



PANDA TOUR

*Gli orizzonti della crescita*

**FUGAR®**  
PRODUZIONE  
*l'élite della qualità*

Brescia, 27 febbraio 2017

**ARTEBIANCA**  
*Foot specialist*  
[www.artebianca.org](http://www.artebianca.org)

## Fugar & WWF

Questo 2017 sarà un anno green, proiettato verso un futuro sostenibile e protetto.

Come? Fugar ha cercato e trovato un valido alleato per stringere un'importante partnership, in linea con la propria filosofia aziendale e i propri principi etici. Stiamo parlando dell'ente di fama mondiale **WWF (World Wild Life Fund)**

Per coloro i quali non conoscono questa realtà, si tratta della più grande organizzazione per la conservazione della natura, fondata nel 1961 in Svizzera e dal 1966 attiva anche nel nostro paese, tramite WWF Italia. Il suo scopo primario è quello di rendere possibile la vita dell'uomo in piena armonia con la natura, tutelando le biodiversità e contrastando il degrado ambientale.

Fin dalle origini, l'organizzazione si occupa della tutela di mari, oceani, coste, foreste e animali, soprattutto le specie in via di estinzione; il panda, la cui riproduzione è fortemente a rischio, è divenuto, infatti, l'immagine rappresentativa della fondazione.

Tuttavia, pochi sanno che fu il pittore naturalista Peter Scott a scegliere il panda quale simbolo del WWF, grazie alla tenerezza, simpatia e dolcezza che riesce ad infondere questo animale.

La sua sopravvivenza è però da anni minacciata dalla caccia sfrenata da parte dei bracconieri, ma in particolar modo dalla progressiva scomparsa delle foreste di bambù. Queste foreste, tipiche della Cina meridionale, continuano ad essere distrutte, rendendo sempre più difficile per l'animale trovare germogli di bambù con cui nutrirsi.



## Lemon e Lampon Bambù: i gusti del panda

Mentre WWF crea oasi protette per salvaguardare la vita del panda e delle altre specie animali a rischio, Fugar inaugura questa collaborazione, lanciando due nuovi prodotti che richiamano il bambù, in particolare la sua fibra. E' stata scelta la fibra di bambù per le sue innumerevoli proprietà e per la sua duttilità. Questa polvere bianca, estratta dalla pianta di bambù in modo naturale, è in grado di assorbire elevate quantità di acqua e di trattenere l'umidità. Migliora la struttura e la texture nel gelato, donando maggiore cremosità e spatolabilità. Dal punto di vista nutrizionale, riduce grassi e calorie, senza alterazioni di gusto.

Nei nuovi prodotti, **Lemon Bambù e Lampon Bambù**, ritroviamo all'interno non solo la fibra di bambù, ma anche la polpa disidratata di baobab, unitamente ad inulina e alfa-ciclodestrina che ci permettono di sostituire i tradizionali addensanti ed emulsionanti. Seguendo questa linea "green", Fugar rinuncia all'utilizzo di aromi artificiali e coloranti di sintesi; nel prodotto Lemon Bambù non vi è traccia di coloranti, mentre nel mix Lampon bambù è stato utilizzato il colorante naturale rosso di barbabietola. Entrambi i prodotti sono stati studiati per semplificare la vita del gelatiere: al mix in polvere sarà sufficiente aggiungere acqua e ólvi frutta.

41799 **Lemon Bambù** 10 sacchetti da kg. 1,5

41798 **Lampon Bambù** 10 sacchetti da kg. 1,5

Modalità di utilizzo: 1,5 kg di Lemon/Lampon Bambù, 3 kg di acqua calda, 0,135 kg di ólvi frutta. Miscelare il prodotto nell'acqua calda, aggiungere ólvi e omogeneizzare con mixer. Lasciare riposare la miscela per 30 minuti circa prima di mantecare



# Latte in polvere Inalpi

Fugar annovera tra le proprie materie prime e tra i prodotti commercializzati in totale esclusiva un latte in polvere d'eccellenza: l'unico latte in polvere 100% italiano.

Il lancio sul mercato di questa tipologia di latte nasce dall'incontro con una grande azienda lattiero-casearia piemontese, fondata da famiglie operanti nel settore sin dal 1800.

