

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

ICAM
Linea Professionale



CATALOGO PRODOTTI



LA NOSTRA STORIA



1946

ICAM stabilisce la sede produttiva a Lecco: la piccola fabbrica per la produzione del cioccolato è avviata.
L'idea è quella di portare in tutte le famiglie un bene allora considerato un lusso, producendo cioccolato di qualità ad un prezzo accessibile. L'azienda è fondata da Silvio Agostoni con l'aiuto della moglie Carolina Vanini e dei suoi fratelli Giancarlo e Urbano.





1947

Da un'intuizione di Silvio Agostoni e con la collaborazione dell'imprenditore lecchese Vitali, viene ideata, sperimentata e installata la pressa orizzontale, poi costruita da Carle&Montanari: un'innovazione epocale per l'estrazione ottimale del burro di cacao.

1953

ICAM si insedia nello stabilimento di via Pescatori - tuttora sede legale - con nuovi impianti che consentono all'azienda di raggiungere una dimensione industriale.





1970

Angelo Agostoni, figlio di Silvio, intraprende diversi viaggi in Africa e America Latina attivando una serie di rapporti con i produttori locali: inizia cosi l'approvvigionamento diretto del cacao dalle cooperative di contadini. Sono le basi della filiera sostenibile e della creazione di un approccio etico con i produttori. Contemporaneamente, nella sede di Lecco, vengono inaugurati i primi laboratori e viene strutturata la funzione Qualità e Ricerca & Sviluppo.

1982

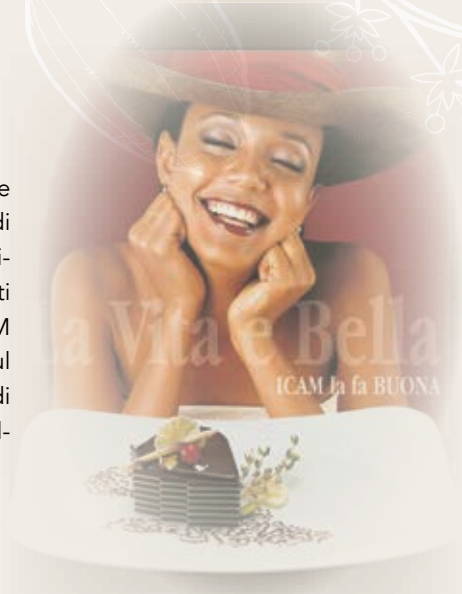
Per garantire l'assoluta purezza del prodotto ed evitare contaminazioni tra le diverse produzioni, vengono installati nuovi serbatoi e un sistema di tubazione modulare.
Viene inoltre attivato un nuovo tostino "Barth" a pressione costante, che ottimizza il processo. Conseguentemente aumentano l'automazione produttiva, i volumi e la qualità del prodotto.





1997

Con la collaborazione di alcuni coltivatori di cacao della Repubblica Dominicana riuniti in cooperativa, ICAM per prima lancia sul mercato prodotti di cioccolato da agricoltura biologica.



2004

Nasce ICAM Linea Professionale: una gamma completa di coperture di cioccolato e ingredienti di cacao, creme e decorazioni, che spazia fino ai monorigine e ai grand cru dal profilo aromatico articolato.



2010

A due anni dalla posa della prima pietra, viene avviato il nuovo stabilimento di Orsenigo che, su un'area complessiva di 50.000 mq, raddoppia il quantitativo di fave di cacao lavorate, consentendo all'azienda di aprirsi a nuovi segmenti di mercato. Contemporaneamente sono lanciati nuovi formati per i prodotti ad uso professionale. Sempre in quell'anno viene creato un proprio centro di raccolta in Uganda.

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

2018

Nasce il Cioccolato Agostoni che - valorizzando i prodotti Grand Cru, Monorigine e Biologico - offre ai cioccolatieri, pasticceri e gelatieri più esigenti un'ampia varietà di profili aromatici unici, nonchè la soluzione perfetta per ogni creazione, per ogni esigenza e per ogni lavorazione.

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

2019

Nasce ChocoCube, il polo di alta formazione professionale di ICAM, dedicato a pasticceri, cioccolatieri e gelatieri.
Viene redatto e pubblicato il primo Bilancio di Sostenibilità.



2020

ICAM pubblica il secondo Bilancio di Sostenibilità, redatto secondo gli standard GRI - opzione Core. Il Bilancio di Sostenibilità del 2019 viene premiato dall' Index Future Respect 2020 del Consumer Lab.

I RISULTATI 2020 PER LA SOSTENIBILITA'

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile definita dalle Nazioni Unite nel 2015 esprime il piano di azione globale per lo sviluppo sostenibile, attraverso il contrasto a problemi di rilevanza universale quali povertà, fame, mancanza di istruzione, cambiamenti climatici, disparità di genere, mancato accesso ad acqua ed energia pulite.

La gestione efficace e il presidio attento degli aspetti di sostenibilità sono elementi di primaria importanza per ICAM. L'azienda ha deciso di affidare il coordinamento delle tematiche di sostenibilità al Direttore Generale, il quale, in collaborazione con i responsabili delle diverse funzioni aziendali, definisce obiettivi, azioni e indirizzi per promuovere una strategia aziendale che integri la sostenibilità nelle decisioni e nei processi di business.

Bilancio di Sostenibilità 2019
premiato da Index Future Respect di ConsumerLab

RESPONSABILITÀ **VERSO LE PERSONE**

+25
dipendenti

13
ore di formazione pro capite

44
i dipendenti che hanno ricevuto un contributo economico per attività di volontariato

104
i dipendenti che hanno ricevuto un contributo economico per sostenere i costi della scuola per i figli

RESPONSABILITÀ **LUNGO LA FILIERA**

€ 1.414.703,68
premio Fairtrade

3.000
contadini formati su pratiche agronomiche in Uganda

€ 10.000
donati per la gestione del COVID-19

90%
delle fave di cacao acquistate sono certificate (bio e/o Fairtrade)

190.000
piante di cacao distribuite in Uganda

87,5%
il cacao acquistato con sottoscrizione ufficiale del Codice Etico di ICAM

81%
dei fornitori di materie prime hanno sottoscritto il Codice Etico di ICAM



L'IMPEGNO **VERSO L'INNOVAZIONE**

560
ricette sviluppate

0,98%
reclami per un milione di unità di consumo vendute

RESPONSABILITÀ **VERSO LA COMUNITÀ**

€ 585.255,27
valore delle donazioni alimentari

L'IMPEGNO **VERSO L'AMBIENTE**

- 6%
consumo idrico

-3%
energia elettrica acquistata

34%
incarti primari delle tavolette sgrammati, con un risparmio di 26 tonnellate di carta

95%
dei materiali riciclabili per le confezioni di tavolette di cioccolato



UN NUOVO SITO PRODUTTIVO PER CONIUGARE ESIGENZE TECNOLOGICHE E RISPETTO DELL' AMBIENTE

Il nuovo impianto produttivo di Orsenigo coniuga scelte tecnologiche d'avanguardia al rigoroso rispetto delle normative specifiche del settore alimentare con necessità funzionali e logica costruttiva, il tutto nel rispetto dell'ambiente. Oggi ICAM è una delle poche aziende a livello mondiale con un sistema d'integrazione verticale che garantisce il controllo totale della filiera, dalla selezione delle piantagioni di cacao nel territorio d'origine fino alla personalizzazione del prodotto. L'eccellenza nella qualità dei prodotti unitamente alla flessibilità della produzione fanno di ICAM un attore di alto livello in tutti i principali mercati del mondo.



ELEVATA PRODUTTIVITÀ

>3.000

DIVERSI PRODOTTI DI CIOCCOLATO

Area complessiva:
50.000 mq
lavoratori: 416

Capacità produttiva / giorno:
140 tonnellate

Capacità produttiva cioccolato:
35.000 tonnellate anno

SPECIALIZZAZIONE E FLESSIBILITÀ

180 ricette di cioccolato fondente

120 al latte

50 di cioccolato bianco

20 di gianduia

TRACCIABILITÀ VERTICALE COMPLETA, dalla piantagione al prodotto finito.

TOTALE AUTOMAZIONE dei processi produttivi.

SEPARAZIONE FISICA DELLE AREE a differente rischio igienico: stoccaggio separato fave di cacao, ingredienti, imballi e prodotto finito.

CONTROLLI continui e costanti, analisi di **LABORATORIO** e test **ORGANOLETTICI** lungo tutto il processo produttivo, per garantire qualità e sicurezza.

Controllo e gestione dei **PARAMETRI DI PRODUZIONE.** Pieno rispetto dei procedimenti di lavorazione, secondo le **BEST PRACTICES.**

Severe **NORME DI SICUREZZA** per l'igiene alimentare.

LINEE DI PRODUZIONE DEDICATE per evitare la "cross contamination" di prodotti potenzialmente allergenici.

Produzione **AUTONOMA DI ENERGIA** elettrica con efficienza > 80%.

Scelta di materiali e soluzioni all'avanguardia per garantire il **CONTENIMENTO DEI CONSUM**I, a tutto vantaggio di economia e ambiente.

LA QUALITÀ



ICAM dispone di un avanzato laboratorio di Ricerca & Sviluppo ed un reparto di Controllo Qualità, per assicurare ai clienti la selezione dei migliori ingredienti e la ricerca di ricette innovative. L'azienda, che da sempre si impegna per migliorare la qualità del proprio cioccolato, negli anni si è dotata di un significativo numero di certificazioni. Un sistema di garanzie forte, affidabile e continuamente aggiornato: dalle certificazioni di prodotto a quelle che attestano il concreto impegno verso l'ambiente e le persone. Negli ultimi anni ICAM si è affermata come uno dei più importanti produttori di cioccolato biologico al mondo ed è regolarmente iscritta nel registro Fairtrade.

I PIÙ ELEVATI STANDARD QUALITATIVI PER OTTENERE L' ECCELLENZA NEL CIOCCOLATO

IL PROCESSO
DI TRASFORMAZIONE

Procedure collaudate, testate e continuamente monitorate, moderni macchinari automatizzati.

Rispetto delle caratteristiche organolettiche

Valorizzazione del gusto e aroma

Rispetto delle norme alimentari e sicurezza

LA FORMAZIONE
CORSI DI AGGIORNAMENTO

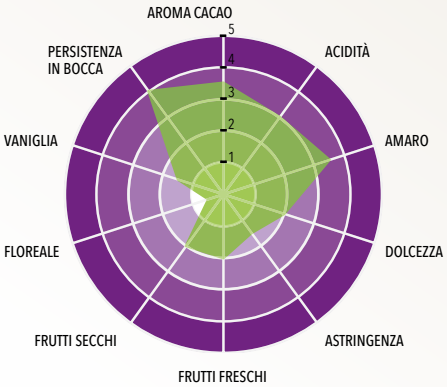
ICAM predispone corsi d'aggiornamento per i propri degustatori in collaborazione con il più autorevole e prestigioso istituto europeo in materia, il CIRAD "Cooperation Internationale en Recherche Agronomique pour le Developpement".

40

Degustatori certificati

>21.000

Test qualità e sicurezza nel 2020



Certificazioni aziendali

Certificazioni e attestazioni dei prodotti a catalogo

Altre certificazioni dei prodotti in azienda

Dettagli nell'ultima pagina.

STORIE DI FILIERA



REPUBBLICA DOMINICANA
Le origini del cacao sostenibile



È uno dei primi dieci paesi esportatori di cacao al mondo e detiene il primato per la produzione di cacao da agricoltura biologica. ICAM ha sviluppato da tempo rapporti diretti con alcune cooperative locali: Conacado, Cooproagro e Rizek. Dal 1988 ICAM affianca le cooperative locali per implementare e mettere a punto la fermentazione dei semi presso i centri di raccolta del cacao. La qualità delle fave di cacao Dominicano è migliorata a tal punto da essere annoverata fra i cacao "Fine of Flavour" da parte dell'International Cocoa Organization (I.C.C.O.) ed ottenere certificazioni biologiche in tutto il mondo.

UGANDA
La qualità che cambia



Nel 2010 ICAM ha costituito la società Icam Chocolate Uganda Ltd, allo scopo di realizzare un progetto di sviluppo sul territorio. Attraverso un centro per la raccolta del cacao che opera con moderne metodologie di lavorazione, ICAM ha dato supporto agli agricoltori mediante la formazione sulle tecniche agronomiche che consentono una valorizzazione dei raccolti e un incremento della redditività delle piantagioni. Nel 2017 il cacao prodotto a Bundibugyo ha ricevuto la certificazione biologica.

PERÙ
Nel cuore del cacao



La produzione di cacao è una delle principali attività agricole del paese e fonte di reddito per numerose famiglie. ICAM ha sviluppato rapporti diretti con alcune cooperative locali: APROCAM, Cacao Alto Huallaga e Cuencas del Huallaga. La collaborazione con ICAM ha come obiettivo il miglioramento della qualità del cacao coltivato, per favorire il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro degli associati.

I PAESI D'ORIGINE DEL CACAO

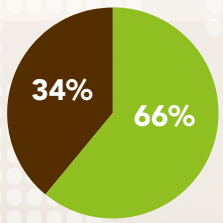
L'impegno di ICAM è quello di operare come azienda produttrice di cioccolato sostenibile, per questa ragione, da molti anni, è presente in prima persona in maniera diretta nelle zone d'origine.
Il percorso per raggiungere l'eccellenza nella qualità dei prodotti inizia da molto lontano, attraverso l'individuazione delle migliori piantagioni di cacao per selezionare con estrema cura la materia prima.
ICAM acquista cacao da molti paesi nel mondo, in prevalenza da Centro America e Africa. Ha instaurato con i coltivatori delle piantagioni un solido e proficuo rapporto di collaborazione, impegnandosi finanziariamente e tecnologicamente per migliorare i metodi di lavoro e la qualità del cacao, il reddito delle persone coinvolte e le loro condizioni socio-economiche. Collaborazioni importanti, basate su un preciso codice etico che vede nel rispetto, nella crescita delle relazioni con tutti gli operatori della filiera, nella sostenibilità, nell'equità e nella trasparenza i valori guida da seguire in tutte le fasi delle attività quotidiane. A tal proposito ICAM si impegna a garantire la tracciabilità di tutte le materie prime, creando rapporti di partnership con i coltivatori: in tal modo ICAM implementa un processo di verifica indipendente del programma di sostenibilità, come dimostrato dai progetti avviati in Repubblica Dominicana, Uganda e Perù.

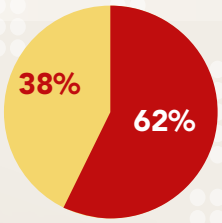
24.000

TONNELLATE DI FAVE DI CACAO ACQUISTATE NEL 2020

34% Convenzionale

66% Bio&Fairtrade





38% Centro America America Latina

62% Africa





DAL CACAO
NEI LUOGHI D'ORIGINE

La coltivazione del cacao risale circa al 3.000 a.C. quando già la cultura dei Mayo Chinchipe preparava una bevanda energetica con i semi del cacao. Oggi ICAM è una delle poche aziende al mondo a garantire il controllo dell'intera filiera produttiva dal cacao al cioccolato: un impegnativo approccio industriale che consente di raggiungere e mantenere i più elevati standard qualitativi in ogni fase della produzione. ICAM si approvvigiona da produttori selezionati e di assoluta qualità.

LA PIANTAGIONE

Il controllo della filiera dal cacao al cioccolato, inizia nelle piantagioni. Qui si riproducono le condizioni della foresta naturale con alberi di alto fusto per dare l'ombra necessaria alla buona crescita degli alberi di cacao, che sono delicati e che non sopportano la luce diretta e le variazioni di temperatura.

LA COLTIVAZIONE

Pochi conoscono una particolarità della filiera produttiva cacao-cioccolato: sull'albero ogni anno nascono migliaia di piccoli fiori di colore bianco o giallo-rosato. Solo l'1% diviene frutto: le "cabosse" che crescono direttamente sul tronco e sui rami principali dell'albero. In questi anni ICAM sta progressivamente introducendo nelle piantagioni un nuovo e rivoluzionario concetto in grado di garantire una maggiore produttività: implementare il numero delle varietà di cloni superando le 3 tipiche varietà di cacao sinora conosciute (Criollo, Forastero e Trinitario).

- **CRIOLLO:** costituisce non oltre il 2% della produzione mondiale. Qualità delicata e sensibile, produce un tipo di cacao molto fine.
- **FORASTERO:** costituisce circa l'80% della produzione mondiale. Proviene prevalentemente dall'Amazzonia, ha semi violetti e cabosse verdi che, una volta mature, assumono una colorazione gialla/rossa.
- **TRINITARIO:** è un ibrido tra i due precedenti gruppi. Originario del Trinidad, rappresenta circa il 18% della produzione mondiale.





LA RACCOLTA E LA FERMENTAZIONE

Le cabosse sono raccolte a mano, con la massima cura. Ci vuole esperienza e destrezza per tagliare le cabosse senza danneggiare i semi all'interno.
I semi e la polpa vengono estratti e ammucchiati in casse nei centri di raccolta e fermentazione e lasciate riposare per qualche giorno (fino a 5/6 giorni). Durante questo periodo prende avvio una serie di fermentazioni: prima alcolica, poi lattica e infine acetica.

L'ESSICCAZIONE E IL CONTROLLO QUALITÀ

L'essiccazione permette di conservare le fave di cacao e di bloccare il processo di fermentazione che, se protratto troppo a lungo, può causare un'acidità troppo elevata e quindi "danneggiare" la qualità del cacao.
Come tutti i prodotti preziosi, le fave di cacao sono sottoposte ad un accuratissimo controllo di qualità. I sacchi di fave di cacao vengono spediti oltremare e arrivano in fabbrica, dove sono scaricati e stoccati nel magazzino di Orsenigo.

