



# ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь  
для кондитерских изделий  
и мороженого



Шоколад ICAM - результат большой страсти, которую семья Агостони передаёт из поколения в поколение с 1946 года, являясь на сегодняшний день представителем настоящей культуры итальянского шоколада.

Благодаря контролю качества всей производственной цепочки, начиная от тщательного выбора плантаций какао бобов по территории происхождения и заканчивая производством готовой шоколадной продукции на инновационном заводе около озера Комо, ICAM представляет лучшие шоколад и шоколадные ингредиенты, которые пользуются огромной популярностью среди шоколатье всего мира.



*Ciocolatieri*

1946

# Темный шоколад ICAM

Характеристики	71288. УГАНДА 78%- 4 кг <b>Agostoni Моносортной шоколад.</b>	71289. ВАНИНИ 72% - 4 кг	71285. ДИАМАНТЕ 67% - 15 кг 71065. ДИАМАНТЕ 67% - 4 кг
Внешний вид			
Описание	Этот шоколад очень сильный, интенсивный с чистым вкусом какао, немного терпкий и с длительным ванильно-липовым послевкусием с очень легкими нотками специй. Практически не обладает горечью и кислинкой, сбалансированный и свежий.	Гладкий, ровный, богатый вкус классического горького шоколада с легкой кислинкой, фруктовыми нотками и послевкусием специй. Высокая текучесть.	Нежный, в то же время полный вкус горького шоколада с идеальным балансом сладости и терпкости.
Минимальное содержание какао продуктов	78%	72%	67%
Жиры	43% какао-масла	44% какао-масла	42-43% какао-масла
Сахароза/мальтитол	21% (сахароза)	26,5% (сахароза)	31% (сахароза)
Текучесть	☹☹☹	☹☹☹☹	☹☹☹
Температура плавления	45-50°C	45-50°C	45°C
Температура темперирования	30-32°C	30-32°C	31-32°C
Применение	Корпуса, покрытие нарезных конфет, фигуры, ганаш, горячий шоколад, кремы и муссы, мороженое (ингредиент)	Покрытие нарезных конфет, горячий шоколад, кремы и муссы, мороженое (ингредиент), шоколадные фонтаны	Покрытие нарезных конфет, горячий шоколад, кремы и муссы, мороженое (ингредиент), шоколадные фонтаны

# Темный шоколад ICAM

Характеристики	71284. МАДЕЗИМО 52% - 15 кг 71066. МАДЕЗИМО 52% - 4 кг	71283. БЕЗ САХАРА 60% - 4 кг	71235. Шоколад веганский ШОКОРАЙС - 4 кг
Внешний вид			
Описание	Гармоничный, идеальный характер, созданный благодаря хорошему балансу сладости и легкой терпкости и кислинки какао. Красивый цвет темного шоколада. Оптимальная текучесть.	Шоколад, в рецептуре которого сахароза заменена на мальтитол. Шоколад имеет очень интенсивный вкус, аромат и цвет какао, обладает небольшой терпкостью, фруктовым послевкусием и легкой кислинкой. Показан для людей с запретом или ограничением потребления сахара (сахарозы).	Особый рецепт с добавлением сухого рисового молока, для веганов (сертификат). Плюсы: без лактозы, без лецитина, прекрасная кристаллизация, оптимальная текучесть, мягкий вкус какао, цвет средний между темным и молочным шоколадом, многофункциональный в применении.
Минимальное содержание какао продуктов	52%	60%	45%
Жиры	35% какао-масла	37% какао-масла	39% какао-масла
Сахароза/ мальтитол	46,5% (сахароза)	39% (мальтитол)	35% (сахароза)
Текучесть	☹☹☹	☹☹☹	☹☹☹
Температура плавления	45-50°C	45-50°C	45°C
Температура темперирования	30-32°C	30-32°C	28-30°C
Применение	Корпуса, ганаш, покрытие выпечки, горячий шоколад, фигуры, кремы и муссы, глазури и покрытия, выпечка (добавка в тесто), мороженое (ингредиент)	Корпуса, ганаш, покрытие выпечки, горячий шоколад, кремы и муссы, глазури и покрытия, выпечка (добавка в тесто), мороженое (ингредиент)	Везде, кроме выпечки (нельзя выпекать)

