

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



GUÍA DE PRODUCTOS



En el origen del cacao: Un viaje de sabores de tierras lejanas

Experiencia, pasión y tradición familiar: así nace la marca Agostoni. La gama está pensada para profesionales de todo el mundo que buscan la excelencia en cada creación. Gracias a los chocolates Grand Cru, De Origen, Biológico y Pralinés, brindamos una oferta de excelente calidad con sabores distintivos.



GRAND CRU

Una selección de calidades excepcionales con características únicas que recogen la esencia de cada territorio, cada plantación y cada temporada de cosecha.



BIOLOGICO

Creemos en el respeto de la naturaleza en cada una de las fases de cultivo y producción. Garantizamos la trazabilidad de nuestros ingredientes y la absoluta certificación de la cadena.



DE ORIGEN

Los países cuna del cacao dan lugar a productos de excelente calidad donde la materia prima, que proviene de orígenes seleccionados, adquiere un papel fundamental.



PRALINÉS

Unas materias primas de gran calidad combinadas con procesos de producción muy precisos dan lugar a una gama entera de pralinés al más puro estilo italiano para los profesionales más exigentes.

GRAND CRU

COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO		4 Kg/3 uds.	% Cacao total MÍN.	% Azúcar MÁX.	% Mantecca de cacao MEDIA	% Grasas totales MEDIA	SIN lecitina	FLUIDEZ	CHOCOLATERÍA	PASTELERÍA	HELADERÍA	CERTIFICACIONES			
	MOLDEADO	FORMAS HUECAS	COBERTURAS	GANACHE	ONE-SHOT	BAÑADO A LA TAZA	CREMAS Y ESPUMAS	BASES	GLASEADOS	DECORACIONES	RESISTENTE A LA COCCIÓN	INGREDIENTE	GLASEADO	STRACCIATELLA	
6817	BAGUA NATIVO Perú		81	18	45	-	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
6805	SUR DEL LAGO Venezuela		72	27	44	-		●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
6804	PACHIZA Perú		70	29	40	-		●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
6803	LOS BEJUCOS República Dominicana		70	29	47	-	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
NEW 8032	IDUKKI India		67	32	41	-	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
6806	CHIMELB Guatemala		65	34	40	-	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE		4 Kg/3 uds.													
6820	LOS BEJUCOS República Dominicana		46	30	36	42	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, D, F, V, L, G
6821	PACHIZA Perú		39	35	30	37		●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, D, F, V, L, G
PASTA DE CACAO		4 Kg/3 uds.													
NEW 8027	CHIMELB Guatemala		100	-	53	-	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
6840	SUR DEL LAGO Venezuela		100	-	54	-	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G

DE ORIGEN

COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO		4 Kg/3 uds.	% Cacao total MÍN.	% Azúcar MÁX.	% Mantecca de cacao MEDIA	% Grasas totales MEDIA	SIN lecitina	FLUIDEZ	CHOCOLATERÍA	PASTELERÍA	HELADERÍA	CERTIFICACIONES			
	MOLDEADO	FORMAS HUECAS	COBERTURAS	GANACHE	ONE-SHOT	BAÑADO A LA TAZA	CREMAS Y ESPUMAS	BASES	GLASEADOS	DECORACIONES	RESISTENTE A LA COCCIÓN	INGREDIENTE	GLASEADO	STRACCIATELLA	
6810	UGANDA		78	21	43	-	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
6811	DOMINICANA		75	24	47	-	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
6812	NACIONAL ARRIBA		74	25	45	-	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
NEW 8028	BOLIVIA		73	24	44	-	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
6813	MADAGASCAR		71	29	42	-	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
6814	SÃO TOMÉ		71	29	42	-	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
6815	MESSICO		68	32	42	-	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
6816	CUBA		66	33	40	-	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE		4 Kg/3 uds.													
8401	MADAGASCAR		40	34	37	44	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, D, F, V, L, G
PASTA DE CACAO		4 Kg/3 uds.													
NEW 7999	MARAÑÓN Perú		100	-	54	-	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
6845	NACIONAL ARRIBA - Ecuador		100	-	54	-	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
6846	UGANDA		100	-	54	-	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
CACAO EN POLVO		1 Kg/5 uds.			% MANTECCA DE CACAO media	PH									
NEW 4935	DOMINICANA				10/12	7.3		○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K
4620	PERÚ				10/12	5.5		○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K
4621	NACIONAL ARRIBA - Ecuador				22/24	8.0		○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K
GOTAS HORNO CHOCOLATE NEGRO		4 Kg/3 uds.													
6870	PERÚ		60	39	33	-	✓	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
COBERTURA DE CHOCOLATE		4 Kg/3 uds.													
6850	NEGRO		70	29	40	-		●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, F, V, L, G
6851	LECHE		32	40	28	35		●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, D, F, V, L, G
6852	BLANCO		-	41	30	38		●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	K, D, F, V, L, G
NIBS DE CACAO		2,5 Kg													
1917	NIBS DE CACAO		100	-	-	-		●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	

