



ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь
для кондитерских изделий
и мороженого

Продукция
компании
ДУЛЬЧИСТАР


DULCISTAR

The image features a close-up, artistic shot of a thick, glossy stream of dark chocolate being poured. The chocolate flows from the top, creating a series of rounded, overlapping shapes that catch the light, highlighting its smooth texture and rich brown color. The background is dark and out of focus, emphasizing the chocolate's movement.


DULCISTAR

Компания «Италика-Трејдинг» рада познакомить Вас с продукцией компании **«DULCISTAR»** (Италия), которая с успехом продается в России уже более 15 лет, и с каждым днем становится все более востребованной у кондитеров благодаря широкому ассортименту и отличному соотношению «цена-качество».

«DULCISTAR» - крупное современное семейное предприятие. Основано в 1960г. и расположено в Милане. Производит широкий ассортимент полуфабрикатов для кондитерской промышленности: шоколад и шоколадную глазурь, железные глазури, посыпки, начинки, кремы и многое другое.

«DULCISTAR» - это постоянные инновации, отслеживание современных тенденций, тщательный отбор исходного сырья, использование высокотехнологичных производственных процессов.

Начинки на жировой основе

Представляем Вашему вниманию новую расширенную линейку замечательных пастообразных начинок (наполнителей) на жировой основе, высокое качество и разнообразие которых способно удовлетворить потребности самых лучших мастеров. Линия создана для профессионального использования как в небольших цехах, так и на крупных кондитерских производствах, которые хотят видеть в продукции исключительное качество при конкурентоспособной цене.



Широкие возможности применения начинок в кондитерском и хлебопекарном производстве

- Для прослойки тортов и пирожных.
- Для оформления поверхности кондитерских изделий.
- В качестве готовой начинки и наполнителя для конфет, выпечки, блинчиков.
- Начинки прекрасно отсаживаются через фигурные насадки, сохраняя рисунок, и могут быть использованы для украшения тортов, пирожных, капкейков, десертов.
- Могут быть использованы в качестве вкусовой добавки для приготовления других кремов, прекрасно сочетаются и соединяются с заварным кремом и сливками.
- Благодаря широкой линейке изысканных вкусов не требуется дополнительной ароматизации и подкрашивания начинок.
- Начинки приготовлены на основе НЕГИДРИРОВАННЫХ растительных жиров и натуральных орехов, благодаря чему абсолютно безвредны для организма и имеют нежный тающий вкус без «пластилинового» послевкусия.
- Есть мелкая, средняя и большая упаковка!
- Есть термостойкие варианты для использования до выпечки.
- Не требуют хранения в холодильнике.
- Благодаря современной технологии приготовления не расслаиваются при хранении.
- Благодаря качественной жировой основе и отсутствию влаги подходят для изделий с длительными сроками хранения, в том числе шоколадных конфет и плиток.



Начинки на жировой основе

Наименование	Описание	Применение
Паста шоколадно-ореховая ФАРЧИТОЗА 6 кг, 12 кг, 20 кг	Вкус шоколада и лесного ореха, с содержанием фундука 4%. Цвет шоколада.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая
Паста шоколадно-ореховая ФАРЧИТОЗА ТОП 6 кг, 12 кг	Вкус шоколада и лесного ореха, с содержанием фундука 8%. Цвет шоколада.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая
Паста шоколадно-ореховая НОЧЧОЛИТА СУПРЕМ 6 кг, 12 кг	Вкус лесного ореха и молочного шоколада, типа нутеллы, с содержанием фундука 14%. Цвет молочного шоколада.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая
Паста шоколадно-ореховая НОЧЧОЛИТА ТОП 6 кг, 12 кг	Вкус лесного ореха и молочного шоколада, типа нутеллы, с содержанием фундука 10%. Цвет молочного шоколада.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая
Паста шоколадно-ореховая ДЖАНДУЯ КРУАССАН 12 кг	Вкус лесного ореха и шоколада, с содержанием фундука 4%. Цвет шоколада.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, термостойкая, подходит для наполнения круассанов и булочек до выпечки