Questa impresa è riuscita a realizzare grazie ad un contratto di collaborazione con Ferrero, un moderno ed innovativo impianto di polverizzazione del latte fresco, unico in Italia.

Per la prima volta nella storia di questa materia prima, è stata tracciata tutta la filiera produttiva, dalla stalla di provenienza all'impianto di trasformazione.

L'azienda nominata si chiama Inalpi ed è situata ai piedi delle Alpi, in uno scenario naturale incantevole, dominato dal Monviso.

Inalpi ha scelto Fugar per la distribuzione di questo latte, unico nel settore gelateria e pasticceria, per caratteristiche e qualità.

L'utilizzo di un innovativo sistema di tracciabilità consentirà di partire dal codice che identifica il lotto di produzione, per poi giungere, tramite un suggestivo percorso web, alle aziende agricole che lo hanno originato fresco.

## LA RICOSTRUZIONE DI 1 LT DI LATTE FRESCO

Latte scremato in polvere: 100 g

Acqua: 800 g

Panna: 100 g



# Ricetta base

## FIORDILATTE CON BASE SUPERCINQUANTA E LATTE INALPI

	<b>1 kg</b>
Acqua	496 g
Panna	202 g
Latte in polvere cod. 41512	72 g
Saccarosio	130 g
Destrosio	10 g
Glucodry (glucosio disidratato) cod. 41182	35 g
Forzalatte (integratore proteico) cod. 41118	15 g
Base Supercinquanta cod. 40305	40 g



## RICETTA MISCELA BASE SUPERCINQUANTA CON LATTE FRESCO

	<b>1 kg</b>	<b>60 kg</b>
Latte fresco intero	645 g	38.700 g
Panna	116,6 g	7.000 g
Zucchero	141,7 g	8.500 g
Destrosio	41,7 g	2.500 g
Latte in polvere cod. 41512	20 g	1.200 g
Base Supercinquanta cod. 40305	35 g	2.100 g



## Variegato Fragolina

La fragolina di bosco, o fragola selvatica, era già conosciuta ai tempi dei Greci e dei Romani. Si narra che fosse apprezzata in special modo dai poeti latini Ovidio e Virgilio. Si distingue per il profumo e gusto più intensi rispetto alle fragole coltivate in serra e per le sue proprietà benefiche.

E', infatti, ricca di vitamina C, zolfo, calcio, ferro, magnesio e potassio.

Il variegato Fragolina presentato si differenzia da quello classico per l'utilizzo di fragoline semicandite (20%) che ritroviamo intere anche all'interno del prodotto. Ideale in abbinamento con il mix in polvere Cheesecake (cod. 41734) o con la pasta Vaniglia 30 (cod. 40667).

Cod. 41786 Variegato Fragolina - 2 secchi da kg. 5

### RICETTA VANIGLIA VARIEGATO FRAGOLINA SU BASE SUPERCINQUANTA

Dosi per una vaschetta da circa kg. 4

Miscela Base Supercinquanta (v. pag. 5): 3.500 g

Vaniglia 30 cod. 40667: 105 g

Variegato Fragolina cod. 41786: a piacere





### CUBAITA - Il gusto deciso di mandorla e pistacchio

Qubbiat, antica parola araba che significa mandorlato, ha dato vita all'ispirazione e al nome di un dolce unico della tradizione siciliana, la Cubaita. Le materie prime impiegate, nobili e tipiche di quella terra, sono il miele, i pistacchi e le mandorle, uniti in un amalgama esaltante. Andrea Camilleri, il più conosciuto scrittore contemporaneo, descrive mirabilmente la Cubaita in un famoso elogio facilmente reperibile sul web, perché quell'armonioso e profumato cibo funziona, su di lui, come una macchina del tempo, ricordandogli momenti di gioventù, le persone care, i luoghi e le abitudini della sua epoca. Anche un altro suo grande conterraneo, Leonardo Sciascia, ci ha lasciato parole e descrizioni magiche legate alla cubaita della tradizione. La stessa viene definita "dolce da guerrieri", perché è solida e compatta, difficile da tritare se non con dentature sane e forti. La Cubaita Fugar rispetta tradizione, gusto e gli ingredienti primari che da sempre la compongono. Il risultato è un cremoso gelato aromatizzato da una pasta nobile, arricchito da un trito di pistacchi e mandorle.

