

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



Linea Professionale

**CATALOGO
PRODOTTI**





LA NOSTRA STORIA

1946

ICAM stabilisce la sede produttiva a Lecco: la piccola fabbrica per la produzione del cioccolato è avviata.

L'idea è quella di portare in tutte le famiglie un bene allora considerato un lusso, producendo cioccolato di qualità ad un prezzo accessibile. L'azienda è fondata da Silvio Agostoni con l'aiuto della moglie Carolina Vanini e dei suoi fratelli Giancarlo e Urbano.



1947

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

1953

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



1970

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



1982

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



1997

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

2004

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



2010

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

2018

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



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



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

Il nuovo impianto produttivo di Orsenigo coniuga scelte tecnologiche d'avanguardia al rigoroso rispetto delle normative specifiche del settore alimentare con necessità funzionali e logica costruttiva, il tutto nel ri-

spetto dell'ambiente. Oggi ICAM è una delle poche aziende a livello mondiale con un sistema d'integrazione verticale che garantisce il controllo totale della filiera, dalla selezione delle piantagioni di cacao nel territorio

d'origine fino alla personalizzazione del prodotto. L'eccellenza nella qualità dei prodotti unitamente alla flessibilità della produzione fanno di ICAM un attore di alto livello in tutti i principali mercati del mondo.

ELEVATA PRODUTTIVITÀ

> 3.000 DIVERSI PRODOTTI
DI CIOCCOLATO

Area complessiva:

50.000 mq,
dipendenti: 350

Capacità

produttiva / giorno:

140 tonnellate

Capacità

produttiva cioccolato:

35.000 tonnellate anno

SPECIALIZZAZIONE E FLESSIBILITÀ

180 ricette di cioccolato fondente

120 al latte

50 di cioccolato bianco

20 di gianduia

TRACCIABILITÀ VERTICALE COMPLETA,
dalla piantagione al prodotto finito.

TOTALE AUTOMAZIONE
dei processi produttivi.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE

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

Rispetto delle caratteristiche organolettiche

Valorizzazione del gusto e aroma

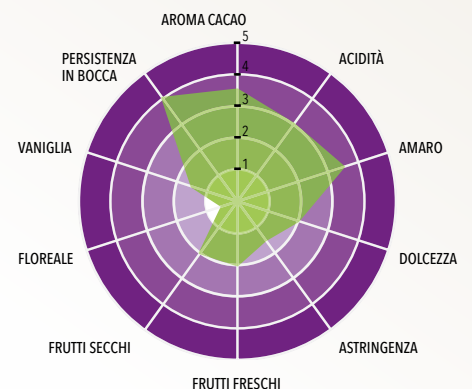
Rispetto delle norme alimentari e sicurezza

LA FORMAZIONE CORSI DI AGGIORNAMENTO

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

40
Degustatori certificati

>8.000
Analisi qualità e sicurezza nel 2017



Certificazioni aziendali



Certificazioni di prodotto



LA SOSTENIBILITÀ

STORIE DI FILIERA

REPUBBLICA DOMINICANA

Le origini del cacao sostenibile

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



UGANDA

La qualità che cambia

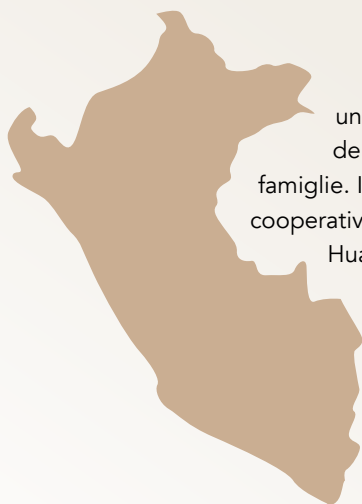
Nel 2010 ICAM ha costituito la società Icam Chocolate Uganda Ltd, allo scopo di realizzare un progetto di sviluppo sul territorio. Attraverso un centro per la raccolta del cacao che opera con moderne metodologie di lavorazione, ICAM ha dato supporto agli agricoltori mediante la formazione sulle tecniche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



PERÙ

Nel cuore del cacao

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



LA FILIERA INTEGRATA

I PAESI D'ORIGINE DEL CACAO

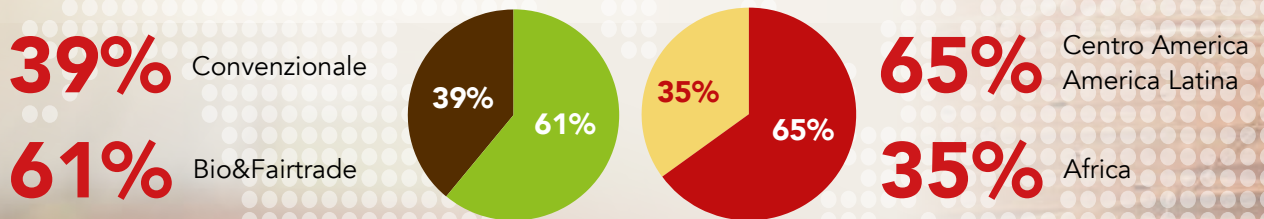
L'impegno di ICAM è quello di operare come azienda produttrice di cioccolato sostenibile, per questa ragione, da molti anni, è presente in prima persona in maniera diretta nelle zone d'origine.

Il percorso per raggiungere l'eccellenza nella qualità dei prodotti inizia da molto lontano, attraverso l'individuazione delle migliori piantagioni di cacao per selezionare con estrema cura la materia prima. ICAM acquista cacao da molti paesi nel mondo, in prevalenza da Centro America e Africa. Ha instaurato con i coltivatori delle piantagioni un solido e proficuo rapporto di collaborazione, impegnandosi finanziariamente e tecnologicamente per migliorare i metodi di lavoro e la qualità del cacao, il reddito

delle persone coinvolte e le loro condizioni socio-economiche. Collaborazioni importanti, basate su un preciso codice etico che vede nel rispetto, nella crescita delle relazioni con tutti gli operatori della filiera, nella sostenibilità, nell'equità e nella trasparenza i valori guida da seguire in tutte le fasi delle attività quotidiane. A tal proposito ICAM si impegna a garantire la tracciabilità di tutte le materie prime, creando rapporti di partnership con i coltivatori: in tal modo ICAM implementa un processo di verifica indipendente del programma di sostenibilità, come dimostrato dai progetti avviati in Repubblica Dominicana, Uganda e Perù.

21.000

TONNELLATE DI FAVE DI CACAO ACQUISTATE NEL 2017





DAL CACAO

NEI LUOGHI D'ORIGINE

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

LA PIANTAGIONE

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

LA COLTIVAZIONE

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

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



LA RACCOLTA E LA FERMENTAZIONE

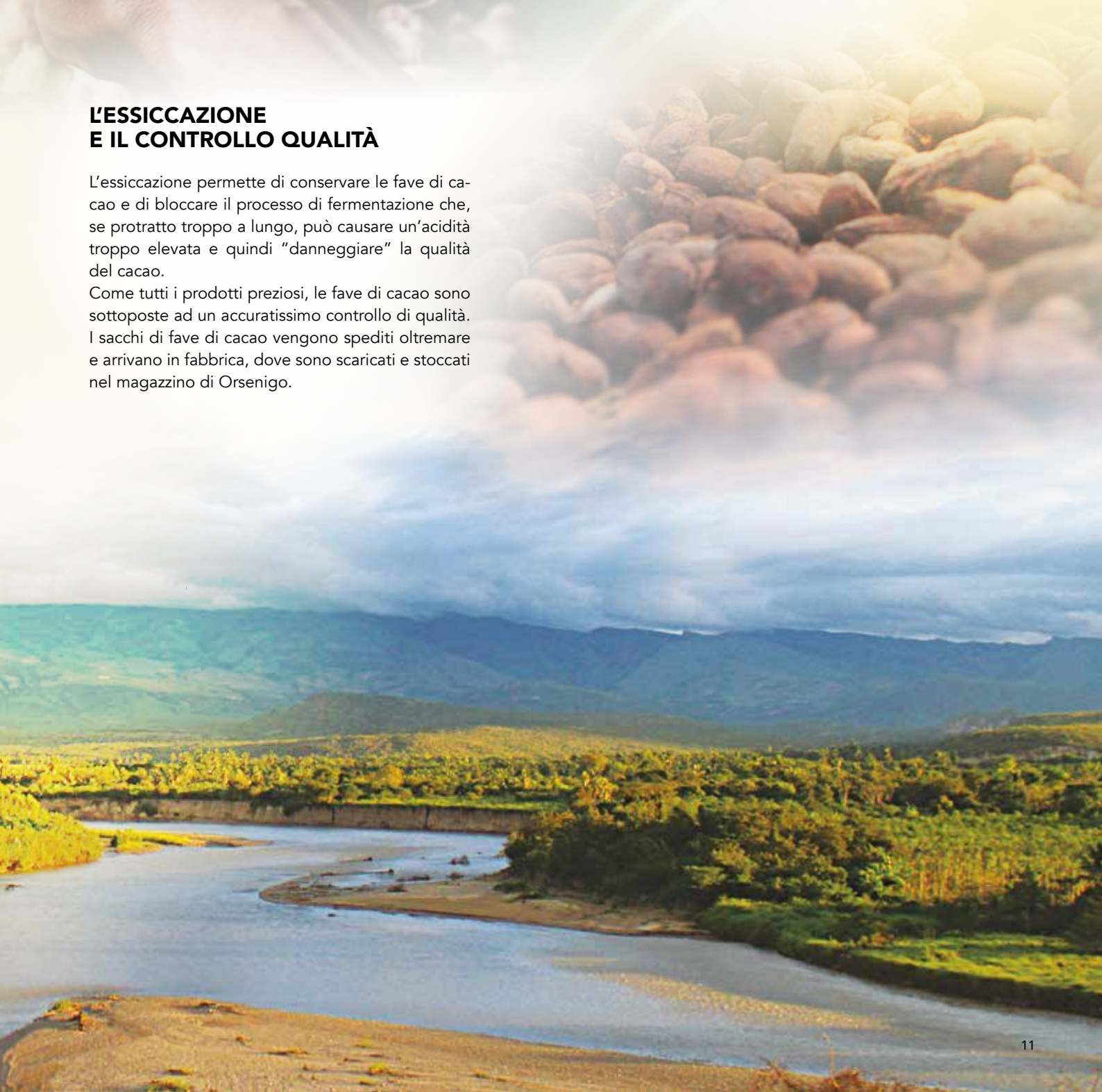
Le cabosse sono raccolte a mano, con la massima cura. Ci vuole esperienza e destrezza per tagliare le cabosse senza danneggiare i semi all'interno.

I semi e la polpa vengono estratti e ammucchiati in casse nei centri di raccolta e fermentazione e lasciate riposare per qualche giorno (fino a 5/6 giorni). Durante questo periodo prende avvio una serie di fermentazioni: prima alcolica, poi lattica e infine acetica.

L'ESSICCAZIONE E IL CONTROLLO QUALITÀ

L'essiccazione permette di conservare le fave di cacao e di bloccare il processo di fermentazione che, se protratto troppo a lungo, può causare un'acidità troppo elevata e quindi "danneggiare" la qualità del cacao.

Come tutti i prodotti preziosi, le fave di cacao sono sottoposte ad un accuratissimo controllo di qualità. I sacchi di fave di cacao vengono spediti oltremare e arrivano in fabbrica, dove sono scaricati e stoccati nel magazzino di Orsenigo.



AL CIOCCOLATO

100% MADE IN ITALY



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



TEST PRELIMINARI E PULITURA

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

PRETOSTATURA

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

ROTTURA: LA GRANELLA

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

ALCALINIZZAZIONE

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



DEODORIZZAZIONE DEL BURRO DI CACAO

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

FILTRAZIONE DEL BURRO DI CACAO

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



SPREMITURA DELLA PASTA DI CACAO

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



MACINAZIONE

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

TORREFAZIONE

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

POLVERIZZAZIONE: LA POLVERE DI CACAO

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





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.

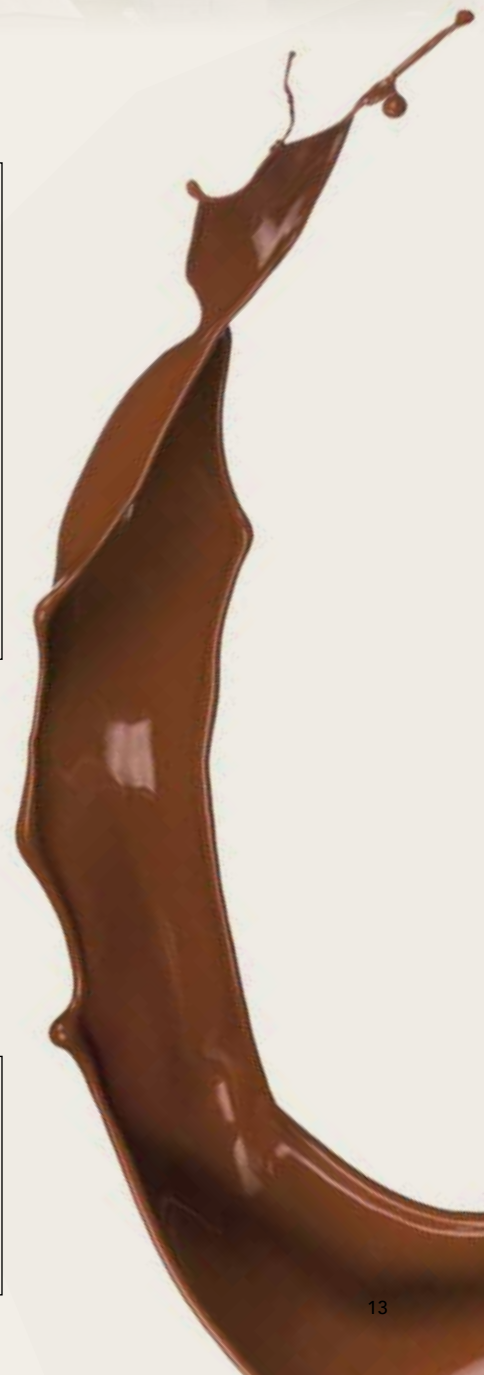
MODELLAGGIO

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.



