

# 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.



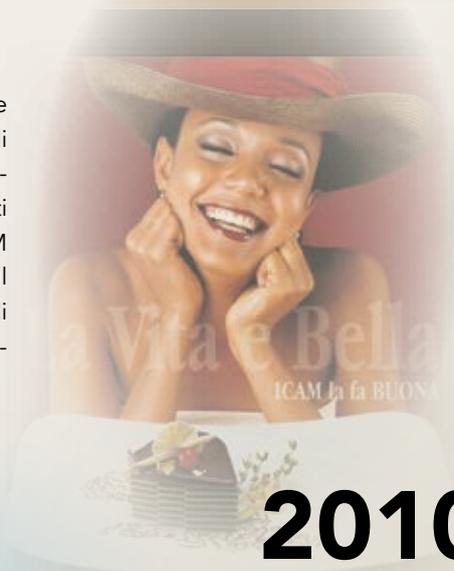
# 1997

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.



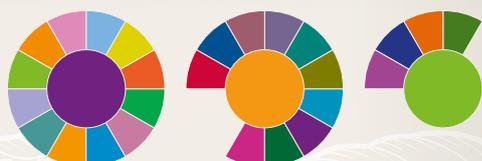
# 2010

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, nonché la soluzione perfetta per ogni creazione, per ogni esigenza e per ogni lavorazione.



# AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

# 2019

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



## 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: 416

### Capacità produttiva / giorno:

140 tonnellate

### Capacità produttiva cioccolato:

35.000 tonnellate anno

## SPECIALIZZAZIONE E FLESSIBILITÀ

**180 ricette di cioccolato fondente**

**120 al latte**

**50 di cioccolato bianco**

**20 di gianduia**

**TRACCIABILITÀ VERTICALE COMPLETA,**  
dalla piantagione al prodotto finito.

**TOTALE AUTOMAZIONE**  
dei processi produttivi.

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

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

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

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

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

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

Scelta di materiali e soluzioni  
all'avanguardia per garantire il  
**CONTENIMENTO DEI 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

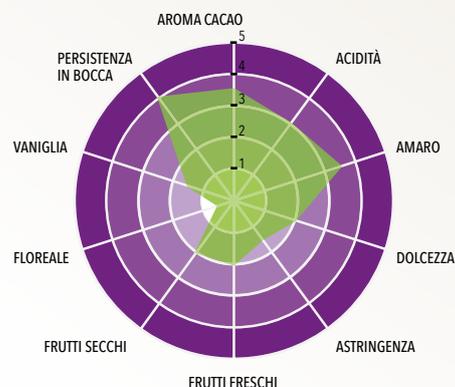
**ICAM** predispone corsi d'aggiornamento per i propri degustatori in collaborazione con il più autorevole e prestigioso istituto europeo in materia, il CIRAD "Cooperation Internationale en Recherche Agronomique pour le Developpement".

**40**

**Degustatori certificati**

**>8.000**

**Analisi qualità e sicurezza nel 2018**



#### Certificazioni aziendali



#### Certificazioni e attestazioni dei prodotti a catalogo



#### Altre certificazioni dei prodotti in azienda



Dettagli nell'ultima pagina.

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

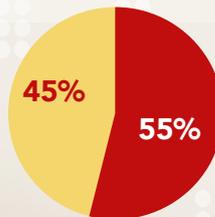
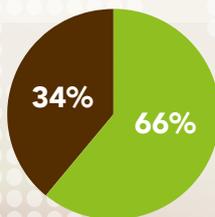
delle persone coinvolte e le loro condizioni socio-economiche. Collaborazioni importanti, basate su un preciso codice etico che vede nel rispetto, nella crescita delle relazioni con tutti gli operatori della filiera, nella sostenibilità, nell'equità e nella trasparenza i valori guida da seguire in tutte 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.