Начинки на жировой основе

Наименование	Описание	Применение
Паста ореховая ФИСТАШКА КРЕМ 5 кг	Фисташковый крем с содержанием фисташки 10%. Цвет фисташки.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая
Паста ореховая ФИСТАШКА КРЕМ ТОП 5 кг	Фисташковый крем с содержанием фисташки 15%. Цвет фисташки.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая
Паста ореховая ФИСТАШКА КРУАССАН 5 кг	Фисташковая термостойкая паста с содержанием фисташки 15%. Цвет фисташки.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, термостойкая, подходит для наполнения круассанов и булочек до выпечки
Паста ШОКОКРЕМ 1кг, 25 кг	Паста со вкусом темного шоколада. Шоколадный цвет.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая
Паста МОРЕТТА ЭКСТРИМ 1 кг, 6 кг	Паста с насыщенным вкусом горького шоколада. Темно-шоколадный цвет.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, термостойкая



Глазури пастообразные на жировой основе

Наименование	Описание	Применение
Глазурь ЗАХЕРКРЕМ 6 кг	Мягкая шоколадная глазурь с интенсивным вкусом какао для покрытия тортов типа «ЗАХЕР». Темно-шоколадный цвет.	Глазурь для изготовления пластичного шоколадного покрытия тортов и пирожных, которое не будет ломаться при разрезании. Не требует темперирования.
Глазурь ШОКОГЛАСС БЕЛАЯ 6 кг	Густая кремообразная глазурь со вкусом и запахом белого шоколада. Цвет белого шоколада.	Идеально подходит для покрытия тортов и пирожных, пончиков, различной выпечки. При нарезке не трескается, можно замораживать.
Глазурь ШОКОГЛАСС МОЛОЧНАЯ 6 кг	Густая кремообразная глазурь со вкусом и запахом молочного шоколада. Цвет молочного шоколада.	Идеально подходит для покрытия тортов и пирожных, пончиков, различной выпечки. При нарезке не трескается, можно замораживать.
Глазурь ШОКОГЛАСС ТЕМНАЯ 6 кг	Густая кремообразная глазурь со вкусом и запахом темного шоколада. Цвет темного шоколада.	Идеально подходит для покрытия тортов и пирожных, пончиков, различной выпечки. При нарезке не трескается, можно замораживать.

НОВИНКА



Глазури и капли на жировой основе

Наименование	Описание
Глазурь ИТАЛИКА 1кг, 25 кг	Глазурь в дисках для изготовления тонкого, быстрозастывающего шоколадного покрытия тортов и пирожных, изготовления шоколадного декора. Не требует темперирования.
Глазурь ИТАЛИКА БЕЛАЯ 1кг, 25 кг	
Глазурь ТОПКОВЕР 10 кг	Глазурь в дисках со вкусом настоящего шоколада для изготовления шоколадного покрытия тортов и пирожных, шоколадных фигурок и декора. Не требует темперирования.
Глазурь ТОПКОВЕР БЕЛАЯ 10 кг	
Глазурь ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ 1200 1кг, 25 кг	Шоколадные капли можно использовать в качестве термостойкой добавки в тесто или как начинку для выпечки. 1200 и 1600 – кол-во капель в 100 г продукта.
Глазурь ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ 1600 1 кг, 6 кг	
Глазурь ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ 1600 БЕЛЫЕ 10 кг	

