FRULSATTI



Pâtisserie

Εξειδικευμένες πρώτες ύλες για επαγγελματική παραγωγή ζαχαροπλαστικής

Από την κρέμα έως τη βιτρίνα.



FRULATTI

Για κάθε συνταγή, η σωστή πρώτη ύλη. Επιλεγμένα άλευρα, βούτυρα, κρέμες, σοκολάτες, φρούτα και τεχνικά υλικά για σταθερή απόδοση, σωστή επεξεργασία και αποτέλεσμα που επαναλαμβάνεται.

Η Frulatti είναι μια 100% ελληνική οικογενειακή επιχείρηση, με παρουσία στην αγορά από το 1979. Ξεκινήσαμε προσφέροντας κρέμα γάλακτος και φρέσκα φρούτα στα ζαχαροπλαστεία της Αθήνας και από τότε στεκόμαστε δίπλα στους επαγγελματίες που δημιουργούν καθημερινά. Σήμερα, η νέα γενιά συνεχίζει με την ίδια φροντίδα, συνέπεια και βαθιά γνώση της παραγωγής.

Επιλέγουμε και εισάγουμε πρώτες ύλες που γνωρίζουμε στην πράξη μέσα από τη δική μας παραγωγή. Η ομάδα πωλήσεων και το τεχνικό μας τμήμα βρίσκονται δίπλα σε κάθε επαγγελματία, με λύσεις που ανταποκρίνονται στις πραγματικές ανάγκες της παραγωγής του.

Στον κατάλογο αυτό θα βρείτε λύσεις για ζαχαροπλαστεία.

Περιεχόμενα

Α	**Οι βάσεις της ζύμης και της κρέμας**	4
01	Άλευρα Molino Pasini	5
02	Γαλακτοκομικά	7
03	Προϊόντα αυγού	10
Β	**Σοκολάτα, γεμίσεις και επικαλύψεις**	11
04	Σοκολάτα & κακάο Callebaut	12
05	Κάστανο & confit φρούτων Corsiglia	17
06	Βασικές πάστες	19
Γ	**Φρούτα και τεχνικά υλικά**	20
07	Πουρέ φρούτων La Fruitière	21
08	Υλικά Poudra	25
09	Υλικά ζαχαροπλαστικής	28



Α Οι βάσεις της ζύμης και της κρέμας

Άλευρα Molino Pasini, βούτυρα, κρέμες γάλακτος και προϊόντα αυγού για το ψωμί, τη ζύμη και την κρέμα της κάθε μέρας.

01 Άλευρα Molino Pasini

02 Γαλακτοκομικά

03 Προϊόντα αυγού



01

Άλευρα Molino Pasini

Εξειδίκευση στο αλεύρι για κάθε εφαρμογή.

Τέσσερις γενιές εξειδίκευσης στην τέχνη του αλευριού

Με τέσσερις γενιές και 100 χρόνια ιστορίας, η Molino Pasini ειδικεύεται στην παραγωγή αλεύρων μαλακού σίτου υψηλής ποιότητας για επαγγελματικές εφαρμογές. Το ανταγωνιστικό της πλεονέκτημα βρίσκεται στην ανάπτυξη εξειδικευμένων σειρών για αρτοποιία, ζαχαροπλαστική, φρέσκα ζυμαρικά και πίτσα. Έτσι, ο επαγγελματίας μπορεί να επιλέξει το κατάλληλο αλεύρι ανάλογα με τη συνταγή, τη μέθοδο παραγωγής και τον απαιτούμενο χρόνο ωρίμανσης.

Ψωμί και αρτοσκευάσματα



Αλεύρι «Spiga»

Για λευκό ψωμί με προζύμι και μεσαία έως μακρά ωρίμανση, βάση και για πολύσπορο.

322-204-043 25 kg



Αλεύρι «Vicenza»

Για κουλούρι Θεσσαλονίκης και ψωμί με άμεση μέθοδο και σύντομη ωρίμανση.

322-204-044 25 kg



Αλεύρι «Milano»

Για ψωμί με άμεση ζύμη, μεσαία έως μεγάλη ωρίμανση.

322-204-045 25 kg



Αλεύρι «Primitiva Integrale»

Ολικής άλεσης, για πολύσπορο ψωμί, κρουασάν, ζύμη τάρτας και κέικ.

322-204-046 25 kg



Αλεύρι «Padova»

Για ciabatta και γαλλικό φιλόνι.

322-204-050 25 kg

Ζαχαροπλαστική



Αλεύρι σφολιάτα «Sfoglia»

Για κρουασάν, σφολιάτα και palmiers. Ανοίγει εύκολα και η ζύμη μαζεύει λιγότερο.

322-204-031 25 kg



Αλεύρι «Frolla»

Χαμηλή δύναμη για τραγανή ζύμη τάρτας, μπισκότα, cookies, κέικ και muffins.

322-204-032 25 kg



Αλεύρι «Brioches»

Αντέχει πολλά λιπαρά, για μπριός, donuts, burger buns, babà και τσουρέκι.

322-204-035 25 kg



Αλεύρι «Frozen»

Για κρουασάν και μπριός που περνούν από κατάψυξη, με ελεγχόμενη διόγκωση.

322-204-051 25 kg

Panettone και γιορτινές ζύμες



Αλεύρι «Panettone»
Για το παραδοσιακό panettone.

322-204-042 25 kg



Αλεύρι «Mille Bolle»
Για τη σύγχρονη συνταγή του panettone, με μεγάλες κυψελώσεις.

322-204-027 25 kg

Πίτσα



Αλεύρι «Pala e Pinsa»
Για pinsa και pizza alla pala, με τραγανή κρούστα και μαλακό εσωτερικό.

322-204-041 10 kg



Αλεύρι «Giallo»
Προετοιμασία ζύμης από την προηγούμενη ημέρα. Για πίτσα και πεϊνιρλί με σύντομη έως μεσαία ωρίμανση.

322-204-047 25 kg



Αλεύρι «Viola Pizzeria»
Για πίτσα με ωρίμανση 18 έως 48 ωρών, ακόμα και με υψηλή ενυδάτωση.

322-204-048 25 kg



Αλεύρι «Soffio»
Για πίτσα με μεσαία ή μεγάλη ωρίμανση, σε άμεση ή έμμεση ζύμη.

322-204-049 25 kg

Ζυμαρικά και σκληρό σιτάρι



Αλεύρι «Pasta d'Oro»

Αλεύρι για φρέσκα ζυμαρικά, με σταθερή επεξεργασία και ομοιόμορφη ζύμη.

322-204-052 10 kg



Αλεύρι κίτρινο «Grano Duro»
Κίτρινο αλεύρι από σκληρό σιτάρι.

322-204-053 25 kg



02

Γαλακτοκομικά

Σταθερή απόδοση σε κάθε εφαρμογή.

Κρέμες, βούτυρα, γάλα, γιαούρτι και τυριά για την παραγωγή σας.

Κρέμες γάλακτος



Κρέμα γάλακτος UHT Candia Pro 35,1%

Για ζαχαροπλαστική και μαγειρική. Στο χτύπημα αποδίδει περίπου 2,7 φορές.

284-004-050 1 L



Κρέμα γάλακτος UHT Candia Pro 35,1%

Για ζαχαροπλαστική και μαγειρική. Στο χτύπημα αποδίδει περίπου 2,7 φορές.

284-004-051 10 L



Κρέμα γάλακτος UHT Candia Pro 40%

Πλούσια κρέμα από φρέσκο γάλα Γαλλίας, για ζαχαροπλαστική και μαγειρική με σώμα.

284-004-053 1 L



Κρέμα γάλακτος UHT Frischli 35%

Γερμανική κρέμα 35%, για ζαχαροπλαστική, παγωτό και μαγειρική.

335-004-001 1 L

frischli

Κρέμα γάλακτος UHT Frischli 35%

Γερμανική κρέμα 35% σε μεγάλη συσκευασία, για ζαχαροπλαστική, παγωτό και μαγειρική.

335-004-002 10 L



Κρέμα γάλακτος UHT Échiré 35%

Από τον γαλλικό οίκο Échiré, για ζαχαροπλαστική και μαγειρική.

