

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



CATALOGO
PRODOTTI

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL

INDICE



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



ICAM, UNA STORIA DI FAMIGLIA	2
CHOCOLATE BY NATURE	3
Filiera.....	4
Ambiente.....	5
Innovazione.....	6
Persone.....	7
Il cioccolato 100% made in Italy.....	8
Certificazioni.....	10
ICAM PER I PROFESSIONISTI	11
CHOCOCUBE	12
GRAND CRU	13
Cioccolato di copertura fondente.....	16
Cioccolato di copertura al latte.....	18
Pasta di cacao.....	19
MONORIGINE	21
Cioccolato di copertura fondente.....	24
Cioccolato di copertura al latte.....	27
Pasta di cacao.....	27
Polvere di cacao.....	28
Gocce da forno.....	28
BIOLOGICO	30
Granella di cacao.....	32
Cioccolato di copertura.....	33
PRALINATI	35
CIOCCOLATO	41
Cioccolato di copertura fondente.....	42
Cioccolato di copertura al latte.....	45
Cioccolato di copertura senza zuccheri.....	47
Cioccolato di copertura vegana.....	47
Cioccolato gianduia.....	48
Cioccolato bianco.....	49
LINEA PRO	51
Cioccolato di copertura.....	51
Cioccolato igloo per ricoperture.....	52
Cioccolato per prodotti da forno.....	54
Chocolate Nuances.....	56
CACAO, POLVERE, PASTA E BURRO	61
Pasta e burro di cacao.....	62
Polvere di cacao.....	63
CREME E RICOPERTURE	65
Crema ZeroP.....	66
Crema.....	68
Pasta di nocciole.....	72
Glasover.....	73
INCLUSIONI, DECORAZIONI E GUSCI	75
Inclusioni.....	76
Decoricam.....	78
Gusci.....	79
Cialdine personalizzate.....	80

ICAM, una storia di famiglia

Da tre generazioni la famiglia Agostoni coltiva la propria passione per il cioccolato portando ICAM a essere oggi l'azienda italiana di riferimento per la lavorazione del cacao sostenibile e di alta qualità.

- 1942 | Silvio Agostoni rileva un laboratorio a Morbegno, in Valtellina.
- 1946 | L'azienda si trasferisce a Lecco, dove viene fondata la società ICAM - Industria Cioccolato e Affini Morbegno.
- '40
'50 | Vengono acquistate le prime macchine per la lavorazione del cacao. Inizia la collaborazione con l'impresa Vitali per la creazione di una pressa orizzontale per l'estrazione del burro di cacao.
- '60 | Con la scomparsa di Silvio Agostoni, la Società passa in gestione alla moglie Carolina, coadiuvata dai suoi due fratelli.
- '70 | Angelo Agostoni, figlio del fondatore Silvio, inizia a fare diversi viaggi nelle aree di coltivazione del cacao, per conoscere direttamente le varietà di cacao e apprendere le problematiche della coltivazione.
- 1980 | Ingresso della seconda generazione Agostoni. Significativi investimenti per ampliare la capacità produttiva e introdurre nuovi impianti per migliorare il processo produttivo e la qualità dei prodotti.
- 1997 | La Società lancia sul mercato i primi prodotti di cioccolato da agricoltura biologica.
- 2004 | Nasce la linea a marchio proprio "ICAM Linea Professionale".
- 2010 | Ingresso della terza generazione di Agostoni e Vanini. Viene inaugurato il nuovo polo produttivo di Orsenigo, in provincia di Como.
- 2016 | Viene presentato il nuovo brand Agostoni dedicato ai professionisti.
- 2019 | Nasce ChocoCube, il polo di alta formazione professionale di ICAM, dedicato a pasticceri, cioccolatieri e gelatieri. Viene pubblicato il primo Bilancio di Sostenibilità di ICAM per l'anno 2018.
- 2021 | ICAM ridefinisce l'identità aziendale, individuando i 4 pilastri su cui si fonda la propria strategia: Filiera, Persone, Ambiente, Innovazione. Rivisitazione del marchio Corporate. Istituita la figura del Chief Sustainability Officer e redatta la quarta edizione del Bilancio di Sostenibilità.
- 2022 | Introduzione di un nuovo impianto di modellaggio interamente dedicato alla produzione di cioccolato fondente e di un nuovo deodorizzatore per la pasta di cacao.



ICAM



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.

filiera **ambiente** **innovazione** **persone**

Filiera

I PAESI D'ORIGINE DEL CACAO

Il nostro cioccolato arriva da molto lontano. Negli anni '70 siamo andati nei territori d'origine del cacao, e 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 finito, selezionando le migliori piantagioni, incrementandone la resa qualitativa, per ottenere un prodotto eccellente, controllato e tracciabile".

Acquistiamo cacao da 20 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.

RESPONSABILITÀ LUNGO LA FILIERA*



80%

delle fave di cacao sono certificate



6.428

contadini formati su pratiche agronomiche in Uganda



97%

il cacao acquistato con sottoscrizione ufficiale del Codice Etico di ICAM



100%

dei fornitori delle principali altre materie prime hanno sottoscritto il Codice Etico di ICAM

80%

Bio, Fairtrade e Rainforest Alliance

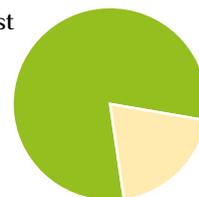


€ 2.570.936

totale premio Fairtrade cacao + zucchero

26.113

TONNELLATE DI FAVE DI CACAO ACQUISTATE NEL 2022



20%

Convenzionale



Ambiente

Da sempre operiamo per ridurre al minimo l'impatto che il nostro agire ha sul Pianeta.

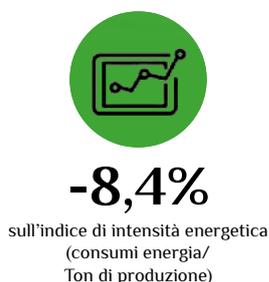
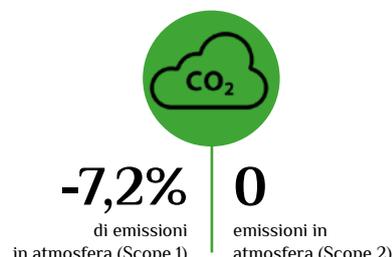
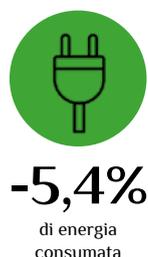
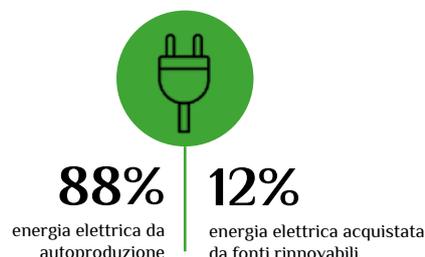
Per questo abbiamo abbracciato gli obiettivi SDGs delle Nazioni Unite che affrontano la necessità di una crescita virtuosa e la protezione della biodiversità e delle foreste. La natura è la nostra più grande risorsa e ce ne prendiamo cura a 360°.

NEL TERRITORIO DEL CACAO

I nostri centri di fermentazione ed essiccazione ugandesi sono stati progettati e costruiti con l'obiettivo di ridurre al minimo il consumo di energia elettrica e l'uso di generatori o essiccatori a legna.

La tutela della biodiversità nei paesi in cui coltiviamo il cacao è una priorità: facciamo crescere le nostre piante di cacao a fianco a banani, palme da cocco e altre piante da frutto per contribuire all'arricchimento del terreno e assicurare una maggiore resilienza delle piante ai cambiamenti climatici, favorendo anche l'assorbimento di un quantitativo maggiore di CO₂.

RESPONSABILITÀ VERSO L'AMBIENTE*



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.

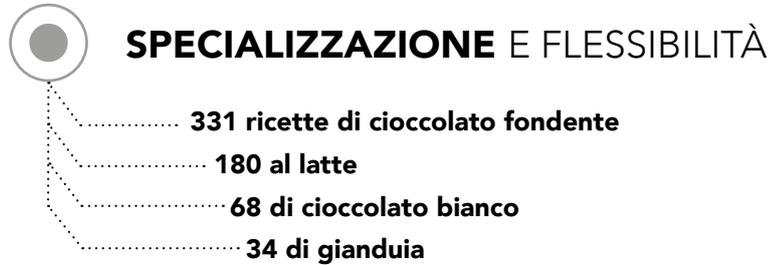
Consapevoli dell'importanza dell'acqua come risorsa indispensabile, abbiamo trasformato tutti i circuiti di raffreddamento e riscaldamento ad acqua delle macchine di processo, in circuiti chiusi; abbiamo sostituito il sistema di condizionamento ambientale con macchine raffreddate ad aria o con acqua a circuito chiuso.

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 40 punti percentuali lo scarto di materiale organico. 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.

Innovazione

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 grado di esaltare le proprietà aromatiche del cacao.



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.

L'IMPEGNO VERSO L'INNOVAZIONE*



0,62

reclami per un milione di unità di consumo vendute



422

ricette sviluppate



23.079

analisi di conformità

ELEVATA PRODUTTIVITÀ

DIVERSI PRODOTTI
DI CIOCCOLATO

>3.000

Area complessiva:

50.000 mq
lavoratori: 375

Capacità produttiva / giorno:

140 tonnellate

Capacità produttiva cioccolato:

35.000 tonnellate anno



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.

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.

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.

L'IMPEGNO VERSO LE PERSONE*



48 **+18**

assunzioni
Italia in organico



48 **+36**

assunzioni
Uganda in organico



€ 864.158

valore delle donazioni
alimentari



27.135

ore di formazione



111

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



45

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

* con riferimento al bilancio di sostenibilità 2022



IL 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 pannello di cacao da cui si otterrà la polvere di cacao.



MACINAZIONE

La granella viene macinata in un mulino a lame e poi in uno a sfere, trasformandosi 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 pannello viene tritato prima in modo grossolano e in seguito sminuzzato e stabilizzato sino a polverizzarlo finemente ottenendo la polvere di cacao. A questo punto il cacao in polvere è pronto per essere confezionato per la vendita.





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.