AL CIOCCOLATO

100% MADE IN ITALY

Una volta raggiunto il nuovo stabilimento di ICAM ad Orsenigo, il controllo della filiera prosegue nelle fasi decisive di trasformazione dal cacao al cioccolato.



TEST PRELIMINARI E PULITURA

Controllo del livello di fermentazione e dell'assenza di difetti. Il cacao viene pulito da corpi estranei e viene selezionato dividendo le fave rotte da quelle intere, le quali continueranno il processo.

PRETOSTATURA

Le fave vengono sottoposte per circa 100 secondi ad un forte irraggiamento a raggi infrarossi a circa 400° che facilita la separazione della buccia dalla fava.

ROTTURA: LA GRANELLA

Le fave vengono frantumate in piccoli pezzi che prendono il nome di granella, e nel contempo, viene eliminata la buccia che le riveste.

ALCALINIZZAZIONE

La granella subisce un "bagno" con acqua alla quale, a seconda dei casi, può essere aggiunto del carbonato di potassio che riduce la naturale acidità del cacao.



DEODORIZZAZIONE DEL BURRO DI CACAO

Il burro di cacao viene sottoposto ad un processo di deodorizzazione. Mediante un getto di vapore ad alta pressione viene estratta una parte di acidi volatili per rendere il gusto del burro più amabile.

FILTRAZIONE DEL BURRO DI CACAO

Il burro di cacao viene filtrato con setacci di carta in grado di trattenere le impurità.



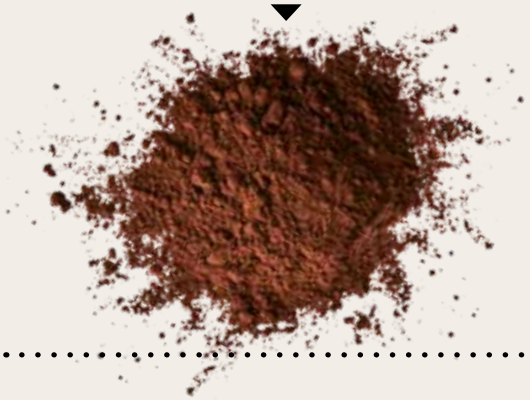
SPREMITURA DELLA PASTA DI CACAO

La pasta di cacao viene spremuta in presse idrauliche che ne estraggono la parte grassa, il burro; la parte secca che residua dalla spremitura della pasta di cacao è il panello di cacao da cui si otterrà la polvere di cacao.

POLVERIZZAZIONE: LA POLVERE DI CACAO

Il panello viene triturato prima in modo grossolano e in seguito sminuzzato sino a polverizzarlo finemente ottenendo la polvere di cacao. A questo punto il cacao in polvere è pronto per essere confezionato per la vendita.





MACINAZIONE

La granella viene macinata in un mulino a pioli e qui si trasforma in un prodotto che prende il nome di liquore o pasta di cacao.

TORREFAZIONE

La granella viene tostata con aria calda da 100° a 120°. Il processo di torrefazione dura circa 30 minuti, e deve garantire una tostatura omogenea così che si possano sviluppare gli aromi più nobili del cacao.



MISCELAZIONE DEL CIOCCOLATO

Gli ingredienti (pasta e burro di cacao, zucchero, latte in polvere e - per il gianduia - pasta nocciola) vengono selezionati e mescolati in proporzioni variabili a seconda della ricetta e del tipo di cioccolato che si vuole ottenere: al latte, bianco, fondente, gianduia.

RAFFINAZIONE

Grandi raffinatrici a cilindri schiacciano e tagliano l'impasto di cioccolato fino a ridurlo in particelle di dimensioni non superiori a 18 micron.

CONCAGGIO

Il concaggio è un'operazione che può durare per molte ore e che persegue diversi obiettivi: creare un amalgama perfetto tra i vari componenti; ridurre gli aromi acidi e astringenti; estrarre l'umidità residua che alla fine del processo non sarà superiore allo 0,5 - 0,8%. In questa fase si aggiungono normalmente una piccola parte percentuale di lecitina di soia 0,3% come fluidificante ed emulsionante e di estratto naturale di vaniglia come aromatizzante.

TEMPERAGGIO DEL CIOCCOLATO

Durante il temperaggio il cioccolato prima viene raffreddato a 26°/28° e successivamente riscaldato a 29°/32°. Ciò è indispensabile perché il burro di cacao solidifichi nella forma cristallina stabile, un aspetto lucido, uno spacco corretto e un'ottima conservabilità.

MODELLAGGIO

Il cioccolato temperato viene colato in gocce e bottoni dalle diverse forme e dimensioni, poi solidificato in un lungo tunnel di raffreddamento.



CONFEZIONAMENTO

Il cioccolato solido e raffreddato viene confezionato in linea ed etichettato con informazioni on-line con le specifiche di produzione, in più lingue per i mercati esteri.



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

AVANGUARDIA AL CIOCCOLATO

RICORDARE INNOVANDO È AGOSTONI
CERCARE, CONOSCERE, INVENTARE È AGOSTONI
PUNTARE SEMPRE AL MEGLIO È AGOSTONI
AGOSTONI È TRASPARENTE
AGOSTONI È QUI ED ORA
E RACCONTA UN VIAGGIO DI UOMINI E SAPORI
AGOSTONI: SCEGLIERE SIGNIFICA ARRIVARE
CREATO PER CHI VA OLTRE
CIOCCOLATO AGOSTONI, DA NON LASCIARE PIÙ



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

GRAND CRU
- CIOCCOLATO DI COPERTURA
- PASTA DI CACAO

MONORIGINE
- CIOCCOLATO DI COPERTURA
- PASTA DI CACAO
- POLVERE DI CACAO
- GOCCE DA FORNO

BIOLOGICO
- GRANELLA DI CACAO
- CIOCCOLATO DI COPERTURA

PRALINATI
- PRALINATI

ICAM
Linea Professionale

CIOCCOLATO
- CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE
- CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE
- CIOCCOLATO GIANDUIA
- CIOCCOLATO BIANCO

LINEA PRO
- CIOCCOLATO PER RICOPERTURE
- CIOCCOLATO PER PRODOTTI DA FORNO

CACAO, POLVERE, PASTA, BURRO
- PASTA E BURRO DI CACAO
- POLVERE DI CACAO

CREME E RICOPERTURE
- CREME
- GLASOVER

INCLUSIONI, DECORAZIONI E GUSCI
- INCLUSIONI
- DECORAZIONI
- GUSCI


AGOSTONI
BAGUA NATIVO
81%
45%
GRAND CRU


AGOSTONI
UGANDA
78%
43%
MONORIGINE

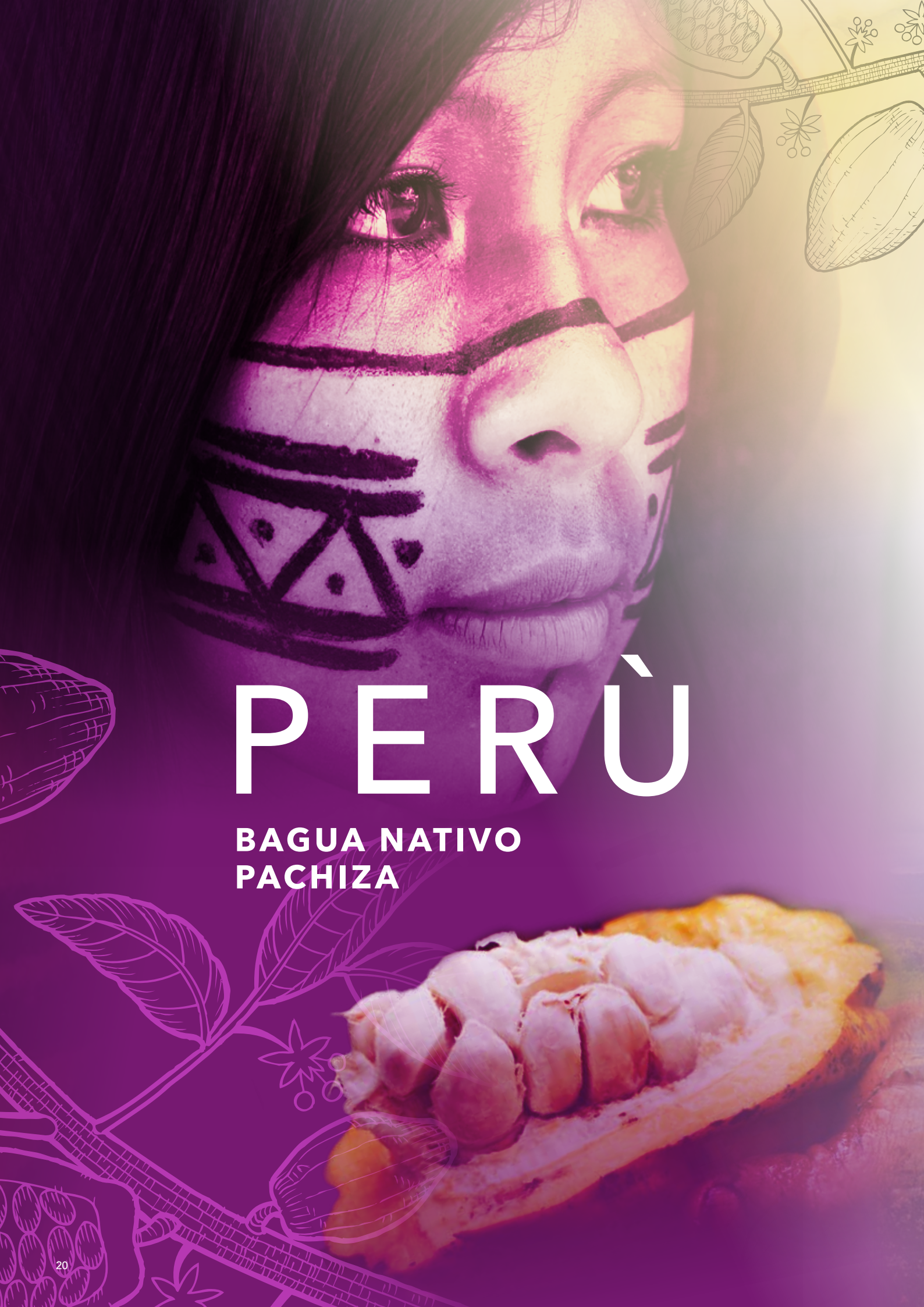

AGOSTONI
BIANCO
38%
30%
BIOLOGICO


AGOSTONI
55%

GRAND CRU

Una selezione dalle qualità superlative
e con caratteristiche uniche, in grado
di esprimere l'anima di ogni territorio,
piantagione e stagione di raccolto.





PERÙ

BAGUA NATIVO PACHIZA

DUE TESORI DELL' AMAZZONIA NATI DALLE

ANTICHE REGIONI PERUVIANE

Da piantagioni inesplorate dove si sono mantenuti i sapori autentici e originari del "Xocoatl", Agostoni ha ritrovato l'antico e rarissimo cacao Criollo, un frutto prezioso, ormai coltivato solo in piccole aree del mondo. Nelle regioni peruviane di Amazonas, dal clima tropicale e dalla coltivazione diversificata, nasce uno dei più pregiati tesori dell'Amazzonia: l'antichissimo cacao Criollo Bagua Nativo, raccolto già nel 3.000 a.C. quando cresceva spontaneo. Agostoni ha riportato alla luce piantagioni dove si sono mantenuti i sapori autentici e originari del cacao primitivo, ancora oggi coltivato dalle comunità Mayo Chincipe. Nel centro nord del Perù, dove le Ande degradano e lasciano il posto alla Foresta Amazzonica, Agostoni ha identificato un luogo speciale, la regione San Martin, e selezionato un cacao esclusivo: il cacao Cru Pachiza, dal quale si ottiene un cioccolato di qualità superiore, con un ampio ventaglio di aromi.




REPUB
DOMINICANA
BLICA
LOS BEJUCOS
LOS VASQUEZ
LOS PALMARITOS

UNA DELLE PIÙ PREGIATE QUALITÀ

DI CACAO GRAND CRU

La Repubblica Dominicana produce rari e pregevoli gioielli dalle caratteristiche aromatiche assolutamente distintive: la varietà del territorio conferisce al cacao dominicano qualità aromatiche estremamente eterogenee. In un'area dal clima subtropicale, con un'umidità relativa dell'80% e tre fiumi sotterranei che garantiscono un' irrigazione costante del terreno, nasce una delle più pregiate qualità di cacao della linea Grand Cru: Los Bejucos. Riconosciuta dal Certificato di Denominazione d'Origine, il cacao di quest'area geografica ha un gradevole colore chiaro e un profilo aromatico molto intenso. Dalla Provincia di Duarte e da piantagioni selezionate, nascono i Grand Cru "Los Palmaritos" e "Los Vasquez", con piantagioni vicine geograficamente ma con profili aromatici distinti: "Los Palmaritos", su terreni montuosi e avari, regala un aroma più fruttato, "Los Vasquez", piantagione significativamente diversa per conformazione del terreno e zone ombrose, offre un gusto più intenso e acido.




VENE
ZUELA
SUR DEL LAGO

IL FRUTTO RARO DI UN ECOSISTEMA

UNICO AL MONDO

Dalle lussureggianti piantagioni a sud del Lago di Maracaibo, terra d'elezione ancestrale per il cacao, nasce un cioccolato di impareggiabile qualità dalla migliore materia prima selezionata. Un ecosistema unico al mondo, dove la cordigliera delle Ande incontra l'ambiente misto d'acqua dolce e salata del lago-estuario di Maracaibo, le alte temperature e l'elevata umidità costanti durante tutto il corso dell'anno donano a questo cioccolato un profilo aromatico complesso.




GUATE
MALA
CHIMELB

IL CACAO RARO DI UN PREZIOSO ECOSISTEMA IN EQUILIBRIO

Da una terra dove l'uomo ha trovato un equilibrio con l'ambiente e da un progetto di conservazione, sostenibilità e responsabilità sociale, arriva un miscela di cacao Trinitario, dal profilo molto aromatico.
Situata nel cuore delle foreste naturali della regione Alta Verapaz, la Finca Chimelb è una piantagione senza eguali, dove il cacao cresce affianco a caffè, cardamomo, ananas, eucalipti e alberi della gomma, in un vivaio di eccezionale ampiezza. Qui la coltivazione eco-sostenibile si concretizza nell'individuazione delle migliori pratiche adatte al clima e al territorio locale, da riprodurre nelle zone più magre: le migliori piante per qualità e produttività, le zone d'ombra più adeguate, i microorganismi più fertili, i sistemi di controllo dell'erosione del suolo...
La Finca Chimelb è parte attiva nel miglioramento delle condizioni di vita della popolazione rurale attraverso la formazione, l'impiego di manodopera regolare e il riconoscimento di un salario superiore alla media nazionale.



CIOCCOLATO DI COPERTURA



BAGUA NATIVO FONDENTE BIO

CACAO min **81%**

BURRO DI CACAO media **45%**

FLUIDITÀ

CODICE **6800**

CONSIGLI DI IMPIEGO

☐ SENZA lecitina

REGIONE
Amazonas - Perù

GUSTO
Da un cacao "Primitivo", con alta presenza di Criollo, un cioccolato esclusivo: profilo aromatico di grande intensità e potenza, gusto cacaotè e cioccolato fondente, acidità delicata e profumata gradevolmente astringente. Lunga persistenza in bocca e al naso.



LOS PALMARITOS FONDENTE

CACAO min **75%**

BURRO DI CACAO media **45%**

FLUIDITÀ

CODICE **6802**

CONSIGLI DI IMPIEGO

PIANTAGIONE
Los Palmaritos - Dominicana

GUSTO
Gran carattere aromatico: gusto potente, imperioso di cacao, intensamente profumato di frutta fresca; tonalità mediamente acida, equilibrato nello zucchero, amaro al palato.



LOS VASQUEZ FONDENTE

CACAO min **75%**

BURRO DI CACAO media **45%**

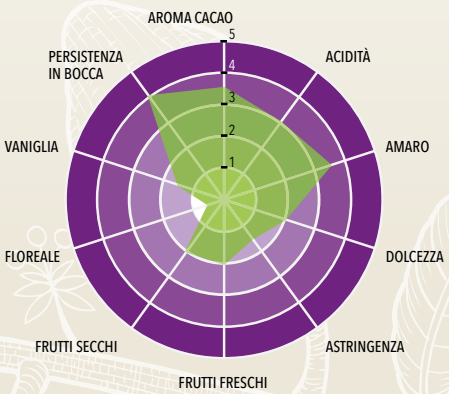
FLUIDITÀ

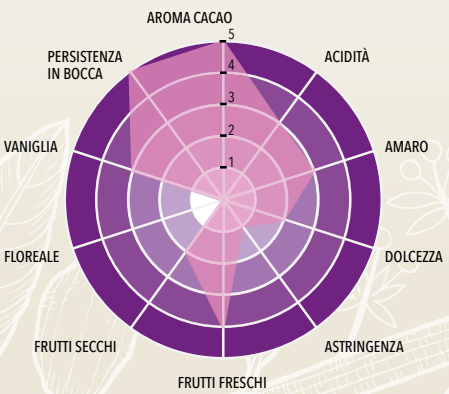
CODICE **6801**

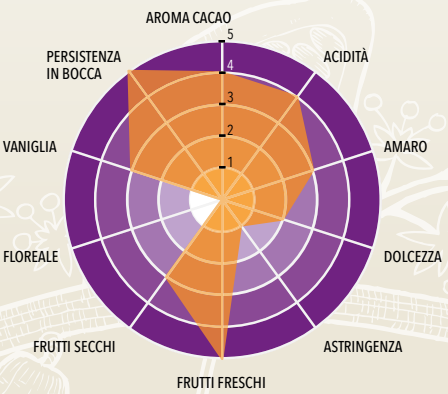
CONSIGLI DI IMPIEGO

PIANTAGIONE
Los Vasquez - Dominicana

GUSTO
Corpo intenso, con forte sentore di frutti freschi e acidità, importante aroma di cacao che conclude con una lunga persistenza in bocca. Grande qualità complessiva.









