













Chocolate by nature

Dalla natura, la nostra natura

Da oltre 75 anni il cioccolato è la nostra passione.

Da sempre ci prendiamo cura della filiera del cacao, delle persone che contribuiscono al suo sviluppo, del pianeta in cui operiamo e dell'innovazione tecnologica lungo l'intero processo di lavorazione.

Filiera, Persone, Ambiente, Innovazione sono infatti i pilastri alla base della nostra mission aziendale.

Il cacao è un prezioso **dono della natura**, al centro della nostra vita da tre generazioni. Seguiamo il meraviglioso e complesso processo di trasformazione del cacao in **cioccolato** di eccellente qualità, rispettando la materia prima ed esaltandone al massimo **l'essenza** e i **profili organolettici**, per offrire ai nostri clienti un prodotto impeccabile da ogni punto di vista.

Lavoriamo con **integrità** e nel rispetto delle leggi vigenti, in Italia e nei paesi d'origine del cacao, con il preciso obiettivo di favorire sempre uno **scambio di competenze** e un **arricchimento reciproco** con i nostri interlocutori, consolidando **rapporti di fiducia in grado di generare valore**, a partire da un **codice etico** che condividiamo con i nostri partner e che ci impegniamo con decisione a rispettare.

Il nostro cioccolato è prodotto con umanità, tutelando le **risorse naturali**, a beneficio della collettività e delle generazioni future. Ci prendiamo cura di ogni pianta e del benessere della terra in cui cresce, stando sempre **attenti** a **preservarne** la **biodiversità**.

Mettiamo la **tecnologia** e la **ricerca** al servizio della **qualità** del nostro cioccolato. Ogni nuovo impianto che introduciamo a Orsenigo è il segnale tangibile di un costante **processo di innovazione** che decliniamo quotidianamente sull'offerta ai nostri clienti.

Ci impegniamo a produrre cioccolato coltivando le nostre **responsabilità etiche**, **ambientali ed economiche**, offrendone i frutti alle comunità in cui operiamo.

Chocolate by Nature - Perché da sempre il cioccolato è nella nostra natura.



LA NOSTRA STORIA

Gli inizi. La nostra "M": la prima ricetta

1942, in uno scenario post-bellico con zuccherifici distrutti dai bombardamenti e il prezzo dello zucchero alle stelle, Silvio Agostoni rileva un laboratorio nel paese alpino di Morbegno (Sondrio) per la produzione di dolci e caramelle. Con ingredienti di fortuna, zucchero, farina di castagne e un po' di cacao in polvere crea la "Torta Montanina", ed è subito un successo.

ICAM è un nome dal sapore antico, che racchiude le nostre origini e significa "Industria Cioccolato e Affini Morbegno". Nel 1946 la Camera di Commercio di Lecco registra "ICAM" e così inizia la nostra lunga storia.





Un'invenzione rivoluzionaria

Fino a quel momento le fave di cacao venivano pressate verticalmente, un processo lungo e farraginoso per gli operatori che dovevano mettere in posizione la materia prima e, al termine della pressatura, ripulire il macchinario di lavoro.

Collaborando con l'imprenditore Vitali, siamo riusciti a sperimentare quella che si è poi rivelata una scoperta unica al mondo: l'innovativa pressa Carle&Montanari per l'estrazione del burro dalle fave di cacao. La sua particolarità era di essere in orizzontale invece che in verticale come comunemente si usava, facendo risparmiare tempo e forza lavoro. L'invenzione fu tanto vincente da diventare negli anni uno standard per tutti i produttori.

Anni '60. Carolina Vanini: imprenditrice, lavoratrice e mamma

Dopo la prematura e improvvisa scomparsa di Silvio Agostoni nel 1961, le sue intuizioni vincenti vengono portate avanti dall'intraprendenza di sua moglie, Carolina Vanini, coadiuvata dai suoi due fratelli Giancarlo e Urbano. La professionalità femminile ha avuto sin da subito un ruolo e un valore speciale nello sviluppo della nostra azienda, che si riflette nella nostra costante difesa della parità salariale di genere e delle pari opportunità.





La bontà raddoppia

Sono anni di boom economico e l'aumento della richiesta dei nostri cioccolatini e del cioccolato ICAM rende necessario l'ampliamento degli spazi produttivi. Nel 1967 iniziano i lavori di ampliamento dello stabilimento lecchese.



Angelo Agostoni, figlio del fondatore Silvio, parte per intraprendere diversi viaggi in Africa e in America Latina. Visita le più remote terre d'origine del cacao per apprendere le tecniche di coltivazione che le popolazioni locali si tramandano da secoli. È proprio a partire dalla sua esperienza che, già da allora, ci impegniamo per creare le condizioni per acquistare il cacao direttamente dai produttori, preferendo le cooperative di contadini. Nel tempo s'è poi creato un vero e proprio rapporto di amicizia con alcuni produttori, che ci ha permesso di incrementare la produttività delle piantagioni e migliorare le procedure di coltivazione del cacao. In particolare, la fermentazione ed essiccazione delle fave di cacao, decisive per la qualità finale del nostro pregiato cioccolato.





Il primo cioccolato biologico

Come prima industria produttrice di cioccolato a cogliere la sfida del biologico, siamo stati insigniti con la Targa CONACADO come riconoscimento per il nostro impegno etico e sostenibile in Repubblica Dominicana. Il Paese è passato dall'essere un produttore di cacao di bassissima qualità a essere insignito del titolo di produttore di cacao "Fine of flavour" nel 2008. Proprio dalla collaborazione con alcuni coltivatori di cacao dominicani, riuniti in cooperativa, nascono nel 1997 le prime tavolette biologiche del mercato.

Anni '00. Professionalità e specializzazione

Con il nuovo millennio stringiamo accordi commerciali di lunga durata e iniziamo a rivolgerci anche alle insegne del canale GDO per la produzione di tavolette di cioccolato di alta qualità. Nel 2004 diamo vita a ICAM Linea Professionale per rispondere alle crescenti necessità di cioccolatieri, pasticceri e gelatieri, garantendo eccellenti performance in ogni applicazione. Sosteniamo i professionisti, non solo con prodotti di qualità, ma anche con il supporto costante dei nostri consulenti tecnici e agenti di vendita accuratamente formati.





Anni '10. Un passato che vive nel futuro

Il 3 settembre, in occasione del 70° anniversario, il nostro stabilimento di Orsenigo 4.0 viene intitolato alla memoria di Silvio Agostoni e Carolina Vanini che ci hanno saputo trasmettere la passione per un cioccolato straordinariamente buono, per tutti. Perché la loro intraprendenza e il loro esempio hanno fatto diventare l'innovazione e l'etica valori, non solo culturali e di vision aziendale, ma anche economici. Allarghiamo i nostri confini e le relazioni con i colleghi delle filiali commerciali di ICAM in Uganda, USA e Regno Unito.

La completa tracciabilità

La produzione del nostro cioccolato è guidata da due driver fondamentali: la funzionalità e la tracciabilità. L'impianto per la produzione di cioccolato è completamente automatizzato e permette la completa tracciabilità di ciascun processo, dalle materie prime fino al prodotto su scaffale, attraverso la supervisione e la gestione sostenibile di tutto il ciclo produttivo. Con il software Simatic PCS7 di Siemens, in particolare, custodiamo l'archivio di tutte le informazioni dalla fava di cacao alla tavoletta pronta per essere gustata. Senza tale innovazione, non sarebbe possibile rispondere agli audit e al complesso sistema di certificazioni di cui siamo dotati.



AGOSTONI CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

Cultura, competenza, creatività

Nel 2018 per completare l'offerta professionale, arriva Agostoni, una nuova proposta dedicata ai professionisti, che prende il nome dalla famiglia fondatrice e celebra i 70 anni di impegno nella ricerca dell'eccellenza. Nel 2019 inauguriamo il nostro polo di formazione d'eccellenza per pasticceri e cioccolatieri: CHOCOCUBE. Il luogo dove i migliori professionisti condividono arte, cultura e competenza. Corsi online, gratuiti e certificati pensati per tutti gli interpreti del cioccolato che desiderano approfondire tecniche e tendenze della pasticceria classica, moderna, della gelateria e della cioccolateria d'alta gamma.

Oggi. Il nostro impegno nero su bianco

Dal 2019 raccontiamo nel nostro bilancio di sostenibilità il lungo percorso di responsabilità sociale che caratterizza da sempre il nostro distintivo approccio produttivo, e non solo, nel Bilancio di Sostenibilità. Nel 2020 il documento è stato premiato dall'Index Future Respect 2020 di Consumer Lab che colleziona ogni anno i bilanci più apprezzati dai consumatori.

L'Assemblea dei Soci integra il nostro Codice Etico, stabilito e condiviso con tutti gli stakeholder per formalizzare e diffondere l'insieme dei valori che riconosciamo, accettiamo e riteniamo fondamentali. Il nostro Codice definisce le regole di condotta e fornisce, al contempo, gli strumenti necessari per la loro corretta applicazione.





Il nostro approccio

Produciamo cioccolato e semilavorati del cacao con passione e attenzione.

Sin dagli anni '80, ci dedichiamo allo sviluppo socio-economico e alla salvaguardia dei territori d'origine del cacao. Eroghiamo programmi di formazione ai coltivatori della nostra filiera, attraverso la collaborazione con diverse cooperative in America Latina e Africa. Questo impegno, oltre a permettere la produzione di un cacao qualitativamente superiore, ha portato le comunità locali a migliorare le proprie condizioni di vita, sia accrescendo la resa dei raccolti, sia fornendo soluzioni di diversificazione delle colture presenti nel terreno. Così da arricchire e generare valore, per tutti.

Manteniamo sempre alta l'attenzione imprescindibile verso **Persone, Filiera, Ambiente e Innovazione**. Quattro pilastri che danno forma a un approccio produttivo distintivo, capace di interpretare la filosofia che da tre generazioni anima l'attività di famiglia.