Un favola di dolce...Come ci raccontano i grandi scrittori siciliani.

Cod. 41680 - Cubaita - 4 latte da kg. 2,5

Cod. 41686 - Cubaita in granella - 2 secchi da kg. 2,5

### RICETTA CUBAITA SU BASE SUPERCINQUANTA

Dosi per una vaschetta da circa kg. 4

Miscela Base Supercinquanta (v. pag. 5): 3.500 g

Cubaita in pasta cod. 41680: 400 g

Cubaita in granella cod. 41686: a piacere



## Sweet Crust

### SWEET CRUST - IL GUSTO BISCOTTO SPEZIATO

Fugar rende omaggio alla tradizione dolciaria natalizia belga.

E' il 1932 e nella città belga di Lembeke vede luce il famoso biscotto Lotus, ispirato ai tipici frollini belgi "speculoos".

Si tratta di deliziosi e croccanti biscotti speziati, caratterizzati dalla presenza nell'impasto di zucchero di canna, burro, cannella e in misura minore di altre spezie. Il loro nome "speculoos" ricorda proprio le spezie con cui sono aromatizzati: un tripudio di cannella, chiodi di garofano e noce moscata. Pare, tuttavia, che l'origine del nome derivi dal latino "speculum", specchio, dovuta all'utilizzo di stampi di legno, sui quali sono intagliate le sagome di personaggi della tradizione che, con una leggera pressione, vengono "incisi" sulla pasta del biscotto "specularmente" appunto.

La tradizione "impone" che siano preparati per la ricorrenza di San Nicola, il 6 dicembre, anche se oggi sono ormai diffusi e apprezzati in ogni mese dell'anno.

Fugar è riuscita a riprodurre il gusto esclusivo e familiare di questo biscotto tramite la realizzazione di due creme: **Sweet Crust** (in pasta) e Sweet Crust (variegato).

In entrambi i prodotti abbiamo all'interno polvere di biscotto speculoos che consentirà la produzione di un gusto gelato intenso, cremoso e speziato.

### RICETTA SWEET CRUST SU BASE SUPERCINQUANTA

Dosi per una vaschetta da circa kg. 4

Miscela Base Supercinquanta (v. pag. 5): 3.500 g

Sweet Crust cod. 41791: 350 g

Sweet Crust (variegato) cod. 41792: a piacere





# Pralinone

## PRALINONE - IL GELATO CHE SCROCCHIA

Pralinone non è una semplice pasta di mandorle: Pralinone è un prodotto esclusivo, gustoso e dall'etichetta pulita.

Ci permette di realizzare un gelato dal gusto pieno e croccante, senza aggiungere altri ingredienti in vaschetta.

All'interno della pasta troviamo pezzi di mandorle tostate e pralinate artigianalmente che conferiscono al gelato un sapore intenso e prolungato.

Per arricchire la vaschetta, consigliamo l'aggiunta di mandorle pralinate in pezzi cod. 40117.

### Ingredienti:

mandorle, nocciole, zucchero, olio di semi di girasole, destrosio, cacao magro.

Cod. 40042 Pralinone - 2 latte da kg. 5,5

## RICETTA PRALINONE SU BASE SUPERCINQUANTA

Dosi per una vaschetta da circa kg. 4

Miscela Base Supercinquanta (v. pag. 5): 3.500 g

Pralinone cod. 40042: 455 g

Mandorle pralinate cod. 40117: a piacere



# Biancherò

Dai laboratori di Ricerca e Sviluppo Fugar è nato Biancherò, un esclusivo preparato in polvere specifico per la realizzazione di semifreddi moderni e gelati su stecco.

Si tratta di una base neutra estremamente polivalente, particolarmente consigliata per la pasticceria del gelatiere e le creazioni su stecco.

Biancherò è **privo di grassi vegetali**; inoltre non contiene zucchero saccarosio ma è completamente naturale con solo fruttosio.

Biancherò conferisce ai semifreddi una struttura compatta e cremosa, esalta i sapori della torta senza lasciare al palato alcun retrogusto di grasso (untuoso) tipico dei grassi vegetali.