SUR DEL LAGO FONDENTE

CACAO min **72%**

BURRO DI CACAO media **44%**

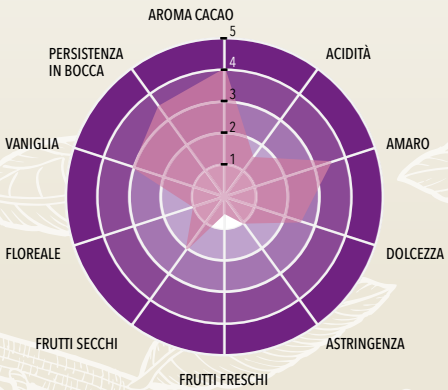
FLUIDITÀ

CODICE **6805**

CONSIGLI DI IMPIEGO

REGIONE
Sur Del Lago - Venezuela

GUSTO
Profilo aromatico complesso con acidità e astringenza ridotte, delicate note di nocciole e mandorle. Leggero retrogusto di bacche rosse e un accenno di spezie, infine conclude con una piacevole rotondità e persistenza in bocca.



PACHIZA FONDENTE

CACAO min **70%**

BURRO DI CACAO media **40%**

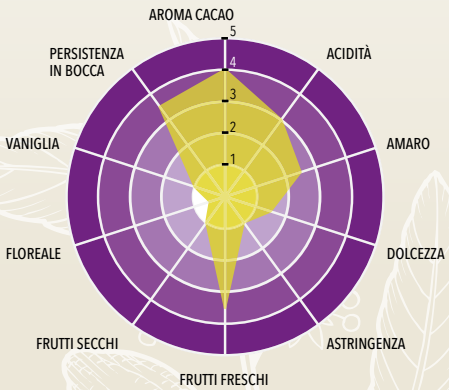
FLUIDITÀ

CODICE **6804**

CONSIGLI DI IMPIEGO

DISTRETTO
Pachiza - Perù

GUSTO
Ampiezza di aromi tipici del cacao e del cioccolato, con una marcata nota di frutti rossi e miele e con una leggera nota di vaniglia. Un'acidità piacevole e decisa sovrasta l'amarezza. Grande soddisfazione nella degustazione.



LOS BEJUCOS FONDENTE

CACAO min **70%**

BURRO DI CACAO media **47%**

FLUIDITÀ

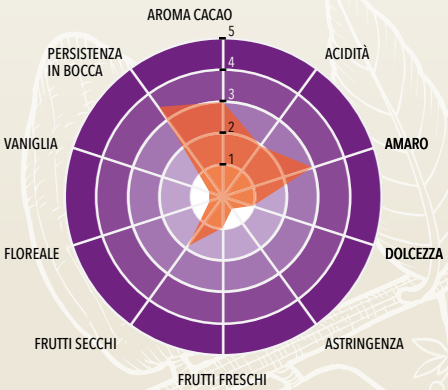
CODICE **6803**

CONSIGLI DI IMPIEGO

☐ SENZA lecitina

TERRITORIO
Los Bejucos - Dominicana

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.



CIOCCOLATO DI COPERTURA



CHIMELB FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
65%	40%

FLUIDITÀ

CODICE **6806**

CONSIGLI DI IMPIEGO

☐ SENZA lecitina

PIANTAGIONE
Chimelb - Guatemala

GUSTO
Dolce e amabile, e allo stesso tempo intenso e persistente, presenta un profilo aromatico cacaotè con spiccate note di frutta secca e sentori di caffè.



LOS BEJUCOS LATTE

COLORE

CACAO min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
46%	42%	36%

FLUIDITÀ

CODICE **6820**

CONSIGLI DI IMPIEGO

☐ SENZA lecitina

TERRITORIO
Los Bejucos - Dominicana

GUSTO
Gusto pieno di latte e cacao, con note dolci e di caramello equilibrate dall'amarezza apportata dall'importante presenza di cacao. Sottile retrogusto di frutta secca. Cioccolato al latte da intenditori.



PACHIZA LATTE

COLORE

CACAO min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
39%	37%	30%

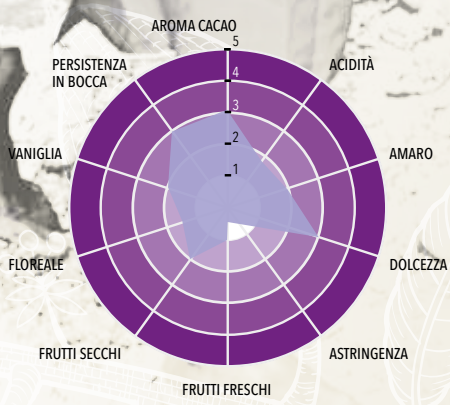
FLUIDITÀ

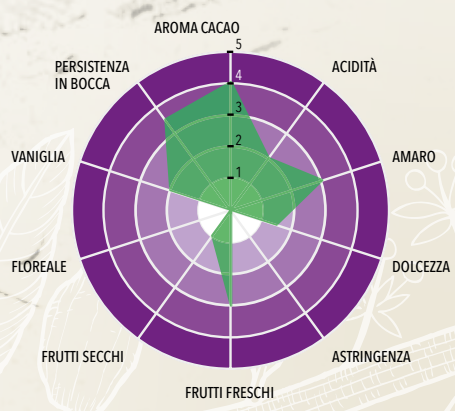
CODICE **6821**

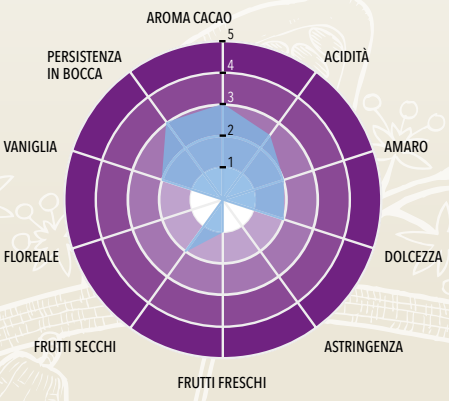
CONSIGLI DI IMPIEGO

DISTRETTO
Pachiza - Perù

GUSTO
Gusto intenso e raffinato, articolato negli aromi: una leggera e gradevole acidità di cacao precede il sapore pieno di latte, lasciando emergere una deliziosa nota fruttata con retrogusto di caffè e vaniglia. Grande soddisfazione nella degustazione.









PASTA DI CACAO



BAGUA NATIVO PASTA DI CACAO

CACAO min	BURRO DI CACAO media
100%	54%

FLUIDITÀ

CODICE **6841**

CONSIGLI DI IMPIEGO

☐ SENZA lecitina

REGIONE
Amazonas - Perù

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 PASTA DI CACAO

CACAO min	BURRO DI CACAO media
100%	54%

FLUIDITÀ

CODICE **6842**

CONSIGLI DI IMPIEGO

☐ SENZA lecitina

TERRITORIO
Los Bejucos - Dominicana

GUSTO
Pasta di cacao dal gusto intenso; acidità ed amarezza importanti ma in equilibrio, pieno profilo cacaotè appena fruttato.



SUR DEL LAGO PASTA DI CACAO

CACAO min	BURRO DI CACAO media
100%	54%

FLUIDITÀ

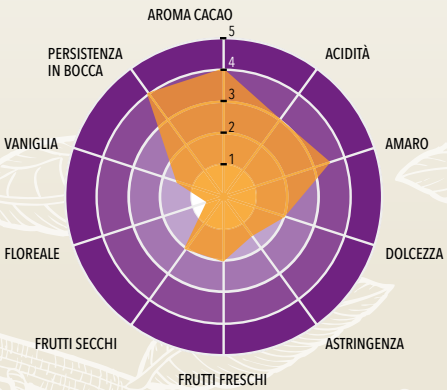
CODICE **6840**

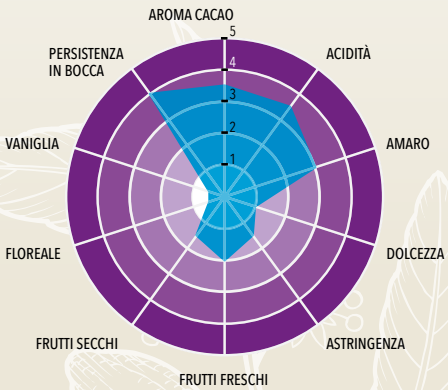
CONSIGLI DI IMPIEGO

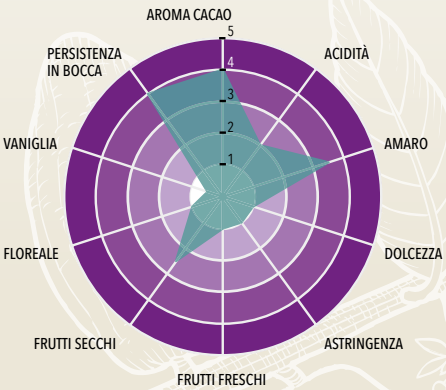
☐ SENZA lecitina

REGIONE
Sur Del Lago - Venezuela

GUSTO
Pasta di cacao con profilo aromatico articolato, con una piacevole rotondità e persistenza. Acidità ed astringenza minime.







GRAND CRU

		% Cacao totale MIN	% Zucchero MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA	SENZA lecitina	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA: Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	PASTICCERIA: Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	GELATERIA: Ingrediente	Glassatura	Stracciatella
CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE 4kg / 3Pezzi																						
6800	BAGUA NATIVO	81	18	45	-	☐		○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○		●	○	○
6802	LOS PALMARITOS	75	24	45	-				○	●	●	○	○	●	●	○	○	○		●	○	○
6801	LOS VASQUEZ	75	24	45	-				○	●	●	○	○	●	●	○	○	○		●	○	○
6805	SUR DEL LAGO	72	27	44	-			○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	○		●	○	●
6804	PACHIZA	70	29	40	-			●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○		●	○	○
6803	LOS BEJUCOS	70	29	47	-	☐		○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○		●	○	○
6806	CHIMELB	65	34	40	-	☐		●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○		●	○	○
CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE 4kg / 3Pezzi																						
6820	LOS BEJUCOS	46	30	36	42	☐		●	○	●	●	○	○	●	●	○	●	○		●	○	○
6821	PACHIZA	39	35	30	37			○	○	●	●	○	○	●	●	○	●	○		●	○	○
PASTA DI CACAO 4kg /3Pezzi																						
6841	BAGUA NATIVO	100	-	54	-	☐		●	○	○	●		○	○	○	○	○	○	○	●	●	●
6842	LOS BEJUCOS	100	-	54	-	☐		●	○	○	●		○	○	○	○	○	○		●	●	●
6840	SUR DEL LAGO	100	-	54	-	☐		●	○	○	●		○	○	○	○	○	○	○	●	●	●

● **RACCOMANDATO** ○ **UTILIZZABILE**

CERTIFICAZIONI IN DETTAGLIO NELL'ULTIMA PAGINA

MONORIGINE

Contiene l'ideale Agostoni di sostenibilità: qualità di prodotto e di vita, sviluppo economico virtuoso e una visione futura per chi acquista come per chi lavora.



LE ORIGINI

DALL' ATTENTA SELEZIONE IL MEGLIO DI OGNI ORIGINE

Dai Paesi culla del cacao, nascono i nostri monorigini, prodotti di eccellente qualità, dove la materia prima – proveniente da origini selezionate – acquista un ruolo da protagonista. Il risultato è una gamma di cioccolati di qualità superiore, con sorprendenti sentori aromatici, che esprimono con caratteristiche distintive la tipicità di ogni territorio, del genotipo delle piante di cacao e di ogni singola stagione di raccolto. Questi sono i prodotti perfetti per la creazione di ricette in cui si intenda esaltare la presenza di un cioccolato dal gusto pieno e dalla grande personalità.



Il cacao proveniente dall'Ecuador si contraddistingue per essere fine e aromatico. ICAM ha selezionato alcune piantagioni nella zona centrale, che producono il tipico cacao National dal caratteristico "Sabor Arriba", della varietà Forastero.

La Repubblica Dominicana è tra i primi 10 esportatori di cacao al mondo; qui ICAM ha selezionato il cacao più fine – il cacao "Hispaniola", da alcune delle più esclusive piantagioni nella provincia di Duarte.

Da qui proviene il dono della Mesoamerica al mondo: con più di 4.000 anni di storia, pone le sue radici nella cultura madre degli indigeni, dagli Olmechi ai Maya. Il potenziale genetico e la qualità aromatica del cacao della Sierra de Tabasco e del Chiapas oggi sono valorizzati attraverso una gestione accurata della raccolta e della fermentazione.

REPUBBLICA DOMICANA

- CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE

MESSICO

- CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE

ECUADOR

- CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE
- PASTA DI CACAO
- POLVERE DI CACAO

È la culla del cacao, del quale qui troviamo traccia oltre 3.000 anni fa: la varietà è principalmente il Criollo, ideale per la produzione di cioccolato fine, dal gusto delicato, molto aromatico e poco amaro.

PERÙ

- GOCCE DA FORNO FONDENTE
- POLVERE DI CACAO



Da una terra remota e paradisiaca, con un clima e un territorio ideali per la coltivazione del cacao, una selezione tra le più pregiate dell'Africa: un cioccolato da veri intenditori, aromatico e profumato.

Il cacao d'altura, tipico dell'Uganda, rappresenta l'essenza dell'Africa. Lavorato a fresco direttamente nel centro di raccolta di proprietà ICAM è un prodotto eccellente, dal carattere intenso ma versatile.

UGANDA

- CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE
- PASTA DI CACAO

SÃO TOMÉ

- CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE

MADAGASCAR

- CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE

La varietà di cacao del Madagascar è una varietà unica, considerata tra le migliori al mondo, famosa per la sua rarità e la provenienza da piccole coltivazioni selezionate accuratamente nella regione di Sambirano, a nord-ovest.

CIOCCOLATO DI COPERTURA



UGANDA FONDENTE

CACAO min 78%

BURRO DI CACAO media 43%

FLUIDITÀ

CODICE 6810

CONSIGLI DI IMPIEGO

☐ SENZA lecitina

GUSTO
Grande potenza, intensità e una lunga persistenza. Delicatamente speziato e con una gradevole nota dolce, avvolgente e cacaotè, con un gusto deciso, lineare e pulito.



DOMINICANA FONDENTE

CACAO min 75%

BURRO DI CACAO media 47%

FLUIDITÀ

CODICE 6811

CONSIGLI DI IMPIEGO

☐ SENZA lecitina

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



NACIONAL ARRIBA FONDENTE

CACAO min 74%

BURRO DI CACAO media 45%

FLUIDITÀ

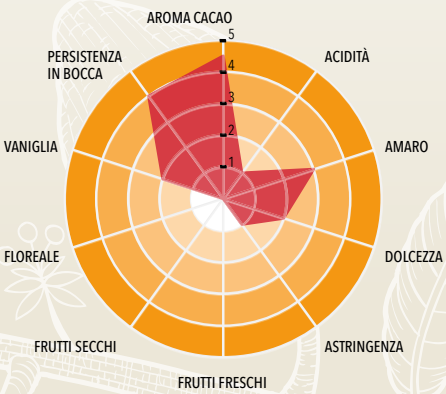
CODICE 6812

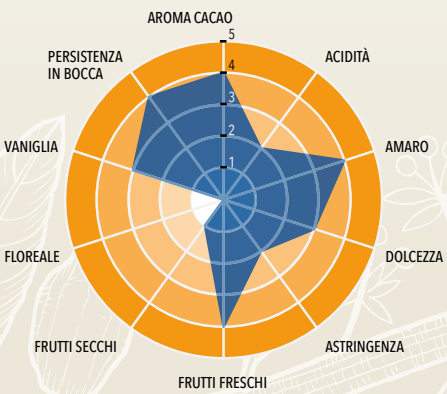
CONSIGLI DI IMPIEGO

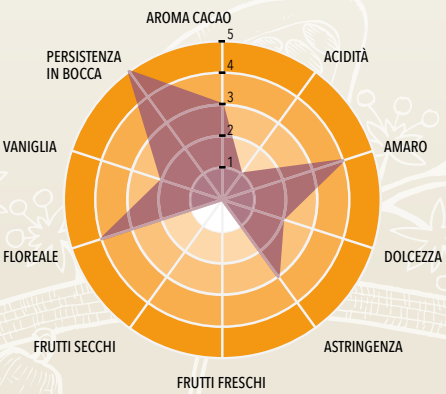
☐ SENZA lecitina

TERRITORIO
Ecuador

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











MADAGASCAR FONDENTE

CACAO min 71%

BURRO DI CACAO media 42%

FLUIDITÀ

CODICE 6813

CONSIGLI DI IMPIEGO

☐ SENZA lecitina



SÃO TOMÉ FONDENTE

CACAO min 71%

BURRO DI CACAO media 42%

FLUIDITÀ

CODICE 6814

CONSIGLI DI IMPIEGO

☐ SENZA lecitina

NEW



MESSICO FONDENTE

CACAO min 68%

BURRO DI CACAO media 42%

FLUIDITÀ

CODICE 6815

CONSIGLI DI IMPIEGO

☐ SENZA lecitina

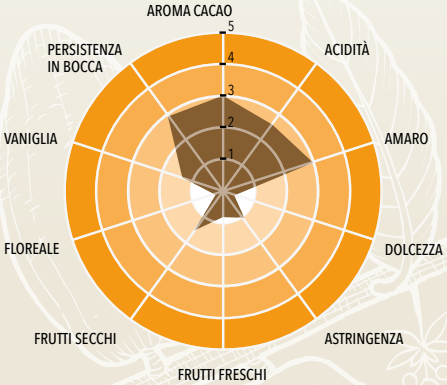
GUSTO
Molto gradevole, equilibrato in acidità, amarezza e dolcezza, sebbene intenso, aromatico e persistente. Presenta marcati sentori fruttati, di frutta fresca, ampiezza di aromi tipici del cacao.

