



# CIOCOLATO E SIMILI



## Cioccolato per corpi cavi, tavolette e soggettistica

**SENZA GLUTINE**

Tutta la **qualità dei cioccolati Perugina® Professionale e Galak®**, disponibili in **formati diversi** (pani, cubetti e corpi cavi) e in **gusti diversi** (Fondente, Latte, Gianduia e Cioccolato bianco Galak®). **Adatti a tante preparazioni di pasticceria.**

### PERUGINA® PROFESSIONALE FONDENTE LUISA® CORPI CAVI 51%



### PERUGINA® PROFESSIONALE FONDENTE LUISA® 70%



### PERUGINA® PROFESSIONALE LATTE FINISSIMO CORPI CAVI



### GALAK® PROFESSIONALE BIANCO CORPI CAVI



### PERUGINA® PROFESSIONALE FONDENTE TRASIMENO 44%



### PERUGINA® PROFESSIONALE GIANDUIA CORPI CAVI



## PRINCIPALI APPLICAZIONI



Tavolette



Cioccolatini



Realizzazione di salse al cioccolato



Ova di Pasqua



Aromatizzazione di creme



Ganache

Soggettistica

CODICE	DESCRIZIONE	% CACAO	FLUIDITÀ	FORMATO	CONFEZIONE	U/V	DURATA MESI
12382406	PERUGINA® FONDENTE LUISA® CORPI CAVI 51% CUBETTI	51%	2	3x4 kg	CUBETTI	CS	24
12430199	PERUGINA® FONDENTE LUISA® 70% CUBETTI	70%	2	3x4 kg	CUBETTI	CS	24
12382457	PERUGINA® LATTE FINISSIMO CORPI CAVI CUBETTI	32%	2	3x4 kg	CUBETTI	CS	16
12381934	BIANCO GALAK® CORPI CAVI CUBETTI	25,6%	2	3x4 kg	CUBETTI	CS	16
12381932	PERUGINA® FONDENTE TRASIMENO 44% PANI	44%	1	10x1 kg	PANI	CS	24
12381911	PERUGINA® GIANDUIA CORPI CAVI PANI	29%	3	10x1 kg	PANI	CS	12

# CIOCCOLATO E SIMILI

## Cioccolato per pralineria

SENZA GLUTINE

**PERUGINA® PROFESSIONALE  
FONDENTE LUISA® 55%**



**GALAK® PROFESSIONALE  
BIANCO GELATERIA**



### PRINCIPALI APPLICAZIONI



Praline di cioccolato



Tavolette



Ciocolatini



Tartufi

CODICE	DESCRIZIONE	% CACAO	FLUIDITÀ	FORMATO	CONFEZIONE	U/V	DURATA MESI
12382404	PERUGINA® FONDENTE LUISA® 55% PANI	55%	3	10x1 kg	PANI	CS	24
12382800	PERUGINA® FONDENTE LUISA® 55% CUBETTI	55%	3	3x4 kg	CUBETTI	CS	24
12381910	GALAK® GELATERIA PANI	24%	3	10x1 kg	PANI	CS	16
12381933	GALAK® GELATERIA CUBETTI	22%	3	3x4 kg	CUBETTI	CS	16

## Cioccolato per farcitura

SENZA GLUTINE

**PERUGINA® PROFESSIONALE  
CIOCCOGOCCE 1200**



### PRINCIPALI APPLICAZIONI



Farcitura torte e lievitati

CODICE	DESCRIZIONE	% CACAO	FORMATO	CONFEZIONE	U/V	DURATA MESI
12443456	PERUGINA® CIOCCOGOCCE 1200	48%	2x2,5 kg	SECCHIELLO	CS	18

# CACAO

SENZA GLUTINE

## PERUGINA® PROFESSIONALE CACAO UNIVERSALE



## PERUGINA® PROFESSIONALE CACAO DEL GELATIERE



### PRINCIPALI APPLICAZIONI



Aromatizzazione creme ed impasti



Realizzazione ganache



Aromatizzazione semifreddi e gelato

CODICE	DESCRIZIONE	% CACAO	FLUIDITÀ	FORMATO	CONFEZIONE	U/V	DURATA MESI
12514720	PERUGINA® CACAO UNIVERSALE	95		6x1 kg	SACCO	CARTONE	24
12512237	PERUGINA® CACAO PER GELATIERE	95		1x5 kg	SACCO	CARTONE	24

# MASSE COPRENTI



Perugina® Professionale Monterosa è una gamma di surrogati del cioccolato di alta qualità, pratici e semplici da utilizzare. È la scelta ideale per le più diverse applicazioni di pasticceria, garantendo un'eccellente combinazione di **gusto**, **consistenza** e **brillantezza** che si riflettono in un'ottima resa finale, senza necessità di temperaggio.

## PERUGINA® PROFESSIONALE MONTEROSA AVORIO



## PERUGINA® PROFESSIONALE MONTEROSA FONDENTE



## PERUGINA® PROFESSIONALE MONTEROSA GIANDUIA



### PRINCIPALI APPLICAZIONI



Farcitura



Ricopertura

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	CONFEZIONE	U/V	DURATA MESI
12578863	PERUGINA® MONTEROSA AVORIO	1x12 kg	CUBETTI	CS	16
12578847	PERUGINA® MONTEROSA FONDENTE	1x10 kg	CUBETTI	CS	18
12578858	PERUGINA® MONTEROSA GIANDUIA	1x10 kg	CUBETTI	CS	14