295-004-001 1 L



Κρέμα γάλακτος Όλυμπος 48%, από 100% ελληνικό γάλα

Από φρέσκο ελληνικό γάλα, με βελούδινη υφή. Δεν κόβει, ούτε στη μαγειρική ούτε στη ζαχαροπλαστική.

100-004-021 10 kg



Κρέμα Rama 31%

Ένα λίτρο δίνει 2,5 λίτρα όταν χτυπηθεί. Για ζεστές και κρύες παρασκευές.

108-004-001 1 L

rama

Κρέμα Rama 31%

Ένα λίτρο δίνει 2,5 L όταν χτυπηθεί. Σε μεγάλη συσκευασία για επαγγελματική παραγωγή.

108-004-002 10 L

rama

Κρέμα Rama 35%

Με 35% λιπαρά, δίνει 2,5 λίτρα ανά λίτρο όταν χτυπηθεί, για γλυκά με όγκο.

108-004-003 1 L

Βούτυρα



Βούτυρο αγελαδινό 82% Loyez

Γαλλικό βούτυρο 82% από τη Loyez Woessen, με ιστορία από το 1922, για ζύμες και κρέμες.

295-002-041 — 10 × 1 kg



Βούτυρο Tourage 84% Échiré

Φύλλο βουτύρου 84% για σφολιάτα και κρουασάν, από τον οίκο που φτιάχνει βούτυρο από το 1894.

295-002-050 — 5 × 2 kg



Βούτυρο Échiré 82%, μερίδες 20 g

Βούτυρο 82% σε ατομικές μερίδες των 20 g.

295-002-051 — 2 kg



Βούτυρο αιγοπρόβειο λιωμένο 99% Χελμός

Λιωμένο αιγοπρόβειο βούτυρο με έντονο άρωμα, για παραδοσιακά γλυκά και ζύμες.

100-002-044 — 3 kg

Φυτικές κρέμες, μαργαρίνη και λίπη



Κρέμα Flora Plant 31% Vegan

Φυτική κρέμα 31% για ζαχαροπλαστική και μαγειρική.

108-004-004 — 1 L



Φυτικό μαγειρικό λίπος Phase Pro

Υγρό φυτικό λίπος για σοτάρισμα και ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία.

108-006-001 — 10 kg



Φυτικό υγρό λίπος Phase με γεύση βουτύρου

Υγρό φυτικό λίπος με γεύση βουτύρου, για σοτάρισμα και ψήσιμο.

108-006-002 — 12 × 0,9 kg



Flora Professional Vegan

Φυτικό βούτυρο για ζύμες, κρέμες και μαγείρεμα.

108-006-003 — 4 × 2,5 kg



Φυτική κρέμα Bianca Lieve

Ιταλική φυτική κρέμα με καλό όγκο και κράτημα, σταθερή στην εφαρμογή.

301-005-006 — 12 × 1 L



Φυτική κρέμα Bianca Lieve

Ιταλική φυτική κρέμα με καλό όγκο και κράτημα, σε μεγάλη συσκευασία.

301-005-007 — 10 L

Γάλατα



Φρέσκο γάλα αγελάδος «Το Εκλεκτό» 3,6%

Φρέσκο ελληνικό πλήρες γάλα, με καθημερινή συλλογή από επιλεγμένες φάρμες.

276-001-049 10 L

το εκλεκτό

Γάλα πρόβειο παστεριωμένο «Το Εκλεκτό»

Παστεριωμένο πρόβειο γάλα.

276-001-057 10 L



Γάλα μακράς διαρκείας Baron Pro 3,5%

Για πλούσιο και συμπαγές αφρόγαλα στα ζεστά ροφήματα.

100-001-064 12 × 1 L



Γάλα μακράς διαρκείας Tyras 1,6%

Γάλα μακράς διαρκείας με 1,6% λιπαρά.

100-001-069 1 L

Γιαούρτι, τυριά και άλλα



Γιαούρτι στραγγιστό Όλυμπος 5%, από 100% ελληνικό γάλα

Από 100% ελληνικό φρέσκο γάλα, με φυσική στράγγιση. Για γλυκά και άλλες επαγγελματικές εφαρμογές.

100-003-032 6 × 1 kg



Γιαούρτι στραγγιστό Όλυμπος 5%, από 100% ελληνικό γάλα

Από 100% ελληνικό φρέσκο γάλα, με φυσική στράγγιση. Σε μεγάλη συσκευασία για επαγγελματική παραγωγή.

100-003-033 5 kg



Violife Creamy

Φυτική κρεμώδης βάση για αλμυρές και γλυκές εφαρμογές.

108-013-001 3 kg



Γιαούρτι στραγγιστό «Το Εκλεκτό» 10%

Παχύ ελληνικό γιαούρτι με 10% λιπαρά, φτιαγμένο με την παραδοσιακή μέθοδο.

276-003-023 5 kg



Τυρί μασκαρπόνε

Ιταλικό μασκαρπόνε Foresti, για τιραμισού, μους και κρέμες.

330-013-082 2 kg



Τυρί κρέμα, cream cheese Γαλλίας

Τυρί κρέμα Le Gall από φρέσκο γάλα της Βρετάνης, για cheesecake και κρέμες.

333-013-001 12 × 1 kg



03

Προϊόντα αυγού

Ασφάλεια και συνέπεια στην παραγωγή.

Κρόκος, ασπράδι και αυγό πλήρες, από τα ελληνικά Ovalinia και τα ιταλικά Eurovo.

Ovalinia

ovalinia

Αυγό πλήρες Ovalinia
Έτοιμο αυγό, χωρίς σπάσιμο τσοφλιών, για ζύμες, κέικ και κρέμες.

162-020-001 5 kg

ovalinia

Αυγό πλήρες Ovalinia
Παστεριωμένο πλήρες αυγό για ζαχαροπλαστική και μαγειρική, σε μεγάλη συσκευασία. Χωρίς συντηρητικά.

162-020-004 10 kg

ovalinia

Κρόκος Ovalinia
Έτοιμος κρόκος, χωρίς σπάσιμο τσοφλιών, για κρέμες, ζύμες και γλυκά.

162-020-002 5 kg

ovalinia

Ασπράδι Ovalinia
Έτοιμο ασπράδι, χωρίς σπάσιμο τσοφλιών, για μαρέγκες, macaron και μους.

162-020-003 5 kg

Eurovo



Αυγό πλήρες Norm Plus Eurovo
Παστεριωμένο αυγό χωρίς οσμές, με ομοιογενή υφή και χρώμα, από την Ιταλία.

207-020-038 6 × 1 kg



Κρόκος Norm Plus Eurovo
Παστεριωμένος κρόκος χωρίς οσμές, με ομοιογενή υφή και χρώμα, από την Ιταλία.

207-020-039 1 kg



Κρόκος Elite Speciale Eurovo
Χωρίς συντηρητικά. Ιδανικός για panettone και προϊόντα διόγκωσης.

207-020-044 1 kg



Κρόκος ζαχαρούχος 50% Eurovo
Κρόκος αυγού με 50% ζάχαρη, για κρέμες και γλυκά.

207-020-033 1 kg



Κρόκος ζαχαρούχος για panettone 33% Eurovo
Κρόκος αυγού με ζάχαρη, για panettone και γιορτινές ζύμες.

207-020-046 1 kg



Ασπράδι Facilissimo Eurovo
Παστεριωμένο ασπράδι, ιδανικό για μαρέγκα, χωρίς οσμές και με ομοιογενή υφή.

207-020-001 6 × 1 kg



Ασπράδι Facilissimo Fresh Elite Eurovo, σε μπουκάλι
Ασπράδι αυγού σε μπουκάλι, για μαρέγκες, macaron και μους.

207-020-045 1 kg



B

Σοκολάτα, γεμίσεις και επικαλύψεις

Σοκολάτες Callebaut, προϊόντα κάστανου Corsiglia και βασικές πάστες για γεμίσεις, επικαλύψεις και γιορτινές παραγωγές.

04 Σοκολάτα & κακάο Callebaut

05 Κάστανο & confit φρούτων Corsiglia

06 Βασικές πάστες



04

Σοκολάτα & κακάο Callebaut

Διεθνής τεχνογνωσία στη σοκολάτα.