GUSTO
Profilo cacaotè caratteristico, aromatico, intenso, che inizia con un'acidità sottile ed evanescente e una piacevole punta di astringenza; emerge subito l'amarezza marcata e l' ampiezza di aroma con sfumature di tabacco. Buona persistenza in bocca e finale di amarezza equilibrata.

GUSTO
Profilo cacaotè amabile ed equilibrato, con amarezza bilanciata e astringenza minima. La presenza di una delicata acidità sottolinea le note gialle di frutti freschi, bilanciate da sentori di tabacco e di affumicato. Nel finale, emergono profumi di spezie. Persistenza importante ma non invasiva.







PASTA DI CACAO



NACIONAL ARRIBA
PASTA DI CACAO

CACAO min	BURRO DI CACAO media
100%	54%

FLUIDITÀ

CODICE 6845

CONSIGLI DI IMPIEGO

☐ SENZA lecitina

TERRITORIO
Ecuador

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.



UGANDA
PASTA DI CACAO

CACAO min	BURRO DI CACAO media
100%	54%

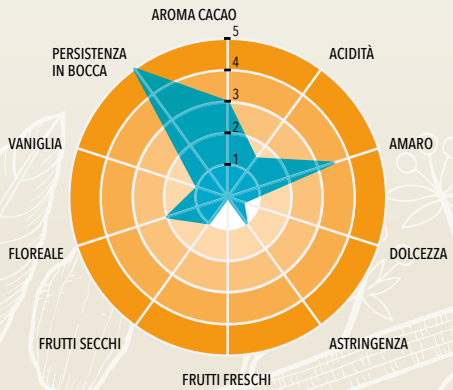
FLUIDITÀ

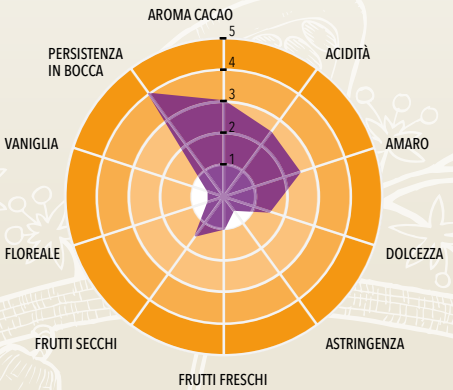
CODICE 6846

CONSIGLI DI IMPIEGO

☐ SENZA lecitina

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





POLVERE DI CACAO

GOCCE DA FORNO



PERÙ
POLVERE DI CACAO

BURRO DI CACAO media **10/12%**

PH (+/-0.3) **5.5**

POLVERE

COLORE

CODICE **4620**

CONSIGLI DI IMPIEGO

TERRITORIO
Ecuador

GUSTO
Cacao dal gusto intenso, autentico, naturale. Caratterizzato da un colore bruno chiaro e naturale. Emergono delicate acidità e un sentore di vaniglia.



NACIONAL ARRIBA
POLVERE DI CACAO

BURRO DI CACAO media **22/24%**

PH (+/-0.3) **8.0**

POLVERE

COLORE

CODICE **4621**

CONSIGLI DI IMPIEGO

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



PERÙ
FONDENTE

CACAO min **60%**

BURRO DI CACAO media **33%**

GOCCE

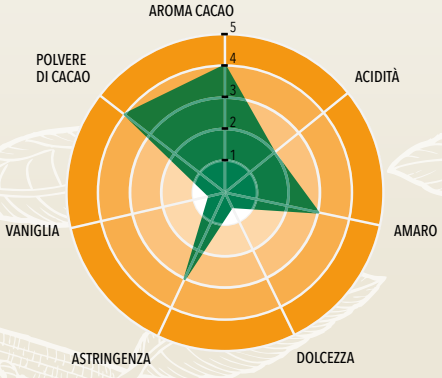
9.000 Pz./kg

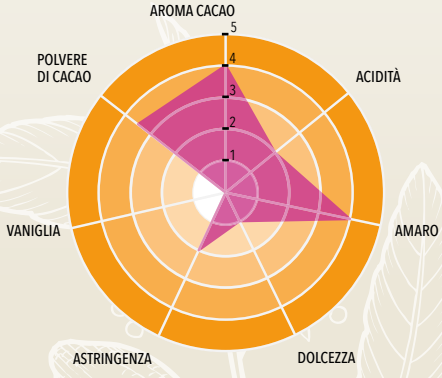
CODICE **6870**

CONSIGLI DI IMPIEGO

☐ SENZA lecitina

GUSTO
Gocce da forno dal gusto deciso, amaro e persistente. Senza vaniglia. Anche dopo la cottura permangono delicati profumi di frutti freschi.







MONORIGINE

		% Cacao totale MIN	% Zucchero MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA	SENZA lecitina	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA: Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	PASTICCERIA: Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	GELATERIA: Ingrediente	Glassatura	Stracciatella
CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE 4kg / 3Pezzi																						
6810	UGANDA	78	21	43	-	☐		●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○		●		○
6811	DOMINICANA	75	24	47	-	☐			○	●	●	○	○	●	●	○	○	○		●	○	○
6812	NACIONAL ARRIBA	74	25	45	-	☐		○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○		●	○	○
6813	MADAGASCAR	71	29	42	-	☐		●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○		●	○	○
6814	SÃO TOMÉ	71	29	42	-	☐		●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○		●	○	○
NEW 6815	MESSICO	68	32	42	-	☐		○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○		●	○	○
PASTA DI CACAO 4kg / 3Pezzi																						
6845	NACIONAL ARRIBA	100	-	54	-	☐		●	○	○	●		○	○	○	○	○	○		●	●	●
6846	UGANDA	100	-	54	-	☐		●	○	○	●		○	○	○	○	○	○		●	●	●

		% Burro di Cacao MEDIA	PH																			
POLVERE DI CACAO 1kg / 5Pezzi																						
4620	PERÙ	10 / 12	5.5									●	●	○	●	●	●		●	●		
4621	NACIONAL ARRIBA	22 / 24	8.0									●	●	○	●	●	●		●	●		
GOCCE DA FORNO FONDENTI 4kg / 3Pezzi																						
6870	PERÙ	60	39	33	-	☐												●	●			○

● **RACCOMANDATO** ○ **UTILIZZABILE**

CERTIFICAZIONI IN DETTAGLIO NELL'ULTIMA PAGINA

BIOLOGICO

Crediamo nel rispetto della natura in ogni passaggio di coltivazione e produzione. Garantiamo la tracciabilità dei nostri ingredienti e la totale certificazione della filiera.





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. Destinati non solo a chi esige un prodotto certificato da agricoltura biologica, ma per tutti gli impieghi di alta pasticceria.



GRANELLA DI CACAO



GRANELLA DI CACAO

CACAO

100%

Pezzatura 3/6 mm

GRANELLA

CODICE 1917

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO

Prodotta con semi di cacao torrefatti, puliti, selezionati, decorticati e degerminati. Spiccato gusto di cacao tostato.



CIOCCOLATO
DI COPERTURA

BIOLOGICO



FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
70%	40%

FLUIDITÀ

CODICE 6850

CONSILI DI IMPIEGO

GUSTO
Cioccolato di copertura fondente di eccellente qualità, di grande carattere, dall'aroma veramente intenso di cacao.



LATTE

COLORE

CACAO min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
32%	35%	28%

FLUIDITÀ

CODICE 6851

CONSILI DI IMPIEGO

GUSTO
Eccellente qualità, sia per l'utilizzo di ingredienti selezionati da agricoltura biologica, sia per la ricetta eccezionalmente ricca. Aroma e sapore intenso di latte.



BIANCO

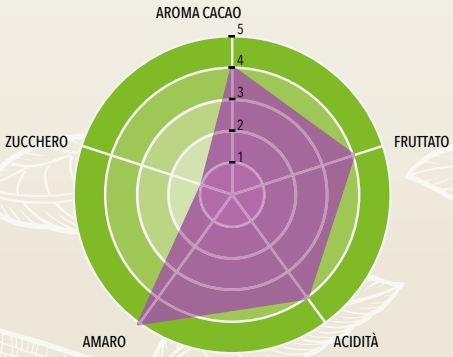
LATTE IN POLVERE media	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
28%	38%	30%

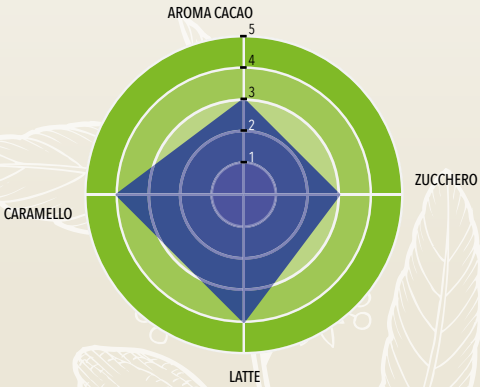
FLUIDITÀ

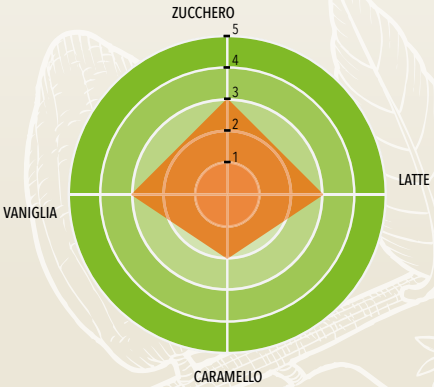
CODICE 6852

CONSILI DI IMPIEGO

GUSTO
Grande personalità, caratterizzata dall'altissima presenza di latte intero biologico e dal profumo irresistibile della vaniglia naturale proveniente da agricoltura biologica del Madagascar, visibilmente percettibile in polvere.







BIOLOGICO

		% Cacao totale MIN	% Zucchero MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA	SENZA lecitina	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA: Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	PASTICCERIA: Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	GELATERIA: Ingrediente	Glassatura	Stracciatella
CIOCCOLATO DI COPERTURA 4kg / 3Pezzi																						
6850	FONDENTE	70	29	40	-			●	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○		●	○	○
6851	LATTE	32	40	28	35			●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	○	○	●		
6852	BIANCO	-	41	30	38			●	○	○	●	○	●	●	●	●	●	○		●	○	○
GRANELLA DI CACAO 2,5kg - 3/6mm																						
1917	GRANELLA	100	-	-	-						●				○	●	○	●	●	●	●	●

● **RACCOMANDATO** ○ **UTILIZZABILE**

CERTIFICAZIONI IN DETTAGLIO NELL'ULTIMA PAGINA

PRALINATI

Da materie prime di grande pregio abbinate a processi produttivi accurati nasce una gamma completa di pralinati in perfetto stile italiano, dedicata ai professionisti più esigenti.



L'ECCELLENZA DELLE MATERIE PRIME AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI

Dalle nocciole, mandorle e pistacchi più pregiati, nascono i pralinati ICAM a base di frutta secca tostata e caramellata, dedicati ai professionisti più esigenti di grande gusto e raffinatezza. Una selezione in perfetto "stile italiano": frutta secca di prima qualità tostata, caramellata e raffinata che si trasforma in prodotti dal gusto autentico e artigianale. Diventano un ingrediente indispensabile per i professionisti attenti alla qualità, al gusto, all'assoluta freschezza e all'esaltazione delle materie prime.

Tostatura, cottura dello zucchero, caramellizzazione, macinatura e raffinazione sono i passaggi produttivi che ICAM, con la sua esperienza, modula nei diversi prodotti per rispettare la tradizione del gusto italiano e offrire una gamma di pralinati che rispondono ad un ampio ambito di applicazione. Il processo produttivo è studiato e calibrato rispetto al tipo di frutto e al risultato voluto.

Un processo delicato per i prodotti più neutri, come la Pralinata Artigianale alla Mandorla, o più incisivo per un'esplosione di gusto, come per la Pralinata Artigianale alla Nocciola. Nella Pralinata finissima alla nocciola TGT la caramellizzazione è leggera per preservare il gusto nobile della Nocciola Gentile Trilobata, mentre il prestigio del Pistacchio è valorizzato dall'assenza di tostatura e dalla leggera aggiunta di sale. I prodotti ICAM contengono frutti selezionati in alta percentuale che conferiscono prestigio ad una gamma di pralinati con una forte intensità di gusto.

Dall'unione del pralinato alla mandorla con la struttura delle coperture di cioccolato Icam, la croccantezza delle Sfogliette Croccanti Icam e con i gusti di tendenza della pralineria, nascono due inediti sul mercato. Una massa pralinata stabile dall'aspetto compatto, dall'interessante struttura masticabile con inclusioni chiaramente percettibili, con un gusto intenso di frutto esotico, cioccolato e caramello. Per proporre un pralinato innovativo nel gusto e nella consistenza.



PRALINATI



PRALINATA ARTIGIANALE ALLA NOCCIOLA

NOCCIOLA
55%

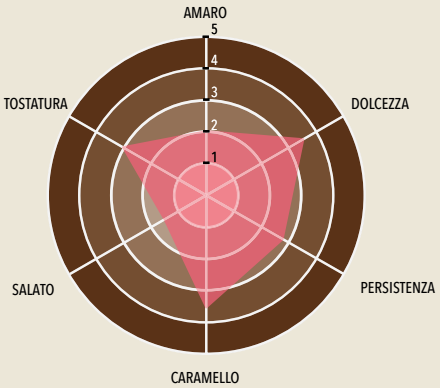
STRUTTURA
Granulometria percettibile, fattura tradizionale e artigianale.

PRALINATA

CODICE **7327**
CONSIGLI DI IMPIEGO

Peso 5 kg

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





PRALINATA FINISSIMA ALLA NOCCIOLA TGT

NOCCIOLA
55%

STRUTTURA
Struttura completamente raffinata, texture fine e delicata.

PRALINATA

CODICE **7344**
CONSIGLI DI IMPIEGO

Peso 5 kg

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 MANDORLA TOSTATA

MANDORLA
55%

STRUTTURA
Struttura fine con piacevole croccantezza leggermente percepibile.

PRALINATA

CODICE **7592**
CONSIGLI DI IMPIEGO

Peso 5 kg

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





PRALINATA ARTIGIANALE AL PISTACCHIO

PISTACCHIO
60%

STRUTTURA
Struttura fine, minima presenza di pasta non raffinata. Consistenza intrigante.

PRALINATA

CODICE **7343**
CONSIGLI DI IMPIEGO

Peso 2,5 kg

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.



NEW

PRALINATA CROCCANTE AL COCCO

MANDORLA
38%

STRUTTURA
Struttura compatta con inclusione di sfogliette e cocco rapè, croccantezza marcata.

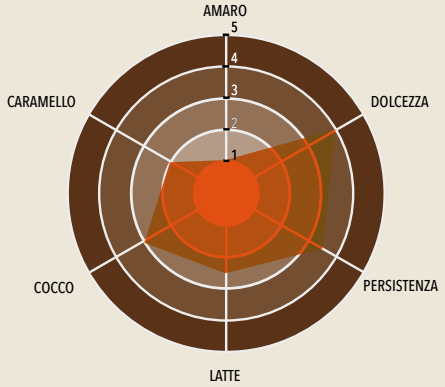
PRALINATA

CODICE **7595**
CONSIGLI DI IMPIEGO

Peso 2,5 kg

GUSTO

Massa pralinata stabile per pralineria a base di mandorle, con cocco rapè, sfogliette croccanti e zucchero caramellato, stabilizzata con Cioccolato Bianco Giada. Aspetto compatto, interessante struttura masticabile. Gusto intenso di cocco, cioccolato e caramello. Inclusioni di sfogliette croccanti chiaramente percettibili.
Per proporre un pralinato innovativo nel gusto e nella consistenza.



NEW

PRALINATA CROCCANTE ESOTICA

MANDORLA
43%

STRUTTURA
Struttura compatta con inclusione di sfogliette, croccantezza marcata.

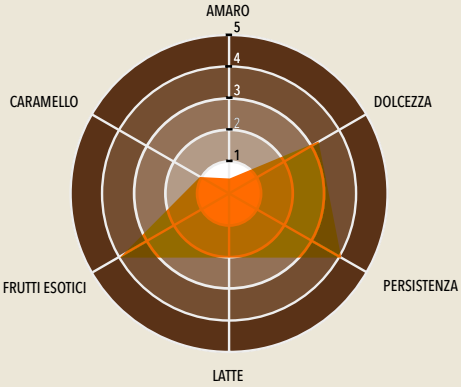
PRALINATA

CODICE **7596**
CONSIGLI DI IMPIEGO

Peso 2,5 kg

GUSTO

Massa pralinata stabile per pralineria a base di mandorle, con sfogliette croccanti e zucchero caramellato, stabilizzata con Cioccolato Latte Chiara e al gusto di frutti tropicali. Aspetto compatto, interessante struttura masticabile. Gusto intenso di frutti tropicali cioccolato e caramello. Inclusioni di sfogliette croccanti chiaramente percettibili.
Per proporre un pralinato indedito nel gusto e nella consistenza.



PRALINATI

	PRALINATI		% Frutta secca	COLORE	PESO	CIOCCOLATERIA							PASTICCERIA					GELATERIA		
						Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Stracciatella
	7327	Artigianale NOCCIOLA	**Nocciola 55%**		5 kg				●			○	●	●	●			●	○	○
	7344	Finissima NOCCIOLA TGT	**Nocciola 55%**		5 kg				●			○	●	●	●			●	○	○
NEW	7592	Artigianale MANDORLA TOSTATA	**Mandorla 55%**		5 kg				●			○	●	●	●			●	○	○
	7343	Artigianale PISTACCHIO	**Pistacchio 60%**		2,5 kg				●			○	●	●	●			●	○	○
NEW	7595	Croccante al COCCO	**Mandorla 38%**		2,5 kg				●			○	●	●	●			●	○	○
NEW	7596	Croccante ESOTICA	**Mandorla 43%**		2,5 kg				●			○	●	●	●			●	○	○

● **RACCOMANDATO** ○ **UTILIZZABILE**

CERTIFICAZIONI IN DETTAGLIO NELL'ULTIMA PAGINA

IL CIOCCOLATO SECONDO L'ARTE ITALIANA



ICAM

Linea Professionale



IL CIOCCOLATO SECONDO L'ARTE ITALIANA

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.

