DECORAZIONI E SALSE

GRANELLE

PASTICCERIA GELATERIA HOTEL BAR & BAKERY CASH&CARRY

Tocchi squisiti per personalizzare e insaporire gelati, creme, semifreddi, torte o dessert.

MINI SMARTIES®

IL PRODOTTO CONTIENE GLUTINE

PERUGINA® CIOCCORISO FONDENTE

IL PRODOTTO CONTIENE GLUTINE

PERUGINA® CIOCCORISO LATTE

IL PRODOTTO CONTIENE GLUTINE

GALAK® CIOCCORISO BIANCO

IL PRODOTTO CONTIENE GLUTINE

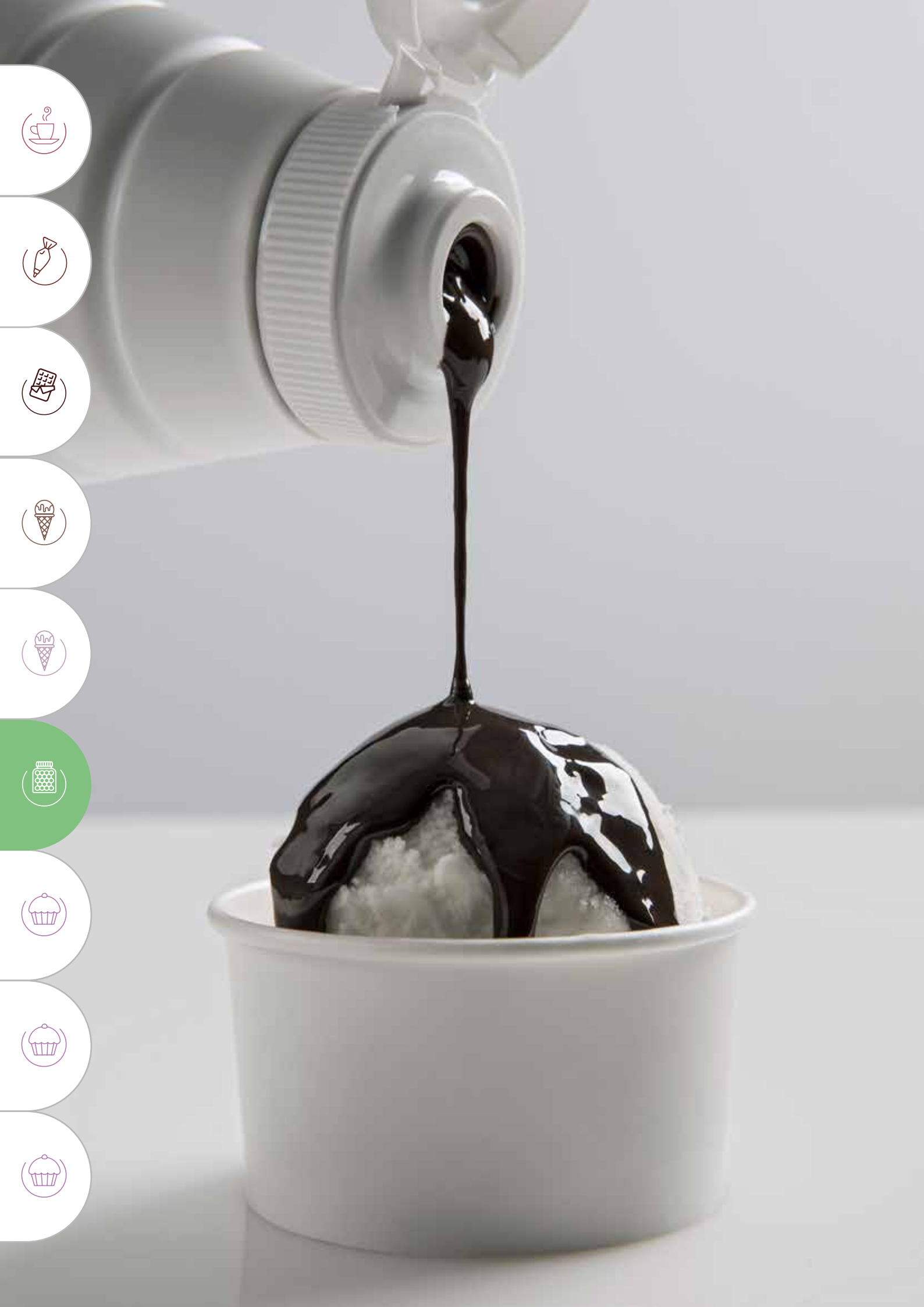
PERUGINA® COFFEE BEANS DARK

IL PRODOTTO CONTIENE GLUTINE

PRINCIPALI APPLICAZIONI

- Guarnizione e decorazione di dessert, creme e bevande
- Inclusioni croccanti di creme, decorazioni dessert