PRALINÉS

PRALINÉS		% FRUTOS SECOS	COLOR	PESO	FLUIDEZ	CHOCOLATERÍA	PASTELERÍA	HELADERÍA	CERTIFICACIONES						
	MOLDEADO	FORMAS HUECAS	COBERTURAS	GANACHE	ONE-SHOT	BAÑADO A LA TAZA	CREMAS Y ESPUMAS	BASES	GLASEADOS	DECORACIONES	RESISTENTE A LA COCCIÓN	INGREDIENTE	GLASEADO	STRACCIATELLA	
7327	ARTESANAL DE AVELLANA		Avellana 55%	5 kg	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	
7344	MUY FINO DE AVELLANA TGT		Avellana 55%	5 kg	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	
7592	ARTESANAL DE ALMENDRA TOSTADA		Almendra 55%	5 kg	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	
7343	ARTESANAL DE PISTACHO		Pistacho 60%	2,5kg	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	
7595	CRUJIENTE DE COCO		Almendra 38%	2,5kg	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	
7596	CRUJIENTE EXÓTICO		Almendra 43%	2,5kg	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	
7591	FRUTOS ROJOS		Almendra 51%	2,5kg	●●●●●●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	○●○●○●	



La gama de productos ICAM más apreciada por los profesionales ahora presenta un nuevo diseño

Icam Professional presenta un diseño renovado, moderno y minimalista, que hace referencia a los valores de la marca: competencia, excelentes resultados y un sabor auténtico. Los trazos rasgados del rojo y el oro, los colores de la marca, combinan un estilo moderno y distintivo para realzar los distintos tipos de producto, como el chocolate y el cacao o la variedad de rellenos.

Los productos Icam Professional siempre se han caracterizado por la calidad, el sabor y unos excelentes resultados, lo que los convierte en el aliado perfecto para la creatividad de todos los profesionales.



						CHOCOLATERÍA												PASTELERÍA			HELADERÍA			CERTIFICACIONES	
		COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO 4 Kg/ 3 uds.				FLUIDEZ	MOLDEADO	FORMAS HUECAS	COBERTURAS	GANACHE	ONE-SHOT	BAÑADO	A LA TAZA	CREMAS Y ESPUMAS	BASES	GLASEADOS	DECORACIONES	RESISTENTE A LA COCCIÓN	INGREDIENTE	GLASEADO	STRACCIATELLA				
		% Cacao total MÍN.	% Azúcar MÁX.	% Mantequilla de cacao MEDIA	% Grasas totales MEDIA																				
8310	VANINI	72	27	44	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8076	100% RECETA VEGANA						○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
NEW 8072	ONICE	70	29	37	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8307	DIAMANTE	67	32	42	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8311	REGINA	61	38	39	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
7983	BOLSA DE 1,5 KG						○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8263	CHOCO COCO	60	-	34	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8312	BITTRA	60	39	36	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8075	100% RECETA VEGANA						○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8316	MABEL	56	43	37	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8077	100% RECETA VEGANA						○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8313	MADESIMO	52	47	35	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8314	MODELLA	52	47	32	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8323	PRO INTENSE	60	39	33	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
		COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE 4 Kg/ 3 uds.																							
8349	AMBRA	40	29	38	46	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8341	VANINI	39	28	36	46	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
NEW 7994	EBANO	38	39	33	38	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8348	REGINA	35	40	31	38	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
7989	BOLSA DE 1,5 KG						○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8342	CHIARA	33	36	30	37	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8343	PRESTIGE	32	40	30	34	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8344	MODELLA	30	40	25	31	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
		COBERTURA VEGANA 4 Kg/ 3 uds.																							
8199	CHOCORICE	45	35	39	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
		COBERTURA DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR																							
8320	SIN AZÚCAR NEGRO	60	-	37	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8350	SIN AZÚCAR CON LECHE	36	41	31	36	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
		CHOCOLATE GIANDUJA																							
8237	GIANDUJA NEGRO	32	43	26	40	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8396*	GIANDUJA NEGRO	32	43	26	40	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8395*	GIANDUJA CON LECHE	26	30	24	45	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
		CHOCOLATE BLANCO 4 Kg/ 3 uds.																							
8373	VANINI	-	34	35	43	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8372	EDELWEISS	-	36	30	36	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
7988	BOLSA DE 1,5 KG						○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
NEW 8026	CRISTALLO	-	48	26	32	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8352	GIADA	-	45	32	38	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8398*	MORBIDO	-	37	22	39	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
		CHOCOLATE BLANCO CON YOGUR 4 Kg/ 3 uds.																							
8198	CHOCOYO	-	30	32	38	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
		CHOCOLATE CON CARAMELO 4 Kg/ 3 uds.																							
8288	VANINI AURUM	-	34	35	43	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
7993	BOLSA DE 1,5 KG						○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
8269	LECHE CARAMEL	33	37	30	37	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		

