e Spelt, con lievito madre, dal caratteristico colore bronzo-dorato, profumo aromatico, gusto autentico, grande sofficità e freschezza prolungata, ideale per lievitati.

1 pz 15 kg

GLASSE

UNA CROCCANTEZZA
IRRESISTIBILE



GP02398
GLAXA MIX X GLASSA DA FORNO
1000 gr glassa + 500 gr albume + 50 g di olio girasole (facoltativo).

1 pz 10 kg



V0694
MIX TOP GLASS B.AMARETTO MASTERLINE
1000 gr glassa + 500 gr albume + 50 g di olio girasole (facoltativo).
Senza lattosio.

senza lattosio 1 pz 10 kg



GP02399
GLASSA SACCO MB
1000 gr glassa + 250 gr albume.
Impastare in planetaria per ottenere impasto omogeneo.

1 pz 5 kg



T010797
BESOZZI MIX GLASSA TRADIZIONE
1000 gr glassa + 600 gr albume.
Impastare in planetaria per ottenere impasto omogeneo.

1 pz 10 kg



T023707
BESOZZI MIX GLASSA

T040805
BESOZZI MIX GLASSA
1000 gr glassa + 450 gr acqua.
Impastare in planetaria per ottenere impasto omogeneo.

1 pz 10 kg - 2 kg



GP12051
PREMIX GHIACCIA PREPAR. X GLASSATURA
1000 g glassa + 200/250 g acqua fredda. Impastare in planetaria per ottenere impasto omogeneo.

1 pz 1 kg

FRUTTA SECCA

UN TOCCO DI NATURALE BONTÀ



GP01990
MANDORLE GREZZE SGUSCIATE
34/36 SACCO KG.25

GP01986
MANDORLE GREZZE SGUSCIATE
NAT. 37/38 CTX KG.5

GP08945
MANDORLE ITALIANE GREZZE
SGUSCIATE 34/36 KG.5

T001396
MANDORLE GREZZE SGUSCIATE
37/38 KG.1



GP01956
GRANELLA PISTACCHIO

GP12717
GRANELLA PISTACCHIO
STANDARD MM.2-4

1 pz 1 kg



GP01961
GRANELLA NOCCIOLA MEDIA
CAL.2/4 SACCHETTO

GP01962
GRANELLA NOCCIOLA MEDIA
TOSTATA CAL.2/4

1 pz 2 kg - 5 kg



GP12846
NOCI TIPO B CILE LIGHT

GP12766
NOCI TIPO A CILE QUARTI
EXTRA LIGHT KG.5

1 pz 5 kg



GP01951
FICHI SECCHI TAGLIATI
CUBETTI

1 pz 10 kg



GP01975
GRANELLA NOCCIOLE
TOSTATE CARAMELLATE
30% MM.2/4

1 pz 2 kg

AROMI & ZUCCHERI

IL TOCCO
CHE FA LA DIFFERENZA



GP01208
VANIGLIA BOURBON
BACCHE ILANGA

1 pz 250 g



GP09772
VANIGLIA MADAGASCAR
IN PERLE ILANGA

1 pz 250 g



GP12747
VANIGLIA BOURBON
POLVERE MADAGASCAR
ILANGA

1 pz 250 g



GP08386
VANIGLIA
MADAGASCAR IN
PASTA ILANGA

1 pz 250 g



GP01220
AROMA PANETTONE
1X2000 BAIO

1 pz 0,5 lt



GP01195
AROMA NAT.EMULSION
PANETTONE 3-6g/kg

1 pz 1 kg



T325058
M&Q AROMA PASTA
PANETTONE

1 pz 1 kg



GP01186
AROMA PANDORO
1X2000 BAIO

1 pz 0,5 lt



T060366
DARBO MIELE DA
PASTICCERIA

1 pz 5 kg



GP03674
MIELE ACACIA

1 pz 10 kg



GP02341
MIELE DI MILLEFIORI
PER PASTICCERIA

1 pz 10 kg



GP02358
ZUCCHERO
GRANELLA GROSSA

GP02322
ZUCCHERO
GRANELLA MEDIA

1 pz 10 kg

GLASSE ANIDRE

UNA GOLOSA COPERTURA DI SAPORE

NOVITA'