# Молочный шоколад ICAM

Характеристики	71287. ПЕРУ 39% - 4 кг <b>Agostoni Гранд Крю.</b>	71281. ВАНИНИ 39% - 4 кг	71286. КЬЯРА 33% - 15 кг 71067. КЬЯРА 33% - 4 кг
Внешний вид			
Описание	Насыщенный вкус молока и какао, идеальный баланс сладости и горчинки, с нотками карамели и тонким послевкусием орехов. Молочный шоколад для ценителей шоколада	Шоколад с отлично сбалансированным вкусом молока и какао в сочетании с пониженной сладостью, как результат полная гармония вкусов. Цвет – светло-коричневый.	Молочный шоколад с пониженным содержанием какао пасты, благодаря чему он имеет светлый шоколадный цвет. Интенсивный молочный вкус, хорошо сбалансированный по сладости.
Минимальное содержание какао продуктов	39%	39%	33%
Жиры	30% какао-масла	36% какао-масла	30% какао-масла
Сахароза/ мальтитол	35% (сахароза)	28-29% (сахароза)	36% (сахароза)
Текучесть	☹☹☹	☹☹☹☹	☹☹
Температура плавления	45°C	45°C	45°C
Температура темперирования	28-30°C	28-30°C	28-30°C
Применение	Покрытие корпусных конфет, ганаш, горячий шоколад, кремы и муссы, кондитерские покрытия, мороженое (ингредиент), шоколадные фонтаны	Ганаш, горячий шоколад, кремы и муссы, глазури и кондитерские покрытия, мороженое (ингредиент), шоколадные фонтаны	Корпуса, покрытие нарезных конфет, ганаш, горячий шоколад, кремы и муссы, глазури и кондитерские покрытия, мороженое (ингредиент)

# Молочный шоколад ICAM

Характеристики	71282. БЕЗ САХАРА 36% - 4 кг	71226. КАРАМЕЛЬ - 4 кг
Внешний вид		
Описание	Шоколад, в рецептуре которого сахароза заменена на мальтитол, что никак не влияет на натуральность вкуса и его сладость, привычную для молочного шоколада, с полным отсутствием посторонних привкусов. Шоколад показан для людей с запретом или ограничением потребления сахара (сахарозы).	Шоколад со вкусом карамели тоффи. Цвет – коричнево-карамельный. Вкус тоффи, сливок и свежего молока с нотами молочного шоколада и нежным финальным соленым послевкусием. Сочетание деликатности с ярким характером.
Минимальное содержание какао продуктов	36%	33%
Жиры	31% какао-масла	31% какао-масла
Сахароза/мальтитол	41% (мальтитол)	34,5% (сахароза)
Текучесть	☹☹☹	☹☹
Температура плавления	45°C	45°C
Температура темперирования	28-30°C	28-30°C
Применение	Корпуса, ганаш, покрытие выпечки, горячий шоколад, кремы и муссы, глазури и покрытия, выпечка (добавка в тесто), мороженое (ингредиент)	Корпуса, покрытие конфет, ганаш, кремы и муссы, глазури и покрытия, горячий шоколад, мороженое (ингредиент)