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	CONFEZIONE	U/V	DURATA MESI
12555431	MINI SMARTIES®	8x500 g	ASTUCCIO	CS	12
12522272	PERUGINA® CIOCCORISO FONDENTE LUISA®	4x480 g	BARATTOLO	CS	18
12522091	PERUGINA® CIOCCORISO LATTE	4x480 g	BARATTOLO	CS	16
12522100	GALAK® CIOCCORISO BIANCO	4x480 g	BARATTOLO	CS	16
12522094	PERUGINA® COFFEE BEANS DARK	4x540 g	BARATTOLO	CS	18



SALSE AL CIOCCOLATO

PASTICCERIA · GELATERIA · HOTEL · BAR & BAKERY

SENZA GLUTINE*

Salse cremose pronte all'uso, ideali per accompagnare dessert al piatto e waffle, per guarnire gelati e bevande calde o fredde, variegare creme e glassare torte o bignè.

PERUGINA® SALSA CREMOSA DARK 1 kg

49% di cioccolato in polvere

PERUGINA® SALSA CREMOSA GIANDUIA 1 kg

5% di cacao
2% di pasta di nocciole

GALAK® SALSA CREMOSA 1 kg

SALSA KITKAT® CREMOSA 1 KG

NOVITÀ 2024

A base di latte e cacao e arricchita con una croccante granella di wafer, racchiude tutto il gusto dell'iconico snack ed è l'ingrediente ideale per arricchire con gusto e creatività diversi tipi di preparazioni.
Il prodotto contiene glutine.

Salse croccanti pronte all'uso, ideali per variegare e ricoprire gelati, stecchi e pasticceria gelata e per realizzare stratificazioni croccanti. Il prodotto diventa croccante quando entra in contatto con un corpo freddo, dopo 40/50 secondi.