Filiera

Il nostro cioccolato arriva da molto Iontano. Negli anni '70 siamo andati nei territori d'origine del cacao, per conoscere le popolazioni locali, toccare con mano le cabosse e assaggiarne i frutti. Da allora non abbiamo mai smesso di coltivare insieme relazioni e terreni, fino a trasformare questa passione in una vera e propria filosofia: "produrre cioccolato di qualità avendo il controllo dell'intera filiera produttiva, dalla piantagione al prodotto selezionando le migliori piantagioni, incrementandone la resa qualitativa, per ottenere un prodotto eccellente, controllato e tracciabile". Da allora ci impegniamo ad operare come azienda produttrice di cioccolato sostenibile, motivo per cui la nostra presenza diretta nelle zone d'origine è fondamentale per dare vita alla più pregiata materia prima, il cacao.

25.000

TONNELLATE DI FAVE DI CACAO ACQUISTATE NEL 2021





I PAESI D'ORIGINE DEL CACAO

Acquistiamo cacao da 21 paesi nel mondo, in prevalenza da Centro America e Africa. In questi paesi abbiamo instaurato con i coltivatori un solido e proficuo rapporto di collaborazione, in cui ci impegniamo finanziariamente e tecnologicamente per migliorare i metodi di lavoro e la qualità del cacao, il reddito delle persone coinvolte e le condizioni socio-economiche loro e delle loro famiglie.

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.

In particolare, in Repubblica Dominicana, Madagascar, Perù e Uganda abbiamo costruito delle relazioni forti e la nostra presenza ha profondamente cambiato il modo di produrre cacao e di vivere delle persone, oltre alla qualità stessa del cacao. In Uganda nel 2010 abbiamo inoltre creato la società ICAM Uganda LTD, allo scopo di realizzare un progetto di sviluppo sul territorio. Un centro per la raccolta del cacao che opera con moderne metodologie di lavorazione e che ha rappresentato un reale supporto per i coltivatori locali, che hanno potuto usufruire della formazione sulle tecniche agronomiche più moderne, in grado di valorizzare i raccolti e incrementare la redditività delle piantagioni.





€ 1.414.703,68

premio Fairtrade

RESPONSABILITÀ LUNGO LA FILIERA



3.000

contadini formati su pratiche agronomiche in Uganda



90%

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



87,5%

il cacao acquistato con sottoscrizione ufficiale del Codice Etico di ICAM



€ 10.000

donati per la gestione del COVID-19



190.000

piante di cacao distribuite in Uganda



81%

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



NEL NOSTRO TERRITORIO

Produciamo il nostro cioccolato in uno stabilimento eco-friendly che ci permette ogni anno di essere più efficienti in termini di energia e acqua consumate e di ridurre sempre di più gli sprechi.

Un impianto di trigenerazione che produce contemporaneamente elettricità, vapore e acqua fredda da una sola fonte energetica, ci consente di ottenere in modo autonomo e altamente efficiente l'energia necessaria a soddisfare quasi interamente le necessità del nostro processo produttivo. Per il restante fabbisogno energetico acquistiamo energia elettrica esclusivamente da fonti rinnovabili.

Consapevoli dell'importanza dell'acqua come risorsa indispensabile, abbiamo trasformato tutti i circuiti di raffreddamento e riscaldamento ad acqua delle macchine di processo, in circuiti chiusi; abbiamo sostituito il sistema di condizionamento ambientale con macchi-

ne raffreddate ad aria o con acqua a circuito chiuso; raccogliamo l'acqua piovana in un serbatoio di decantazione, dove viene ripulita da agenti esterni e reimmessa nel ciclo produttivo, per quelle operazioni che non coinvolgono il ciclo alimentare.

Infine, seguendo un modello dell'economia circolare, da anni collaboriamo con numerosi partner per dare una seconda vita ai rifiuti di produzione. Dal 2011 abbiamo ridotto di oltre 45 punti percentuali lo scarto di materiale organico, arrivando nel 2020 a produrne solo il 3,4%. Destiniamo i residui delle fave di cacao a mangimifici e a impianti di biomassa per la generazione di energia e infine le cabosse di cacao vengono utilizzate dai produttori come fertilizzante organico per le piantagioni stesse.



L'IMPEGNO VERSO L'AMBIENTE



- 6%



- 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



Area complessiva:

50.000 mq

lavoratori: 416

Capacità produttiva / giorno:

140 tonnellate

Capacità produttiva cioccolato:

35.000 tonnellate anno

INDUSTRIA 4.0

L'impianto produttivo di Orsenigo è dotato delle più innovative tecnologie di industria 4.0. Inaugurato nel 2010, l'impianto è progettato per offrire una qualità eccezionale e tracciabilità completa, rispettando l'ambiente e la comunità locale nella quale operiamo. Uno stabilimento funzionale in grado di gestire tutte le fasi – dalla richiesta produttiva fino all'approvvigionamento delle materie prime, passando attraverso lo studio della ricetta, la programmazione e la pianificazione

della produzione – garantendo così la totale tracciabilità dei prodotti e delle materie prime attraverso la totale automazione dei processi produttivi. Monitoriamo tutti i parametri di produzione con le migliori tecnologie, effettuando controlli continui attraverso analisi di laboratorio e test organolettici lungo tutto il processo produttivo, per garantire massima qualità e sicurezza, in linea con le rigorose normative vigenti nel settore alimentare.

RICERCA & SVILUPPO

La nostra tecnologia è al servizio della qualità. La profonda conoscenza della materia prima, delle tecniche produttive e della gestione lungo tutta la filiera, rappresenta il tratto caratterizzante del nostro know-how. La sua sintesi è nel nostro cioccolato: nelle centinaia di ricette tailor-made per la produzione di semilavorati e prodotti finiti, in gra-

do di esaltare le proprietà aromatiche del cacao. Un avanzato laboratorio di Ricerca e Sviluppo ci permette di essere molto reattivi vero i più recenti trend di mercato e i cambiamenti normativi, riuscendo così a soddisfare anche i palati più esigenti e assicurare sempre il costante aggiornamento e affinamento di tutti i nostri processi produttivi.



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

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.



SPECIALIZZAZIONE E FLESSIBILITÀ

180 ricette di cioccolato fondente
120 al latte
50 di cioccolato bianco
20 di gianduia

L'IMPEGNO VERSO L'INNOVAZIONE



560ricette sviluppate



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

Persone

In ICAM costruiamo relazioni basate sulla fiducia e sul coinvolgimento diretto e sincero, in grado di generare valore per tutti i soggetti con i quali interagiamo, dai coltivatori, ai dipendenti, alla comunità locale. Per favorire un dialogo partecipativo di scambio e di arricchimento reciproco.



RESPONSABILITÀ

VERSO LE PERSONE



+25
dipendenti



44

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



13
ore di formazione
pro capite



104

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

I DIPENDENTI

Il nostro welfare aziendale si distingue per una gestione attenta delle risorse umane, per l'instaurazione di un clima di lavoro positivo basato su fiducia e sostegno reciproci e per il costante ascolto dei bisogni privati e delle richieste specifiche dei dipendenti. Inoltre, ci impegniamo a creare luoghi di lavoro accessibili e inclusivi, dove discriminazioni o esclusioni non trovino mai spazio.

I COLTIVATORI

La profonda conoscenza delle cooperative con cui collaboriamo da decenni, ci permette di verificare direttamente che le pratiche di coltivazione avvengano nel pieno rispetto dei diritti umani e degli ecosistemi in cui operiamo. Con le comunità di coltivatori teniamo sempre aperto il confronto per fare sì che i bisogni fondamentali di tutte le persone coinvolte siano sempre garantiti.

RESPONSABILITÀ **VERSO LA COMUNITÀ**



€ 585.255,27

valore delle donazioni alimentari



ICAM PER I PROFESSIONISTI

Da sempre ci occupiamo di realizzare prodotti che rispondono alle esigenze dei professionisti nel settore della pasticceria, cioccolateria e gelateria. Essere al loro fianco con prodotti di eccellente qualità e requisiti tecnici, è per noi il reale raggiungimento di uno degli obiettivi che da sempre ci poniamo: essere il partner ideale per il lavoro di ogni professionista, dare a ognuno di loro la possibilità di sperimentare, mettere alla prova la propria creatività e offrire ai propri clienti un'esperienza gustativa unica e memorabile. È questo lo spirito con cui creiamo i prodotti ICAM Professional ed Agostoni, due brand con un'offerta altamente performante e di qualità per ogni ambito di lavorazione.





CHOCOCUBE

Cioccolati di copertura, burro di cacao, polvere, creme da forno e non, gocce e tanto altro che mettiamo a disposizione dei nostri clienti; attraverso CHOCOCUBE, polo di alta formazione di ICAM inaugurato nel 2018, i nostri tecnici pasticceri illustrano (in presenza o attraverso una piattaforma

digitale) come utilizzare tutti i nostri prodotti, evidenziando gli ambiti in cui performano meglio, e condividendo innumerevoli suggerimenti e videoricette per realizzare creazioni di tendenza in grado di stupire e conquistare ogni giorno di più i propri clienti





IL CIOCCOLATO

100%MADE INITALY Visualiza il Definicale sit. Visualiza il Definicale sit

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.



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.



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.

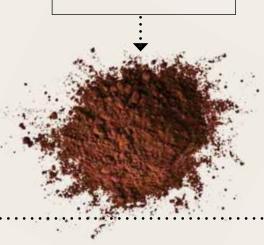
TORREFAZIONE

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.



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.







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.

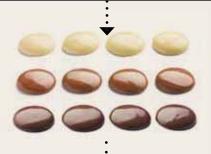
CONCAGGIO

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.

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.





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

Rispetto delle caratteristiche organolettiche

Valorizzazione del gusto e aroma

Rispetto delle norme alimentari e sicurezza

Certificazioni aziendali









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".