## **Semplice e veloce l'utilizzo.**

Stemperando 200 g di Biancherò in un litro di panna fresca, per poi montare il tutto in planetaria, si ottiene una crema soffice e gustosa già pronta per dar corpo a tutti i semifreddi classici e moderni.

Biancherò, essendo una base neutra, ha un uso polivalente: con l'aggiunta di paste aromatizzanti, quali nocciola, gianduia, fragola, mascarpone e tante altre, si possono ottenere infiniti abbinamenti di gusti.

Cod. 41430 - Biancherò - Cartone da 6 sacchetti da kg. 3

Dosaggio: 200 g di Biancherò per 1 litro di panna fresca. Montare in planetaria

**BIANCHERÒ**

IL TUO MIGLIORE AMICO  
IN LABORATORIO



# Semifreddo yogurt & mango

## TORTA YOGURT MANGO

### INGREDIENTI

Panna fresca 35% m.g.: 500 g  
Cod. 41430 Biancherò: 200 g  
Yogurt fresco: 500 g  
Purea di mango: 500 g (per palet) - q.b. per aromatizzare la glassatura  
Cod. 41795 - Gelée vegan: 250 g  
Cod. 41469 Neutra Extra Shine: q.b. (per glassare)

### REALIZZAZIONE

**Semifreddo allo yogurt**- Unire la panna fresca, lo yogurt e il Biancherò.  
Amalgamare a mano sino a quando la polvere è ben sciolta e non vi sono grumi.  
Montare con planetaria sino ad ottenere una consistenza media.

**Palet al mango** - In un pentolino versare la purea di mango e la Gelée Vegan. Far bollire il composto e colarlo in appositi stampi per inserti. Lasciar rapprendere e abbattere di temperatura.

### COMPOSIZIONE


In un apposito stampo adagiare il semifreddo allo yogurt.  
Inserire uno strato di palet al mango e poi un altro di semifreddo.  
Abbattere di temperatura e glassare con Neutra Extra Shine aromatizzata alla purea di mango. Decorare a piacere.



# Ólvi - La bontà si unisce al benessere

Fugar, eccellenza nel mondo del gelato, ha racchiuso nell'esclusiva linea ólvi tutte le proprietà benefiche dell'olio di oliva: è nata, così, la base per gelato buona e naturale, ideale per la realizzazione di gusti alla crema e alla frutta.

## ÓLVI

- ◆ Contiene solo emulsionanti naturalmente presenti nell'olio d'oliva
- ◆ Privo di allergeni
- ◆ Non contiene latte e derivati
- ◆ Non contiene glutine
- ◆ Non contiene grassi vegetali idrogenati
- ◆ Non contiene grassi o ingredienti di origine animale
- ◆ Adatta a un'alimentazione vegana - Prodotto certificato VeganOK 
- ◆ Non contiene saccarosio
- ◆ Contiene inulina: fibra vegetale che regola l'equilibrio della flora intestinale e aiuta a migliorare l'aspetto e consistenza dei prodotti
- ◆ Semplice e veloce nell'utilizzo: in aggiunta ad ólvi solo acqua





# Ólvi - La bontà si unisce al benessere

## SALTY PISTACCHIO - PISTACCHIO SALATO

Acqua:	2.400 g
Cod. 41475 Base ólvi	1.100 g (1 sacchetto)
Cod. 41476 ólvi:	120 g
Cod. 41578 Salty Pistacchio:	500 g



Dosi per la realizzazione di una vaschetta

E' necessario l'impiego di acqua a temperatura non inferiore ai 55°C e miscelazione forzata con l'ausilio di mixer ad immersione professionale. Dopo questa operazione è consigliabile attendere 4-6 ore prima di mantecare.  
(Tali accorgimenti e passaggi non si rendono necessari con la pastorizzazione.)

Si raccomanda l'utilizzo del programma di mantecazione riservato alla frutta. L'eventuale passaggio in abbattitore non deve superare i 3 minuti circa. Dai test effettuati la temperatura di vetrina ottimale è di -14°.

## Biancherò Vegan

Finalmente disponibile la versione vegana del mix in polvere più conosciuto della gamma Fugar.

