

# IL CIOCCOLATO SECONDO L'ARTE ITALIANA



Guida alla selezione dei prodotti

[www.icamprofessionale.it](http://www.icamprofessionale.it)

*Agostoni*  
Italian Chocolate Since 1946



*Linea Professionale*

# legenda impieghi

## CIOCCOLATERIA



Modellaggio



Forme cave



Ricoperture



Ganache / farciture



One-shot



Bassinatura



Ciocolata in tazza

## PASTICCERIA



Creme e spume



Basi



Glassature



Per decorazioni



Resistente  
alla cottura

## GELATERIA



Ingrediente



Glassatura



Stracciatella



*Linea Professionale*

*Agostoni*  
Italian Chocolate Since 1946

CIOCCOLATO DI COPERTURA, POLVERI,  
PASTA, PRODOTTI A BASE DI FRUTTA SECCA

CIOCCOLATO DI COPERTURA

CACAO: POLVERE, PASTA, BURRO

CREME E RICOPERTURE

INCLUSIONI

DECORAZIONI

GUSCI, TARTUFI E MIGNON

ATTREZZATURE



Linea Professionale

# Linea Professionale

## Perchè Icam?

### Cioccolato Italiano per Eccellenza

Da sempre ICAM ha fatto propri i valori del Made in Italy: creatività, attenzione al dettaglio e alla qualità, per produrre un cioccolato italiano di eccellenza, dal gusto esclusivo, naturale, intenso e deciso, mai aggressivo, perfetto per ogni applicazione e in grado di ispirare cioccolatieri, pasticceri e gelatieri di tutto il mondo.

### Passione e Tradizione

Una passione, quella per il cioccolato di qualità, che si tramanda da tre generazioni. Dal 1946 la famiglia Agostoni produce cioccolato, tenendo ben saldi i valori che da sempre la contraddistinguono: ricerca e selezione dei migliori ingredienti, controllo di filiera e approccio sostenibile.

### Cacao d'Origine

La produzione di un cioccolato di gran pregio parte dalla ricerca e selezione di grandi cacao d'origine, con profili aromatici unici e pregiati, per poi continuare con la lavorazione della pasta e del burro di cacao, "puri" e "puliti" fino allo studio di ricette sempre equilibrate. Così il cioccolato ICAM rispecchia la tipicità e il gusto dei migliori cacao d'origine.

### Standard Qualitativi

ICAM è garanzia di prodotti che rispondono ad alti standard qualitativi, grazie all'attenzione agli ingredienti e ai processi produttivi: controllo della filiera, produzione autonoma dei semilavorati del cacao, tecnologia produttiva d'avanguardia, selezione di ingredienti di alta qualità, sicuri e controllati, severo sistema di controllo qualità e certificazione.

### Controllo della Filiera

Il controllo della filiera consente di raggiungere standard qualitativi elevati, seguendo tutte le fasi del processo produttivo: la piantagione, la coltivazione, la raccolta e fermentazione, l'essiccazione e il controllo qualità. La presenza di personale nei luoghi d'origine garantisce l'approvvigionamento di materie prime di sicura provenienza, integrità e freschezza secondo principi di sostenibilità.



Certificazioni aziendali:



Certificazioni di prodotto:



Kosher  
Dairy / Pareve



Qualità vegana



# Linea Professionale

## Tecnologia e Competenza

L'attenzione di ICAM alla qualità globale, alle tematiche ambientali e all'efficienza produttiva, nonché la competenza nell'utilizzo dei processi produttivi, hanno portato alla costruzione di un nuovo stabilimento, moderno e innovativo, dotato di tecnologia a ridotto impatto ambientale e in grado di garantire la massima sicurezza alimentare, nonché il totale rispetto delle proprietà e della qualità degli ingredienti.

## Professionalità e Specializzazione

Con la gamma di prodotti Agostoni e Linea Professionale, ICAM risponde alle diverse necessità di cioccolatieri, pasticceri e gelatieri, garantendo eccellenti performance in ogni applicazione. ICAM sostiene i professionisti con prodotti di qualità e un costante supporto dalla rete di agenti e dai consulenti tecnici.

## Tendenze di mercato

L'attenzione alle tendenze di mercato e al continuo evolversi delle esigenze di professionisti e consumatori, stimola ICAM a formulare ricette perfettamente in linea con le più svariate esigenze alimentari. Dall'impegno e dell'attenzione costante nasce un cioccolato dieteticamente adeguato e organoletticamente eccellente.

## Prodotti Biologici e Sostenibili

Sin dagli anni '80, ICAM si è impegnata sul versante della sostenibilità, instaurando legami solidi e duraturi con i coltivatori diretti e con le cooperative locali. Con la stessa passione ICAM si è lanciata nella sfida del biologico. Come prima industria produttrice di cioccolato biologico, ha contribuito a farne nascere il mercato.

## Certificazioni

ICAM può vantare un sistema di gestione della qualità affidabile, aggiornato e certificato: un solido sistema di garanzie in materia di qualità e sicurezza alimentare, secondo gli standard internazionali più elevati nel settore alimentare, come testimoniano, oltre alla certificazione ISO 90001, le certificazioni BRC e IFS, Biologico Europeo e NOP, Kosher e Halal, Vegan e Senza Glutine, Fairtrade e RSPO, 100% Made in Italy.

Altre certificazioni in azienda:



Le coperture sono prodotte con:



I prodotti Icam sono:



idei al consumo da parte di consumatori affetti da celiachia, tranne i prodotti contrassegnati dal simbolo\*

# Linea Professionale

## Icam. Da oltre 70 anni, l'eccellenza del cioccolato italiano.

Il cioccolato ICAM è frutto di una grande passione che la **Famiglia Agostoni tramanda dal 1946**, facendosi interprete di un'autentica cultura del cioccolato made in Italy.

Passione, creatività e attenzione alle tendenze del mercato hanno reso possibile questo traguardo: da oltre 70 anni rappresentano l'anima di ICAM, un brand riconosciuto e di successo tra i migliori professionisti di tutto il mondo, che ne apprezzano **il gusto e la qualità delle materie prime**, coltivate nel rispetto della **sostenibilità ambientale, sociale ed economica**.

Nata dall'intraprendenza di Silvio Agostoni che, nell'immediato dopoguerra, avvia un laboratorio artigianale a Lecco per produrre zucchero, Icam da subito si accosta al cioccolato e lo concepisce non più come un bene di lusso, ma come un prodotto di qualità ad un prezzo accessibile, da portare in tutte le famiglie. Dalla collaborazione con Vitali, nasce l'innovazione della pressa orizzontale, più efficiente e uniforme; a 10 anni dalla fondazione, **Icam raggiunge dimensioni industriali**.

Nel 1961, muore prematuramente il fondatore; la moglie Carolina Vanini, e i suoi fratelli Giancarlo e Urbano portano avanti l'azienda e il percorso d'eccellenza.



Dagli anni '70, con l'ingresso in azienda del primogenito Angelo Agostoni, **inizia la ricerca del cacao nelle migliori piantagioni e la stretta collaborazione con i coltivatori**.

Prende struttura il **laboratorio interno per il Controllo Qualità**, mentre continua il **miglioramento delle tecnologie produttive**.

Nel 1997, Icam coglie la sfida del "Bio": in collaborazione con i coltivatori, **l'azienda è pioniera nel mercato del cioccolato biologico**.

Il 2010 vede l'apertura della nuova sede produttiva a Orsenigo, **dotata delle più attuali tecnologie**.

L'azienda è oggi una delle poche al mondo con un **sistema d'integrazione verticale**, che ne garantisce il **controllo totale della filiera**: dalla selezione delle piantagioni di cacao nel territorio d'origine fino alla personalizzazione del prodotto, tutti i semilavorati sono realizzati internamente.

L'impianto produttivo in Italia, progettato per offrire una qualità eccezionale e piena tracciabilità, completa il presidio della qualità, **rispettando l'ambiente e la comunità locale**.

Il futuro vede Icam proiettata in una dimensione **internazionale**, verso l'ampliamento dei mercati oltre i 70 Paesi già serviti.

La terza generazione, inseritasi negli ultimi 5 anni, porta avanti i valori dell'azienda, che poi sono quelli della famiglia: **passione, ricerca, selezione degli ingredienti, rispetto delle persone, senza compromessi sulla qualità dei prodotti**.

Per festeggiare in grande stile i 70 anni dell'azienda, dal 2016 **Ernst Knam** è divenuto testimonial dei prodotti Icam Linea Professionale, destinati ai professionisti. La sua scelta di lavorare con i prodotti Icam Linea professionale è un riconoscimento importante del percorso di qualità dell'azienda.

# Agostoni

 Italian Chocolate Since 1946

AGOSTONI

## Icam Cioccolatieri presenta Agostoni

Icam Cioccolatieri presenta Agostoni, **la proposta dedicato ai professionisti**, che prende il nome dalla famiglia fondatrice e celebra oltre 70 anni di impegno nella ricerca dell'eccellenza.

Agostoni esalta **l'eccellenza suprema del cacao e completa l'offerta** di Icam Linea Professionale, rivolgendosi ai cultori del cioccolato.

Da 3 generazioni, la famiglia Agostoni coltiva la propria cultura del cioccolato in Icam, e ha condotto l'impresa ad essere oggi **l'azienda italiana di riferimento** per la lavorazione del cacao di alta qualità.

Un percorso impegnativo, che parte dalla ricerca di **grandi cacao d'origine**, con profili aromatici straordinari, unici e pregiati, provenienti da piantagioni accuratamente selezionate, nei territori dove il cacao è storicamente parte integrante della cultura, e si completa con l'applicazione scrupolosa di tecniche produttive moderne e delicate. Lo studio dell'equilibrio nelle ricette permette di offrire una gamma di cioccolati dal **profilo di gusto articolato e autentico** e dalla resa tecnica pensata proprio per i professionisti più ricercati.

Agostoni racchiude una pregevole selezione di **prodotti premium**, e raccoglie un'esclusiva collezione di ricette davvero speciali e uniche, per stupire gli amanti del cioccolato più esigenti. **Cacao grand cru e monorigine** sotto forma di coperture di cioccolato, pasta e polvere dalla grande personalità permetteranno a cioccolatieri, pasticceri e gelatieri di interpretare il cacao secondo il proprio estro, **per offrire ai propri clienti un'esperienza di gusto unica e sorprendente.**





## Los Bejucos

### Cacao d'Origine per un Cioccolato straordinario.

L'esperienza di 70 anni nella selezione delle migliori origini di cacao e nella collaborazione con i coltivatori, si esprime nel suo complesso con la proposta di una gamma di prodotti Grand Cru Los Bejucos, Monorigine Dominicana, **di cui il Ministero dell'Industria e del Commercio della Repubblica Dominicana ha riconosciuto il pregio con un Certificato di Denominazione d'Origine.**

L'area Los Bejucos si trova all'estremità ovest della provincia di Duarte, terra storicamente origine del rinomato cacao "Hispaniola", al confine con la provincia Hermanas Mirabal; appartiene al comune di San Francisco de Macoris, e copre un'area di quasi 700 ettari. Coinvolge 86 fincas, con 63 produttori di **esperienza e professionalità**, sia per età media che per scolarizzazione (30% a livello secondario), e con forte sensibilità alla produzione biologica. Sono prevalentemente contadini proprietari (73%) della propria "finca", mediamente di piccole dimensioni.

La zona ha un'altitudine di 120 m s.l.m., clima subtropicale umido, temperatura media annua di 25,6° con precipitazioni medie annue di 1500 mm, e umidità relativa dell'80%. Tre fiumi sotterranei garantiscono irrigazione costante e drenaggio perfetto, conferendo caratteristiche uniche a questo suolo.

**Il territorio è ricco di flora e fauna:** mogano, rovere, palma reale, guaranà, acacia, guava, papaia, arancia dolce e amara, pompelmo, ciliegie, avocado, sapote, tamarindo, l'albero del pane, noce di cocco, mango, guava, ... sono lo scenario naturale della vita di api, usignolo, rane, lucertole, quaglie, picchio, colomba e gufi.

I coltivatori sono costantemente impegnati nelle attività quotidiane **di gestione e il miglioramento** della aziende agricole: diserbo, potatura, rinnovo delle piante, il controllo di parassiti e malattie con metodi naturali ed biodinamici si intervallano alle attività di conservazione del suolo.

I semi di cacao presentano una **parte importante di criollo**, misure superiori alla media e forma allungata; il materiale delle casse di fermentazione, dei tavoli di essiccazione e le tecniche di lavorazione conferiscono un gradevole colore chiaro. Il livello di fermentazione è omogeneo e completo.



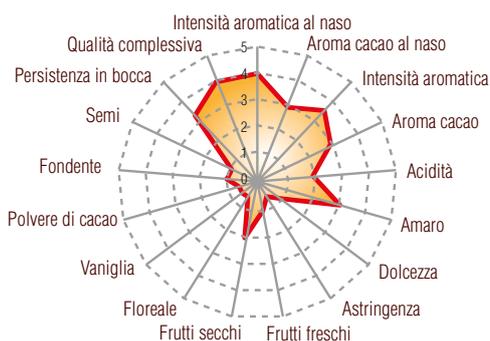
### Los Bejucos Origine Dominicana Fondente Grand Cru - Cacao 70%

Cod. 8322 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



#### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 70%  
Burro di cacao: media 47%  
Zucchero: max 29%



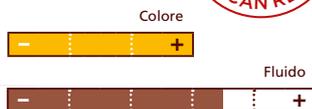
#### GUSTO

Profilo aromatico di grande intensità dove si esprime pienamente il gusto cacao, con presenza di note di frutta secca, amarezza equilibrata e acidità delicata. Astringenza minima.

#### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** Ampio spettro di applicazione per le realizzazioni di cioccolateria, nei ripieni, creme, ganache, tavolette; per la sua caratteristica sottile acidità, nella degustazione si incontra con la frutta acida e rossa, la vaniglia, gli aromi floreali, gli infusi; anche usato in purezza, regala una grande esperienza di gusto. Speciale nelle cioccolate calde. Dimostra una eccellente fluidità e lucentezza, ottima cristallizzazione.
- **In pasticceria:** Ottimo per creme leggere, spume e cremosi in pasticceria e nei dessert da ristorazione.
- **In gelateria:** Grandi risultati di gusto in gelateria, semifreddi e sorbetti.





## Los Bejucos Origine Dominicana Latte Grand Cru - Cacao 46%

Cod. 8345 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 46%  
Burro di cacao: media 36%  
Grassi totali: media 42%  
Zucchero: max 30%

### GUSTO

Gusto pieno di latte e cacao, per un cioccolato al latte da intenditori, dove le note dolci e di caramello vengono equilibrate dall'amarezza apportata dall'importante presenza di cacao. Completa il profilo aromatico un sottile retrogusto di frutta secca.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** L'ottima scioglievolezza lo rende un prodotto speciale per pralineria di grande livello anche in abbinamento con paste di frutta secca, arancia e caffè. Ottimo anche come cioccolatino in totale purezza per esaltarne il gusto intenso del cioccolato monorigine. Ideale per una ricetta raffinata di cioccolata in tazza, per creme ganache e ripieni speciali. Si bilancia bene con le spezie, speciale con il sale e i gusti affumicati; è perfetto per tavolette da degustazione.
- **In pasticceria:** Nelle creme da farcitura, leggera ma di grande personalità, nelle mignon e nelle torte moderne.
- **In gelateria:** Particolarmente adatto grazie all'ottima persistenza del suo gusto al freddo: speciale per semifreddi e per gelati a base latte – anche in abbinamento con frutta secca.

	-					+
Cacao	■	■	■	■	■	
Latte	■	■	■	■	■	
Zucchero	■	■	■	■	■	
Caramello	■	■	■	■	■	

# Polvere di Cacao

## CONSIGLI DI IMPIEGO

Per caratterizzare con un profilo aromatico intenso e persistente le realizzazioni. Alla tipicità del prodotto, si aggiunge la possibilità di raccontare la filiera del cacao monorigine.

- **In cioccolateria:** Ideali per le creme spalmabili o la classica cioccolata in tazza, anche in abbinamento ad altri elementi per caratterizzare ulteriormente la proposta.
- **In pasticceria:** Ideali per aromatizzare creme, glasse e basi di pasticceria.
- **In gelateria:** Esprimono pienamente il loro profilo di gusto nei gelati e nei sorbetti, anche utilizzati in abbinamento alla pasta o al cioccolato della stessa provenienza.



## Monorigine Perù Cacao 10/12

Cod. 4212 • 5 Sacchetti da 1 Kg Cad.



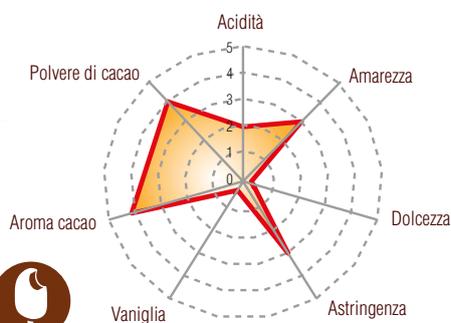
### COMPOSIZIONE

Polvere di cacao naturale (pH 5.5), colore chiaro, con 10/12% di burro di cacao.

### GUSTO

Polvere di cacao monorigine, ottenuta dalla spremitura di cacao con importante presenza di Criollo, magra, naturale, cacaotè e tannica, per un gusto intenso e autentico di cacao: colore bruno chiaro e naturale.

- **In pasticceria:** Perfetto per gli utilizzi da forno e la biscotteria.



## Nacional Arriba Monorigine Ecuador Cacao 22/24

Cod. 4211 • 5 Sacchetti da 1 Kg Cad.



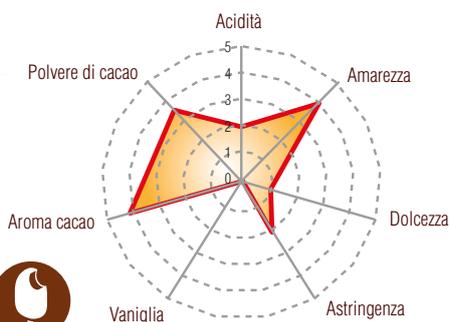
### COMPOSIZIONE

Polvere di cacao di colore rosso bruno molto scuro, fortemente alcalinizzata (pH 8), con 22/24% di burro di cacao.

### GUSTO

Profilo aromatico intenso, con caratteristiche note di cacao persistenti e avvolgenti; per esprimere pienamente il puro gusto di cacao monorigine.

- **In cioccolateria:** Ottimo per tartufare



## Paste di Cacao

Una selezione di paste di cacao, per poter creare abbinamenti inediti, sperimentare o personalizzare le proprie coperture o i propri gelati e sorbetti con un gusto deciso e persistente di cacao aromatico. Ottenute semplicemente da fave tostate, decorticate e macinate, senza l'aggiunta di altri ingredienti, non essendo soggette a concaggio, apportano un sapore di cacao quanto di più autentico e caratteristico, particolarmente intenso.

### COMPOSIZIONE

100% pasta di cacao (contiene naturalmente il 54% di burro di cacao)

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Prodotte con cacao da singola origine, sono consigliate per conferire un intenso sapore di cacao aromatico a creme e composti, senza apportare zuccheri. Rappresentano un'ottima integrazione al cioccolato e alla polvere di cacao per insaporire e regalare un deciso e persistente gusto di cacao:

- **In pasticceria:** Nelle creme e prodotti da forno; rendono bene anche nella decorazione e nella tecnica della serigrafia.
- **In cioccolateria:** Nelle tavolette, praline e ganache. In pralineria, sono ottime per rafforzare il gusto della copertura sia fondente che al latte.
- **In gelateria:** Nella realizzazione di gelati, semifreddi e sorbetti, possono essere impiegate sia in sostituzione alla polvere e al cioccolato che in aggiunta, con opportuni bilanciamenti dei grassi.
- **In cucina:** Per creare e sperimentare abbinamenti inediti tra l'amaro del cacao, i profumi del monorigine e i sapori salati.