Degustatori certificati

>21.000

Test qualità e sicurezza nel 2021



Certificazioni e attestazioni dei prodotti a catalogo

















Altre certificazioni dei prodotti in azienda











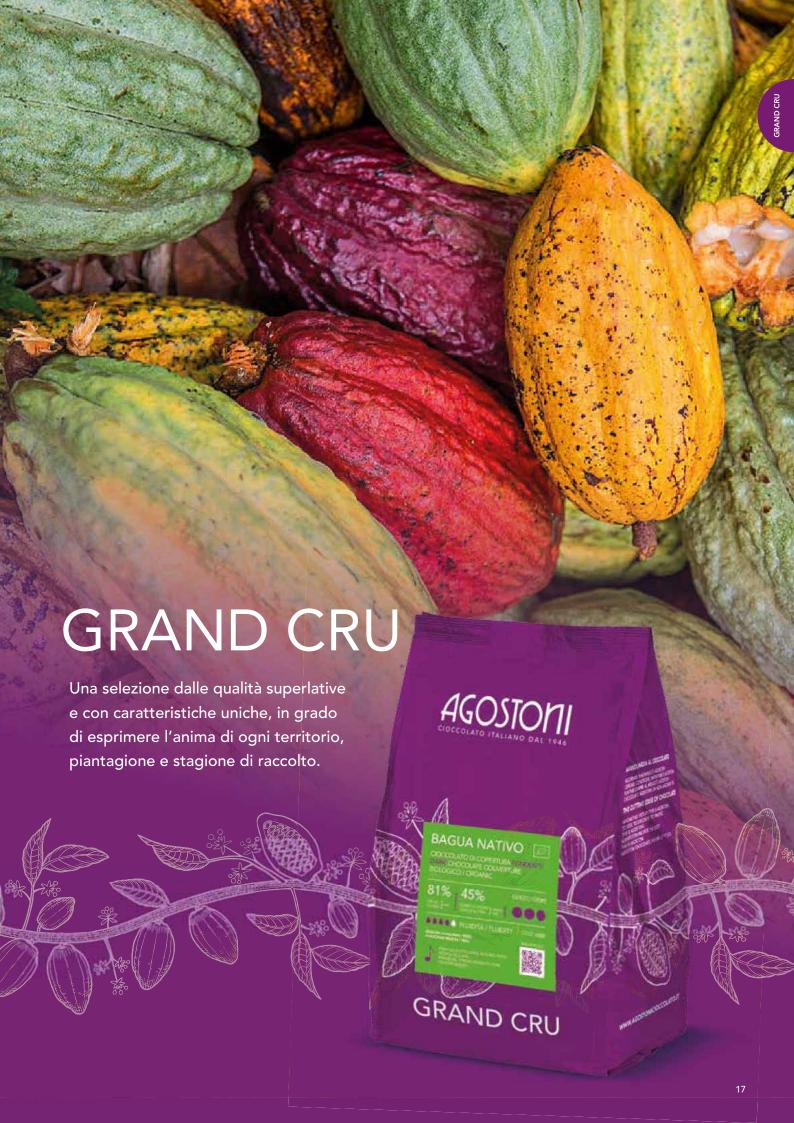
| | GRAND CRU | CIOCCOLATO DI COPERTURA PASTA DI CACAO |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---|
| AGOSTONI CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946 | MONORIGINE | CIOCCOLATO DI COPERTURA PASTA DI CACAO POLVERE DI CACAO GOCCE DA FORNO |
| | BIOLOGICO | GRANELLA DI CACAO CIOCCOLATO DI COPERTURA |
| | PRALINATI | ······ PRALINATI |
| SINCE 1946 PROFESSIONAL | 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 |

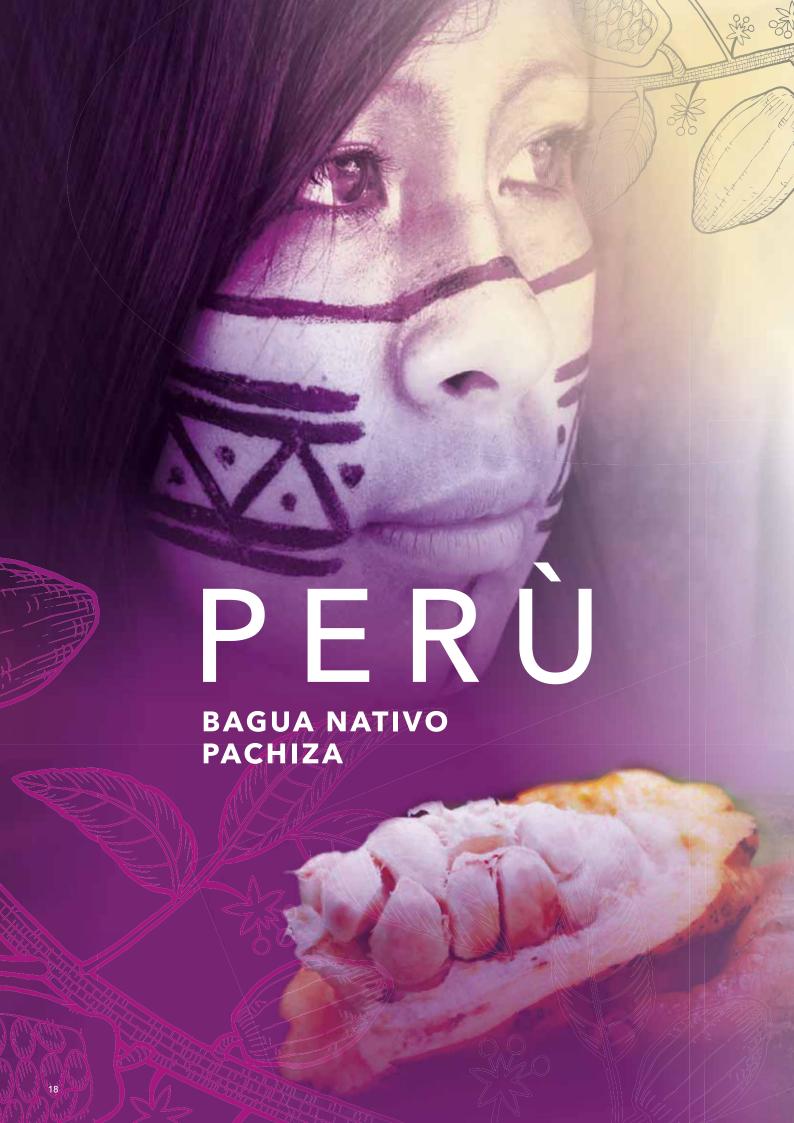


AVANGUARDIA AL CIOCCOLATO

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



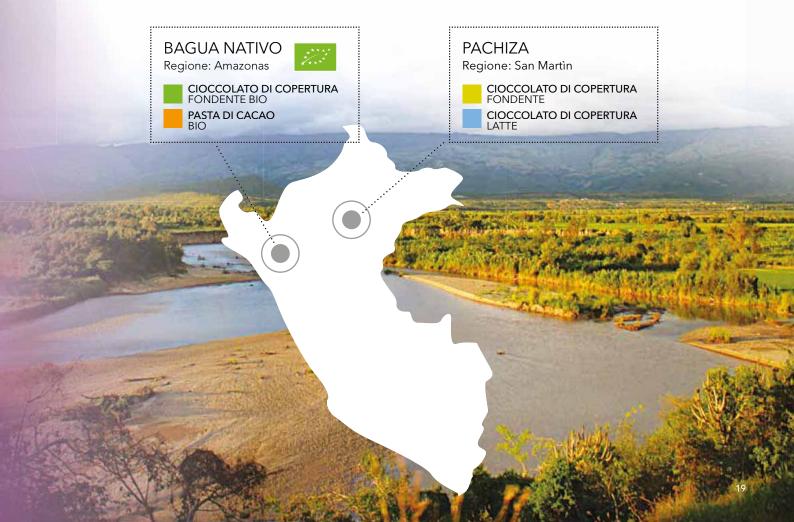


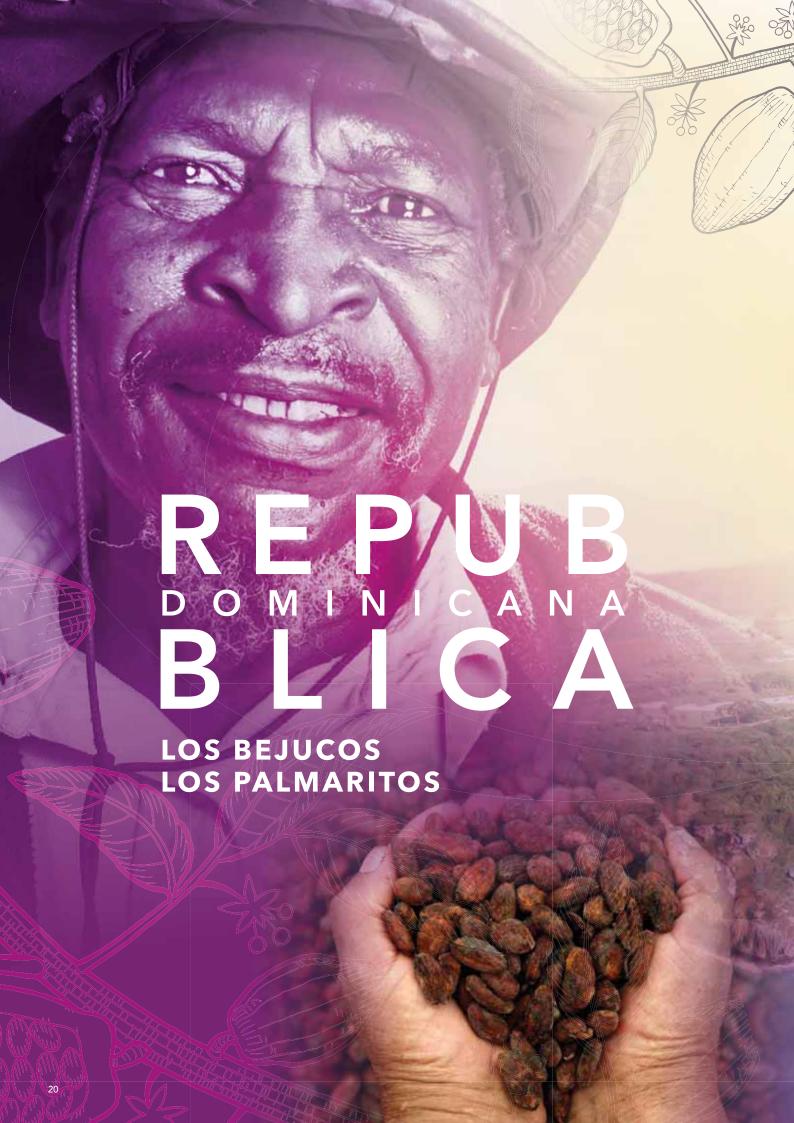




Da piantagioni inesplorate dove si sono mantenuti i sapori autentici e originari del "Xocoatl", Agostoni ha ritrovato l'antico e rarissimo cacao Criollo, un frutto prezioso, ormai coltivato solo in piccole aree del mondo. Nelle regioni peruviane di Amazonas, dal clima tropicale e dalla coltivazione diversificata, 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.