Βελγική παράδοση και τεχνογνωσία στη σοκολάτα από το 1911

Η ιστορία της Callebaut ξεκινά το 1911 στο Wieze του Βελγίου. Για περισσότερο από έναν αιώνα εξελίσσει την τέχνη της σοκολάτας, παράγοντας από τον καρπό του κακάο έως το τελικό προϊόν και δημιουργώντας εμβληματικές συνταγές, όπως οι σοκολάτες 811, 823 και W2. Η ευρεία γκάμα, τα διαφορετικά γευστικά προφίλ και τα εξειδικευμένα τεχνικά χαρακτηριστικά των προϊόντων της προσφέρουν στους επαγγελματίες αξιόπιστες επιλογές για διαφορετικές εφαρμογές ζαχαροπλαστικής, σοκολατοποιίας και παγωτού.

Μονοποικιλιακές Origin



Μαύρη σοκολάτα Fleur de Cao 70%
Προφίλ Rustic. Γλυκόπικρη, με ζεστά μπαχαρικά, λουλούδια και κίτρινα φρούτα.
70% κακάο · Μαύρη

321-080-200 2,5 kg



Μαύρη σοκολάτα Dominican Republic 70%
Προφίλ Zestina. Με νότες βατόμουρου και αποξηραμένων φρούτων.
70% κακάο · Μαύρη

321-080-201 2,5 kg



Μαύρη σοκολάτα Madagascar 67%
Προφίλ Zestina. Γλυκόξινη, με ζωηρά κόκκινα φρούτα και εσπεριδοειδή.
67% κακάο · Μαύρη

321-080-202 2,5 kg



Μαύρη σοκολάτα Περού 65%, βιολογική
Προφίλ Zestina. Γλυκόπικρη, με κόκκινα φρούτα και βυνώδεις νότες δαμάσκηνου.
65% κακάο · Μαύρη

321-080-203 2,5 kg



Μαύρη σοκολάτα Tanzania 75%
Προφίλ Zestina. Γλυκόξινη, με ζωηρά φρούτα και νότες καμένης καραμέλας.
75% κακάο · Μαύρη

321-080-205 1 kg



Μαύρη σοκολάτα Philippines 68%
Προφίλ Rustic. Γλυκόπικρη, με αποξηραμένα φρούτα και νότες σύκου με ρούμι.
68% κακάο · Μαύρη

321-080-206 1 kg



Μαύρη σοκολάτα Sao Tome 70%
Προφίλ Rustic. Γλυκιά, με βουτυρένιο κακάο και ζεστές νότες καφέ.
70% κακάο · Μαύρη

321-080-207 1 kg



Μαύρη σοκολάτα Venezuela 72%
Προφίλ Botanical. Γλυκόπικρη, με ξυλώδεις και στυφές νότες, από κακάο Βενεζουέλας.
72% κακάο · Μαύρη

321-080-208 1 kg



Σοκολάτα γάλακτος Ghana 40% (1 kg)
Προφίλ Silky. Με νότες κλασικής καραμέλας.
40% κακάο · Γάλακτος

321-080-209 1 kg



Σοκολάτα γάλακτος Ecuador 39%
Προφίλ Velvet. Με βελούδινη υφή και νότες φρυγμένου κακάο και κλασικής καραμέλας.
39% κακάο · Γάλακτος

321-080-211 2,5 kg

Μαύρες κουβερτούρες



Μαύρη σοκολάτα 70%

Έντονη και ισορροπημένη, με φρυγμένο κακάο και φρέσκο φρουτώδη τόνο, για αρωματισμό.

321-080-117 10 kg



Μαύρη σοκολάτα 60%

Δυνατό σώμα κακάο, ελαφριά πικράδα και φρουτώδης νότα, για καλούπια και επικάλυψη.

321-080-118 10 kg



Μαύρη σοκολάτα 815, 57%

Κακάο που κυριαρχεί και ελαφριά πικράδα, για επικάλυψη, καλούπια, μους και γλάσα.

321-080-119 10 kg



Σοκολάτα gianduja μαύρη

Μαύρη σοκολάτα 70% με πάστα φουντουκιού 30%, για γεμίσεις και σοκολατάκια.

321-080-140 5 kg



Μαύρη σοκολάτα Power 80%

Μαύρη σοκολάτα 80% με έντονη γεύση κακάο, για γκανάζ, μους και αρωματισμό.

321-080-148 2,5 kg



Μαύρη σοκολάτα 811, 54,5%

Η κλασική μαύρη του οίκου, με γλυκόξινο κακάο, βυνώδεις νότες και άγρια μούρα.

321-080-150 10 kg

Κουβερτούρες γάλακτος



Σοκολάτα gianduja γάλακτος

Σοκολάτα γάλακτος 75% με πάστα φουντουκιού 25%, για γεμίσεις και σοκολατάκια.

321-080-111 5 kg



Σοκολάτα γάλακτος Power 41, 41%

Δυνατό σώμα κακάο και κρεμώδεις νότες, με 14% λιγότερη ζάχαρη σύμφωνα με τον οίκο.

321-080-120 2,5 kg



Σοκολάτα γάλακτος 823, 33%

Η κλασική σοκολάτα γάλακτος του οίκου, με νότες καραμέλας, για κάθε εφαρμογή.

321-080-121 10 kg



Σοκολάτα γάλακτος Ghana 40% (2,5 kg)

Σοκολάτα γάλακτος 40% με κακάο από τη Γκάνα, για σοκολατάκια, γκανάζ και μους.

321-080-204 2,5 kg

Λευκές κουβερτούρες



Λευκή σοκολάτα Velvet, 32%

Γαλακτώδης και κρεμώδης, λιγότερο γλυκιά, για μους, γκανάζ και επικαλύψεις.

321-080-122 2,5 kg



Λευκή σοκολάτα Velvet, 32%

Γαλακτώδης και κρεμώδης, λιγότερο γλυκιά, για καλούπια και επικάλυψη.

321-080-123 10 kg



Λευκή σοκολάτα W2, 28%

Η κλασική λευκή του οίκου, με νότες γάλακτος, κρέμας, καραμέλας και βανίλιας.

321-080-124 10 kg



Λευκή σοκολάτα με καραμέλα Gold, 30,4%

Από καραμελωμένη ζάχαρη και γάλα, με νότες τόφι, βουτύρου, κρέμας και λίγο αλάτι.

321-080-141 2,5 kg

Με γεύση και χρώμα



Σοκολάτα γάλακτος με γεύση καραμέλα

Καθαρή καραμέλα και χρυσοκάστανο χρώμα. Δουλεύεται σαν κανονική σοκολάτα γάλακτος.

321-080-131 2,5 kg



Χρωματιστά callets λεμόνι

Κίτρινο χρώμα και κρεμώδης γεύση λεμονιού, για σοκολατάκια και κέικ.

321-080-132 2,5 kg



Χρωματιστά callets πορτοκάλι

Πορτοκαλί χρώμα και γλυκόπικρη γεύση πορτοκαλιού, για σοκολατάκια και κέικ.

321-080-133 2,5 kg



Χρωματιστά callets φράουλα

Ροζ χρώμα και κρεμώδης γεύση φράουλας, για σοκολατάκια και κέικ.

321-080-134 2,5 kg

Ruby



Σοκολάτα Ruby

Με νότες σαγκουίνι και σαμπούκου, ξινή φρεσκάδα και ρουμπινί χρώμα.

321-080-130 2,5 kg



Σοκολάτα Ruby

Με νότες σαγκουίνι και σαμπούκου, ξινή φρεσκάδα και ρουμπινί χρώμα, σε μεγάλη συσκευασία.

321-080-142 10 kg

Χωρίς προσθήκη ζάχαρης



Μαύρη σοκολάτα 54% χωρίς προσθήκη ζάχαρης

Σταθερή γεύση σοκολάτας, με μαλτιτόλη στη θέση της ζάχαρης.

321-080-125 10 kg



Σοκολάτα γάλακτος 34% χωρίς προσθήκη ζάχαρης

Ισορροπία κακάο, γάλακτος και γλυκύτητας, χωρίς προσθήκη ζάχαρης.