• Caja 5 kg
 * Cubeta 2,5 kg / 4 uds.
 ‡ DISPONIBLE EN BOLSAS DE 1,5 KG
 ● Recomendado | ○ APTO

% Cacao total MIN.
% Azúcar MÁX.
% Manteca de cacao MEDIA
% Grasas totales MEDIA

		CHOCOLATERÍA					PASTELERÍA				HELADERÍA		CERTIFICACIONES			
		MOLDEADO	FORMAS HUECAS	COBERTURAS	GANACHE	ONE-SHOT	BAÑADO	A LA TAZA	CREMAS Y ESPUMAS	BASES	GLASEADOS	DECORACIONES		RESISTENTE A LA COCCIÓN	INGREDIENTE	GLASEADO
8193	IGLOO BITTRA NEGRO	67	31	46	50	●●●●●								●●		
8194	IGLOO LECHE INTENSO	40	35	37	46	●●●●●								●●		
8195	IGLOO EDELWEISS	-	29	41	51	●●●●●								●●		

CHOCOLATE PARA PRODUCTOS DE HORNO 4 Kg/ 3 uds.		TAMAÑO					CERTIFICACIONES
ID	DESCRIPCIÓN	% Cacao	% Azúcar	% Manteca	% Grasas	FLUIDEZ	
8356	CHUNKS CHOCOLATE NEGRO	45	54	26	-	●●●●●	
8357	CHUNKS CHOCOLATE CON LECHE	30	50	24	29	●●●●●	
8358	CHUNKS CHOCOLATE BLANCO	-	53	21	28	●●●●●	
8336	GOTAS DE CHOCOLATE NEGRO MEDIANAS	45	54	26	- 7.500 uds./kg	●●●●●	
8337	GOTAS DE CHOCOLATE NEGRO PEQUEÑAS	45	54	26	- 9.000 uds./kg	●●●●●	
8338	GOTAS DE CHOCOLATE NEGRO MINI	45	54	26	- 12.000 uds./kg	●●●●●	
8339	GOTAS DE CHOCOLATE NEGRO MICRO	45	54	26	- 20.000 uds./kg	●●●●●	
8284	GOTAS DE CHOCOLATE BLANCO CARAMELO GRANDE	-	-	25	31 1.700 uds./kg	●●●●●	

NEW

CHOCOLATE NUANCES - CHOCOLATE PARA PRODUCTOS DE HORNO Case 4 Kg							CERTIFICACIONES
ID	DESCRIPCIÓN	% Cacao	% Azúcar	% Manteca	% Grasas	FLUIDEZ	
8018	CHUNKS LIMÓN	-	-	20	27	○●○●○	
8568	CHUNKS FRAMBUESA	-	-	20	26	○●○●○	
8119	CHUNKS ARÁNDANO	-	-	20	26	○●○●○	
8402	CHUNKS FRUTA DE LA PASIÓN	-	-	20	26	○●○●○	
8567	CHUNKS PISTACHO	-	-	18	29	○●○●○	
8262	CHUNKS AVELLANE Y LECHE	30	-	21	32	○●○●○	
8472	CHUNKS LECHE Y CAFÉ	30	-	16	28	○●○●○	
8261	CHUNKS LECHE CON ESPECIAS	30	-	23	29	○●○●○	