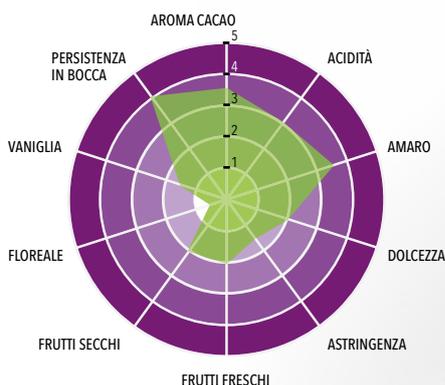
I PIÙ ELEVATI STANDARD QUALITATIVI PER OTTENERE L' ECCELLENZA NEL CIOCCOLATO

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**



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

Certificazioni aziendali



Altre certificazioni dei prodotti in azienda



Certificazioni e attestazioni dei prodotti a catalogo



Kosher



Kosher dairy



Halal



Halal



Spiga barrata - AIC
Senza glutine



Lactose and
milk free



Vegano



Bio



Bio per il mercato
statunitense



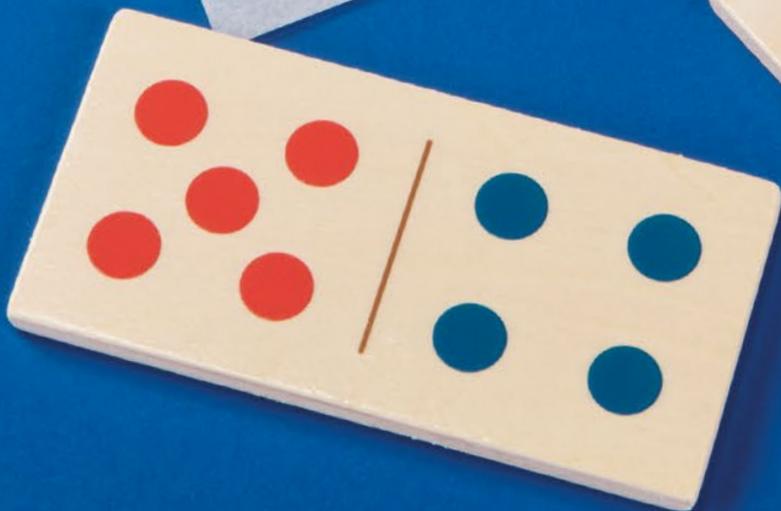
Made in Italy

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 è per noi il reale raggiungimento di uno degli obiettivi che da sempre ci poniamo: **diventare 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 di qualità per ogni ambito di lavorazione. Dal 2004, **Icam Professional** offre una gamma di prodotti altamente performanti e tecnici, per ogni applicazione e utilizzo. Nel 2016, nasce **Agostoni**, una proposta dedicata ai professionisti che prende il nome dalla famiglia fondatrice e celebra i 70 anni di impegno nella ricerca dell'eccellenza con un'offerta premium, dai sapori distintivi.



SCOPRITE LA **GAMMA,**
LE **RICETTE** E **TANTO ALTRO!**

www.agostonicioccolato.it
www.icamprofessionale.com

 @icamforprofessionals





CHOCO CUBE®

CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Inaugurato nel 2019, CHOCOCUBE è il **polo di alta formazione di ICAM** dedicato a pasticceria, cioccolateria e gelateria; il luogo dove i professionisti condividono cultura, competenza e creatività.

Qui i nostri tecnici pasticceri illustrano come utilizzare tutti i nostri prodotti, evidenziando gli ambiti in cui performano meglio, e condividendo innumerevoli suggerimenti e video-ricette per realizzare creazioni di tendenza in grado di stupire e conquistare ogni giorno di più i propri clienti.

Da ottobre 2020, **CHOCOCUBE** è anche **digitale** grazie a una piattaforma che mette a disposizione di tutti i clienti l'expertise e la professionalità dei tecnici ICAM, attraverso contenuti fruibili in modo pratico e veloce.

Oltre ai corsi Chococube, il **team tecnico ICAM** porta la propria expertise e professionalità in Italia e nel mondo, offrendo consulenze a tutti i clienti che ricercano ogni giorno approfondimenti tecnici e nuove suggestioni.

Fanno parte del team, quattro professionisti, clienti che condividono la filosofia e l'approccio di ICAM e collaborano con l'azienda per diffondere la cultura del cioccolato: Giancarlo Alosa, Gaetano Mignano e Salvatore Toma.



SCOPRI **CHOCOCUBE!**



Inquadra il QR code



Iscriviti alla piattaforma



Inserisci le credenziali che riceverai per mail e accedi



Segui gratuitamente i corsi tematici di tuo interesse



CHOCO CUBE®

CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

GRAND CRU

IL MEGLIO DI OGNI TERRITORIO,
PIANTAGIONE E STAGIONE DI RACCOLTA

Da una terra dove l'uomo ha trovato un equilibrio con l'ambiente e da un progetto di conservazione, sostenibilità e responsabilità sociale, arriva una miscela di cacao, 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.

GUATEMALA

Chimelb

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA
FONDENTE 65%

REPUBBLICA DOMINICANA

Los Bejucos

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA
FONDENTE 70%

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA
LATTE 46%

■ PASTA DI CACAO

Los Palmaritos

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA
FONDENTE 75%

VENEZUELA

Sur del Lago

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA
FONDENTE 72%

■ PASTA DI CACAO

PERÙ

Bagua Nativo

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA
FONDENTE 81%

■ PASTA DI CACAO

Pachiza

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA
FONDENTE 70%

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA
LATTE 39%



In Repubblica Dominicana la varietà del territorio conferisce al cacao 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 Bejuocos**. 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**", più precisamente in un'area dove i terreni sono montuosi e avari donando un aroma più fruttato.



Dalle lussureggianti piantagioni a sud del Lago di Maracaibo, terra d'elezione ancestrale per il cacao, nasce **Sur del Lago**, un cioccolato di impareggiabile qualità dalla migliore materia prima selezionata. Un ecosistema unico al mondo: la cordigliera delle Ande che 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 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, nasce 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 Martín, e selezionato un cacao esclusivo: il cacao Cru **Pachiza**, dal quale si ottiene un cioccolato di qualità superiore, con un ampio ventaglio di aromi.

CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE



BAGUA NATIVO FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

81%

45%

FLUIDITÀ

CODICE **6817**
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg



SENZA lecitina



LOS PALMARITOS FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

75%

45%

FLUIDITÀ

CODICE **6802**
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg



SUR DEL LAGO FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

72%

44%

FLUIDITÀ

CODICE **6805**
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg



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.

PIANTAGIONE

Los Palmaritos - Dominicana

GUSTO

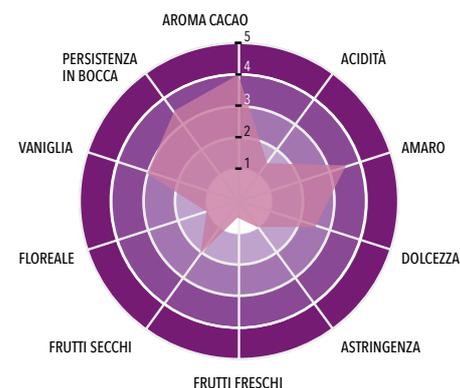
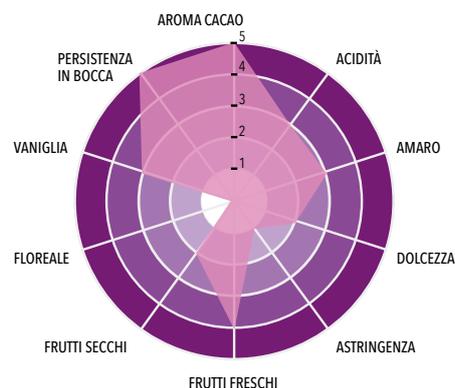
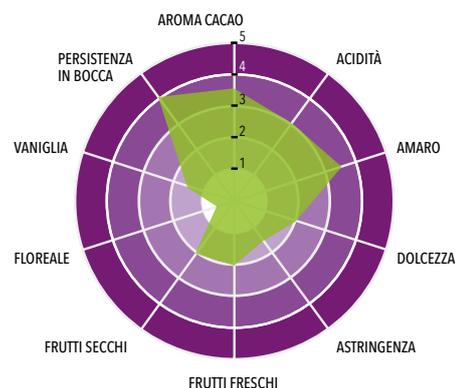
Gran carattere aromatico: gusto potente, imperioso di cacao, intensamente profumato di frutta fresca; tonalità mediamente acida, equilibrato nello zucchero, amaro al palato.

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	BURRO DI CACAO media
70%	40%
FLUIDITÀ	CODICE 6804
	CONSIGLI DI IMPIEGO
PESO - 4 kg	



LOS BEJUCOS FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
70%	47%
FLUIDITÀ	CODICE 6803
	CONSIGLI DI IMPIEGO
PESO - 4 kg	

SENZA lecitina



CHIMELB FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
65%	40%
FLUIDITÀ	CODICE 6806
	CONSIGLI DI IMPIEGO
PESO - 4 kg	

SENZA lecitina

DISTRETTO
Pachiza - Perù

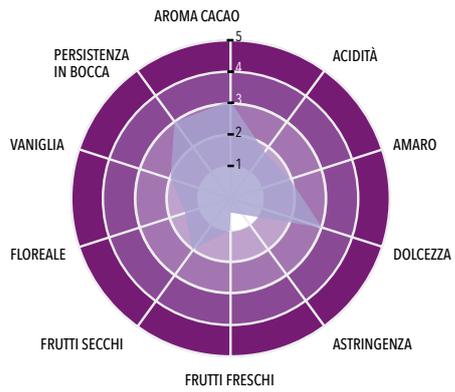
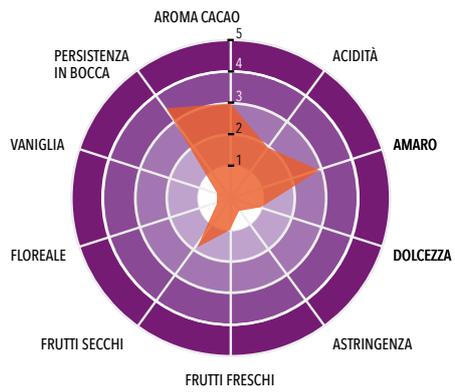
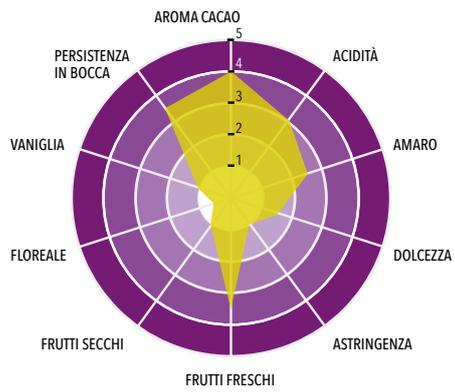
TERRITORIO
Los Bejucos - Dominicana

PIANTAGIONE
Chimelb - Guatemala

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.

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.

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.



CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE



LOS BEJUCOS LATTE COLORE

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

FLUIDITÀ

CODICE **6820**
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg

PACHIZA LATTE COLORE

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

FLUIDITÀ

CODICE **6821**
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg

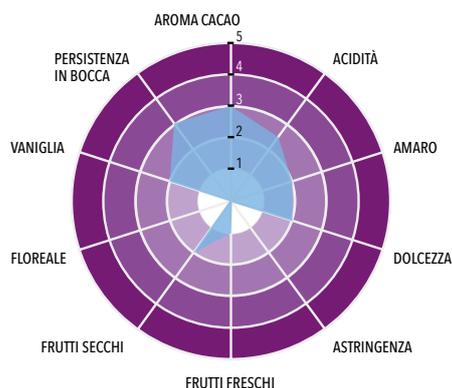
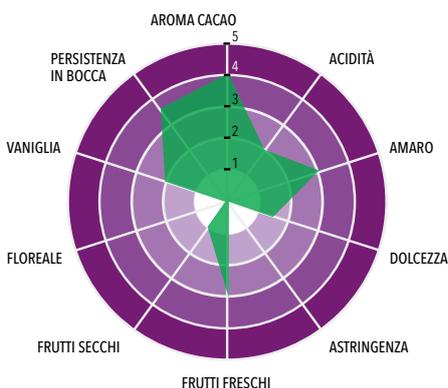
SENZA lecitina

TERRITORIO
Los Bejucos - Dominicana

DISTRETTO
Pachiza - Perù

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.