Abbiamo abbandonato le proteine animali e il latte scremato in polvere, per lasciar spazio alle proteine vegetali e al latte di cocco liofilizzato. Occorre aggiungere acqua, o purea di frutta, o una bevanda vegetale, unitamente alla panna vegetale per realizzare semifreddi, budini, cioccolate, dolci al cucchiaio, gelato su stecco e mousse 100% vegane.

**Ingredienti:** zucchero di canna, destrosio, addensante amido modificato, maltodestrine, latte di cocco in polvere, proteine vegetali, stabilizzanti farina di semi di carruba e guar, sciroppo di glucosio disidratato, aroma.

**Modalità di utilizzo:** 250 g di ingrediente composto, 300 g di acqua/purea di frutta/bevanda vegetale, 700 g di "panna vegetale" (senza glutine e derivati del latte). Versare l'acqua o bevanda vegetale o purea nella planetaria e unire il Biancherò vegan. Lavorare per un minuto circa il composto servendosi della frusta. Versare a filo la "panna vegetale" (precedentemente raffreddata) e montare fino al raggiungimento della struttura desiderata. Aromatizzare a piacere il semifreddo preparato incorporando manualmente la pasta oleosa/pasta frutta a scelta oppure aggiungendola direttamente insieme all'acqua.

Cod. 41779 - Biancherò Vegan - 6 sacchetti da kg. 3



## Stracciatella Veg

Il classico sapore della stracciatella al cioccolato fondente trova la sua espressione anche nella nuova versione vegana.

Fugar presenta una pasta corposa, ma delicata, da cospargere sul gelato ólvi per riprodurre l'intramontabile gusto alla

### **Stracciatella.**

Tra gli ingredienti all'interno troviamo uno zucchero speciale: lo **zucchero di cocco**, particolarmente amato e diffuso tra i consumatori vegani e crudisti.

Si tratta di un dolcificante naturale, non raffinato, estratto dal nettare dei fiori della palma da cocco, proveniente dalle isole Filippine. E' uno zucchero particolarmente ricco di ferro, zinco, potassio e vitamine B1, B2, B3 e C. L'indice glicemico notevolmente inferiore lo distanzia dal tradizionale zucchero saccarosio.

Cod. 41743 - Stracciatella Veg - Cartone da 4 secchielli da Kg. 3



# Stecchi Veg

## STECCO STRACCIATELLA

### INGREDIENTI

Acqua/ Bevanda vegetale / Purea di frutta: 300 g

Cod. 41779 Biancherò Vegan: 250 g

Panna vegetale: 500 g

Cod. 41743 Stracciatella Veg: s.q.

Versare l'acqua in planetaria attrezzata di frusta e unire il Biancherò Vegan.

Lavorare il composto per un minuto, versare a filo sul composto la panna vegetale e lasciar montare il prodotto fino a struttura desiderata. Sprizzare il semifreddo negli appositi stampi per mini stecchi, inserire gli stecchi, abbattere di temperatura. Sformare e glassare con Glassatura Stracciatella Veg. Decorare a piacere

## STECCO AL PISTACCHIO

### INGREDIENTI

Acqua/ Bevanda vegetale / Purea di frutta: 300 g

Cod. 41779 Biancherò Vegan: 250 g

Panna vegetale: 500 g

Cod. 40471 Pistacchio Smeraldo: 80-100 g

Cod. 41764 Prezioso - cremino di pistacchio c/granella: q.b. (nel cuore del prodotto).

Cod. 40677 Granella di pistacchi (per decorare)

Versare l'acqua in planetaria attrezzata di frusta e unire il Biancherò Vegan.

Lavorare il composto per un minuto, versare a filo sul composto la panna vegetale e lasciar montare il prodotto fino a struttura desiderata. Incorporare delicatamente la pasta di pistacchio. Sprizzare il semifreddo negli appositi stampi per mini stecchi, inserire il Prezioso, unire gli stecchi, abbattere di temperatura. Sformare e decorare con granella di pistacchi.





# Crema pasticcera Vegan

## CREMA PASTICCERA VEGAN

Ecco il prodotto giusto per farcire cornetti, realizzare eleganti monoporzioni e dolci al cucchiaio per pasticcerie e ristoranti rigorosamente vegan. Il prodotto non necessita di aromatizzazione ed è semplice nell'utilizzo.