GP14816>>
COVER CHOCO LATTE
ROCK GLASSA GIUSO

1 pz 3 kg



GP14815>>
COVER CIOCC. FONDENTE
ROCK GLASSA GIUSO

1 pz 3 kg



GP14814>>
COVER FRUTTI ROSSI
ROCK GLASSA GIUSO

1 pz 3 kg



T001435
GELIP GLASSA
AL CIOCCOLATO
FONDENTE

1 pz 3 kg



T001419
GELIP GLASSA AL
PISTACCHIO GOLD

1 pz 3 kg



T001437
GELIP GLASSA
CROCCANTE AL
PISTACCHIO

1 pz 3 kg



T001439
GELIP GLASSA
CROCCANTE
CIOCCOLATO BIANCO

1 pz 3 kg



GP14133
PASTRYCOVER
CARAMELLO SALATO
GLASSA LEAGEL

1 pz 3,5 kg



GP14397
PASTRYCOVER CIOCC.
BIANCO GLASSA
LEAGEL

1 pz 3,5 kg



GP14402
PASTRYCOVER
GIANDUIA GLASSA
LEAGEL

1 pz 3,5 kg



GP14132
PASTRYCOVER
PISTACCHIO GLASSA
LEAGEL

1 pz 3,5 kg

SEMICANDITI

LA FRUTTA CHE DÀ ANIMA AL PANETTONE GIUSO



GP14352
ALBIOCOCHE CUBETTI
SEMICANDITE IN SCIROPPO
GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14353
ALBIOCOCHE META'
SEMICANDITE IN SCIROPPO
GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14346
LAMPONE SEMICANDITO IN
SCIROPPO GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14341
SCORZA ARANCIA 9X9
SEMICANDITA IN SCIROPPO
GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14348
MANGO CUBETTI SEMICANDITO
IN SCIROPPO GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14347
LIMONE CUBETTI SEMICANDITO
IN SCIROPPO AL GIN GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14342
COCCO CUBETTI SEMICANDITO
IN SCIROPPO GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14338
PERE CUBETTI SEMICANDITE IN
SCIROPPO GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14339
PESCHE CUBETTI 12X12
SEMICANDITE IN SCIROPPO
GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14343
FRUTTI DI BOSCO SEMICANDITI
IN SCIROPPO GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14340
ANANAS SPICCHI SEMICANDITO
IN SCIROPPO GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14344
FICHI BIANCHI PICCOLI
SEMICANDITI IN SCIROPPO
GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14692
MIRTILLI SEMICANDITI IN
SCIROPPO GIUSO.

1 pz 2,75 kg



GP14345
FRAGOLE SEMICANDITE IN
SCIROPPO GIUSO.