ICAM, PER LA VOSTRA ARTE





ICAM
Linea Professionale



CIOCCOLATO

Una vasta gamma di coperture di cioccolato fondente, al latte, gianduia e bianco per garantire rese eccellenti nella realizzazione delle migliori ricette, in cioccolateria, pasticceria e gelateria.
A completamento, una linea di prodotti da forno, dal gusto intenso e pulito, in vari formati, ciascuno ideale per specifiche applicazioni.



CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE



VANINI FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
72%	44%

FLUIDITÀ



CODICE 8310

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Grande carattere, gusto intenso, morbido, leggermente acidulo, con profumi di frutta e di spezie. Molto fluido.



DIAMANTE FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
67%	42%

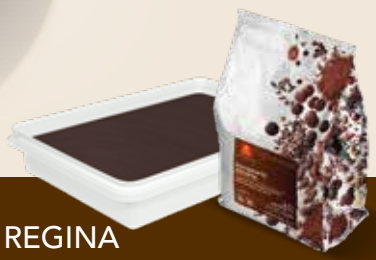
FLUIDITÀ



CODICE 8307

CONSIGLI DI IMPIEGO

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



REGINA FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
61%	39%

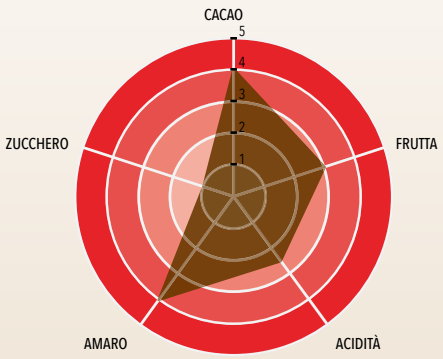
FLUIDITÀ

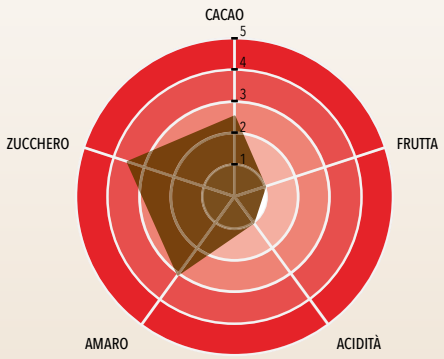


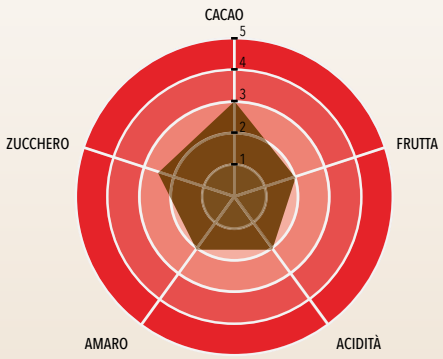
CODICE 8311
COD. PANE 8397

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Ricetta molto equilibrata e versatile con aroma intenso di cacao, gusto morbido e persistente, pulito, mai aggressivo.











BITTRA
FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
60%	36%

FLUIDITÀ

CODICE 8312

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Un particolare bilanciamento tra pasta e burro di cacao le conferisce grande corpo, carattere marcato, gusto deciso e persistente di cacao.



MABEL
FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
56%	37%

FLUIDITÀ

CODICE 8316

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Gusto morbido, rotondo e omogeneo, grazie alla selezione di particolari fave. Semplice e amabile, trova il pieno consenso di tutti i palati; facile da abbinare, versatile da lavorare.



MADESIMO
FONDENTE

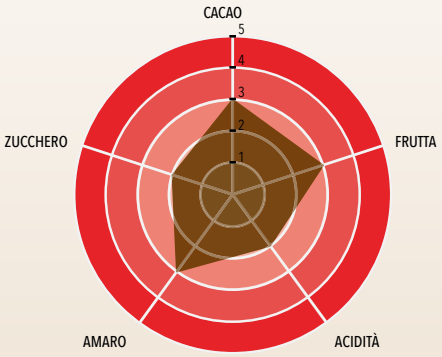
CACAO min	BURRO DI CACAO media
52%	35%

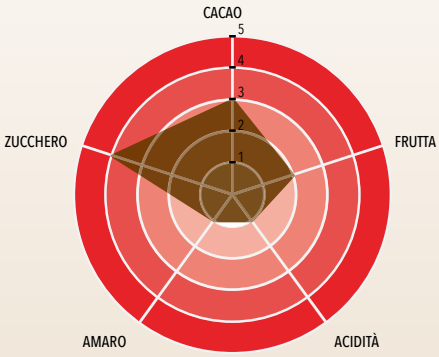
FLUIDITÀ

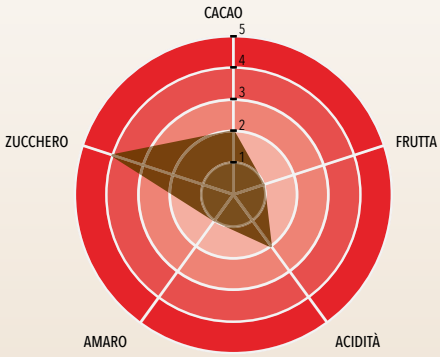
CODICE 8313

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Carattere equilibrato e delicato, conferitogli dal bilanciamento di zucchero e cacao. Dolce e amaro si fondono armoniosamente.









CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE



MODELLA FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
52%	32%

FLUIDITÀ

CODICE 8314

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Buon equilibrio tra zucchero e cacao con una parte importante di pasta e poco burro di cacao aggiunto. Il risultato è una copertura di cioccolato con caratteristiche aromatiche accentuate e fluidità calibrata.





SENZA ZUCCHERI FONDENTE

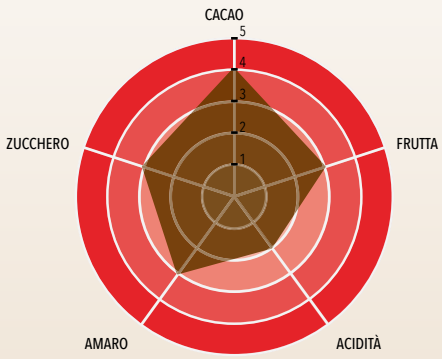
CACAO min	BURRO DI CACAO media
60%	37%

FLUIDITÀ

CODICE 8320

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Ricetta in cui il saccarosio viene sostituito dal maltitolo (39%), edulcorante dal gradevole sapore. Aroma intenso di cacao, gusto morbido e persistente, privo di retrogusti. È particolarmente indicato per le persone che soffrono di intolleranza allo zucchero.





CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE



AMBRA LATTE

COLORE

CACAO min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
40%	46%	38%

FLUIDITÀ

CODICE 8349

CONSIGLI DI IMPIEGO

☐ SENZA LECITINA

GUSTO
Gusto pieno e pulito di latte con note delicate di cacao, dolcezza equilibrata.



VANINI LATTE

COLORE

CACAO min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
39%	46%	36%

FLUIDITÀ

CODICE 8341

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Riuscito equilibrio tra latte e cacao, con basso tenore zuccherino, per un armonioso connubio di gusti. Colore Chiaro.



REGINA LATTE

COLORE

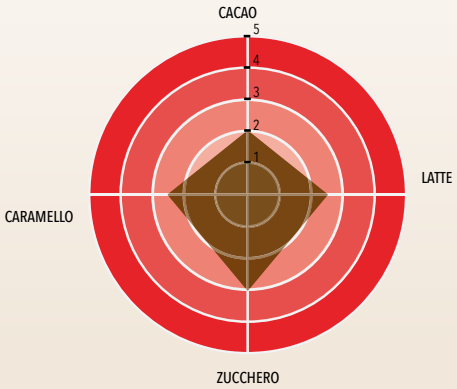
CACAO min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
35%	38%	31%

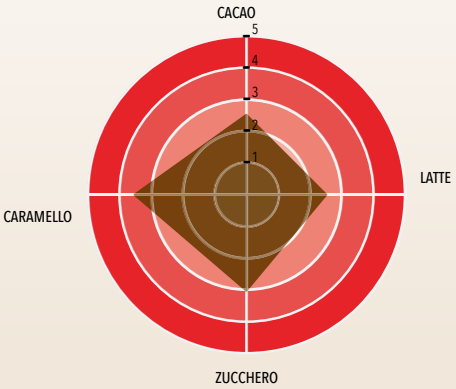
FLUIDITÀ

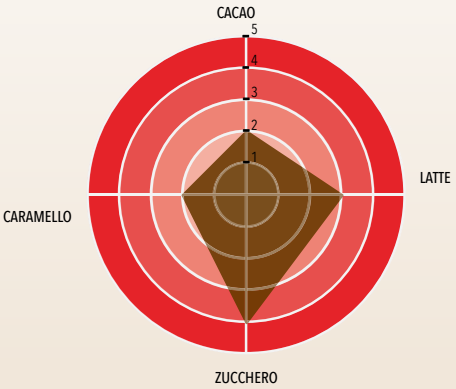
CODICE 8348

CONSIGLI DI IMPIEGO

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









CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE



CHIARA LATTE

COLORE

CACAO min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
33%	37%	30%

FLUIDITÀ

CODICE 8342

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Ricetta caratterizzata dal basso contenuto di pasta di cacao, per un colore particolarmente chiaro. Gusto molto intenso di latte fresco, equilibrato e poco dolce.



PRESTIGE LATTE

COLORE

CACAO min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
32%	34%	30%

FLUIDITÀ

CODICE 8343

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Cioccolato dalle caratteristiche universali, gusto di latte accentuato, dolcezza equilibrata con note di caramello.



MODELLA LATTE

COLORE

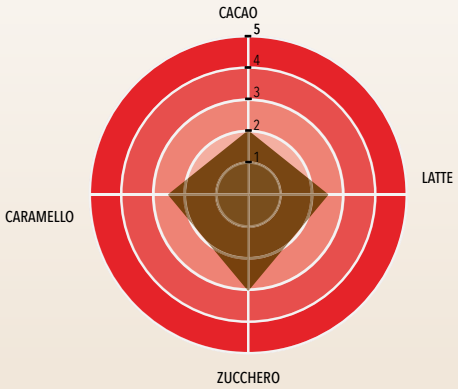
CACAO min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
30%	31%	25%

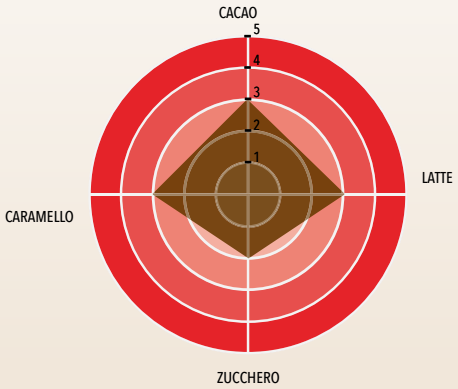
FLUIDITÀ

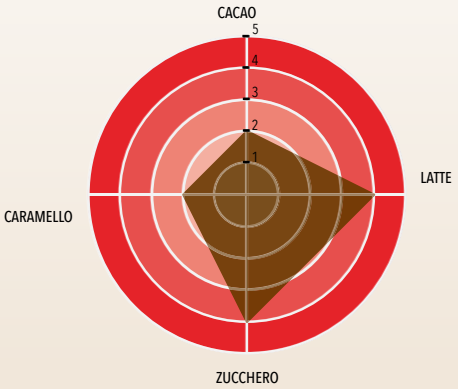
CODICE 8344

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Ricetta caratterizzata da una minore presenza di cacao e da un elevato tenore di latte, in un equilibrio studiato per il modellaggio di corpi cavi.









COPERTURA VEGANA



SENZA ZUCCHERI* LATTE

COLORE

CACAO min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
36%	36%	31%

FLUIDITÀ

CODICE 8350

CONSIGLI DI IMPIEGO

*Senza zuccheri aggiunti

NEW



CHOCORICE CACAO E RISO

COLORE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
45%	39%

FLUIDITÀ

CODICE 8199

CONSIGLI DI IMPIEGO

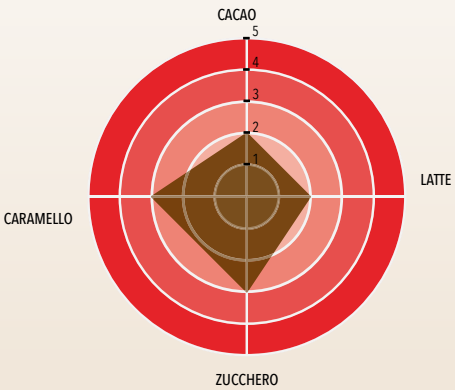
☆ VEGANA
○ LACTOSE FREE
□ SENZA LECITINA

GUSTO

Cioccolato in cui il saccarosio viene sostituito da maltitolo (41%), edulcorante dal gradevole sapore. Sorprendente la "naturalezza" del risultato, caratterizzato dal sapore di buon cioccolato al latte e dall'assenza di retrogusti. Particolarmente indicato per chi è intollerante allo zucchero.

GUSTO

Copertura vegana al cacao e riso in una ricetta dove la polvere di riso sostituisce il latte, specificatamente studiata per rispondere alle richieste di prodotti dedicati ai consumatori intolleranti al lattosio. Apporta un gusto corposo di morbido cioccolato e cacao. Ottima cristallizzazione. Ampio ambito di utilizzo. Certificata Vegana e Lactose Free.







CIOCCOLATO GIANDUIA



GIANDUIA FONDENTE

COLORE

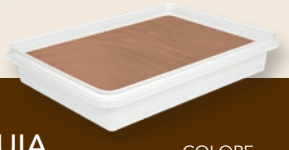
CACAO min	BURRO DI CACAO media
32%	26%

FLUIDITÀ

PASTA DI NOCCIOLA 24%

CODICE 8237
COD. PANE 8396

CONSIGLI DI IMPIEGO



GIANDUIA LATTE

COLORE

CACAO min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
26%	45%	24%

FLUIDITÀ

PASTA DI NOCCIOLA 25%

CODICE 8395

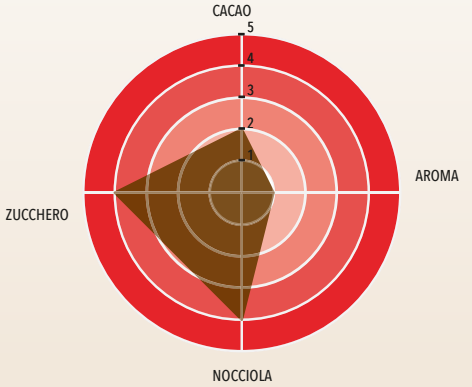
CONSIGLI DI IMPIEGO

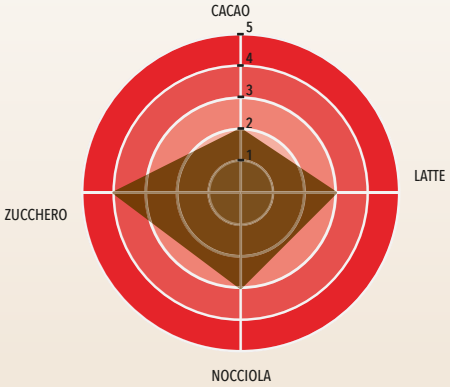
GUSTO

Cioccolato tradizionalmente realizzato con pasta di cacao e pasta nocciola, senza latte. Una percentuale importante di pasta nocciola (24%) lo caratterizza, donandogli un prolungato e raffinato gusto di gianduia.
Modellata in dischetti da 4,5gr ca.
oppure in pani da 2,5kg cad.

GUSTO

Ricetta raffinata che unisce la cremosità del latte al gusto intenso della pasta di nocciola di prima qualità. Un cioccolato gianduia equilibrato nel corpo e nell'aroma di latte e nocciola. La bilanciatura e l'importante presenza di pasta nocciola (25%) ne fanno un prodotto altamente plastico e lavorabile.







CIOCCOLATO BIANCO



VANINI BIANCO

LATTE POLVERE media	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
30%	43%	35%

FLUIDITÀ

CODICE 8373

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Gusto intenso e dolcezza equilibrata; unitamente alla pulizia al palato tipica del burro di cacao ICAM, emerge il profumo intenso del latte e della vaniglia.



EDELWEISS BIANCO

LATTE POLVERE media	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
26%	36%	30%

FLUIDITÀ

CODICE 8372

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Il cioccolato bianco: prima qualità, aroma intenso di latte cremoso e vaniglia, gusto pulito, colore avorio brillante, perfetta fluidità.



GIADA BIANCO

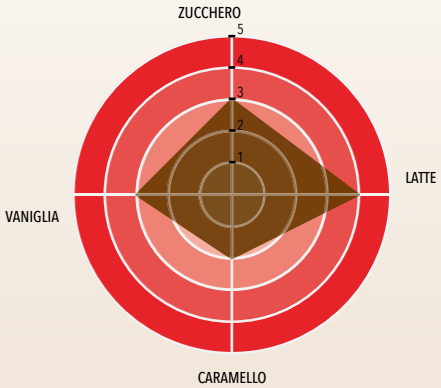
LATTE POLVERE media	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
22%	38%	32%

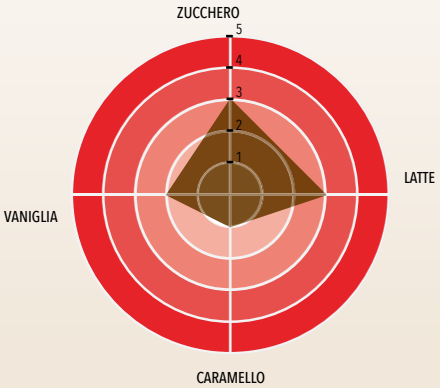
FLUIDITÀ

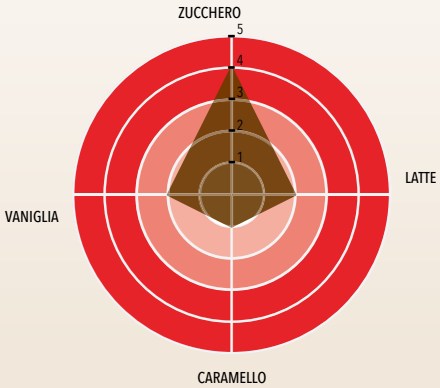
CODICE 8352

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
La dolcezza tipica del cioccolato bianco è equilibrata dall'aroma di latte e vaniglia, per un risultato di grande delicatezza.