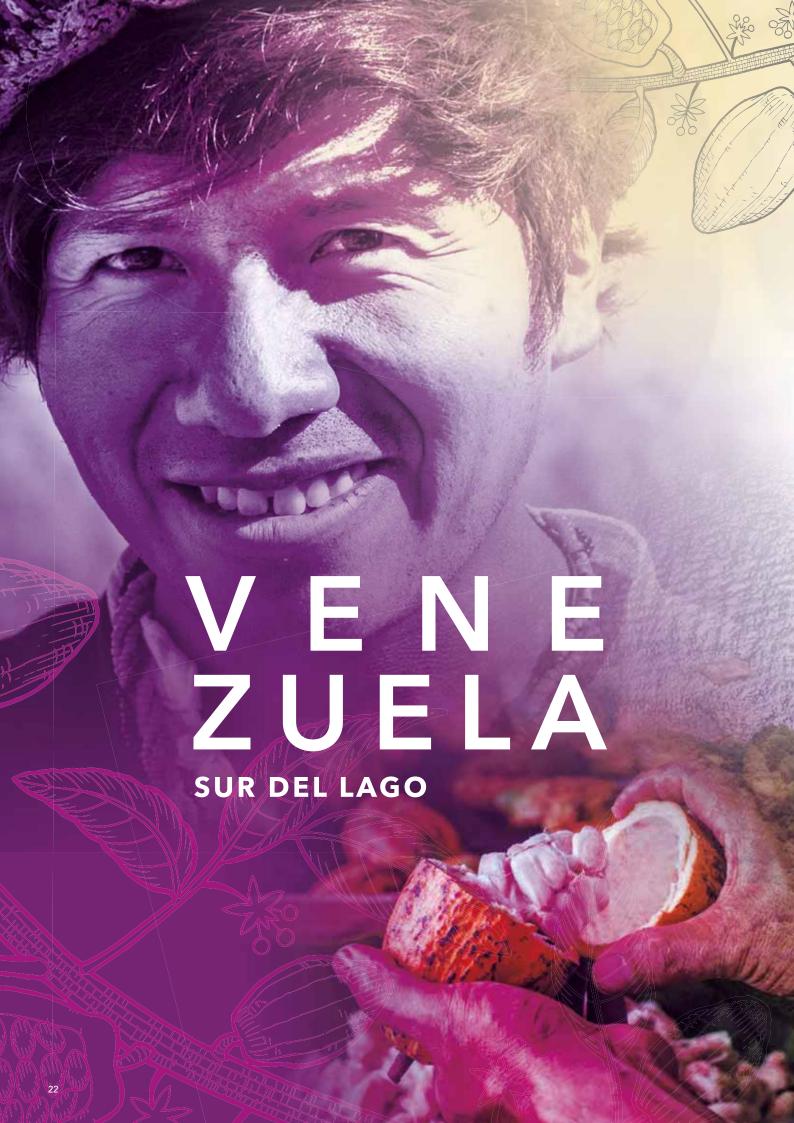




La Repubblica Dominicana produce rari e pregevoli gioielli dalle caratteristiche aromatiche assolutamente distintive: la varietà del territorio conferisce al cacao dominicano qualità aromatiche estremamente eterogenee. In un'area dal clima subtropicale, con un'umidità relativa dell'80% e tre fiumi sotterranei 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, nasce il Grand Cru "Los Palmaritos" piu' precisamente in un'area dove i terreni sono montuosi e avari donando un aroma piu' fruttato.



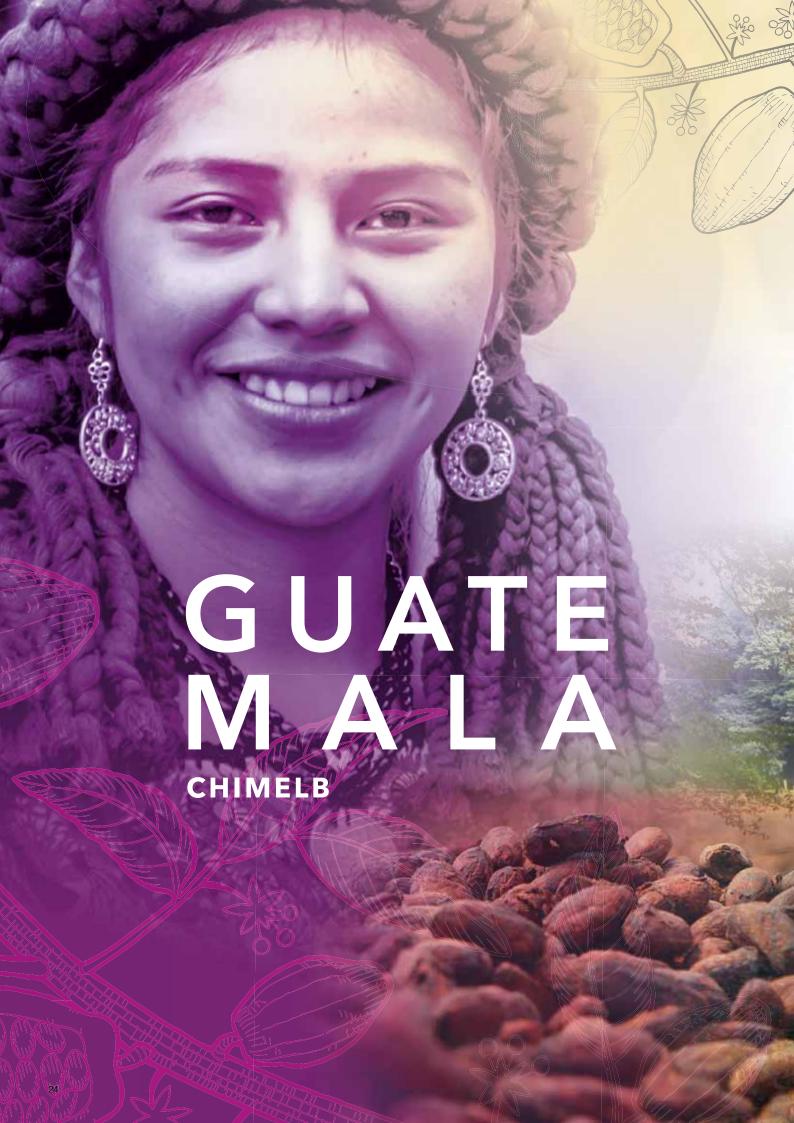




Dalle lussureggianti piantagioni a sud del Lago di Maracaibo, terra d'elezione ancestrale per il cacao, nasce un cioccolato di impareggiabile qualità dalla migliore materia prima selezionata. Un ecosistema unico al mondo, dove la cordiglie-

ra 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.







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.





AROMA CACAO AROMA CACAO PERSISTENZA IN BOCCA ACIDITÀ **ACIDITÀ** PERSISTENZA VANIGUA AMARO VANIGHA AMARO FLOREALE DOLCEZZA FLOREALE DOLCEZZA FRUTTI SECCHI ASTRINGENZA FRUTTI SECCHI ASTRINGENZA FRUTTI FRESCHI FRUTTI FRESCHI



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 - Perù

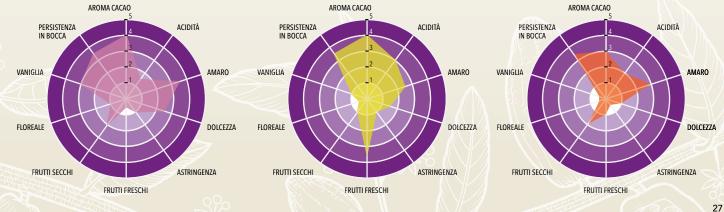
GUSTO

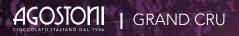
Ampiezza di aromi tipici del cacao e del cioccolato, con una marcata nota di frutti rossi e miele e con una leggera nota di vaniglia. Un'acidità piacevole e decisa sovrasta l'amarezza. Grande soddisfazione nella degustazione.

Los Bejucos - 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 **ICOPERTURA**



CHIMELB FONDENTE

BURRO DI CACAO media

65%

40%

CODICE 6806

SENZA lecitina

PIANTAGIONE Chimelb - Guatemala

GUSTO

LOS BEJUCOS BURRO DI CACAO 46% 42% 36% **FLUIDITÀ** CODICE 6820 ☐ SENZA lecitina

TERRITORIO

Los Bejucos - Dominicana

DISTRETTO

Pachiza - Perù

PACHIZA

GRASSI tot

39% 37% 30%

LATTE

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.

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.