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 6843

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg



- SENZA lecitina
- SENZA glutine

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

PESO - 4 kg



- SENZA lecitina
- SENZA glutine

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

PESO - 4 kg



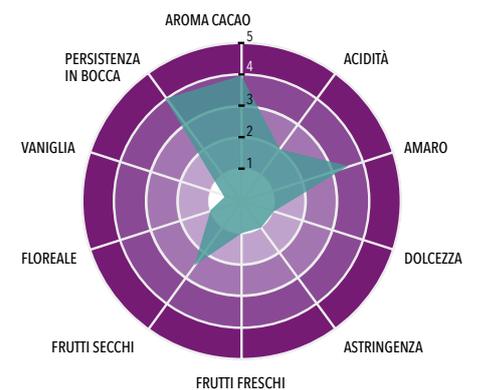
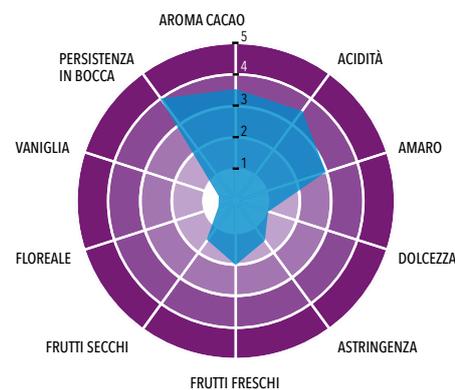
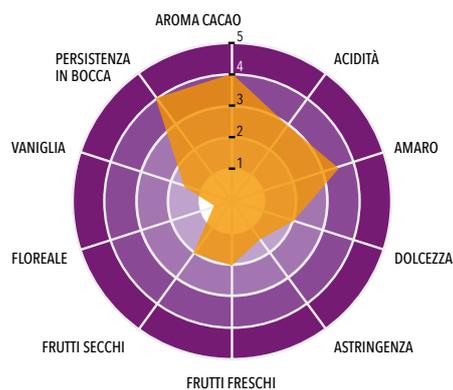
- SENZA lecitina
- SENZA glutine

REGIONE

Sur del Lago - Venezuela

GUSTO

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



MONORIGINE

Dai paesi culla del cacao, nascono prodotti d'eccellente qualità, dove la materia prima, proveniente da origini selezionate, acquista un ruolo da protagonista.



LE ORIGINI

DALL' ATTENTA SELEZIONE,
IL MEGLIO DI OGNI ORIGINE

Immersa nella foresta tropicale e circondata dal mare, Baracoa, nella provincia di Guantánamo, è pura natura. Famosa per colture come cocco e banane, quest'area racchiude molteplici tradizioni tra cui una forte cultura per il cacao. Qui, infatti, viene prodotto circa il 75% del cacao cubano, caratterizzato da una meravigliosa vetrina di sapori.

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.

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.

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.

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.

CUBA

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA
FONDATE 66%

REPUBBLICA DOMINICANA

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA
FONDATE 75%

MESSICO

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA
FONDATE 68%

ECUADOR

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA
FONDATE 74%

■ PASTA DI CACAO

■ POLVERE DI CACAO 22/24

PERÙ

■ GOCCE DA FORNO
FONDATE 60%

■ POLVERE DI CACAO 10/12



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 FONDATE 78%
- PASTA DI CACAO

SÃO TOMÉ

- CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDATE 71%

MADAGASCAR

- CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDATE 71%
- CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE 40%

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 FONDENTE



UGANDA FONDENTE

CACAO
min

78%

BURRO DI CACAO
media

43%

FLUIDITÀ



CODICE **6810**

CONSIGLI DI IMPIEGO

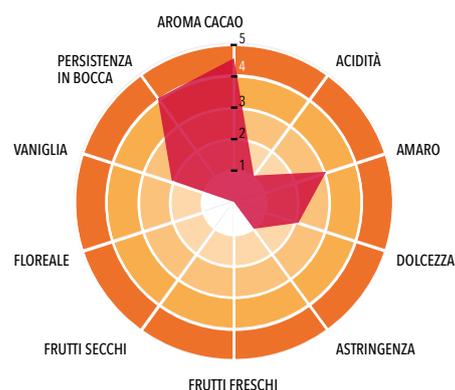
PESO - 4 kg



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	BURRO DI CACAO media
75%	47%
FLUIDITÀ	CODICE 6811
	CONSIGLI DI IMPIEGO
PESO - 4 kg	

SENZA lecitina



NACIONAL ARRIBA FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
74%	45%
FLUIDITÀ	CODICE 6812
	CONSIGLI DI IMPIEGO
PESO - 4 kg	

SENZA lecitina



MADAGASCAR FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
71%	42%
FLUIDITÀ	CODICE 6813
	CONSIGLI DI IMPIEGO
PESO - 4 kg	

SENZA lecitina

TERRITORIO
Ecuador

GUSTO

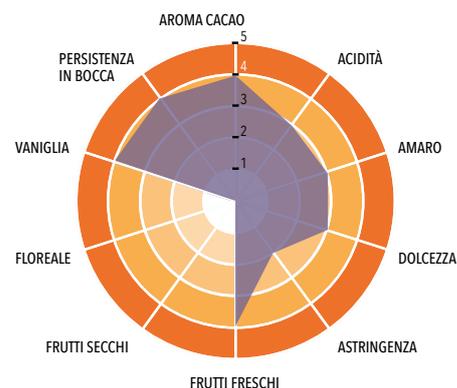
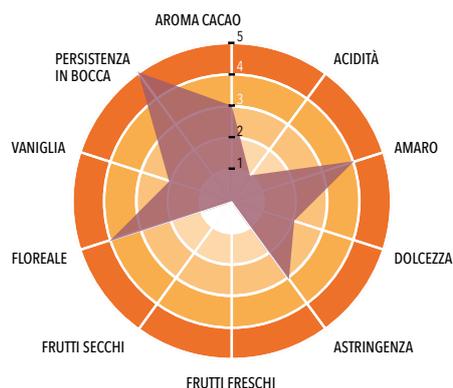
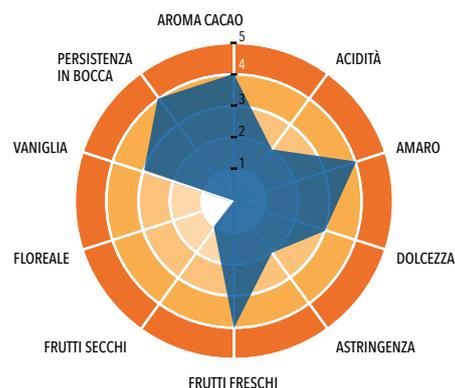
Molto delicato, dal tratto debolmente acido, con una sfumatura di vaniglia; intenso profumo di cacao e cioccolato. Scioglievole, con una particolare persistenza in bocca, appena un poco astringente con tonalità finali di frutta fresca.

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.

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.



CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE



SÃO TOMÉ FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

71%

42%

FLUIDITÀ

CODICE 6814

CONSIGLI DI IMPIEGO



PESO - 4 kg



SENZA lecitina



MESSICO FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

68%

42%

FLUIDITÀ

CODICE 6815

CONSIGLI DI IMPIEGO



PESO - 4 kg



SENZA lecitina



CUBA FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

66%

40%

FLUIDITÀ

CODICE 6816

CONSIGLI DI IMPIEGO



PESO - 4 kg



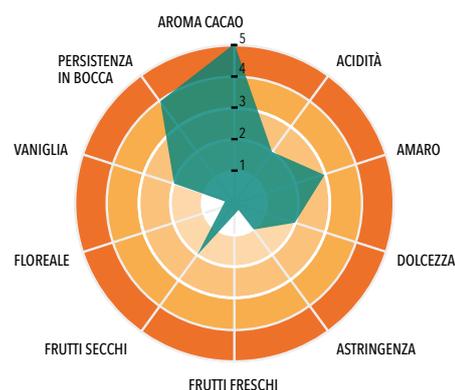
SENZA lecitina

PIANTAGIONE

Baracoa - Nord Est Cuba

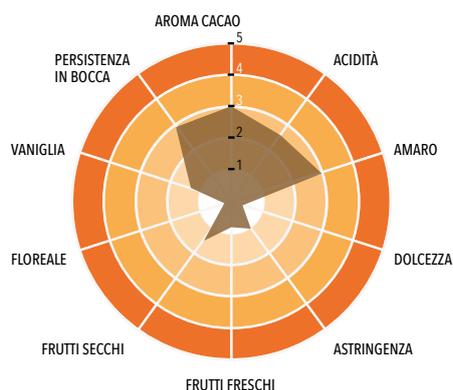
GUSTO

Profilo cacaoè 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.



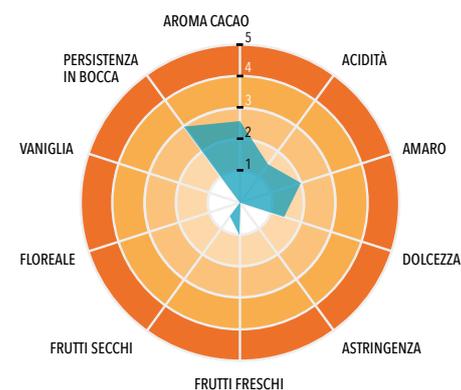
GUSTO

Profilo cacaoè 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.



GUSTO

Una meravigliosa vetrina di sapori cubani: legno (palma reale e mogano), sentori di frutta secca e spezie accompagnate da una leggera acidità e da delicate note di cacao.



LATTE

PASTA DI CACAO



MADAGASCAR COLORE ■■■

LATTE

CACAO min	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media
40%	44%	37%

FLUIDITÀ

CODICE 8401 CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg

SENZA lecitina

DISTRETTO
Sambirano Valley - Nord Ovest Madagascar

GUSTO
Piacevoli note di frutta gialla, finale di nocciola per un gusto morbido e piacevole al palato.