NUOVO BRAND

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

AVANGUARDIA AL CIOCCOLATO

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



NUOVO PACKAGING



La linea Agostoni cambia vestito con un nuovo packaging ispirato allo stile "Color Block" e alla tendenza della moda in pasticceria. La nuova veste grafica è stata sviluppata attorno al concetto di "Colore e Funzione". Viola, arancio e verde sono i colori vivi e sgargianti dei più pregiati raccolti del frutto del cacao. Il disegno del sacco - un ramo carico di rigogliose cabosse - ha un tratto contemporaneo e sugge-

stivo, circonda il sacco stesso e attraversa lo sviluppo della grafica, creando continuità tra le tre linee della gamma Agostoni. Anche l'informazione di prodotto è fornita con il supporto del colore, insieme ad una gabbia grafica lineare ed immediata: etichette con colori a contrasto, differenti per ogni prodotto, per uno stile "Color Block" di grande effetto estetico. Similmente per la gamma delle creme prali-

nate, con una grafica coordinata nello stile e nei contenuti informativi. Il carattere di scrittura è moderno e poco elaborato, per un'immediata comprensione di tutte le informazioni. "La bellezza è insita nella semplicità". Questa, in sintesi, la direzione che ha guidato tutto il processo di revisione grafica. Un contenitore che comunica esattamente il suo contenuto, si fonde con esso e diventa prodotto.

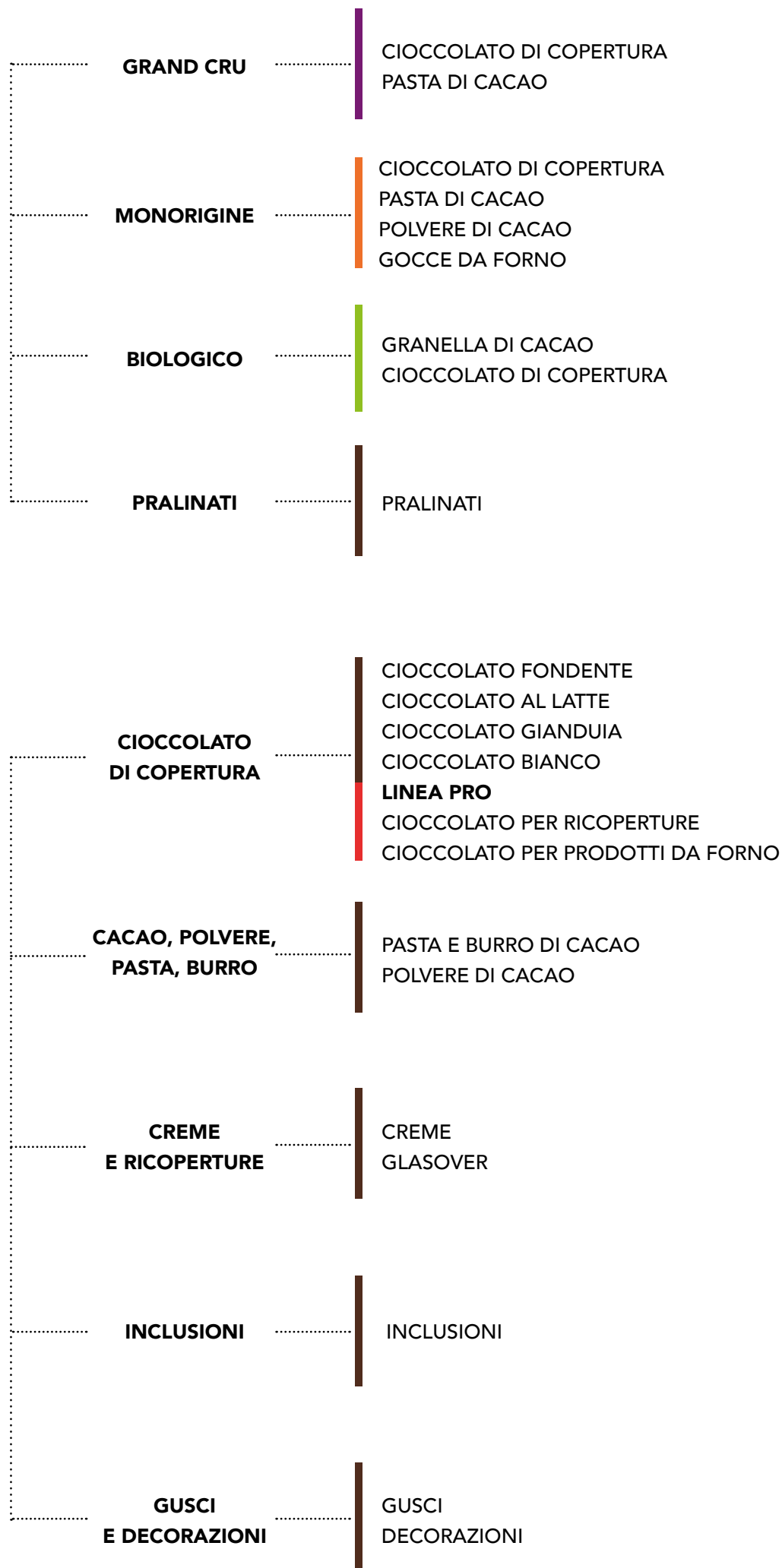


AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

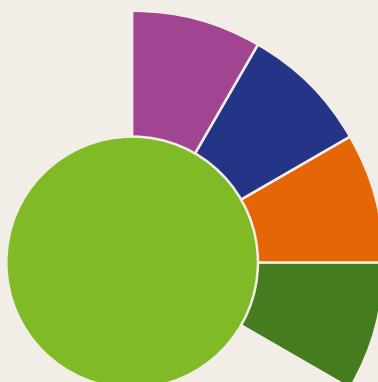
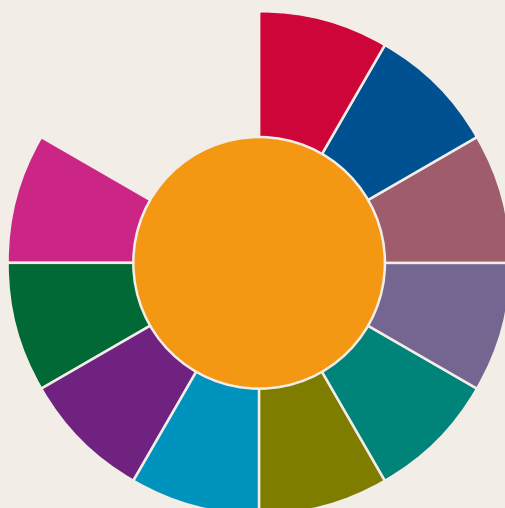


Linea Professionale



AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

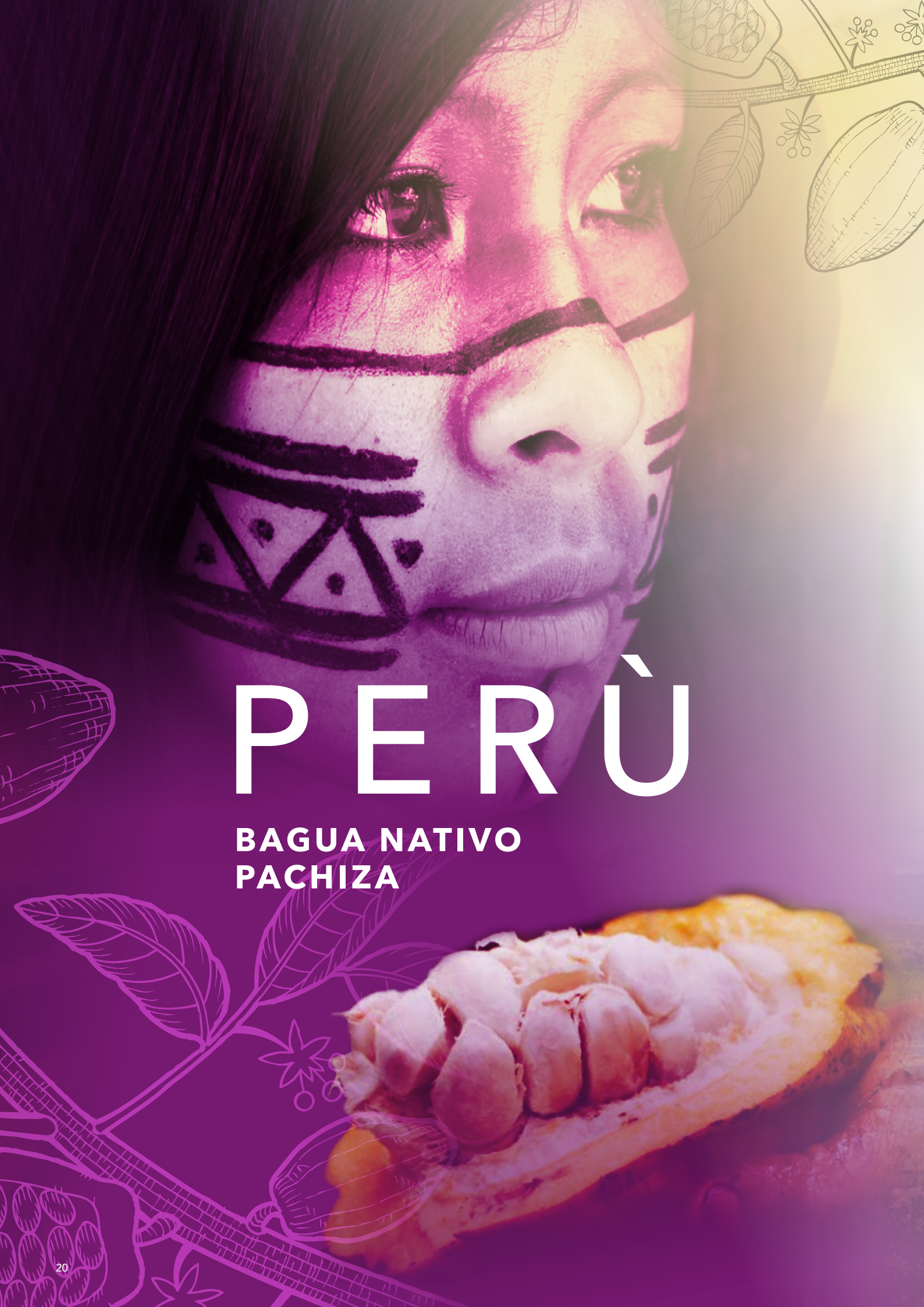


COLORE AL CIOCCOLATO!

GRAND CRU

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





PERÙ

**BAGUA NATIVO
PACHIZA**

DUE TESORI
DELL'AMAZZONIA
NATI DALLE

ANTICHE REGIONI PERUVIANE

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

dei più pregiati tesori dell'Amazzonia: l'antichissimo cacao Criollo Bagua Nativo, raccolto già nel 3.000 a.C. quando cresceva spontaneo. Agostoni ha riportato alla luce piantagioni dove si sono mantenuti i sapori autentici e originari del cacao primitivo, ancora oggi coltivato dalle comunità Mayo Chincipe.


Nel centro nord del Perù, dove le Ande degradano e lasciano il posto alla Foresta Amazzonica, Agostoni ha identificato un luogo speciale, la regione San 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.

BAGUA NATIVO

Regione: Amazonas



 CIOCCOLATO DI COPERTURA
FONDENTE BIO

 PASTA DI CACAO
BIO

PACHIZA

Regione: San Martín

 CIOCCOLATO DI COPERTURA
FONDENTE

 CIOCCOLATO DI COPERTURA
LATTE





**REPUB
DOMINICANA
BLICA**

**LOS BEJUCOS
LOS VASQUEZ
LOS PALMARITOS**

UNA DELLE
PIÙ PREGIATE
QUALITÀ

DI CACAO GRAND CRU


La Repubblica Dominicana produce rari e pregevoli gioielli dalle caratteristiche aromatiche assolutamente distintive: la varietà del territorio conferisce al cacao dominicano qualità aromatiche estremamente eterogenee. In un'area dal clima subtropicale, con un'umidità relativa dell'80% e tre fiumi sotterranei che garantiscono un'irrigazio-

ne costante del terreno, nasce una delle più pregiate qualità di cacao della linea Grand Cru: Los Bejucos. Riconosciuta dal Certificato di Denominazione d'Origine, il cacao di quest'area geografica ha un gradevole colore chiaro e un profilo aromatico molto intenso. Dalla Provincia di Duarte e da piantagioni selezionate, nascono i Grand Cru "Los

Palmaritos" e "Los Vasquez", con piantagioni vicine geograficamente ma con profili aromatici distinti: "Los Palmaritos", su terreni montuosi e avari, regala un aroma più fruttato, "Los Vasquez", piantagione significativamente diversa per conformazione del terreno e zone ombrose, offre un gusto più intenso e acido.

LOS VASQUEZ

Piantagione: Los Vasquez

 CIOCCOLATO DI COPERTURA
FONDENTE

LOS BEJUCOS

Territorio: Los Bejucos

 CIOCCOLATO DI COPERTURA
FONDENTE

 CIOCCOLATO DI COPERTURA
LATTE

 PASTA DI CACAO

LOS PALMARITOS

Piantagione: Los Palmaritos

 CIOCCOLATO DI COPERTURA
FONDENTE



VENE ZUELA

SUR DEL LAGO

IL FRUTTO
RARO DI UN
ECOSISTEMA

UNICO AL MONDO

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

ra delle Ande incontra l'ambiente misto d'acqua dolce e salata del lago-estuario di Maracaibo, le alte temperature e l'elevata umidità costanti durante tutto il corso dell'anno donano a questo cioccolato un profilo aromatico complesso.