# 23.000

## TONNELLATE DI FAVE DI CACAO ACQUISTATE NEL 2018

**34%** Convenzionale

**66%** Bio&Fairtrade



**55%** Centro America America Latina

**45%** Africa





# DAL CACAO

# NEI LUOGHI D'ORIGINE

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

## LA PIANTAGIONE

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

## LA COLTIVAZIONE

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

- **CRIOLO:** 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

<b>GRAND CRU</b>	CIOCCOLATO DI COPERTURA PASTA DI CACAO
<b>MONORIGINE</b>	CIOCCOLATO DI COPERTURA PASTA DI CACAO POLVERE DI CACAO GOCCE DA FORNO
<b>BIOLOGICO</b>	GRANELLA DI CACAO CIOCCOLATO DI COPERTURA
<b>PRALINATI</b>	PRALINATI

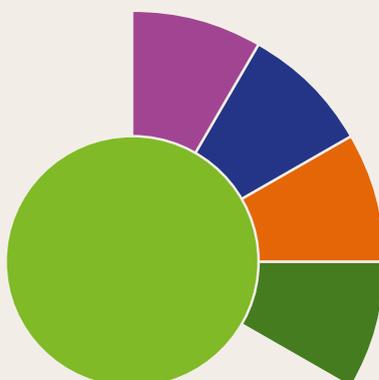
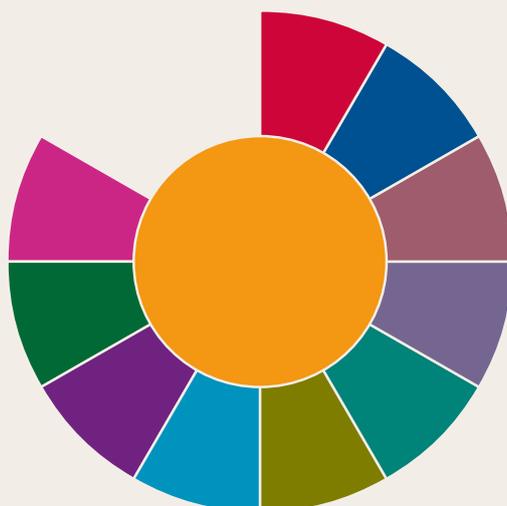
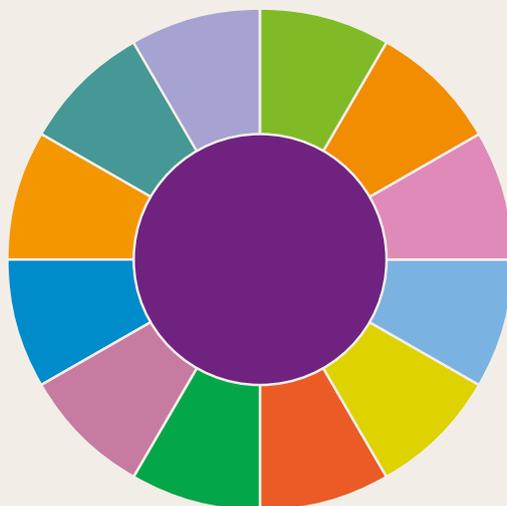
<b>CIOCCOLATO</b>	CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE CIOCCOLATO GIANDUIA CIOCCOLATO BIANCO <b>LINEA PRO</b> CIOCCOLATO PER RICOPERTURE CIOCCOLATO PER PRODOTTI DA FORNO
<b>CACAO, POLVERE, PASTA, BURRO</b>	PASTA E BURRO DI CACAO POLVERE DI CACAO
<b>CREME E RICOPERTURE</b>	CREME GLASOVER
<b>INCLUSIONI</b>	INCLUSIONI
<b>GUSCI E DECORAZIONI</b>	GUSCI DECORAZIONI