NACIONAL ARRIBA COLORE ■■■

PASTA DI CACAO

CACAO min	BURRO DI CACAO media
100%	54%

FLUIDITÀ

CODICE 6845 CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg

SENZA lecitina
SENZA glutine

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 COLORE ■■■

PASTA DI CACAO

CACAO min	BURRO DI CACAO media
100%	54%

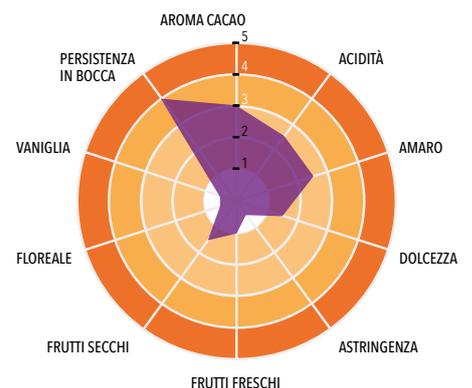
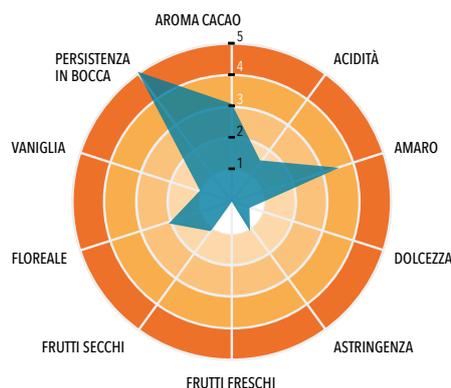
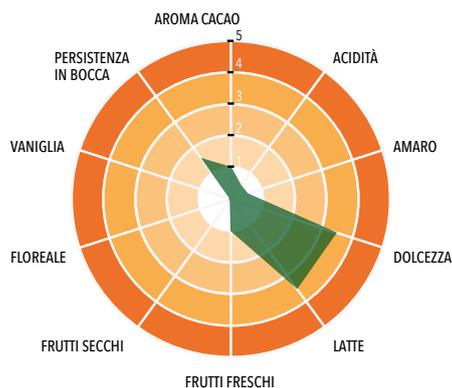
FLUIDITÀ

CODICE 6846 CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg

SENZA lecitina
SENZA glutine

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



GOCCE DA FORNO

POLVERE DI CACAO



PERÙ
POLVERE DI CACAO

BURRO DI CACAO media	PH (+/-0.3)
10/12%	5.5
POLVERE	CODICE 4620
CONSIGLI DI IMPIEGO	
COLORE	
PESO - 1 kg	

SENZA glutine



NACIONAL ARRIBA
POLVERE DI CACAO

BURRO DI CACAO media	PH (+/-0.3)
22/24%	8.0
POLVERE	CODICE 4621
CONSIGLI DI IMPIEGO	
COLORE	
PESO - 1 kg	

SENZA glutine



PERÙ
FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
60%	33%
GOCCE	CODICE 6870
CONSIGLI DI IMPIEGO	
9.000 Pz./kg	PESO - 4 kg

SENZA lecitina

TERRITORIO
Ecuador

GUSTO

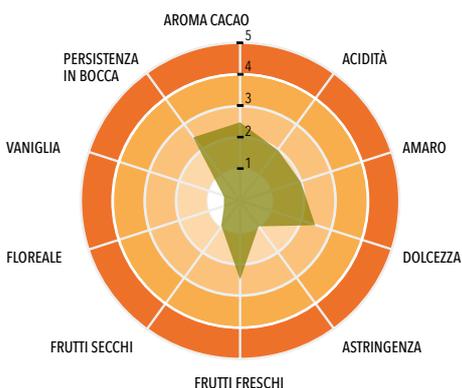
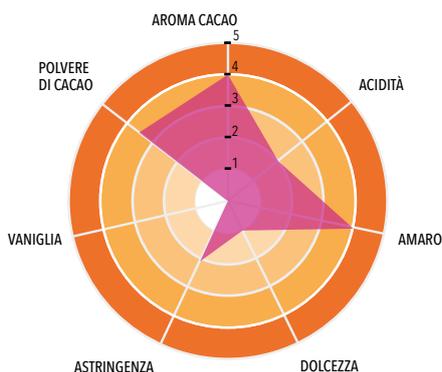
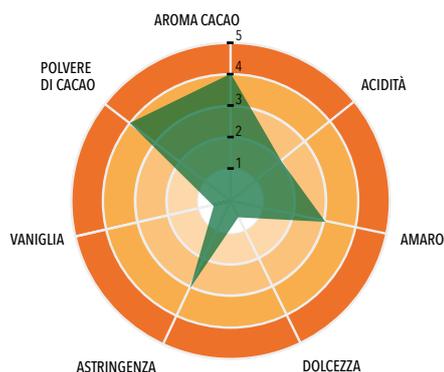
Cacao dal gusto intenso, autentico, naturale. Caratterizzato da un colore bruno chiaro e naturale. Emergono delicate acidità e un sentore di vaniglia.

GUSTO

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.



NEL RISPETTO DELLA NATURA

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 natura, 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.



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.



GRANELLA DI CACAO



GRANELLA
DI CACAO



CACAO

100%

Pezzatura 3/6 mm

GRANELLA

CODICE 1917

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 2,5 kg



SENZA glutine

GUSTO

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



CIOCCOLATO DI COPERTURA



FONDATEnte

EUROPEAN UNION ORGANIC
USDA ORGANIC

CACAO min: **70%**
BURRO DI CACAO media: **40%**

FLUIDITÀ: 4/5 (4 green, 1 white)

CODICE **6850**
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg




LATTE

COLORE: 3/5 (3 green, 2 white)

CACAO min: **32%**
GRASSI totali: **35%**
BURRO DI CACAO media: **28%**

FLUIDITÀ: 4/5 (4 green, 1 white)

CODICE **6851**
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg




BIANCO

EUROPEAN UNION ORGANIC

LATTE IN POLVERE media: **28%**
GRASSI totali: **38%**
BURRO DI CACAO media: **30%**

FLUIDITÀ: 4/5 (4 green, 1 white)

CODICE **6852**
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg



GUSTO

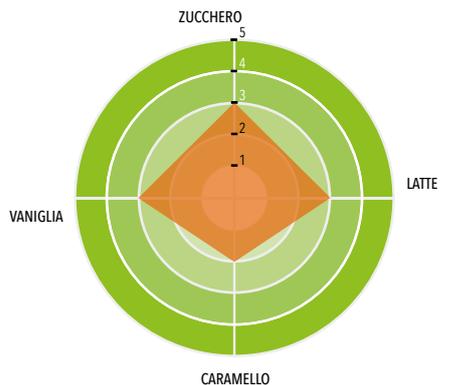
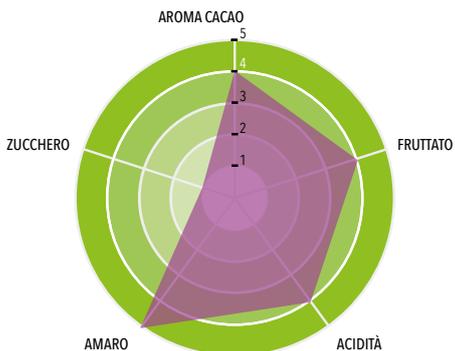
Cioccolato di copertura fondente di eccellente qualità, di grande carattere, dall'aroma veramente intenso di cacao.

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.



PRALINATI

L'ECCELLENZA
DELLE MATERIE PRIME
AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI

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



PRALINATI



PRALINATA ARTIGIANALE ALLA NOCCIOLA

NOCCIOLA

STRUTTURA

Granulometria percettibile, fattura tradizionale e artigianale.

55%

PRALINATA

CODICE **7327**

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 5 kg



SENZA glutine



PRALINATA FINISSIMA ALLA NOCCIOLA TGT

NOCCIOLA

STRUTTURA

Struttura completamente raffinata, texture fine e delicata.

55%

PRALINATA

CODICE **7344**

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 5 kg



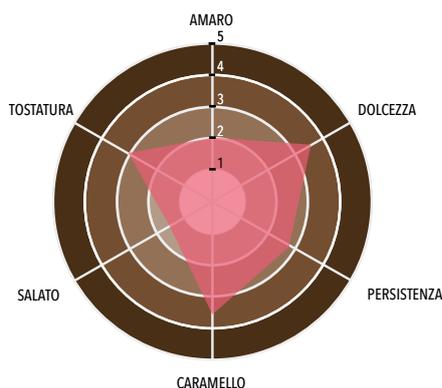
SENZA glutine

GUSTO

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.





PRALINATA ARTIGIANALE MANDORLA TOSTATA

MANDORLA

STRUTTURA

Struttura fine con piacevole croccantezza leggermente percepibile.

55%

PRALINATA

CODICE 7592

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 5 kg



SENZA glutine



PRALINATA ARTIGIANALE AL PISTACCHIO

PISTACCHIO

STRUTTURA

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

60%

PRALINATA

CODICE 7343

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 2,5 kg



SENZA glutine



PRALINATA CROCCANTE AL COCCO

MANDORLA

STRUTTURA

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

38%

PRALINATA

CODICE 7595

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 2,5 kg



GUSTO

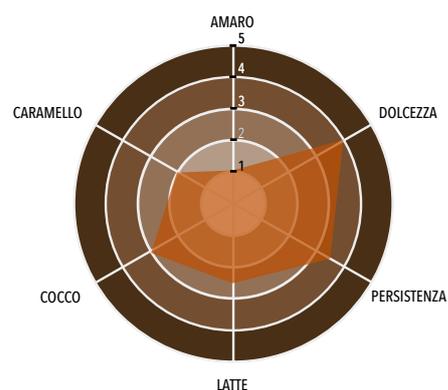
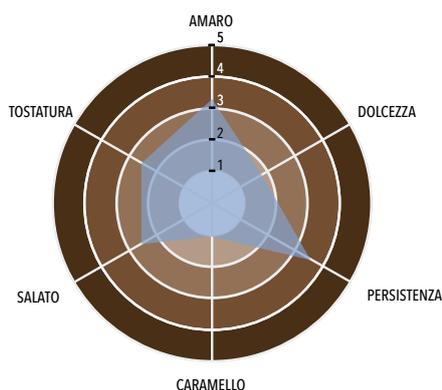
Gusto pulito, delicato ed equilibrato di mandorla tostata e caramellata. Struttura fine con una piacevole croccantezza, leggermente percettibile al palato. Estremamente versatile, permette svariati utilizzi.

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.

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.



PRALINATI



PRALINATA CROCCANTE ESOTICA

MANDORLA

STRUTTURA

Struttura compatta con inclusione di sfogliette, croccantezza marcata.

43%

PRALINATA

CODICE 7596

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 2,5 kg



PRALINATA AI FRUTTI ROSSI

MANDORLA

STRUTTURA

Struttura compatta con inclusioni di frutti rossi.

51%

PRALINATA

CODICE 7591

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 2,5 kg



GUSTO

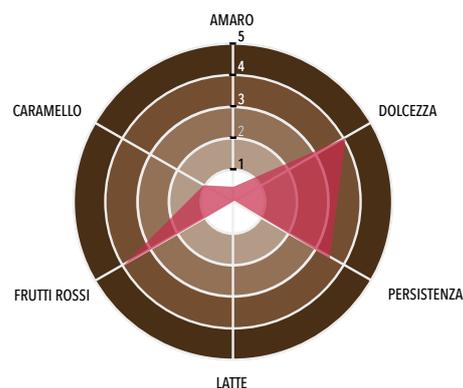
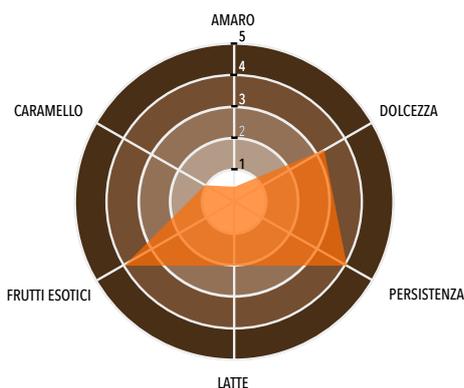
Massa pralinata stabile per pralineria a base di mandorle, con sfogliette croccanti e zucchero caramellato, stabilizzata con Cioccolato Latte Chiara e al gusto di frutti tropicali. Aspetto compatto, interessante struttura masticabile. Gusto intenso di frutti tropicali cioccolato e caramello. Inclusioni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

Per proporre un pralinato inedito nel gusto e nella consistenza.