VENEZUELA

Territorio: Sur del Lago

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA
FONDENTE

■ PASTA DI CACAO



CIOCCOLATO DI COPERTURA



BAGUA NATIVO FONDENTE BIO



CACAO min

BURRO DI CACAO media

81%

45%

FLUIDITÀ



CODICE 6800

CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA lecitina

REGIONE

Amazonas - Perù



LOS PALMARITOS FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

75%

45%

FLUIDITÀ



CODICE 6802

CONSIGLI DI IMPIEGO



PIANTAGIONE

Los Palmaritos - Dominicana



LOS VASQUEZ FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

75%

45%

FLUIDITÀ



CODICE 6801

CONSIGLI DI IMPIEGO



PIANTAGIONE

Los Vasquez - Dominicana

GUSTO

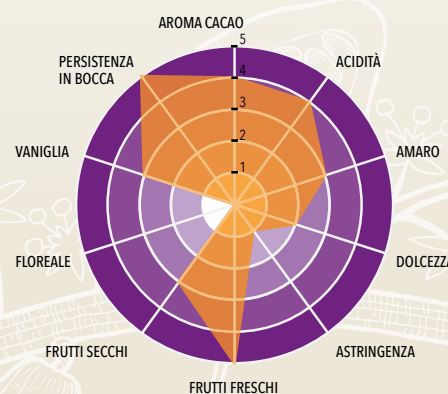
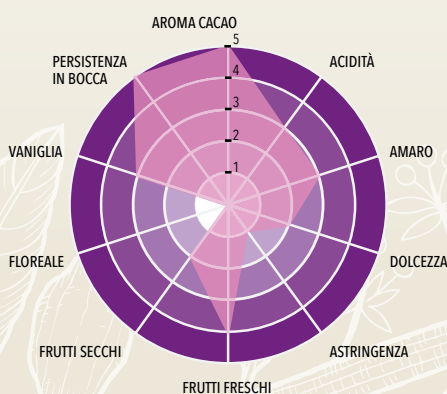
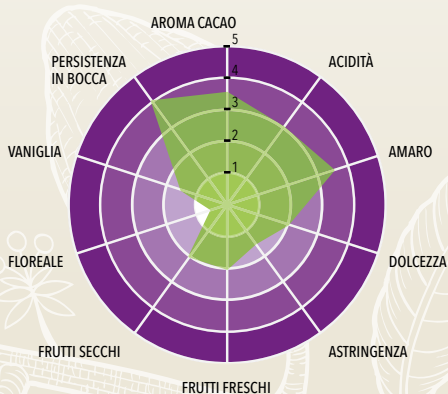
Da un cacao "Primitivo", con alta presenza di Criollo, un cioccolato esclusivo: profilo aromatico di grande intensità e potenza, gusto cacao e cioccolato fondente, acidità delicata e profumata gradevolmente astringente. Lunga persistenza in bocca e al naso.

GUSTO

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

GUSTO

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





SUR DEL LAGO FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

72%

44%

FLUIDITÀ



CODICE 6805

CONSIGLI DI IMPIEGO



REGIONE
Sur Del Lago - Venezuela



PACHIZA FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

70%

40%

FLUIDITÀ



CODICE 6804

CONSIGLI DI IMPIEGO



DISTRETTO
Pachiza - Perù



LOS BEJUCOS FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

70%

47%

FLUIDITÀ



CODICE 6803

CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA lecitina

TERRITORIO
Los Bejucos - Dominicana

GUSTO

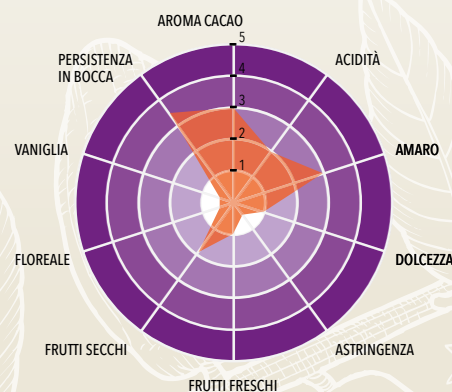
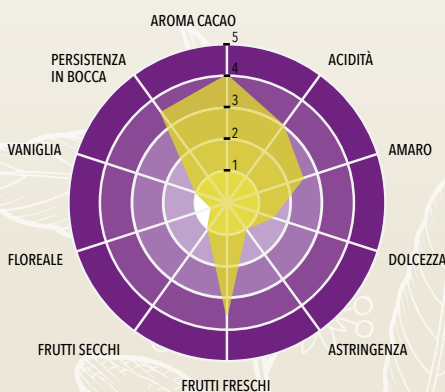
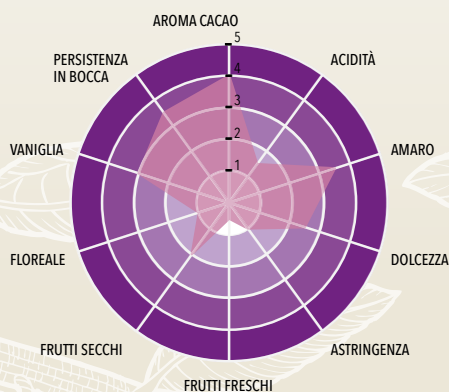
Profilo aromatico complesso con acidità e astringenza ridotte, delicate note di nocciole e mandorle. Leggero retrogusto di bacche rosse e un accenno di spezie, infine conclude con una piacevole rotondità e persistenza in bocca.

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'amaro. 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.



CIOCCOLATO DI COPERTURA



LOS BEJUCOS LATTE

COLORE
■■■

CACAO min GRASSI tot BURRO DI CACAO media

46% 42% 36%

FLUIDITÀ



CODICE 6820
CONSIGLI DI IMPIEGO



□ SENZA lecitina

TERRITORIO

Los Bejucos - Dominicana

GUSTO

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

PACHIZA LATTE

COLORE
■■■

CACAO min GRASSI tot BURRO DI CACAO media

39% 37% 30%

FLUIDITÀ



CODICE 6821
CONSIGLI DI IMPIEGO

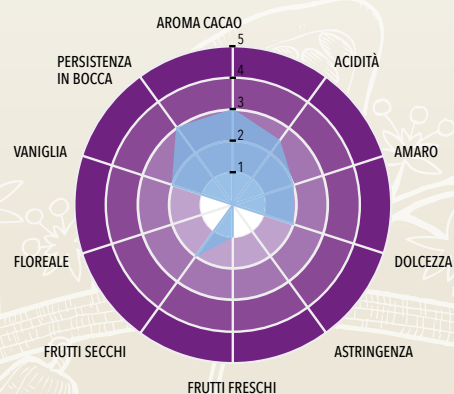
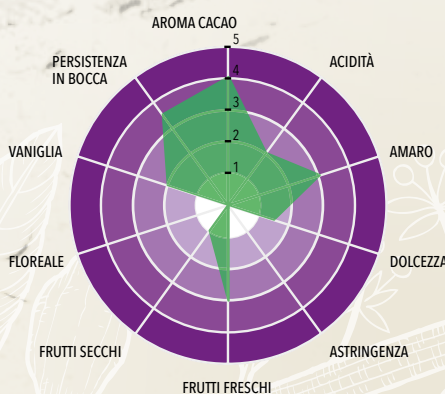


DISTRETTO

Pachiza - Perù

GUSTO

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



PASTA DI CACAO



BAGUA NATIVO PASTA DI CACAO



CACAO min

BURRO DI CACAO media

100%

54%

FLUIDITÀ



CODICE 6841
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA lecitina

REGIONE

Amazonas - Perù



LOS BEJUCOS PASTA DI CACAO

CACAO min

BURRO DI CACAO media

100%

54%

FLUIDITÀ



CODICE 6842
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA lecitina

TERRITORIO

Los Bejucos - Dominicana



SUR DEL LAGO PASTA DI CACAO

CACAO min

BURRO DI CACAO media

100%

54%

FLUIDITÀ



CODICE 6840
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA lecitina

REGIONE

Sur Del Lago - Venezuela

GUSTO

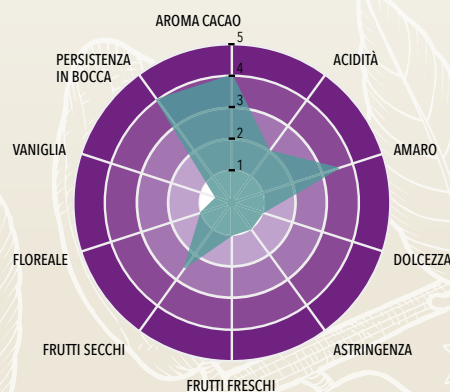
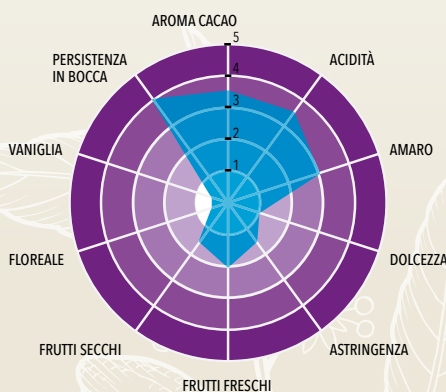
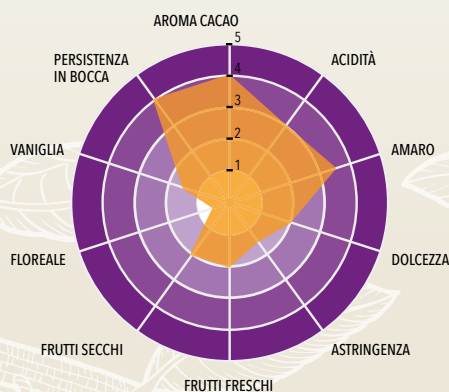
Pasta di cacao con importante presenza Criollo, profilo aromatico rotondo e amabile, grande aroma e persistenza, amarezza importante ma non aggressiva, poco acido.

GUSTO

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

GUSTO

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



GRAND CRU

CIOCOLATO DI COPERTURA FONDENTE

4kg / 3Pezzi

Codice	Nome	EU	% Cacao totale MIN	% Zuccheri MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA	SENZA lecitina	FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA					PASTICCERIA				GELATERIA		
									Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura
6800	BAGUA NATIVO		81	18	45	-	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						
6802	LOS PALMARITOS		75	24	45	-			<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						
6801	LOS VASQUEZ		75	24	45	-			<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						
6805	SUR DEL LAGO		72	27	44	-			<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						
6804	PACHIZA		70	29	40	-			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						
6803	LOS BEJUCOS		70	29	47	-	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						

CIOCOLATO DI COPERTURA AL LATTE

4kg / 3Pezzi

6820	LOS BEJUCOS		46	30	36	42	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6821	PACHIZA		39	35	30	37			<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

PASTA DI CACAO

4kg / 3Pezzi

6841	BAGUA NATIVO		100	-	54	-	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6842	LOS BEJUCOS		100	-	54	-	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6840	SUR DEL LAGO		100	-	54	-	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

RACCOMANDATO UTILIZZABILE



MONORIGINE

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




LE ORIGINI


DALL' ATTENTA
SELEZIONE
IL MEGLIO DI
OGNI ORIGINE

Dai Paesi culla del cacao, nascono i nostri monorigini, prodotti di eccellente qualità, dove la materia prima - proveniente da origini selezionate - acquista un ruolo da protagonista. Il risultato è una gamma di cioccolati di qualità superiore, con sorprendenti sentori aromatici, che esprimo-

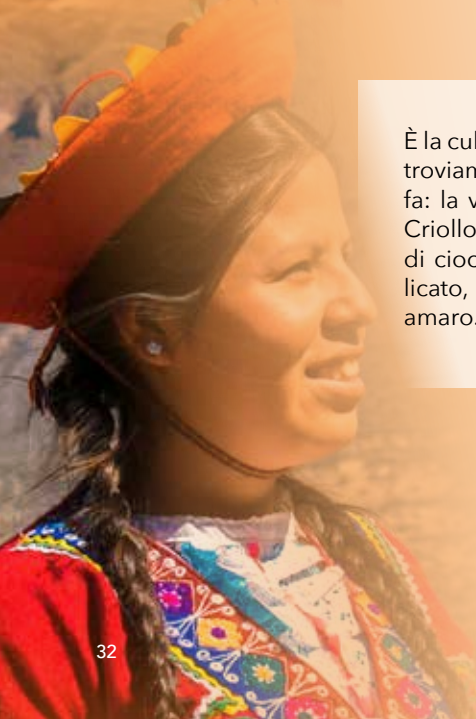
no con caratteristiche distintive la tipicità di ogni territorio, del genotipo delle piante di cacao e di ogni singola stagione di raccolto. Questi sono i prodotti perfetti per la creazione di ricette in cui si intenda esaltare la presenza di un cioccolato dal gusto pieno e dalla grande personalità.



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.



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.

REPUBBLICA DOMICANA

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDATE

ECUADOR

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDATE

■ PASTA DI CACAO

■ POLVERE DI CACAO

PERÙ

■ GOCCE DA FORNO FONDATE

■ POLVERE DI CACAO

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

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

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.