PERUGINA® SALSA CROCCANTE DARK 950 g

10,2% di cacao magro
17% di cioccolato in polvere

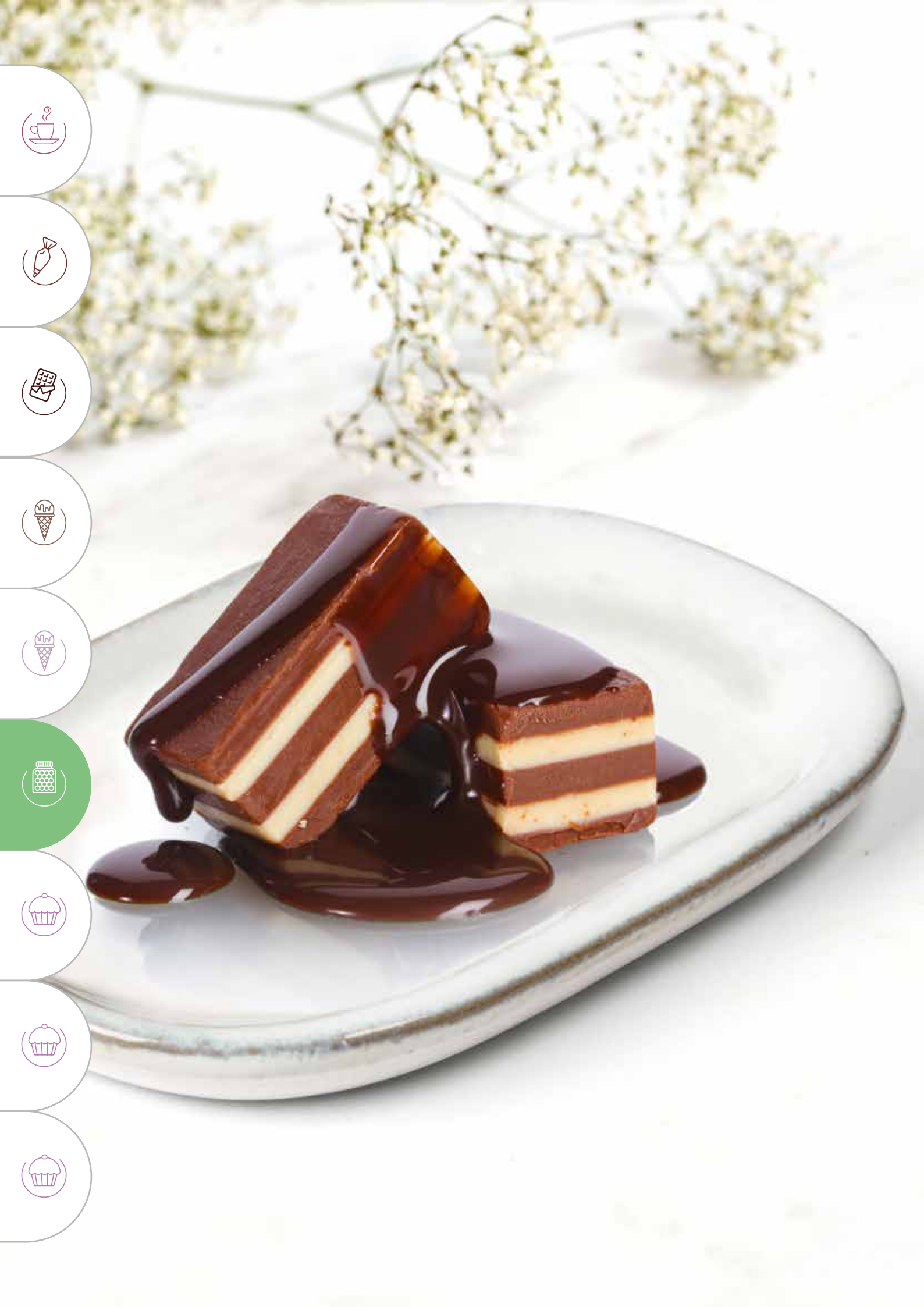
GALAK® SALSA CROCCANTE 950 g

PRINCIPALI APPLICAZIONI

Guarnizione e decorazione di dessert, creme e bevande

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	CONFEZIONE	U/V	DURATA MESI
12581439	PERUGINA® SALSA CREMOSA DARK	4x1 kg	BOTTIGLIA	CS	24
12581448	PERUGINA® SALSA DESSERT GIANDUIA	4x1 kg	BOTTIGLIA	CS	12
12581432	GALAK® SALSA CREMOSA	4x1 kg	BOTTIGLIA	CS	16
12573806	SALSA CREMOSA KITKAT®	6x1 kg	BOTTIGLIA	CS	12
12583633	PERUGINA® SALSA CROCCANTE DARK	4x1 kg	BOTTIGLIA	CS	24
12581450	GALAK® SALSA CROCCANTE	4x1 kg	BOTTIGLIA	CS	12

*Ad eccezione dei prodotti con diversa indicazione.



TOPPING

PASTICCERIA · GELATERIA · HOTEL · BAR & BAKERY · CASH&CARRY · RISTORAZIONE

SENZA GLUTINE

In bottiglia pronti all'uso, sono ideali per **decorare** e **personalizzare** qualsiasi dessert.

CIOCCOLATO
25,5%
1 kg

FRAGOLA
21%
1 kg

CARAMELLO

PRINCIPALI APPLICAZIONI

- Guarnizione e decorazione di dessert, creme e bevande
- Aromatizzazione di bevande

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	CONFEZIONE	U/V	DURATA MESI
12200104	NESTLÉ DOCELLO™ TOPPING CIOCCOLATO	6x1 kg	BOTTIGLIA	CS	15
12200163	NESTLÉ DOCELLO™ TOPPING FRAGOLA	6x1 kg	BOTTIGLIA	CS	12
12202730	NESTLÉ DOCELLO™ TOPPING CARAMELLO	6x1 kg	BOTTIGLIA	CS	18