GUSTO

Gusto tipico di frutti rossi con un leggero retrogusto di mandorla: nette note dolci associate all'acidulo dei frutti rossi.

Con frutti rossi disidratati in polvere (mirtillo, fragola e lampone) e liofilizzati in pezzi (amarena, fragole e ribes rosso).



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					●			○	●	●	●			●	○	○
7592	Artigianale MANDORLA TOSTATA	Mandorla 55%		5 kg					●			○	●	●	●			●	○	○
7343	Artigianale PISTACCHIO	Pistacchio 60%		2,5 kg					●			○	●	●	●			●	○	○
7595	Crocante al COCCO	Mandorla 38%		2,5 kg					●			○	●	●	●			●	○	○
7596	Crocante ESOTICA	Mandorla 43%		2,5 kg					●			○	●	●	●			●	○	○
7591	FRUTTI ROSSI	Mandorla 51%		2,5 kg					●			○	●	●	●			●	○	○

● RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE

AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



Milady
con Cioccolato al Latte Grand Cru Los Bejucos 46%
e Cioccolato al Latte Vanini 39%



Foresta Nera
con Cioccolato Fondente Pro Intense 60%
e Cioccolato Fondente Grand Cru Pachiza 70%

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, la linea PRO è ideale per specifiche applicazioni, dalla cottura alla ricopertura di gelati.

CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE



NEW



VANINI FONDENTE

CACAO min

72%

FLUIDITÀ



PESO - 4 kg

BURRO DI CACAO media

44%

CODICE 8310
CONSIGLI DI IMPIEGO



ONICE FONDENTE

CACAO min

70%

FLUIDITÀ



PESO - 4 kg

BURRO DI CACAO media

37%

CODICE 8072
CONSIGLI DI IMPIEGO



GUSTO

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

GUSTO

Gusto intenso di cioccolato, con leggera nota amara e di tostato.



Snack Fondente-Caramello
con Cioccolato Fondente Vanini 72%
e Vanini Aurum






DIAMANTE FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
67%	42%

FLUIDITÀ	CODICE 8307
●●●●●	CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg




REGINA FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
61%	39%

FLUIDITÀ	CODICE 8311
●●●●●	COD. PANE 8397
	CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg/2,5 kg




BITTRA FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
60%	36%

FLUIDITÀ	CODICE 8312
●●●●●	CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg



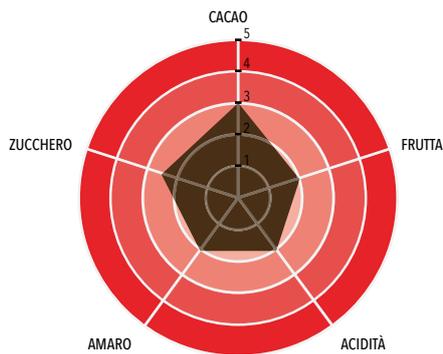
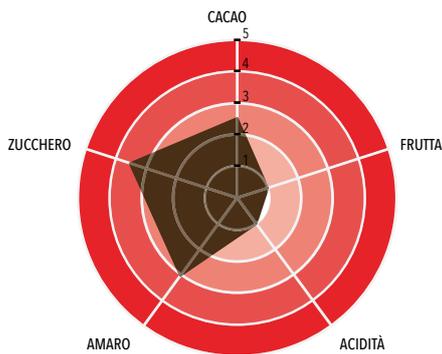
GUSTO
Gusto morbido e pieno al palato, in un perfetto equilibrio di dolcezza e amarezza per un eccellente sapore di cacao e cioccolato.

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

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



Certificazioni valide solo sul codice 8311



CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE



MABEL FONDENTE

CACAO
min

BURRO DI CACAO
media

56%

37%

FLUIDITÀ



CODICE 8316

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg



MADESIMO FONDENTE

CACAO
min

BURRO DI CACAO
media

52%

35%

FLUIDITÀ



CODICE 8313

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg



MODELLA FONDENTE

CACAO
min

BURRO DI CACAO
media

52%

32%

FLUIDITÀ



CODICE 8314

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg



GUSTO

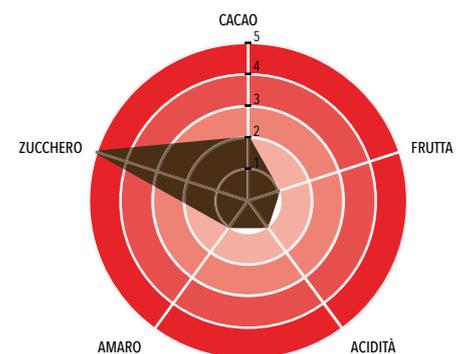
Gusto morbido, rotondo e omogeneo, grazie alla selezione di particolari fave. Semplice e amabile, trova il pieno consenso di tutti i palati; facile da abbinare, versatile da lavorare.

GUSTO

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

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.



CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE



**AMBRA
LATTE** COLORE ■ ■ ■

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

FLUIDITÀ ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

CODICE 8349
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg



SENZA lecitina



**VANINI
LATTE** COLORE ■ ■ ■

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

FLUIDITÀ ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

CODICE 8341
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg




**REGINA
LATTE** COLORE ■ ■ ■

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

FLUIDITÀ ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

CODICE 8348
CONSIGLI DI IMPIEGO

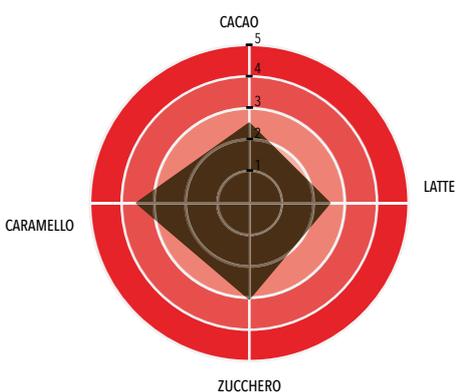
PESO - 4 kg



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.



CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE



**CHIARA
LATTE** COLORE ■ ■ ■

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

FLUIDITÀ ● ● ● ● ● ●

CODICE 8342
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg




**PRESTIGE
LATTE** COLORE ■ ■ ■

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

FLUIDITÀ ● ● ● ● ● ●

CODICE 8343
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg




**MODELLA
LATTE** COLORE ■ ■ ■

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

FLUIDITÀ ● ● ● ● ● ●

CODICE 8344
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg



GUSTO

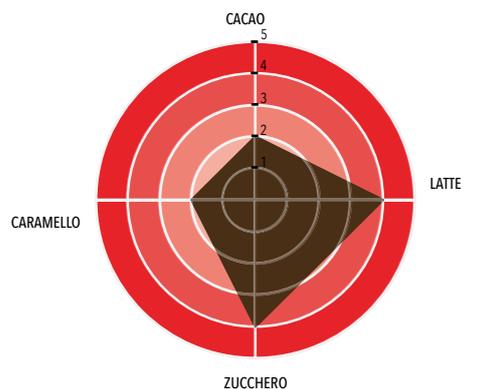
Ricetta caratterizzata dal basso contenuto di pasta di cacao, per un colore particolarmente chiaro. Gusto molto intenso di latte fresco, equilibrato e poco dolce.

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.



CIOCCOLATO DI COPERTURA SENZA ZUCCHERI

COPERTURA VEGANA



SENZA ZUCCHERI*
FONDENTE

CACAO min BURRO DI CACAO media

60% **37%**

FLUIDITÀ CODICE 8320
CONSIGLI DI IMPIEGO



PESO - 4 kg



*Senza zuccheri aggiunti



SENZA ZUCCHERI* COLORE
LATTE ■■■□

CACAO min GRASSI totali BURRO DI CACAO media

36% **36%** **31%**

FLUIDITÀ CODICE 8350
CONSIGLI DI IMPIEGO



PESO - 4 kg



*Senza zuccheri aggiunti



CHOCORICE COLORE
CACAO E RISO ■■■■

CACAO min BURRO DI CACAO media

45% **39%**

FLUIDITÀ CODICE 8199
CONSIGLI DI IMPIEGO



PESO - 4 kg



□ SENZA lecitina

GUSTO

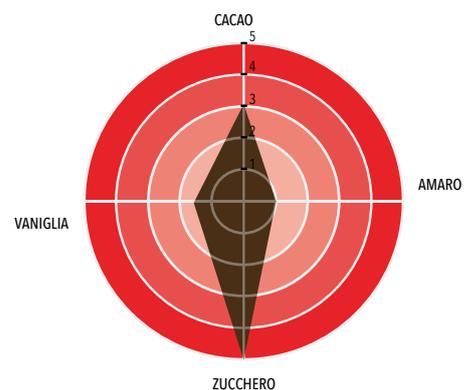
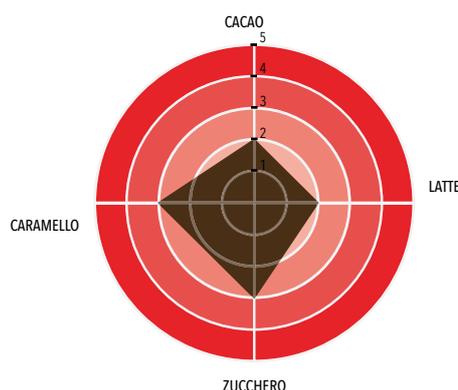
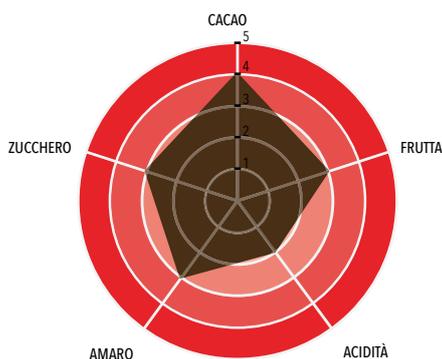
Ricetta in cui il saccarosio viene sostituito dal maltitolo (39%), edulcorante dal gradevole sapore. Aroma intenso di cacao, gusto morbido e persistente, privo di retrogusti. È particolarmente indicato per le persone che soffrono di intolleranza allo zucchero.

GUSTO

Cioccolato in cui il saccarosio viene sostituito da maltitolo (41%), edulcorante dal gradevole sapore. Sorprendente la "naturalità" 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, specificamente 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 Lattose Free.



CIOCCOLATO GIANDUIA



GIANDUIA FONDENTE

COLORE



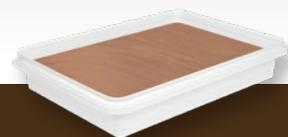
CACAO min	BURRO DI CACAO media	PASTA DI NOCCIOLA
32%	26%	24%

FLUIDITÀ CODICE 8237
COD. PANE 8396
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 5 kg/2,5 kg



Cod. 8237 SENZA glutine



GIANDUIA LATTE

COLORE



CACAO min	GRASSI totali	BURRO DI CACAO media	PASTA DI NOCCIOLA
26%	45%	24%	25%

FLUIDITÀ CODICE 8395
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 2,5 kg



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 gianduiia.