### Bagua Nativo Origine Perù Pasta di Cacao - Grand Cru Bio

Cod. 8384 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



#### GUSTO

Pasta di cacao con importante presenza Criollo, profilo aromatico rotondo e amabile, grande aroma e persistenza, amarezza importante ma non aggressiva, poco acido.



### Los Bejucos Origine Dominicana Pasta di Cacao - Grand Cru

Cod. 8381 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



#### GUSTO

La più intensa delle tre proposte: acidità ed amarezza importanti ma in equilibrio, pieno aroma cacaoté appena fruttato.





## Uganda Pasta di Cacao Monorigine

Cod. 8385 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



### GUSTO

Amarezza delicata e amabile, si esprime con un gusto cacaotè pieno e pulito.



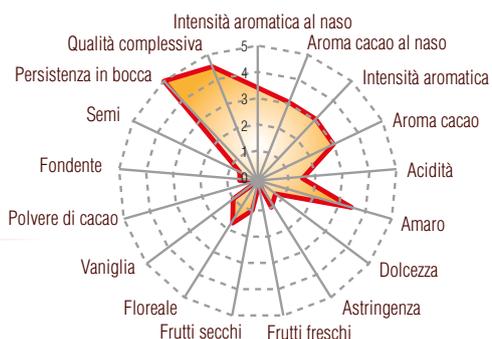
## Nacional Arriba Ecuador Pasta di Cacao Monorigine

Cod. 8386 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



### GUSTO

L'amarezza importante e il gusto cacao sono resi più aromatici e molto piacevoli dalla presenza di una nota floreale e dall'acidità controllata.



## Granella di Cacao



## Granella di Cacao Bio

Cod. 1907 • Secchio da 2,5 Kg

### DESCRIZIONE

Granella di cacao biologico, selezionata. Prodotta con semi di cacao torrefatti, puliti, decorticati e degerminati. Conferisce uno spiccato gusto di cacao tostato. Ottimo e curioso utilizzo in cucina.

### CARATTERISTICHE

Selezionata con pezzature di 3/6 mm.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** Inclusioni di cacao per eccellenza in tutti gli elementi della pralineria, ripieni e tavolette, sia tal quale che pralinata o caramellata.
- **In pasticceria:** Ideale come decorazione; nei ripieni e nelle basi da forno, nei cake e nella biscotteria.
- **In gelateria:** Ideale come decorazione, inclusione o per un effetto "straciatella" originale, su base bianca o su base cacao/cioccolato.



Conservare in luogo fresco ed asciutto (15±20°C), lontano da fonti di calore, richiudendo la confezione dopo l'utilizzo.

## Paste Pralinate

Una selezione di creme pralinate in perfetto "stile italiano": naturalezza degli ingredienti, pulizia di gusto, alta percentuale di frutta, per un prodotto di assoluta qualità, di grande gusto e raffinatezza, che rispondono ad un ampio ambito di applicazione.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In pasticceria:** in virtù delle sue caratteristiche di gusto, sono perfette per molteplici abbinamenti, trovano spazio per personalizzare creme, mousse, ripieni e basi croccanti. Possono entrare in composizione nelle preparazioni da forno.
- **In cioccolateria:** un prodotto fondamentale nella produzione di ripieni di pralineria anche a lunga conservazione, specialità al cioccolato, snack e creme spalmabili.
- **In gelateria:** possono entrare nella composizione delle ricette di gelati e semifreddi, basi gelato e variegature..

Mescolare accuratamente prima del prelievo.

Conservare in luogo fresco e asciutto, 12°-14°, per preservare la stabilità degli ingredienti.



### **Pralinata artigianale alla nocciola**

**Cod. 7327** • Secchio da 5 Kg



#### COMPOSIZIONE

Nocciola: 55%  
Zucchero: 44,6%

#### GUSTO

Gusto intenso di nocciola pralinata e di zucchero caramello. Granulometria maggiormente percettibile, per riproporre un pralinato tradizionale dalla fattura artigianale.



### **Pralinata artigianale alla mandorla**

**Cod. 7328** • Secchio da 5 Kg



#### COMPOSIZIONE

Mandorla: 55%  
Zucchero: 44,5%

#### GUSTO

Gusto pulito, delicato ed equilibrato di mandorla delicatamente tostata e caramellata. Struttura fine con una piacevole croccantezza, leggermente percettibile al palato. Estremamente versatile, permette svariati utilizzi.



NEW

### **Pralinata finissima alla nocciola TGT Nocciola Tonda Gentile Trilobata**

**Cod. 7344** • Secchio da 5 Kg



#### COMPOSIZIONE

Nocciola TGT: 55%  
Zucchero: 44,6%

#### GUSTO

Gusto intenso di nocciola nobile italiana, leggera nota di caramello e tostatura delicata.  
Colore: chiaro. Struttura completamente raffinata per una texture fine e delicata.



NEW

### **Pralinata artigianale al pistacchio**

**Cod. 7343** • Secchio da 2,5 Kg



#### COMPOSIZIONE

Pistacchio: 60%  
Zucchero: 39,4%

#### GUSTO

Gusto presente e immediato di pistacchio naturale; sapido, con un leggero tocco di sale.  
Leggermente pralinato e non tostato, con una macinatura che mantiene una minima percentuale di crema non raffinata, per una consistenza finale intrigante.



Conservare in luogo fresco ed asciutto (15±20°C), lontano da fonti di calore, richiudendo la confezione dopo l'utilizzo.



CIOCCOLATO DI COPERTURA

*Linea Professionale*



*Linea Professionale*

CIOCCOLATO  
DI COPERTURA

Visita il nuovo sito: [www.icamprofessionale.it](http://www.icamprofessionale.it)

CODICE	KOSHER DAIRY / PAREVE  HALAL ICB	4 kg x 3 pz	NOME PRODOTTO	% Cacao MIN	% Zucchero MAX	% Burro di cacao MEDIA	% Grassi totali MEDIA	- fluidità +	CIOCCOLATERIA			PASTICCERIA			GELATERIA		
									Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache / farciture	One-shot	Bassinatura	Cioccolata in tazza	Creme e spume	Basi

**FONDATE**

<b>8308</b>	Bagua Nativo Grand Cru Orig. Perù	<b>81</b>	<b>18</b>	<b>45</b>	-		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8322</b>	Grand Cru Los Bejucos Origine Dominicana	<b>70</b>	<b>29</b>	<b>47</b>	-		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8300</b>	Grand Cru Los Palmaritos Origine Dominicana	<b>75</b>	<b>24</b>	<b>45</b>	-		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8301</b>	Grand Cru Los Vasquez Origine Dominicana	<b>75</b>	<b>24</b>	<b>45</b>	-		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8327</b>	Monorigine Uganda	<b>78</b>	<b>21</b>	<b>43</b>	-		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8302</b>	Monorigine Dominicana	<b>75</b>	<b>24</b>	<b>47</b>	-		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8303</b>	Monorigine Ecuador	<b>74</b>	<b>25</b>	<b>45</b>	-		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8304</b>	Monorigine Madagascar	<b>71</b>	<b>29</b>	<b>42</b>	-		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8306</b>	Monorigine São Tomé	<b>71</b>	<b>29</b>	<b>42</b>	-		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8305</b>	Cru Pachiza Origine Perù	<b>70</b>	<b>29</b>	<b>40</b>	-		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8330</b>	Extra Bio	<b>70</b>	<b>29</b>	<b>40</b>	-		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8310</b>	Vanini	<b>72</b>	<b>27</b>	<b>44</b>	-		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8307</b>	Diamante	<b>67</b>	<b>32</b>	<b>42</b>	-		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8311</b>	Regina	<b>61</b>	<b>38</b>	<b>39</b>	-		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>7897</b> <small>3 pani da 4 kg</small>																					
<b>8312</b>	Bittra	<b>60</b>	<b>39</b>	<b>36</b>	-		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8528</b> <small>sacco da 10 kg</small>	Bittra Fairtrade	<b>60</b>	<b>39</b>	<b>36</b>	-		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
<b>8316</b>	Mabel	<b>56</b>	<b>43</b>	<b>37</b>	-		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8313</b>	Madesimo	<b>52</b>	<b>47</b>	<b>35</b>	-		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8314</b>	Modella	<b>52</b>	<b>47</b>	<b>32</b>	-		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>8320</b>	Senza Zucchero	<b>60</b>	<b>39</b>	<b>37</b>	-		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

**LATTE**

<b>8345</b>	Grand Cru Los Bejucos Origine Dominicana	<b>46</b>	<b>30</b>	<b>36</b>	<b>42</b>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8340</b>	Monorigine Perù	<b>39</b>	<b>35</b>	<b>30</b>	<b>37</b>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8360</b>	Prestige Bio	<b>32</b>	<b>40</b>	<b>28</b>	<b>35</b>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>8341</b>	Vanini	<b>39</b>	<b>28</b>	<b>36</b>	<b>46</b>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8348</b>	Regina	<b>35</b>	<b>40</b>	<b>31</b>	<b>38</b>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>8342</b>	Chiara	<b>33</b>	<b>36</b>	<b>30</b>	<b>37</b>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>8343</b>	Prestige	<b>32</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>34</b>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
<b>8559</b>	Prestige Fairtrade	<b>32</b>	<b>40</b>	<b>28</b>	<b>34</b>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											
<b>8344</b>	Modella	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>25</b>	<b>31</b>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>8350</b>	Senza Zuccheri Aggiunti	<b>36</b>	<b>41</b>	<b>31</b>	<b>36</b>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				



# Linea Professionale

## Il temperaggio

La lavorazione del cioccolato, in particolare quando utilizzato in prodotti stampati e ricoperti, è fortemente influenzata dalle particolari caratteristiche di cristallizzazione del burro di cacao. Lo scopo del temperaggio o precristallizzazione è quello di selezionare i cristalli  $\beta$  (Beta) di burro di cacao, ovvero quelli nella forma stabile, cosicché il cioccolato possa mantenere nel tempo una perfetta struttura, brillantezza e spacco. Al contrario, un cioccolato "fuori tempera" (per effetto di un non corretto temperaggio, ma anche in seguito a sbalzi di temperatura) si estrarrà con difficoltà dagli stampi, si presenterà opaco, con affioramento in superficie di burro di cacao (fat bloom), struttura sabbiosa o inconsistente o scarsa capacità di sciogliersi in bocca, rapido degrado organolettico nel tempo.

Il processo di temperaggio si può suddividere in 3 fasi:

### 1. Fusione

Per una perfetta fusione di tutti i cristalli, portare il cioccolato alla temperatura di 45°- 50°C e scioglierlo totalmente, per renderlo perfettamente fluido, senza lasciare grumi. Per questa operazione si possono usare scioglitori, stufe e forni a microonde; in quest'ultimo caso si consiglia di procedere per gradi e mescolare continuamente onde evitare di bruciare il prodotto.

### 2. Raffreddamento

Raffreddare indicativamente a 26°/27° C il cioccolato bianco, a 27°/28° C il cioccolato al latte e a 28°/29° C il cioccolato fondente, in modo omogeneo. Molti dei cristalli che si vengono a formare in questa fase appartengono alle tipologie instabili; per distribuire uniformemente i cristalli  $\beta$  (Beta) di burro di cacao, mescolare continuamente la massa di cioccolato.

### 3. Riscaldamento

Riscaldare nuovamente la massa del cioccolato precristallizzato a 28-29° C per il cioccolato bianco, 29°/30° C per il cioccolato al latte e 31°/32° C per il cioccolato fondente). Si selezionano così solo i cristalli  $\beta$  (Beta) di burro di cacao, stabili. Si può quindi procedere alla lavorazione e all'utilizzo del cioccolato.

Una volta temperato, raffreddandosi il cioccolato tende a cristallizzarsi. Per non dover rifare il processo, è necessario tenere la temperatura sempre all'interno di stabilità del cristallo  $\beta$  (Beta) (27°-34°C) e il più vicino possibili a quella di servizio per un'ottima lavorabilità.

## Metodi di temperaggio

Esistono vari metodi per temperare il cioccolato: qui di seguito qualche indicazione, che nulla tolgono alla pratica e all'esperienza. Il temperaggio è un'arte che richiede applicazione e capacità manuale e professionale.

### A. Automatico con temperatrice

Naturalmente è il metodo raccomandato, dotandosi di apposite macchine temperatrici. Versare il cioccolato solido o già precedentemente fuso nella vasca di fusione della macchina, programmare le temperature di fusione e lavorazione del cioccolato scelto, una volta fuso il cioccolato avviare il tasto di tempera ed attendere che la macchina finisca il programma di tempera: solo allora utilizzare il cioccolato per le lavorazioni desiderate.

### B. Tablaggio

Si lavora su una superficie fredda (20°C) 2/3 della copertura fusa, con una spatola, fino a raggiungere la temperatura di precristallizzazione (26° ÷ 29° secondo il cioccolato).

A questo punto si unisce l'altra parte della copertura fusa (1/3), mescolandola in una bacinella, in modo da raggiungere la temperatura di lavorazione. Utilizzare il cioccolato per le lavorazioni desiderate.

### C. Inseminazione

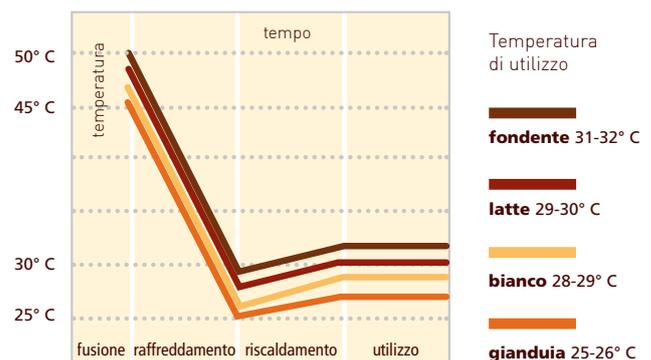
Portare la massa di cioccolato a fusione a 40 - 45° C.

Inserire il cioccolato nelle proporzioni di:

- 20% il cioccolato fondente
- 25% per il cioccolato latte
- 30% per il cioccolato bianco

del peso della massa già fusa in stato solido, in gocce, in blocco o grattugiato e mescolare con cura, evitando di incorporare aria. I cristalli stabili  $\beta$  (Beta) presenti nel cioccolato inserito, favoriranno la creazione di altri cristalli stabili nella massa già fusa. Portare il tutto alla temperatura di utilizzo, mescolando continuamente.

## Tabella temperature



# Linea Professionale

## Modellaggio

E' la tecnica con cui si dà forma al cioccolato utilizzando appositi stampi. E' il caso di tavolette, praline, uova o forme cave. A questo proposito si possono fornire alcuni consigli e raccomandazioni:

### • Gli stampi

Devono essere perfettamente puliti e asciutti, lavati con appositi detergenti, possibilmente con acqua demineralizzata, asciugati in stufe o con getti d'aria forzata. Dovranno essere a temperatura di circa 20°/22°C in modo da non provocare uno shock termico al cioccolato.

E' preferibile utilizzare stampi in policarbonato rigido che permettono una battitura più efficace, per espellere eventuali bolle d'aria e distribuire il cioccolato in modo omogeneo.

### • Cristallizzazione

Dopo la battitura lo stampo andrebbe riposto velocemente in un ambiente fresco (circa 10°C inferiore all'ambiente di lavoro), privo di umidità e provvisto di circolazione d'aria per un periodo adeguato a seconda della dimensione (generalmente 10/15 minuti per le praline). Alla fine di questo processo avremo un cioccolato perfettamente cristallizzato e facile da estrarre.

## Ricopertura

Biscotti, torte, torroncini, frutta secca, praline...

Fare attenzione alla temperatura dei prodotti da ricoprire e alla temperatura dell'ambiente di lavoro, non inferiore ai 20°C.

## Confezionamento

Deve avvenire in ambiente idoneo, a temperatura controllata non superiore ai 18/20° C e con umidità non superiore al 50/55 %, per evitare le classiche problematiche relative alle temperature.

## Conservazione o stoccaggio

Il cioccolato deve essere conservato in locali a temperatura controllata, preferibilmente tra i 15° e i 18° C con umidità non oltre il 50/55% se trattasi di prodotti massivi; negli altri casi, adeguare l'umidità dell'ambiente a quella del prodotto da conservare. Non esporre il cioccolato a fonti di luce (in particolare il cioccolato bianco), e porre grande attenzione agli odori, poiché il cioccolato li assorbe facilmente sia dall'ambiente che dall'imballo.

DIFETTO	CAUSA	SOLUZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodotto modellato imbiancato (fat bloom)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperaggio o raffreddamento irregolare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sciogliere (se cioccolato massivo, senza creme né inclusioni, ecc.) e rimodellare prestando cura alle temperature di lavorazione</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodotto modellato macchiato/opaco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stampi sporchi</li> <li>• Stampi troppo freddi</li> <li>• Temperaggio o raffreddamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulire ed asciugare gli stampi</li> <li>• Preriscaldare gli stampi a 20°C</li> <li>• Sciogliere (se cioccolato massivo, senza creme né inclusioni, ecc.) e rimodellare prestando cura alle temperature di lavorazione</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodotti che non induriscono</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura ambiente troppo elevata</li> <li>• Temperaggio o raffreddamento irregolare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare temperatura (18-20°C) e umidità (max 60%) del locale</li> <li>• Sciogliere (se cioccolato massivo, senza creme né inclusioni, ecc.) e rimodellare prestando cura alle temperature di lavorazione</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sapori anomali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoccaggio in ambienti con forti odori</li> <li>• Prodotti invecchiati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare i locali di stoccaggio</li> <li>• Controllare termine minimo di conservazione</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il cioccolato fonde con difficoltà</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura dello scioglitore troppo bassa</li> <li>• Il prodotto ha preso umidità perché conservato scorrettamente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alzare temperatura (45-50°C)</li> <li>• Controllare locali di stoccaggio ed eliminare il prodotto</li> </ul>

# Linea Professionale

## Cioccolato di Copertura Icam Linea Professionale: una gamma altamente specializzata



La ricetta di ogni singola copertura è specifica per utilizzo, resa tecnica e profilo di gusto, per offrire eccellenti performance in cioccolateria, pasticceria e gelateria.

Per guidare la selezione dei propri prodotti all'interno della gamma, oltre ai dati tecnici di ricetta (cacao, burro, grassi, zucchero, latte), è rappresentato nelle icone l'impiego consigliato. Il grafico del profilo del gusto e della fluidità completano le informazioni per la scelta.



### Guida alla selezione dei prodotti:

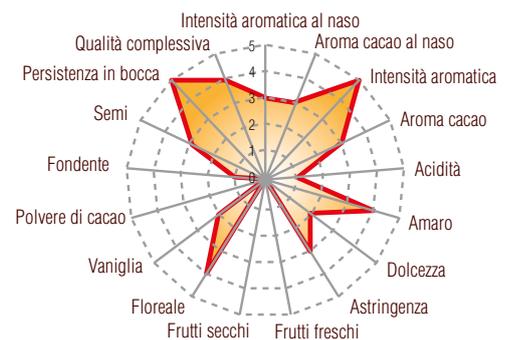
#### Profilo del gusto

In collaborazione con gli specialisti di analisi sensoriale del laboratorio Qualità Icam, nonché i più autorevoli Centri di Ricerca ed esperti europei di analisi sensoriale, vi presentiamo i profili di gusto delle nostre Coperture Cru, Grand Cru e Monorigine, sviluppati nel grafico "a ragnatela".