321-080-126 10 kg



Λευκή σοκολάτα 30,7% χωρίς προσθήκη ζάχαρης

Πλούσια και κρεμώδης γεύση, με νότες καραμέλας, χωρίς προσθήκη ζάχαρης.

321-080-127 5 × 5 kg

Σοκολάτες για παγωτό



Κουβερτούρα Ice, μαύρη

Μαύρη σοκολάτα με υψηλή ρευστότητα, για βούτυγμα ξυλακίων και stracciatella.

321-090-101 2,5 kg



Κουβερτούρα Ice, γάλακτος

Σοκολάτα γάλακτος για βούτυγμα ξυλακίων παγωτού και stracciatella.

321-090-102 2,5 kg



Κουβερτούρα Ice, λευκή

Λευκή σοκολάτα για βούτυγμα ξυλακίων παγωτού και stracciatella.

321-090-103 2,5 kg



Κουβερτούρα Ice Gold

Χρυσή σοκολάτα με καραμέλα, τόφι και λίγο θαλασσινό αλάτι, για ξυλάκια και stracciatella.

321-090-104 2,5 kg

Σταγόνες, κύβοι και μπατονέτες



Ψηνόμενη σοκολάτα σε σταγόνες 48% (L)

Μεγάλες σταγόνες που αντέχουν στον φούρνο έως 200°C, για cookies, brownies και muffins.

321-080-135 10 kg



Ψηνόμενη σοκολάτα σε σταγόνες 43% (XS)

Μικρές σταγόνες για ψήσιμο, για cookies, μπισκότα και κέικ.

321-080-136 10 kg



Μαύρη ψηνόμενη σοκολάτα σε κύβους 39%

Κύβοι μαύρης σοκολάτας για ψήσιμο, για ψωμιά, κέικ και cookies.

321-080-137 10 kg



Ψηνόμενη σοκολάτα γάλακτος σε κύβους 25%

Κύβοι σοκολάτας γάλακτος για ψήσιμο, για ψωμιά, κέικ και cookies.

321-080-138 10 kg



Λευκή ψηνόμενη σοκολάτα σε κύβους 21%

Κύβοι λευκής σοκολάτας για ψήσιμο, για ψωμιά, κέικ και cookies.

321-080-139 10 kg



Σκαλιέτα μαύρη λεπτή (1,5 έως 2,7 mm)

Μικρές νιφάδες μαύρης σοκολάτας, για διακόσμηση και γεμίσεις.

321-080-144 20 kg



Σκαλιέτα γάλακτος λεπτή (1,5 έως 2,7 mm)

Μικρές νιφάδες σοκολάτας γάλακτος, για διακόσμηση και γεμίσεις.

321-080-145 20 kg

Σοκολάτα για τρούφες, μαύρη

Μαύρη σοκολάτα για τρούφες και γεμίσεις, σε μεγάλη συσκευασία.

321-080-146 20 kg

Σοκολάτα για τρούφες, λευκή

Λευκή σοκολάτα για τρούφες και γεμίσεις, σε μεγάλη συσκευασία.

321-080-147 20 kg



Μπατονέτες σοκολάτας μακριές

Μακριές μπατονέτες σοκολάτας, για γέμιση σε κρουασάν και αρτοσκευάσματα.

321-080-158 5 kg



Μπατονέτες σοκολάτας κοντές

Μπατονέτες 8 εκ., 44% κακάο, για γέμιση σε κρουασάν και αρτοσκευάσματα.

321-080-159 1,6 kg



Μπατονέτες σοκολάτας μακριές, χοντρές

Μακριές και χοντρές μπατονέτες σοκολάτας, για γέμιση σε κρουασάν και αρτοσκευάσματα.

321-080-160 5 kg



Ψηνόμενη σοκολάτα γάλακτος σε κύβους 25%, σε σακί

Σοκολάτα γάλακτος σε κύβους, κατάλληλη για ψήσιμο και επαγγελματική παραγωγή.

321-080-162 10 kg



Λευκή ψηνόμενη σοκολάτα σε κύβους 20%

Κύβοι λευκής σοκολάτας 10 × 10 × 6 mm για ψήσιμο, για ψωμιά, κέικ και cookies.

321-080-163 20 kg

Απομιμήσεις σοκολάτας



Απομίμηση σοκολάτας μαύρη Barry Callebaut

Απομίμηση μαύρης σοκολάτας για επικάλυψη και εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.

321-080-113 10 kg



Απομίμηση σοκολάτας γάλακτος Barry Callebaut

Απομίμηση σοκολάτας γάλακτος για επικάλυψη και εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.

321-080-114 10 kg



Απομίμηση σοκολάτας λευκή Barry Callebaut

Απομίμηση λευκής σοκολάτας για επικάλυψη και εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.

321-080-161 10 kg

Απομίμηση σοκολάτας λευκή Barry Callebaut

Απομίμηση λευκής σοκολάτας για επικάλυψη και εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.

321-080-115 25 kg

Κακάο και βούτυρο κακάο



Κακαόμαζα 100%

Μάζα κακάο 100%, για να δυναμώσει τη γεύση κακάο σε σοκολάτες, γκανάζ και κρέμες.

321-080-155 5 kg



Κακάο σε σκόνη αλκαλικό 20-22%

Αλκαλικό κακάο σε σκόνη, για κρέμες, ζύμες, ροφήματα και πασπάλισμα.

321-080-210 1 kg



Βούτυρο κακάο

Βούτυρο κακάο για ρευστότητα και λάμψη στη σοκολάτα, και για σοκολατάκια.

321-083-026 3 kg



05

Κάστανο & confit φρούτων Corsiglia

Γαλλική παράδοση και υψηλή τεχνογνωσία.

Corsiglia · Partner MOF από το 1896

Από το 1896, η Maison Corsiglia διατηρεί και εξελίσσει τη γαλλική τεχνογνωσία στην επεξεργασία του κάστανου και των confit φρούτων. Η εξειδίκευσή της εκφράζεται μέσα από marrons glacés, κάστανα σε σιρόπι, κρέμες και πάστες κάστανου, καθώς και φλούδες και φρούτα confit. Η προσεκτική επιλογή πρώτων υλών εγγυημένης προέλευσης και η προσήλωση στις παραδοσιακές μεθόδους confisage στηρίζουν μια γκάμα με αυθεντική γεύση και σταθερή ποιότητα για απαιτητικές επαγγελματικές εφαρμογές.

Κάστανο



Κάστανα σε κομμάτια, σε σιρόπι
Κάστανο σε κομμάτια σε σιρόπι, για γεμίσεις, κέικ και παγωτό.

210-090-001 2,4 kg



Κρέμα κάστανου
Κρέμα κάστανου για γεμίσεις και γλυκά.

210-090-005 1 kg



Κρέμα κάστανου
Κρέμα κάστανου για γεμίσεις και γλυκά, σε μεγάλη συσκευασία.

210-090-006 5 kg



Μικρά κάστανα διακόσμησης
Μικρά κάστανα για διακόσμηση σε γλυκά και τούρτες.

210-090-002 650 g

Confit φρούτων



Confit πορτοκάλι σε λωρίδες 6,5 cm

Λωρίδες πορτοκαλιού confit, για γλυκά, σοκολατάκια και διακόσμηση.

210-091-001 2 kg



Confit πορτοκάλι σε κύβους 9 × 9 mm

Κύβοι πορτοκαλιού confit, για κέικ, ζύμες και γιορτινά γλυκά.

210-091-002 2,5 kg



Confit λεμόνι σε λωρίδες 6,5 cm

Λωρίδες λεμονιού confit, για γλυκά, σοκολατάκια και διακόσμηση.

210-091-003 2 kg



Confit ανάμεικτα φρούτα σε κύβους 9 × 9 mm

Κύβοι ανάμεικτων φρούτων confit, για κέικ, ζύμες και γιορτινά γλυκά.

210-091-004 2,5 kg



Confit αμαρένα

Αμαρένα confit για γλυκά, παγωτό και διακόσμηση.

210-091-005 1 kg



Confit μανταρίνι

Μανταρίνι confit για γλυκά, ζύμες και διακόσμηση.