*Linea Professionale*

# AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

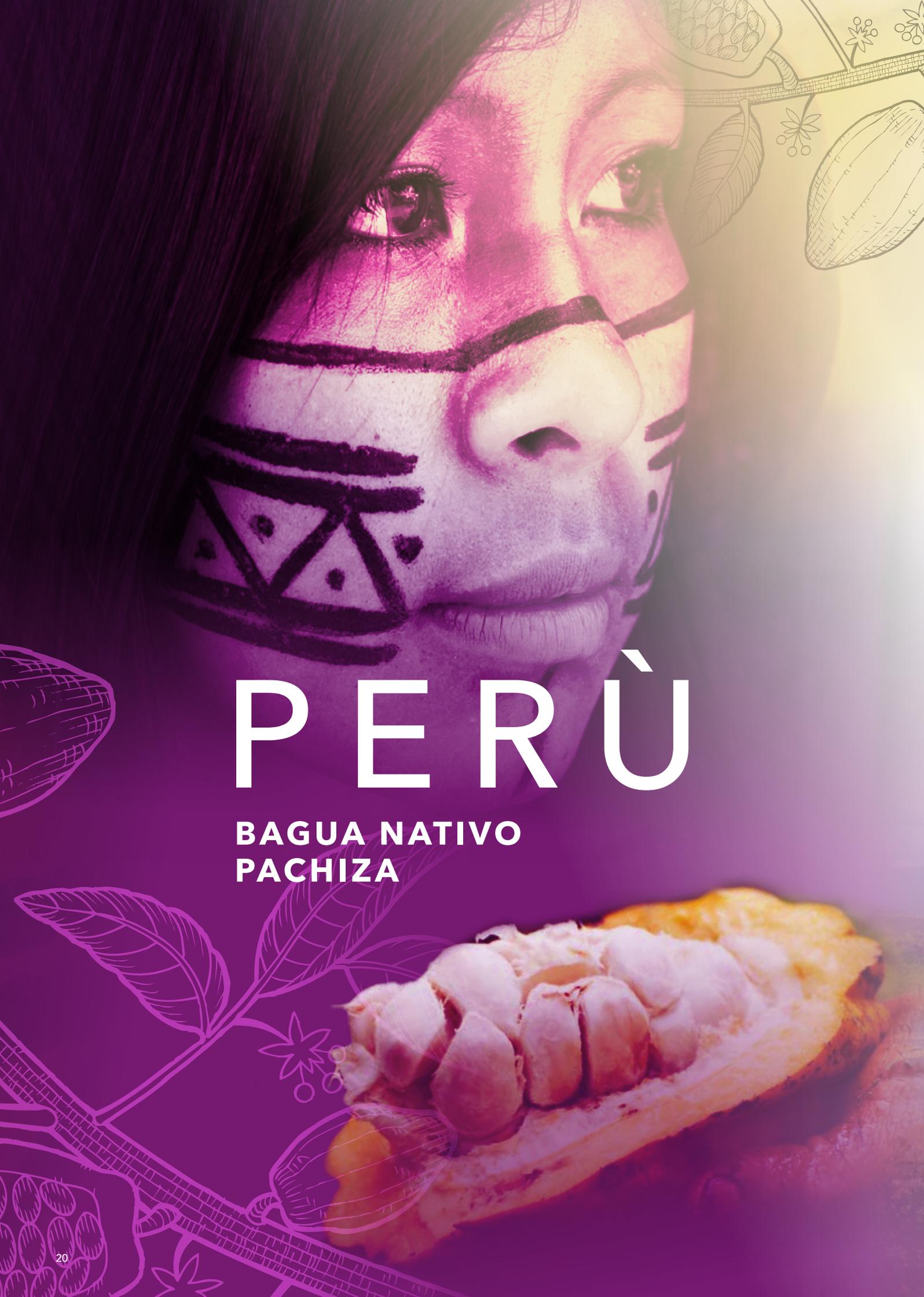


COLORE AL CIOCCOLATO!

# 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



# VENEZUELA

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



# GUATEMALA

CHIMELB

IL CACAO  
RARO DI

# UN PREZIOSO ECOSISTEMA IN EQUILIBRIO

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

Situata nel cuore delle foreste naturali della regione Alta Verapaz, la Finca Chimelb è una piantagione senza eguali, dove il cacao cresce

affianco a caffè, cardamomo, ananas, eucalipti e alberi della gomma, in un vivaio di eccezionale ampiezza. Qui la coltivazione eco-sostenibile si concretizza nell'individuazione delle migliori pratiche adatte al clima e al territorio locale, da riprodurre nelle zone più magre: le migliori piante per qualità e produttività, le zone d'ombra più adeguate,

i microorganismi più fertili, i sistemi di controllo dell'erosione del suolo...