CIOCCOLATO
BIANCO AL CARAMELLO

VANINI AURUM
BIANCO AL CARAMELLO

LATTE POLVERE media	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
30%	43%	35%

FLUIDITÀ



CODICE 8288

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Gusto intenso di caramello e panna, senza coprire il sentore del latte. Evidente nota dolce e gradevole, abbinata ad una punta di salato, per un risultato di grande carattere e golosità. Colore toffee ambrato.





CIOCCOLATO
BIANCO CON YOGURT

NEW



CHOCOYO
BIANCO CON YOGURT

LATTE POLVERE media	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
20%	38%	32%

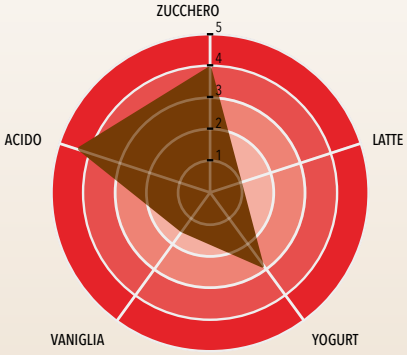
YOGURT in polvere
17%

FLUIDITÀ

CODICE 8198

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Partendo dalle proprie apprezzate ricette a base di burro di cacao di prima pressione, Icam inserisce lo yogurt in polvere (17%) e crea un nuovo gusto sul mercato.
Nasce così un nuovo cioccolato bianco dal tipico gusto di yogurt, acidulo e fresco, dolce e arrotondato da note di vaniglia.





CIOCCOLATO LINEA PRO

Dal laboratorio di Ricerca & Sviluppo di ICAM nasce una linea di prodotti appositamente pensata per garantire rese tecniche ottimali in utilizzi specifici e offrire ai professionisti veri e propri strumenti creativi.



PRO INTENSE FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
60%	33%

FLUIDITÀ

CODICE 8323

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO

Il diverso bilanciamento tra pasta di cacao e zucchero gli conferisce un carattere molto marcato. Gusto deciso e persistente di cacao, amaro e delicatamente cacaotè, acidità controllata, delicati aromi di frutta fresca e secca.



MORBIDO FONDENTE

CACAO min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
54%	35%	31%

FLUIDITÀ

CODICE 8321

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO

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



MORBIDO BIANCO

MAT. LATTICA min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
40%	39%	22%

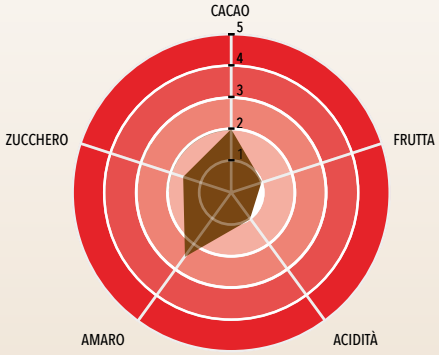
FLUIDITÀ

CODICE 8398

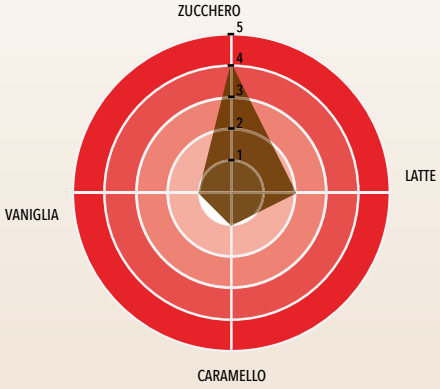
CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO

Cioccolato bianco arricchito con 8% di burro vaccino anidro che gli conferisce grande morbidezza e plasticità, oltre ad un gusto caratteristico di crema di latte. Colore avorio molto chiaro.









CIOCCOLATO IGLOO PER RICOPERTURE

Cioccolati creati per dare ai gelati, stecchi, conetti e bon bon di gelato una glassatura perfetta: il sapiente equilibrio tra burro di cacao e burro anidro dona una ricopertura lucida e croccante, compatta, flessibile e aderente al gelato.



IGLOO BITTRA FONDENTE

CACAO min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
67%	50%	46%

FLUIDITÀ

CODICE 8193

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Gusto intenso e potente di cacao, sapore forte ma mai aggressivo. Colore marcato, fondente.



IGLOO LATTE INTENSO LATTE

COLORE

CACAO min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
40%	46%	37%

FLUIDITÀ

CODICE 8194

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Intenso di latte cacao, dalla dolcezza equilibrata, delicatamente caramellato, colore pieno di cioccolato al latte.



IGLOO EDELWEISS BIANCO

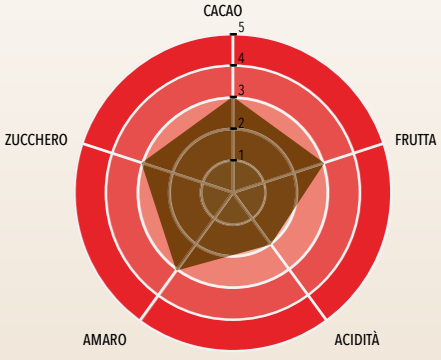
LATTE POLVERE media	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
20%	51%	41%

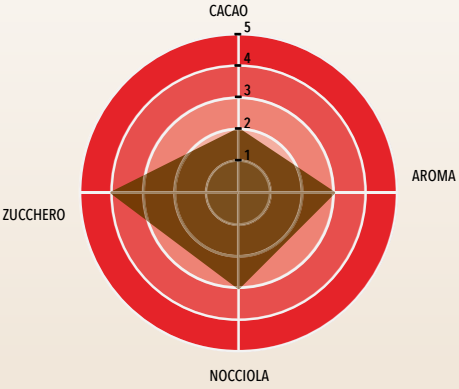
FLUIDITÀ

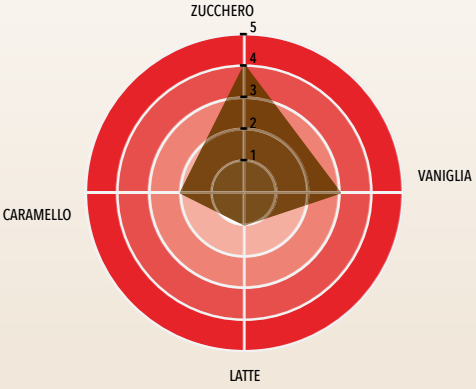
CODICE 8195

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Cioccolato bianco di prima qualità: aroma intenso di latte e vaniglia, gusto pulito, colore avorio brillante, perfetta fluidità.







CIOCCOLATO
PER PRODOTTI DA FORNO

Il cioccolato per prodotti da forno ICAM si caratterizza per la corposità e per il gusto intenso e pulito. Le ricette dei cubetti, delle barrette e delle gocce sono studiate per resistere alla cottura ad alte temperature. Il gusto intenso e autentico di buon cioccolato rende tutti i prodotti perfetti da utilizzare per torte, croissant, pane e panini, biscotti e basi da forno.

BARRETTE

NEW



BARRETTE DA FORNO FONDENTI

CACAO min	BURRO DI CACAO media
45%	26%

BARRETTE

CODICE 3104

CONSIGLI DI IMPIEGO

ca. **8** cm / **4** g

ca. 375 barrette per scatola
8 scatole da 1,5 kg



CUBETTI



CUBETTI FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
45%	26%

CUBETTI

CODICE 8356

CONSIGLI DI IMPIEGO



CUBETTI LATTE

CACAO min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
30%	29%	24%

CUBETTI

CODICE 8357

CONSIGLI DI IMPIEGO



CUBETTI BIANCO

CACAO min	BURRO DI CACAO media
26%	21%

CUBETTI

CODICE 8358

CONSIGLI DI IMPIEGO



GOCCE FONDENTE



GOCCE MEDIE FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
45%	26%

GOCCE

7.500 Pz./kg

CODICE 8336

CONSIGLI DI IMPIEGO



GOCCE MIGNON FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
45%	26%

GOCCE

9.000 Pz./kg

CODICE 8337

CONSIGLI DI IMPIEGO



GOCCE MINI FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
45%	26%

GOCCE

12.000 Pz./kg

CODICE 8338

CONSIGLI DI IMPIEGO



GOCCE SPILLO FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
45%	26%

GOCCE

20.000 Pz./kg

CODICE 8339

CONSIGLI DI IMPIEGO

GOCCE CARAMEL



GOCCE GRANDI BIANCO CARAMEL

LATTE POLVERE media	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
20%	31%	25%

GOCCE

1.700 Pz./kg

CODICE 8284

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO

Gusto intenso di caramello e latte. Evidente nota dolce e gradevole, abbinata ad una punta di salato, per un risultato di grande carattere e prelibatezza, capace di emergere nelle basi da forno. Colore toffee ambrato.

Immagini di prodotto a dimensione reale, 1:1 ≈ +/- 10%

ICAM LINEA PROFESSIONALE



CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE 4kg / 3Pezzi

8310	VANINI	72	27	44	-
8307	DIAMANTE	67	32	42	-
8311 8397*	REGINA	61	38	39	-
8312	BITTRA	60	39	36	-
8316	MABEL	56	43	37	-
8313	MADESIMO	52	47	35	-
8314	MODELLA	52	47	32	-
8320	SENZA ZUCCHERO	60	39	37	-

CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE 4kg / 3Pezzi

8349	AMBRA	40	29	38	46
8341	VANINI	39	28	36	46
8348	REGINA	35	40	31	38
8342	CHIARA	33	36	30	37
8343	PRESTIGE	32	40	30	34
8344	MODELLA	30	40	25	31
8350	SENZA ZUCCHERI	36	41	31	36

COPERTURA VEGANA 4kg / 3Pezzi

NEW	8199	CHOCORICE	45	35	39	-

*8397 vaschetta 2,5kg / 4Pezzi

CERTIFICAZIONI IN DETTAGLIO NELL'ULTIMA PAGINA

ICAM LINEA PROFESSIONALE

		% Cacao totale MIN	% Zucchero MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA: Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	PASTICCERIA: Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	GELATERIA: Ingrediente	Glassatura	Stracciatella
CIOCCOLATO GIANDUIA 4kg / 3Pezzi																					
8237• 8396*	GIANDUIA FONDENTE	32	43	26	40	●●●●●				●	○	○	●	●	●	●	●	○	●		○
8395*	GIANDUIA LATTE	26	30	24	45	●●●●●	○	○	○	●	○	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○
CIOCCOLATO BIANCO 4kg / 3Pezzi																					
8373	VANINI	-	34	35	43	●●●●●	○		●	●	○	○	○	●	○	●	○		●	○	○
8372	EDELWEISS	-	36	30	36	●●●●●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○		○		
8352	GIADA	-	45	32	38	●●●●●	●	○	●	●	○	●	○	●	○	●			●		
CIOCCOLATO BIANCO AL CARAMELLO 4kg / 3Pezzi																					
8288	VANINI AURUM	-	34	35	43	●●●●●	○	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○		●	●	●
CIOCCOLATO BIANCO CON YOGURT 4kg / 3Pezzi																					
NEW **8198**	CHOCOYO	-	30	32	38	●●●●●	●	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○		○	○	●

•8237 scatola 5kg
*8396/8395 vaschetta 2,5kg / 4Pezzi

● RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE



ICAM LINEA PROFESSIONALE

		% Cacao totale MIN	% Zucchero MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA: Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	PASTICCERIA: Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	GELATERIA: Ingrediente	Glassatura	Stracciatella
CIOCCOLATO DI COPERTURA PRO 4kg / 3Pezzi																					
8323	FONDENTE PRO INTENSE	60	39	33	-	●●●●●				●			●	●	●	○	●	●	●		
8321	FONDENTE MORBIDO	54	43	31	35	●●●●○			●	●			○	○	○	●	●				
8398*	BIANCO MORBIDO	-	37	22	39	●●●●○			●	●			○	○	○	●	●				
CIOCCOLATO IGLOO DA RICOPERTURA 3,5kg																					
8193	IGLOO BITTRA	67	31	46	50	●●●●●														●	●
8194	IGLOO LATTE INTENSO	40	35	37	46	●●●●●														●	●
8195	IGLOO EDELWEISS	-	29	41	51	●●●●●														●	●
CIOCCOLATO PER PRODOTTI DA FORNO 4kg / 3Pezzi																					
NEW	3104° BARRETTE ca. 8 cm / 4 g	45	54	26	-												●	●			
8356	CUBETTI FONDENTE	45	54	26	-												●	●			
8357	CUBETTI LATTE	30	50	24	29												●	●			
8358	CUBETTI BIANCO	-	53	21	28												●	●			
NEW	8284 GOCCE BIANCO CARAMEL GRANDI - 1.700 pz/kg	-	-	25	31												●	●			
8336	GOCCE FONDENTI MEDIE - 7.500 pz/kg	45	54	26	-												●	●			
8337	GOCCE FONDENTI MIGNON - 9.000 pz/kg	45	54	26	-												●	●			
8338	GOCCE FONDENTI MINI - 12.000 pz/kg	45	54	26	-												●	●			
8339	GOCCE FONDENTI SPILLO - 20.000 pz/kg	45	54	26	-												●	●			

*8398 vaschetta 2,5kg / 4 Pezzi
°3104 scatola da 1,5Kg / 8 Pezzi

● **RACCOMANDATO** ○ **UTILIZZABILE**

CERTIFICAZIONI IN DETTAGLIO NELL'ULTIMA PAGINA



Linea Professionale

CACAO
POLVERE, PASTA, BURRO

Una selezione di semilavorati di cacao: polvere, burro e pasta, di prima qualità, da utilizzare nelle diverse applicazioni professionali. Grazie all'assoluta purezza, sono ingredienti ideali per i professionisti che amano ideare e realizzare la propria ricetta al cacao, personalizzandone il gusto, l'intensità e la fluidità.



PASTA E BURRO DI CACAO



PASTA DI CACAO

CACAO
min
100%

BURRO DI CACAO
media
54%

FLUIDITÀ

CODICE 8382

CONSIGLI DI IMPIEGO



BURRO DI CACAO IN GOCCE

BURRO DI CACAO
media
100%

ACIDITÀ
1,5%

CODICE 7852

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Ricetta dalle origini qualitativamente impeccabili, ottenuta semplicemente da fave tostate, decorticate e macinate. Non essendo soggetta a concaggio, il suo sapore è di cacao autentico, intenso e caratteristico di cacao tostato.

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. Modellato in piccole gocce.

Immagini di prodotto a dimensione reale, 1:1 ≈ +/- 10%

POLVERI DI CACAO



CACAO 22/24

COLORE

BURRO DI CACAO media
22/24%

PH (+/-0.3)
7.0

POLVERE

CODICE 4239

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Aroma intenso e forte, gusto di cacao/cioccolato. Colore rosso bruno scuro.



CACAO 22/24 SCURO

COLORE

BURRO DI CACAO media
22/24%

PH (+/-0.3)
8.0

POLVERE

COD. kg 1 4240
COD. kg 5 4898

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Puro gusto di cacao intenso. Colore rosso bruno molto scuro.



CACAO 22/24 SCURO VANIGLIATO

COLORE

BURRO DI CACAO media
22/24%

PH (+/-0.3)
8.0

POLVERE

COD. kg 1 4238
COD. kg 5 4897

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Aroma pungente, gusto forte e rotondo di cacao vanigliato. Colore rosso bruno molto scuro.



CACAO 10/12 MAGRO

COLORE

BURRO DI CACAO media
10/12%

PH (+/-0.3)
7.3

POLVERE

CODICE 4839

CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO
Aroma e gusto molto intenso di cacao. Colore rosso bruno.



CACAO ZUCCHERATO

COLORE

CACAO min
45%

PH (+/-0.3)
6.7

POLVERE

CODICE 4832

CONSIGLI DI IMPIEGO

ZUCCHERO max 53%

GUSTO
Gusto amabile e presente di cacao. Con cacao 22/24 e zucchero a velo.



CACAO BAR PER CIOCCOLATA

COLORE

CACAO min.
28%

POLVERE

CODICE 4108

CONSIGLI DI IMPIEGO

ZUCCHERO max 57%

GUSTO
Preparato a base di cacao magro, per la classica cioccolata densa in tazza, all'italiana.