CACAO

PASTA Y MANTECA DE CACAO		% MANTECA DE CACAO media	PH	PESO/uds.			CERTIFICACIONES
8382	PASTA DE CACAO	54		4 kg / 3 uds.	●○●○●	○○○○○	
7852	MANTECA DE CACAO EN GOTAS	100		Cubo 3,5kg	○●○●○	○○○○○	
CACAO EN POLVO		% MANTECA DE CACAO media	PH	PESO/uds.			CERTIFICACIONES
4239	CACAO 22/24	22 / 24	7.0	1 kg / 10 uds.	○●○●○	○●○●○	
4240	CACAO 22/24 NEGRO	22 / 24	8.0	1 kg / 10 uds. / 5 kg / 4 uds.	○●○●○	○●○●○	
4238	CACAO 22/24 NEGRO VAINILLA	22 / 24	8.0	1 kg / 10 uds. / 5 kg / 4 uds.	○●○●○	○●○●○	
4839	CACAO 10/12 SEMIDESGRASADO	10 / 12	7.3	1 kg / 10 uds.	○●○●○	○●○●○	
4832	CACAO CON AZÚCAR Cacao min 45%	11	6.7	1 kg / 10 uds.	○●○●○	○○○○○	
4108	CACAO BAR PREPARADO PARA CHOCOLATE DENSO Cacao min 28%	2		1 kg / 5 uds.	○●○●○	○●○●○	

CREMAS Y COBERTURAS

CREMAS ZEROP		SABOR	COLOR	PESO	CHOCOLATERÍA					PASTELERÍA				HELADERÍA		CERTIFICACIONES					
ID	DESCRIPCIÓN				MOLDEADO	FORMAS HUECAS	COBERTURAS	GANACHE	ONE-SHOT	BAÑADO	A LA TAZA	CREMAS Y ESPUMAS	BASES	GLASEADOS	DECORACIONES		RESISTENTE A LA COCCIÓN	INGREDIENTE	GLASEADO	STRACCIATELLA	
7550	NEGRO ZEROP	Cacao	●	10 kg								●●●○●	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○		
7552	FILLMILK ZEROP	Leche	○	10 kg	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	
7551	AVELLANA ZEROP	Avellana	●	10 kg								●●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	
7553	NOSETTA ZEROP	Gianduja	●	6 kg								●●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	
7564	CLOE ZEROP	Pistacho	○	6 kg								○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	

CREMAS		SABOR	COLOR	PESO	CHOCOLATERÍA					PASTELERÍA				HELADERÍA		CERTIFICACIONES					
ID	DESCRIPCIÓN				MOLDEADO	FORMAS HUECAS	COBERTURAS	GANACHE	ONE-SHOT	BAÑADO	A LA TAZA	CREMAS Y ESPUMAS	BASES	GLASEADOS	DECORACIONES		RESISTENTE A LA COCCIÓN	INGREDIENTE	GLASEADO	STRACCIATELLA	
7926	LIMONETTE	limón	○	6 kg								○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	
7927	ZABUÒ	Sabayón	○	2,5 kg								○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	
7929	CREMA DE CARAMELO	CarameLO	○	6 kg								○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	
7924	NOCCIOCHIARA	Avellana	○	6 kg								○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	
7554	CREMICAM	Avellana	●	10 kg								○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	
7555	NOCCIOLITA	Avellana	●	10 kg								○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	
7562	CREMA VANINI	Praliné de avellana	○	6 kg								○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	
7557	CREMA ELISA	Cacao	●	10 kg								○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	
7558	CREMA NEGRO EXTRA	Cacao	●	10 kg								○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	
7560	GLASEADO ICAM CHOCOLATE NEGRO	Chocolate	●	6 kg								○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	
7559	CREMA MORESKA	Cacao	●	6 kg								○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	
7563	CREMA BLANCA EDELWEISS	Chocolate blanco	○	6 kg								○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	