Sulla mappa dei descrittori olfattivi, gustativi e retrofattivi, che riassumono le caratteristiche sensoriali peculiari, con punteggio da 0 a 5 (0 = assenza dell'intensità, 5 = massima intensità), è stato valutato il profilo del gusto. Ne risulta così un grafico di semplice lettura e immediata comparazione, che possa guidare il professionista nella scelta del cioccolato più conforme al profilo aromatico ricercato.

Per i nostri blend, abbiamo adottato un grafico più sintetico.

Il team di pasticceri tecnici, ha declinato i profili aromatici e le caratteristiche tecniche delle coperture in una guida all'impiego, che propone abbinamenti e utilizzi nei principali ambiti di pasticceria.



Esempio Fondente Monorigine Ecuador

#### Fluidità

Nella guida alla selezione dei prodotti Icam Linea Professionale trovate l'indicazione del livello di viscosità / fluidità delle coperture.

La **viscosità** è definita come "la resistenza di un fluido allo scorrimento", la frizione del fluido nel proprio movimento; la **fluidità** misura l'opposto della viscosità, cioè la scorrevolezza.

La valutazione di tale parametro sarà da considerare unitamente al gusto, alla percentuale di cacao, burro di cacao e di zucchero per identificare la copertura più adatta all'utilizzo previsto, e alle proprie esigenze.

Ad esempio, la viscosità determina lo spessore delle ricoperture e dei gusci: in pralineria e pasticceria, il cioccolato più fluido produce glassature sottili, il più viscoso, utilizzato per realizzare uova e forme cave, permetterà di ottenere buoni spessori con un solo passaggio e/o in tempi più brevi.



Esempio di prodotto molto fluido.



Esempio di prodotto poco fluido, ovvero viscoso.

# Linea Professionale

## I Grand Cru e le Monorigini: Tutto il Gusto del Cacao.

Icam Linea Professionale ha selezionato il meglio della produzione dai Paesi che sono stati storicamente culla del cacao, dove la sua coltivazione ha svolto un ruolo significativo nell'economia, nella storia e nella cultura dei popoli. Il risultato è una gamma di cioccolati di qualità superlative, che si esprimono con caratteristiche distinte, espressione della tipicità di ogni territorio, del genotipo delle piante di cacao e di ogni singola stagione di raccolto.

Questa evidenza si sperimenta in particolare nei due pregevoli Grand Cru, realizzati con semi provenienti da singole piantagioni, "Los Palmaritos" e "Los Vasquez".

A conferma del costante impegno che sin dagli anni '80 ha caratterizzato l'attività dell'azienda, Icam è stata supporto e si è fatta promotrice della ricerca della qualità del cacao, divenendo parte attiva nello sviluppo socio-economico delle comunità locali.

I progetti, in particolare in Repubblica Dominicana, Perù ed Uganda, dimostrano concretamente il nostro concetto di reale sostenibilità: con un impegno serio e con competenza - Icam sa riunire qualità di prodotto e rispetto della persona, ad un prezzo equo, che garantisca possibilità di mercato e di futuro sia a chi vende che a chi compra.

Ideali laddove si voglia esaltare la presenza di un cioccolato dal gusto pieno e dalla grande personalità.



### Fondente Grand Cru Los Palmaritos Origine Dominicana - Cacao 75%

Cod. 8300 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



#### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 75%  
Burro di cacao: media 45%  
Zucchero: max 24%

#### ORIGINE

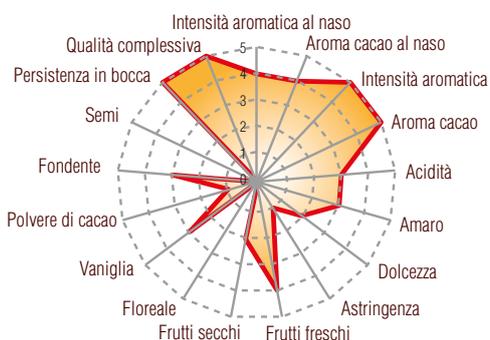
Prodotto con cacao proveniente unicamente dalla piantagione Los Palmaritos in Repubblica Dominicana. È un cacao raro coltivato in montagna su terreni avari.

#### GUSTO

Grande carattere e qualità complessiva: gusto potente, imperioso di cacao, intensamente profumato di frutta fresca; tonalità mediamente acida, equilibrato nello zucchero, amaro al palato.

#### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** speciale nelle praline con farciture o paste, (ad esempio mela, pera, pesca) per creme ganache, anche in unione a frutti tropicali (ananas, mango, papaia etc.). Grazie al proprio equilibrio tra amarezza e dolcezza, si abbina adeguatamente anche laddove si preveda una presenza importante di zuccheri.
- **In pasticceria:** consigliato per creme al cioccolato da farcitura, anche con inserimenti frutta fresca (tipo bavaresi o carlotte), mousse con creme a base di frutta, pan di spagna o savoiardo bagnato con liquori agrumati (arancia, mandarino, pomplemo, lime etc.), maraschino, triple sec, rum invecchiato.
- **In gelateria:** ottimo in un semifreddo al cioccolato e frutta.
- **Sconsigliato:** abbinamenti con pasta caffè, menta, liquirizia, anice.



# Linea Professionale

## Fondente Grand Cru Los Vasquez Origine Dominicana- Cacao 75%

Cod. 8301 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.

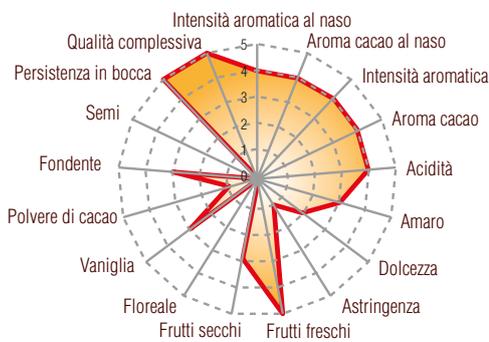


### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 75%  
Burro di cacao: media 45%  
Zucchero: max 24%

### ORIGINE

Prodotto con cacao proveniente unicamente dalla piantagione Los Vasquez in Repubblica Dominicana, attigua a "Los Palmaritos" ma diversa per conformazione del terreno e zone ombrose; il cacao che ne deriva presenta peculiarità differenti.



### GUSTO

Corpo intenso, forte persistenza di frutti freschi, acidità, importante aroma di cacao che si conclude in una lunga persistenza in bocca per una grande qualità complessiva.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** Particolarmente adatto per pralineria fine, con farciture di creme alla frutta e sfumature di agrumi; glassatura di fondant e di gelée a base di frutta.
- **In pasticceria:** Speciale in tutte le mignon composte con creme e frutta fresca, nelle bavaresi, nelle creme leggere e nelle farciture di torte che richiamano la frutta stagionale.
- **In gelateria:** Speciale per semifreddi e sorbetti al cioccolato abbinato alla frutta.
- **Sconsigliato:** Creme e farciture con forte presenza alcolica, aromi menta e liquirizia.

## Fondente Monorigine Uganda - Cacao 78%

Cod. 8327 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 78%  
Burro di cacao: media 43%  
Zucchero: max 21%

### ORIGINE

Cacao lavorato da fresco in un centro di raccolta aziendale. Il presidio diretto ha permesso di valorizzare la qualità intrinseca di questo cacao d'altura, che rappresenta l'essenza dell'Africa. Il progetto ha migliorato la redditività della produzione, ed è stato volano dello sviluppo del territorio.



### GUSTO

Cioccolato di grande potenza, caratteristico nell'aroma cacao, intenso e con una lunga persistenza. Delicatamente speziato e con una gradevole nota dolce, avvolgente e cacaotè, emerge per il proprio corpo e per il gusto deciso, lineare e pulito. Nella composizione della ricetta, si è posta attenzione ad una calibratura che facesse esprimere al meglio l'intensità e l'equilibrio di gusto di questo cacao.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** eccellente in pralineria, in abbinamento con creme ganache e ripieni, anche montati, che presentino parti alcoliche e aromatiche di grande spessore.
- **In pasticceria:** eccellente per creare la crema di spume e ganache ricche, corpose e strutturate
- **In gelateria:** grazie alla corposità e intensità del gusto, si esprime perfettamente nel freddo: ottimo per semifreddi e gelati al cioccolato, che possono essere realizzati anche in abbinamento con altri profumi e ingredienti.
- **Sconsigliato:** in virtù della forte presenza di cacao, è preferibile non abbinarlo a elementi dal carattere eccessivamente delicato e fragile.

# Linea Professionale

## Fondente Monorigine Dominicana- Cacao 75%

Cod. 8302 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 75%  
Burro di cacao: media 47%  
Zucchero: max 24%

### ORIGINE

Cacao "Hispaniola", selezionato da alcune delle più esclusive piantagioni nella provincia di Duarte, valorizzando pienamente un patrimonio genetico di primissimo livello.

### GUSTO

Cioccolato molto delicato, dal tratto debolmente acido, con una sfumatura di vaniglia; emerge il profumo di cacao e cioccolato. Scioglievole, con una particolare persistenza in bocca, appena un poco astringente con tonalità finali di frutta fresca.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** Eccellente in pralineria, in abbinamento con creme non alcoliche, ganache ai frutti non aciduli (banana, pera, mela, nocciola, pistacchi, ecc.). Perfetto nella produzione di creme spalmabili e cioccolato calde.
- **In pasticceria:** Speciale per pasticceria fine, soprattutto biscotteria, torte con farciture delicate (alla nocciola, maron glacé, crema, chantilly), mousse, creme all'uovo e non liquorose; perfetto nei profiterol, o per una glassa tipo Sacher.
- **In gelateria:** Speciale nei semifreddi alle creme, nei gelati al cioccolato senza correzioni o aggiunte alcoliche, nella piccola gelateria raffinata.
- **Sconsigliato:** Creme alcoliche, prodotti a lunga conservazione, prodotti da forno da stoccaggio.



## Fondente Monorigine Ecuador - Cacao 74%

Cod. 8303 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 74%  
Burro di cacao: media 45%  
Zucchero: max 25%

### ORIGINE

Nella provincia di Guayas - tipica del cacao Nacional - Icam ha selezionato un cacao che conserva le caratteristiche del tradizionale Arriba ecuadorense.

### GUSTO

Profilo molto floreale, amarezza caratteristica, accompagnata da poca acidità e da una piacevole punta di astringenza: grande ampiezza degli aromi tipici del cacao; in conclusione emerge il bouquet floreale e persiste a lungo in bocca.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** Particolare per praline con creme acidule e forti - tipo arancia, limone, pompelmo; con creme ganache speziate alla noce, alla cannella o al pepe; si abbina altrettanto bene con profumi delicati come rosmarino, salvia o menta.
- **In pasticceria:** In pasticceria mignon, speciale con creme di frutta, farciture anche alcoliche; nelle torte al cioccolato, con glasse al cacao; si esprime ottimamente nei prodotti da forno, in biscotti o savoiardi.
- **In gelateria:** Per creare una copertura di gelati alla frutta su stecco, oppure nei semifreddi, anche alcolici.
- **Sconsigliato:** Per la sua grande personalità è preferibile abbinarlo a gusti dal carattere deciso.



# Linea Professionale

## Fondente Monorigine Madagascar - Cacao 71%

Cod. 8304 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 71%  
Burro di cacao: media 42%  
Zucchero: max 29%

### ORIGINE

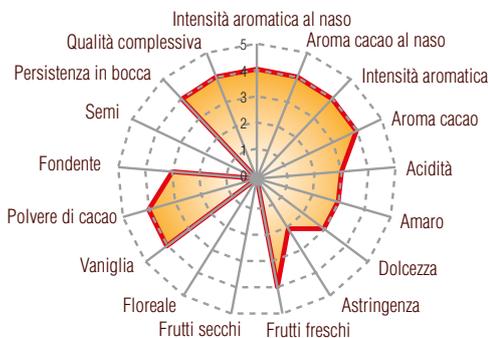
Monorigine prodotto con cacao proveniente dalla regione del Sambirano, nel nord-est del Madagascar.

### GUSTO

Molto gradevole, equilibrato in acidità, amarezza e dolcezza, sebbene intenso, aromatico e persistente. Presenta marcati sentori fruttati, di frutta fresca, ampiezza di aromi tipici del cacao.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** In pralineria, consigliato con farciture semidense, con gusti caramello, spezie, peperoncino, frutta a guscio (noce, nocciola, mandorla, pistacchio) e vaniglia.
- **In pasticceria:** Negli stessi abbinamenti della cioccolateria, speciale per creme all'uovo, chantilly e farciture al cioccolato. Nell'utilizzo in forno, consigliato per impasti di frolla e biscotti speziati.
- **In gelateria:** Speciale per un gelato profumato, anche in abbinamento con spezie; rende speciale il sorbetto al cioccolato. Consigliato per semifreddi, ad esempio in abbinamento alla frutta a guscio.
- **Sconsigliato:** Abbinamenti con frutta acidula.



## Fondente Monorigine São Tomé - Cacao 71%

Cod. 8306 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 71%  
Burro di cacao: media 42%  
Zucchero: max 29%

### ORIGINE

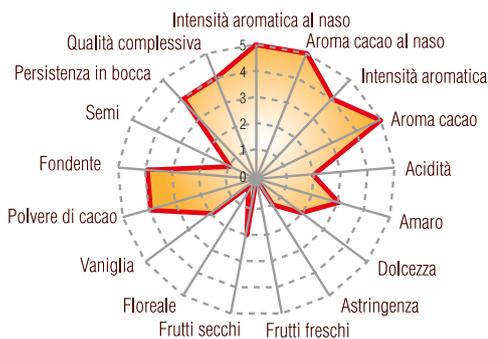
Dalla remota Isola di São Tomé, situata nel golfo di Guinea a 300 km a ovest dell'Africa, da un clima e un territorio ideali per la sua coltivazione, Icam ha selezionato un cacao tra i più pregiati delle origini africane.

### GUSTO

Profilo cacaoté caratteristico, aromatico, intenso, che inizia con un'acidità otille ed evanescente e una piacevole punta di astringenza; emerge subito l'amarezza marcata e la grande ampiezza degli aromi tipici del cacao, con sfumature di tabacco. Si conclude con una buona persistenza di cacao in bocca e un finale di amarezza equilibrata.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** Consigliato con frutta secca; si abbina molto bene con profumi decisi come rosmarino, bacche di ginepro, bergamotto. Puro, in degustazione con rum, whisky, cherry e passiti.
- **In pasticceria:** Speciale per creme alcoliche - in particolare liquori invecchiati (rum, whisky, brandy) e in abbinamento con farciture alla panna o al burro.
- **In gelateria:** Consigliato con frutta secca, in particolare con noce, mandorla, pistacchio, arachide.
- **Sconsigliato:** È preferibile non abbinarlo a frutta acidula e a sciroppi molto aromatizzati.



# Linea Professionale

## Fondente Cru Pachiza Origine Perù- Cacao 70%

Cod. 8305 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.

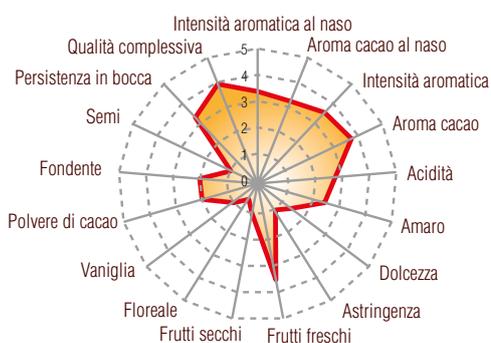


### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 70%  
Burro di cacao: media 40%  
Zucchero: max 29%

### ORIGINE

Nella valle Huallaga Centrale, Regione San Martín, nel centro nord del Perú, Icam ha selezionato il cacao Cru Pachiza, particolarmente curato nella lavorazione in piantagione, che permette di ottenere un cioccolato di grande qualità.



### GUSTO

Aroma articolato, che offre grande soddisfazione nella degustazione: un'ampiezza di aromi tipici del cacao e del cioccolato, una marcata nota di frutta fresca - in particolare frutti rossi e miele - un'acidità piacevole e decisa, più marcata dell'amarezza. Una leggera nota di vaniglia lo caratterizza rispetto allo standard dei monorigine Perù.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** Speciale da degustazione, per tavolette e carré in purezza o abbinato con frutti rossi disidratati, o con gelatina ai frutti rossi (ad esempio come interno di cioccolatini); nelle ganache di puro cioccolato - anche all'acqua - si esaltano tutti gli aromi.
- **In pasticceria:** Consigliato per mousse leggere, sottili abbinamenti con palé di frutti rossi o di crema alla vaniglia pura. Nei prodotti di forno, ottimo nel pan di Spagna senza farina o nella massa montata tipo Sacher.
- **In gelateria:** Ottimo per strutturare semifreddi, gelati o sorbetti al cioccolato.
- **Sconsigliato:** Basi alcoliche e le spezie (coprirebbero il profumo di frutti rossi).

# Linea Professionale

## Cioccolato di Copertura Fondente: Tutti Gusti del Cioccolato

Dalla stretta collaborazione tra il Laboratorio di Ricerca & Sviluppo e il team di consulenti tecnici Icam Linea Professionale nascono le molteplici varietà di coperture riservate all'uso professionale. Una ricca selezione di coperture fondenti blend, da origini nobili (centro/sud America, selezione Africa) e cacao fine, di grande lavorabilità, contenenti diverse percentuali di cacao e di burro di cacao, per assecondare le diverse esigenze di utilizzo. La ricetta di ogni singola copertura è specifica per utilizzo, resa tecnica e intensità di gusto, per offrire eccellenti performance in pasticceria e gelateria.



### Fondente Vanini - Cacao 72%

Cod. 8310 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



#### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 72%  
Burro di cacao: media 44%  
Zucchero: max 27%

#### GUSTO

Grande carattere, gusto intenso, morbido, leggermente acidulo, con profumi di frutta e di spezie. Eccezionale la fluidità.



	-	+		
Cacao	██████████	██████████	██████████	██████████
Frutta	██████████	██████████	██████████	██████████
Acidità	██████████	██████████	██████████	██████████
Amaro	██████████	██████████	██████████	██████████
Zucchero	██████████	██████████	██████████	██████████

#### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** Speciale nella pralineria con presenza alcolica, soprattutto di invecchiati (rum, whisky, brandy, vini, marsala, madeira). Perfetto per tavolette farcite e per i boeri.
- **In pasticceria:** Ottimo nelle mignon con crema al cioccolato, nelle farciture con creme leggere e frutta autunnale (castagne, fichi e melograno). Nella produzione da forno, speciale negli impasti con nocciole e noci.
- **In gelateria:** Ottimo per un gelato intenso ed armonioso, perfetto per sorbetti al cioccolato, anche alcolici. Speciale in abbinamento nei gelati alle creme autunnali.
- **Sconsigliato:** Abbinamenti con sciroppi dolciastrici e frutta tipo albicocche, pesche, mele.

### Fondente Diamante - Cacao 67%

Cod. 8307 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



#### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 67%  
Burro di cacao: media 42%  
Zucchero: max 32%

#### GUSTO

Gusto morbido e pieno al palato, in un perfetto equilibrio di dolcezza e amarezza per un eccellente sapore di cacao e cioccolato.