210-091-007 2,5 kg

Για panettone



Confit ανάμεικτα φρούτα για panettone, σε κύβους 9 × 9 mm

Κύβοι φρούτων στο μέγεθος του panettone, για panettone.

210-091-006 2,5 kg



06

Βασικές πάστες



Πάστα κάστανο
Πάστα κάστανου για γεμίσεις, κρέμες και παγωτό.

Corsiglia

210-090-003 1 kg



Πάστα κάστανο
Πάστα κάστανου για γεμίσεις, κρέμες και παγωτό, σε μεγάλη συσκευασία.

Corsiglia

210-090-004 2,5 kg



Πάστα πορτοκάλι
Πάστα με γεύση πορτοκαλιού, για παγωτό.

Corsiglia

210-101-001 1 kg



Πάστα λεμόνι
Πάστα με γεύση λεμονιού, για παγωτό.

Corsiglia

210-101-002 1 kg



Πάστα φιστίκι
Πάστα φιστικιού για παγωτό.

Corsiglia

210-101-003 1 kg



Πάστα φουντουκιού
Πάστα φουντουκιού για παγωτό.

Corsiglia

210-101-004 1 kg



Πάστα φιστίκι Callebaut
Πάστα φιστικιού για παγωτό, κρέμες και γεμίσεις.

Callebaut

321-101-100 1 kg



Γ

Φρούτα και τεχνικά υλικά

Πουρέ φρούτων La Fruitière, τεχνικά υλικά Poudra, Nucrema και πραλίνες για νέες συνταγές και σταθερό αποτέλεσμα.

07 Πουρέ φρούτων La Fruitière

08 Υλικά Poudra

09 Υλικά ζαχαροπλαστικής



07

Πουρέ φρούτων La Fruitière

Αυθεντική γεύση φρούτου, έτοιμη για δημιουργία.

Η αυθεντική γεύση του φρούτου, με γνώση που ξεκινά από τον οπωρώνα

Η La Fruitière du Val Evel είναι μια οικογενειακή γαλλική εταιρεία που ξεκίνησε το 1962 από την καλλιέργεια κόκκινων φρούτων. Η βαθιά γνώση της επιλογής και της επεξεργασίας του φρούτου συνδυάζεται με σύγχρονες μεθόδους παραγωγής, με στόχο τη διατήρηση του φυσικού γευστικού και αρωματικού χαρακτήρα κάθε ποικιλίας. Η γκάμα της περιλαμβάνει περισσότερες από 50 γεύσεις πουρέ φρούτων, προσφέροντας πολλές δυνατότητες δημιουργίας στη ζαχαροπλαστική, το παγωτό, την εστίαση και το bar.

Κόκκινα φρούτα



Πουρέ βατόμουρο κόκκινο 90%

Willamette Σερβίας και ποικιλίες άλλων προελεύσεων, σε ένα αρωματικό μείγμα. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-002 6 × 1 kg



Πουρέ φράουλα 90%

Φράουλες της Μεσογείου, με έντονο άρωμα. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-006 6 × 1 kg



Πουρέ κασίς 90%

Blackdown και Andorine από τον Λίγηρα και το Val Evel, δυνατό και ζουμερό. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-014 6 × 1 kg



Πουρέ μύρτιλο 90%

Ευρωπαϊκό μύρτιλο με βαθύ άρωμα, ξυλώδεις νότες και ελαφριά οξύτητα. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-015 6 × 1 kg



Πουρέ κόκκινα μούρα 90%

Βατόμουρο, φράουλα, κόκκινο φραγκοστάφυλο και κασίς σε ένα πουρέ. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-021 6 × 1 kg



Πουρέ βύσσινο 90%

Oblacinska Σερβίας, με έντονο άρωμα και την οξύτητα του φρέσκου φρούτου. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-026 6 × 1 kg



Πουρέ βατόμουρο κόκκινο 100%

Κατεψυγμένος πουρές κόκκινου βατόμουρου, για μους, σορμπέ και γλυκά. 100% φρούτο.

200-061-037 1 kg



Πουρέ βατόμουρο μαύρο (blackberry) 90%

Άγρια και καλλιεργημένα μαύρα βατόμουρα Σερβίας και Χιλής. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-041 1 kg

Εσπεριδοειδή



Πουρέ γκρέιπφρουτ 100%
Ζωηρή, γλυκόπικρη γεύση γκρέιπφρουτ από επιλεγμένες ποικιλίες, για δροσερά επιδόρπια. 100% φρούτο.

200-061-024 6 × 1 kg



Πουρέ πορτοκάλι 100%
Πορτοκάλι Σικελίας, με έντονο άρωμα και φρέσκια οξύτητα. 100% φρούτο.

200-061-029 6 × 1 kg



Πουρέ Yuzu 100%
Ιαπωνικό εσπεριδοειδές με έντονο και εκφραστικό άρωμα. 100% φρούτο.

200-061-069 6 × 1 kg



Πουρέ μανταρίνι 100%
Πουρές μανταρινιού, γλυκός και αρωματικός. 100% φρούτο.

200-061-076 6 × 1 kg



Πουρέ λεμόνι 100%
Λεμόνια Σικελίας με φρέσκο άρωμα, χωρίς προσθήκη ζάχαρης. 100% φρούτο.

200-061-078 6 × 1 kg



Πουρέ σαγκουίνι 100%
Σαγκουίνι με βαθύ χρώμα και ζωηρή, γλυκόπικρη γεύση. 100% φρούτο.

200-061-081 1 kg



Πουρέ λάιμ 100%
Φρέσκια, δροσερή οξύτητα λάιμ, για μους, σορμπέ και κοκτέιλ. 100% φρούτο.

200-061-082 1 kg

Τροπικά



Πουρέ πάσιον 90%
Πάσιον Νότιας Αμερικής, με δυνατό και πυκνό άρωμα. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-001 6 × 1 kg



Πουρέ μάνγκο 93%
Μάνγκο Chato de Ica από το Περού, με ώριμη, γεμάτη γεύση. 93% φρούτο και 7% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-003 6 × 1 kg



Πουρέ μπανάνα 100%
Γλυκιά, κρεμώδης μπανάνα, για μους, smoothies και παγωτά. 100% φρούτο.

200-061-004 6 × 1 kg



Πουρέ πεπόνι 90%
Charentais Γαλλίας, κίτρινο πεπόνι με έντονο άρωμα. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-016 6 × 1 kg



Πουρέ ανανάς 90%
Ανανάς Κεντρικής Αμερικής, με δυνατό άρωμα και γεύση ώριμου φρούτου. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-018 6 × 1 kg



Πουρέ λίτσι 90%
Λίτσι από επιλεγμένες προελεύσεις, με λεπτό πολτό και λουλουδάτες νότες. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-019 6 × 1 kg



Πουρέ εξωτικά φρούτα 100%
Μάνγκο, πάσιον, μπανάνα, λάιμ, γκουάβα και λίτσι, με δροσερή επίγευση.

200-061-020 6 × 1 kg



Πουρέ μάνγκο 100%
Alphonso Ινδίας και Chato De Ica Περού, χωρίς προσθήκη ζάχαρης. 100% φρούτο.

200-061-056 6 × 1 kg



Πουρέ καρπούζι 100%
Λεπτή και ισορροπημένη γεύση, κοντά στο φρέσκο καρπούζι. 100% φρούτο.

200-061-068 6 × 1 kg



Πουρέ Pink γκουάβα 100%
Ώριμη γκουάβα Βραζιλίας, με διακριτικό φρουτώδες άρωμα. 100% φρούτο.

200-061-079 6 × 1 kg

Άλλα φρούτα



Πουρέ αχλάδι 100%

Απαλή, αρωματική γεύση αχλαδιού, για μους και σορμπέ. 100% φρούτο.

200-061-005 6 × 1 kg



Πουρέ βερίκοκο 90%

Βερίκοκο με έντονο άρωμα και μεγάλη φρεσκάδα. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-008 6 × 1 kg



Πουρέ γάλα αμυγδάλου 49%

Αμύγδαλα Βαλένθια σε σιρόπι από ζάχαρη ζαχαροκάλαμου.