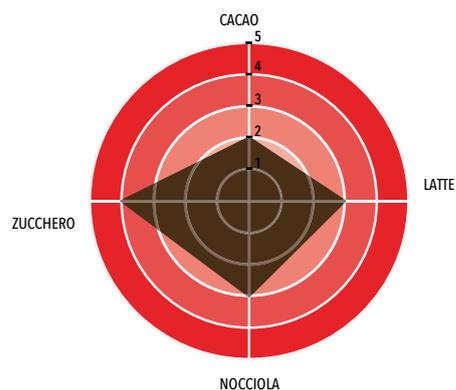
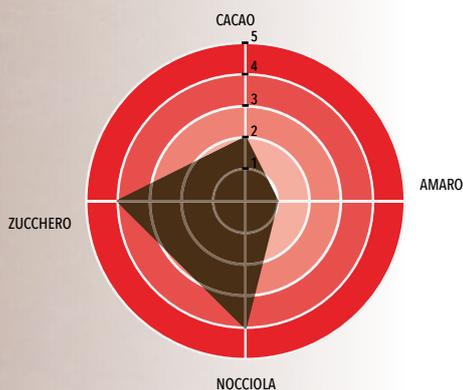
Modellata in dischetti da 4,5gr ca. oppure in pani da 2,5 kg cad.

GUSTO

Ricetta raffinata che unisce la cremosità del latte al gusto intenso della pasta di nocciola di prima qualità. Un cioccolato gianduiia 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.



Certificazioni valide solo sul codice 8237



Pralina Essenza
con Cioccolato al latte Ambra 40%
e Cioccolato Bianco Edelweiss

CIOCCOLATO BIANCO



VANINI BIANCO

LATTE POLVERE media GRASSI totali BURRO DI CACAO media

30% 43% 35%

FLUIDITÀ CODICE 8373



CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg



EDELWEISS BIANCO

LATTE POLVERE media GRASSI totali BURRO DI CACAO media

26% 36% 30%

FLUIDITÀ CODICE 8372



CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg



GIADA BIANCO

LATTE POLVERE media GRASSI totali BURRO DI CACAO media

22% 38% 32%

FLUIDITÀ CODICE 8352



CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg



GUSTO

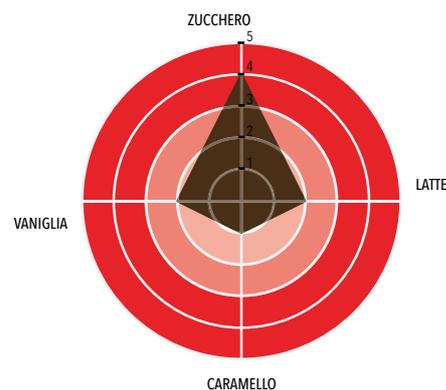
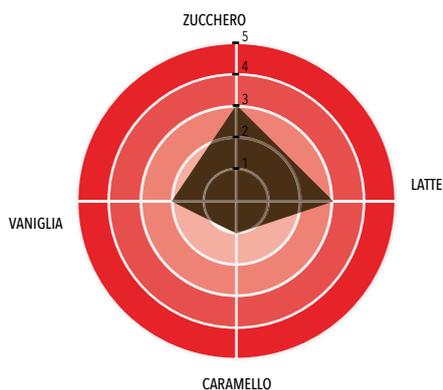
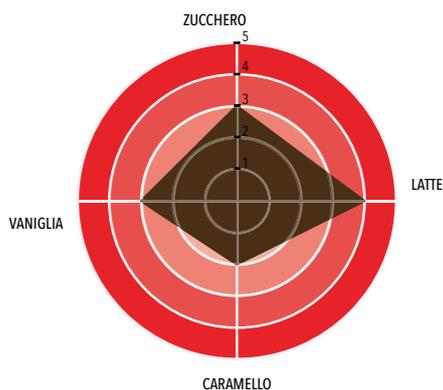
Gusto intenso e dolcezza equilibrata; unitamente alla pulizia al palato tipica del burro di cacao ICAM, emerge il profumo intenso del latte e della vaniglia.

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.



CIOCCOLATO BIANCO AL CAMELLO

CIOCCOLATO BIANCO CON YOGURT



VANINI AURUM BIANCO AL CAMELLO

LATTE POLVERE media GRASSI totali BURRO DI CACAO media

30% 43% 35%

FLUIDITÀ



PESO - 4 kg

CODICE 8288

CONSIGLI DI IMPIEGO



CHOCOYO BIANCO CON YOGURT

LATTE POLVERE media GRASSI totali BURRO DI CACAO media YOGURT in polvere

20% 38% 32% 17%

FLUIDITÀ



PESO - 4 kg

CODICE 8198

CONSIGLI DI IMPIEGO

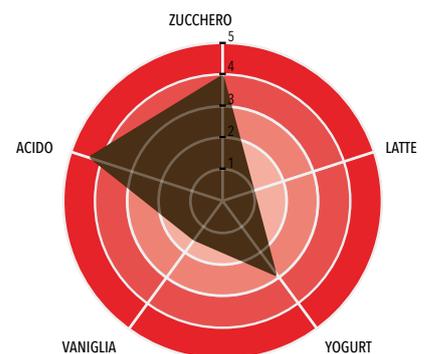
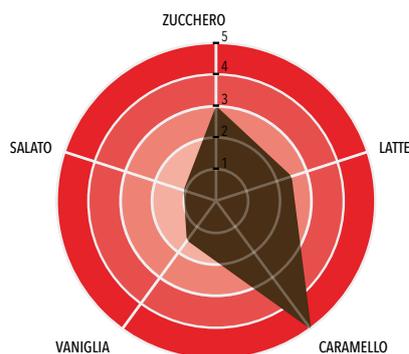


GUSTO

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.

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.



Linea PRO

CIOCCOLATO DI COPERTURA

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

PESO - 4 kg




MORBIDO FONDENTE

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

FLUIDITÀ  **CODICE 8321**
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg




MORBIDO BIANCO

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

FLUIDITÀ  **CODICE 8398**
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 2,5 kg



GUSTO

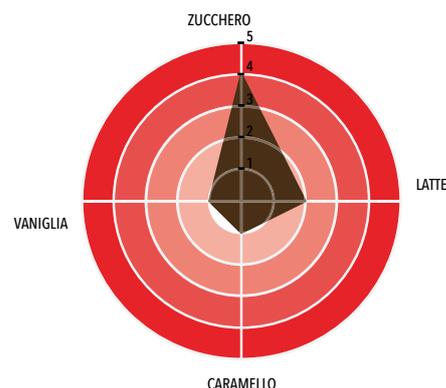
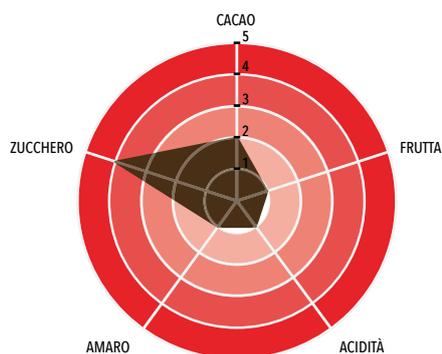
Il diverso bilanciamento tra pasta di cacao e zucchero gli conferisce un carattere molto marcato. Gusto deciso e persistente di cacao, amaro e delicatamente cacaotè, acidità controllata, delicati aromi di frutta fresca e secca.

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.



CIOCCOLATO IGLOO PER RICOPERTURE



Stecco Nocciole e Caramello
con Igloo Caramello
e Cioccolato Vanini Aurum



IGLOO BITTRA FONDENTE

CACAO min GRASSI totali BURRO DI CACAO media

67% 50% 46%

FLUIDITÀ



PESO - 3,5 kg

CODICE 8193

CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA glutine

GUSTO

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



IGLOO LATTE INTENSO LATTE

COLORE



CACAO min GRASSI totali BURRO DI CACAO media

40% 46% 37%

FLUIDITÀ



PESO - 3,5 kg

CODICE 8194

CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA glutine

GUSTO

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



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 EDELWEISS BIANCO

LATTE IN POLVERE media GRASSI totali BURRO DI CACAO media

20% 51% 41%

FLUIDITÀ



PESO - 3,5 kg

CODICE 8195

CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA glutine

GUSTO

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



IGLOO CAMELLO BIANCO

LATTE IN POLVERE media GRASSI totali BURRO DI CACAO media

20% 51% 41%

FLUIDITÀ



PESO - 3,5 kg

CODICE 8204

CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA glutine

GUSTO

Evidenti note mou, texture cremosa e retrogusto lievemente salato.



IGLOO PISTACCHIO BIANCO

LATTE IN POLVERE media GRASSI totali BURRO DI CACAO media

19% 51% 40%

FLUIDITÀ



PESO - 3,5 kg

CODICE 8122

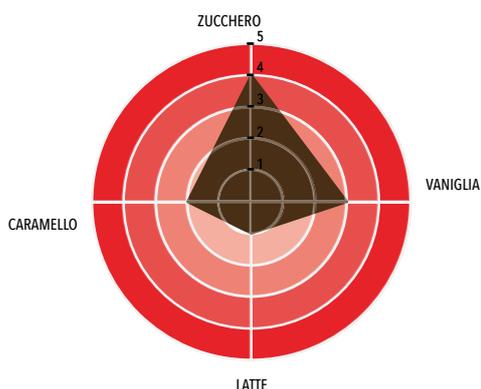
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA glutine

GUSTO

Note dolci associate a un leggero sentore di tostato e note di latte.



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 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.

CUBETTI



**CUBETTI
FONDENTE**

CACAO min	BURRO DI CACAO media
45%	26%

CUBETTI CODICE 8356
 CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg




**CUBETTI
LATTE**

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

CUBETTI CODICE 8357
 CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg




**CUBETTI
BIANCO**

CACAO min	BURRO DI CACAO media
26%	21%

CUBETTI CODICE 8358
 CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg




GOCCE FONDENTE



GOCCE MEDIE FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

45%

26%

GOCCE

CODICE 8336



CONSIGLI DI IMPIEGO

7.500 Pz./kg
PESO - 4 kg



GOCCE MIGNON FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

45%

26%

GOCCE

CODICE 8337



CONSIGLI DI IMPIEGO

9.000 Pz./kg
PESO - 4 kg



GOCCE CARMEL



GOCCE GRANDI BIANCO CARMEL

LATTE POLVERE media

GRASSI totali

BURRO DI CACAO media

20% 31% 25%

GOCCE

CODICE 8284



CONSIGLI DI IMPIEGO

1.700 Pz./kg
PESO - 4 kg



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.



GOCCE MINI FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

45%

26%

GOCCE

CODICE 8338



CONSIGLI DI IMPIEGO

12.000 Pz./kg
PESO - 4 kg



GOCCE SPILLO FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

45%

26%

GOCCE

CODICE 8339



CONSIGLI DI IMPIEGO

20.000 Pz./kg
PESO - 4 kg



CIOCCOLATO PER PRODOTTI DA FORNO

CHOCOLATE NUANCES

Chocolate Nuances sono le sfumature di colore e di profumi che Icam ha realizzato per donare alle creazioni di tutti i professionisti una selezione di sapori fruttati e non solo.

Una nuova gamma di cubettoni da forno, unici per forma, struttura e gusto. A base di cioccolato bianco o latte, i cubettoni si caratterizzano per un gusto intenso, corposo e pulito e un nuovo formato più grande (15x15x5 mm ca.). Le ricette sono studiate per resistere alla cottura ad alte temperature e sono ideali per lievitati, basi da forno, croissant e non solo.