	-	+		
Cacao	██████████	██████████	██████████	██████████
Frutta	██████████	██████████	██████████	██████████
Acidità	██████████	██████████	██████████	██████████
Amaro	██████████	██████████	██████████	██████████
Zucchero	██████████	██████████	██████████	██████████

#### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** grazie all'eccellente fluidità, la lucentezza, lo spacco e la facilità di lavorazione, si distingue per essere particolarmente indicata per la produzione di pralineria glassata o modellata, per la produzione di tavolette da degustazione anche con inclusioni, ed è ottima nella preparazione di creme ganache, ripieni in pralineria.
- **In pasticceria:** consigliata per glassare pasticceria mignon raffinata e nella preparazione di creme e spume.
- **In gelateria:** speciale per un gelato dal gusto intenso ed avvolgente di cacao e cioccolato; ideale anche per la realizzazione di gustosi sorbetti e semifreddi.

Conservare in luogo fresco ed asciutto (15±20°C), lontano da fonti di calore, richiudendo la confezione dopo l'utilizzo.



# Linea Professionale

## Fondente Regina - Cacao 61%

Cod. 8311 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.

Cod. 7897 • 3 Pani da 4 Kg Cad.



### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 61%

Burro di cacao: media 39%

Zucchero: max 38%



### GUSTO

Copertura di cioccolato molto equilibrata, con aroma intenso di cacao, gusto morbido e persistente, pulito, mai aggressivo. Eccellente fluidità.



### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** Consigliata per cioccolatini (anche stampati) dove si vuole esaltare la farcitura; ottima per boeri, noci, alchechengi e tutta la tradizione italiana. Ottima per uova pasquali.
- **In pasticceria:** Ottima in tutte le mignon al cioccolato (fiamme, violino, tronchetti, biscotti, frollini montati, ecc). Speciale nella rivisitazione delle torte della tradizione.
- **In gelateria:** Consigliato nei semifreddi, anche in abbinamenti.
- **Sconsigliato:** Nelle creme, mousse, basi da forno, miscele gelato, apporta un gusto delicato. Per un sapore più forte, si consiglia un cioccolato con più carattere, tipo fondente Vanini, Bittra o un monorigine.

## Fondente Bittra - Cacao 60%

Cod. 8312 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.

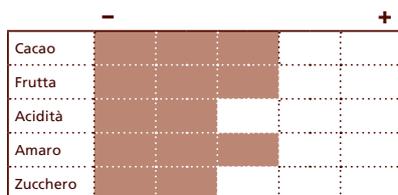


### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 60%

Burro di cacao: media 36%

Zucchero: max 39%



### GUSTO

Copertura di cioccolato fondente di ottima qualità, molto simile nella composizione alla copertura Regina, ma con un diverso bilanciamento tra pasta di cacao e burro di cacao, che le conferisce un carattere più marcato, un gusto deciso e persistente di cacao.



### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** per l'importante presenza di massa di cacao, è perfettamente adatta per praline dal gusto intenso e forte, così come per creme e ganache che vogliono sottolineare un robusto gusto cacao, anche abbinato a frutta dolce (pera, mela, banana) e liquori invecchiati (marsala, zibibbo, porto...). Adatto a modellare, ricoprire e stampare forme cave.
- **In pasticceria:** Nelle creme a temperatura positiva, all'uovo e al burro, dona un straordinario profilo di gusto al cioccolato. Utilizzabile nei prodotti da forno (cakes, arrotolati, biscotti a base di burro, torte tradizionali).
- **In gelateria:** per chi cerca un gusto completo di cacao/cioccolato; indicato anche per variegature di gelati fior di latte.
- **Sconsigliato:** frutta acidula e alcolici molto pronunciati (tipo grappa, sambuca e liquori alcolici).

# Linea Professionale

## Fondente Mabel - Cacao 56%

Cod. 8316 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.

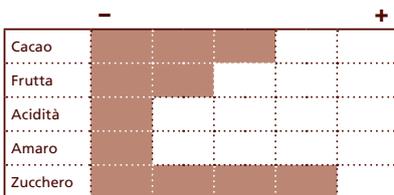


### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 56%  
Burro di cacao: media 37%  
Zucchero: max 43%

### GUSTO

Copertura di cioccolato fondente dal gusto morbido di cacao e cioccolato, rotondo e omogeneo, conferitagli dalla selezione di particolari fave cacao e dalla ricetta che equilibra zucchero e cacao. Semplice e amabile, trova il pieno consenso di tutti i palati; facile da abbinare si fa amare dai professionisti; versatile da lavorare, è un prodotto essenziale, immancabile in ogni laboratorio e si coniuga con immediatezza e semplicità ad ogni abbinamento.



### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** per stampaggio di tavolette e cioccolatini dove domina il ripieno, le farciture e gli inserimenti di frutta a base alcolica. Adatto per modellaggio di forme cave.
- **In pasticceria:** versatile, sia per mignon che torte, e per tutto quello che deve essere ricoperto e glassato senza coprire l'importanza delle farciture, anche abbinato con creme a base di frutta delicata.
- **In gelateria:** con una buona bilanciatura delle basi di gelateria, offre un gelato o semifreddo dal gusto classico e lineare.
- **Sconsigliato:** in abbinamento con spezie di forte persistenza.



## Fondente Madesimo - Cacao 52%

Cod. 8313 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.

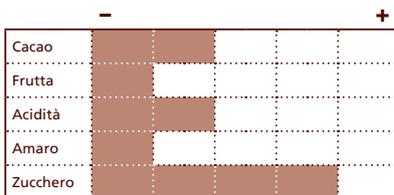


### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 52%  
Burro di cacao: media 35%  
Zucchero: max 47%

### GUSTO

Copertura di cioccolato fondente dal carattere equilibrato ed amabile, conferitogli dal perfetto bilanciamento tra zucchero e cacao. Dolce e amaro si fondono in modo sorprendentemente armonioso in grado di soddisfare anche i palati più esigenti.



### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** consigliato per ricoprire snack, monoporzioni, torroni e pralinati in genere. Indicato per la produzione di uova e corpi cavi, anche in serie.
- **In pasticceria:** ottimo per la pasticceria classica della tradizione italiana, sia come farcitura che come elementi di decorazione delle torte di pronta vendita. Bene anche con creme a base di uova e riempimento di pasticceria classica.
- **In gelateria:** consigliato in abbinamento con semifreddi di frutta esotica – ananas, mango, cocco etc.



# Linea Professionale

## Fondente Modella - Cacao 52%

Cod. 8314 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.

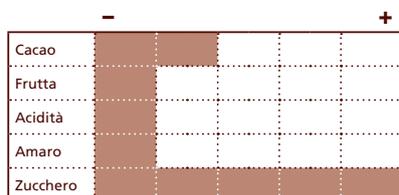


### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 52%  
Burro di cacao: media 32%  
Zucchero: max 47%

### GUSTO

Copertura di cioccolato fondente simile alla Madesimo con buon equilibrio tra zucchero e cacao, ma con più pasta e meno burro di cacao aggiunto. Il risultato è una copertura di cioccolato con caratteristiche aromatiche più accentuate e minor fluidità.



### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** per la sua viscosità, è consigliata per ripieni di cioccolatini a base di frutta, quindi già molto fluidi per la presenza di acqua. Una buona bilanciatura porta ad avere ottimi risultati, con creme e ganache. Particolarmente indicato per la produzione di uova e corpi cavi, anche in serie.
- **In pasticceria:** in tutte le creme con presenza di frutta, latte, o vini, per l'importante valore d'acqua, ne stabilizza la densità per il profilo da farcitura, anche nelle torte da forno.
- **In gelateria:** con un corretto bilanciamento degli zuccheri, ottimo abbinamento con gelati di frutta dolce, banana, mela, pera etc....
- **Sconsigliato:** per glassare pasticceria mignon e torte



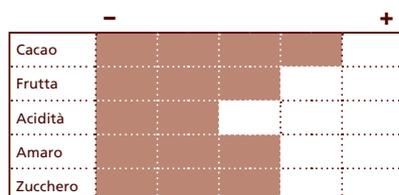
## Fondente Senza Zucchero - Cacao 60%

Cod. 8320 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 60%  
Burro di cacao: media 37%  
Maltitolo 39%



### GUSTO

Copertura di cioccolato fondente in cui il saccarosio viene sostituito da maltitolo, edulcorante di sintesi di gradevole sapore. Possiede aroma intenso di cacao, gusto morbido e persistente, privo di retrogusti. È particolarmente indicata per le persone che soffrono di intolleranza allo zucchero.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Si comporta come una tradizionale copertura di cioccolato fondente.

- **In cioccolateria:** ricoprire, stampare forme cave e creare creme e ganache.
- **In pasticceria:** si abbina molto bene nelle realizzazioni di creme che a loro volta siano senza zucchero.
- **In gelateria:** se ben bilanciata, vale una proposta di gelateria con zuccheri alternativi e addirittura "senza zucchero"



# Linea Professionale

## Cioccolato di Copertura al Latte: equilibri tra latte e cioccolato

Dalla percentuale di cacao alla fluidità dal profilo del gusto fino alla sfumatura del colore, le molteplici variabili fanno di ogni copertura al latte un prodotto unico. Come nei fondenti, l'alto livello di specializzazione gioca un ruolo decisivo nella scelta del prodotto ideale per ciascun impiego.



Colore



Fluido



### Latte Monorigine Perù - Cacao 39%

Cod. 8340 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.

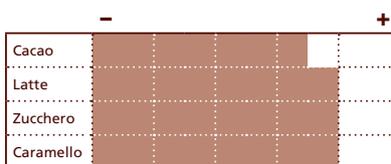


#### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 39%  
Burro di cacao: media 30%  
Grassi totali: media 37%  
Zucchero: max 35%

#### ORIGINE

Nel centro Nord del Perù, dove le Ande degradano e lasciano il posto alla Foresta Amazzonica, si trova la regione San Martin, un luogo speciale dove Icam ha selezionato un cacao esclusivo: il cacao Cru Pachiza. La grande cura nella lavorazione in piantagione unita alla tecnologia d'avanguardia di Icam, permettono di ottenere un cioccolato di qualità superiore, con un gusto che accarezza i palati e suscita emozioni attraverso un ampio ventaglio di aromi.



#### GUSTO

Gusto intenso e raffinato, articolato negli aromi di cacao: una leggera e gradevole acidità di cacao precede il sapore pieno di latte, lasciando emergere nel finale una deliziosa nota fruttata accompagnata dal retrogusto di caffè e vaniglia. **Colore scuro di cioccolato al latte.**

#### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** l'ottima scioglievolezza lo rende un prodotto speciale per pralineria di grande livello anche in abbinamento con paste nocciola, noce, pistacchio, arancia e caffè. Ottimo anche come cioccolatino in totale purezza per esaltarne il gusto intenso del cioccolato monorigine Perù. Ideale per una ricetta raffinata di cioccolata in tazza, per creme ganache e ripieni speciali. Si bilancia bene con le spezie ed è perfetto per tavolette da degustazione.
- **In pasticceria:** nelle creme da farcitura, leggera ma di grande personalità e nella pasticceria mignon.
- **In gelateria:** particolarmente adatto grazie all'ottima persistenza del suo gusto al freddo: speciale per semifreddi e per gelati a base latte – anche in abbinamento con nocciola e noce; per un sorbetto sfizioso al gusto intenso di cioccolato al latte.
- **Sconsigliato:** abbinamento con basi alcoliche e con gusti particolarmente aciduli.

# Linea Professionale

## Latte Vanini - Cacao 39%

Cod. 8341 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.

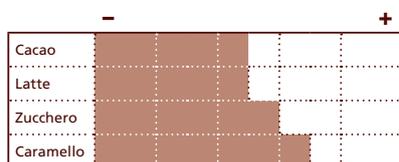


### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 39%  
 Burro di cacao: media 36%  
 Grassi totali: media 46%  
 Zucchero: max 28%

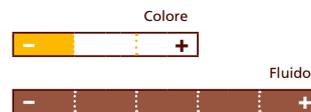
### GUSTO

Riuscito equilibrio tra latte e cacao, con basso tenore zuccherino. **Colore chiaro.**



### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** Il gusto equilibrato lo rende protagonista di farciture, creme, glassature e anche da degustazioni in purezza; consigliato per tutto il mondo della pralineria raffinata e delle farciture eccellenti. Molto raffinato per tavolette, tavolette farcite e abbinamenti di frutta disidratata.
- **In pasticceria:** Consigliato per mignon da ricoprire e glassare, creme leggere; per insaporire le farciture di tutta la produzione di pasticceria. Nell'utilizzo in forno, il formato bottoni permette di collocarlo all'interno di impasti di panettoni, colombe e altre paste lievitate, prime colazioni e impasti base tipo plumcake.
- **In gelateria:** Ottimo per un gelato al cioccolato al latte, equilibrato e morbido. Ottimo nell'abbinamento cioccolato/nocciola, pistacchio, mandorla; adatto anche per ottenere l'effetto stracciatella.
- **Sconsigliato:** Combinazioni con paste molto dolci, così come con menta, liquirizia, anice.



## Latte Regina - Cacao 35%

Cod. 8348 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.

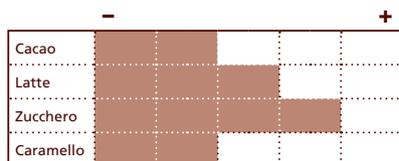


### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 35%  
 Burro di cacao: media 31%  
 Grassi totali: media 38%  
 Zucchero: max 40%

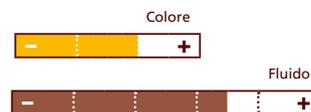
### GUSTO

Gusto equilibrato e avvolgente di cioccolato al latte delicatamente caramellato dove risalta il piacevole gusto mou.



### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** ricetta premium che rende questa copertura la protagonista assoluta per una produzione a 360° di pralineria, ganache e ripieni. Grazie all'ottima fluidità e lucentezza si ottengono glassature lucide e sottili per pralineria raffinata, torroncini e specialità, nonché gusci e forme cave di grande immagine. Il suo gusto equilibrato la rende speciale per cioccolatini ricercati e tavolette da degustazione anche in abbinamento a frutta disidratata. Ideale per pralineria di frutta candita: zenzero, rabarbaro, ananas, cedro e fichi. Uno snack semplice al riso soffiato, con cialde e wafer ne esalta il gusto. Speciale in abbinamento a liquori di ottimo invecchiamento: rum, cognac e whisky torbato.
- **In pasticceria:** per tutte le creme leggere, chantilly, ganache e creme da farcitura, creme fredde, pasticceria mignon, anche per glassatura. Particolarmente indicato per creme in abbinamento con frutta secca (noci, nocciole, arachidi, mandorle) oppure con fichi caramellati, prugne, albicocche e datteri. Si abbina facilmente con le spezie: anice, noce moscata e cannella.
- **Sconsigliato:** abbinamento con spezie forti come peperoncino e curcuma, e con basi alcoliche non invecchiate.



# Linea Professionale

## Latte Chiara - Cacao 33%

Cod. 8342 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 33%  
Burro di cacao: media 30%  
Grassi totali: media 37%  
Zucchero: max 36%

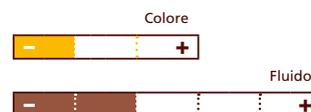
### GUSTO

Copertura caratterizzata dal basso contenuto di pasta di cacao che permette di ottenere un **colore particolarmente chiaro**. Gusto particolarmente intenso di latte fresco, equilibrato e poco zuccheroso.

	-	+		
Cacao	■	■	■	■
Latte	■	■	■	■
Zucchero	■	■	■	■
Caramello	■	■	■	■

### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** la marcata percezione di latte che la caratterizza, la rende particolarmente adatta per tavolette sia massive che con inclusioni e per praline di elevato prestigio, per farciture con ganache o creme, anche abbinate alla frutta secca (noci, nocciole, mandorle, pistacchi), spezie (anice stellato, thé verde, pepe rosa, fava di tonka) o con liquori invecchiati e vini pregiati. Adatto anche per modellare forme cave.
- **In pasticceria:** con tutte le mignon da glassare, con le creme all'uovo e le creme montate al burro. Molto raffinata per mignon al taglio.
- **In gelateria:** semifreddi e gelati con presenza di latte e che richiamano la frutta secca.
- **Sconsigliato:** con menta e liquori molto alcolici.



## Latte Prestige - Cacao 32%

Cod. 8343 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 32%  
Burro di cacao: media 30%  
Grassi totali: media 34%  
Zucchero: max 40%

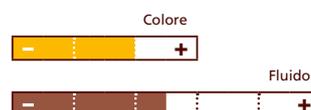
### GUSTO

Copertura di cioccolato al latte di largo utilizzo mediamente fluida, dalle caratteristiche universali. Gusto di latte accentuato.

	-	+		
Cacao	■	■	■	■
Latte	■	■	■	■
Zucchero	■	■	■	■
Caramello	■	■	■	■

### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** molto adatta per modellaggio (uova, corpi cavi, tavolette farcite). Bene con creme e ganache con presenza di frutta dolce tipo mele, pere, banane e con spezie di tipo classico (cannella, pepe, ect...)
- **In pasticceria:** particolarmente indicato per creme a base di uova e per farciture in abbinamento a liquori della tradizione italiana, nonché frutta candita. Per il suo contenuto di cacao si presta a prodotti da forno, biscotteria secca e prime colazioni.
- **In gelateria:** gelati con presenza di spezie, frutta caramellata (pistacchi, pinoli, noci, ect..)
- **Sconsigliato:** peperoncino, menta, liquirizia.



# Linea Professionale

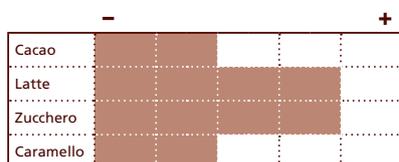
## Latte Modella - Cacao 30%

Cod. 8344 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 30%  
 Burro di cacao: media 25%  
 Grassi totali: media 31%  
 Zucchero: max 40%

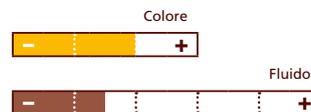


### GUSTO

Copertura di cioccolato al latte caratterizzata da una minor presenza di cacao minimo e di elevato tenore di materia lattica.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** adatto per rivestimenti ad alto spessore, per decorazioni, per stampare e modellare forme cave. Particolarmente indicato per la produzione in serie di uova pasquali.
- **In pasticceria:** solo per creme da farcire e prince da decorazione su torte, uova, soggetti. Adatta alla realizzazione di cioccolato plastico.
- **In gelateria:** utilizzabile solo per gelati fortemente ricchi di materia grassa e con inclusione molto croccanti.



## Latte Senza Zuccheri Aggiunti - Cacao 36%

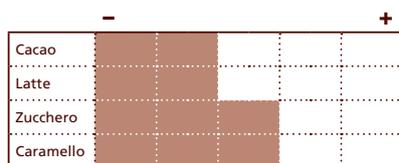
Cod. 8350 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 36%  
 Burro di cacao: media 31%  
 Grassi totali: media 36%  
 Maltitolo 41%

**Contiene Lattosio**



### GUSTO

Copertura al latte in cui il saccarosio viene sostituito da maltitolo, edulcorante di sintesi di gradevole sapore. Sorprendente è infatti la "naturalità" di questa copertura, caratterizzata dal sapore di buon cioccolato al latte e dall'assenza di retrogusti. È particolarmente indicata per le persone che soffrono di intolleranza allo zucchero.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

- Si comporta come una tradizionale copertura di cioccolato al latte.
- **In cioccolateria:** in particolare per le creme da spalmare, senza zucchero.
  - **In pasticceria:** si abbina molto nelle realizzazioni di creme che a loro volta siano senza zucchero.
  - **In gelateria:** se ben bilanciata, vale una proposta di gelateria con zuccheri alternativi e addirittura "senza zucchero"



# Linea Professionale

## Cioccolato Gianduia:

Tutto il gusto e la tradizione italiana del cioccolato, realizzato con pasta di cacao e pasta di nocciola, in due versioni con o senza latte.