UGANDA

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE

■ PASTA DI CACAO

SÃO TOMÉ

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE

MADAGASCAR

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE

CIOCCOLATO DI COPERTURA



UGANDA FONDENTE

CACAO
min

BURRO DI CACAO
media

78%

43%

FLUIDITÀ



CODICE **6810**

CONSIGLI DI IMPIEGO



☐ SENZA lecitina

DOMINICANA FONDENTE

CACAO
min

BURRO DI CACAO
media

75%

47%

FLUIDITÀ



CODICE **6811**

CONSIGLI DI IMPIEGO



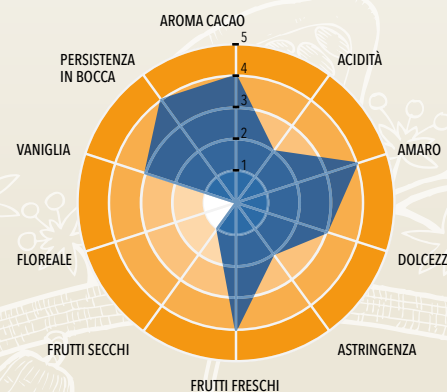
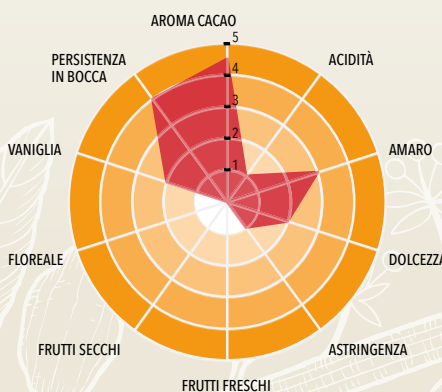
☐ SENZA lecitina

GUSTO

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

GUSTO

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





NACIONAL ARRIBA FONDENTE

CACAO
min

BURRO DI CACAO
media

74%

45%

FLUIDITÀ



CODICE **6812**
CONSIGLI DI IMPIEGO

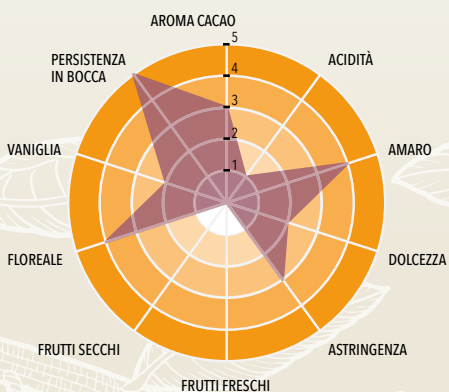


SENZA lecitina

TERRITORIO
Ecuador

GUSTO

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



MADAGASCAR FONDENTE

CACAO
min

BURRO DI CACAO
media

71%

42%

FLUIDITÀ



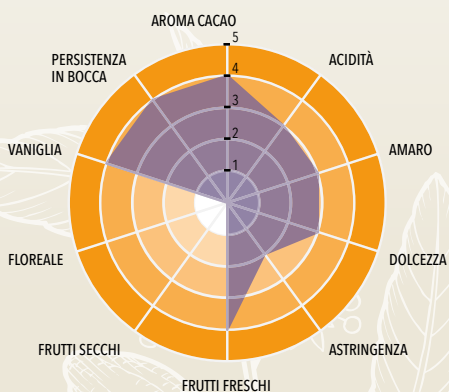
CODICE **6813**
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA lecitina

GUSTO

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



SÃO TOMÉ FONDENTE

CACAO
min

BURRO DI CACAO
media

71%

42%

FLUIDITÀ



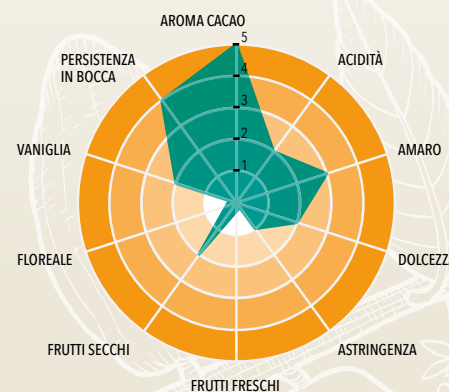
CODICE **6814**
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA lecitina

GUSTO

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



PASTA DI CACAO



NACIONAL ARRIBA PASTA DI CACAO

CACAO
min

BURRO DI CACAO
media

100%

54%

FLUIDITÀ



CODICE **6845**
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA lecitina

TERRITORIO
Ecuador

GUSTO

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



UGANDA PASTA DI CACAO

CACAO
min

BURRO DI CACAO
media

100%

54%

FLUIDITÀ



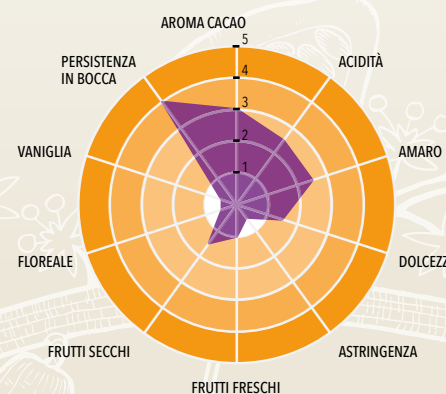
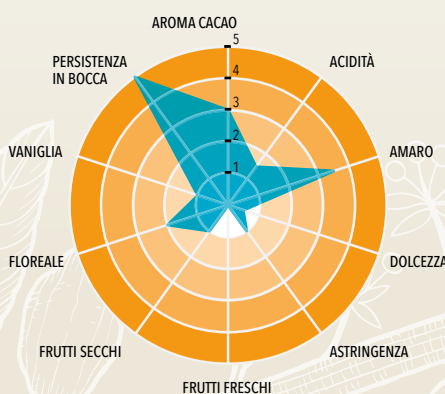
CODICE **6846**
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA lecitina

GUSTO

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



POLVERE DI CACAO

GOCCE DA FORNO



PERÙ POLVERE DI CACAO

BURRO DI CACAO
media

PH
(+/-0.3)

10/12% **5.5**

POLVERE



CODICE **4620**
CONSIGLI DI IMPIEGO

COLORE



NACIONAL ARRIBA POLVERE DI CACAO

BURRO DI CACAO
media

PH
(+/-0.3)

22/24% **8.0**

POLVERE



CODICE **4621**
CONSIGLI DI IMPIEGO

COLORE



PERÙ FONDENTE

CACAO
min

BURRO DI CACAO
media

61% **33%**

GOCCE



CODICE **6870**
CONSIGLI DI IMPIEGO

9.000 Pz./kg

SENZA lecitina



TERRITORIO
Ecuador

GUSTO

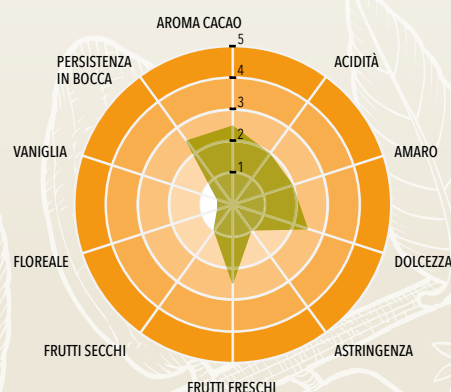
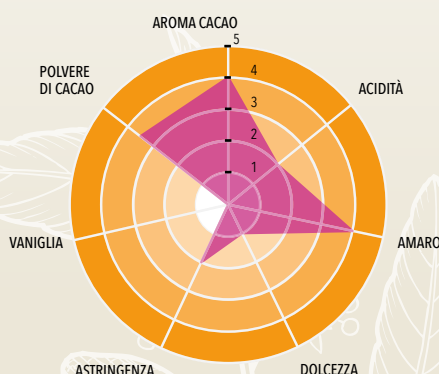
Cacao dal gusto intenso, autentico, naturale. Caratterizzato da un colore bruno chiaro e naturale. Emergono delicate acidità e un sentore di vaniglia.

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.



MONORIGINE

CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE

4kg / 3Pezzi

							CIOCCOLATERIA							PASTICCERIA				GELATERIA					
		% Cacao totale MIN	% Zuccheri MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA	SENZA lecitina	FLUIDITÀ		Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinaura	In Tazza	Crema e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Stracciata
6810	UGANDA	78	21	43	-	☐	●●●●●●●●		●	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○
6811	DOMINICANA	75	24	47	-	☐	●●●●●●●●		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6812	NACIONAL ARRIBA	74	25	45	-	☐	●●●●●●●●		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6813	MADAGASCAR	71	29	42	-	☐	●●●●●●●●		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6814	SÃO TOMÉ	71	29	42	-	☐	●●●●●●●●		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

PASTA DI CACAO

4kg / 3Pezzi

6845	NACIONAL ARRIBA	100	-	54	-	☐	●●●●●●●●		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6846	UGANDA	100	-	54	-	☐	●●●●●●●●		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

POLVERE DI CACAO

1kg / 5Pezzi

% Burro di Cacao MEDIA PH

4620	PERÙ	10 / 12		5.5											●	●	○	●	●	●	●	●
4621	NACIONAL ARRIBA	22 / 24		8.0											●	●	○	●	●	●	●	●

GOCCE DA FORNO FONDENTI

4kg / 3Pezzi

6870	PERÙ	61	39	33	-	☐															●	●	○
------	------	----	----	----	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	---	---

● RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE



BIOLOGICO

BIOLOGICO

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





NEL RISPETTO DELLA NATURALITÀ





ICAM ha creduto fin dall'inizio nella validità dell'approccio biologico ed è stata la prima industria Italiana produttrice di cioccolato a cogliere la sfida "bio". Il biologico, per ICAM, è un modo di concepire il prodotto nel rispetto della naturalità, non solo limitato all'assenza di trattamenti chimici e microbiologici: dalla coltivazione alle fasi di preparazione, immagazzinaggio e lavorazione, ogni passaggio avviene secondo tempi e metodi naturali. La scelta biologica comporta anche la completa e rigorosa tracciabilità degli ingredienti: di ogni prodotto ICAM certificato Bio è possibile tratteggiare una mappa documentata dell'intero percorso di lavorazione. Destinati non solo a chi esige un prodotto certificato da agricoltura biologica, ma per tutti gli impieghi di alta pasticceria.

BIOLOGICO



GRANELLA DI CACAO



GRANELLA
DI CACAO



CACAO

100% Pezzatura 3/6 mm

GRANELLA

CODICE **1917**
CONSIGLI DI IMPIEGO



GUSTO

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



CIOCCOLATO DI COPERTURA



FONDATE



CACAO min

BURRO DI CACAO media

70%

40%

FLUIDITÀ



CODICE **6850**
CONSIGLI DI IMPIEGO



LATTE

COLORE



CACAO min

GRASSI tot

BURRO DI CACAO media

32% 35% 28%

FLUIDITÀ



CODICE **6851**
CONSIGLI DI IMPIEGO



BIANCO



LATTE IN POLVERE media

GRASSI tot

BURRO DI CACAO media

28% 38% 30%

FLUIDITÀ



CODICE **6852**
CONSIGLI DI IMPIEGO



GUSTO

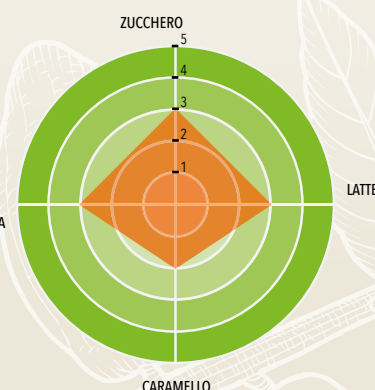
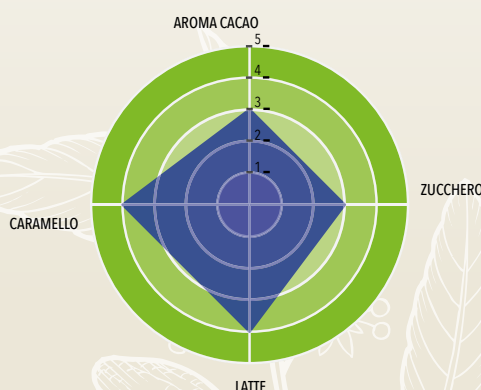
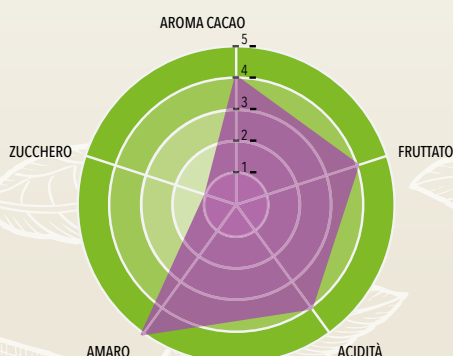
Cioccolato di copertura fondente di eccellente qualità, di grande carattere, dall'aroma veramente intenso di cacao.

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.



BIOLOGICO

CIOCCOLATO DI COPERTURA

4kg / 3Pezzi

CIOCCOLATERIA

PASTICCERIA

GELATERIA

		% Cacao totale MIN	% Zucchero MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA	SENZA lecitina	FLUIDITÀ	Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Stracciata
6850	FONDENTE		70	29	40	-																
6851	LATTE		32	40	28	35																
6852	BIANCO		-	41	30	38																

GRANELLA DI CACAO

2,5kg - 3/6mm

1917	GRANELLA		100	-	-	-																	
------	----------	--	-----	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

RACCOMANDATO UTILIZZABILE



PRALINATI

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



L'ECCELLENZA DELLE MATERIE PRIME AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI

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

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

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



PRALINATI

PRALINATI



PRALINATA ARTIGIANALE ALLA NOCCIOLA

NOCCIOLA

STRUTTURA

Granulometria percettibile, fatura tradizionale e artigianale.