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.

accusion

CODICE **6821**









GUSTO

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

GUSTO

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

GUSTO

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



GRAND CRU

| 19/0 | | | | ∢ | 1 | | | | | | CIOCCOLATERIA | | | | | | | PASTICCERIA | | | | | GELATERIA | | |
|--------|--------------------|-------------------|----------------|------------------------|-----------------------|----------------|------|-------|------------|------------|---------------|------------|-------------|---------|------------|-------------|----------|---------------|------|------------|-------------|---------|---------------------------|---------------|--|
| CIOCCO | OLATO DI COPERTURA | *Cacao totale MIN | M Zucchero MAX | **Burro di Cacao MEDIA | % Grassi totale MEDIA | SENZA lecitina | ∍zzi | 70000 | | | Modellaggio | Forme cave | Ricoperture | Ganache | One-shot | Bassinatura | In Tazza | Creme e spume | Basi | Glassature | Decorazioni | Cottura | Ingrediente Glassatura | Stracciatella | |
| 4000 | DACHA MATINO | 04 | 40 | 4- | 3 | | | FL | UIDITÀ | | | | | | \bigcirc | | | | | | | | | | |
| 6800 | BAGUA NATIVO /// | 81 | 18 | 45 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6802 | LOS PALMARITOS | 75 | 24 | 45 | - | | • | • | • (| | | 0 | | | 0 | 0 | | | | | 0 | | | | |
| 6805 | SUR DEL LAGO | 72 | 27 | 44 | - | | • | | 6 (| | | 0 | • | • | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | | | | |
| 6804 | PACHIZA | 70 | 29 | 40 | - | | • | | 6 (|) 6 | | 0 | • | • | 0 | 0 | | | |) | 0 | | | | |
| 6803 | LOS BEJUCOS | 70 | 29 | 47 | - | | • | | 6 (| | 0 | 0 | • | | 0 | 0 | | | |) | 0 | | | | |
| 6806 | CHIMELB | 65 | 34 | 40 | - | | | | 6 (|) 6 | | 0 | • | | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | | | | |
| CIOCC | OLATO DI COPERTURA | A AL | LAT | TE | 4k | g / 3P | ezzi | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6820 | LOS BEJUCOS | 46 | 30 | 36 | 42 | | | | 6 (| | | 0 | • | • | 0 | 0 | | | | | 0 | | | | |
| 6821 | PACHIZA | 39 | 35 | 30 | 37 | | • | | 6 (| | 0 | 0 | • | | 0 | 0 | | | | | 0 | | | | |
| PASTA | DI CACAO | | | | 41 | cg /3P | ezzi | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6841 | BAGUA NATIVO | 100 | - | 54 | - | | • | | 6 (| | • | 0 | 0 | | | 0 | | | | 0 | 0 | | D | | |
| 6842 | LOS BEJUCOS | 100 | - | 54 | - | | • | | 6 (| | | 0 | 0 | • | | 0 | | | | | 0 | | D | | |
| 6840 | SUR DEL LAGO | 100 | - | 54 | - | | • | | 6 (| | | 0 | 0 | | | 0 | | | | | 0 | | D | | |

■ RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE



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 esprimo-

no 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.







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.

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

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.





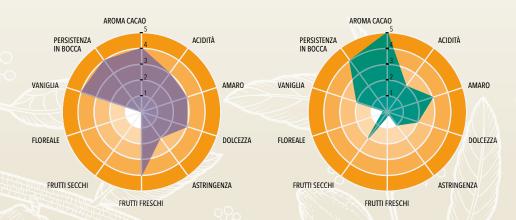
Molto gradevole, equilibrato in acidità, amarezza e dolcezza, sebbene intenso, aromatico e persistente. Presenta marcati sentori fruttati, di frutta fresca, ampiezza di aromi tipici del cacao.

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.

















TERRITORIO

Ecuador

GUSTO Cacao dal gusto intenso, autentico, naturale.

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

GUSTO

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



Caratterizzato da un colore bruno chiaro e na-

turale. Emergono delicate acidità e un sentore

GUSTO

di vaniglia.



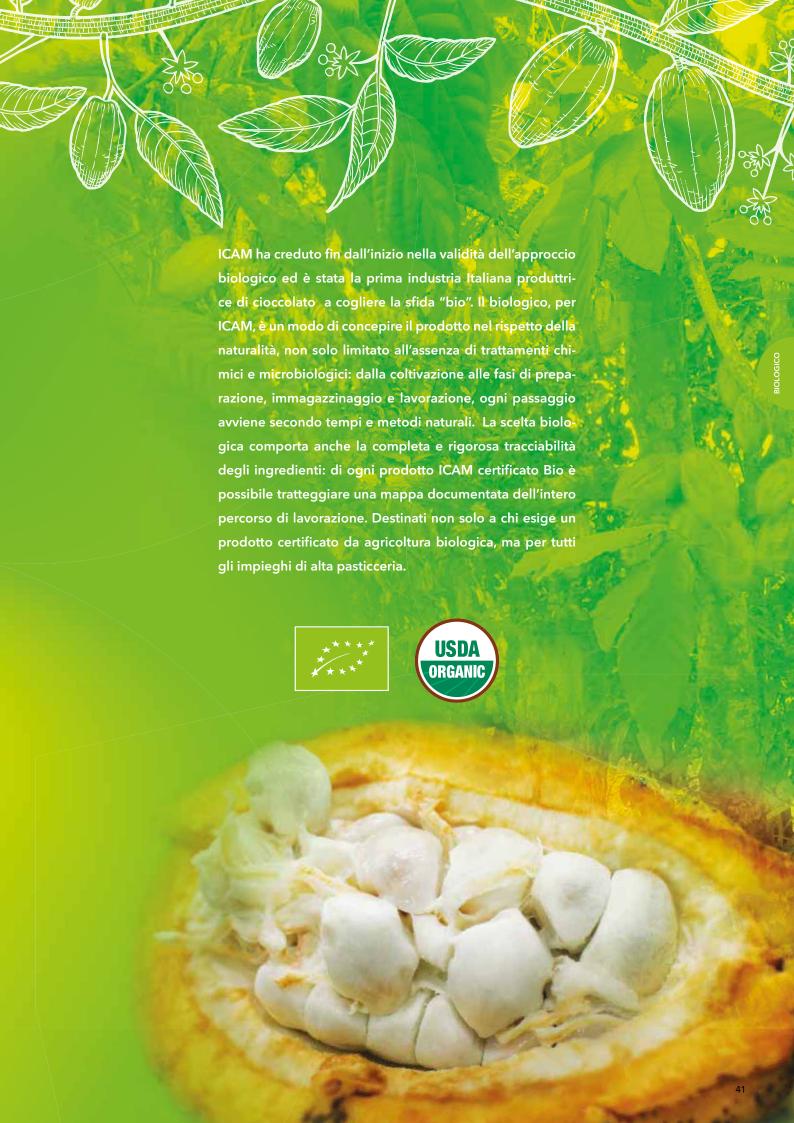


MONORIGINE

| | | | | | DIA | Ā | | | | CIC | occo | DLATI | ERIA | | | | PAST | ICCE | RIA | | GEL | ATERIA |
|-----|--------|--------------------|--------------------|----------------|------------------------|-----------------------|----------------|----------|-------------|------------|-------------|---------|-----------|-------------|----------|---------------|----------|------------|-------------|---------|-------------|------------|
| | Closes | OLATO DI COPERTURA | % Cacao totale MIN | % Zucchero MAX | % Burro di Cacao MEDIA | % Grassi totale MEDIA | SENZA lecitina | | Modellaggio | Forme cave | Ricoperture | Ganache | One-shot | Bassinatura | In Tazza | Creme e spume | Basi | Glassature | Decorazioni | Cottura | Ingrediente | Glassatura |
| | CIOCC | OLATO DI COPERTORA | FOI | ADE | | 4k | g / 3Pe | FLUIDITÀ | | L | œ | 0 | <u> </u> | ω. | - | 0 | <u>B</u> | 0 | | 0 | | 0 0 |
| | 6810 | UGANDA | 78 | 21 | 43 | | | | | | | | \supset | | | | | 0 | 0 | | | C |
| | 6811 | DOMINICANA | 75 | 24 | 47 | - | | | | 0 | | |)(|) | | | 0 | 0 | 0 | | | \supset |
| | 6812 | NACIONAL ARRIBA | 74 | 25 | 45 | - | | | 0 | 0 | | |)(|) | | | 0 | 0 | 0 | | | \supset |
| | 6813 | MADAGASCAR | 71 | 29 | 42 | - | | | | | | |)(| | | | 0 | 0 | 0 | | | \supset |
| | 6814 | SÃO TOMÉ | 71 | 29 | 42 | - | | | | | | |)(|) | | | 0 | 0 | 0 | | | \supset |
| NEW | 6815 | MESSICO | 68 | 32 | 42 | - | | | 0 | 0 | |)(|)(| | | | 0 | 0 | 0 | | | \supset |
| | PASTA | DI CACAO | | | | 4k | g / 3Pe | zi | | | | | | | | | | | | | | |
| | 6845 | NACIONAL ARRIBA | 100 | - | 54 | - | | | | 0 |) | | (|)(| |) | 0 | 0 | 0 | | | |
| | 6846 | UGANDA | 100 | - | 54 | - | | •••• | | 0 | | | (|)(| |) | 0 | 0 | 0 | | | |
| | POLVE | RE DI CACAO | 0/ D | 1: 6 | | | g / 5Pc | zi | | | | | | | | | | | | | | |
| | 4620 | PERÙ | % Bun | | / 12 | | 5.5 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 4621 | NACIONAL ARRIBA | | 22 | / 24 | | 8.0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | GOCC | E DA FORNO FONDE | NTI | | | 4k | g / 3Pe | zi | | | | | | | | | | | | | | |
| | 6870 | PERÙ | 60 | 39 | 33 | - | | | | | | | | | | | | | | | | C |
| | | | | | | | | | | | R | ACC | O | ΜAI | ND | ΑT | 0 | 0 | UT | TILI: | ZZ | BILI |











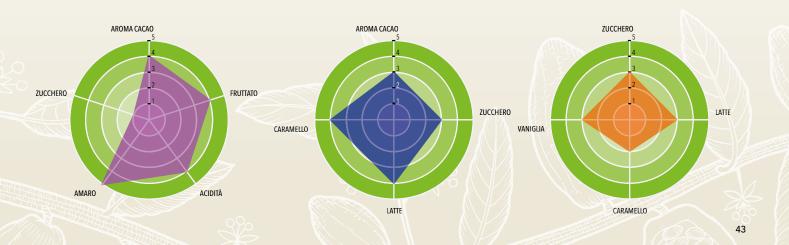
Cioccolato di copertura fondente di eccellente qualità, di grande carattere, dall'aroma veramente intenso di cacao.