1 pz 2,75 kg



GP13270
FRAGOLINE DI BOSCO CANDITE
ROMEO

1 pz 3 kg



GP13360
ALBICOCCHE QUARTI
SEMICANDITA ARTEFRUTTA

1 pz 3 kg



GP13357
MELA CANNELLA
SEMICANDITA 14X14
ARTEFRUTTA

1 pz 3 kg



CANDITI

LA FRUTTA CHE DÀ ANIMA AL PANETTONE AGRIMONTANA



V0749
SCORZA ARANCIA CUBETTI
CAND. 10X10 AGRIMONTANA

1 pz 3 kg



V1116
SCORZA ARANCIA FILETTI
CAND. AGRIMONTANA

1 pz 2,5 kg



T010565
SCORZA ARANCIA A QUARTI
CANDITA AGRIMONTANA

1 pz 2,5 kg



V1593
ARANCIA RONDELLE CANDITA
AGRIMONTANA

1 pz 2,5 kg



V2889
SCORZA MANDARINO CUBETTI
CANDITA AGRIMONTANA

1 pz 3 kg



V6116
CEDRO CUBETTI CANDITO
9X9 ITALIA AGRIMONTANA

1 pz 3 kg



V1881
ZENZERO FILETTI CANDITO
MM.7X40 AGRIMONTANA

1 pz 3 kg



V0681
ALBICOCCHES MEZZENE
CANDITE AGRIMONTANA

1 pz 3 kg



V1871
SCORZA LIMONE CUBETTI
CANDITA 8X8 AGRIMONTANA

1 pz 3 kg



T003784
SCORZA LIMONE FILETTI
CANDITA AGRIMONTANA

1 pz 2,5 kg



V3812
MELA ANNURCA CANDITA
ARTIGIAN. AGRIMONTANA

1 pz 2,5 kg



V2190
PASTA LIMONE SCORZA
CANDITO AGRIMONTANA

1 pz 3 kg



V1475
FICHI BIANCHI CANDITI KG.1,05
AGRIMONTANA

1 pz 600 g sgoc



GP13494
ALBICOCCHES INTERES CANDITE
C/NOC. AGRIMONTANA

1 pz 1,1 kg



GP14781
SCORZA ARANCIA CUBETTI
CANDITA 10X10 ARTEFRUTTA

1 pz 3 kg



GP14811
ANANAS SEGMENTI CANDITO
ARTEFRUTTA

1 pz 3 kg



GP14810
PERE BIANCHE CUBETTI CANDITE
9X9 ARTEFRUTTA

1 pz 3 kg



GP14782
CEDRO DIAMANTE CUBETTI
CANDITO 10X10 ARTEFRUTTA

1 pz 3 kg



GP14807
SCORZA ARANCIA FILETTI
CANDITA MM.6X80 ARTEFRUTTA

GP14809
SCORZA ARANCIA A QUARTI
CANDITA ARTEFRUTTA

1 pz 2 kg



GP14808
MELA CANDITA A CUBETTI
ARTEFRUTTA

1 pz 3 kg



T026922
FRUCTUS PASTA ARANCIA
PREMIUM VASCH.

1 pz 3 kg



T001190
FRUCTUS ARANCIA CUBETTI
PREMIUM

1 pz 3 kg



T001189
FRUCTUS CEDRO CUBETTI
PREMIUM

1 pz 3 kg



GP12628
SCORZA ARANCIA CUBETTI
CANDITA 10X10 ROMEO

1 pz 5 kg



GP12708
CEDRO DIAMANTE A COPPE
CANDITO ROMEO

1 pz 5 kg



GP12627
CEDRO DIAMANTE CUBETTI
CANDITO 9X9 ROMEO

1 pz 5 kg



GP12632
ALBICOCHE CUBETTI CANDITE
ROMEO

1 pz 5 kg



GP12626
PERE BIANCHE CUBETTI
CANDITE 14X14 ROMEO

1 pz 5 kg



GP12633
ANANAS SEGMENTI CANDITO
ROMEO

1 pz 5 kg



GP01896
SCORZA ARANCIA CUBETTI
CANDITA EXTRA 6X6 TOP FRUIT

1 pz 5 kg



GP01895
SCORZA ARANCIA CUBETTI
CANDITA NAT. 10X10 TOP FRUIT

1 pz 5 kg



GP12630
SCORZA ARANCIA A QUARTI
CANDITA TOP FRUIT

1 pz 5 kg



GP01913
MARRONI A PEZZI
CANDITI SELEZ. SENZ/
SCIR. AGRIMONTANA

1 pz 6,7 kg



V2263
MARRONI MILANO
30/40 AGRIMONTANA

1 pz 6,7 kg



GP01910
MARRONI PIEMONTE
MEDIO 50/60 KG.6,7
AGRIMONTANA

1 pz 6,7 kg



GP01911
MARRONI PIEMONTE
GROSSI 40/50 KG.6,7
AGRIMONTANA

1 pz 6,7 kg



V1774 CREMA DI
MARRONI ALLA
VANIGLIA AGRIM.

GP01915
CREMA DI MARRONI
AGRIM.

1 pz 1-5,2kg



GP14552
PASTA MARRONI
X MONTEBIANCO
AGRIMONTANA

1 pz 1 kg



GP13884
PASTA MARRONI
CANDITI
AGRIMONTANA

1 pz 2,5 kg



T210399
FRUCTUS MARRONI
A PEZZI PREMIUM
CAND. COLATI

1 pz 2,5 kg



T210401
FRUCTUS
MARRONCINI
PREMIUM

1 pz 3,8 kg



T210398
FRUCTUS MARRONI
PREMIUM PEZZI
ROTTAME CANDITI

1 pz 4 kg



T004032
FRUCTUS MARRONI
PIEMONTE MEDI

1 pz 4 kg



T004033
FRUCTUS MARRONI
PIEMONTE GROSSI

T210402
FRUCTUS MARRONI
GROSSI PREMIUM

1 pz 4 kg

FRUTTINI

PICCOLI CUBETTI,
GRANDI NOTE DI GUSTO

NOVITA'