PASTA DE AVELLANAS							CERTIFICACIONES
ID	DESCRIPCIÓN	% Cacao	% Azúcar	% Manteca	% Grasas	FLUIDEZ	
1862	PASTA DE AVELLANAS 100%	Avellana	●		5 kg	○●○●○	

COBERTURAS GLASOVER		SABOR	COLOR	PESO	CHOCOLATERÍA					PASTELERÍA				HELADERÍA		CERTIFICACIONES					
ID	DESCRIPCIÓN				MOLDEADO	FORMAS HUECAS	COBERTURAS	GANACHE	ONE-SHOT	BAÑADO	A LA TAZA	CREMAS Y ESPUMAS	BASES	GLASEADOS	DECORACIONES		RESISTENTE A LA COCCIÓN	INGREDIENTE	GLASEADO	STRACCIATELLA	
7804	GLASOVER NEGRO	Cacao	●	2 Caja / 5 kg								○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○		
7809	GLASOVER LECHE	Leche y Cacao	○	2 Caja / 5 kg								○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	
7810	GLASOVER BLANCO	Leche y Vainilla	○	2 Caja / 5 kg								○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	
7833	GLASOVER PRESTIGE NEGRO	Cacao	●	2 Caja / 5 kg								○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	○●○●○	

● Recomendado | ○ APTO

INCLUSIONES							CERTIFICACIONES	
ID	DESCRIPCIÓN	% Cacao	% Azúcar	% Manteca	% Grasas	FLUIDEZ		
2989	PAILLETÉ FEULETTINE	Trocitos de galletas crujientes y crocantes						2 X 2,5 kg
7842	CHOCOCROK NEGRO	Pequeñas perlas de 3-5 mm de cereales recubiertos de chocolate y brillantes						2,5 kg
7838	CHOCOCROK LECHE	Pequeñas perlas de 3-5 mm de cereales recubiertos de chocolate y brillantes						2,5 kg
7845	CHOCOCROK BLANCO	Pequeñas perlas de crocanti de avellana recubiertas de chocolate negro crujientes y brillantes						2,5 kg
7837	ARROZ CRUJIENTE	Arroz extruido en pequeñas esferas de color claro y perfecta regularidad dimensional						5 kg

CERTIFICACIONES DE LOS PRODUCTOS



● Recomendado | ○ APTO



El chocolate es nuestra pasión desde hace más de 75 años

Nos preocupamos desde siempre por la cadena de producción del cacao, por las personas que contribuyen a su desarrollo, por el planeta en el que actuamos y por la innovación tecnológica usada durante todo el proceso de elaboración.

De hecho, la cadena de producción, las personas, el medioambiente y la innovación son los pilares de nuestra misión.

El cacao es un preciado **regalo de la naturaleza** que se sitúa en el centro de nuestra vida desde hace tres generaciones. Supervisamos el maravilloso y complejo proceso de transformación del cacao a **chocolate** de excelente calidad, respetando la materia prima y potenciando al máximo su **esencia** y los **perfiles organolépticos** para ofrecer a nuestros clientes un producto impecable desde todos los puntos de vista.

Trabajamos con **integridad** y en cumplimiento de las leyes vigentes, en Italia y en los países de origen del cacao, con el claro objetivo de contribuir siempre a un **intercambio de conocimientos y un enriquecimiento recíproco** con nuestros interlocutores, consolidando **relaciones de confianza que puedan generar valor** a partir de un **código ético** que compartimos con nuestros socios y que nos comprometemos a respetar firmemente.

Nuestro chocolate se produce con humanidad, protegiendo los recursos naturales, a favor de la sociedad y de las generaciones futuras. Nos preocupamos por cada planta y por el bienestar de la tierra donde crece, **teniendo siempre cuidado de preservar su biodiversidad.**

Ponemos la tecnología y la investigación al servicio de la calidad de nuestro chocolate. Cada nueva instalación que introducimos en Orsenigo es la prueba de un constante **proceso de innovación** que trasladamos a diario en la oferta a nuestros clientes.

Nos comprometemos a producir chocolate cultivando nuestra **responsabilidad ética, medioambiental y económica**, ofreciendo sus frutos a las comunidades en las que trabajamos.

Chocolate by Nature

Porque el chocolate siempre ha estado en nuestra naturaleza.