La Finca Chimelb è parte attiva nel miglioramento delle condizioni di vita della popolazione rurale attraverso la formazione, l'impiego di manodopera regolare e il riconoscimento di un salario superiore alla media nazionale.

## CHIMELB

Piantagione: Chimelb

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA  
FONDENTE



# 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

### 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.



## LOS PALMARITOS FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

75%

45%

FLUIDITÀ



CODICE 6802

CONSIGLI DI IMPIEGO



### PIANTAGIONE

Los Palmaritos - Dominicana

### GUSTO

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



## LOS VASQUEZ FONDENTE

CACAO min

BURRO DI CACAO media

75%

45%

FLUIDITÀ



CODICE 6801

CONSIGLI DI IMPIEGO

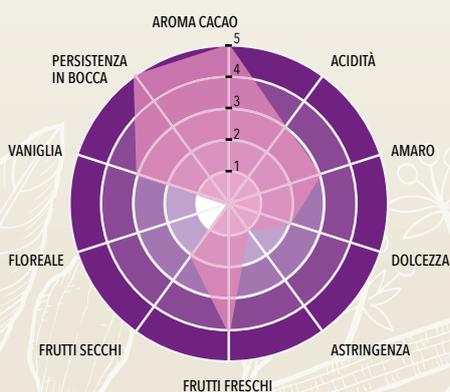
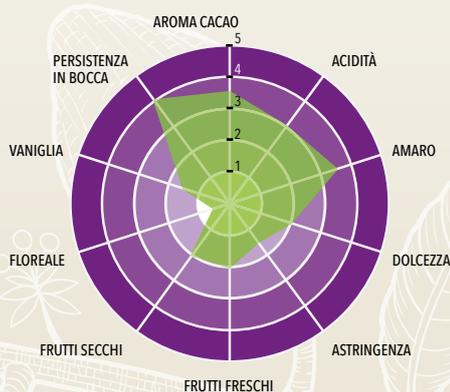


### PIANTAGIONE

Los Vasquez - Dominicana

### GUSTO

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





### SUR DEL LAGO FONDENTE

CACAO min

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

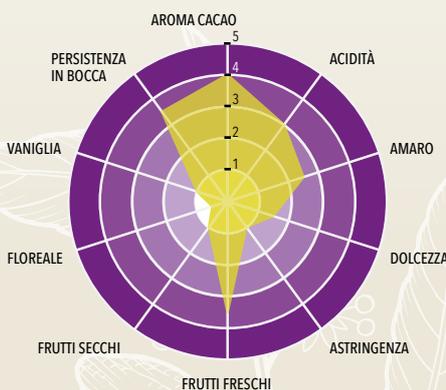
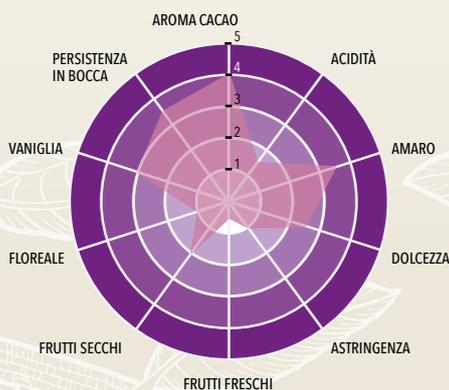
Profilo aromatico complesso con acidità e astringenza ridotte, delicate note di nocciole e mandorle. Leggero retrogusto di bacche rosse e un accenno di spezie, infine conclude con una piacevole rotondità e persistenza in bocca.