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.

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

| A. C. | | Alc | F. | | | CI | occc | LATE | RIA | | | PAS ⁻ | TICCE | RIA | | GEL | ATERIA |
|-----------------------|--------------------|------------------------|---|----------|-------------|------------|-------------|---------|-------------|----------|---------------|------------------|------------|-------------|---------|-------------|-----------------------------|
| | % Cacao totale MIN | % Surro di Cacao MEDIA | % Grassi totale MEDIA SENZA lecitina | | Modellaggio | Forme cave | Ricoperture | che | Bassinatura | za | Creme e spume | | ature | Decorazioni | ıra | Ingrediente | Glassatura Stracciatella |
| CIOCCOLATO DI COPERTU | JRA | 4k | g / 3Pezzi | FLUIDITÀ | Mode | Form | Ricop | Ganache | Bassir | In Tazza | Crem | Basi | Glassature | Deco | Cottura | Ingre | Glass |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6850 FONDENTE | 70 2 | 9 40 | - | | | | | | | | | | \bigcirc | \cup | | | |
| 6851 LATTE | 32 4 | 0 28 | 35 | •••• | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | | |
| 6852 BIANCO | - 4 | 1 30 | 38 | •••• | | 0 | | | | | | | | 0 | | | 0 |
| GRANELLA DI CACAO | | 2,5k | g - 3/6mm | l | | | | | | | | | | | | | |
| 1917 GRANELLA | 100 - | - | - | | | | | | | | 0 | | 0 | | | | |

RACCOMANDATO UTILIZZABILE





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.

nato 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





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

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.

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.









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.



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.



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

| A | 4.4 | | A STATE OF | 1/2 | | | CI | OCCOL | ATERI | A | | F | PASTIC | | GEL | ATERIA | |
|-----|-------|---------------------------------|----------------|--------|--------|-------------|------------|-------------|----------|-------------|----------|---------------|--------|-------------|---------|-------------|-----------------------------|
| | PRALI | NATI | % Frutta secca | COLORE | PESO | Modellaggio | Forme cave | Ricoperture | One-shot | Bassinatura | In Tazza | Creme e spume | Basi | Decorazioni | Cottura | Ingrediente | Glassatura Stracciatella |
| | 7327 | Artigianale NOCCIOLA | Nocciola 55% | | 5 kg | | | | | | 0 | | | | | • | 00 |
| | 7344 | Finissima NOCCIOLA TGT | Nocciola 55% | | 5 kg | | | | | | 0 | | | | | • | 00 |
| NEW | 7592 | Artigianale MANDORLA TOSTATA | Mandorla 55% | | 5 kg | | | | | | 0 | | | | | • | 00 |
| | 7343 | Artigianale PISTACCHIO | Pistacchio 60% | | 2,5 kg | | | | | | 0 | | | | | • | 00 |
| NEW | 7595 | Croccante al COCCO | Mandorla 38% | | 2,5 kg | | | | | | 0 | | | | | • | 00 |
| NEW | 7596 | Croccante ESOTICA | Mandorla 43% | 4 | 2,5 kg | | | | | | 0 | | | | | • | 00 |

■ RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE





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





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.









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

GUSTO

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

GUSTO

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











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

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.

GUSTO

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













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.

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







GUSTO

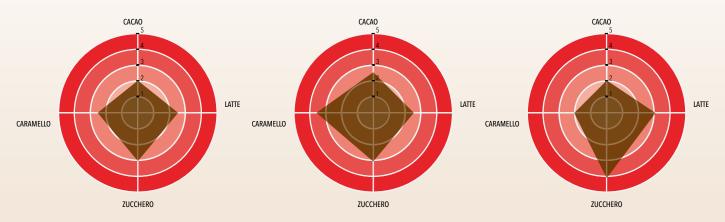
Gusto pieno e pulito di latte con note delicate di cacao, dolcezza equilibrata.

GUSTO

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

GUSTO

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











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

GUSTO

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

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





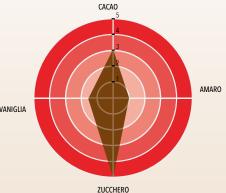
GUSTO

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.





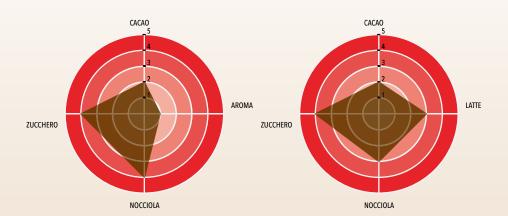


Cioccolato tradizionalmente realizzato con pasta di cacao e pasta nocciola, senza latte. Una percentuale importante di pasta nocciola (24%) lo caratterizza, donandogli un prolungato e raffinato gusto di gianduia.

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 altamento plastico e lavorabile.





CIOCCOLATO BIANCO







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.

GUSTO

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

GUSTO

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









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.

SALATO VANIGLIA CARAMELLO

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.







GUSTO

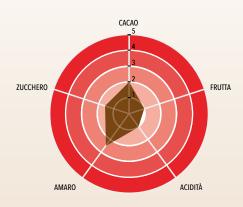
Il diverso bilanciamento tra pasta di cacao e zucchero gli conferisce un carattere molto marcato. Gusto deciso e persistente di cacao, amaro e delicatamente cacaotè, acidità controllata, delicati aromi di frutta fresca e secca.

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.

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.









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





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



GUSTO

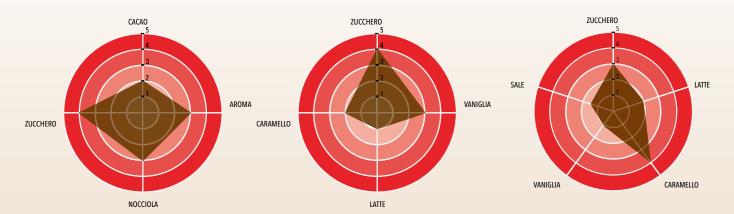
Intenso di latte cacao, dalla dolcezza equilibrata, delicatamente caramellato, colore pieno di cioccolato al latte.

GUSTO

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

GUSTO

Evidenti note mou, texture cremosa e retrogusto lievemente salato.





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.







GUSTO

Note dolci, associate ad un leggero acidulo e a piacevoli sentori di latte. Note pistacchio.

GUSTO

Nette note di lampone e tipica acidità, seguita da piacevoli sentori dolci e di latte.





ta di salato, per un risultato di grande carat-

tere e prelibatezza, capace di emergere nelle basi da forno. Colore toffee ambrato.



ICAM PROFESSIONAL

| | | Ą | _ | | CIOCCOLATERIA | PASTICCERIA | GELATERIA |
|------------------------------|-----------------------------------|------------------------|-----------------------|---------------------|---|--|--|
| CIOCCOLATO DI COPERTURA FO | % Cacao totale MIN % Zucchero MAX | % Burro di Cacao MEDIA | % Grassi totale MEDIA | : i Fluidità | Modellaggio Forme cave Ricoperture Ganache One-shot Bassinatura | In Tazza Creme e spume Basi Glassature Decorazioni | lngrediente Glassatura Stracciatella |
| 8310 VANINI | 72 27 | 44 | - | | | | |
| 8307 DIAMANTE | 67 32 | 42 | - | | | | |
| 8311 REGINA | 61 38 | 39 | - | | | | |
| 8312 BITTRA | 60 39 | 36 | - | | | | |
| 8316 MABEL | 56 43 | 37 | - | | | 0000 | O |
| 8313 MADESIMO | 52 47 | 35 | - | | | | |
| 8314 MODELLA | 52 47 | 32 | - | | • 00 | 00000 | |
| 8320 SENZA ZUCCHERO | 60 39 | 37 | - | | | | |
| CIOCCOLATO DI COPERTURA | AL LAT | TE 4 | kg / 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 | | | | 0 |
| 8344 MODELLA | 30 40 | 25 | 31 | | | 00000 | |
| 8350 SENZA ZUCCHERI | 36 41 | 31 | 36 | | | | |
| COPERTURA VEGANA 4kg / 3Pezz | i | | | | | | |
| 8199 CHOCORICE | 45 35 | 39 | - | | | | |

^{*8397} vaschetta 2,5kg / 4Pezzi

ICAM PROFESSIONAL

| | | | EDIA | Alo | | CIOCCOLATERIA | PASTICCERIA | GELATERIA |
|--------------------------|--------------------|---------------|------------------------|-----------------------|-------------------|--|---|--|
| CIOCCOLATO GIANDUIA | % Cacao totale MIN | %Zucchero MAX | % Burro di Cacao MEDIA | % Grassi totale MEDIA | i FLUIDITÀ | Modellaggio Forme cave Ricoperture Ganache One-shot Bassinatura In Tazza | Greme e spume Basi Glassature Decorazioni Cottura | Ingrediente Glassatura Stracciatella |
| 8237° GIANDUIA FONDENTE | 32 | 43 | 26 | 40 | | | | |
| 8395* GIANDUIA LATTE | 26 | 30 | 24 | 45 | | | | 000 |
| CIOCCOLATO BIANCO | | | 4k | g / 3Pez | i | | | |
| 8373 VANINI | - | 34 | 35 | 43 | | | | |
| 8372 EDELWEISS | - | 36 | 30 | 36 | | | | 0 |
| 8352 GIADA | - | 45 | 32 | 38 | | | | |
| CIOCCOLATO BIANCO AL CAR | RAN | /IELL | . O 41 | kg / 3Pez | zi | | | |
| 8288 VANINI AURUM | - | 34 | 35 | 43 | | | | |
| CIOCCOLATO BIANCO CON Y | ′OG | URT | 4kg | / 3Pezzi | | | | |
| NEW 8198 CHOCOYO | - | 30 | 32 | 38 | | | | |