55%

PRALINATA

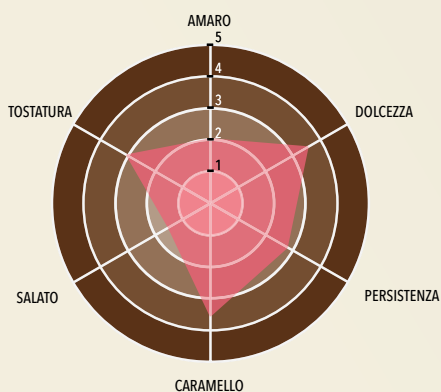
CODICE **7327**
CONSIGLI DI IMPIEGO



Peso 5 kg

GUSTO

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



PRALINATA FINISSIMA ALLA NOCCIOLA TGT

NOCCIOLA

STRUTTURA

Struttura completamente raffinata, texture fine e delicata.

55%

PRALINATA

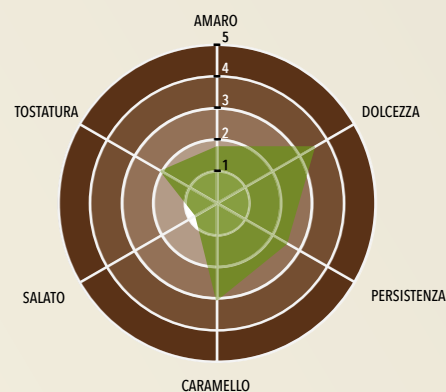
CODICE **7344**
CONSIGLI DI IMPIEGO



Peso 5 kg

GUSTO

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





PRALINATA ARTIGIANALE ALLA MANDORLA

MANDORLA

STRUTTURA

Struttura fine con piacevole
croccantezza leggermente
percepibile.

55%

PRALINATA

CODICE **7328**

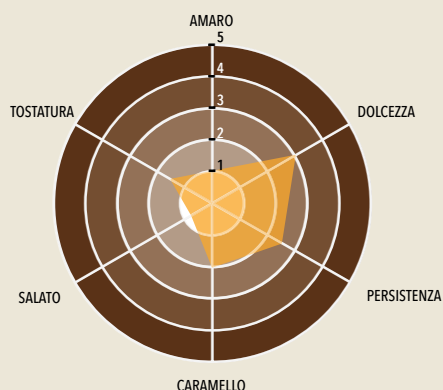
CONSIGLI DI IMPIEGO



Peso 5 kg

GUSTO

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



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





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.



PRALINATI

PRALINATI

		% Frutta secca	COLORE	PESO	CIOCCOLATERIA							PASTICCERIA				GELATERIA			
					Modellaggio	Forniture	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassimatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingredienti	Glassatura	Straciatella
7327	Artigianale NOCCIOLA	Nocciola 55%		5 kg				●			○	●	●	●			●	○	○
7344	Finissima NOCCIOLA TGT	Nocciola 55%		5 kg				●			○	●	●	●			●	○	○
7328	MANDORLA	Mandorla 55%		5 kg				●			○	●	●	●			●	○	○
7343	PISTACCHIO	Pistacchio 60%		2,5 kg				●			○	●	●	●			●	○	○

● RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE





Linea Professionale



IL CIOCCOLATO SECONDO L'ARTE ITALIANA

IDEE, CREAZIONI, INVENZIONI CHE VENGONO DA MOLTO LONTANO.
CHE NASCONO DAL PROFONDO DELLA VOSTRA IMMAGINAZIONE.
CHE PROVENGONO DALL'AFRICA E DALLE AMERICHE,
DALLE TERRE IN CUI LA FAMIGLIA AGOSTONI
SELEZIONA I MIGLIORI CACAO CHE L'UOMO CONOSCA.
DALLA PIANTAGIONE FINO ALLE VOSTRE MANI:
UN LUNGO VIAGGIO CHE OGNI VOLTA TERMINA IN UNA GIOIA
PER GLI OCCHI E IN UN'ESTASI PER IL PALATO.

ICAM, PER LA VOSTRA ARTE



Linea Professionale



Linea Professionale

CIOCCOLATO DI COPERTURA

Una vasta gamma di coperture di cioccolato fondente, al latte, gianduia e bianco per garantire rese eccellenti nella realizzazione delle migliori ricette, in cioccolateria, pasticceria e gelateria.

A completamento, una linea di prodotti da forno, dal gusto intenso e pulito, in vari formati, ciascuno ideale per specifiche applicazioni.



Linea Professionale

| CIOCCOLATO DI COPERTURA

CIOCCOLATO FONDENTE



VANINI FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

72%

44%

FLUIDITÀ



CODICE 8310
CONSIGLI DI IMPIEGO



DIAMANTE FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

67%

42%

FLUIDITÀ



CODICE 8307
CONSIGLI DI IMPIEGO



REGINA FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

61%

39%

FLUIDITÀ



CODICE 8311
COD. PANE 8397
CONSIGLI DI IMPIEGO



GUSTO

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

GUSTO

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

GUSTO

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





**BITTRA
FONDENTE**

CACAO
min

BURRO DI CACAO
media

60%

36%

FLUIDITÀ



CODICE 8312
CONSIGLI DI IMPIEGO



**MABEL
FONDENTE**

CACAO
min

BURRO DI CACAO
media

56%

37%

FLUIDITÀ



CODICE 8316
CONSIGLI DI IMPIEGO



**MADESIMO
FONDENTE**

CACAO
min

BURRO DI CACAO
media

52%

35%

FLUIDITÀ



CODICE 8313
CONSIGLI DI IMPIEGO



CIOCCOLATO
DI COPERTURA

GUSTO

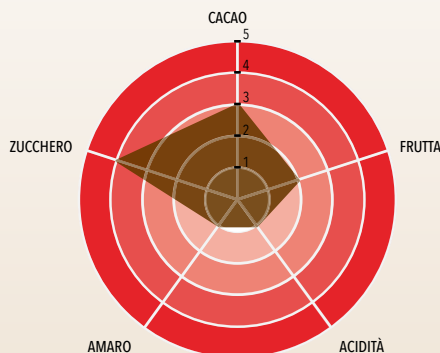
Un particolare bilanciamento tra pasta e burro di cacao le conferisce grande corpo, carattere marcato, gusto deciso e persistente di cacao.

GUSTO

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

GUSTO

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





Linea Professionale

| CIOCCOLATO DI COPERTURA

CIOCCOLATO FONDENTE



MODELLO FONDENTE

CACAO min

52%

FLUIDITÀ



BURRO DI CACAO media

32%

CODICE 8314

CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA ZUCCHERI FONDENTE

CACAO min

60%

FLUIDITÀ



BURRO DI CACAO media

37%

CODICE 8320

CONSIGLI DI IMPIEGO



GUSTO

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

GUSTO

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



CIOCCOLATO AL LATTE



AMBRA LATTE

COLORE

CACAO min GRASSI tot BURRO DI CACAO media

40% 46% 38%

FLUIDITÀ



CODICE 8349
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA lecitina

VANINI LATTE

COLORE

CACAO min GRASSI tot BURRO DI CACAO media

39% 46% 36%

FLUIDITÀ



CODICE 8341
CONSIGLI DI IMPIEGO



REGINA LATTE

COLORE

CACAO min GRASSI tot BURRO DI CACAO media

35% 38% 31%

FLUIDITÀ



CODICE 8348
CONSIGLI DI IMPIEGO



CIOCCOLATO DI COPERTURA

GUSTO

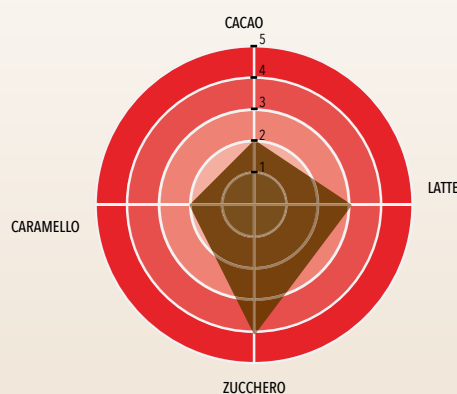
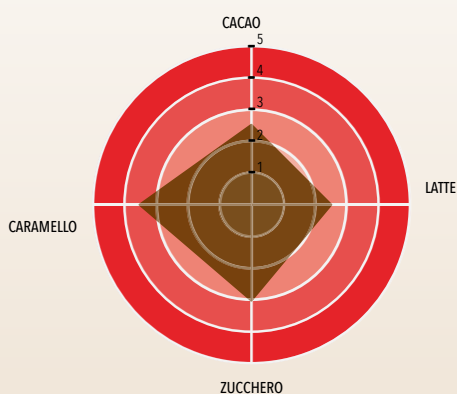
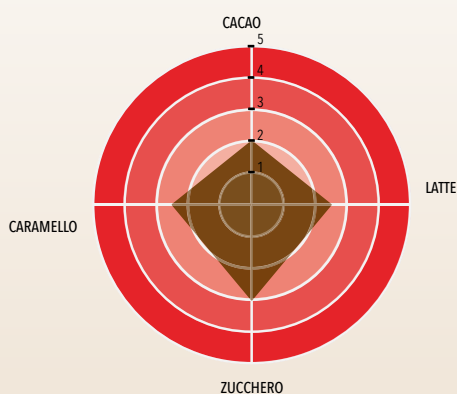
Gusto pieno e pulito di latte con note delicate di cacao, dolcezza equilibrata.

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.





Linea Professionale

CIOCOLATO DI COPERTURA

CIOCOLATO AL LATTE



CHIARA LATTE COLORE

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

FLUIDITÀ

CODICE 8342
CONSIGLI DI IMPIEGO

PRESTIGE LATTE COLORE

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

FLUIDITÀ

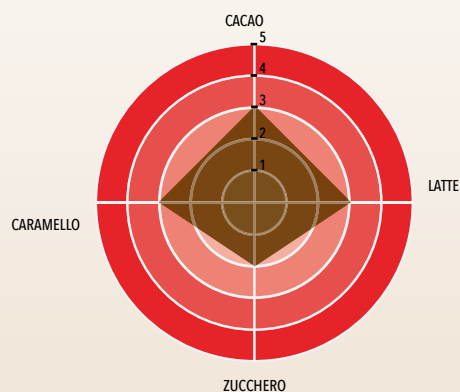
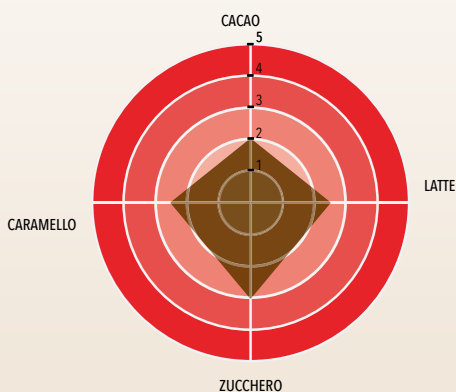
CODICE 8343
CONSIGLI DI IMPIEGO

GUSTO

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

GUSTO

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





MODELLA LATTE

COLORE
■ ■ ■ □

CACAO min GRASSI tot BURRO DI CACAO media

30% 31% 25%

FLUIDITÀ



CODICE 8344
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA ZUCCHERI* LATTE

COLORE
■ ■ ■ □

CACAO min GRASSI tot BURRO DI CACAO media

36% 36% 31%

FLUIDITÀ



CODICE 8350
CONSIGLI DI IMPIEGO



*Senza zuccheri aggiunti

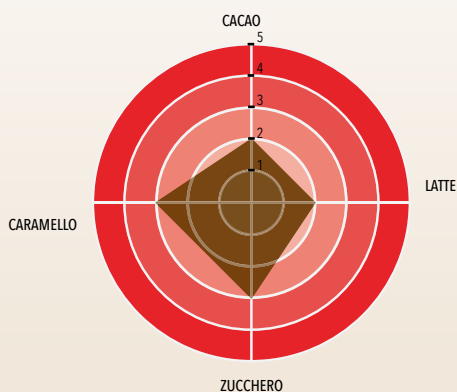
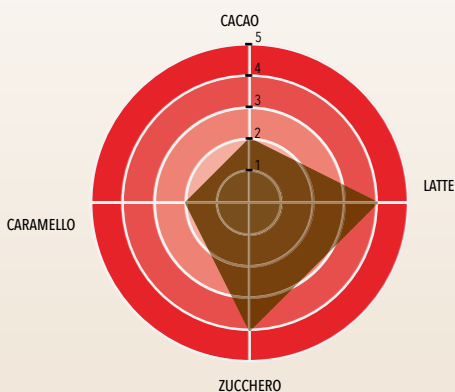
CIOCCOLATO
DI COPERTURA

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.

GUSTO

Ricetta 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.