**Ingredienti:** zucchero di canna, amido di mais, burro di cacao in polvere, addensante amido modificato, latte di cocco in polvere, maltodestrine, stabilizzanti farina di semi di carruba carragenina, proteine vegetali, sciroppo di glucosio disidratato, aromi, estratto vaniglia dalle bacche, colorante annatto.

**Modalità di esecuzione:** 400 g di ingrediente composto per 1.000 g di acqua.

**Cod. 41789** Crema pasticcera vegan - 12 sacchetti da kg. 1,2

## CREMA PASTICCERIA VEGAN AL PISTACCHIO

### INGREDIENTI

Acqua bollente: 1.000 g

Crema Pasticcera Vegan: 500 g

Cod. 40471 Pistacchio Smeraldo: 50 g

Versare l'acqua bollente in planetaria attrezzata di frusta e unire la Crema Pasticcera Vegan. Lavorare il composto per qualche minuto, lasciarlo riposare due minuti circa. Lavorarlo di nuovo per qualche minuto. Unire la pasta pistacchio.



# Crema neutra Vegan

## CREMA NEUTRA VEGAN

Si tratta di un mix in polvere con proteine vegetali e latte di cocco liofilizzato a cui basta aggiungere centrifugati di verdura e frutta, oppure una purea del proprio frutto preferito, per ottenere una crema vegana di frutta.

**Ingredienti:** zucchero di canna, addensanti amido modificato, maltodestrine, latte di cocco in polvere, proteine vegetali, sciroppo di glucosio disidratato, stabilizzanti farina di semi di carruba carragenina, aromi, estratto vaniglia dalle bacche.

**Modalità di utilizzo:** 400 g di ingrediente composto, 1000 g di purea di frutta o centrifugati di frutta o verdura.

## CREMA NEUTRA VEGAN AL LAMPONE

### INGREDIENTI

Purea di lamponi (a temperatura ambiente): 1.000 g

Crema Neutra Vegan: 400 g

Versare la purea di lamponi in planetaria attrezzata di frusta e unire la Crema Neutra Vegan. Lavorare il composto per un minuto.



# Gelée Vegan

## GELEE VEGAN

Si tratta di un prodotto in polvere facile da utilizzare, per ottenere una gelatina vegan ideale per creare inserti di torte, dessert e per glassare. Si può utilizzare nella sua forma neutra, aggiungendo dell'acqua, oppure aromatizzandola con purea di frutta.

**Ingredienti:** destrosio, zucchero, gelificanti agar-agar carragenina, aromi.

**Modalità di esecuzione:** 250 g di ingrediente composto e 500 g di acqua o purea di frutta; far bollire il composto, colarlo all'interno di appositi stampi a piacere, lasciar rapprendere in congelatore o frigorifero.

Cod. 41795 - Gelée Vegan - 6 sacchetti da kg. 3

## ASPIC AL LAMPONE

### INGREDIENTI

Purea di lampone      500 g  
Gelée Vegan:          250 g  
Lamponi interi congelati 100 g

In un apposito stampo monoporzione in silicone, porre i lamponi interi congelati. In un pentolino versare la purea di lampone e la Gelée Vegan, portare a bollore. Versare la gelatina ottenuta sui lamponi coprendoli completamente. Abbatte di temperatura.



# Budino al cioccolato Vegan

## BUDINO AL CIOCCOLATO VEGAN

Il dessert goloso per tutti. Aggiungendo solo acqua pura si realizza un budino di qualità, con all'interno ben il 18% di cacao in polvere.

**Ingredienti:** zucchero di canna, cacao (18%), amido di mais, latte di cocco in polvere, burro di cacao in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, proteine vegetali, stabilizzanti carragenina farina di semi di carruba, aroma.

**Modalità di esecuzione:** 400 g di ingrediente composto per 1.000 g di acqua (dosaggio per 14 porzioni da 100 g).

**Cod. 41780** Budino al cioccolato Vegan - 12 sacchetti da kg. 1,2

Portare ad ebollizione l'acqua e sciogliere il budino al cioccolato vegan, miscelando con la frusta.

Ritirare dalla fiamma e versare la crema all'interno di appositi stampini.

Raffreddare. Conservare i dessert in frigorifero a 4°C.