200-061-009 6 × 1 kg



Πουρέ καρύδα 90%

Πουρές καρύδας Ταϊλάνδης και Σρι Λάνκα με 10% ζάχαρη ζαχαροκάλαμου.

200-061-010 6 × 1 kg



Πουρέ ροδάκινο κόκκινο 90%

Ροδάκινα της κοιλάδας του Ροδανού, με έντονο άρωμα και φρεσκάδα. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-017 6 × 1 kg



Πουρέ μωβ σύκο 100%

Γλυκιά γεύση μωβ σύκου, για τάρτες, μους και τυριά. 100% φρούτο.

200-061-022 6 × 1 kg



Πουρέ μήλο πράσινο 100%

Τραγανή οξύτητα πράσινου μήλου, για σορμπέ και κοκτέιλ. 100% φρούτο.

200-061-023 6 × 1 kg



Πουρέ ρόδι 100%

Βαθύ χρώμα και δροσερή γεύση ροδιού, για γλάσα και κοκτέιλ. 100% φρούτο.

200-061-028 6 × 1 kg



Πουρέ ροδάκινο λευκό 90%

Λευκά ροδάκινα Μεσογείου, με λεπτή και ζουμερή υφή. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-031 6 × 1 kg

Πουρέ συντήρησης

Πουρέδες συντήρησης (+2 έως +6 °C), με ψυχρή παστερίωση υψηλής πίεσης, χωρίς θέρμανση: κρατούν τη γεύση, το χρώμα και το άρωμα του φρούτου. 13 μήνες κλειστοί, 6 ημέρες μετά το άνοιγμα.



Πουρέ πάσιον 100%, συντήρησης

100% φρούτο.

200-063-030 6 × 1 kg



Πουρέ λάιμ 100%, συντήρησης

100% φρούτο.

200-063-032 6 × 1 kg



Πουρέ ανανάς 100%, συντήρησης

100% φρούτο.

200-063-041 6 × 1 kg

Ολόκληρα φρούτα



Φράουλα ολόκληρη, IQF

Ολόκληρη κατεψυγμένη φράουλα, για σάλτσες και γλυκά.

200-060-004 5 × 1 kg

Σε κουβά 10 kg



Πουρέ φράουλα 90%

Φράουλες της Μεσογείου, με έντονο άρωμα.

200-061-027 10 kg

la fruitière

Πουρέ μάνγκο 93%

Alphonso Ινδίας και Chato De Ica Περού, με έντονη γεύση και λεπτό άρωμα. 93% φρούτο και 7% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-032 10 kg

la fruitière

Πουρέ βατόμουρο κόκκινο 90%

Willamette Σερβίας και ποικιλίες άλλων προελεύσεων, σε ένα αρωματικό μείγμα.

200-061-033 10 kg

la fruitière

Πουρέ πάσιον 90%

Πάσιον Νότιας Αμερικής, με δυνατό και πυκνό άρωμα. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-042 10 kg

la fruitière

Πουρέ κόκκινα μούρα 90%

Βατόμουρο, φράουλα, κόκκινο φραγκοστάφυλο και κασίς σε ένα πουρέ. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-055 10 kg

la fruitière

Πουρέ βατόμουρο μαύρο (blackberry) 90%

Άγρια και καλλιεργημένα μαύρα βατόμουρα Σερβίας και Χιλής, με πλούσια, γεμάτη γεύση.

200-061-060 10 kg

la fruitière

Πουρέ ανανάς 90%

Ανανάς Κεντρικής Αμερικής, με δυνατό άρωμα και γεύση ώριμου φρούτου. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-066 10 kg

la fruitière

Πουρέ μύρτιλο (Wild Blueberry) 90%

Άγρια μύρτιλα Ευρώπης. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-074 10 kg

la fruitière

Πουρέ λεμόνι 100%

Λεμόνια Σικελίας με φρέσκο άρωμα, χωρίς προσθήκη ζάχαρης. 100% φρούτο.

200-061-080 10 kg

la fruitière

Πουρέ λάιμ 100%

Κατεψυγμένος πουρές λάιμ, για μους, σορμπέ και κοκτέιλ, σε μεγάλη συσκευασία. 100% φρούτο.

200-061-084 10 kg



08

Υλικά Poudra

Τεχνική ακρίβεια. Δημιουργική ελευθερία.

Δημιουργικότητα και τεχνική ακρίβεια με την υπογραφή του Chef Βασίλη Παπαματθαίου

Τα προϊόντα Poudra αναπτύσσονται με την υπογραφή, την εμπειρία και την τεχνογνωσία του Chef Βασίλη Παπαματθαίου. Η γκάμα περιλαμβάνει υφές, σταθεροποιητές, τεχνικά σάκχαρα, οξέα και χρώματα για εφαρμογές στην κουζίνα, τη ζαχαροπλαστική, το παγωτό και το bar. Σχεδιασμένα με γνώση των πραγματικών αναγκών του επαγγελματία, τα προϊόντα υποστηρίζουν τη δημιουργία νέων συνταγών, τη διαφοροποίηση των εφαρμογών και τη σταθερότητα του τελικού αποτελέσματος.

Υφές και σταθεροποιητές



Άγαρ άγαρ

Φυτικό πηκτικό από φύκια, για ζελέ που αντέχουν στη ζέστη.

309-095-011 500 g



Πηκτίνη NH LMA

Θερμοαναστρέψιμη πηκτίνη, για γλάσα και ζελέ φρούτων που ξαναλιώνουν.

309-095-020 500 g



Πηκτίνη MRS

Πηκτίνη για μαρμελάδες και ζελέ φρούτων με καθαρή γεύση.

309-095-021 500 g



Αλγινικό νάτριο

Πηκτικό από φύκια, για σφαιροποίηση και ζελέ στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική.

309-095-030 750 g

Τεχνικά σάκχαρα και ύλες



Γάλα σε σκόνη 1% λιπαρά

Γεύση γάλακτος και σώμα, με μόλις 1% λιπαρά, για παγωτά, κρέμες και ζύμες.

309-095-001 700 g



Ιμβερτοποιημένο σιρόπι ζάχαρης

Κρατά την υγρασία και φρενάρει την κρυστάλλωση, για γκανάζ, σορμπέ και κέικ.

309-095-002 1,4 kg



Ιμβερτοποιημένο σιρόπι ζάχαρης

Κρατά την υγρασία και φρενάρει την κρυστάλλωση, σε μεγάλη συσκευασία.

309-095-003 7 kg



Γλυκόζη σε σκόνη 33 DE

Δίνει σώμα με λίγη γλύκα, για παγωτά, σορμπέ και γκανάζ.

309-095-004 500 g



Γλυκόζη σε σκόνη 33 DE

Δίνει σώμα με λίγη γλύκα, σε μεγάλη συσκευασία για το εργαστήριο.

309-095-005 3 kg

Τεχνικά σάκχαρα και ύλες



Δεξτρόζη

Λιγότερο γλυκιά από τη ζάχαρη, για παγωτά, σορμπέ και ζύμες.

309-095-007 700 g



Αλβουμίνη σε σκόνη υψηλού χτυπήματος

Ασπράδι αυγού σε σκόνη με υψηλή διόγκωση, για μαρέγκες, macaron και μους.

309-095-014 500 g



Λεκιθίνη σόγιας

Δένει λιπαρά και υγρά, για σοκολάτα, παγωτό, κρέμες και σάλτσες.

309-095-015 400 g

poudra

Κιτρικό οξύ

Καθαρή ξινή νότα για ζελέ, σορμπέ, γλυκά και κοκτέιλ.

309-095-017 1 kg



Μηλικό οξύ

Η καθαρή ξινή νότα του πράσινου μήλου, για γλυκά, σορμπέ, ζελέ και κοκτέιλ.

309-095-018 800 g



Ασκορβικό οξύ (βιταμίνη C)

Κρατά ζωηρό το χρώμα σε φρούτα, πουρέ και σάλτσες και δίνει δύναμη στις ζύμες.

309-095-019 1 kg

poudra

Ακατέργαστη μαύρη ζάχαρη

Ακατέργαστη μαύρη ζάχαρη για κέικ, cookies και σάλτσες.