### Gianduia - Cacao 32%

Cod. 8375 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.

Cod. 8396 • 4 Pani da 2,5 Kg Cad.



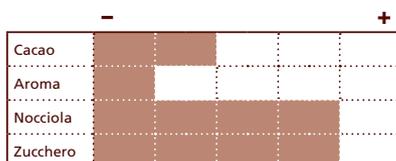
#### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 32%

Burro di cacao: media 26%

Grassi totali: media 40%

Zucchero: max 43%



#### GUSTO

Cioccolato tradizionalmente realizzato con pasta cacao e pasta nocciola, dalla totale assenza di latte.

Una percentuale importante di pasta nocciola (24%) lo caratterizza, donandogli un prolungato e raffinato gusto di gianduia.

#### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** Perfetto per gianduiotti. Molto adatto per cremini, anche personalizzando i gusti; ottimo per creme da farcitura e ripieni di cioccolatini, adatto per ricopertura e glassatura. Particolare per decorazioni e riccioli per torte.
- **In pasticceria:** Sciolto a 40°, speciale in abbinamento a crema pasticcera, creme al burro e altre creme da farcitura di torte e pasticceria; con panna per realizzare chantilly al cioccolato e farciture a temperature positive. Nell'utilizzo in forno, il formato bottoni permette di collocarlo all'interno di impasti di panettoni, colombe e altre paste lievitate, prime colazioni e impasti base tipo plumcake.
- **In gelateria:** Ottimo nei gelati alle creme, nei semifreddi e nei gusti speziati.
- **Sconsigliato:** Combinazione con gusti aciduli, spezie accentuate e paste fortemente aromatiche.

### Gianduia Latte - Cacao 26%

Cod. 8395 • 4 Pani da 2,5 Kg Cad.



#### COMPOSIZIONE

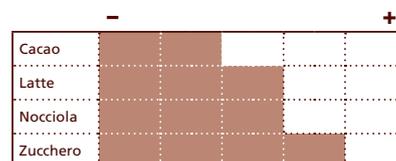
Cacao totale: min 26%

Burro di cacao: media 24%

Grassi totali: media 45%

Zucchero: max 30%

Pasta di nocciola: 25%



#### GUSTO

Ricetta che unisce la cremosità del latte al gusto intenso e raffinato della pasta nocciola di prima qualità, dando vita a un cioccolato gianduia perfettamente equilibrato nel corpo e nell'aroma di latte e nocciola, che incontra l'apprezzamento anche dei palati più raffinati. La bilanciatura dei suoi ingredienti e l'importante presenza di pasta nocciola (25%) ne fanno un prodotto altamente plastico e lavorabile.

#### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** la sua facilità di lavorazione lo rende un cioccolato perfetto per la realizzazione di nocciolati e torroni al cioccolato, specialità al cioccolato, tavolette, barrette e snack, abbinato a nocciole e frutta secca, riso soffiato e cereali. Tal quale, ideale per gianduiotti e ripieni a lunga conservazione. Ammorbidito, si presta all'uso in sac à poche.
- **In pasticceria:** grazie alla sua grande duttilità, è perfetto per decorare, in particolare per realizzare agevolmente trucioli lunghi, solidi e corposi; ottimo come complemento per torte, monoporzioni e piccola pasticceria. Speciale per creme ganache da farcitura - anche montate - di ottima stabilità e struttura.
- **Sconsigliato:** combinazione con gusti aciduli, spezie accentuate e paste fortemente aromatiche.

Conservare in luogo fresco ed asciutto (15±20°C), lontano da fonti di calore, richiudendo la confezione dopo l'utilizzo.



# Linea Professionale

## Bianco Aster

Cod. 8369 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



### COMPOSIZIONE

Latte in polvere: media 20%  
Grassi totali: media 30%  
Burro di cacao: media 24%  
Zucchero: max 50%

### GUSTO

Cioccolato bianco dove l'aroma di latte delicatamente caramellato e vanigliato si presenta un modo importante, equilibrando la dolcezza tipica del cioccolato bianco.



	-					+
Zucchero						
Latte						
Caramello						
Vaniglia						

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Discreto punto di lucentezza e fluidità, buona cristallizzazione, si presta facilmente all'abbinamento con altri elementi, frutti secchi, parti alcoliche, frutti freschi

- **In cioccolateria:** È ideale nella realizzazione di corpi cavi, anche di piccole dimensioni, tavolette, ripieni e creme da farcitura in genere; speciale per articoli di confetteria e dragée.
- **In pasticceria:** Ottimo come base per creme e mousse, eccellente negli abbinamenti con frutta acida e frutta secca.
- **In gelateria:** Ottimo per i gelati e semifreddi di crema al cioccolato bianco, dove porta grande presenza di note di latte.



Linea Professionale

CIOCCOLATO DI COPERTURA

# Linea PRO

## Linea PRO: il cioccolato da laboratorio.

Una linea di prodotti espressamente studiata per specifici utilizzi in pasticceria, che offre la migliore resa tecnica negli impieghi professionali.



### Fondente Pro Intense - Cacao 60%

Cod. 8323 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.

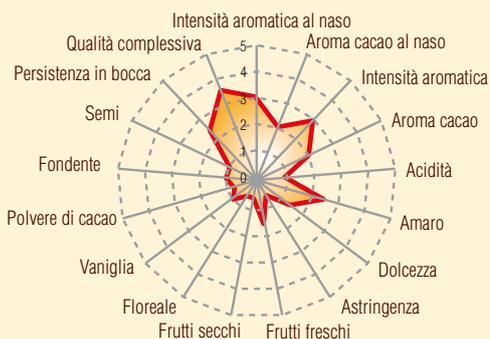


#### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 60%  
Burro di cacao: media 33%  
Zucchero: max 39%

#### GUSTO

Copertura di cioccolato fondente ad uso tecnico, si esprime al meglio nelle lavorazioni professionali. Il diverso bilanciamento tra pasta di cacao e zucchero e la ricetta povera di burro di cacao le conferiscono un carattere estremamente marcato, pur con solo il 60% di cacao: gusto deciso e persistente di cacao, amaro e delicatamente cacaotè, acidità molto controllata, aromi di frutta fresca e secca quasi impercettibili.



#### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** In virtù delle sue caratteristiche tecniche, il prodotto si colloca negli utilizzi tecnici e professionali: nella realizzazione di ganache e ripieni della cioccolateria di base, anche montati. Per il suo profilo di gusto intenso e rotondo, ben si presta ad essere personalizzato in modo semplice ed immediato in combinazione ad altri elementi: frutta secca, agrumi, parti alcoliche, caffè e spezie. invecchiati (marsala, zibibbo, porto...). Adatto a modellare, ricoprire e stampare forme cave.
- **In pasticceria:** Per aromatizzare con decisione creme pasticcere, basi da forno al cioccolato, ma anche nella realizzazione di salse per catering e ristorazione tipo salsa cioccolato, profiterol, ecc. La particolare ricetta, ricca di fibra di cacao, apporta un colore scuro ed intenso a mousse e creme.
- **In gelateria:** Per il suo tratto deciso nel gusto, è particolarmente indicato anche nelle preparazioni di gelateria e creme tipo semifreddi e parfait, avvantaggiati dal ridotto apporto di burro cacao. Anche negli utilizzi in gelateria, l'intensità di resa di colore si avvantaggia della ricetta magra.

Conservare in luogo fresco ed asciutto (15±20°C), lontano da fonti di calore, richiudendo la confezione dopo l'utilizzo.

CIOCCOLATO DI COPERTURA



Linea Professionale

# Linea PRO

Immagini a dimensione reale



## Fondente Morbido - Cacao 54%

Cod. 8321 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.

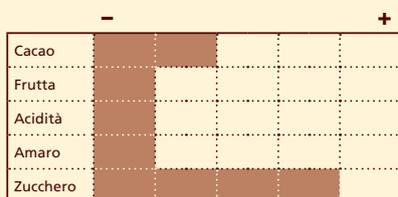


### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 54%  
Grassi totali: media 35%  
Zucchero: max 43%

### GUSTO

Copertura di cioccolato fondente con aggiunta del 4% di burro vaccino anidro che le conferisce morbidezza e plasticità. Gusto equilibrato tra l'intensità dell'aroma cacao e la dolcezza del cioccolato fondente, senza risultare eccessivamente amaro.



### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** ottima per il glassaggio di torroni di ogni pezzatura. Consigliata per ganache ricche di pasta di frutta secca.
- **In pasticceria:** garantisce il risultato perfetto nella glassatura di tutti i prodotti da forno, con la qualità del cioccolato (e non surrogato): panettoni, colombe, dolci farciti, snack, piccola pasticceria, ect... Mantiene morbido il taglio, non si screpola e rimane asciutta. Prima di usarla, è indispensabile temperarla.

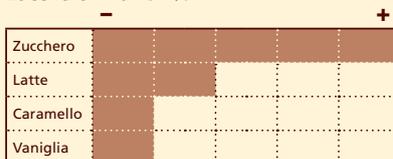
## Bianco Morbido

Cod. 7894 • 4 Vaschette da 2,5 Kg Cad.



### COMPOSIZIONE

Materia lattica totale 40%  
Grassi totali: media 39%  
Burro di cacao: media 22%  
Zucchero: max 37%



### CONSIGLI DI IMPIEGO

Particolarmente adatta per ottenere riccioli e sfoglie per tartufate. Ridotta in granella si abbina bene con pistacchi, nocciole e mandorle.

### DESCRIZIONE

Cioccolato bianco arricchito con 8% di burro vaccino anidro che le conferiscono grande morbidezza e plasticità, oltre ad un gusto caratteristico di crema di latte. Colore avorio molto chiaro. Confezione particolarmente curata: vaschetta in materiale plastico alimentare, richiudibile con coperchio.



Conservare in luogo fresco ed asciutto (15±20°C), lontano da fonti di calore, richiudendo la confezione dopo l'utilizzo.



Linea Professionale

CIOCCOLATO PER PRODOTTI DA FORNO

# Linea PRO

Immagini a dimensione reale ~ +/- 10%

## Cubetti di Cioccolato

Cioccolato dalle buone caratteristiche organolettiche, ricette resistenti alla cottura ad alte temperature, forma di cubetto irregolare (chunks) espressamente studiato per i prodotti da forno.



### CONSIGLI DI IMPIEGO

Consistenza e presenza del gusto caratterizzano i Cubetti Icam, che grazie alla propria corposità arricchiscono con il proprio intenso ed autentico gusto di buon cioccolato torte, croissant, lievati, pane, biscotti... Speciali nei muffin e nei biscotti a base frolla.

**Cubetti di Cioccolato Fondente**  
**Cacao 45%**  
Cod. 8356 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.

### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 45%  
Burro di cacao: media 26%  
Zucchero: max 54%



**Cubetti di Cioccolato al Latte**  
**Cacao 30%**  
Cod. 8357 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.

### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 30%  
Grassi totali: media 29%  
Zucchero: max 50%



**Cubetti di Cioccolato Bianco**  
Cod. 8358 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.

### COMPOSIZIONE

Latte in polvere: media 26%  
Grassi totali: media 28%  
Zucchero: max 53%



## Gocce di cioccolato fondente

Cioccolato fondente di buone caratteristiche organolettiche, resistente alle temperature, espressamente studiato per i prodotti da forno.

### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 45%  
Burro di cacao: media 26%  
Zucchero: max 54%

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Ideali per farcire prodotti da forno e prodotti di pasta lievitata: panettoni, colombe, prima colazione, ecc...



**Gocce Fondenti Medie ~ 7.500 Pz/Kg**  
**Cacao 45%**  
Cod. 8336 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.      Gocce da ~ g 0,13 cad.



**Gocce Fondenti Mignon ~ 9.000 Pz/Kg**  
**Cacao 45%**  
Cod. 8337 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.      Gocce da ~ g 0,11 cad.



**Gocce Fondenti Mini ~ 12.000 Pz/Kg**  
**Cacao 45%**  
Cod. 8338 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.      Gocce da ~ g 0,08 cad.



**Gocce Fondenti Spillo ~ 20.000 Pz/Kg**  
**Cacao 45%**  
Cod. 8339 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.      Gocce da ~ g 0,05 cad.



Conservare in luogo fresco ed asciutto (15±20°C), lontano da fonti di calore, richiudendo la confezione dopo l'utilizzo.

# Linea PRO

## Cioccolato Igloo da ricopertura

Vere specialità da ricopertura, messe a punto dal Laboratorio Ricerca & Sviluppo per donare a stecchi e conetti gelato il gusto intenso del cioccolato più esclusivo, l'inconfondibile sapore pieno e aromatico di Icam. L'ottima capacità coprente e la fluidità calibrata e costante garantiscono coperture sottili e croccanti. Il formato "dischetti" da 4,5 gr. è comodo da dosare e veloce da sciogliere in microonde oppure nello scioglitore.



### CONSIGLI DI IMPIEGO

■ **Speciale per gelateria:** Glassatura di articoli di gelateria, stecchi, conetti, mignon e pralineria di gelato. Per utilizzare fondere a 40-43°C e glassare i prodotti direttamente congelati. In questa applicazione l'utilizzo è immediato: **il temperaggio avviene per shock termico e non necessita particolare gestione della temperatura.** Può essere utilizzato anche per ottenere l'effetto stracciatella.

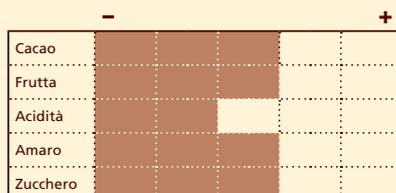
### Cioccolato Igloo Bittra - Cacao 67%

Cod. 8318 • Secchio da 4 Kg



#### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 67%  
Grassi totali: media 50%  
Zucchero: max 31%



#### DESCRIZIONE

Ripropone il gusto intenso e potente di cacao della Copertura fondente Bittra: un sapore forte, ma mai aggressivo, che viene esaltato nell'unione con il freddo di gelati e semifreddi. Colore marcato, fondente. Può essere personalizzato con paste grasse tipo nocciola e pistacchio, caffè o aromi.



### Cioccolato Igloo Latte Intenso - Cacao 40%

Cod. 8355 • Secchio da 4 Kg



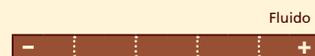
#### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 40%  
Grassi totali: media 46%  
Zucchero: max 35%



#### DESCRIZIONE

Intenso di latte e cacao, dalla dolcezza equilibrata, delicatamente caramellato, mantiene la propria presenza anche nell'abbinamento con il freddo del gelato. Colore pieno di cioccolato al latte. Personalizzabile con paste grasse tipo caffè o nocciola.



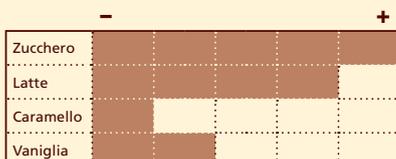
### Cioccolato Igloo Edelweiss

Cod. 8374 • Secchio da 4 Kg



#### COMPOSIZIONE

Latte in polvere: media 20%  
Grassi totali: media 51%  
Zucchero: max 29%



#### DESCRIZIONE

Il gusto dell'apprezzato Cioccolato Bianco Icam Edelweiss: equilibrio di latte e vaniglia, che si armonizza perfettamente con gelati e semifreddi, mantenendosi sempre presente. Può essere personalizzato con coloranti liposolubili, con paste grasse tipo nocciola e pistacchio, caffè o aromi.



# Linea Professionale

## Prodotti Biologici. Nel rispetto della naturalità.

Icam ha creduto fin dall'inizio nella validità dell'approccio biologico ed è stata la prima industria Italiana produttrice di cioccolato a cogliere la sfida "bio". Il biologico, per Icam, è un modo di **concepire il prodotto nel rispetto della naturalità**, non solo limitato all'assenza di trattamenti chimici e microbiologici: dalla coltivazione alle fasi di preparazione, immagazzinaggio e lavorazione, ogni passaggio avviene secondo tempi e metodi naturali.

La scelta biologica comporta anche **la completa e rigorosa tracciabilità degli ingredienti**: di ogni prodotto Icam certificato Bio è possibile tratteggiare una mappa documentata dell'intero percorso di lavorazione.

Destinato non solo a chi esige un prodotto certificato da agricoltura biologica, ma per tutti gli impieghi di alta pasticceria: rivestire, stampare, modellare, creare ganache e creme di grande prestigio.



### Fondente Extra Bio - Cacao 70%

Cod. 8330 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



#### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 70%  
Burro di cacao: media 40%  
Zucchero di canna Bio 29%

	-	+		
Cacao	██████████	██████████	██████████	██████████
Frutta				
Acidità				
Amaro				██████████
Zucchero	██████████			

#### DESCRIZIONE

Copertura di cioccolato fondente di eccellente qualità, sia per l'utilizzo di ingredienti selezionati da agricoltura biologica, sia per la ricetta eccezionalmente ricca.

Ne risulta una copertura di grande carattere, dall'aroma veramente intenso di cacao.

#### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** per tavolette, snack e praline, abbinato anche ad altri ingredienti biologici, da proporre in confezioni che ne valorizzino il valore.
- **In pasticceria:** ogni abbinamento con frutta, soprattutto se biologica.
- **In gelateria:** versatile per la bilanciatura di gelati e semifreddi al cioccolato, eventualmente anche in abbinamento al cacao in polvere bio, per un gusto ancora più intenso. Particolare in aggiunta a basi alcoliche.
- **Sconsigliato:** abbinamento con spezie molto pronunciate



# Linea Professionale

## Latte Prestige Bio - Cacao 32%

Cod. 8360 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 32%  
Burro di cacao: media 28%  
Grassi totali: media 35%  
Zucchero di canna Bio 40%

	-	+		
Cacao	■	■	■	■
Latte	■	■	■	■
Zucchero	■	■	■	■
Caramello	■	■	■	■

### DESCRIZIONE

Copertura di cioccolato al latte di eccellente qualità, sia per l'utilizzo di ingredienti selezionati da agricoltura biologica, sia per la ricetta eccezionalmente ricca. Aroma e sapore intenso di latte.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** in abbinamento con nocciole tostate e frutta secca (noci, pistacchi, pinoli, mandorle, arachidi), in particolare se biologiche.
- **In pasticceria:** per creme e farciture, chantilly, crema inglese, anche in abbinamento a gusti caramello e a paste di frutta, tutto con ingredienti biologici.
- **In gelateria:** grande versatilità, si presta all'abbinamento in assoluto equilibrio con altri sapori: frutti, aromi, caffè, caramello, spezie.
- **Sconsigliato:** agrumi fortemente aciduli.