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

ICAM PROFESSIONAL

| | | | | ĕ | | | | CIOCCOLATERIA | | | | | | PASTIC | CERIA | | GELATERIA | | | |
|---------------------------------|--------------------------|--------------------|----------------|------------------------|-----------------------|-------|--------|---------------|------------|------------------------|----------|-------------|---------------------------|--------|---------------------------|---------|-------------|------------|---------------|--|
| CIOCCOLATO DI O | COPERTURA PI | % Cacao totale MIN | % Zucchero MAX | % Burro di Cacao MEDIA | % Grassi totale MEDIA | FLUIC | DITÀ | Modellaggio | Forme cave | Ricoperture Ganache | One-shot | Bassinatura | In lazza Creme e spume | Basi | Glassature Decorazioni | Cottura | Ingrediente | Glassatura | Stracciatella | |
| 8323 FONDENTE | PRO INTENSE | 60 | 39 | 33 | - | | | | | | | | | | | | • | | | |
| 8321 FONDENTE | MORBIDO | 54 | 43 | 31 | 35 | | | | | | | | | 0 | | | | | Ī | |
| 8398* BIANCO M | ORBIDO | - | 37 | 22 | 39 | | 66 | | | | | | 0 | 0 | | | | | | |
| CIOCCOLATO IGL | OO DA RICOPI | ERT | UR/ | A 3,! | 5kg | | | | | | | | | | · | | | | | |
| 8193 IGLOO BITT | | | 31 | | 50 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8194 IGLOO LATT | E INTENSO | 40 | 35 | 37 | 46 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8195 IGLOO EDE | LWEISS | - | 29 | 41 | 51 | | | | | | | | | | | | | | | |
| NEW 8204 IGLOO CAR | AMELLO | - | 29 | 41 | 51 | | | | | | | | | | | | | | | |
| CIOCCOLATO PER | R PRODOTTI DA | A F | ORN | 10 | | 4kg / | 3Pezzi | | | | | | | | | | | | | |
| NEW 3104° BARRETTE c | a. 8 cm / 4 g | 45 | 54 | 26 | - | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8356 CUBETTI FC | NDENTE | 45 | 54 | 26 | - | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8357 CUBETTI LA | ПЕ | 30 | 50 | 24 | 29 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8358 CUBETTI BIA | ANCO | - | 53 | 21 | 28 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | PISTACCHIO | - | - | 20 | | | | | | | | | | | | | | <u> </u> | _ | |
| NEW 8568° CUBETTON | LAMPONE | - | - | 20 | 26 | | | | | | | | | | | | | | | |
| NEW 8284 GOCCE BIA GRANDI - 1. | NCO CARAMEL 700 pz/kg | - | - | 25 | 31 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8336 GOCCE FOI MEDIE - 7.50 | | 45 | 54 | 26 | - | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8337 GOCCE FOI MIGNON - 9 | | 45 | 54 | 26 | - | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8338 GOCCE FOI MINI - 12.000 | NDENTI | 45 | 54 | 26 | - | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8339 GOCCE FOI SPILLO - 20.0 | | 45 | 54 | 26 | - | | | | | | | | | | | | | | | |

^{•8567/8568} scatola da 4kg

^{*8398} vaschetta 2,5kg / 4 Pezzi

^{°3104} scatola da 1,5Kg / 8 Pezzi

[■] RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE





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.



GUSTO

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





BURRO DI CACAO media 10/12%

POLVERE CODICE 4839
CONSIGLI DI IMPIEGO



PH (+/-0.3)

7.3

GUSTO

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



GUSTO

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



GUSTO

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

GUSTO

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

GUSTO

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

ICAM PROFESSIONAL

| | ∢ | _ | | | С | юсс | OLATE | RIA | | PAS | STICCER | Α | GELATERIA | | |
|---|--|-----|---------------------------------|-------------|------------|-------------|---------|-------------------------|----------|-----------------------|------------|------------------------|-------------|-----------------------------|--|
| PASTA E BURRO DI CACAO | % Cacao totale MIN % Zucchero MAX % Burro di Cacao MEDIA % Grassi totale MEDIA | | | Modellaggio | Forme cave | Ricoperture | Ganache | One-snot Bassinatura | In Tazza | Creme e spume Basi | Glassature | Decorazioni Cottura | Ingrediente | Glassatura Stracciatella | |
| | % Burro di Cacao MEDIA | | PESO/PEZZI | | | | | | | | | | | | |
| 8382 PASTA DI CACAO | 54 | | 4kg / 3 Pezzi | | 0 | 0 | | 0 | 0 | OC | |) | | | |
| 7852 BURRO DI CACAO IN GOCCE | 100 | | Secchio 3.5 kg | | | (| O | 0 | | OC | | | | | |
| POLVERI DI CACAO | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4239 CACAO 22/24 | 22 / 24 | 7.0 | 1kg / 10 Pezzi | | | | | | | 0 | | | | | |
| 4240 CACAO 22/24 4898 SCURO | 22 / 24 | 8.0 | 1kg / 10 Pezzi 5kg / 4 Pezzi | | | | | | | 0 | | | | | |
| 4238 CACAO 22/24 4897 SCURO VANIGLIATO | 22 / 24 | 8.0 | 1kg / 10 Pezzi 5kg / 4 Pezzi | | | | | | | 0 | | | | | |
| 4839 CACAO 10/12 MAGRO | 10 / 12 | 7.3 | 1kg / 10 Pezzi | | | | | | | 0 | | | | | |
| 4832 CACAO ZUCCHERATO Cacao min 45% | 11 | 6.7 | 1kg / 10 Pezzi | | | | | | | OC | | | | | |
| 4108 CACAOBAR Cacao min 28% | 2 | | 1kg / 5 Pezzi | | | | | | | | | | | | |

■ RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE



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.



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, souf-flé e glacé.

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 addizzionata con cioccolato. Ottima con l'aggiunta di inclusioni. In pasticceria, specifica per farcitura di torte a freddo.

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.



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

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.



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.

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.

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

26%

39%

STRUTTURA Crema morbida spalmabile.

SENZA grassi idrogenati

CODICE 7558 CONSIGLI DI IMPIEGO







CACAO MAGRO IN POLVERE media

PASTA NOCCIOLE

23%

41% 6%

STRUTTURA Glassa morbida e spatolabile.

CODICE 7560 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.

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.

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.



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.

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

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 fondente lucida che si presenta come un gel dall'aspetto brillante, moderatamente compatta e cedevole se sollecitata. La rinnovata ricetta con l'10% 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.

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.







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.

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.















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

DESCRIZIONE

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

DESCRIZIONE

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

ICAM PROFESSIONAL

| | | | | | | CIOCCOLATERIA | | | | | PASTICCERIA | | (| GELATER | AIS | |
|-----|-------|------------------------------------|------------------------|--------|-----------------|---------------|------------|--------------------------|----------|-------------|---------------|------|------------|---------|---------------------------|---------------|
| | CREMI | E | GUSTO | COLORE | PESO SECCHIO | Modellaggio | Forme cave | Ricoperture Farciture | One-shot | Bassinatura | Creme e spume | Basi | Glassature | Cottura | Ingrediente Glassatura | Stracciatella |
| | 7550 | CREMA FONDENTE ZEROP | Cacao | | 10kg | | | | | C | | 0 | | 0 | | |
| | 7552 | FILLMILK ZEROP | Cioccolato bianco | | 10kg | | | | | C | | 0 | | 0 | | |
| NEW | 7564 | CLOE ZEROP | Pistacchio | | 6kg | | | | | C | | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| | 7551 | CREMA NOCCIOLA ZEROP | Nocciola | | 10kg | | | | | C | | 0 | 0 | 0 | O | |
| NEW | 7553 | NOSETTA ZEROP | Gianduia | | 6kg | | | | | C | | 0 | | 0 | | 0 |
| | 7554 | CREMICAM | Nocciola | | 10kg | | | | | C | | 0 | 0 | 0 |) | |
| | 7555 | NOCCIOLITA | Nocciola | | 10kg | | | | | C | 0 | 0 | | | | |
| NEW | 7556 | FARCINETTE | Nocciola | | 6kg | | | | | C | | 0 | | 0 | | 0 |
| | 7557 | CREMA ELISA | Cacao | | 10kg | | | | | C | | 0 | | 0 |) | |
| | 7558 | CREMA EXTRA FONDENTE | Cacao | | 10kg | | | | | C | | 0 | | 0 | | |
| NEW | 7559 | MORESKA | Cacao | | 6kg | | | | | C | | 0 | | 0 | | 0 |
| | 7560 | GLASSA ICAM FONDENTE | Cioccolato | | 6kg | | | | | C |) | | | | 0 | 0 |
| | 7562 | CREMA VANINI | Nocciola pralinata | | 6kg | | | | | C | | 0 | | 0 | 00 | |
| | 7563 | CREMA EDELWEISS | Cioccolato bianco | | 6kg | | | | | C | | 0 | | 0 | 0 | |
| NEW | 7568 | CREMA CARAMEL | Caramello | | 6kg | | | | | C | | 0 | | 0 | | |
| | 7561 | GLASSA BRILLANTE GEL CIOCCOLATO | Cioccolato Fondente | | 6kg | | | | | | | | | | | |
| | 1862 | PASTA DI NOCCIOLE | Nocciola | | 5kg | | | | | C | | | | | | |

RACCOMANDATO UTILIZZABILE

ICAM PROFESSIONAL

| | | | | | CIOCCOLATERIA | | | ١ | | ı | PASTI | CCE | RIA | | GEL | ATERIA | | |
|-----|-------|--------------------------------|------------------|-----------------|---------------|------------|-------------|-----------|----------|-------------|----------|---------------|------|------------|-------------|---------|-------------|-----------------------------|
| | RICOP | ERTURE | GUSTO | PESO SECCHIO | 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 | | | | | | | | 0 | 0 | | | | (| OC |
| | 7804 | GLASOVER FONDENTE | Cacao | 2 Sacchi / 5Kg | | | | | | | | 0 | 0 | | | | (| OC |
| | 7809 | GLASOVER LATTE | Latte e cacao | 2 Sacchi / 5Kg | | | | | | | | 0 | | | | | (| OC |
| | 7810 | GLASOVER BIANCA | Latte e vaniglia | 2 Sacchi / 5Kg | | | | | | | | 0 | | | | | (| OC |

■ RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE







IN TESTA 1000 RICETTE, NELLE MANI UN SOLO CIOCCOLATO.