#### 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



## CHIMELB FONDENTE

CACAO min BURRO DI CACAO media

65% 40%

FLUIDITÀ CODICE 6806  
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA lecitina

PIANTAGIONE  
Chimelb - Guatemala

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



## LOS BEJUCOS LATTE COLORE

CACAO min GRASSI tot BURRO DI CACAO media

46% 42% 36%

FLUIDITÀ CODICE 6820  
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA lecitina

TERRITORIO  
Los Bejucos - Dominicana

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



## PACHIZA LATTE COLORE

CACAO min GRASSI tot BURRO DI CACAO media

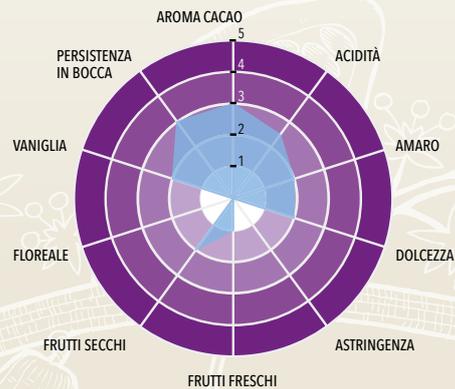
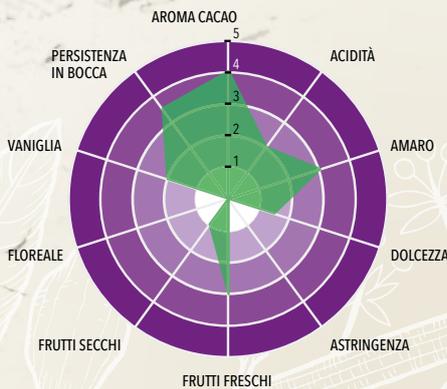
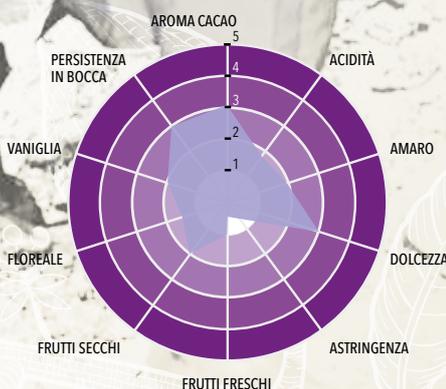
39% 37% 30%

FLUIDITÀ CODICE 6821  
CONSIGLI DI IMPIEGO



DISTRETTO  
Pachiza - Perù

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



# PASTA DI CACAO



## BAGUA NATIVO PASTA DI CACAO



CACAO min

BURRO DI CACAO media

100%

54%

FLUIDITÀ



CODICE 6841

CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA lecitina

### REGIONE

Amazonas - Perù



## 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

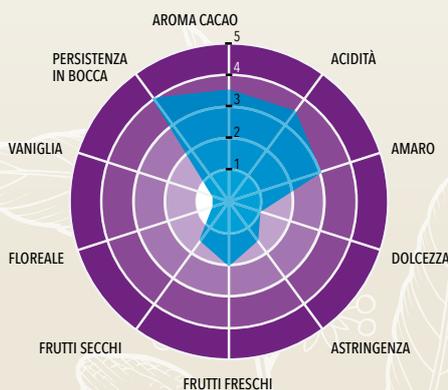
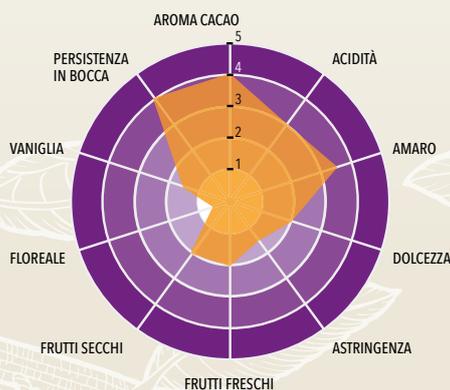
Pasta di cacao con importante presenza Criollo, profilo aromatico rotondo e amabile, grande aroma e persistenza, amarezza importante ma non aggressiva, poco acido.