## Bianco Bio

Cod. 8370 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



### COMPOSIZIONE

Latte in polvere Bio 28%  
Grassi totali: media 38%  
Zucchero di canna Bio 41%

	-	+		
Zucchero	■	■	■	■
Latte	■	■	■	■
Caramello	■	■	■	■
Vaniglia	■	■	■	■

### DESCRIZIONE

Ciocolato bianco di grande personalità, caratterizzata dall'altissima presenza di latte intero da agricoltura biologica e dal profumo irresistibile della vaniglia naturale proveniente da agricoltura biologica del Madagascar, visibile in piccoli pezzi nel cioccolato bianco.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** rivestire, modellare, stampare, creare ganache di grande prestigio, anche in abbinamento con caffè, caramello, lime. Per una pralineria la massimo della qualità.
- **In pasticceria:** con frutti di bosco biologici d'eccellenza, in una crema con panna bio, per una mousse dal gusto ineguagliabile.
- **In gelateria:** cioccolato di livello superiore e di grande fascino per la presenza del puntino di vaniglia macinata. Si esalta nell'abbinamento con le acidità della frutta, così come con inclusioni di frutta pralinata o di gruè di cacao pralinato.
- **Sconsigliato:** alcoolici e basi alcoliche dal gusto secco e pronunciato (grappa, genepi, tequila, vodka).



## Gocce Fondenti Bio Fairtrade Mignon ~ 9.000 Pz/Kg - Cacao 45%

Cod. 8535 • Sacco da 25 Kg



### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 45%  
Burro di cacao: media 26%  
Zucchero: max 54%

### DESCRIZIONE

Ciocolato fondente di buone caratteristiche organolettiche, studiato per i prodotti da forno. Gocce da ~ g 0,11.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Ideali per farcire prodotti da forno e prodotti di pasta lievitata: panettoni, colombe, prima colazione, ecc...



# Linea Professionale

## Prodotti nel rispetto dell'uomo. Il Commercio Equo e Solidale.

Fin dagli esordi, Icam persegue il proprio impegno nel promuovere lo sviluppo delle coltivazioni di cacao e la gestione etica con i produttori che operano nelle lontane piantagioni di cacao: l'azienda ha instaurato un rapporto diretto con le cooperative dei contadini, basato sul dialogo, la trasparenza, il rispetto e apportando un supporto continuo per l'incremento qualitativo della produzione e delle pratiche agricole.

L'impegno di Icam nella promozione di rapporti basati sul rispetto e sull'etica, è formalizzato nell'iscrizione al registro FLO (Fairtrade Labelling Organization). L'ente di certificazione, riconosciuto sui mercati e dal consumatore, da anni si fa promotore del commercio Equo e Solidale: uno sviluppo sostenibile che offra migliori condizioni di scambio ai produttori del Sud del Mondo, garantendo prezzi equi, contratti di acquisto duraturi e un margine da investire in progetti sociali e sanitari.



### Fondente Bittra Fairtrade - Cacao 60%

Cod. 8528 • Sacco da 10 Kg



Fluido



#### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 60%  
Burro di cacao: media 36%  
Zucchero: max 39%

#### GUSTO

Copertura di cioccolato fondente di ottima qualità, molto simile nella composizione alla copertura Regina, ma con un diverso bilanciamento tra pasta di cacao e burro di cacao, che le conferisce un carattere più marcato, un gusto deciso e persistente di cacao.



	-				+
Cacao	■	■	■	■	■
Frutta			■		
Acidità			■		
Amaro			■		
Zucchero			■		

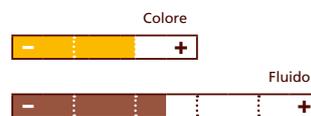
#### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** per l'importante presenza di massa di cacao, è perfettamente adatta per praline dal gusto intenso e forte, così come per creme e ganache che vogliano sottolineare un robusto gusto cacao, anche abbinato a frutta dolce (pera, mela, banana) e liquori invecchiati (marsala, zibibbo, porto...). Adatto a modellare, ricoprire e stampare forme cave.
- **In pasticceria:** Nelle creme a temperatura positiva, all'uovo e al burro, dona uno straordinario profilo di gusto al cioccolato. Utilizzabile nei prodotti da forno (cakes, arrotolati, biscotti a base di burro, torte tradizionali).
- **In gelateria:** per chi cerca un gusto completo di cacao/cioccolato; indicato anche per variegature di gelati fior di latte.
- **Sconsigliato:** frutta acidula e alcolici molto pronunciati (tipo grappa, sambuca e liquori alcolici).

# Linea Professionale

## Copertura Latte Prestige Fairtrade - Cacao 32%

Cod. 8559 • Sacco da 25 Kg



### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 32%  
Burro di cacao: media 28%  
Grassi totali: media 34%  
Zucchero: max 40%

### GUSTO

Copertura di cioccolato al latte di largo utilizzo  
mediamente fluida, dalle caratteristiche universali.  
Gusto di latte accentuato.



	-	+		
Cacao	██████████	██████████	██████████	██████████
Latte	██████████	██████████	██████████	██████████
Zucchero	██████████	██████████	██████████	██████████
Caramello	██████████	██████████	██████████	██████████

### CONSIGLI DI IMPIEGO

- **In cioccolateria:** molto adatta per modellaggio (uova, corpi cavi, tavolette farcite). Bene con creme e ganache con presenza di frutta dolce tipo mele, pere, banane e con spezie di tipo classico (cannella, pepe, ect...)
- **In pasticceria:** particolarmente indicato per creme a base di uova e per farciture in abbinamento a liquori della tradizione italiana, nonché frutta candita. Per il suo contenuto di cacao si presta a prodotti da forno, biscotteria secca e prime colazioni.
- **In gelateria:** gelati con presenza di spezie, frutta caramellata (pistacchi, pinoli, noci, ect...)
- **Sconsigliato:** peperoncino, menta, liquirizia.

## Gocce Fondenti Bio Fairtrade Mignon ~ 9.000 Pz/Kg - Cacao 45%

Cod. 8535 • Sacco da 25 Kg



### DESCRIZIONE

Cioccolato fondente di buone caratteristiche organolettiche,  
studiato per i prodotti da forno. Gocce da ~ g 0,11.

### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 45%  
Burro di cacao: media 26%  
Zucchero: max 54%

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Ideali per farcire prodotti da forno e prodotti di pasta lievitata:  
panettoni, colombe, prima colazione, ecc...



CACAO: POLVERE, PASTA, BURRO

*Linea Professionale*



*Linea Professionale*



Visita il nuovo sito: [www.icamprofessionale.it](http://www.icamprofessionale.it)

CODICE				KOSHER DAIRY / PAREVE	PH +/- 0.3	GUSTO	Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache / farciture	One-shot	Bassinatura	Cioccolata in tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Per decorazioni	Resistente alla cottura	Ingrediente	Glassatura	Stracciatella
1 kg x 5 pz	1 kg x 10 pz	5 kg x 4 pz	25 kg																		

## POLVERI

	<b>4212</b>	-	-	-	Monorigine Perù Cacao 10/12	5,5	Cacao Monorigine gusto intenso e autentico di cacao							●	●	○	●	●	●		●	●
	<b>4211</b>	-	-	-	Nacional Arriba Monorigine Ecuador Cacao 22/24	8,0	Cacao Monorigine gusto persistente e avvolgente							●	●	○	●	●	●		●	●
	-	-	-	<b>4860</b>	Magro Bio Cacao 10/12 A11 SRB BIO NOP	7,3	Aroma e gusto molto intenso di cacao							●	●	○	●	●	●		●	●
	-	-	-	<b>4861</b>	Bio Cacao 20/22 A21 SRB BIO NOP	7,3	Aroma intenso e forte gusto rotondo di cacao							●	●	○	●	●	●		●	●
	-	-	-	<b>4876</b>	Fairtrade Cacao 20/22 A21 SRB TF FLO	7,3	Aroma intenso e forte gusto rotondo di cacao							●	●	○	●	●	●		●	●
	-	<b>4239</b>	-	-	Cacao 22/24	7,0	Aroma intenso e forte gusto rotondo di cacao							●	●	○	●	●	●		●	●
	-	<b>4238</b>	<b>4897</b>	-	Cacao 22/24 Scuro Vanigliato	8,0	Aroma pungente, gusto forte, pieno e rotondo di cacao							●	●	○	●	●	●		●	●
	-	<b>4240</b>	<b>4898</b>	-	Cacao 22/24	8,0	Puro gusto di cacao Intenso, non vanigliato							●	●	○	●	●	●		●	●
	-	<b>4839</b>	-	-	Cacao 10/12 Magro	7,3	Aroma e gusto molto intenso di cacao							●	●	○	●	●	●		●	●
	-	<b>4832</b>	-	-	Cacao Zuccherato min 45%	6,7	Particolarmente elevata la presenza di cacao							●	●	○	○	○	○		●	●
	<b>4108</b>	-	-	-	CacaoBar preparato per cioccolato densa	-	La classica cioccolato densa in tazza, all'italiana							●								

CODICE		KOSHER DAIRY / PAREVE	NOME PRODOTTO	Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache / farciture	One-shot	Bassinatura	Cioccolata in tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Per decorazioni	Resistente alla cottura	Ingrediente	Glassatura	Stracciatella
4 kg x 3 pz	4 kg																	

## PASTA e BURRO di CACAO

	<b>8384</b>	-	Bagua Nativo - Origine Perù - Pasta di Cacao - Grand Cru Bio	●	○	○	●		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●
	<b>8381</b>	-	Los Bejuco - Origine Dominicana - Pasta di Cacao - Grand Cru	●	○	○	●		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●
	<b>8385</b>	-	Uganda - Pasta di Cacao Monorigine	●	○	○	●		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●
	<b>8386</b>	-	Nacional Arriba - Ecuador - Pasta di Cacao Monorigine	●	○	○	●		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●
	<b>8382</b>	-	Pasta di Cacao	●	○	○	●		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●
	-	<b>7864</b>	Burro di Cacao				○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●



# Linea Professionale

## Polveri di Cacao Icam.

Pieno controllo della filiera agricola e gestione di ogni fase della produzione sono i pilastri di Icam per la realizzazione interna di tutti i semilavorati del cacao. La polvere di cacao Icam viene sottoposta ad un esclusivo processo di temperaggio del burro contenuto in essa, per ottenere una qualità superiore e una maggiore stabilità.

### Cacao 10/12 Magro Bio A11 SRB BIO NOP Cod. 4860 • Sacco da 25 Kg



#### DESCRIZIONE

Polvere di cacao magro mediamente alcalinizzata con 10/12% di burro di cacao.  
Colore rosso bruno, aroma e gusto molto intenso di cacao. Prodotta con semi di cacao centro americano da agricoltura biologica.

#### CONSIGLI DI IMPIEGO

Particolarmente adatto all'utilizzo in gelateria grazie alla maggior presenza di sostanza secca. Consigliabile anche nei prodotti da forno lievitati.



### Cacao 20/22 Bio A21 SRB BIO NOP Cod. 4861 • Sacco da 25 Kg



#### DESCRIZIONE

Polvere di cacao mediamente alcalinizzata (pH 7,3) con 20/22% di burro di cacao.  
Colore rosso bruno scuro, aroma intenso e forte gusto di cacao/cioccolato.

#### CONSIGLI DI IMPIEGO

Indicato per tutti gli impieghi di pasticceria.

■ **In gelateria:** polvere di cacao di riferimento per la proposta di gelati biologici. Di grande equilibrio e versatilità, si presta facilmente anche ad abbinamenti, e caratterizza il gusto del gelato/ semifreddo.



### Cacao 20/22 Fairtrade A21 SRB TF FLO Cod. 4876 • Sacco da 25 Kg



#### DESCRIZIONE

Polvere di cacao alcalinizzata (pH 7,3) con 20/22% di burro di cacao. Colore rosso bruno, aroma intenso e forte gusto di cacao/cioccolato.

È ottenuto da cacao selezionato nel Centro America e Sud America, in particolare della Repubblica Dominicana, dove Icam da anni svolge un ruolo di primo piano nel sostenere e promuovere il progetto Equo Solidale.

#### CONSIGLI DI IMPIEGO

Indicato per tutti gli impieghi di gelateria e pasticceria.



# Linea Professionale

## Cacao 22/24

**Cod. 4239** • 10 Sacchetti da 1 Kg Cad.



### DESCRIZIONE

Polvere di cacao mediamente alcalinizzata con 22/24% di burro di cacao. Colore rosso bruno scuro, gusto forte e pieno di cacao/cioccolato.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Indicato per tutti gli impieghi di pasticceria.



## Cacao 22/24 Scuro Vanigliato

**Cod. 4238** • 10 Sacchetti da 1 Kg Cad.

**Cod. 4897** • 4 Sacchetti da 5 Kg Cad.



### DESCRIZIONE

Polvere di cacao fortemente alcalinizzata (pH 8), Vanigliato con 22/24% di burro di cacao. Colore rosso bruno molto scuro, aroma pungente, gusto forte e pieno di cacao/cioccolato.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

■ **In gelateria:** Il suo colore scuro lo rende particolarmente adatto all'utilizzo in gelateria e nei dolci freddi.



## Cacao 22/24 Scuro

**Cod. 4240** • 10 Sacchetti da 1 Kg Cad.

**Cod. 4898** • 4 Sacchetti da 5 Kg Cad.



### DESCRIZIONE

Polvere di cacao fortemente alcalinizzata (pH 8), con 22/24% di burro di cacao. Colore rosso bruno molto scuro, Puro gusto di cacao intenso.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

■ **In gelateria:** nella preparazione di gelato e sorbetti, l'assenza di vaniglia consente la messa a punto di bilanciature personalizzate, per rendere il gusto del cacao il protagonista assoluto all'utilizzo in gelateria e nei dolci freddi.



# Linea Professionale

## Cacao 10/12 Magro

Cod. 4839 • 10 Sacchetti da 1 Kg Cad.



### DESCRIZIONE

Polvere di cacao magro fortemente alcalinizzata con 10/12% di burro di cacao. Colore rosso bruno scuro, aroma e gusto molto intenso di cacao.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

La maggior presenza di sostanza secca conferisce un gusto più spiccato di cacao; è quindi particolarmente adatto all'uso in gelateria e per prodotti da pasticceria, masse montate, plum cakes, paste lievitate.

■ **In gelateria:** La maggior presenza di sostanza secca conferisce un gusto più spiccato di cacao; è quindi particolarmente adatto all'uso in gelateria.



## Cacao Zuccherato Min 45%

Cod. 4832 • 10 Sacchetti da 1 Kg Cad.



### DESCRIZIONE

Polvere di cacao con 22/24% di burro di cacao e con aggiunta di zucchero a velo. Particolarmente elevata la presenza di cacao.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Adatto a tutti gli impieghi di pasticceria e per spolvero di dolci al cucchiaino.



## Cacaobar Preparato Per Cioccolata Densa

Cod. 4108 • 5 Buste da 1 Kg Cad.



### DESCRIZIONE

Preparato per bevanda al cacao magro, a base di cacao, zucchero ed addensanti per la preparazione della classica cioccolata in tazza.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Ricetta che consente di addensare molto velocemente senza necessità di bollire.



# Linea Professionale

## Pasta e Burro di Cacao Icam.

Pieno controllo della filiera agricola e gestione di ogni fase della produzione sono i pilastri di Icam per la realizzazione interna di tutti i semilavorati del cacao. Pasta raffinata, burro di cacao solo da prima spremitura e delicatamente deodorizzato.

### Pasta di Cacao

Cod. 8382 • 3 Sacchetti da 4 Kg Cad.



#### DESCRIZIONE

Prodotta con le migliori selezioni di cacao fine americano e sudamericano, un blend dalle origini qualitativamente impeccabili, consigliata per conferire un intenso sapore di cacao a creme e composti, senza apportare zuccheri. È ottenuta semplicemente da fave tostate, decorticate e macinate, senza l'aggiunta di altri ingredienti; non essendo soggetta a concaggio, il suo sapore di cacao è quanto di più autentico e caratteristico: particolarmente intenso di cacao tostato.

#### COMPOSIZIONE

100% pasta di cacao  
(contiene naturalmente  
il 54% di burro di cacao)

#### CONSIGLI DI IMPIEGO

Rappresenta un'ottima integrazione al cioccolato e alla polvere di cacao per insaporire e regalare un deciso e persistente gusto di cacao: in pasticceria a creme e prodotti da forno, in cioccolateria a tavolette, praline e ganache, in gelateria a gelati, semifreddi e sorbetti, in cucina per creare e sperimentare abbinamenti inediti tra l'amaro del cacao e i sapori salati. In pralineria, è ottima per rafforzare il gusto della copertura di cioccolato con piccoli accorgimenti nelle ricette al latte, o come integrazione a piacere nei fondenti.

■ **In gelateria:** nella realizzazione di gelati e semifreddi, può essere impiegata sia in sostituzione alla polvere e al cioccolato che in aggiunta, con opportuni bilanciamenti dei grassi. Rende bene anche nella decorazione e nella tecnica della serigrafia.

### Burro di Cacao

Cod. 7864 • Secchio da 4 Kg



#### DESCRIZIONE

Burro di cacao di prima pressione, ottenuto dalla spremitura di cacao di ottima qualità e successivamente deodorizzato.

È un grasso vegetale nobile, senza colesterolo.

Acidità massima 1,5%

#### COMPOSIZIONE

100% burro di cacao

#### CONSIGLI DI IMPIEGO

Per fluidificare cioccolato, per la produzione di pandoro e altri prodotti da forno lievitati. Per decorazioni, applicato su pasta di mandorla e soggetti in marzapane. Per proteggere i dolci dall'essiccazione, si usa in combinazione con cioccolato nella tecnica dello spruzzo.

■ **In gelateria:** sostituisce una parte di panna apportando una fase grassa che dona consistenza e struttura al gelato, rendendolo al contempo cremoso: aumenta la corposità, la spatolabilità. Non incide su gusto e colore, può essere aggiunto durante la pastorizzazione. acidità della frutta, così come con inclusioni di frutta pralinata o di grùe di cacao pralinato.

Conservare in luogo fresco ed asciutto (15÷20°C), lontano da fonti di calore, richiudendo la confezione dopo l'utilizzo.



CREME E RICOPERTURE

*Linea Professionale*



CREME E  
RICOPERTURE

*Linea Professionale*

Visita il nuovo sito: [www.icamprofessionale.it](http://www.icamprofessionale.it)



# Linea Professionale



## Fillmilk ZeroP

Cod. 7340 • Secchio da 8 Kg



### DESCRIZIONE

Crema base bianca di consistenza compatta ma spatolabile, morbida al taglio. Gusto delicato di latte che ben si presta ad essere aromatizzato con spezie in polvere, oli essenziali, aromi liposolubili e paste grasse caratterizzanti. Con solo olio di Karité.

**Non contiene grassi idrogenati.**

### COMPOSIZIONE

Latte in polvere 14%  
Zucchero 44%



### IMPIEGO

Per farcire, glassare, e per ripieni di praline. Aromatizzabile con polveri, oli essenziali, aromi liposolubili e paste grasse. Per interno di pralineria: ammorbidire a 26/28°C; per glassaggio: 32/33°C.



## Crema Nocciola ZeroP

Cod. 7338 • Secchio da 8 Kg



### DESCRIZIONE

Crema spalmabile di ottima plasticità. La pasta di nocciola (10%) e l'uso dell'olio di karité e girasole, le conferiscono un gusto pieno e pulito di cacao e nocciola. Aspetto lucido e brillante.

**Non contiene grassi idrogenati.**

### COMPOSIZIONE

Cacao magro in polvere 8%  
Pasta nocciola 10%  
Zucchero 50%



### IMPIEGO

Per farciture di vario genere, in particolare post forno: crostatine, brioches, croissant e fagottini. Adatta per insaporire in abbinamento a crema pasticcera, panna montata, crema al burro.