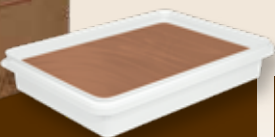




Linea Professionale

CIOCCOLATO DI COPERTURA

CIOCCOLATO GIANDUIA



GIANDUIA FONDENTE

COLORE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

32%

26%

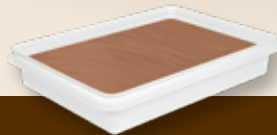
FLUIDITÀ

CODICE 8298

COD. PANE 8396

CONSIGLI DI IMPIEGO

PASTA DI NOCCIOLA 24%



GIANDUIA LATTE

COLORE

CACAO min

GRASSI tot

BURRO DI CACAO media

26% 45% 24%

FLUIDITÀ

CODICE 8395

CONSIGLI DI IMPIEGO

PASTA DI NOCCIOLA 25%



CREMONE BIANCO

COLORE

LATTE min

GRASSI tot

BURRO DI CACAO media

25% 47% 28%

FLUIDITÀ

CODICE 8394

CONSIGLI DI IMPIEGO

PASTA DI NOCCIOLA 20%



GUSTO

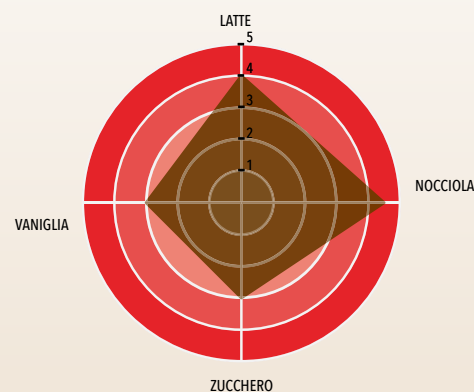
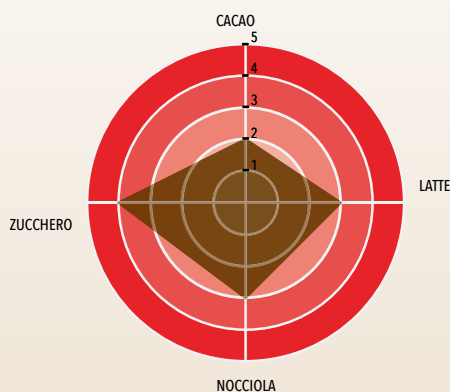
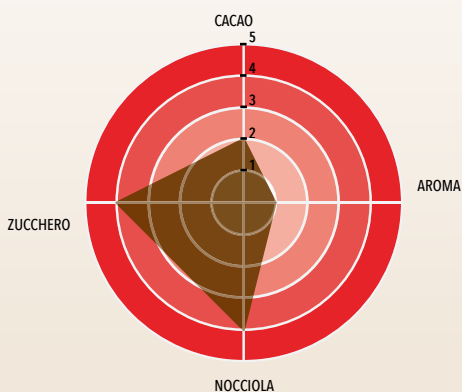
Cioccolato tradizionalmente realizzato con pasta di cacao e pasta nocciola, senza latte. Una percentuale importante di pasta nocciola (24%) lo caratterizza, donandogli un prolungato e raffinato gusto di gianduja.

GUSTO

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

GUSTO

Cioccolato bianco con il 20% di pasta nocciola. Gusto cremoso, equilibrato nella struttura, nella dolcezza e nell'aroma di latte e di nocciola, incontra l'apprezzamento anche dei palati più raffinati.



CIOCCOLATO BIANCO



VANINI BIANCO

LATTE POLVERE media GRASSI tot BURRO DI CACAO media

30% 43% 35%

FLUIDITÀ



CODICE 8373

CONSIGLI DI IMPIEGO



EDELWEISS BIANCO

LATTE POLVERE media GRASSI tot BURRO DI CACAO media

26% 36% 30%

FLUIDITÀ



CODICE 8372

CONSIGLI DI IMPIEGO



GIADA BIANCO

LATTE POLVERE media GRASSI tot BURRO DI CACAO media

22% 38% 32%

FLUIDITÀ



CODICE 8352

CONSIGLI DI IMPIEGO



CIOCCOLATO DI COPERTURA

GUSTO

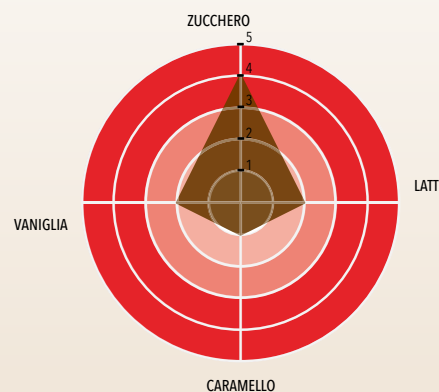
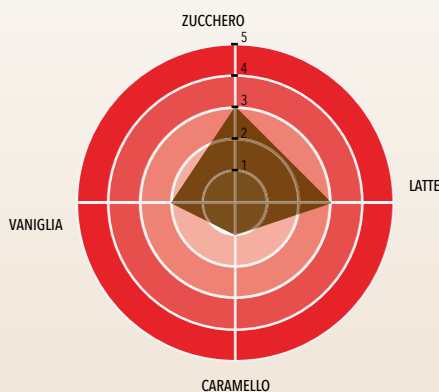
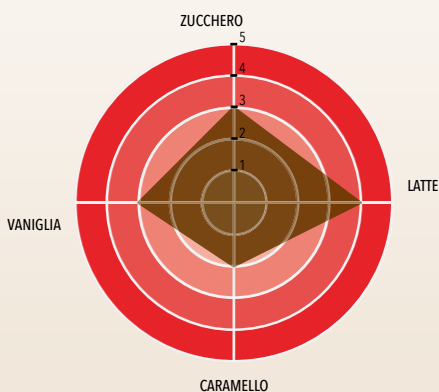
Gusto intenso e dolcezza equilibrata; unitamente alla pulizia al palato tipica del burro di cacao ICAM, emerge il profumo intenso del latte e della vaniglia.

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.





Linea Professionale

CIOCCOLATO DI COPERTURA



CIOCCOLATO LINEA PRO

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



PRO INTENSE FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
60%	33%
FLUIDITÀ	CODICE 8323
	CONSIGLI DI IMPIEGO



MORBIDO FONDENTE

CACAO min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
54%	35%	31%
FLUIDITÀ	CODICE 8321	
	CONSIGLI DI IMPIEGO	



MORBIDO BIANCO

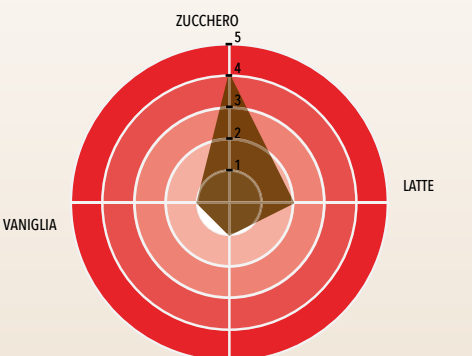
MAT. LATTICA min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
40%	39%	22%
FLUIDITÀ	CODICE 8398	
	CONSIGLI DI IMPIEGO	



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

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

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



IGLOO BITTRA FONDENTE

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

FLUIDITÀ 

CODICE **8319**
CONSIGLI DI IMPIEGO



IGLOO LATTE INTENSO LATTE

COLORE 

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


FLUIDITÀ 

CODICE **8354**
CONSIGLI DI IMPIEGO




IGLOO EDELWEISS BIANCO

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

FLUIDITÀ 

CODICE **8371**
CONSIGLI DI IMPIEGO

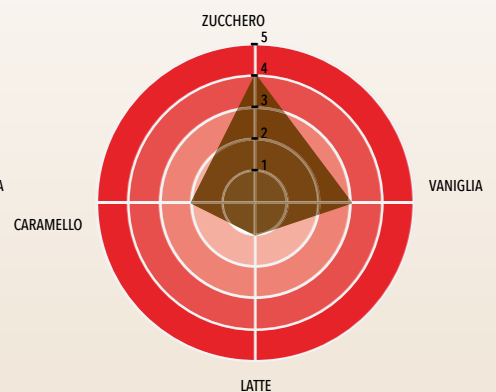
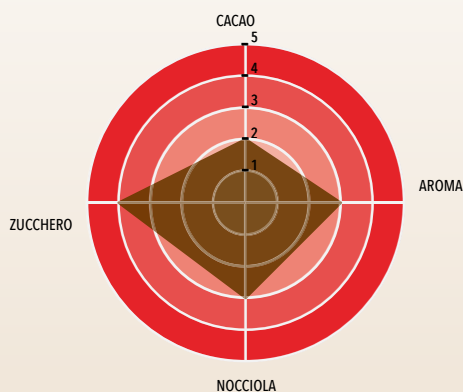


CIOCCOLATO DI COPERTURA

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

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

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





Linea Professionale

| CIOCCOLATO DI COPERTURA

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 FONDENTE

CACAO min

45%

BURRO DI CACAO media

26%

CUBETTI



CODICE 8356

CONSIGLI DI IMPIEGO



CUBETTI LATTE

CACAO min

30%

GRASSI tot

29%

BURRO DI CACAO media

24%

CUBETTI



CODICE 8357

CONSIGLI DI IMPIEGO



CUBETTI BIANCO

CACAO min

26%

BURRO DI CACAO media

21%

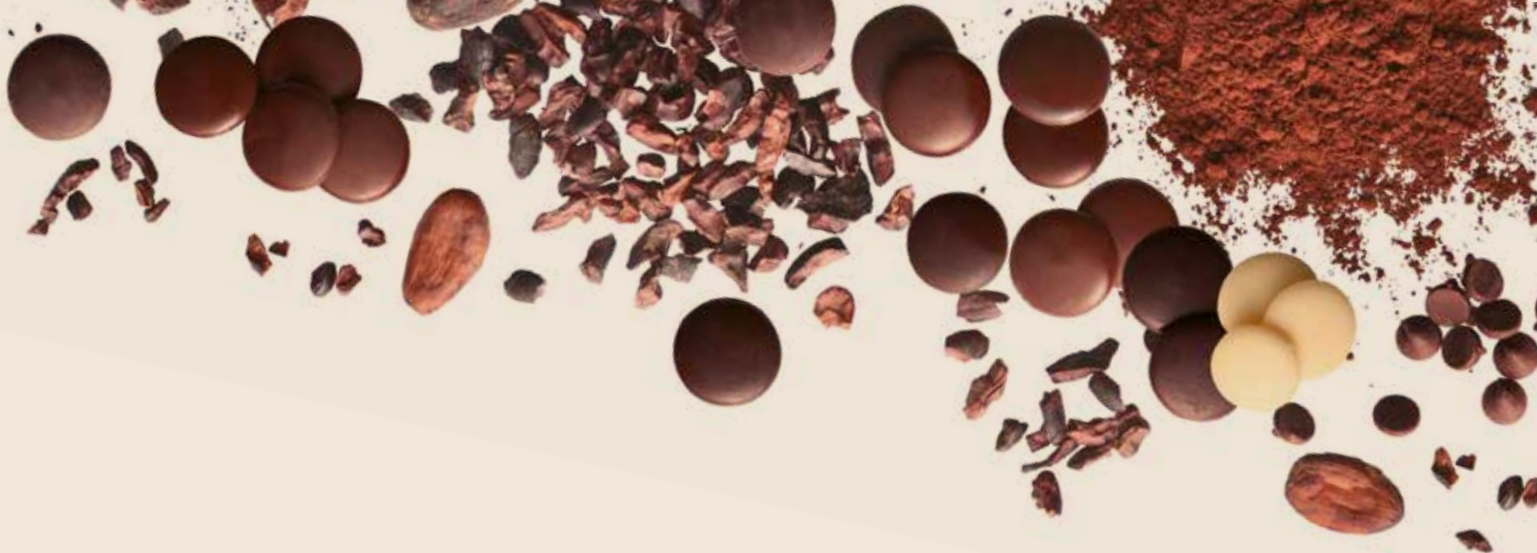
CUBETTI



CODICE 8358

CONSIGLI DI IMPIEGO






GOCCE MEDIE FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
45%	26%

GOCCE  **CODICE 8336**
 CONSIGLI DI IMPIEGO

7.500 Pz./kg




GOCCE MIGNON FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
45%	26%

GOCCE  **CODICE 8337**
 CONSIGLI DI IMPIEGO

9.000 Pz./kg




GOCCE MINI FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
45%	26%

GOCCE  **CODICE 8338**
 CONSIGLI DI IMPIEGO

12.000 Pz./kg




GOCCE SPILLO FONDENTE

CACAO min	BURRO DI CACAO media
45%	26%

GOCCE  **CODICE 8339**
 CONSIGLI DI IMPIEGO

20.000 Pz./kg



CIOCCOLATO DI COPERTURA

CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE

4kg / 3Pezzi

CIOCCOLATERIA

PASTICCERIA

GELATERIA

		% Cacao totale MIN	% Zucchero MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA
8310	VANINI	72	27	44	-
8307	DIAMANTE	67	32	42	-
8311 8397*	REGINA	61	38	39	-
8312	BITTRA	60	39	36	-
8316	MABEL	56	43	37	-
8313	MADESIMO	52	47	35	-
8314	MODELLA	52	47	32	-
8320	SENZA ZUCCHERO	60	39	37	-

	Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Stracciata
8310	●●●●●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○
8307	●●●●●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○
8311 8397*	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○
8312	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○
8316	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8313	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8314	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8320	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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

8349	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8341	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8348	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8342	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8343	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8344	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8350	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

*8397 vaschetta 2,5kg / 4Pezzi

GIANDUIA

4kg / 3Pezzi

CIOCCOLATERIA

PASTICCERIA

GELATERIA

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

8298*	GIANDUIA	32	43	26	40
-------	----------	----	----	----	----

8395*	GIANDUIA LATTE	26	30	24	45
-------	----------------	----	----	----	----

8394*	CREMONE BIANCO	-	27	28	47
-------	----------------	---	----	----	----

Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassirnatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Stracciarella
●●●●●	○	○	●	○	○	○	●	●	●	●	○	●	○	○
●●●●●	○	○	○	○	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○
●●●●●	○	○	○	○	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○

BIANCO

4kg / 3Pezzi

8373	VANINI	-	34	35	43
------	--------	---	----	----	----

8372	EDELWEISS	-	36	30	36
------	-----------	---	----	----	----

8352	GIADA	-	45	32	38
------	-------	---	----	----	----

●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

*8298 scatola 5kg

*8396/8395/8394 vaschetta 2,5kg / 4Pezzi

● RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE



ICAM LINEA PROFESSIONALE

CIOCCOLATO DI COPERTURA PRO

4kg / 3Pezzi

CIOCCOLATERIA PASTICCERIA GELATERIA

		% Cacao totale MIN	% Zucchero MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA
8323	FONDATE PRO INTENSE	60	39	33	-
8321	FONDATE MORBIDO	54	43	31	35
8398*	BIANCO MORBIDO	-	37	22	39

	Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassimatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Stracciata
8323	●●●●			●				●●●●	●	○	●	●	●		
8321	●●●●			●	●			○	○	○	●	●			
8398*	●●●●			●	●			○	○	○	●	●			

CIOCCOLATO IGLOO DA RICOPERTURA

4kg

8319	IGLOO BITTRA	67	31	46	50
8354	IGLOO LATTE INTENSO	40	35	37	46
8371	IGLOO EDELWEISS	-	29	41	51

8319	●●●●														●●
8354	●●●●														●●
8371	●●●●														●●

CIOCCOLATO PER PRODOTTI DA FORNO

4kg / 3Pezzi

8356	CUBETTI FONDATE	45	54	26	-
8357	CUBETTI LATTE	30	50	24	29
8358	CUBETTI BIANCO	-	53	21	28
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	-

8356															●●
8357															●●
8358															●●
8336															●●
8337															●●
8338															●●
8339															●●

*8398 vaschetta 2,5kg / 4Pezzi

● RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE



Linea Professionale



CACAO POLVERE, PASTA, BURRO

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



PASTA E BURRO DI CACAO



PASTA DI CACAO

CACAO min

BURRO DI CACAO media

100%

54%

FLUIDITÀ



CODICE 8382
CONSIGLI DI IMPIEGO



BURRO DI CACAO

BURRO DI CACAO media

100%

ACIDITÀ

1,5%

CODICE 7864
CONSIGLI DI IMPIEGO



BURRO DI CACAO IN GOCCE

BURRO DI CACAO media

100%

ACIDITÀ

1,5%

CODICE 7869
CONSIGLI DI IMPIEGO



GUSTO

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

DESCRIZIONE

Burro di cacao di prima pressione, ottenuto dalla spremitura di cacao di ottima qualità e successivamente deodorizzato. È un grasso vegetale nobile, senza colesterolo.