Con l'aggiunta di circa il 6% di burro di cacao i cubettoni si trasformano in una vera copertura di cioccolato da usare in pasticceria, cioccolateria e gelateria.



Cupcake fruttati
con Chocolate Nuances



CUBETTONI LATTE NOCCIOLA

PASTA DI NOCCIOLE	CACAO min	LATTE min	BURRO DI CACAO media	GRASSI totali
10%	30%	16%	21%	32%

CUBETTONI



15x15x5 mm ca.

PESO - 4 kg

CODICE 8262

CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA glutine

GUSTO

Note di latte, seguite da una delicata nocciola tostata. Dolcezza equilibrata.



CUBETTONI LATTE SPEZIATO

CACAO min	LATTE min	BURRO DI CACAO media	GRASSI totali
30%	18%	23%	29%

CUBETTONI



15x15x5 mm ca.

PESO - 4 kg

CODICE 8261

CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA glutine

GUSTO

Intense note di spezie dove spiccano pepe, noce moscata, cannella e chiodi di garofano.



CUBETTONI PISTACCHIO

PASTA DI PISTACCHIO	LATTE min	BURRO DI CACAO media	GRASSI totali
10%	21%	18%	29%

CUBETTONI



15x15x5 mm ca.

PESO - 4 kg

CODICE 8567

CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA glutine



CUBETTONI LAMPONE

LATTE min	BURRO DI CACAO media	GRASSI totali
24%	20%	26%

CUBETTONI



15x15x5 mm ca.

PESO - 4 kg

CODICE 8568

CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA glutine

GUSTO

Note dolci associate al pistacchio tostato e note latte ben distinte.

GUSTO

Nette note di lampone e tipica acidità, seguita da piacevoli sentori dolci e di latte. Con frutta in polvere.



CUBETTONI PASSION FRUIT

LATTE min	BURRO DI CACAO media	GRASSI totali
24%	20%	26%

CUBETTONI



15x15x5 mm ca.

PESO - 4 kg

CODICE 8402

CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA glutine



CUBETTONI MIRTILLO

LATTE min	BURRO DI CACAO media	GRASSI totali
22%	20%	26%

CUBETTONI



15x15x5 mm ca.

PESO - 4 kg

CODICE 8119

CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA glutine

GUSTO

Delicata dolcezza con persistenti note di latte. Un gusto avvolgente di mirtillo, accompagnato dalle leggere e tipiche note acidule. Con frutta in polvere.



CUBETTONI LATTE E CAFFÈ

CACAO min	LATTE min	BURRO DI CACAO media	GRASSI totali
30%	18%	16%	28%

CUBETTONI



15x15x5 mm ca.

PESO - 4 kg

CODICE 8472

CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA glutine

GUSTO

Nette note di caffè arabica, esaltate dalla presenza di caffè macinato, arricchito da una leggera nota di latte per un gusto pieno ed avvolgente al palato.



ICAM PROFESSIONAL

CIOCOLATO DI COPERTURA FONDENTE					CIOCCOLATERIA										PASTICCERIA				GELATERIA			
		% Cacao totale MIN	% Zucchero MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA	FLUIDITÀ	Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Straciatella	
8310	VANINI	72	27	44	-	●●●●●	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○
NEW 8072	ONICE	70	29	37	-	●●●●●	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○
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	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○
CIOCOLATO 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																	
8199	CHOCORICE	45	35	39	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○

* Vaschetta 2,5 kg / 4Pezzi

● RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE

ICAM PROFESSIONAL

		% Cacao totale MIN	% Zuccheri MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA
CIOCCOLATO GIANDUIA					

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 CAMELLO		4kg / 3Pezzi			
-------------------------------------	--	--------------	--	--	--

8288	VANINI AURUM	-	34	35	43
-------------	--------------	---	-----------	-----------	-----------

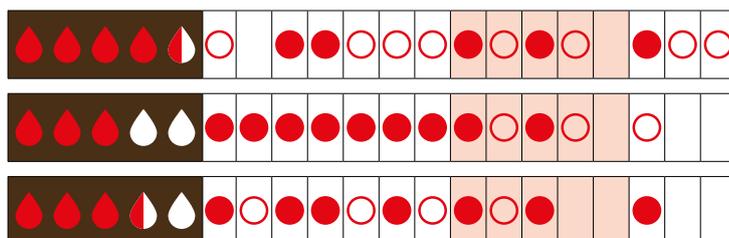
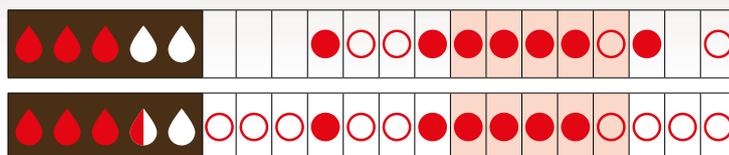
CIOCCOLATO BIANCO CON YOGURT		4kg / 3Pezzi			
-------------------------------------	--	--------------	--	--	--

8198	CHOCOYO	-	30	32	38
-------------	---------	---	-----------	-----------	-----------

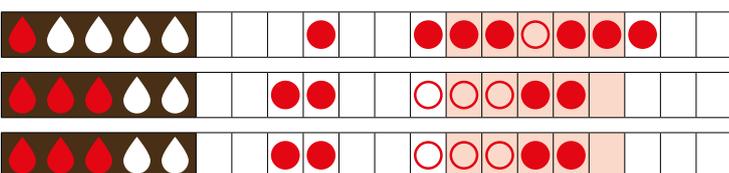
Linea PRO		% Cacao totale MIN	% Zuccheri MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA
CIOCCOLATO DI COPERTURA					

8323	FONDENTE PRO INTENSE	60	39	33	-
8321	FONDENTE MORBIDO	54	43	31	35
8398*	BIANCO MORBIDO	-	37	22	39

	CIOCCOLATERIA						PASTICCERIA				GELATERIA				
FLUIDITÀ	Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Straciatella



	CIOCCOLATERIA						PASTICCERIA				GELATERIA				
FLUIDITÀ	Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Straciatella



• Scatola 5 kg
* Vaschetta 2,5 kg / 4Pezzi

● RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE

Linea PRO

% Cacao totale MIN
% Zuccheri MAX
% Burro di Cacao MEDIA
% Grassi totale MEDIA

CIOCCOLATERIA

PASTICCERIA

GELATERIA

CIOCCOLATO IGLOO PER RICOPERTURE 3,5kg Secchio

					FLUIDITÀ	Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Stracciatella
8193	IGLOO BITTRA	67	31	46	50	●●●●●							●●●●●						●●	●●
8194	IGLOO LATTE INTENSO	40	35	37	46	●●●●●							●●●●●						●●	●●
8195	IGLOO EDELWEISS	-	29	41	51	●●●●●							●●●●●						●●	●●
8204	IGLOO CAMELLO	-	29	41	51	●●●●●							●●●●●						●●	●●
8122	IGLOO PISTACCHIO	-	25	40	51	●●●●●							●●●●●						●●	●●

CIOCCOLATO PER PRODOTTI DA FORNO

8356	CUBETTI FONDENTE	45	54	26	-								●●●●●				●●			
8357	CUBETTI LATTE	30	50	24	29								●●●●●				●●			
8358	CUBETTI BIANCO	-	53	21	28								●●●●●				●●			
8567°	CUBETTONI PISTACCHIO	-	-	18	29		○	○	○	○		○	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○
8568°	CUBETTONI LAMPONE	-	-	20	26		○	○	○	○		○	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○
8402°	CUBETTONI PASSION FRUIT	-	-	20	26		○	○	○	○		○	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○
8119°	CUBETTONI MIRTILLO	-	-	20	26		○	○	○	○		○	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○
8472°	CUBETTONI LATTE E CAFFÈ	30	-	16	28		○	○	○	○		○	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○
NEW 8262°	CUBETTONI LATTE NOCCIOLA	30	-	21	32		○	○	○	○		○	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○
NEW 8261°	CUBETTONI LATTE SPEZIATO	30	-	23	29		○	○	○	○		○	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○
8284	GOCCE BIANCO CAMEL 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	-								●●●●●				●●			

● RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE

° Scatola da 4 kg - * Vaschetta 2,5 kg / 4 Pezzi - ° Scatola da 1,5 kg / 8 Pezzi



Gelato Fondente
con Cioccolato Fondente Grand Cru
Sur del Lago 72% e Cacao 22/24 Scuro
Gelato Latte Intenso
con Cioccolato Latte Grand Cru Los Bejucos 46%
e Cacao 22/24 Scuro

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

BURRO DI CACAO
media

100%

54%

FLUIDITÀ



CODICE 8382

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 4 kg



SENZA glutine



BURRO DI CACAO IN GOCCE

BURRO DI CACAO
media

100%

ACIDITÀ

1,5%

CODICE 7852

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 3,5 kg



SENZA glutine

GUSTO

Ricetta dalle origini qualitativamente impeccabili, ottenuta semplicemente da fave tostate, decorticcate e macinate. Non essendo soggetta a congeglio, 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.



Choco Cheesecake al barattolo
con Cacao 10/12 magro,
Cioccolato Fondente Regina 61%
e Cioccolato Latte Regina 35%

POLVERI DI CACAO



CACAO 22/24 COLORE

BURRO DI CACAO media PH (+/-0.3)

22/24% 7.0

POLVERE CODICE 4239

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 1 kg

SENZA glutine

GUSTO

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



CACAO 22/24 SCURO COLORE

BURRO DI CACAO media PH (+/-0.3)

22/24% 8.0

POLVERE CODICE 4240
CODICE 4898

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 1 kg/5 kg

SENZA glutine

GUSTO

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



CACAO 22/24 SCURO VANIGLIATO COLORE

BURRO DI CACAO media PH (+/-0.3)

22/24% 8.0

POLVERE CODICE 4238
CODICE 4897

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 1 kg/5 kg

SENZA glutine

GUSTO

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



CACAO 10/12 MAGRO COLORE

BURRO DI CACAO media PH (+/-0.3)

10/12% 7.3

POLVERE CODICE 4839

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 1 kg

SENZA glutine

GUSTO

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



CACAO ZUCCHERATO COLORE

CACAO min PH (+/-0.3) ZUCCHERO max

45% 6.7 53%

POLVERE CODICE 4832

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 1 kg

SENZA glutine

GUSTO

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



CACAO BAR PER CIOCCOLATA COLORE

CACAO min. ZUCCHERO max

28% 57%

POLVERE CODICE 4108

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 1 kg

SENZA glutine

GUSTO

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





Torrone crunch al lampone
con Crema Fillmilk ZeroP
e Chocolate Nuances Lampone

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 ZEROP

Creme dalle ricette senza olio di palma e grassi idrogenati, per una proposta premium e dal gusto autentico.



CREMA FONDENTE ZEROP

CACAO MAGRO IN POLVERE media GRASSI totali PASTA NOCCIOLE

25% **37%** **6%**

STRUTTURA
Crema morbida spalmabile.

CODICE 7550
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 10 kg



- SENZA glutine
- 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 karité 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

PESO - 10 kg



- SENZA glutine
- 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 farciture di torte a freddo.



Mini kapfen golosi
con Cloe ZeroP e Nosetta ZeroP



CREMA NOCCIOLA ZEROP

CACAO MAGRO IN POLVERE 8%
GRASSI totali 32%
PASTA NOCCIOLE 10%

8% 32% 10%

STRUTTURA
Crema spalmabile di ottima plasticità.