ICAM LINEA PROFESSIONALE

PASTA E BURRO DI CACAO

		% Cacao totale MIN	% Zucchero MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA	PESO/PEZZI	CIOCCOLATERIA: Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	PASTICCERIA: Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	GELATERIA: Ingrediente	Glassatura	Stracciatella
				% Burro di Cacao MEDIA																	
8382	PASTA DI CACAO			54		4kg / 3 Pezzi	●	○	○	●		○	○	○	○	○	○		●	●	●
7852	BURRO DI CACAO IN GOCCE			100		Secchio 3.5 kg				○		○		○	○	○	○		●	●	

POLVERI DI CACAO

		% Cacao totale MIN	% Zucchero MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA	PH	PESO/PEZZI	CIOCCOLATERIA: Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	PASTICCERIA: Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	GELATERIA: Ingrediente	Glassatura	Stracciatella
4239	CACAO 22/24			22 / 24		7.0	1kg / 10 Pezzi						●	●	○	●	●	●		●	●	
4240 4898	CACAO 22/24 SCURO			22 / 24		8.0	1kg / 10 Pezzi 5kg / 4 Pezzi						●	●	○	●	●	●		●	●	
4238 4897	CACAO 22/24 SCURO VANIGLIATO			22 / 24		8.0	1kg / 10 Pezzi 5kg / 4 Pezzi						●	●	○	●	●	●		●	●	
4839	CACAO 10/12 MAGRO			10 / 12		7.3	1kg / 10 Pezzi						●	●	○	●	●	●		●	●	
4832	CACAO ZUCCHERATO Cacao min 45%			11		6.7	1kg / 10 Pezzi						●	●	○	○	○	○		●	●	
4108	CACAOBAR Cacao min 28%			2			1kg / 5 Pezzi							●				●	●			

● **RACCOMANDATO** ○ **UTILIZZABILE**

CERTIFICAZIONI IN DETTAGLIO NELL'ULTIMA PAGINA



CREME
E RICOPERTURE

Alta qualità, profilo organolettico pulito, ingredienti selezionati: queste le caratteristiche delle creme e ricoperture ICAM. Alla storica gamma di creme, qualitativamente eccellenti e dall'ottima resa, si affiancano nuovi prodotti preparati con solo olio di girasole e karitè, nel pieno rispetto dell'ambiente e delle sensibilità più evolute in tema di nutrizione.
La gamma si presenta in un nuovo formato standardizzato, che segue i ritmi di produzione e i diversi ambiti di utilizzo.

CREME



CREMA FONDENTE ZEROP

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI	PASTA NOCCIOLE
25%	37%	6%

STRUTTURA
Crema morbida spalmabile.

CODICE 7550

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE
Pronunciato gusto di cacao, arrotondato e ammorbidito dalla presenza di pasta di nocciola. Colore scuro di cioccolato fondente. L'uso di solo olio di karitè e girasole regala un gusto pulito. Utilizzabile come ripieno in purezza, ottimo con l'aggiunta di inclusioni, adatto per rinforzare il gusto di creme e farciture, indicato nella preparazione di semifreddi all'italiana, parfait, soufflé e glacé.



FILLMILK ZEROP

MATERIA LATTICA	GRASSI TOTALI
22%	34%

STRUTTURA
Crema compatta spalmabile.

CODICE 7552

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE
Crema base con gusto delicato di latte che ben si presta ad essere aromatizzata con spezie in polvere, oli essenziali, aromi liposolubili e paste grasse caratterizzanti. Con olio di karité.
Specifica per interni di praline, da utilizzare in purezza o addizionata con cioccolato. Ottima con l'aggiunta di inclusioni. In pasticceria, specifica per farcitura di torte a freddo.

NEW



CLOE ZEROP

PASTA DI PISTACCHIO	GRASSI TOTALI
15%	34%

STRUTTURA
Crema morbida spalmabile.

CODICE 7564

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE
Crema al pistacchio dal gusto caratteristico del frutto, rotondo, con note delicate di cioccolato bianco, molto scioglievole.
L'assenza di olio di palma ne fa una proposta premium.
Consistenza tenera, aspetto lucido e brillante. In vetrina positiva mantiene la brillantezza.
Perfetta per farcitura di croissant, torte e mono. In pasticceria, come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con burro di cacao o cioccolato bianco per conferirgli maggiore struttura. interessante anche come glassatura profiterole o "rocher".
Utilizzabile in forno, con l'accortezza di non lasciarla a cielo aperto. Personalizzata con l'aggiunta di inclusioni e di ulteriore pasta pistacchio, può rappresentare anche una proposta da fare in vasetti o una farcitura premium per colombe e lievitati da ricorrenza.
In gelateria, utilizzabile come salsa, glassatura in combinazione a burro di cacao e/o olii.





CREMA NOCCIOLA ZEROP

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI	PASTA NOCCIOLE
8%	32%	10%

STRUTTURA
Crema spalmabile di ottima plasticità.

CODICE 7551

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

NEW



NOSETTA ZEROP

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI	PASTA NOCCIOLE
6%	34%	35%

STRUTTURA
Crema tenera spalmabile.

CODICE 7553

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati



CREMICAM

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI	PASTA NOCCIOLE
7%	32%	14%

STRUTTURA
Crema spalmabile di ottima plasticità.

CODICE 7554

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE
Gusto pieno e pulito di cacao e nocciola grazie alla pasta di nocciola e all'uso di solo olio di karité e girasole. Utilizzabile come ripieno in purezza, ottimo con l'aggiunta di inclusioni. In pasticceria per farciture di vario genere, in particolare post forno. In gelateria utilizzabile come variegatura. Con l'8% di materia lattica.

DESCRIZIONE
Crema premium dal gusto raffinato e intenso di gianduia, in un mix equilibrato di cacao e nocciola tostata, delicatamente dolce nel finale.
Consistenza tenera, aspetto lucido.
Ottima come ripieno, farcitura, glassatura di torte da forno e cake, da utilizzare in purezza o addizionata con cioccolato o burro di cacao per conferirgli maggiore struttura, anche con l'aggiunta di inclusioni. Perfetta da proporre in vasetti, tal quale o personalizzata.
In pasticceria, adatta per insaporire le creme, farcire torte da forno e cake. Utilizzabile in forno, con l'accortezza di non lasciarla a cielo aperto. Ottima per glassare piccola pasticceria e profiterole: in vetrina positiva mantiene la brillantezza. In gelateria, utilizzabile per variegature e salse, sia in purezza che con inclusioni, e per le ricette di gelato fast e gelato soft.
Con il 7% di materia lattica.

DESCRIZIONE
L'elevato contenuto di nocciole ed il particolare processo di tostatura, le conferiscono un gusto ed un aroma inconfondibili. Aspetto lucido e brillante. Come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato per conferirgli maggiore struttura. Ottima con l'aggiunta di inclusioni. In pasticceria, adatta per insaporire in abbinamento alle creme.
Con il 7% di materia lattica.

CREME



NOCCIOLITA

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI	PASTA NOCCIOLE
5%	36%	14%

STRUTTURA
Crema spalmabile e termostabile.

CODICE 7555

CONSIGLI DI IMPIEGO

DESCRIZIONE
Gradevole gusto di nocciola, autentico e naturale grazie all'alta percentuale di pasta di nocciole italiane dal gusto naturalmente intenso e pulito, senza aromi artificiali rafforzatori; un tocco di aroma di vaniglia ne completa il profilo gustativo. É pronta all'uso, utilizzabile tal quale. Trova impiego immediato nei dolci da forno, pre o post cottura, con ottime performance tecniche. Mantiene la sua struttura anche dopo la cottura in forno a temperature ambientali elevate. Utilizzabile anche alle farciture a freddo. Ottima anche per piccoli glassaggi e decorazioni.
Con il 7% di materia lattica.

NEW



FARCINETTE

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI	PASTA NOCCIOLE
8%	38%	7%

STRUTTURA
Crema spalmabile per farcitura.

CODICE 7556

CONSIGLI DI IMPIEGO

DESCRIZIONE
Crema spalmabile al gusto nocciola, dall'aspetto plastico e lucido. Come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato per conferirgli maggiore struttura. Ottima con l'aggiunta di inclusioni. In pasticceria, adatta per insaporire in abbinamento alle creme.
Perfetta per farcitura di croissant, torte e mono.
Utilizzabile in forno, con l'accortezza di non lasciarla a cielo aperto.
Utilizzabile come ingrediente nella tecnica del "gelato fast".
Con il 7% di materia lattica.



CREMA ELISA

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI	PASTA NOCCIOLE
25%	37%	6%

STRUTTURA
Crema morbida spalmabile.

CODICE 7557

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE
Pronunciato gusto di cacao; la presenza di una parte di pasta nocciola ne ammorbidisce e arrotonda il profilo aromatico.
Colore scuro di cioccolato fondente.
Come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato per conferirgli maggiore struttura. Ottimo con l'aggiunta di inclusioni. Adatta per insaporire. Indicata anche come glassatura di torte e piccola pasticceria.





CREMA EXTRA FONDENTE

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI
26%	39%

STRUTTURA
Crema morbida spalmabile.

CODICE 7558

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE
Gusto intenso e marcato di cacao, conferito dall'elevato contenuto di cacao magro e dall'assenza di pasta di nocciole. Colore molto scuro di cioccolato fondente.
Pronta all'uso, la crema si utilizza tal quale, ottima resa. Come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato per conferirgli maggiore struttura. Ottimo con l'aggiunta di inclusioni.
Adatta per rafforzare il gusto di creme e farciture conferendo un gusto di cioccolato fondente immediatamente percepibile. Indicata nella preparazione di semifreddi all'italiana, parfait, soufflé e glacé.

NEW



CREMA MORESKA

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI	PASTA NOCCIOLE
15%	36%	14%

STRUTTURA
Crema morbida spalmabile.

CODICE 7559

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE
Pronunciato gusto di cacao; la presenza del 14% di pasta nocciola ne ammorbidisce e arrotonda il profilo aromatico. Note di vaniglia. Colore molto scuro di cioccolato fondente. Struttura sempre omogenea. In vetrina positiva mantiene la resa estetica. Perfetta per insaporire; ottima come glassatura di profiterole, torte e piccola pasticceria - utilizzare a 35° per una migliore fluidità.
Ottima come ricopertura fine di dolci da abbattere: non modifica la struttura quando riportati a temperatura di servizio.
In pralineria, come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato (indicativamente al 35%) per conferirgli maggiore struttura. Ottima con l'aggiunta di inclusioni.



GLASSA ICAM FONDENTE

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI	PASTA NOCCIOLE
23%	41%	6%

STRUTTURA
Glassa morbida e spatolabile.

CODICE 7560

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE
Sapore pronunciato di cioccolato fondente.
Il taglio netto, senza frantumazioni e la sua lucentezza la rendono perfetta per la glassatura di torte al cioccolato (Sacher, panettoni e colombe, ecc..).
Adatta anche come salsa di accompagnamento in coppe, dessert al piatto, dolci al cucchiaio. Ideale la glassatura dei semifreddi.

CREME



CREMA VANINI

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI	PASTA NOCCIOLE
1%	43%	23%

STRUTTURA
Crema compatta e scioglievole.

CODICE 7562

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE
Crema caratterizzata dall'alta percentuale di nocciole che le conferisce un delicatissimo gusto di nocciole pralinate e una estrema pulizia al palato. Colore marrone chiaro.
Ottima resistenza al calore. Per una struttura più soffice, può essere montata in planetaria. Come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato per conferirgli maggiore struttura. Ottimo con l'aggiunta di inclusioni.
Possibilità di impiego nella farcitura, interno di praline, produzione di cremini, adatta per glassare piccola pasticceria. Si presta ad essere aromatizzata con aromi e paste grasse caratterizzanti. Utilizzabile anche in impasti per prodotti da forno e come variegatura.
Con il 3% di materia lattica.



CREMA EDELWEISS

MATERIA LATTICA media	GRASSI TOTALI
34%	39%

STRUTTURA
Crema base, compatta e scioglievole.

CODICE 7563

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE
Crema base morbida al taglio. Gusto di latte che ben si presta ad essere aromatizzato con aromi e paste grasse caratterizzanti.
Per una struttura più soffice, può essere montata in planetaria. Come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato per conferirgli maggiore struttura. Ottimo con l'aggiunta di inclusioni.
Vaste possibilità di impieghi: farcitura, aggiunta di paste aroma/crema al burro/meringa, glassatura, decorazioni. Ottima montata per decorare cup cakes.

NEW



CREMA CARAMEL

CACAO MAGRO IN POLVERE media	MATERIA LATTICA media	GRASSI TOTALI
4%	11%	41%

CARAMELLO IN POLVERE
8%

STRUTTURA
Crema compatta e scioglievole.

CODICE 7568

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE
Crema anidra morbida al taglio. Gusto intenso di caramello e mou.
Vaste possibilità di impieghi: farcitura, glassatura, decorazioni.
Ottima per glassare torte e grandi lievitati, mignon e stecchi gelato, .
Come ripieno di pralineria, addizionata con cioccolato per conferirgli maggiore struttura, anche con l'aggiunta di inclusioni. Interessante per aromatizzare creme, spume, ganache e nell'utilizzo per farciture.
Per una struttura più soffice, può essere montata in planetaria: ottima per decorare e come frosting sui cup cakes.





GLASSA BRILLANTE GEL CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDENTE media	CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI
11%	4%	5%

STRUTTURA
Glassa compatta e cedevole.

CODICE 7561

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE
Glassa fondente lucida che si presenta come un gel dall'aspetto brillante, moderatamente compatta e cedevole se sollecitata. La rinnovata ricetta con l'11% di cioccolato fondente e il 4% di cacao magro le dona un gradevole gusto di cioccolato e una struttura piacevolmente liscia e fondente al palato. Versatile nell'utilizzo sia a temperatura positiva che negativa: si presta per essere usata sia come glassatura in tutte le preparazioni moderne che nelle preparazioni che verranno poi conservate a temperatura negativa (torte gelato). Può essere diluita con 10% di sciroppo base o acqua per fluidificarla. Non contiene grassi idrogenati.



PASTA DI NOCCIOLE

PASTA NOCCIOLE	GRASSI TOTALI
100%	65%

STRUTTURA
Pasta uniforme senza residuo di buccia.

CODICE 1865

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

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.
Speciale per pralineria, ganache, cremini, ripieni. Può entrare in composizione nelle preparazioni da forno e nell'aromatizzazione di creme, spume e mousse; si utilizza anche per realizzare semifreddi, variegature e basi gelato.

RICOPERTURE





GLASOVER ICE FONDENTE ZEROP

CACAO MAGRO IN POLVERE media
18%

GRASSI TOTALI
63%

STRUTTURA
Glassa fluida.

CODICE 7567

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE
Copertura specifica per gelateria, in una ricetta premium, senza olio di palma e senza grassi idrogenati. Gusto pieno e persistente di cacao pregiato, che viene esaltato nell'unione con il freddo, dolce-amaro, equilibrato e pulito.
Ottima lucentezza. Colore molto scuro e fondente. Il buon tenore e la qualità dei grassi utilizzati le conferiscono buon grado di copertura e fluidità. Perfetta per come glassatura di stecchi, bon bon, conetti e semifreddi. Interessante con l'aggiunta di inclusioni.
Non necessita di temperaggio.
Sciogliere a 40° C e utilizzare direttamente su pezzi abbattuti. Ottima anche nella realizzazione dell'effetto stracciatella.

GLASOVER PRESTIGE FONDENTE

CACAO MAGRO IN POLVERE media
23%

GRASSI TOTALI
38%

STRUTTURA
Ottima lucentezza e snap.

CODICE 7833

CONSIGLI DI IMPIEGO

SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE
Ricetta premium dal gusto pieno e persistente di buon fondente, dolce-amaro, estremamente pulito, senza retrogusti. Colore marrone intenso fondente. Ottima copertura, fluidità, stabilità.









GLASOVER FONDENTE

CACAO MAGRO IN POLVERE media
23%

GRASSI TOTALI
41%

STRUTTURA
Ottima lucentezza e snap.

CODICE 7804

CONSIGLI DI IMPIEGO

DESCRIZIONE
Buon gusto di cacao, pulito, con dolcezza equilibrata e senza retrogusti. Colore marrone intenso fondente. Ottima fluidità e lucentezza.

GLASOVER LATTE

CACAO MAGRO IN POLVERE media
15%

GRASSI TOTALI
39%

STRUTTURA
Ottima lucentezza e snap.

CODICE 7809

CONSIGLI DI IMPIEGO

DESCRIZIONE
Buon gusto di latte e cacao, grazie all'altissima qualità dei grassi vegetali utilizzati. Grande brillantezza e stabilità.

GLASOVER BIANCA

GRASSI TOTALI
36%

STRUTTURA
Ottima lucentezza e snap.

CODICE 7810

CONSIGLI DI IMPIEGO

DESCRIZIONE
Buon gusto di latte con sfumature di vaniglia. Colore bianco avorio.
Buona fluidità e ottima lucentezza.