Quando la passione e l'esperienza lavorano insieme, possiamo aspettarci solo un capolavoro. Da oltre 75 anni Icam Professional e Agostoni ispirano la creatività di pasticcieri, cioccolatieri e gelatieri di tutto il mondo. Ripartiamo dall'origine del gusto. Ripartiamo dal cioccolato italiano.



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.







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.

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.









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.





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 CODICE 3096 4 kg

TRUCIOLI MICRO

CONFEZIONE CODICE 3090 4 kg

TRUCIOLI MICRO

CONFEZIONE CODICE 3091 4 kg







TRUCIOLI MICRO

CONFEZIONE CODICE 3084

TRUCIOLI MICRO

CONFEZIONE CODICE 3087

CHICCHI CAFFÈ

Cioc. fondente al caffè, modellato a chicchi.

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











CODETTE CIOCCOLATO

CONFEZIONE CODICE 7885

CODETTE CIOCCOLATO

CONFEZIONE CODICE 7891
3 kg

CODETTE BIANCHE A BASE DI BURRO DI CACAO

CONFEZIONE CODICE 7892
3 kg







SCAGLIETTE CIOCCOLATO FONDENTE

CONFEZIONE CODICE 7887
3 kg

SCAGLIETTE CIOCCOLATO AL LATTE

CONFEZIONE CODICE 7893
3 kg

SCAGLIETTE BIANCHE A BASE DI BURRO DI CACAO

CONFEZIONE CODICE 7889
3 kg



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 | | CACAO min |
|------------------|----------------|--------------|
| LIQUORE FO | NDENTE | 62% |
| DIAMETRO PESO | 25 mm 4,2 g | |
| | . 5 | |
| CONFEZIONE | CODICE | 7865 |



| TARTUFI | | CACAO min |
|-----------------------|----------------|--------------|
| FONDENTI | | 45% |
| DIAMETRO PESO | 25 mm 2,7 g | |
| CONFEZIONE 504 Pz. | CODICE | 7873 |



| TARTUFI | | CACAO min |
|-----------------------|----------------|--------------|
| AL LATTE | | 35% |
| DIAMETRO PESO | 25 mm 2,7 g | |
| CONFEZIONE 504 Pz. | CODICE | 7872 |



| TARTUFI | | BURRO media |
|------------------|----------------|----------------|
| BIANCHI | | 32% |
| DIAMETRO PESO | 25 mm 2,7 g | |
| CONFEZIONE | CODICE | 7874 |
| 504 Pz. | | |



| COPPA CRE | COPPA CREMA | | | | | |
|-----------------------|----------------|------|--|--|--|--|
| DIAMETRO ALTEZZA | 35 mm 25 mm | 43% | | | | |
| CONFEZIONE 432 Pz. | CODICE | 3048 | | | | |



| TAZZINE CA | CACAO min 43% | |
|-----------------------|------------------|------|
| DIAMETRO ALTEZZA | 45 mm 20 mm | |
| CONFEZIONE 168 Pz. | CODICE | 3159 |



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





| COD. | NOME PRODOTTO DSTONI | ж кознев | KOSHER DAIRY | HALAL | Qualita) egana | SENZA GLUTINE | BIO | BIO USA |
|--------|---------------------------------------|----------|--------------|-------|----------------|---------------|-----|---------|
| CIOCC | OLATO | | | | | | | |
| 6800 | Fondente Bagua Nativo | • | | • | • | • | • | • |
| 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 | • | | • | • | • | | |
| | RE E CACAO | | | | | | | |
| 1917 | Granella di Cacao Biologica | • | | • | • | • | • | • |
| 4620 | Polvere di Cacao Perù | | | | | • | | |
| 4621 | Polvere di Cacao Nacional Arriba | | | | | • | | |
| PRALIN | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | |





| COD. PRO | NOME PRODOTTO PESSIONAL DIATO | KOSHER | KOSHER DAIRY | HAIAI | Qualità) egana | LACTOSE FREE | SENZA GLUTINE | OIB | BIO USA |
|--------------|---|--------|--------------|-------|----------------|--------------|---------------|-----|---------|
| 3104 | Barrette da forno | | | | | | • | | |
| 8193 | Cioccolato Igloo Bittra | | • | • | | | • | | |
| 8194 8195 | Cioccolato Igloo Latte Intenso Cioccolato Igloo Edelweiss | | • | • | | | • | | |
| 8198 | Chocoyo | | • | | | | | | |
| 8199 | Chocorice (Copertura Vegana) | | • | • | • | • | • | | |
| 8204 | Cioccolato Igloo Caramello | | • | • | | | • | | |
| 8237 | Gianduia Fondente | • | | • | • | | • | | |
| 8284 | Gocce Grandi Bianco Caramel | | • | • | | | • | | |
| 8288 8307 | Vanini Aurum Fondente Diamante | • | • | • | • | | • | | |
| 8310 | Fondente Vanini | • | | • | • | | • | | |
| 8311 | Fondente Regina | • | | • | • | | • | | |
| 8312 | Fondente Bittra | • | | • | • | | • | | |
| 8313 | Fondente Madesimo | • | | • | • | | • | | |
| 8314 8316 | Fondente Modella Fondente Mabel | • | | • | • | | • | | |
| 8320 | Fondente Mabei | | • | | | | • | | |
| 8321 | Fondente Morbido | | • | • | | | • | | |
| 8323 | Fondente Pro Intense | • | | • | • | | • | | |
| 8336 | Gocce Fondenti Medie | • | | • | • | | • | | |
| 8337 8338 | Gocce Fondenti Mignon Gocce Fondenti Mini | • | | • | • | | • | | |
| 8339 | Gocce Fondenti Spillo | • | | • | • | | • | | |
| 8341 | Latte Vanini | | • | • | | | • | | |
| 8342 | Latte Chiara | | • | • | | | • | | |
| 8343 | Latte Prestige | | • | • | | | • | | |
| 8344 8348 | Latte Modella Latte Regina | | • | • | | | • | | |
| 8349 | Latte Ambra | | • | • | | | • | | |
| 8350 | Latte Senza Zucchero | | • | | | | • | | |
| 8352 | Bianco Giada | | • | • | | | • | | |
| 8356 | Cubetti di Cioccolato Fondente | • | | • | • | | • | | |
| 8357 8358 | Cubetti di Cioccolato al Latte Cubetti di Cioccolato Bianco | | • | • | | | • | | |
| 8372 | Bianco Edelweiss | | • | • | | | • | | |
| 8373 | Bianco Vanini | | • | • | | | • | | |
| 8395 | Gianduia Latte in pani | | | | | | | | |
| 8396 | Gianduia in pani | | | | | | | | |
| 8397 8398 | Fondente Regina in pani Bianco Morbido in pani | | | | | | | | |
| 8567 | Cubettoni di Cioccolato al Pistacchio | | • | • | | | • | | |
| 8568 | Cubettoni di Cioccolato al Lampone | | • | • | | | • | | |
| CACAC | | | | | | | | | |
| 4108 4238 | Cacao 32/24 Soura Vanislista | • | | | | | • | | |
| 4238 | Cacao 22/24 Scuro Vanigliato Cacao 22/24 | • | | | | | • | | |
| 4240 | Cacao 22/24 Scuro | • | | | | | • | | |
| 4832 | Cacao Zuccherato | • | | | | | • | | |
| 4839 | Cacao 10/12 Magro | • | | | | | • | | |
| 4897 4898 | Cacao 22/24 Scuro Vanigliato 5kg Cacao 22/24 Scuro 5kg | | | | | | • | | |
| 7852 | Burro di Cacao in gocce | | | | | | | | |
| 8382 | Pasta di Cacao | • | | • | • | | • | | |
| | E RICOPERTURE | | | | | | | | |
| 1862 | Pasta di Nocciole | | | | | | • | | |
| 7550 7551 | Crema Fondente ZeroP Crema Nocciola ZeroP | | • | • | | | • | | |
| 7552 | Fillmilk ZeroP | | • | • | | | • | | |
| 7553 | Nosetta ZeroP | | • | • | | | • | | |
| 7554 | Cremicam | | • | • | | | • | | |
| 7555 | Nocciolita | | • | • | | | • | | |
| 7556 7557 | Farcinette Crema Elisa | | • | • | | | • | | |
| 7558 | Crema Estra Fondente | | • | • | | | • | | |
| 7559 | Crema Moreska | • | | • | | | • | | |
| 7560 | Glassa Icam Fondente | | • | • | | | • | | |
| 7561 | Glassa Brillante Gel Cioccolato | | - | | | | • | | |
| 7562 7563 | Crema Vanini Crema Bianca Edelweiss | | • | • | | | • | | |
| 7564 | Cloe ZeroP | | | | | | • | | |
| 7567 | Glasover Ice Fondente ZeroP | | • | • | | | • | | |
| 7568 | Crema Caramel | | | | | | • | | |
| | | | | | | | | | |