GP14587
FRUTTINI LAMPONE
DISIDRATATO

1 pz 1 kg



GP12650
FRUTTINI ARANCIO
DISIDRATATO

1 pz 1 kg



GP13683
FRUTTINI CARAMELLO BUTTER
EXTRA SALATO

1 pz 1 kg



GP12648
FRUTTINI PERA DISIDRATATA

1 pz 1 kg



GP12649
FRUTTINI ALBICOCCA
DISIDRATATA

1 pz 1 kg



GP12651
FRUTTINI FRUTTI DI BOSCO
DISIDRATATI

1 pz 1 kg



CIOCCOLATO

NOTE INTENSE

PIACERE IRRESISTIBILE



GP01385
GOCCINE FORNO FONDENTI
GRANDI 7500

1 pz 10 kg



GP01339
GOCCINE FORNO FONDENTI
MEDIE 10500

1 pz 10 kg



GP01348
GOCCINE FORNO FONDENTI
PICCOLE 21000

1 pz 10 kg



GP09732
CHUNKS CUBETTI CIOCCOLATO
LATTE

1 pz 2,5 kg



GP09730
CHUNKS CUBETTI CIOCCOLATO
FONDENTE

1 pz 2,5 kg



GP09731
CHUNKS CUBETTI CIOCCOLATO
LATTE

1 pz 2,5 kg



GP13554
CHOCOCUBES CIOCCOLATO
LATTE

GP13555
CHOCOCUBES CIOCCOLATO
FONDENTE

1 pz 2,5 kg



GP14337
CHUNKS CIOCCO PISTACCHIO

1 pz 5 kg



T035309
GOCCINE FORNO SURROGATO
LIMONE

1 pz 5 kg



T700231
GOCCINE FORNO FONDENTI
MEDIA ARUA 11000

1 pz 2,5 kg



T820020
GOCCINE FORNO FONDENTI
PICCOLE AURA 22000

1 pz 2 kg



GP01341
CIOCCOLATO COPERTURA
FONDENTE 34-36 GOCCE

1 pz 10 kg



GP01335
CIOCCOLATO COPERTURA
FONDENTE 60% CACAO GOCCE

1 pz 10 kg



GP12023
CIOCCOLATO COPERTURA LATTE
36-38 GOCCE

1 pz 10 kg



GP01350
CIOCCOLATO ORIGINE
SAOTHOME FONDENTE
70% GOCCE

1 pz 2,5 kg



GP08524
CIOCCOLATO COPERTURA
FONDENTE 38-40 70% GOCCE

1 pz 2,5 kg



GP08522
CIOCCOLATO COPERTURA EXTRA
FONDENTE 34-36 GOCCE

1 pz 2,5 kg



GP12213
CIOCCOLATO COPERTURA
FONDENTE 34-36 GOCCE

1 pz 2,5 kg



GP08523
CIOCCOLATO COPERTURA
LATTE 34-36

1 pz 2,5 kg



GP01386
CIOCCOLATO COPERTURA
BIANCO VELVET GOCCE

1 pz 10 kg



GP09550
CIOCCOLATO COPERTURA
BIANCO 34-36 GOCCE

1 pz 2,5 kg



GP12249
CIOCCOLATO FONDENTE
GUAYAQUILL GOCCE BERRY

1 pz 5 kg



GP12252
CIOCCOLATO COPERTURA
FONDENTE EXCELLENCE 55%
BARRY

1 pz 5 kg



GP13545
CIOCCOLATO LACTEE
SUPERIEURE BARRY

1 pz 5 kg



GP12250
CIOCCOLATO BIANCO ZEPHYR
BARRY

1 pz 2,5 kg



GP14553
CIOCCOLATO FINE RUBY2 GOCCE

1 pz 2,5 kg



GP12325
CIOCCOLATO COPERTURA GOLD
GOCCE

1 pz 2,5 kg



GP01363 - GP01368
CIOCCOLATO GIANDUIA PANI
- LATTE
- FONDENTE

1 pz 5 kg



T700394
COP.CIOCC.BIANCO 29 JULIA
NOVACR.

1 pz 5 kg



T700395
COP.CIOCC.LATTE 38 MIRANDA
NOVACR.

1 pz 5 kg



T700396
COPERTURA CIOCCOLATO
FONDENTE 50 BELICA NOVACR.

1 pz 10 kg



T210313
COPERTURA CIOCCOLATO
FONDENTE 60 DOMINIC NOVACR.

1 pz 10 kg



T210334
COPERTURA CIOCCOLATO
FONDENTE 70 TOLTECA NOVACR.

1 pz 10 kg



GP01299
CACAO VH 22/24 ROSSO BRUNO

1 pz 5 kg



GP14083
CACAO PLEIN AROME BARRY

1 pz 5 kg



GP12253
CACAO EXTRA BRUT 22/24 BARRY

1 pz 5 kg



COTTURE

ALTE O BASSE

CLASSICHE O RIGIDE

Cotture alte



GP00031	G.100 F.70/H.50 CFX 100 PZ
GP00032	G.300 F.110/H.85 CFX 200 PZ
GP00033	G.500 P134/95 CFX 220 PZ
GP13021	G.750 F.155/H.106 CFX 220 PZ
GP00034	G.750 F.165/G.110 CFX 220 PZ
GP07960	G.1000 F.170/H.125 CFX 220 PZ
T160209	G.1000 P170/110 CFX 200 PZ
GP00036	G.1500 F.205/H.135 PZ SINGOLO
GP00037	G.2000 F.225/H.140 PZ SINGOLO
GP00041	G.3000 G.260/H.160 PZ SINGOLO