Посыпки на жировой основе



80040. **КРОШКА** 1 кг
80043. **БЕЛАЯ** 25 кг



80084. **КРОШКА** 10 кг
ЖЕЛТАЯ



80085. **КРОШКА** 10 кг
РОЗОВАЯ



80083. **КРОШКА** 10 кг
КРАСНАЯ



80102. **ВЕРМИШЕЛЬ** 10 кг
БЕЛАЯ



80184. **ВЕРМИШЕЛЬ** 10 кг
ЖЕЛТАЯ



80185. **ВЕРМИШЕЛЬ** 10 кг
РОЗОВАЯ



80183. **ВЕРМИШЕЛЬ** 10 кг
КРАСНАЯ



80003. **КРОШКА** 10 кг
МИНИ



80001. **КРОШКА** 1 кг
80010. **ТЕМНАЯ** 25 кг



80110. **ВЕРМИШЕЛЬ** 1 кг
80113. **ТЕМНАЯ** 25 кг



Желейные глазури и глянцевые покрытия

70001.	БРИЛГЕЛЬ	1 кг	Гель, полностью готовый к использованию.
70325.	АБРИКОСОВАЯ	25 кг	Готовится горячим способом, с добавлением 20/30% воды.
70401.	НОВОГЕЛЬ	1 кг	Готовится горячим способом, с добавлением 30/40% воды. Выдерживает замораживание.
70406.		6 кг	
70408.		12 кг	
70101.	ДЕКОРГЕЛЬ НЕЙТРАЛЬНЫЙ	1 кг	Желеобразная масса для нанесения рисунков и надписей на поверхность тортов и пирожных, хорошо сохраняет форму, не растекается. Рекомендуется окрашивать водорастворимыми красителями.
70937.	КОВЕРГЛАСС ШОКОЛАД	3 кг	Глазурь Ковергласс обладает очень важными качествами – ложится на изделие тонким слоем, придавая ему восхитительный блеск, не сползает с поверхности и не тянется при нарезке. Благодаря желирующему компоненту – пектину – глазурь очень хорошо застывает на изделии. Кроме того, Ковергласс имеет низкую цену по сравнению с другими аналогами.
70945.	КОВЕРГЛАСС КАРАМЕЛЬ	3 кг	
70946.	КОВЕРГЛАСС КЛУБНИКА	3 кг	
70947.	КОВЕРГЛАСС ЛАЙМ	3 кг	
70948.	КОВЕРГЛАСС БЕЛЫЙ ШОКОЛАД	3 кг	





Глазури и посыпки сахаристые

71106.

**ГЛАЗУРЬ САХАРНАЯ
БЕЛАЯ**

25 кг

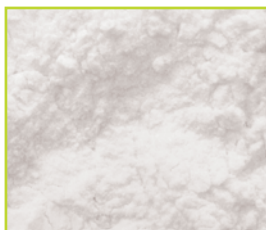
Сахарная глазурь (помадка) для глазирования кондитерских изделий. Разогреть с добавлением 5–10% воды на водяной бане (50/55°C). Массу не перегреть! Не наносить на горячее изделие.

71210.

**ГЛАЗУРЬ САХАРНО-
ОРЕХОВАЯ РЕАЛ**

1 кг

Высококачественная сахарно-ореховая глазурь с ароматом миндаля для глазирования кондитерских изделий.



80270.
80272.

БУКАНЕВЕ

1 кг 80170.
10 кг 80171.

ВЕРМИШЕЛЬ

1 кг 80280.
25 кг 80282.

БУКАО

1 кг
10 кг

80249.
80250.

АМАРЕЛЛА

1 кг 80259.
10 кг 80261.

ДУТЫЙ РИС

1 кг
10 кг



Другие продукты

75258.	ГЛЮКОЗНЫЙ СИРОП 43%	6 кг	Сироп отличается абсолютной прозрачностью, т.е. не имеет привкуса лекарств и медового оттенка, а это значит, что он очень чистый. Идеально подходит для приготовления карамели по традиционным рецептурам, кремов, а также покрытий типа «ганаш» и «гляссаж».
75256.		15 кг	

71190.	КАКАО-МАСЛО	0,75 кг	Какао масло – один из главных ингредиентов для приготовления шоколада, велюра и т.д.
71160.	КАКАО-МАСЛО В КАПЛЯХ	2 кг	



71150.	КАКАО-ПОРОШОК 10/12	1 кг	Содержание какао-масла 10-12% Темный и ароматный какао-порошок очень мелкого помола. Без добавок и примесей, имеет высокую жирность 22-24%.
71148.	КАКАО-ПОРОШОК 22/24	1 кг	
71149.		20 кг	





Универсальная паста для лепки и обтяжки

76608.
76609.

ЛЕДИ ТОП БЕЛАЯ

1 кг
5 кг

Сахарная паста для изготовления цветов, фигурок и другого декора, а также для обтяжки тортов.



www.italika.ru

ООО «Италика-Трејдинг», 109429, г.Москва, 14 км МКАД (внутр. сторона), д. 10

Тел: (495) 685-96-85, Факс: (495) 685-96-86, E-mail: info@italika.ru

ООО «Италика Северо-Запад», 192148, г.Санкт-Петербург, проспект Елизарова, д.38К

Тел/факс: (812) 670-72-70, E-mail: info-spb@italika.ru