# Белый шоколад ICAM

<i>Характеристики</i>	71192. ВАНИНИ - 4 кг	71175. ЭДЕЛЬВЕЙС - 15 кг 71068. ЭДЕЛЬВЕЙС - 4 кг
<i>Внешний вид</i>		
<i>Описание</i>	Шоколад с насыщенным вкусом молока и ванили, с тонким карамельным послевкусием, очень сбалансированный по сладости. Характерная чистота вкуса, присущая для какао-масла ICAM. Высокая текучесть.	Шоколад отменного качества с насыщенным ароматом и вкусом молочных сливок с оттенками ванили, очень тонким еле уловимым карамельным послевкусием, цвета слоновой кости, оптимальной текучести.
<i>Минимальное содержание какао продуктов</i>	35%	30%
<i>Жиры</i>	35% какао-масла	30% какао-масла
<i>Сахароза</i>	34%	37,5%
<i>Текучесть</i>	👉👉👉👉	👉👉
<i>Температура плавления</i>	45°C	45°C
<i>Температура темперирования</i>	28-30°C	28-30°C
<i>Применение</i>	Покрывание нарезных конфет, ганаш, кремы и муссы, кондитерские покрытия, мороженое (ингредиент), шоколадные фонтаны	Корпуса, фигуры, покрытие конфет, ганаш, one-shot, горячий шоколад, кремы и муссы, глазури и покрытия

# Белый шоколад ICAM

<i>Характеристики</i>	71227. ВАНИНИ АУРУМ - 4 кг	71228. ШОКОЙО - 4 кг
<i>Внешний вид</i>		
<i>Описание</i>	<p>Особенность: карамельный вкус и цвет. Интенсивный вкус карамели и сливок, без послевкуся молока, отчетливая приятная сладость с легкой ноткой соли – как результат потрясающе вкусный шоколад нежного цвета карамели тоффи.</p>	<p>Новый белый шоколад в семействе ICAM, в котором идеально совмещены какао-масло и сухой йогурт (17%). Вкус: йогуртовый, свежий, с кислинкой, сладкий с нотами ванили.</p>
<i>Минимальное содержание какао продуктов</i>	35%	32%
<i>Жиры</i>	35% какао-масла	32% какао-масла
<i>Сахароза</i>	32,3%	30%
<i>Текучесть</i>		
<i>Температура плавления</i>	45°C	45°C
<i>Температура темперирования</i>	28-30°C	28-30°C
<i>Применение</i>	<p>Фигуры, покрытие конфет, ганаш, кремы и муссы, тесто, глазури и покрытия, мороженое – ингредиент, покрытие, страччателла, шоколадные фонтаны</p>	<p>Корпуса, покрытие конфет, ганаш, кремы и муссы, глазури и покрытия, мороженое - страччателла</p>

# Шоколад в плитках ICAM

<i>Характеристики</i>	71216. Шоколад молочный 33% плитка - 1 кг	71225. Шоколад темный 50% плитка - 1 кг
<i>Внешний вид</i>		
<i>Описание</i>	Шоколад светло-коричневого цвета в виде плитки, со вкусом и ароматом молочного шоколада.	Шоколад темного цвета в виде плитки, с интенсивным вкусом и ароматом горького шоколада.
<i>Минимальное содержание какао продуктов</i>	33%	50%
<i>Жиры</i>	37,6%	30,7%
<i>Сахароза</i>	36,07%	48,49%
<i>Текучесть</i>	👉👉	👉👉
<i>Температура плавления</i>	45°C	45-50°C
<i>Температура темперирования</i>	28-30°C	30-32°C
<i>Вкусовые ноты</i>	карамель, молоко	какао
<i>Применение</i>	Идеально подходит для приготовления шоколадных конфет, украшения тортов или завершения других приготовлений с изысканной глазурью из темного шоколада с безупречным глянцевым эффектом.	



# Какао-продукты ICAM

## 71320. КАКАО-МАСЛО 100% В КАПЛЯХ - 3.5 кг

Именно какао-масло дарит нам то незабываемое ощущение радости, которое мы чувствуем, когда плитка хорошего шоколада тает у нас во рту. Объяснение весьма прозаично: тает во рту не шоколад, а именно какао-масло, температура плавления которого +32/36°C - ниже температуры в полости рта. В результате частички шоколада освобождаются из какао-масла и попадают к рецепторам языка, чтобы они ощутили неповторимый шоколадный вкус.



*Применение: неотъемлемый ингредиент в производстве белого, молочного и темного шоколада.*

## КАКАО-ПОРОШОК

Алкализованный какао-порошок получают из какао-крупки путем окисления какао-жмыха щелочью, из-за чего он приобретает слабощелочную реакцию и быструю растворимость в воде. В процессе алкализации какао крупка дезодорируется, уничтожаются микроорганизмы и плесень. Также снижается содержание дубильных веществ, улучшается вкус, аромат и цвет какао-порошка.