Cotture basse



GP08514	G.500 F.155/H.50 CFX 60 PZ
GP00056	G.750 F.185/H.60 CFX 65 PZ
GP08774	G.1000 F.210/H.70 CFX 60 PZ
GP00024	G.1500 F.240/H.80 PZ SINGOLO
GP00017	G.2000 F.275/H.80 PZ SINGOLO
GP00018	G.3000 F.300/H.120 PZ SINGOLO
GP11119	G.5000 F.330/H.170 PZ SINGOLO
GP00019	G.5000 F.330/H.120 PZ SINGOLO

Cotture alte rigide



GP00031	G.500 F.134/H.95 CFX 25 PZ
GP00032	G.500 F.134/H.95 CFX 50 PZ
GP00033	G.750 F.155/H.106 CFX 20 PZ
GP13021	G.1000 F.168/H.110 CFX 45 PZ

Cotture stella



GP00020	COTTURA STELLA G.100 PEZZO SINGOLO
GP00021	COTTURA STELLA G.750 PEZZO SINGOLO



GP04971
TORTIERA PANDORO ALLUM.
G.500 95X90X150



GP04972
TORTIERA PANDORO ALLUM.
G.750 210X100X160



GP04972
TORTIERA PANDORO ALLUM.
G.750 210X100X160



GP00447
LACCETTI PLASTICA CM.10
CHIUDI PACCO

 1000 pz



GP05592
FORCHE PER PANETTONI
CM.60X7X60 INOX T4

GP05593
FORCHE PER PANETTONI
CM.40X7X40 INOX T4

- GP00470** SACCHETTO MOPL.15X24 CFX 100 PZ (G.100 ALTO)
- GP00472** SACCHETTO MOPL.24X24 100 PZ (G.300 ALTO/G.100 BASSO)
- GP00471** SACCHETTO MOPL.25X35 100 PZ (G.500 ALTO/G.300 BASSO)
- GP00477** SACCHETTO MOPL.30X40 100 PZ (G.750 ALTO/G.500 BASSO)
- GP00473** SACCHETTO MOPL.35X45 100 PZ (KG.1 ALTO/KG.750 BASSO)
- GP00474** SACCHETTO MOPL.40X50 100 PZ (KG.1,5 ALTO/KG.1 BASSO)
- GP00475** SACCHETTO MOPL.45X55 100 PZ (KG.2 ALTO/KG.1,5 BASSO)
- GP00476** SACCHETTO MOPL.50X60 100 PZ (KG.3 ALTO/KG.2 BASSO)



GP14359
TERRINA LE PARFAIT ML.500
VASOCOTTURA

8 pz



GP14611
TERRINA LE PARFAIT ML.750
VASOCOTTURA

15 pz



GP14360
TAPPO X TERRINA LE PARFAIT
VASOCOTTURA

GP14361
OTTUATORE VERDE X TERRINA
LE PARFAIT VASOCOTTURA

18 pz

INDICAZIONI DI UTILIZZO VASI LE PARFAIT:

Preparazione del vaso:

Lava e asciuga bene la terrina e controlla che il bordo non presenti scheggiature. Il vetro Le Parfait può essere utilizzato in forno come recipiente di cottura; il produttore raccomanda di non superare i 200 °C e di evitare forti shock termici.

Tappo e otturatore NON vanno in forno. Durante la cottura il vaso deve rimanere completamente aperto. Capsule, guarnizioni e sistemi di chiusura non devono essere sottoposti al calore secco del forno.

Vaso 500 ml: circa 150 g di impasto

Vaso 750 ml: circa 220 g di impasto

Far lievitare nel vaso aperto a 26–28 °C, fino a circa 3/4 dell'altezza

Cuocere senza tappo a circa 165–170 °C

Portare il cuore del prodotto a circa 94 °C

Appena sfornato, applicare otturatore/capsula e tappo e chiudere subito

Capovolgere il vaso e lasciarlo raffreddare completamente

Il raffreddamento crea il sottovuoto, aiutando a mantenere morbidezza e aromi

PER ORDINI E INFORMAZIONI

Giuseppe Meli

Consulente Commerciale Food Service - Caterline S.p.A.

"Una relazione comincia da un incontro."

TEL. / WHATSAPP

EMAIL

SITO

347 27 99 439

posta@meligiuse.it

meligiuse.it



Scrivimi su WhatsApp



Canale WhatsApp