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.

POLVERI DI CACAO



CACAO 22/24

COLORE

BURRO DI CACAO
media

PH
(+/-0.3)

22/24% 7.0

POLVERE



CODICE 4239

CONSIGLI DI IMPIEGO



**CACAO 22/24
SCURO**

COLORE

BURRO DI CACAO
media

PH
(+/-0.3)

22/24% 8.0

POLVERE



COD. kg 1 4240

COD. kg 5 4898

CONSIGLI DI IMPIEGO



**CACAO 22/24
SCURO VANIGLIATO**

COLORE

BURRO DI CACAO
media

PH
(+/-0.3)

22/24% 8.0

POLVERE



COD. kg 1 4238

COD. kg 5 4897

CONSIGLI DI IMPIEGO



GUSTO

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



**CACAO 10/12
MAGRO**

COLORE

BURRO DI CACAO
media

PH
(+/-0.3)

10/12% 7.3

POLVERE



CODICE 4839

CONSIGLI DI IMPIEGO



GUSTO

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



**CACAO
ZUCCHERATO**

COLORE

CACAO
min

PH
(+/-0.3)

45% 6.7

POLVERE



CODICE 4832

CONSIGLI DI IMPIEGO



ZUCCHERO
max **53%**

GUSTO

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



**CACAO BAR
PER CIOCCOLATA**

COLORE

CACAO
min.

28%

POLVERE



CODICE 4108

CONSIGLI DI IMPIEGO



ZUCCHERO
max **57%**

GUSTO

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

GUSTO

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

GUSTO

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

ICAM LINEA PROFESSIONALE

PASTA E BURRO DI CACAO				PESO/ PEZZI	CIOCCOLATERIA							PASTICCERIA				GELATERIA				
					Modelaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Straciatella	
				% Burro di Cacao MEDIA	PH															
8382	PASTA DI CACAO	54		4kg / 3 Pezzi	●	○	○	●		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7864	BURRO DI CACAO	100		Secchio 4kg				○		○		○	○	○	○		○	○	○	
7869	BURRO DI CACAO IN GOCCE	100		Secchio 4kg				○		○		○	○	○	○		○	○	○	

POLVERI				PESO/ PEZZI															
4239	CACAO 22/24	22 / 24	7.0	1kg / 10 Pezzi							●	●	○	●	●	●	●	●	●
4240	CACAO 22/24	22 / 24	8.0	1kg / 10 Pezzi							●	●	○	●	●	●	●	●	●
4898	SCURO			5kg / 4 Pezzi							●	●	○	●	●	●	●	●	●
4238	CACAO 22/24	22 / 24	8.0	1kg / 10 Pezzi							●	●	○	●	●	●	●	●	●
4897	SCURO VANIGLIATO			5kg / 4 Pezzi							●	●	○	●	●	●	●	●	●
4839	CACAO 10/12 MAGRO	10 / 12	7.3	1kg / 10 Pezzi							●	●	○	●	●	●	●	●	●
4832	CACAO ZUCCHERATO Cacao min 45%	11	6.7	1kg / 10 Pezzi							●	●	○	○	○	○	○	○	○
4108	CACAOBAR Cacao min 28%	2		1kg / 5 Pezzi							●						●	●	

● RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE





Linea Professionale

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 spalmabili: crema alla nocciola e crema fondente, preparate con olio di girasole e karitè, nel pieno rispetto dell'ambiente e delle sensibilità più evolute in tema di nutrizione.



Linea Professionale

| CREME E RICOPERTURE

CREME E RICOPERTURE



CREMA FONDENTE ZEROP

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI	PASTA NOCCIOLE
---------------------------------	------------------	-------------------

25%	37%	6%
------------	------------	-----------

STRUTTURA
Crema morbida spalmabile.

CODICE 7339
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA
grassi idrogenati



CREMA NOCCIOLA ZEROP

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI	PASTA NOCCIOLE
---------------------------------	------------------	-------------------

8%	32%	10%
-----------	------------	------------

STRUTTURA
Crema spalmabile di ottima plasticità.

CODICE 7338
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA
grassi idrogenati



FILLMILK ZEROP

MATERIA LATTICA	GRASSI TOTALI
-----------------	------------------

22%	34%
------------	------------

STRUTTURA
Crema compatta spalmabile.

CODICE 7340
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA
grassi idrogenati

DESCRIZIONE

Pronunciato gusto di cacao, arrotondato e ammorbidito dalla presenza di pasta di nocciola. Colore scuro di cioccolato fondente. L'uso di solo olio di 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.

DESCRIZIONE

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

DESCRIZIONE

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



CREMICAM

CACAO MAGRO IN POLVERE media GRASSI TOTALI PASTA NOCCIOLE

7% 32% 14%

STRUTTURA
Crema spalmabile di ottima plasticità.

CODICE 7308
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA
grassi idrogenati



NOCCIOLITA

CACAO MAGRO IN POLVERE media GRASSI TOTALI PASTA NOCCIOLE

5% 36% 14%

STRUTTURA
Crema spalmabile e termostabile.

CODICE 7326
CONSIGLI DI IMPIEGO



PASTA DI NOCCIOLE

PASTA NOCCIOLE GRASSI TOTALI

100% 65%

STRUTTURA
Pasta uniforme senza residuo di buccia.

CODICE 1862
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA
grassi idrogenati

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.

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.

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.



Linea Professionale

| CREME E RICOPERTURE



CREMA ELISA

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI	PASTA NOCCIOLE
---------------------------------	------------------	-------------------

25%	37%	6%
------------	------------	-----------

STRUTTURA
Crema morbida spalmabile.

CODICE 7301
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA
grassi idrogenati

CREMA EXTRA FONDENTE

CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI
---------------------------------	------------------

26%	39%
------------	------------

STRUTTURA
Crema morbida spalmabile.

CODICE 7324
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA
grassi idrogenati

GLASSA BRILLANTE GEL CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDENTE media	CACAO MAGRO IN POLVERE media	GRASSI TOTALI
---------------------------------	---------------------------------	------------------

11%	4%	5%
------------	-----------	-----------

STRUTTURA
Glassa compatta e cedevole.

CODICE 7323
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA
grassi idrogenati

DESCRIZIONE

Pronunciato gusto di cacao; la presenza di una parte di pasta nocciola ne ammorbidisce e arrotonda il profilo aromatico.

Colore scuro di cioccolato fondente.

Come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato per conferirgli maggiore struttura. Ottimo con l'aggiunta di inclusioni. Adatta per insaporire. Indicata anche come glassaggio di torte e piccola pasticceria.

DESCRIZIONE

Gusto intenso e marcato di cacao, conferito dall'elevato contenuto di cacao magro e dall'assenza di pasta di nocciole. Colore molto scuro di cioccolato fondente.

Pronta all'uso, la crema si utilizza tal quale, ottima resa. Come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato per conferirgli maggiore struttura. Ottimo con l'aggiunta di inclusioni.

Adatta per rafforzare il gusto di creme e farciture conferendo un gusto di cioccolato fondente immediatamente percepibile. Indicata nella preparazione di semifreddi all'italiana, parfait, soufflé e glacé.

DESCRIZIONE

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



GLASSA ICAM FONDENTE

CACAO MAGRO IN POLVERE media GRASSI TOTALI PASTA NOCCIOLE

23% 41% 6%

STRUTTURA
Glassa morbida e spatolabile.

CODICE 7303
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA
grassi idrogenati



CREMA VANINI

CACAO MAGRO IN POLVERE media GRASSI TOTALI PASTA NOCCIOLE

1% 43% 23%

STRUTTURA
Crema compatta e scioglievole.

CODICE 7312
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA
grassi idrogenati



CREMA BIANCA EDELWEISS

MATERIA LATTICA media GRASSI TOTALI

34% 39%

STRUTTURA
Crema compatta e scioglievole.

CODICE 7314
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA
grassi idrogenati

DESCRIZIONE

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

DESCRIZIONE

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

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, glassaggio, decorazioni. Ottima montata per decorare cup cakes.



Linea Professionale

| CREME E RICOPERTURE



GLASOVER PRESTIGE FONDENTE

CACAO MAGRO
IN POLVERE media

GRASSI
TOTALI

23%

38%

STRUTTURA
Ottima lucentezza
e snap.

CODICE 7833
CONSIGLI DI IMPIEGO



 SENZA
grassi idrogenati

GLASOVER FONDENTE

CACAO MAGRO
IN POLVERE media

GRASSI
TOTALI

23%

41%

STRUTTURA
Ottima lucentezza
e snap.

CODICE 7804
CONSIGLI DI IMPIEGO



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

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



GLASOVER
LATTE

CACAO MAGRO IN POLVERE media GRASSI TOTALI

15% **39%**

STRUTTURA
Ottima lucentezza e snap.

CODICE 7809
CONSIGLI DI IMPIEGO



GLASOVER
BIANCA

GRASSI TOTALI

36%

STRUTTURA
Ottima lucentezza e snap.

CODICE 7810
CONSIGLI DI IMPIEGO



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.

CREME E RICOBERTURE

ICAM LINEA PROFESSIONALE

CREME				PESO SECCHIO	CIOCCOLATERIA							PASTICCERIA					GELATERIA			
	Gusto	COLORE			Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Crema e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Straciatella	
7339	CREMA FONDENTE ZEROP	Cacao		8kg				●				●	○	○	○	○	○			
7338	CREMA NOCCIOLA ZEROP	Nocciola		8kg				●				●	○	○	○	○	○			
7340	CREMA FILLMILK ZEROP	Cioccolato bianco		8kg				●				●	○	●	●	○				
7308	CREMICAM	Nocciola		8kg				●				●	○	○	○	○	○			
7326	NOCCIOLITA	Nocciola		8kg								○	○	○	●	●				
1862	PASTA DI NOCCIOLE	Nocciola		5kg				●			○	●	●	●				●	○	
7301	CREMA ELISA	Cacao		8kg				●				●	○	○	●	○	○			
7324	CREMA EXTRA FONDENTE	Cioccolato		8kg				●				●	○	○	●	○	○			
7323	GLASSA BRILLANTE GEL CIOCCOLATO	Cioccolato Fondente		5kg										●	●				●	
7303	GLASSA ICAM FONDENTE	Cioccolato		5kg										●	●				○	○
7312	CREMA VANINI	Nocciola pralinata		5kg				●				●	○	●	●	○	○	○		
7314	CREMA BIANCA EDELWEISS	Cioccolato bianco		8kg				●				●	○	●	●	○			○	

RICOPERTURE				PESO																							
7833	GLASOVER FONDENTE PRESTIGE	Fondente	2 Sacchi / 5kg																	○	○	●	●			○	○
7804	GLASOVER FONDENTE	Fondente	2 Sacchi / 5kg																	○	○	●	●			○	○
7809	GLASOVER LATTE	Latte e cacao	2 Sacchi / 5kg																	○	○	●	●			○	○
7810	GLASOVER BIANCA	Latte e vaniglia	2 Sacchi / 5kg																	○	○	●	●			○	○

● RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE





Linea Professionale

INCLUSIONI

Piccole perle di cereali e cioccolato, granelle di cacao, sfogliette croccanti, gocce ricoperte di cioccolato, da usare come strato, 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.



Linea Professionale

INCLUSIONI

INCLUSIONI

SFOGLIETTE CROCCANTI

CONFEZIONE
2 X 2,5 kg

CODICE 2989
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.

GOCCE NOUGAT

CIOCCOLATO

CROCCANTE

49%

50%

CONFEZIONE
4 kg

CODICE 5983
CONSIGLI DI IMPIEGO



DESCRIZIONE

Piccole gocce croccanti di zucchero caramellato e nocciole, rivestite di cioccolato fondente extra. Gusto nougat, croccantezza gradevole e perfetta brillantezza. Sono perfette per guarnire e decorare semifreddi, prodotti di pasticceria e gelateria. Utilizzabili come inclusioni nelle creme.