## Crema Fondente ZeroP

Cod. 7339 • Secchio da 8 Kg



### DESCRIZIONE

Crema morbida spatolabile di consistenza compatta ed uniforme. L'elevato contenuto di cacao magro (25%) gli conferisce un pronunciato gusto di cacao, mentre la presenza di una percentuale di pasta nocciola ammorbidisce e arrotonda il profilo aromatico. Colore scuro di cioccolato fondente. L'uso dell'olio di karité e girasole regalano un gusto pulito.

**Non contiene grassi idrogenati.**

### COMPOSIZIONE

Cacao magro in polvere 25%  
Pasta nocciola 6%  
Zucchero 38%



### IMPIEGO

Per farciture di vario genere, in particolare post forno: crostatine, brioches, croissant e fagottini. Adatta per insaporire in abbinamento a crema pasticcera, panna montata, crema al burro. Indicata anche come glassaggio di torte e piccola pasticceria.



# Linea Professionale



## Creamicam

Cod. 7308 • Secchio da 8 Kg



### DESCRIZIONE

Crema spalmabile di ottima plasticità. L'elevato contenuto di nocciole (14%) ed il particolare processo di tostatura, le conferiscono un gusto ed un aroma inconfondibili. Aspetto lucido e brillante.

**Non contiene grassi idrogenati.**

### COMPOSIZIONE

Cacao magro in polvere 8%  
Pasta nocciole 14%  
Zucchero 48%



### IMPIEGO

Per farciture di vario genere, in particolare post forno: crostatine, brioches, croissant e fagottini. Adatta per insaporire in abbinamento a crema pasticcera, panna montata, crema al burro.



## Crema Elisa

Cod. 7301 • Secchio da 8 Kg



### DESCRIZIONE

Crema morbida spatolabile di consistenza compatta ed uniforme. Colore scuro di cioccolato fondente con pronunciato gusto di cacao, conferito dall'elevato contenuto di cacao magro (25%).

**Non contiene grassi idrogenati.**

### COMPOSIZIONE

Cacao magro in polvere 25%  
Pasta nocciole 6%  
Zucchero 39%



### IMPIEGO

Crema particolarmente adatta per insaporire in abbinamento a crema pasticcera, panna montata, crema al burro. Indicata anche come glassaggio di torte e piccola pasticceria, previo riscaldamento a 30/32°.



## Crema Extra Fondente

Cod. 7324 • Secchio da 8 Kg



### DESCRIZIONE

Crema spalmabile di consistenza compatta ed uniforme. Colore molto scuro di cioccolato fondente con gusto intenso e marcato di cacao e cioccolato fondente, conferito dall'elevato contenuto di cacao magro e dall'assenza di pasta di nocciole.

**Non contiene grassi idrogenati.**

### COMPOSIZIONE

Cacao magro in polvere 28%  
Zucchero 35%



### IMPIEGO

Crema particolarmente adatta per rafforzare il gusto di creme e ganache, conferendo un gusto di cioccolato fondente immediatamente percepibile. Indicata anche in gelateria nella preparazione di semifreddi all'italiana, pafait, sufflè glacé. Pronta all'uso, la crema si utilizza tal quale, e garantisce ottimi risultati anche sul fronte della resa di produzione. Indicata anche come glassaggio di piccola pasticceria e torte, previo riscaldamento a 30/32°.



# Linea Professionale

## Crema Bianca Edelweiss

Cod. 7314 • Secchio da 8 Kg



### DESCRIZIONE

Crema base bianca di consistenza compatta ma scioglievole, morbida al taglio. Gusto delicato di latte e vaniglia, facilmente aromatizzabile, integrandola con altri ingredienti.

**Non contiene grassi idrogenati.**

### COMPOSIZIONE

Materia latica 31%  
Zucchero 35%



### IMPIEGO

Vasta possibilità di impieghi: farcitura, aggiunta di paste aroma / crema al burro / meringa, grassaggio, decorazioni, interni di praline. Per montare in planetaria si consiglia di utilizzare a temperatura ambiente. Per l'interno di pralineria si consiglia di sciogliere la crema a 26/28°C. Per glassaggio di torte, monoporzioni e mignon, sciogliere la Crema a 32/33°C; per il glassaggio si consiglia di raffreddare leggermente la torta, sciogliere la Crema a 30/32°C e glassare velocemente.



## Crema Vanini

Cod. 7312 • Secchio da 5 Kg



### DESCRIZIONE

Crema di consistenza compatta ma scioglievole, caratterizzata dall'alta percentuale di nocchie in pasta (23%). Eccezionali caratteristiche organolettiche, contraddistinte da un delicatissimo gusto di nocchie pralinate e dalla sensazione di estrema pulizia al palato.

Colore marrone chiaro. Ottima resistenza al calore.

**Non contiene grassi idrogenati.**

### COMPOSIZIONE

Cacao in polvere 2%  
Pasta nocchie 23%  
Zucchero 40%



### IMPIEGO

Vasta possibilità d'impiego: farcitura, interno di praline, produzione di cremini, adatta per glassare piccola pasticceria. Per una struttura più soffice, può essere montata. Utilizzabile anche in impasti per prodotti da forno. Utilizzare a 26°C.



## Glassa Icam Fondente

Cod. 7303 • Secchio da 5 Kg



### DESCRIZIONE

Glassa di copertura fondente con elevata morbidezza e spatolabilità, dal sapore pronunciato di cioccolato fondente.

**Non contiene grassi idrogenati.**

### COMPOSIZIONE

Cacao magro in polvere 23%  
Pasta nocchie 6%  
Zucchero 36%



### IMPIEGO

Sciogliere il prodotto a 32/33°C anche in forno a microonde, mescolare e glassare senza temperare. Il taglio netto, senza frantumazioni e la sua lucentezza la rendono perfetta per la glassatura di torte al cioccolato (Sacher, panettoni e colombe, tronchetti, ecc...). Adatta anche come salsa di accompagnamento in coppe, dessert al piatto, dolci al cucchiaio.



# Linea Professionale

## Nocciol. Ita

Cod. 7326 • Secchio da 8 Kg



### DESCRIZIONE

Crema alle nocciole gianduia, spalmabile e termostabile, particolarmente adatta alla cottura in forno e a condizioni di caldo ambientale utilizzabile anche per farciture. La selezione di grassi vegetali qualitativamente eccellenti le conferisce ottime performance tecniche: mantiene la propria struttura adeguatamente morbida, straordinariamente cremosa e incredibilmente leggera anche dopo la cottura in forno, nonché il proprio limite di scorrimento e consistenza costante anche a temperature ambientali elevate. Il suo gradevole gusto di nocciola è autentico e naturale: l'alta percentuale di pasta di nocciole italiane - il 14% -, di qualità superiore, dal gusto naturalmente intenso e pulito, non richiede l'aggiunta di aromi artificiali rafforzatori; un tocco di aroma naturale di vaniglia ne completa il profilo gustativo.

### COMPOSIZIONE

Cacao magro in polvere 5%  
Pasta nocciole 14%  
Zucchero 47%



### IMPIEGO

Perfettamente spalmabile, è pronta all'uso, utilizzabile tal quale. Trova impiego immediato nei dolci da forno, pre o post cottura: paste lievitate (brioche, croissant e danesi), crostate, cakes e sfoglie. Adatta anche alle farciture a freddo. Ottima anche per piccoli glassaggi e decorazioni. Versatile e di grande facilità d'impiego, garantisce risultati di piena soddisfazione.



## Glassa Brillante Gel Cacao

Cod. 7305 • Secchio da 5 Kg



### DESCRIZIONE

È una glassa fondente che si presenta come un gel dall'aspetto brillante, moderatamente compatta e cedevole se sollecitata. Gradevole gusto di cacao, struttura piacevolmente liscia e fondente al palato. Versatile nell'utilizzo sia a temperatura positiva che negativa.

**Non contiene grassi idrogenati.**

### COMPOSIZIONE

Cacao magro in polvere 12%  
Grassi totali: media 11%  
Zucchero 63%

### IMPIEGO

Si presta per essere usata come glassatura in tutte le preparazioni quali bavaresi, mousse, semifreddi, creme leggere, torte gelato, che verranno poi conservate a temperatura positiva o negativa da +4°C a -18°C. È possibile aggiungere paste aroma, per aromatizzazione o per un effetto "marmorizzato" (anche con Glassa Brillante Gel Bianca).



## Pasta di Nocciole

Cod. 1862 • Secchio da 5 Kg



### DESCRIZIONE

L'esclusivo utilizzo di nocciole di qualità pregiate, la tostatura uniforme, l'assenza di ogni residuo di buccia, sono le caratteristiche di questa pasta di nocciole di altissima qualità.

**Non contiene grassi idrogenati.**

### COMPOSIZIONE

100% pasta di nocciole.

### IMPIEGO

Prodotto immancabile nella pasticceria e nella gelateria italiana.



Conservare in luogo fresco ed asciutto (15÷20°C), lontano da fonti di calore, richiudendo la confezione dopo l'utilizzo.



# Linea Professionale

## Glasover Fondente Prestige

Cod. 7833 • Cartone da 10 Kg



### DESCRIZIONE

Copertura con ricetta premium, che non utilizza grassi idrogenati. Gusto pieno e persistente di buon cioccolato fondente, dolce-amaro ed equilibrato nello zucchero, estremamente pulito, senza retrogusti. Ottima lucentezza e snap. Colore marrone intenso fondente. Il buon tenore e la qualità dei grassi utilizzati le conferiscono buon grado di copertura e fluidità. Ottima stabilità, pienamente rispondente alle attese.

### COMPOSIZIONE

Cacao magro in polvere 22%

### IMPIEGO

Del tutto identica negli utilizzi alla versione classica della Glasover Fondente.

Apprezzata da chi ricerca la naturalità dei prodotti.

#### **Non necessita di temperaggio.**

Sciogliere e utilizzare a 40°C.

Solidificare possibilmente a 15°C.

## Glasover Fondente

Cod. 7804 • 2 sacchi da 5 kg per pz.



### DESCRIZIONE

Copertura fondente dal gusto di buon cioccolato fondente, pulito, con zuccheri equilibrati e senza retrogusti.

Il buon tenore di grassi totali le conferisce ottima fluidità e lucentezza.

Colore marrone intenso fondente.

### COMPOSIZIONE

Cacao magro in polvere 23%

### IMPIEGO

Ideale per la pasticceria classica, per tutti i prodotti da glassare, farcire, riempire come fiamme, cremini, chiavi di violino. Adatta alla miscelazione con altri ingredienti per creme e ripieni. Comodo e veloce anche per ricoprire dolci di formato più grande come panettoni, colombe e pandori.

Ottima anche su prodotti ricoperti e conservati a temperatura negativa.

#### **Non necessita di temperaggio.**

Sciogliere e utilizzare a 40°C.

Solidificare possibilmente a 15°C.

# Linea Professionale

## Glasover Latte

**Cod. 7809** • 2 sacchi da 5 kg per pz.



### DESCRIZIONE

Copertura al latte dal gusto di buon cioccolato al latte, grazie all'altissima qualità dei grassi vegetali utilizzati, garantisce ottime caratteristiche organolettiche, grande brillantezza e stabilità.

### COMPOSIZIONE

Cacao magro in polvere 5%

### IMPIEGO

Ideale per la pasticceria classica, per tutti i prodotti da glassare, farcire, riempire come fiamme, cremini, chiavi di violino. Adatta alla miscelazione con altri ingredienti per creme e ripieni. Comodo e veloce anche per ricoprire dolci di formato più grande come panettoni, colombe e pandori. Ottima anche su prodotti ricoperti e conservati a temperatura negativa.

#### **Non necessita di temperaggio.**

Sciogliere e utilizzare a 40°C.  
Solidificare possibilmente a 15°C.

## Glasover Bianca

**Cod. 7810** • 2 sacchi da 5 kg per pz.



### DESCRIZIONE

Copertura bianca dal gusto di buon cioccolato bianco, con sfumature di vaniglia.

Il tenore di grassi totali le conferisce buona fluidità e ottima lucentezza; colore bianco avorio.

### IMPIEGO

Ideale per la pasticceria classica, per tutti i prodotti da glassare, farcire, riempire.

Ottima anche su prodotti ricoperti e conservati a temperatura negativa, oppure in abbinamento con altre paste grasse (nociola, caffè, pistacchio...), di cui ne esalta il gusto e il colore.

#### **Non necessita di temperaggio.**

Sciogliere e utilizzare non sopra i 40°C.  
Solidificare possibilmente a 15°C.



*Linea Professionale*

INCLUSIONI



*Linea Professionale*

INCLUSIONI

Visita il nuovo sito: [www.icamprofessionale.it](http://www.icamprofessionale.it)

# Linea Professionale



## Scagliette Croccanti

**Cod. 2989** • 2 Sacchetti da 2,5 Kg cad.

### DESCRIZIONE

"Crepe dentelle" (biscotto in cialda), sottile e croccante.  
Gusto: cialda caramellata. Colore dorato intenso.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Perfetto nelle farciture, praline e prodotti di pasticceria.  
Come inclusione o decorazione.



## CHOCOCROCK

Piccole perle di 3-5 mm di cereali ricoperte di cioccolato, lucide e regolari, dal gusto potente e dalla grande croccantezza.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Come strato o inclusione croccante in ganache e ripieni, gelati e semifreddi, mousse e creme spalmabili; oppure semplicemente come decorazione o rifinitura elegante su mignon, torte, dessert al bicchiere o al piatto.

Per una migliore aderenza al dolce, applicarle prima della solidificazione su una base di glassa, cioccolato o gelée di frutta. Spruzzabili con aerografo per un effetto dorato, o colorato.

## ChocoCrock fondente

**Cod. 7834** • 3 Sacchetti da 1 Kg Cad.

### COMPOSIZIONE\*

Cioccolato: 67% (Cacao 61%)  
Cereali: 33%



## ChocoCrock latte

**Cod. 7850** • 3 Sacchetti da 1 Kg Cad.

### COMPOSIZIONE\*

Cioccolato: 67% (Cacao 36%, latte 14%)  
Cereali 33%



## ChocoCrock bianco

**Cod. 7849** • 3 Sacchetti da 1 Kg Cad.

### COMPOSIZIONE\*

Cioccolato: 70% (latte 21%)  
Cereali: 30%



Conservare in luogo fresco ed asciutto (15÷20°C), lontano da fonti di calore, richiudendo la confezione dopo l'utilizzo.

\* Può contenere glutine o tracce di glutine

# Linea Professionale

## Concentrato al Caffè

Cod. 7871 • Secchio da 2,5 Kg

### DESCRIZIONE

E' un preparato a base di caffè pregiati, macinati e raffinati. Si presenta in forma di polvere finissima, compatta. Liposolubile. Gusto e aroma molto intenso di caffè tostato.

### COMPOSIZIONE\*

Zucchero 18%  
Caffè 60%  
Grassi vegetali medio 22%

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Aggiunto alle basi di pralineria, pasticceria e gelateria, anche in piccole quantità (5%), conferisce uno spiccato gusto di caffè tostato. Ottimo nelle creme leggere, nelle ganache e nei cremini. Per un utilizzo ottimale, si consiglia di disperdere preventivamente il concentrato in una piccola quantità del prodotto, se necessario con un leggero riscaldamento.



## Gocce Nougat

Cod. 5983 • Cartone da 4 Kg

### DESCRIZIONE

Piccole gocce croccanti di zucchero caramellato e nocciole rivestite di cioccolato fondente extra. Ottimo gusto, gradevole croccantezza e perfetta brillantezza.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Ideali per guarnire e decorare semifreddi, prodotti per pasticceria e gelateria.



## Rice Crispies

Cod. 7837 • Cartone da 5 Kg

### DESCRIZIONE

Riso estruso in piccole sferette dal colore molto chiaro, fragranza e perfetta regolarità dimensionale.

### CARATTERISTICHE

Diametro sferette 3 mm.

### IMPIEGO

Ottimo per guarnire, grannellare pasticcerie mignon e torte. Interessante utilizzo anche per arricchire barrette di cioccolato e nella pralineria. Trova impiego anche per creare originali croccantini per interni torte, semifreddi, torte gelato.



## Dragées Moreska

Cod. 5980 • Scatola da 4 Kg

### DESCRIZIONE

Croccanti alla nocciola ricoperti di cioccolato fondente extra.



# *Linea Professionale*





DECORAZIONI

*Linea Professionale*



*Linea Professionale*

DECORAZIONI

Visita il nuovo sito: [www.icamprofessionale.it](http://www.icamprofessionale.it)

# Linea Professionale

Immagini a dimensione reale

## DECORICAM: il cioccolato si fa bello

Un assortimento completamente rinnovato, dove lo stile italiano si fonde con il cioccolato. Grafiche esclusive, moderne e lineari, attenzione ai dettagli, colori attuali e vivaci saranno il tocco finale sui vostri dessert: con un solo gesto, anticiperete agli occhi dei vostri clienti la raffinatezza della vostra pasticceria.

La creatività incontra il gusto e la qualità Icam: cioccolato eccellente, coloranti sicuri e un impianto di produzione in Italia moderno e certificato, garantiscono un prodotto realizzato a regola d'arte. La tua ispirazione, la nostra passione.

**La gamma Decoricam è prodotta senza glutine e con coloranti non azoici.**



### Spruzzo Cacao - Quadratini

**Cod. 2995** • Cartone da 160 pz

-  Cioccolato bianco con stampa colore marrone, effetto spruzzo di cacao. Dimensioni 29x29x2 mm circa.



### Spruzzo Cacao - Triangoli

**Cod. 2993** • Cartone da 72 pz

-  Cioccolato bianco con stampa colore marrone, effetto spruzzo di cacao. Dimensioni 8x120x2 mm circa.



### Optical Rosa - Quadratini

**Cod. 2996** • Cartone da 160 pz

-  Tagliati al vivo, grafica geometrica rosa, su cioccolato bianco. Dimensioni 29x29x2 mm circa.



### Optical Rosa - Triangoli

**Cod. 2994** • Cartone da 72 pz

-  Tagliati al vivo, grafica geometrica rosa, su cioccolato bianco. Dimensioni 8x120x2 mm circa.



Conservare in luogo fresco ed asciutto (15÷20°C), lontano da fonti di calore, richiudendo la confezione dopo l'utilizzo.

# Linea Professionale



## Optical Bianco e Nero - Kit Quadrati

Cod. 2992 • Cartone da 16 kit

- Cioccolato fondente cacao 60%, tagliati al vivo, grafica geometrica bianca, su cioccolato fondente.  
Kit di 4 quadrati di diverse misure, combinabili.  
Dimensione max. 68x68x2 mm circa.



Immagini a dimensione reale



## Optical Bianco e Nero - Virgole

Cod. 2999 • Cartone da 38 pz

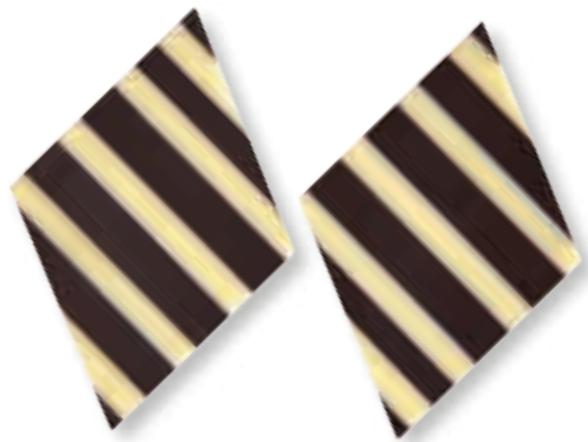
- Cioccolato fondente cacao 60%, tagliati al vivo, grafica geometrica bianca, su cioccolato fondente.  
Dimensioni 100 mm circa.