*Применение: для декорирования трюфелей и других изделий, для придания шоколадного аромата, вкуса и цвета муссам, кремам, напиткам, мороженому, выпечке.*



71184. Какао-порошок 10/12 - 1 кг



71183. Какао-порошок 22/24 - 1 кг  
71183. Какао-порошок 22/24 - 5 кг  
НОВИНКА



71023. Какао-порошок 22/24  
Биттер - 1 кг

# Украшения из шоколада ICAM

## 71182. ГРАНЕЛЛА КАКАО БИО - 2.5 кг

Потрясающая нетермостойкая посыпка из дробленых отборных какао бобов «био», без прочих добавок. Идеальна для декорирования тортов, пирожных, мороженого и десертов.



# Термостойкие шоколадные изделия ICAM

## 71236. КАПЛИ ШОКОЛАДНЫЕ ТЕРМОСТОЙКИЕ КАРАМЕЛЬ 1700 - 4 кг

Термостабильные капли из настоящего шоколада со вкусом карамели. Содержанием какао-масла - 25,3%. В 100 г содержится 1700 капель.



*Применяются как добавка в различные кондитерские массы: кремы, печенье, кексы, бисквиты, а также для украшения.*

## ШОКОЛАДНЫЕ ТЕРМОСТОЙКИЕ КУБИКИ

Термостойкие кубики из натурального шоколада с различными вкусами предназначенные для выпечки и декорирования кондитерских изделий.

*Применение: маффины, кексы, плюмпаи, панеттоне, печенье и другая выпечка, добавка в кремы, муссы, шоколадные торты и пирожные, творожные массы и др.*



71179. Шоколадные КУБИКИ темные 45%, 10x8мм - 4 кг



71180. Шоколадные КУБИКИ молочные 30%, 10x8мм - 4 кг



71181. Шоколадные КУБИКИ белые 28%, 10x8мм - 4 кг



71340. Кубики шоколадные термостойкие фисташка, 15x15x4 мм - 4 кг



71341. Кубики шоколадные термостойкие малина, 15x15x4 мм - 4 кг



71342. Кубики шоколадные термостойкие черника, 15x15x4 мм - 4 кг



71344. Кубики шоколадные термостойкие маракуйя, 15x15x4 мм - 4 кг  
НОВИНКА



71343. Кубики шоколадные термостойкие кофе с молоком, 15x15x4 мм - 4 кг

# Начинки на жировой основе ICAM

## НАЧИНКИ ШОКОЛАДНЫЕ И ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЕ ( - % содержания фундука )

Применяются для наполнения и прослойки кондитерских и хлебобулочных изделий, в качестве готовой начинки, в том числе для конфет, для оформления тортов и пирожных, и также в качестве вкусовой добавки для приготовления различных кондитерских кремов.



71360. Начинка шоколадная ЭДЕЛЬВЕЙС - 6 кг



71370. Начинка шоколадно-ореховая ВАНИНИ - 6 кг



71371. Начинка шоколадно-ореховая ФУНДУК - 6 кг



71372. Начинка шоколадно-ореховая МОРЕСКА - 6 кг

## ПАСТЫ ПРАЛИНЕ

Начинка пралиновая с хрустящей миндальной крошкой из флорентини, карамельного цвета. Применяется в качестве готовой начинки для конфет, прослоек, а также в качестве вкусовой добавки для приготовления различных кондитерских масс. Перед применением тщательно перемешивать.



71310. ПРАЛИНЕ КОКОС КРАНЧ - 2,5 кг



71311. Паста ПРАЛИНЕ ЭКЗОТИК КРАНЧ - 2,5 кг





ООО «Италика-Трејдинг»  
109429, г. Москва, 14 км МКАД  
(внутр. сторона), д. 10  
Тел: (495) 685-96-85  
E-mail: info@italika.ru



[www.italika.ru](http://www.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