RICE CRISPIES

CONFEZIONE
5 kg

CODICE 7837
CONSIGLI DI IMPIEGO



DESCRIZIONE

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



CHOCOCROCK FONDENTE

CIOCCOLATO

CACAO
min

67%

61%

CONFEZIONE
2,5 kg

CODICE 7842
CONSIGLI DI IMPIEGO



CHOCOCROCK LATTE

CIOCCOLATO

CACAO
min

LATTE
tot

67%

36%

14%

CONFEZIONE
2,5 kg

CODICE 7838
CONSIGLI DI IMPIEGO



CHOCOCROCK BIANCO

CIOCCOLATO

LATTE
tot

70%

21%

CONFEZIONE
2,5 kg

CODICE 7845
CONSIGLI DI IMPIEGO



DESCRIZIONE

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



Linea Professionale



Linea Professionale



GUSCI E DECORAZIONI

Per rendere immediatamente ogni creazione elegante, raffinata e unica: ecco le decorazioni al cioccolato bianco, latte o fondente, in un'ampia gamma di espressioni artistiche, senza rinunciare alla qualità degli ingredienti e all'eccellenza del gusto. Il cioccolato eccellente, i coloranti sicuri e produzioni moderne e certificate sono la garanzia di un prodotto di assoluta qualità.



GUSCI



TARTUFI LIQUORE FONDENTE ^{CACAO min} 62%

DIAMETRO 25 mm
PESO 4,2 g

CONFEZIONE CODICE 7865
441 Pz.



TARTUFI FONDENTI ^{CACAO min} 45%

DIAMETRO 25 mm
PESO 2,7 g

CONFEZIONE CODICE 7873
504 Pz.



TARTUFI AL LATTE ^{CACAO min} 35%

DIAMETRO 25 mm
PESO 2,7 g

CONFEZIONE CODICE 7872
504 Pz.



TARTUFI BIANCHI ^{BURRO media} 32%

DIAMETRO 25 mm
PESO 2,7 g

CONFEZIONE CODICE 7874
504 Pz.



SNOBINETTES ^{CACAO min} 57%

DIAMETRO 27 mm
ALTEZZA 26 mm

CONFEZIONE CODICE 3080
270 Pz.



COPPA CREMA ^{CACAO min} 43%

DIAMETRO 35 mm
ALTEZZA 25 mm

CONFEZIONE CODICE 3048
432 Pz.



TAZZINE CAFFÈ ^{CACAO min} 43%

DIAMETRO 45 mm
ALTEZZA 20 mm

CONFEZIONE CODICE 3159
168 Pz.



CIALDINE PERSONALIZZATE



CIALDINE TONDE PERSONALIZZATE

DIMENSIONI: \varnothing 38 x 3 mm

COD. FONDENTE 60% 2980
COD. BIANCO 2981



CIALDINE OVALI PERSONALIZZATE

DIMENSIONI: 47 x 28 x 3 mm

COD. FONDENTE 60% 2982
COD. BIANCO 2983



CIALDINE QUADRATE PERSONALIZZATE

DIMENSIONI: 38 x 38 x 3 mm

COD. FONDENTE 60% 2984
COD. BIANCO 2985



CIALDINE RETTANGOLARI PERSONALIZZATE

DIMENSIONI: 38 x 30 x 3 mm

COD. FONDENTE 60% 2986
COD. BIANCO 2987

FIRMA LE TUE CREAZIONI

Cialdine personalizzabili
con il proprio logo o
qualsiasi altro messaggio.

CONFEZIONE

2448 pezzi

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

COLORI PERSONALIZZAZIONE

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



DECORICAM IL CIOCCOLATO SI FA BELLO

Un assortimento di decorazioni dove lo stile italiano si fonde con il cioccolato. Grafiche esclusive, moderne e lineari, attenzione ai dettagli, colori attuali e vivaci saranno il tocco finale sui vostri dessert: con un solo gesto, anticiperete agli occhi dei vostri clienti la raffinatezza della vostra pasticceria. La creatività incontra il gusto e la qualità ICAM: cioccolato eccellente, coloranti sicuri e un impianto di produzione in Italia moderno e certificato, garantiscono un prodotto realizzato a regola d'arte. La tua ispirazione, la nostra passione.



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 ALLA FRAGOLA

CONFEZIONE CODICE 3069
4 kg



TRUCIOLI MICRO GIALLI

CONFEZIONE CODICE 3087
4 kg



**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

QUADRATI BRONZO - KIT

DIMENSIONI 68x68x2 mm ca.

CONFEZIONE **CODICE 2991**
16 Kit

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



OPTICAL ROSA QUADRATINI

DIMENSIONI 29x29x2 mm ca.

CONFEZIONE **CODICE 2996**
160 Pz.

Tagliati al vivo, grafica geometrica rosa, su cioccolato bianco.

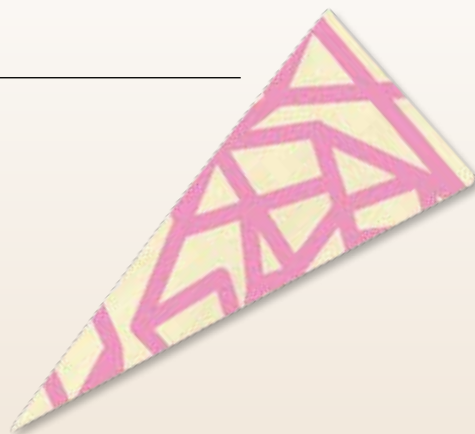


OPTICAL ROSA TRIANGOLI

DIMENSIONI 30x68x2 mm ca.

CONFEZIONE **CODICE 2994**
72 Pz.

Tagliati al vivo, grafica geometrica rosa, su cioccolato bianco.



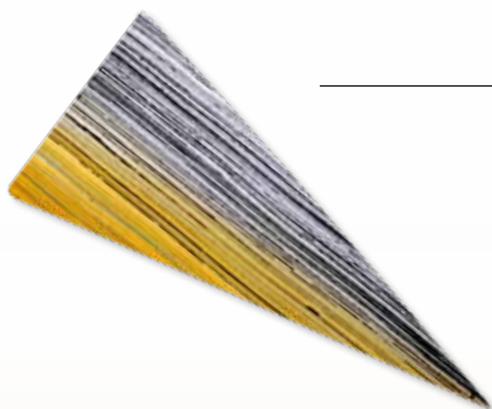


TOCCO DEL PITTORE QUADRATINI

DIMENSIONI 29x29x2 mm ca.

CONFEZIONE **CODICE 2970**
160 Pz.

Cioccolato fondente cacao 60%, dipinti a mano e tagliati al vivo, sfumature di oro e argento perlati.



TOCCO DEL PITTORE TRIANGOLI

DIMENSIONI 30x68x2 mm ca.

CONFEZIONE **CODICE 2971**
72 Pz.

Cioccolato fondente cacao 60%, dipinti a mano e tagliati al vivo, sfumature di oro e argento perlati.

CHICCHI CAFFÈ

DIMENSIONI 29x29x2 mm ca.

CONFEZIONE **CODICE 3070**
1 kg.

Cioccolato fondente al caffè, modellato a chicchi.



COD.	NOME PRODOTTO	KOSHER	KOSHER DAIRY	HALAL	VEGAN	SENZA GLUTINE	BIO	BIO USA
AGOSTONI								
CIOCCOLATO								
6800	Fondente Bagua Nativo	•		•	•	•	•	•
6801	Fondente Los Vasquez	•		•	•	•		
6802	Fondente Los Palmaritos	•		•	•	•		
6803	Fondente Los Bejuocos	•		•	•	•		
6804	Fondente Pachiza	•		•	•	•		
6805	Fondente Sur del Lago	•		•	•	•		
6810	Fondente Uganda	•		•	•	•		
6811	Fondente Dominicana	•		•	•	•		
6812	Fondente Nacional Arriba	•		•	•	•		
6813	Fondente Madagascar	•		•	•	•		
6814	Fondente Sao Tomé	•		•	•	•		
6820	Latte Los Bejuocos		•	•		•		
6821	Latte Pachiza		•	•		•		
6850	Fondente Biologico	•		•	•	•	•	•
6851	Latte Biologico		•	•		•	•	
6852	Bianco Biologico		•	•		•	•	
6870	Gocce da forno Perù	•		•	•	•		
PASTA								
6840	Pasta Sur del Lago	•		•	•	•		
6841	Pasta Bagua Nativo	•		•	•	•	•	•
6842	Pasta Los Bejuocos	•		•	•	•		
6845	Pasta Nacional Arriba	•		•	•	•		
6846	Pasta Uganda	•		•	•	•		
POLVERE E CACAO								
1917	Granella di Cacao Biologica	•		•	•	•	•	•
4620	Polvere di Cacao Perù					•		
4621	Polvere di Cacao Nacional Arriba					•		
PRALINATE								
7327	Pralinata Artigianale alla Nocciola					•		
7328	Pralinata Artigianale alla Mandorla					•		
7343	Pralinata Artigianale al Pistacchio					•		
7344	Pralinata Finissima alla Nocciola TGT					•		

LINEA PROFESSIONALE

COD.	NOME PRODOTTO	KOSHER	KOSHER DAIRY	HALAL	VEGAN	SENZA GLUTINE	BIO	BIO USA
CIOCCOLATO								
8298	Gianduia	•		•	•	•		
8307	Fondente Diamante	•		•	•	•		
8310	Fondente Vanini	•		•	•	•		
8311	Fondente Regina	•		•	•	•		
8312	Fondente Bittra	•		•	•	•		
8313	Fondente Madesimo	•		•	•	•		
8314	Fondente Modella	•		•	•	•		
8316	Fondente Mabel	•		•	•	•		
8319	Ciocolato Igloo Bittra		•	•		•		
8320	Fondente Senza Zucchero		•			•		
8321	Fondente Morbido		•	•		•		
8323	Fondente Pro Intense	•		•	•	•		
8336	Gocce Fondenti Medie	•		•	•	•		
8337	Gocce Fondenti Mignon	•		•	•	•		
8338	Gocce Fondenti Mini	•		•	•	•		
8339	Gocce Fondenti Spillo	•		•	•	•		
8341	Latte Vanini		•	•		•		
8342	Latte Chiara		•	•		•		
8343	Latte Prestige		•	•		•		
8344	Latte Modella		•	•		•		
8348	Latte Regina		•	•		•		
8349	Latte Ambra		•	•		•		
8350	Latte Senza Zucchero		•			•		
8352	Bianco Giada		•	•		•		
8354	Ciocolato Igloo Latte Intenso	•		•	•	•		
8356	Cubetti di Cioccolato Fondente		•	•		•		
8357	Cubetti di Cioccolato al Latte		•	•		•		
8358	Cubetti di Cioccolato Bianco		•	•		•		
8371	Ciocolato Igloo Edelweiss		•	•		•		
8372	Bianco Edelweiss		•	•		•		
8373	Bianco Vanini	•		•	•	•		
8394	Cremone Bianco							
8395	Gianduia Latte in pani							
8396	Gianduia in pani							
8397	Fondente Regina in pani							
8398	Bianco Morbido in pani							

COD.	NOME PRODOTTO	KOSHER	KOSHER DAIRY	HALAL	VEGAN	SENZA GLUTINE	BIO	BIO USA
LINEA PROFESSIONALE								
CACAO								
4108	CacaoBar	•				•		
4238	Cacao 22/24 Scuro Vanigliato	•				•		
4239	Cacao 22/24	•				•		
4240	Cacao 22/24 Scuro	•				•		
4832	Cacao Zuccherato	•				•		
4839	Cacao 10/12 Magro	•				•		
4897	Cacao 22/24 Scuro Vanigliato 5kg					•		
4898	Cacao 22/24 Scuro 5kg					•		
7864	Burro di Cacao	•		•	•	•		
7869	Burro di Cacao in gocce					•		
8382	Pasta di Cacao	•		•	•	•		
CREME E RICOPERTURE								
1862	Pasta di Nocciole					•		
7301	Crema Elisa		•	•		•		
7303	Glassa Icam Fondente		•	•		•		
7308	Cremicam		•	•		•		
7312	Crema Vanini		•	•		•		
7314	Crema Bianca Edelweiss		•	•		•		
7323	Glassa Brillante Gel Cioccolato					•		
7324	Crema Extra Fondente		•	•		•		
7326	Nocciolita		•	•		•		
7338	Crema Nocciola ZeroP		•	•		•		
7339	Crema Fondente ZeroP		•	•		•		
7340	Crema Bianca Fillmilk ZeroP		•	•		•		
7804	Glasover Fondente					•		
7809	Glasover Latte					•		
7810	Glasover Bianca					•		
7833	Glasover Fondente Prestige					•		
DECORAZIONI								
2970	Tocco Del Pittore Quadrati					•		
2971	Tocco Del Pittore Triangoli					•		
2980	Cialdine Fondenti Pers. Tonde					•		
2981	Cialdine Bianche Pers. Tonde					•		
2982	Cialdine Fondente Pers. Ovali					•		
2983	Cialdine Bianche Pers. Ovali					•		
2984	Cialdine Fondente Pers. Quadrate					•		
2985	Cialdine Bianche Pers. Quadrate					•		
2986	Cialdine Fondente Pers. Rettangolari					•		
2987	Cialdine Bianche Pers. Rettangolari					•		
2991	Kit Quadrati Bronzo					•		
2994	Triangolo Bianco Optical Rosa					•		
2996	Quadrato Bianco Optical Rosa					•		
3070	Chicchi caffè					•		

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



Linea Professionale



UN GIORNO CI CHIEDERANNO COME ABBIAMO
FATTO A REALIZZARE UN PRODOTTO COSÌ...

Agostoni & Wini

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



Linea Professionale

ICAM S.p.A. - Italy

Via Pescatori, 53 - Lecco • Via Caio Plinio, 5/7 - Orsenigo (CO)

info@agostonicioccolato.it
info@icamprofessionale.it

AGOSTONICIOCCOLATO.IT
ICAMPROFESSIONALE.IT