### 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

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

## CIOCcolato DI COPERTURA FONDENTE 4kg / 3Pezzi

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

FLUIDITÀ

<b>6800</b>	BAGUA NATIVO 	<b>81</b>	<b>18</b>	<b>45</b>	-	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
<b>6802</b>	LOS PALMARITOS	<b>75</b>	<b>24</b>	<b>45</b>	-	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>6801</b>	LOS VASQUEZ	<b>75</b>	<b>24</b>	<b>45</b>	-	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>6805</b>	SUR DEL LAGO	<b>72</b>	<b>27</b>	<b>44</b>	-	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>6804</b>	PACHIZA	<b>70</b>	<b>29</b>	<b>40</b>	-	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
<b>6803</b>	LOS BEJUCOS	<b>70</b>	<b>29</b>	<b>47</b>	-	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
<b>6806</b>	CHIMELB	<b>65</b>	<b>34</b>	<b>40</b>	-	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					

## CIOCcolato DI COPERTURA AL LATTE 4kg / 3Pezzi

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

## PASTA DI CACAO 4kg / 3Pezzi

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

RACCOMANDATO  UTILIZZABILE





# LE ORIGINI

DALL' ATTENTA  
SELEZIONE  
IL MEGLIO DI  
OGNI ORIGINE

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

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