CODICE 7551
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 10 kg



- SENZA glutine
- 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.



NOIETTA ZEROP

CACAO MAGRO IN POLVERE 6%
GRASSI totali 34%
PASTA NOCCIOLE 35%

6% 34% 35%

STRUTTURA
Crema tenera spalmabile.

CODICE 7553
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 6 kg



- SENZA glutine
- SENZA grassi idrogenati



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.



CLOE ZEROP

PASTA DI PISTACCHIO 15%
GRASSI totali 34%

15% 34%

STRUTTURA
Crema morbida spalmabile.

CODICE 7564
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 6 kg



- SENZA glutine
- SENZA grassi idrogenati



DESCRIZIONE

Crema al pistacchio dal gusto caratteristico del frutto, rotondo, con note delicate di cioccolato bianco, molto scioglievole. 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 riconrenza. In gelateria, utilizzabile come salsa, glassatura in combinazione a burro di cacao e/o olii.

CREME

NEW



LIMONETTE

GRASSI
totali

38%

STRUTTURA
Consistenza
strutturata.

CODICE 7926
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 6 kg



- SENZA glutine
- SENZA grassi idrogenati

NEW



ZABUÒ

MARSALA	UOVO	GRASSI totali
20%	21%	5%

STRUTTURA
Consistenza morbida.

CODICE 7927
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 2,5 kg



- SENZA glutine
- SENZA grassi idrogenati

NEW



CREMA CARAMELLO

CARAMELLO
IN POLVERE

3%

GRASSI
totali

38%

STRUTTURA
Crema morbida
spalmabile

CODICE 7929
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 6 kg



- SENZA glutine
- SENZA grassi idrogenati

DESCRIZIONE

Crema dal delicato e dolce gusto al limone, tipico della tradizione italiana. Perfetta da utilizzare tal quale, si presta per farciture di croissant, torte o monoporzioni. Utilizzabile in altre preparazioni di pasticceria come creme, glassature o decorazioni. In cioccolateria, ideale per la farcitura di praline.

DESCRIZIONE

Zabaione pronto all'uso dalla caratteristica nota di Marsala e uova. Perfetto come pasta aromatizzante o ingrediente in ricette di pasticceria, anche nell'utilizzo in purezza per farciture di preparazioni come éclair e bigné. In gelateria, può essere utilizzato come ingrediente o come variegatura tal quale.

DESCRIZIONE

Crema dalla delicata e golosa nota caramello. Perfetta tal quale come farcitura ma utilizzabile anche per aromatizzare, glassare e per decorazioni. In cioccolateria, ideale anche per la farcitura di praline.



NOCCIOCHIARA

NOCCIOLE

GRASSI
totali

12%

38%

STRUTTURA
Crema morbida
spalmabile.

CODICE 7924
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 6 kg



- SENZA glutine
- 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

PESO - 10 kg



- SENZA glutine
- SENZA grassi idrogenati



DESCRIZIONE

Crema nocciola dal colore chiaro e dal gusto avvolgente e cremoso. Caratterizzata da una dolcezza equilibrata e una netta nota nocciola. Adatta per una farcitura alternativa e golosa in pasticceria e cioccolateria.

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.



NOCCIOLITA

CACAO MAGRO
IN POLVERE media

GRASSI
totali

PASTA
NOCCIOLE

5%

35% 14%

STRUTTURA
Crema spalmabile
e termostabile.

CODICE 7555
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 10 kg



- SENZA glutine



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. È 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.

CREME



FARCINETTE

CACAO MAGRO IN POLVERE media GRASSI totali PASTA NOCCIOLE

8% 38% 7%

STRUTTURA
 Crema spalmabile per farcitura.

CODICE 7556
 CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 6 kg



SENZA glutine



CREMA VANINI

CACAO MAGRO IN POLVERE media GRASSI totali PASTA NOCCIOLE

1% 43% 22%

STRUTTURA
 Crema compatta e scioglievole.

CODICE 7562
 CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 6 kg



SENZA glutine

SENZA grassi idrogenati



CREMA ELISA

CACAO MAGRO IN POLVERE media GRASSI totali NOCCIOLE

25% 37% 6%

STRUTTURA
 Crema morbida spalmabile.

CODICE 7557
 CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 6 kg



SENZA glutine

SENZA grassi idrogenati



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

Crema caratterizzata dall'alta percentuale di nocciola 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

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

PESO - 10 kg



- SENZA glutine
- ◻ 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.



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

PESO - 6 kg



- SENZA glutine
- ◻ 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.



CREMA MORESKA

CACAO MAGRO
IN POLVERE media

GRASSI
totali

PASTA
NOCCIOLE

15%

34%

14%

STRUTTURA
Crema morbida
spalmabile.

CODICE 7559
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 6 kg



- SENZA glutine
- ◻ 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.

PASTA DI NOCCIOLE



Snack cheesecake con cioccolato bianco e fragole con Crema Bianca Edelweiss e Cioccolato Bianco Edelweiss



CREMA EDELWEISS

MATERIA LATTICA media

GRASSI totali

33%

39%

STRUTTURA

Crema base, compatta e scioglievole.

CODICE 7563

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 6 kg



- SENZA glutine**
- SENZA grassi idrogenati**



PASTA DI NOCCIOLE

PASTA NOCCIOLE

GRASSI totali

100%

65%

STRUTTURA

Pasta uniforme senza residuo di buccia.

CODICE 1862

CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 5 kg



- SENZA glutine**
- 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.

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 FONDENTE

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI totali
23%	41%

STRUTTURA
Ottima lucentezza e snap.

CODICE 7804
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 5 kg



SENZA glutine



GLASOVER LATTE

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI totali
15%	39%

STRUTTURA
Ottima lucentezza e snap.

CODICE 7809
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 5 kg



SENZA glutine



GLASOVER BIANCA

GRASSI totali
36%

STRUTTURA
Ottima lucentezza e snap.

CODICE 7810
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 5 kg



SENZA glutine

DESCRIZIONE

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.



GLASOVER PRESTIGE FONDENTE

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI totali
23%	38%

STRUTTURA
Ottima lucentezza e snap.

CODICE 7833
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 5 kg



SENZA glutine

SENZA grassi idrogenati



GLASOVER ICE FONDENTE ZEROP

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI totali
18%	63%

STRUTTURA
Glassa fluida.

CODICE 7567
CONSIGLI DI IMPIEGO

PESO - 6 kg



SENZA glutine

SENZA grassi idrogenati



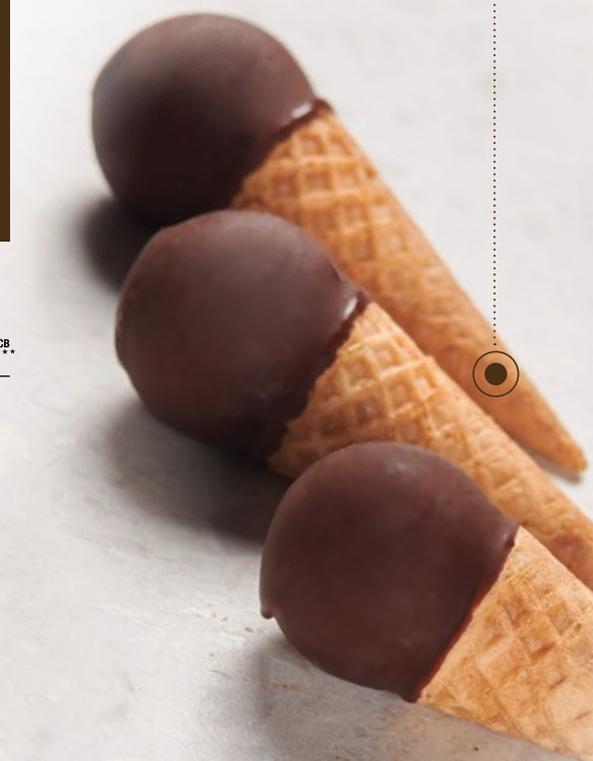
Conetto Vaniglia-Fondente con Glasover Ice Fondente ZeroP

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.

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.





Tartufini Cacao
con tartufi fondente

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



RICE CRISPIES

CONFEZIONE
5 kg

CODICE 7837
CONSIGLI DI IMPIEGO



DESCRIZIONE

Biscotto in cialda (crêpe 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.



Soufflé ghiacciato al cioccolato e caramello
 con Gusci per tartufi al Cioccolato Bianco e Cacao 22/24



CHOCOCROCK FONDENTE

CIOCCOLATO

CACAO
min

67%

61%

CONFEZIONE
2,5 kg

CODICE 7842
CONSIGLI DI IMPIEGO



CHOCOCROCK LATTE

CIOCCOLATO

CACAO
min

LATTE
totale

67%

36%

14%

CONFEZIONE
2,5 kg

CODICE 7838
CONSIGLI DI IMPIEGO



CHOCOCROCK BIANCO

CIOCCOLATO

LATTE
totale

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.



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 CODICE 3096
4 kg



TRUCIOLI MICRO
LATTE

CONFEZIONE CODICE 3090
4 kg



TRUCIOLI MICRO
BIANCO

CONFEZIONE CODICE 3091
4 kg



TRUCIOLI MICRO
DUO

CONFEZIONE CODICE 3084
4 kg



TRUCIOLI MICRO
GIALLI

CONFEZIONE CODICE 3087
4 kg



CHICCHI CAFFÈ

Cioc. fondente al caffè, modellato a chicchi.
CONFEZIONE CODICE 3070
1 kg Dim. 29x29x2 mm ca.



CODETTE CIOCCOLATO
FONDENTE

CONFEZIONE CODICE 7885
3 kg



CODETTE CIOCCOLATO
AL LATTE

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



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.



MINI TARTUFI
FONDENTI CACAO min **45%**
 Diametro 19 mm
 Peso 1,2 g
 CONFEZIONE CODICE 7934
 1080 Pz.

MINI TARTUFI
AL LATTE CACAO min **36%**
 Diametro 19 mm
 Peso 1,2 g
 CONFEZIONE CODICE 7933
 1080 Pz.

MINI TARTUFI BURRO DI CACAO media **32%**
BIANCHI
 Diametro 19 mm
 Peso 1,2 g
 CONFEZIONE CODICE 7935
 1080 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 BURRO DI CACAO media **32%**
BIANCHI
 Diametro 25 mm
 Peso 2,7 g
 CONFEZIONE CODICE 7874
 504 Pz.



TARTUFI LIQUORE
FONDENTE CACAO min **62%**
 Diametro 25 mm
 Peso 4,2 g
 CONFEZIONE CODICE 7865
 441 Pz.

COPPA CREMA CACAO min **43%**
 Diametro 35 mm
 Altezza 25 mm
 Peso 5,6 g
 CONFEZIONE CODICE 3048
 432 Pz.

TAZZINE CAFFÈ CACAO min **43%**
 Diametro 45 mm
 Altezza 20 mm
 Peso 5,8 g
 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.

FIRMA LE TUE CREAZIONI

Cialdine personalizzabili con il proprio logo o qualsiasi altro messaggio.



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

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



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

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



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



(01)08006070145568(15)501231(10)2336

CODICE 080004556 - 02