Immagini di prodotto a dimensione reale, 1:1 ≈ +/- 10%

ICAM LINEA PROFESSIONALE

		CREME	GUSTO	COLORE	PESO SECCHIO	CIOCCOLATERIA: Modellaggio	CIOCCOLATERIA: Forme cave	CIOCCOLATERIA: Ricoperture	CIOCCOLATERIA: Farciture	CIOCCOLATERIA: One-shot	CIOCCOLATERIA: Bassinatura	CIOCCOLATERIA: In Tazza	PASTICCERIA: Creme e spume	PASTICCERIA: Basi	PASTICCERIA: Glassature	PASTICCERIA: Decorazioni	PASTICCERIA: Cottura	GELATERIA: Ingrediente	GELATERIA: Glassatura	GELATERIA: Stracciatella
	7550	CREMA FONDENTE ZEROP	**Cacao**		10kg				●			○	●	○	○	○	○	○		
	7552	FILLMILK ZEROP	**Cioccolato bianco**		10kg				●	●		○	●	○	●	●	○			
NEW	7564	CLOE ZEROP	**Pistacchio**		6kg				●			○	●	○	●	○	○		○	○
	7551	CREMA NOCCIOLA ZEROP	**Nocciola**		10kg				●			○	●	○	○	○	○	○		
NEW	7553	NOSETTA ZEROP	**Gianduia**		6kg				●			○	●	○	●	○	○	○	○	○
	7554	CREMICAM	**Nocciola**		10kg				●			○	●	○	○	○	○	○		
	7555	NOCCIOLITA	**Nocciola**		10kg							○	○	○	○	●	●			
NEW	7556	FARCINETTE	**Nocciola**		6kg				●			○	●	○	●	○	○	○	○	○
	7557	CREMA ELISA	**Cacao**		10kg				●			○	●	○	○	●	○	○		
	7558	CREMA EXTRA FONDENTE	**Cacao**		10kg				●			○	●	○	○	●	○	○		
NEW	7559	MORESKA	**Cacao**		6kg				●			○	●	○	●	○	○	○	○	○
	7560	GLASSA ICAM FONDENTE	**Cioccolato**		6kg							○			●	●			○	○
	7562	CREMA VANINI	**Nocciola pralinata**		6kg				●			○	●	○	●	●	○	○	○	
	7563	CREMA EDELWEISS	**Cioccolato bianco**		6kg				●			○	●	○	●	●	○		○	
NEW	7568	CREMA CARAMEL	**Caramello**		6kg				●			○	●	○	●	●	○		●	
	7561	GLASSA BRILLANTE GEL CIOCCOLATO	**Cioccolato Fondente**		6kg										●	●			●	
	1865	PASTA DI NOCCIOLE	**Nocciola**		6kg				●			○	●	●	●			●	○	

● **RACCOMANDATO** ○ **UTILIZZABILE**

CERTIFICAZIONI IN DETTAGLIO NELL'ULTIMA PAGINA

ICAM LINEA PROFESSIONALE

	RICOPERTURE		GUSTO	PESO SECCHIO	CIOCCOLATERIA							PASTICCERIA					GELATERIA		
					Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Farciture	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Stracciatella
NEW	7567	GLASOVER ICE FONDENTE ZEROP	**Cacao**	6kg														●	●
	7833	GLASOVER FONDENTE PRESTIGE	**Cacao**	2 Sacchi / 5Kg								○	○	●	●			○	○
	7804	GLASOVER FONDENTE	**Cacao**	2 Sacchi / 5Kg								○	○	●	●			○	○
	7809	GLASOVER LATTE	**Latte e cacao**	2 Sacchi / 5Kg								○	○	●	●			○	○
	7810	GLASOVER BIANCA	**Latte e vaniglia**	2 Sacchi / 5Kg								○	○	●	●			○	○

● **RACCOMANDATO** ○ **UTILIZZABILE**

CERTIFICAZIONI IN DETTAGLIO NELL'ULTIMA PAGINA



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

ICAM
Linea Professionale

IN TESTA 1000 RICETTE, NELLE MANI UN SOLO CIOCCOLATO.



CIOCCOLATIERE A NAPOLI
Mario Di Costanzo
2 Torte Gambero Rosso
2020

Quando la passione e l'esperienza lavorano insieme,
possiamo aspettarci solo un capolavoro.
Da 70 anni Icam Linea Professionale e Agostoni ispirano la creatività
di pasticcieri, cioccolatieri e gelatieri di tutto il mondo.
Ripartiamo dall'origine del gusto. Ripartiamo dal cioccolato italiano.

Linea Professionale

INCLUSIONI, DECORAZIONI E GUSCI

Per rendere immediatamente ogni creazione elegante, raffinata e unica: ecco le inclusioni croccanti, i gusci per tartufi e le decorazioni al cioccolato bianco, latte o fondente. Per una resa estetica raffinata, senza rinunciare alla qualità degli ingredienti e all'eccellenza del gusto.





INCLUSIONI

Piccole perle di cereali e cioccolato e sfogliette croccanti, da usare come strato o come inclusioni, in ganache e ripieni, gelati o semifreddi, in cioccolateria, pasticceria e gelateria. Una croccantezza che arricchisce il gusto e rende raffinati ed eleganti mignon, torte, dessert al bicchiere e dolci vari.

SFOGLIETTE CROCCANTI

CONFEZIONE
2 X 2,5 kg

CODICE 2989

CONSIGLI DI IMPIEGO



DESCRIZIONE
Biscotto in cialda (crèpe dentelle), sottile e croccante. Gusto cialda caramellata. Colore dorato intenso. Ideale per la ricopertura croccante di praline effetto "rocher". Ottimale come inserimento croccante all'interno di cremini, gianduia e pralinati; in pasticceria per guarnire e granellare mignon e torte e per creare originali croccantini per interni di mignon, torte e monoporzioni. In gelateria, per creare originali croccantini per interni di semifreddi e torte gelato o come inclusioni croccanti nelle coperture Igloo per stecchi e conetti.

RICE CRISPIES

CONFEZIONE
5 kg

CODICE 7837

CONSIGLI DI IMPIEGO



DESCRIZIONE
Riso estruso in piccole sferette di colore molto chiaro, perfettamente fragranti e di dimensioni regolari (3 mm).
Ottimi per guarnire, utili per arricchire barrette di cioccolato e nella pralineria. Sono utilizzabili anche per creare croccantini per l'interno di torte, semifreddi e torte gelato.



CHOCOCROCK FONDENTE

CIOCCOLATO	CACAO min
67%	61%

CONFEZIONE
2,5 kg

CODICE 7842

CONSIGLI DI IMPIEGO



CHOCOCROCK LATTE

CIOCCOLATO	CACAO min	LATTE tot
67%	36%	14%

CONFEZIONE
2,5 kg

CODICE 7838

CONSIGLI DI IMPIEGO



CHOCOCROCK BIANCO

CIOCCOLATO	LATTE tot
70%	21%

CONFEZIONE
2,5 kg

CODICE 7845

CONSIGLI DI IMPIEGO



DESCRIZIONE
Piccole perle (5 - 7 mm) di cereali ricoperte di cioccolato dal gusto potente ed estremamente croccanti. Utilizzabili come strato o inclusione croccante in ganache e ripieni, gelati e semifreddi, mousse e creme spalmabili o per decorazione su torte, dessert al cucchiaio o mignon.
Per un effetto dorato o colorato si possono spruzzare con aerografo.

Immagini di prodotto a dimensione reale, 1:1 ≈ +/- 10%

DECORICAM

Un assortimento di decorazioni per dare il tocco finale sui vostri dessert: con un solo gesto, anticiperete agli occhi dei vostri clienti la raffinatezza della vostra pasticceria. Con la garanzia del gusto e della qualità ICAM: cioccolato eccellente per un prodotto realizzato a regola d'arte. La tua ispirazione, la nostra passione.



TRUCIOLI MICRO FONDENTE

CONFEZIONE 4 kg — **CODICE 3096**



TRUCIOLI MICRO LATTE

CONFEZIONE 4 kg — **CODICE 3090**



TRUCIOLI MICRO BIANCO

CONFEZIONE 4 kg — **CODICE 3091**



TRUCIOLI MICRO DUO

CONFEZIONE 4 kg — **CODICE 3084**



TRUCIOLI MICRO GIALLI

CONFEZIONE 4 kg — **CODICE 3087**



CHICCHI CAFFÈ

Cioc. fondente al caffè, modellato a chicchi.

CONFEZIONE 1 kg — **CODICE 3070** — Dim. 29x29x2 mm ca.





CODETTE CIOCCOLATO FONDENTE

CONFEZIONE 3 kg **CODICE 7885**



CODETTE CIOCCOLATO AL LATTE

CONFEZIONE 3 kg **CODICE 7891**



CODETTE BIANCHE A BASE DI BURRO DI CACAO

CONFEZIONE 3 kg **CODICE 7892**



SCAGLIETTE CIOCCOLATO FONDENTE

CONFEZIONE 3 kg **CODICE 7887**



SCAGLIETTE CIOCCOLATO AL LATTE

CONFEZIONE 3 kg **CODICE 7893**



SCAGLIETTE BIANCHE A BASE DI BURRO DI CACAO

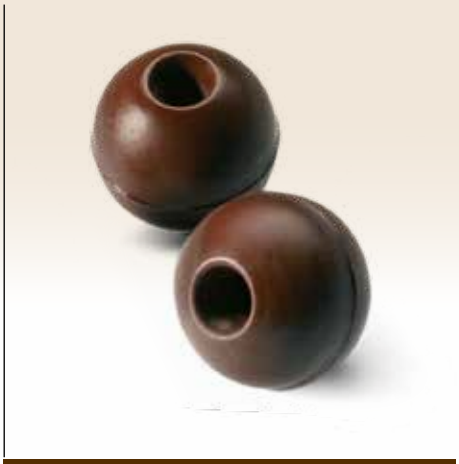
CONFEZIONE 3 kg **CODICE 7889**

Immagini di prodotto a dimensione reale, 1:1 ≈ +/- 10%



GUSCI

Particolarmente adatti per la pasticceria mignon e la pralineria, da presentare in vassoi da dessert; i gusci per tartufo al cioccolato fondente, bianco e al latte, o i gusci per liquorini sono l'ideale per essere farciti con ganache o creme. Prodotti di alta qualità che si offrono come un supporto veloce e professionale alla creatività dei professionisti più esigenti.



TARTUFI LIQUORE FONDENTE

CACAO min 62%

DIAMETRO	25 mm
PESO	4,2 g
CONFEZIONE	CODICE 7865
441 Pz.	



TARTUFI FONDENTI

CACAO min 45%

DIAMETRO	25 mm
PESO	2,7 g
CONFEZIONE	CODICE 7873
504 Pz.	



TARTUFI AL LATTE

CACAO min 35%

DIAMETRO	25 mm
PESO	2,7 g
CONFEZIONE	CODICE 7872
504 Pz.	



TARTUFI BIANCHI

BURRO media 32%

DIAMETRO	25 mm
PESO	2,7 g
CONFEZIONE	CODICE 7874
504 Pz.	



COPPA CREMA

CACAO min 43%

DIAMETRO	35 mm
ALTEZZA	25 mm
CONFEZIONE	CODICE 3048
432 Pz.	



TAZZINE CAFFÈ

CACAO min 43%

DIAMETRO	45 mm
ALTEZZA	20 mm
CONFEZIONE	CODICE 3159
168 Pz.	



CIALDINE PERSONALIZZATE

La tua firma sul gusto e sulla qualità ICAM: cioccolato eccellente, coloranti sicuri e un impianto di produzione in Italia moderno e certificato, garantiscono un prodotto realizzato a regola d'arte.



CIALDINE TONDE PERSONALIZZATE

DIMENSIONI: ø 38 x 3 mm

COD. FONDENTE 60%	2980
COD. BIANCO	2981



CIALDINE OVALI PERSONALIZZATE

DIMENSIONI: 47 x 28 x 3 mm

COD. FONDENTE 60%	2982
COD. BIANCO	2983



CIALDINE QUADRATE PERSONALIZZATE

DIMENSIONI: 38 x 38 x 3 mm

COD. FONDENTE 60%	2984
COD. BIANCO	2985



CIALDINE RETTANGOLARI PERSONALIZZATE

DIMENSIONI: 38 x 30 x 3 mm

COD. FONDENTE 60%	2986
COD. BIANCO	2987

FIRMA LE TUE CREAZIONI

Cialdine personalizzabili con il proprio logo o qualsiasi altro messaggio.

CONFEZIONE

2448 pezzi
Confezionati in 6 astucci
1 astuccio contiene:
17 fogli da 24 cialdine,
per un totale di 408 pezzi

COLORI PERSONALIZZAZIONE

Su fondente 60%:
bianco o giallo ocra
Su bianco:
marrone o rosso

Immagini di prodotto a dimensione reale, 1:1 ≈ +/- 10%

AGOSTONI

COD.	NOME PRODOTTO	KOSHER	KOSHER DAIRY	HALAL	VEGAN	SENZA GLUTINE	BIO	BIO USA
CIOCCOLATO								
6800	Fondente Bagua Nativo	●		●	●	●	●	●
6801	Fondente Los Vasquez	●		●	●	●		
6802	Fondente Los Palmaritos	●		●	●	●		
6803	Fondente Los Bejucos	●		●	●	●		
6804	Fondente Pachiza	●		●	●	●		
6805	Fondente Sur del Lago	●		●	●	●		
6806	Fondente Chimelb	●		●	●	●		
6810	Fondente Uganda	●		●	●	●		
6811	Fondente Dominicana	●		●	●	●		
6812	Fondente Nacional Arriba	●		●	●	●		
6813	Fondente Madagascar	●		●	●	●		
6814	Fondente Sao Tomé	●		●	●	●		
6815	Fondente Messico	●		●	●	●		
6820	Latte Los Bejucos		●	●		●		
6821	Latte Pachiza		●	●		●		
6850	Fondente Biologico	●		●	●	●	●	●
6851	Latte Biologico		●	●		●	●	
6852	Bianco Biologico		●	●		●	●	
6870	Gocce da forno Perù	●		●	●	●		
PASTA								
6840	Pasta Sur del Lago	●		●	●	●		
6841	Pasta Bagua Nativo	●		●	●	●	●	●
6842	Pasta Los Bejucos	●		●	●	●		
6845	Pasta Nacional Arriba	●		●	●	●		
6846	Pasta Uganda	●		●	●	●		
POLVERE E CACAO								
1917	Granella di Cacao Biologica	●		●	●	●	●	●
4620	Polvere di Cacao Perù					●		
4621	Polvere di Cacao Nacional Arriba					●		
PRALINATE								
7327	Pralinata Artigianale alla Nocciola					●		
7343	Pralinata Artigianale al Pistacchio					●		
7344	Pralinata Finissima alla Nocciola TGT					●		
7592	Pralinata Art. alla Mandorla tostata					●		
7595	Pralinata croccante al Cocco							
7596	Pralinata croccante Esotica							

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

ICAM
Linea Professionale

LINEA PROFESSIONALE

COD.	NOME PRODOTTO	KOSHER	KOSHER DAIRY	HALAL	VEGAN	LACTOSE FREE	SENZA GLUTINE	BIO	BIO USA
CIOCCOLATO									
3104	Barrette da forno						●		
8193	Cioccolato Igloo Bittra		●	●			●		
8194	Cioccolato Igloo Latte Intenso		●	●			●		
8195	Cioccolato Igloo Edelweiss		●	●			●		
8198	Chocoyo		●	●			●		
8199	Chocorice (Copertura Vegana)		●	●	●	●	●		
8237	Gianduia Fondente	●		●	●		●		
8284	Gocce Grandi Bianco Caramel		●	●			●		
8288	Vanini Aurum		●	●			●		
8307	Fondente Diamante	●		●	●		●		
8310	Fondente Vanini	●		●	●		●		
8311	Fondente Regina	●		●	●		●		
8312	Fondente Bittra	●		●	●		●		
8313	Fondente Madesimo	●		●	●		●		
8314	Fondente Modella	●		●	●		●		
8316	Fondente Mabel	●		●	●		●		
8320	Fondente Senza Zucchero		●				●		
8321	Fondente Morbido		●	●			●		
8323	Fondente Pro Intense	●		●	●		●		
8336	Gocce Fondenti Medie	●		●	●		●		
8337	Gocce Fondenti Mignon	●		●	●		●		
8338	Gocce Fondenti Mini	●		●	●		●		
8339	Gocce Fondenti Spillo	●		●	●		●		
8341	Latte Vanini		●	●			●		
8342	Latte Chiara		●	●			●		
8343	Latte Prestige		●	●			●		
8344	Latte Modella		●	●			●		
8348	Latte Regina		●	●			●		
8349	Latte Ambra		●	●			●		
8350	Latte Senza Zucchero		●				●		
8352	Bianco Giada		●	●			●		
8356	Cubetti di Cioccolato Fondente	●		●	●		●		
8357	Cubetti di Cioccolato al Latte		●	●			●		
8358	Cubetti di Cioccolato Bianco		●	●			●		
8372	Bianco Edelweiss		●	●			●		
8373	Bianco Vanini		●	●			●		
8395	Gianduia Latte in pani								
8396	Gianduia in pani								
8397	Fondente Regina in pani								
8398	Bianco Morbido in pani								
CACAO									
4108	CacaoBar	●					●		
4238	Cacao 22/24 Scuro Vanigliato	●					●		
4239	Cacao 22/24	●					●		
4240	Cacao 22/24 Scuro	●					●		
4832	Cacao Zuccherato	●					●		
4839	Cacao 10/12 Magro	●					●		
4897	Cacao 22/24 Scuro Vanigliato 5kg						●		
4898	Cacao 22/24 Scuro 5kg						●		
7852	Burro di Cacao in gocce						●		
8382	Pasta di Cacao	●		●	●		●		
CREME E RICOPERTURE									
1865	Pasta di Nocciole						●		
7550	Crema Fondente ZeroP		●	●			●		
7551	Crema Nocciola ZeroP		●	●			●		
7552	Fillmilk ZeroP		●	●			●		
7553	Nosetta ZeroP		●	●			●		
7554	Cremicam		●	●			●		
7555	Nocciolita		●	●			●		
7556	Farcinette						●		
7557	Crema Elisa		●	●			●		
7558	Crema Extra Fondente		●	●			●		
7559	Crema Moreska	●		●			●		
7560	Glassa Icam Fondente		●	●			●		
7561	Glassa Brillante Gel Cioccolato						●		
7562	Crema Vanini		●	●			●		
7563	Crema Bianca Edelweiss		●	●			●		
7564	Cloe ZeroP						●		
7567	Glasover Ice Fondente ZeroP		●	●			●		
7568	Crema Caramel						●		

100% MADE IN ITALY IT01 IT/IT/1130.164 F · K · KD · HALAL ICB · GLUTEN FREE SENZA GLUTINE · Qualità Vegana · USDA ORGANIC · LACTOSE free



100% MADE IN ITALY
IT01
IT01.IT/1130.104.F
Visualizza il certificato su:
View the certificate at:
www.IT01.IT/1130.104.F

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

ICAM
Linea Professionale

(01)08006070143786(15)701225(10)1141

CODICE 080004378

ICAM S.p.A. - Italy
Via Pescatori, 53 - Lecco • Via Caio Plinio, 5/7 - Orsenigo (CO)

@icamforprofessionals

info@agostonicioccolato.it
info@icamprofessionale.it

AGOSTONICIOCCOLATO.IT
ICAMPROFESSIONALE.IT