309-095-026 750 g

poudra

Σιρόπι γλυκόζης

Δίνει σώμα και φρενάρει την κρυστάλλωση, για γκανάζ, καραμέλες και σορμπέ.

309-095-029 1,5 kg

Διακόσμηση, χρώματα και αρώματα



Μείγμα αποξηραμένων πετάλων

Πέταλα κενταύρου, τριαντάφυλλου και καλέντουλας, για φυσικό χρώμα και κομψή εμφάνιση σε γλυκά, τούρτες και κοκτέιλ.

309-095-016 50 g



Ροδοπέταλα αποξηραμένα

Αποξηραμένα πέταλα τριαντάφυλλου, για διακόσμηση σε γλυκά, τούρτες και κοκτέιλ.

309-095-024 80 g



Άρωμα ζαχαροπλαστικής φράουλα

Άρωμα φράουλας για κρέμες, ζύμες και γλάσα.

309-095-027 50 g



Άρωμα ζαχαροπλαστικής πικραμύγδαλο

Άρωμα πικραμύγδαλου για κρέμες, ζύμες και γλάσα.

309-095-028 50 g

poudra

Αλάτι σε νιφάδες

Αλάτι σε νιφάδες για το τελείωμα σε καραμέλες, σοκολάτες και γλυκά.

309-095-031 800 g



Λιποδιαλυτό κίτρινο χρώμα

Κίτρινο λιποδιαλυτό, για σοκολάτα και λιπαρές κρέμες.

309-095-070 20 g



Λιποδιαλυτό κόκκινο χρώμα

Κόκκινο λιποδιαλυτό, για σοκολάτα και λιπαρές κρέμες.

309-095-071 20 g



Λιποδιαλυτό πράσινο χρώμα

Πράσινο λιποδιαλυτό, για σοκολάτα και λιπαρές κρέμες.

309-095-072 20 g



Υδατοδιαλυτό μπλε χρώμα

Έντονο μπλε, υδατοδιαλυτό, για γλάσα, ζύμες και κρέμες.

309-095-073 50 g



Υδατοδιαλυτό μαύρο χρώμα

Βαθύ μαύρο, υδατοδιαλυτό, για γλάσα, ζύμες και κρέμες.

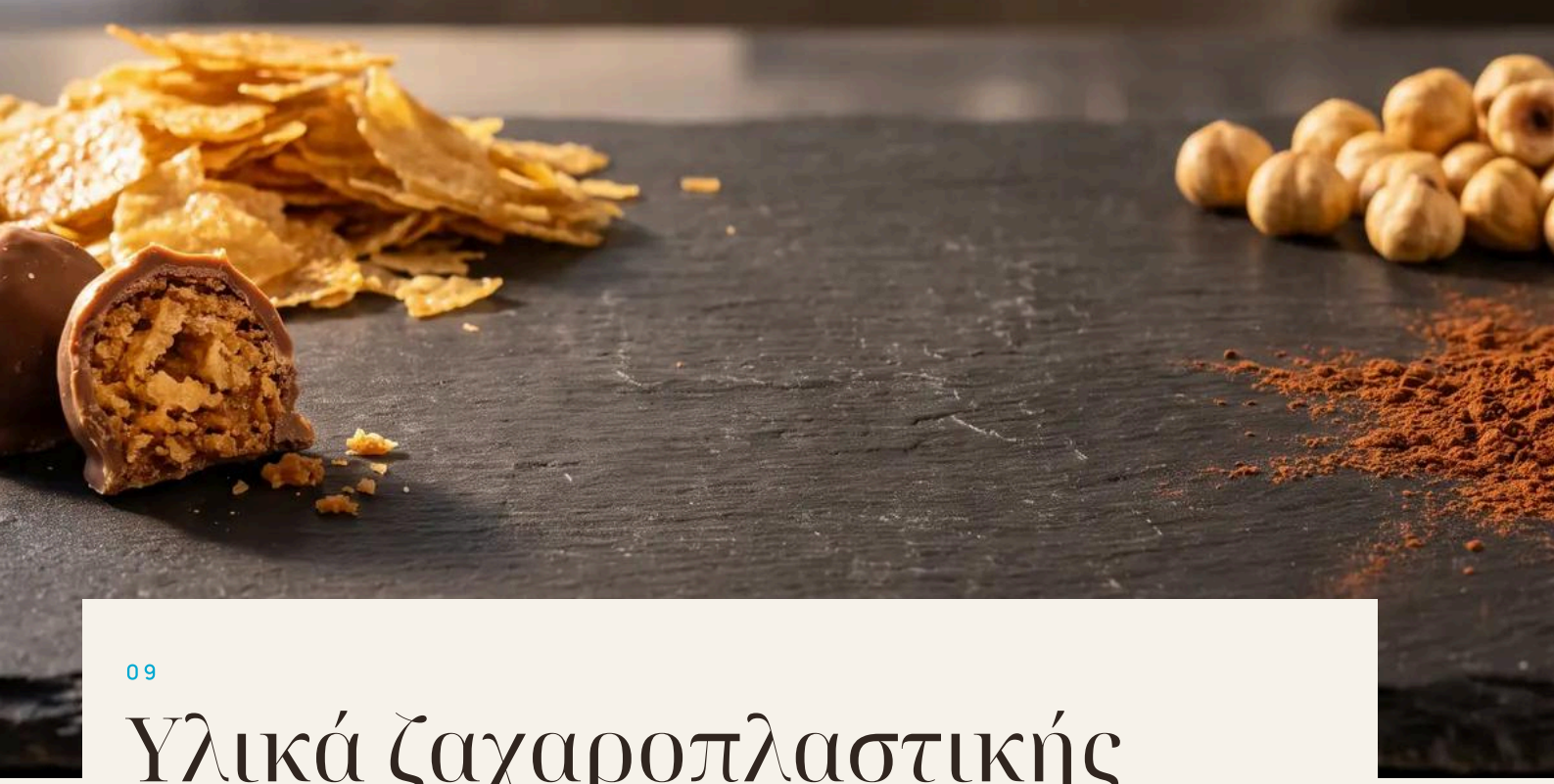
309-095-074 20 g



Χρώμα υδατοδιαλυτό κόκκινο, σε σκόνη

Κόκκινο υδατοδιαλυτό, για γλάσα, ζύμες και κρέμες.

309-095-075 70 g



09

Υλικά ζαχαροπλαστικής

Επιλεγμένες λύσεις για παραγωγή και φινίρισμα.

Nucrema, κρέμες, πραλίνες, ελληνικό μέλι και βανίλια.

Πραλίνες / κρέμες εφαρμογών



Καραμέλα βουτύρου, γέμιση

Γνήσια καραμέλα με σπιτική γεύση, πυκνή και σταθερή, που κόβει καθαρά στο κορνέ.

321-107-066 5 kg



Καραμέλα βουτύρου, γέμιση

Καραμέλα βουτύρου για γέμιση, σε μεγάλη συσκευασία.

321-107-075 12,5 kg



Κρέμα λευκή Dell'Artigiano

Έτοιμη βάση με γεύση λευκής σοκολάτας, για γλάσο και γέμιση. Μένει απαλή και δεν τρέχει.

321-107-068 10 kg



Κρέμα φουντούκι Dell'Artigiano

Με βάση το φουντούκι. Αντέχει στον φούρνο έως 200°C και μένει απαλή μετά το ψήσιμο.

321-107-070 10 kg



Κρέμα μαύρη Dell'Artigiano

Φουντούκι με κακάο. Αντέχει στον φούρνο έως 200°C και μένει απαλή μετά το ψήσιμο.

321-107-071 10 kg



Πραλίνα αμυγδάλου 50% Callebaut

Με 50% αμύγδαλο, για γεμίσεις, γκανάζ, μους και παγωτό με γεύση ξηρού καρπού.

321-107-072 5 kg



Πραλίνα καραμελωμένου φουντουκιού 50% Callebaut

Πραλίνα με καραμελωμένο φουντούκι, για γεμίσεις, γκανάζ, μους και παγωτό.

321-107-073 5 kg



Πραλίνα φουντουκιού 50% Callebaut

Με 50% φουντούκι, για γεμίσεις, γκανάζ, μους και παγωτό με γεύση ξηρού καρπού.