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 FONDENTE

## ECUADOR

■ CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE

■ PASTA DI CACAO

■ POLVERE DI CACAO

## PERÙ

■ GOCCE DA FORNO FONDENTE

■ POLVERE DI CACAO

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

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

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



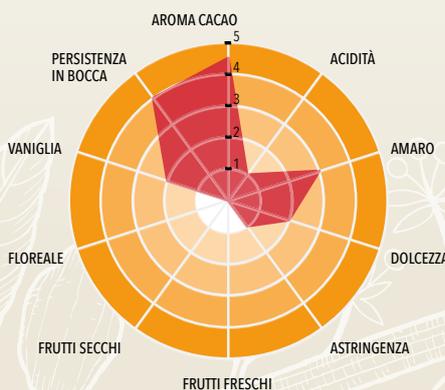
SENZA lecitina

### 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

74%

FLUIDITÀ



BURRO DI CACAO  
media

45%

CODICE **6812**  
CONSIGLI DI IMPIEGO

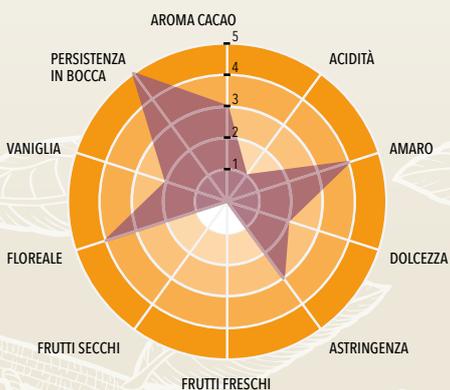


SENZA lecitina

**TERRITORIO**  
Ecuador

**GUSTO**

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



### MADAGASCAR FONDENTE

CACAO  
min

71%

FLUIDITÀ



BURRO DI CACAO  
media

42%

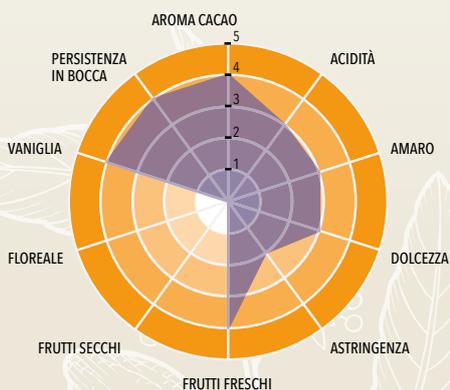
CODICE **6813**  
CONSIGLI DI IMPIEGO



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

71%

FLUIDITÀ



BURRO DI CACAO  
media

42%

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



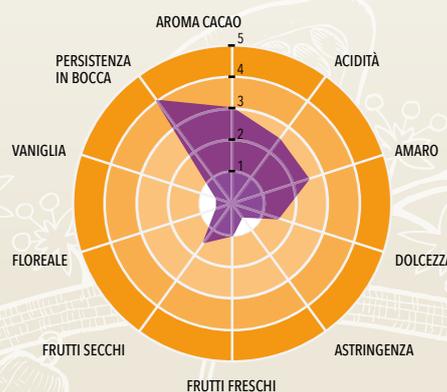
CODICE **6846**  
CONSIGLI DI IMPIEGO



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

**60%**    **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.





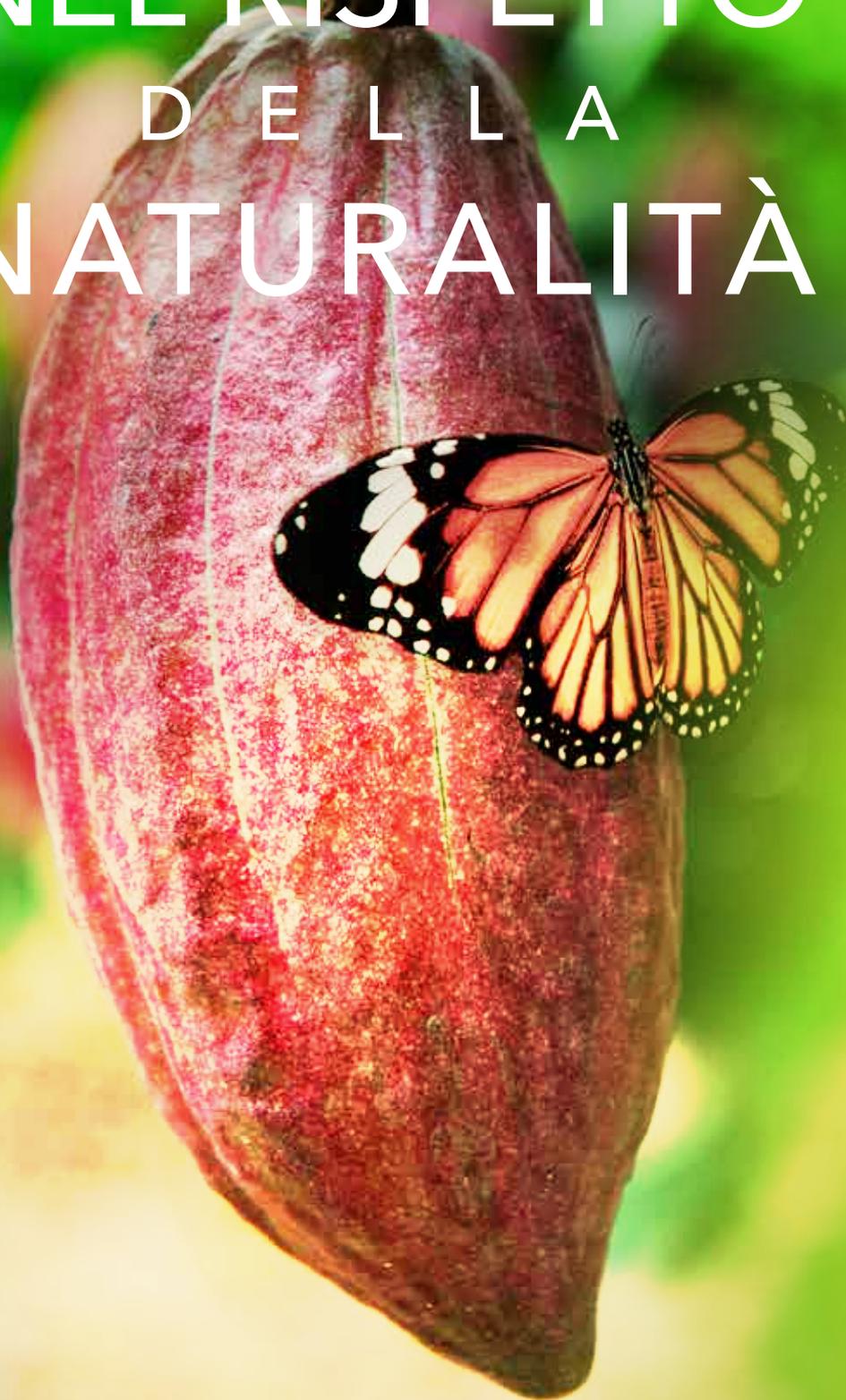
# BIOLOGICO

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