# Cioccolata in tazza & mix di semi pralinati

## CIOCCOLATA IN TAZZA VEGAN

Prodotto con ingredienti vegetali di alta qualità e con all'interno burro di cacao e il 33% di cacao in polvere.

Semplice da utilizzare, ma dal gusto ricco e ricercato.

**Ingredienti:** zucchero di canna, cacao (33%), burro di cacao in polvere, amido di mais, stabilizzante farina di semi di carruba, proteine vegetali, aromi, estratto vaniglia dalle bacche.

**Modalità di esecuzione:** 250 g di ingrediente composto, 750 g di acqua.

**Cod. 41782** Cioccolata in tazza vegan - 12 sacchetti da kg. 1,25  
Sciogliere bene il preparato nell'acqua calda miscelando con frusta.  
Versare il tutto nella cioccolatiera. Conservare la cioccolata ad una temperatura di 60°C/70°C.

## MIX DI SEMI PRALINATI

Questo mix è indicato per decorare e arricchire composizioni dolciarie vegane. È un'ottima alternativa alla classica granella di frutta secca, in grado di soddisfare anche la clientela più esigente.

**Ingredienti:** zucchero di canna, semi di girasole, semi di zucca, semi di lino.

**Cod. 41790** Mix di semi pralinati - 6 sacchetti da kg. 3



## Creme spalmabili vegane Coronelli

Le creme vegane generalmente si consumano spalmate sul pane o sulle fette biscottate ma sono ottime anche mangiate al cucchiaino. Possono diventare un ingrediente prelibato nella preparazione di torte e dolci. Con la linea Vegan di Coronelli l'eccellenza nel gusto diventa anche una scelta di prodotti nati da materie prime di sola origine vegetale, garantite e certificate.

### BLANCO - COD. CP40065 - CP40123

**Ingredienti:** zucchero di canna, mandorle dolci (28%), oli vegetali (olio di girasole, olio di cocco, burro di cacao), maltodestrine, fibra vegetale (alfa-ciclodestrina), emulsionante lecitina di soia, estratto vaniglia dalle bacche.

### CAFCAO - COD. 40063 - CP40124

**Ingredienti:** zucchero di canna, oli vegetali (olio di girasole, olio di cocco, burro di cacao), maltodestrine, nocciole, cacao magro in polvere (7%), caffè (4%), fibra vegetale (alfa-ciclodestrina), emulsionante lecitina di soia, estratto vaniglia dalle bacche.

### NOBILE - COD. CP40060 - CP40125

**Ingredienti:** pistacchi (33%), zucchero di canna, oli vegetali (olio di girasole, olio di cocco, burro di cacao), maltodestrine, fibra vegetale (alfa-ciclodestrina), emulsionante lecitina di soia, coloranti curcumina clorofillina rameica.



# Creme spalmabili vegane Coronelli

## NOCCIOLA - COD. CP40079 - CP40126

**Ingredienti:** nocciole (36%), zucchero di canna, maltodestrine, oli vegetali (olio di girasole, olio di cocco, burro di cacao), fibre vegetali (inulina, alfa-ciclodestrina), emulsionante lecitina di soia.

## NONNA LELLA - COD. CP40116 - CP40120

**Ingredienti:** zucchero di canna, nocciole (22%), oli vegetali (olio di semi di girasole, olio d'oliva), fibre vegetali (inulina, alfa-ciclodestrina), cacao magro in polvere (9%), burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, estratto di vaniglia dalle bacche.

## NONNA LELLA BIO - COD. CP40121

**Ingredienti:** zucchero di canna\*, nocciole\* (22%), oli vegetali (olio di semi di girasole\*, olio extravergine di oliva\*), cacao\* (9%), inulina\*, maltodestrine\*, burro di cacao\*, emulsionante lecitina di soia\*, estratto di vaniglia dalle bacche.

## PREZIOSO - COD. CP40062 - CP40127

**Ingredienti:** pasta - pistacchi (33%), zucchero di canna, oli vegetali (olio di girasole, olio di cocco, burro di cacao), maltodestrine, fibra vegetale (alfa-ciclodestrina), emulsionante lecitina di soia, coloranti curcumina clorofillina rameica. Granella di pistacchio pralinata - pistacchi (58%), zucchero.



# Note

# Note