321-107-074 5 kg

Κρέμα φουντουκιού 5%

Με 5% φουντούκι, για γεμίσεις σε γλυκά και αρτοσκευάσματα.

267-107-043 5 kg

Κρέμα φουντουκιού 12%

Με 12% φουντούκι και πιο έντονη γεύση, για γεμίσεις σε γλυκά και αρτοσκευάσματα.

267-107-044 5 kg

Πραλίνες / κρέμες εφαρμογών

rito's food

Κρέμα τύπου Ferrero (Ferrara)

Κρέμα φουντουκιού για γεμίσεις και εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.

267-107-045 5 kg

rito's food

Κρέμα τύπου Bueno (Roma)

Κρέμα γάλακτος και φουντουκιού για γεμίσεις και εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.

267-107-046 5 kg



Κρέμα φουντουκιού 7%, ρευστή (Sienna M)

Ρευστή κρέμα με 7% φουντούκι, για γεμίσεις σε γλυκά και αρτοσκευάσματα.

267-107-057 5 kg



Κρέμα Bambu bitter

Κρέμα bitter Bambu για γεμίσεις, επικαλύψεις και εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.

267-107-059 5 kg



Τραγανή καραμέλα βουτύρου

Τραγανή καραμέλα βουτύρου, για διακόσμηση και τραγανή υφή σε γλυκά και παγωτά.

309-095-025 750 g



Κρύα κρέμα ζαχαροπλαστικής

Κρέμα ζαχαροπλαστικής που ετοιμάζεται χωρίς βράσιμο.

309-095-032 500 g



Πραλίνα φουντουκιού 50/50 Frulatti

Με 50% φουντούκι, για γεμίσεις, κρέμες και παγωτό με έντονη γεύση.

322-101-103 5 kg



Nucrema ζαχαροπλαστικής 1%

Η κλασική πραλίνα για γεμίσεις, κρέπες, κρουασάν, επικάλυψη γλυκισμάτων και μάζα παγωτού.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-100 20 kg

nucrema

Nucrema ζαχαροπλαστικής 1%

Η κλασική πραλίνα για γεμίσεις, κρέπες, κρουασάν, επικάλυψη γλυκισμάτων και μάζα παγωτού.

334-107-104 12 kg



Nucrema ζαχαροπλαστικής 4%

Με 4% φουντούκι, η κλασική πραλίνα για γεμίσεις, κρέπες, κρουασάν, επικάλυψη γλυκισμάτων και μάζα παγωτού.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-101 20 kg



Nucrema κρουασάν 1%

Πολύ ρευστή γέμιση για κρουασάν και αρτοσκευάσματα, μετά το ψήσιμο.

Ρευστότητα: πολύ ρευστή

334-107-102 20 kg



Nucrema ζαχαροπλαστικής 8%

Με 8% φουντούκι, η κλασική πραλίνα για γεμίσεις, κρέπες, κρουασάν, επικάλυψη γλυκισμάτων και μάζα παγωτού.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-103 12 kg



Nucrema κρουασάν 4%

Με 4% φουντούκι. Πολύ ρευστή γέμιση για κρουασάν και αρτοσκευάσματα, μετά το ψήσιμο.

Ρευστότητα: πολύ ρευστή

334-107-105 12 kg



Nucrema λευκή

Πλούσια γεύση βουτύρου, για γεμίσεις, γκανάζ και επικάλυψη σε γλυκίσματα και αρτοσκευάσματα.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-106 12 kg



Nucrema λευκή

Πλούσια γεύση βουτύρου, για γεμίσεις, γκανάζ και επικάλυψη σε γλυκίσματα και αρτοσκευάσματα.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-112 5 kg



Nucrema Dubai Style

Η γέμιση Dubai με 14% φιστίκι και τραγανό κανταΐφι, για γλυκίσματα, κρέπες και κρουασάν.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-107 3 kg



Nucrema Biscotto Speculoos

Με 50% speculoos και τρίμμα μπισκότου, για γλυκίσματα, αρτοσκευάσματα, κρέπες και κρουασάν.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-108 3 kg



Κρέμα Noisetta

Φουντούκι και γάλα, βελούδινη υφή, για γεμίσεις, κρέπες, γκανάζ, επικάλυψη γλυκισμάτων και παγωτά.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-110 5 kg



Κρέμα σοκοφρέτα

Κρέμα κακάο με 25% βάφλα και σοκολάτα γάλακτος, για γεμίσεις, κρέπες, γκανάζ, επικάλυψη γλυκισμάτων και παγωτά.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-111 5 kg



Nucrema υγείας

Με 25% κακάο και έντονη γεύση, για γλυκίσματα, κρέπες, βάφλες και pancakes.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-113 5 kg

Πραλίνες / κρέμες εφαρμογών



Nucrema ζαχαροπλαστικής Plus

Με 14% φουντούκι, η πιο πλούσια της σειράς, για γεμίσεις και επικάλυψη γλυκισμάτων.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-115 5 kg



Nucrema Bake Stable

Ψήνεται στον φούρνο και κρατά τη γεύση της και μετά το ψήσιμο.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-116 5 kg



Nucrema τύπου Bueno

Κρέμα γάλακτος και φουντουκιού για γεμίσεις και εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.

334-107-117 5 kg



Nucrema Ice 5% φουντούκι

Για ρίπλα σε παγωτά: σχεδόν δεν παγώνει και μένει υγρή στην κατάψυξη.

Ρευστότητα: πολύ ρευστή

334-107-118 5 kg

Nucrema Ice 5% φουντούκι

Με 5% φουντούκι, γέμιση για προϊόντα παγωτού, σε μεγάλη συσκευασία.

334-107-122 20 kg



Cover Cream λευκή

Γυαλιστερή επικάλυψη με λευκή κρέμα για όλα τα αρτοσκευάσματα, με τέλεια υφή στο δάγκωμα.

Ρευστότητα: σφιχτή

334-107-120 5 kg



Cover Cream κακάο με φουντούκια

Γυαλιστερή επικάλυψη με πραλίνα φουντουκιού για όλα τα αρτοσκευάσματα, με τέλεια υφή στο δάγκωμα.

Ρευστότητα: σφιχτή

334-107-121 5 kg

Μέλι, βανίλια και άλλα



Τραγανό φύλλο κρέπας (φεγεντίνη)

Θρυμματισμένες γαλλικές crêpes dentelles, για τραγανή υφή σε πραλίνες και γεμίσεις.

321-095-283 2,5 kg



Γλάσο λευκό ζαχαροπλαστικής

Λευκό γλάσο για επικάλυψη και διακόσμηση, που αναμειγνύεται με σοκολάτα, ξηρούς καρπούς και χρώματα.

247-095-002 15 kg

Μέλι ζαχαροπλαστικής, ελληνικό

Ελληνικό μέλι για σιροπιαστά, ζύμες και γλυκά, στη συσκευασία του εργαστηρίου.

275-095-016 5 kg

Μέλι ανθέων, ελληνικό

Αρωματικό ελληνικό μέλι ανθέων, για γλυκά και αρτοσκευάσματα.

275-095-017 5 kg

Μέλι θυμαρίσιο, ελληνικό

Έντονο άρωμα θυμαριού, για γλυκά και επιδόρπια.

275-095-018 5 kg



Βανίλια Bourbon Madagascar Gourmet Beans

Λοβοί βανίλιας Bourbon ποιότητας gourmet, για κρέμες, παγωτά και σιρόπια.

708-095-123 250 g

FRULATTI



Ανακαλύψτε περισσότερη έμπνευση, επαγγελματικές λύσεις και πρωτότυπες δημιουργίες στο ανανεωμένο site της Frulatti. Εξερευνήστε προϊόντα, εφαρμογές και ιδέες που μπορούν να δώσουν νέα κατεύθυνση στη δική σας παραγωγή.

Επισκεφθείτε το ανανεωμένο frulatti.gr

Σαρώστε το QR code και ανακαλύψτε περισσότερα.

frulatti.gr

Ευριπίδου 7 & Σόλωνος, Θέση Μαύρο Λιθάρι, 193 00 Ασπρόπυργος
contact@frulatti.gr · +30 210 94 02 866