## Rombi Bicolore

Cod. 3089 • Cartone da 360 pz

- Decorazione in cioccolato bianco e fondente, forme geometriche e pulite, soggetto grafico e moderno, senza coloranti.  
Dimensioni 60x40x2 mm circa.



# Linea Professionale

Immagini a dimensione reale



## Quadrati Bronzo - Kit

Cod. 2991 • Cartone da 16 kit

- Cioccolato fondente cacao 60%, dipinti a mano e tagliati al vivo, sfumature oro / bronzo perlato. Kit di 4 quadrati di diverse misure, combinabili. Dimensioni 68x68x2 mm circa.



## Quadrato Forato Argento - Kit

Cod. 2990 • Cartone da 40 kit

- Cioccolato fondente cacao 60%, dipinti a mano e tagliati al vivo, sfumature argento perlato. Kit di quadrato e foro tondo, combinabili. Dimensioni 58x58x2 mm circa.



## Chicchi Caffè

Cod. 3070 • Cartone da 1 Kg

### DESCRIZIONE

Cioccolato fondente al caffè, modellato a chicchi di caffè.

### COMPOSIZIONE\*

Cacao: min 45%  
Caffè 2%

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Comodi e rapidi per la decorazione di tutta la pasticceria ma soprattutto nella mignon e nella praliniera.



Conservare in luogo fresco ed asciutto (15÷20°C), lontano da fonti di calore, richiudendo la confezione dopo l'utilizzo.

\* Può contenere glutine o tracce di glutine

# Linea Professionale

Immagini a dimensione reale

## Tocco del Pittore - Quadratini

**Cod. 2970** • Cartone da 160 pz

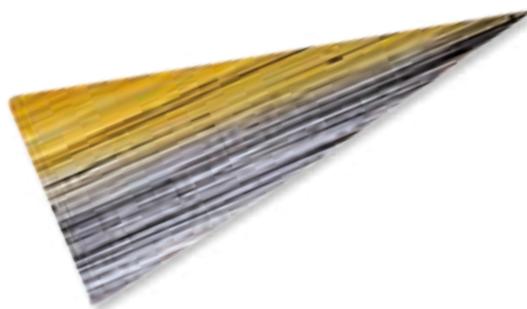
- Cioccolato fondente cacao 60%, dipinti a mano e tagliati al vivo, sfumature di oro e argento perlati. Dimensioni 29x29x2 mm circa.



## Tocco del Pittore - Triangoli

**Cod. 2971** • Cartone da 72 pz

- Cioccolato fondente cacao 60%, dipinti a mano e tagliati al vivo, sfumature di oro e argento perlati. Dimensioni 8x120x2 mm circa.



## Tocco del Pittore - Riccioli

**Cod. 2972** • Cartone da 38 pz

- Cioccolato fondente cacao 60%, dipinti a mano e tagliati al vivo, sfumature di oro e argento perlati. Dimensioni 90 mm circa.



## Sfere Eleganza

**Cod. 2973** • Cartone da 96 pz

- Cioccolato bianco, sfere in 3D, assortimento di 2 colori bronzo e rosso perlati. Dimensioni diametro 28 mm circa.



## Bastoncini Eleganza

**Cod. 2974** • Cartone da 112 pz

- Cioccolato bianco, bastoncini in 3D, assortimento di 2 colori bronzo e rosso perlati. Dimensioni 8x120x2 mm circa.



Conservare in luogo fresco ed asciutto (15±20°C), lontano da fonti di calore, richiudendo la confezione dopo l'utilizzo.

\* Può contenere glutine o tracce di glutine

# Linea Professionale

Immagini a dimensione reale



## Fiori e Farfalle Rosa

Cod. 2998 • Cartone da 40 pz

- Cioccolato bianco, dipinti a mano con pennellate in colore rosa e tagliati al vivo.



## Coccinelle Portafortuna

Cod. 2961 • Cartone da 200 pz

- Cioccolato bianco, assortimento di 3 grafiche. Dimensioni 15x7x20 mm circa.



## Margherite

Cod. 2960 • Cartone da 90 pz

- Cioccolato fondente cacao 60%, assortimento di 3 grafiche. Dimensioni 45x45x2 mm circa.



Conservare in luogo fresco ed asciutto (15÷20°C), lontano da fonti di calore, richiudendo la confezione dopo l'utilizzo.

# Linea Professionale

Immagini a dimensione reale

## Targhette Auguri

Cod. 2978 • Cartone da 48 pz

- Cioccolato fondente cacao 60%, assortimento di 3 grafiche in bronzo e argento perlato. Dimensioni 10x23x2 mm circa.



## Anelli Diamante - tris

Cod. 2977 • Cartone da 16 pz

- Tre anelli combinabili di diverse misure in cioccolato fondente cacao 60%. Assortimento di 2 grafiche in argento e bronzo perlato. Coordinabili con Targhette Auguri. Dimensioni diametro 80/55/35x2 mm circa.

variante colore



## Tris di Cuori

Cod. 2976 • Cartone da 30 pz

- Tre cuori combinabili di diverse misure, in cioccolato fondente cacao 60%. Assortimento di 3 grafiche in rosso e argento perlato. Dimensioni 80x75x2 mm circa.

variante colore



# Linea Professionale

Immagini a dimensione reale

## Trucioli Micro Cioccolato Fondente

**Cod. 3071** • Cartone da 2 Kg

**DESCRIZIONE**

Micro trucioli di cioccolato fondente.

**CONSIGLI DI IMPIEGO**

Indicati su tutte le torte al gusto di cioccolato, caffè e gusti pronunciati.



## Trucioli Micro Cioccolato Latte

**Cod. 3072** • Cartone da 2 Kg

**DESCRIZIONE**

Micro trucioli di cioccolato al latte.

**CONSIGLI DI IMPIEGO**

Ottimi nell'impiego per torte o pasticceria farcita alla nocciola o frutta secca.



## Trucioli Micro Cioccolato Bianco

**Cod. 3073** • Cartone da 2 Kg

**DESCRIZIONE**

Micro trucioli di cioccolato bianco.

**CONSIGLI DI IMPIEGO**

Prodotto molto utile per la decorazione di torte a base di frutta o creme leggere.



# Linea Professionale

Immagini a dimensione reale

## Trucioli Duo

**Cod. 3084** • Cartone da 4 Kg

### DESCRIZIONE

Trucioli di cioccolato bianco e fondente.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Per finiture di torte, decorazioni di gelato e dessert al piatto.



## Trucioli alla Fragola

**Cod. 3069** • Cartone da 4 Kg

### DESCRIZIONE

Micro trucioli di cioccolato bianco, aromatizzati alla fragola, di colore rosa.

**Colorazione ottenuta con estratti naturali.**

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Per finiture di torte con frutta anche fresca.

Particolare l'abbinamento del gusto cioccolato e fragola, adatto anche per mignon.



## Trucioli Gialli

**Cod. 3087** • Cartone da 4 Kg

### DESCRIZIONE

Trucioli di cioccolato bianco di colore giallo.

**Colorazione ottenuta con estratti naturali.**

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Per finiture di torte, decorazioni di gelato e dessert al piatto.



# Linea Professionale

Immagini a dimensione reale

## Codette Cioccolato Fondente

Cod. 7885 • Cartone da 3 Kg

### DESCRIZIONE\*

Prodotte con cioccolato di primissima qualità.  
Gusto eccellente, dimensioni e forme regolari, ottima brillantezza.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Per decorazioni di pasticceria al cioccolato. Per bordura di torte, come tocco finale nella finitura di cioccolatini.



## Codette Chiare

Cod. 7878 • Cartone da 3 Kg

### DESCRIZIONE\*

Prodotte con cioccolato di primissima qualità.  
Gusto eccellente, dimensioni e forme regolari, ottima brillantezza.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Finitura per torte classiche all'italiana e pasticceria mignon al gusto di creme come caffè, nocciola, noce, mandorle, ecc.



## Codette Bianche

Cod. 7879 • Cartone da 3 Kg

### DESCRIZIONE\*

Codette a base di burro di cacao, prodotte con ingredienti di primissima qualità. Gusto eccellente, dimensioni e forme regolari, ottima brillantezza.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Finitura di pasticceria mignon fredda e farcita con frutta, adatta anche per torte da ricorrenza.



# Linea Professionale

Immagini a dimensione reale

## Scagliette Cioccolato Fondente

Cod. 7887 • Cartone da 3 Kg

### DESCRIZIONE\*

Prodotte con ingredienti di primissima qualità.  
Gusto eccellente, dimensioni e forme regolari, ottima brillantezza.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Ottima per tutte le finiture anche per prodotti farciti con creme da temperatura negativa.



## Scagliette Chiare

Cod. 7881 • Cartone da 3 Kg

### DESCRIZIONE\*

Prodotte con ingredienti di primissima qualità.  
Gusto eccellente, dimensioni e forme regolari, ottima brillantezza.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Per finitura di torte e pasticceria a monoporzione. Ottime anche per coprire semifreddi o torte gelato.



## Scagliette Cioccolato Bianco

Cod. 7889 • Cartone da 3 Kg

### DESCRIZIONE\*

Scagliette a base di burro di cacao, prodotte con ingredienti di primissima qualità. Gusto eccellente, dimensioni e forme regolari, ottima brillantezza.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Prodotto molto adatto per avvolgere tronchetti, piccola pasticceria, mignon da taglio a farcitura di frutta.



# Linea Professionale

Immagini a dimensione reale

## Firma le tue creazioni

Cialdine in Cioccolato Fondente cacao 60% oppure in cioccolato bianco, personalizzabili con il proprio logo o qualsiasi altro messaggio. Fornite su fogli alveolari, confezionate in 6 astucci da 408 pezzi cad.

### Cialdine Personalizzate Tonde

2448 pz in 6 astucci

[ 1 astuccio contiene 17 fogli da 24 cialdine per un totale 408 pz ]

- **Cod. 2980** Cioccolato fondente cacao 60%.  
Personalizzazione con colori: bianco o giallo ocra.
- **Cod. 2981** Cioccolato bianco.  
Personalizzazione con colori: marrone o rosso.



Dimensione: Ø 38x3 mm circa.

### Cialdine Personalizzate Ovali

2448 pz in 6 astucci

[ 1 astuccio contiene 17 fogli da 24 cialdine per un totale 408 pz ]

- **Cod. 2982** Cioccolato fondente cacao 60%.  
Personalizzazione con colori: bianco o giallo ocra.
- **Cod. 2983** Cioccolato bianco.  
Personalizzazione con colori: marrone o rosso.



Dimensione: 47x28x3 mm circa.

### Cialdine Personalizzate Quadrate

2448 pz in 6 astucci

[ 1 astuccio contiene 17 fogli da 24 cialdine per un totale 408 pz ]

- **Cod. 2984** Cioccolato fondente cacao 60%.  
Personalizzazione con colori: bianco o giallo ocra.
- **Cod. 2985** Cioccolato bianco.  
Personalizzazione con colori: marrone o rosso.



Dimensione: 38x38x3 mm circa.

### Cialdine Personalizzate Rettangolari

2448 pz in 6 astucci

[ 1 astuccio contiene 17 fogli da 24 cialdine per un totale 408 pz ]

- **Cod. 2986** Cioccolato fondente cacao 60%.  
Personalizzazione con colori: bianco o giallo ocra.
- **Cod. 2987** Cioccolato bianco.  
Personalizzazione con colori: marrone o rosso.



Dimensione: 38x30x3 mm circa.

Conservare in luogo fresco ed asciutto (15÷20°C), lontano da fonti di calore, richiudendo la confezione dopo l'utilizzo.



GUSCI ,TARTUFI E MIGNON

*Linea Professionale*



*Linea Professionale*

GUSCI

Visita il nuovo sito: [www.icamprofessionale.it](http://www.icamprofessionale.it)

# Linea Professionale

Immagini a dimensione reale

I gusci Icam Linea professionale sono prodotti con:



## Snobinettes

**Cod. 3080** • Cartone da 270 pz

### DESCRIZIONE

Piccolo shot di cioccolato fondente.  
Diametro 27 mm.  
Altezza 26 mm.

### COMPOSIZIONE\*

Cacao totale: min 57%  
Senza vaniglia.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Speciali per pralineria e piccola pasticceria, con il riempimento di creme e gelée di ogni consistenza e gusto.



## Coppe Liquorini

**Cod. 3002** • Cartone da 280 pz

### DESCRIZIONE

Bicchierino di cioccolato fondente.  
Diametro 31 mm.  
Altezza 32 mm.

### COMPOSIZIONE\*

Cacao totale: min 49%

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Ideali per servire liquori, da vendere anche tal quali. Intriganti con creme a base alcolica, tipo zabaione, crema whisky, cognac, ecc. Adatti per pralineria e piccola pasticceria.



## Coppe Crema

**Cod. 3048** • Cartone da 432 pz

### DESCRIZIONE

Pirottino di cioccolato fondente.  
Diametro 35 mm.  
Altezza 25 mm.

### COMPOSIZIONE\*

Cacao totale: min 43%

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Indispensabili per un vasto assortimento di pasticceria mignon. Adatte per tutte le farciture a freddo.



Conservare in luogo fresco ed asciutto (15÷20°C), lontano da fonti di calore, richiudendo la confezione dopo l'utilizzo.

\* Può contenere glutine o tracce di glutine



GUSCI, TARTUFI E MIGNON

# Linea Professionale

Immagini a dimensione reale

I gusci Icam Linea professionale sono prodotti con:



## Tazzine Caffè

Cod. 3159 • Cartone da 168 pz

### DESCRIZIONE

Cioccolato fondente con originale forma a tazzina.  
Diametro 45 mm.  
Altezza 20 mm.

### COMPOSIZIONE\*

Cacao totale: min 43%

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Indispensabili per un vasto assortimento di pasticceria mignon.  
Adatte per tutte le farciture a freddo.



## Gusci per Praline

Cod. 3065 • Cartone da 434 pz

### DESCRIZIONE

Gusci di cioccolato fondente

Dimensioni:

Ovale: 28/22/12 mm.

Tondo: Ø 65, Altezza 18 mm.

Rettangolo: 37/19/12 mm.

Quadrato: 26/26/16 mm.

### COMPOSIZIONE\*

Cacao totale: min 56%

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Adatta per la preparazione di praline  
sia a vista che chiuse.

■ **In pasticceria:** Per il suo Ideale per "petit broches"



Conservare in luogo fresco ed asciutto (15÷20°C), lontano da fonti di calore, richiudendo la confezione dopo l'utilizzo.

\* Può contenere glutine o tracce di glutine

# Linea Professionale

I gusci Icam Linea professionale sono prodotti con:



Immagini a dimensione reale

## Gusci per Tartufi Fondente

**Cod. 7873** • Cartone da 504 pz

### DESCRIZIONE

Sfera cava di cioccolato fondente, dal peso di circa 2,7 g. Ø 25 mm.

### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 62%  
Senza vaniglia.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Indispensabili per ampliare l'assortimento di pralineria artigianale in tutte le sue farciture.

■ **In pasticceria:** come decorazione.



## Gusci per Tartufi Al Latte

**Cod. 7872** • Cartone da 504 pz

### DESCRIZIONE

Sfera cava di cioccolato al latte, dal peso di circa 2,7 g. Ø 25 mm.

### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 35%  
Senza vaniglia.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Indispensabili per ampliare l'assortimento di pralineria artigianale in tutte le sue farciture.

■ **In pasticceria:** come decorazione.



## Gusci per Tartufi Bianchi

**Cod. 7874** • Cartone da 504 pz

### DESCRIZIONE

Sfera cava di cioccolato bianco, dal peso di circa 2,7 g. Ø 25 mm.

### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 32%

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Indispensabili per ampliare l'assortimento di pralineria artigianale in tutte le sue farciture.

■ **In pasticceria:** come decorazione.



## Gusci Fondente per Tartufi al Liquore

**Cod. 7865** • Cartone da 441 pz

### DESCRIZIONE

Sfera cava di cioccolato fondente, dal peso di circa 4,2 g. Ø 25 mm.

### COMPOSIZIONE

Cacao totale: min 62%  
Senza vaniglia.

### CONSIGLI DI IMPIEGO

Soluzione indispensabile per risolvere il riempimento di cioccolatini al liquore o ganache molto fluide.





*Linea Professionale*

ATTREZZATURE



*Linea Professionale*

Visita il nuovo sito: [www.icamprofessionale.it](http://www.icamprofessionale.it)

# Linea Professionale

## Piastra Gusci per Tartufi Cod. 0952

### DESCRIZIONE

Piastra forata in acciaio inox.  
Dimensioni 255x325 mm.  
Spessore: 3 mm.  
Adatta per facilitare il riempimento dei gusci.

### CODICE

7872 gusci per tartufi al latte.  
7873 gusci per tartufi fondente.  
7874 gusci per tartufi bianchi.  
7865 gusci per tartufi fondente al liquore.



## Flacone con Dosatore Cod. 0950

### DESCRIZIONE

Pompa con dosatore per riempimento gusci liquore.



## Spatola Acciaio Inox per Pasticcere Cod. 0661

### DESCRIZIONE

Spatola a gomito adatta per spalmare e lisciare.  
Lama in acciaio inox di alta qualità flessibile e resistente con  
l'impugnatura in polipropilene alimentare lavabile e indeformabile.

### DATI TECNICI

Larghezza della lama 100 mm.  
Spessore 0,9 mm.  
Peso 105 g.



# Linea Professionale

## Scioglitore Cod. 0954

### DESCRIZIONE

Scioglitore per cioccolato con termostato regolatore. Adatto per sciogliere cioccolato, creme, glasse e per mantenerle alla temperatura desiderata.

### DATI TECNICI

Capacità 6 litri.  
Vasca estraibile in acciaio inox 18/10.  
Potenza 230 Watt.  
Temperatura minima ambiente.  
Temperatura massima 60°C.



## Termometro Digitale Cod. 0660

### DESCRIZIONE

Termometro per la misurazione della temperatura interna dei prodotti, con sonda a punta in acciaio e cappuccio di protezione con gancio per taschino.

### DATI TECNICI

Temperature da -20°C a 150°C.  
Durata della pila contenuta nella confezione 5000 ore circa.  
Immersione della sonda 60 mm.  
Immersione massima della sonda 100 mm.  
Misura la temperatura dell'ambiente da -10°C a +40°C.





*Linea Professionale*

# *Linea Professionale*

Visita il nuovo sito  
[www.icamprofessionale.it](http://www.icamprofessionale.it)

**ICAM, 70 ANNI  
PER LA VOSTRA ARTE.**

Idee, creazioni, invenzioni  
che vengono da molto lontano.  
Che nascono dal profondo  
della vostra immaginazione.  
Che provengono dall'Africa  
e dalle Americhe, dalle terre  
in cui la famiglia Agostoni seleziona  
i migliori cacao che l'uomo conosca.  
Dalla piantagione fino alle vostre mani:  
un lungo viaggio che ogni volta termina  
in una gioia per gli occhi  
e in un'estasi per il palato.



*Agostoni*  
Italian Chocolate Since 1946



*Linea Professionale*

**ICAM S.p.A.**

Via Pescatori, 53 - 23900 Lecco - Italy • Tel. +39 0341 2901  
Via Caio Plinio, 5/7 - 22030 Orsenigo (CO) - Italy • Tel. +39 031 634 6101  
info@icamprofessionale.it - www.icamprofessionale.it