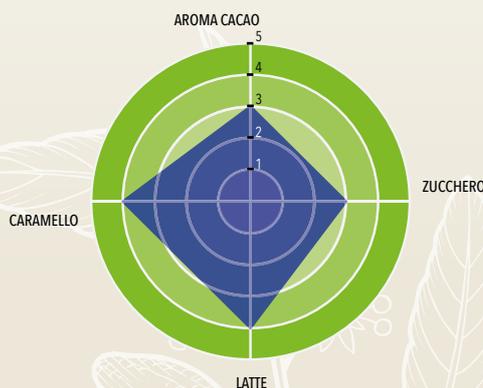
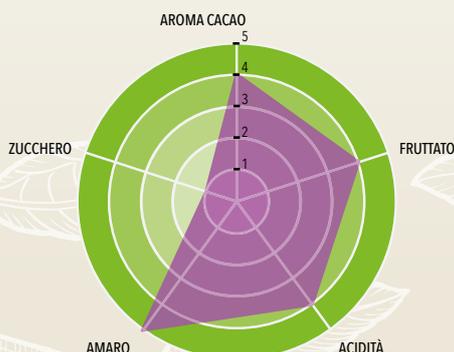
Cioccolato di copertura fondente di eccellente qualità, di grande carattere, dall'aroma veramente intenso di cacao.

### 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.





# 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

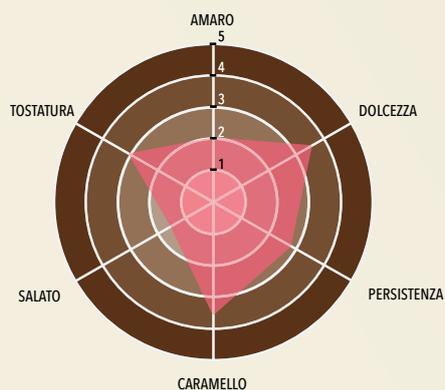
CODICE 7327  
CONSIGLI DI IMPIEGO



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**

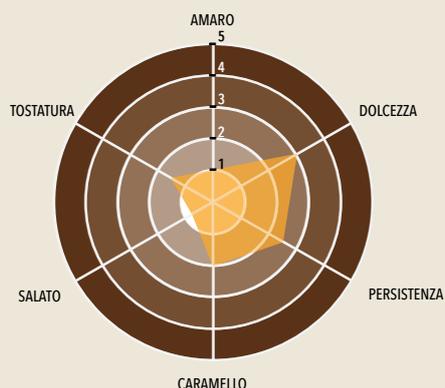
CONSIGLI DI IMPIEGO



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



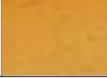
Peso 2,5 kg

### 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	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Stracciatella
7327	Artigianale NOCCIOLA	Nocciola 55%		5 kg			●				○	●	●	●			●	○	○
7344	Finissima NOCCIOLA TGT	Nocciola 55%		5 kg			●				○	●	●	●			●	○	○
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

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

# CIOCCOLATO DI COPERTURA 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

60%

BURRO DI CACAO  
media

36%

FLUIDITÀ



**CODICE 8312**  
CONSIGLI DI IMPIEGO



### MABEL FONDENTE

CACAO  
min

56%

BURRO DI CACAO  
media

37%

FLUIDITÀ



**CODICE 8316**  
CONSIGLI DI IMPIEGO



### MADESIMO FONDENTE

CACAO  
min

52%

BURRO DI CACAO  
media

35%

FLUIDITÀ



**CODICE 8313**  
CONSIGLI DI IMPIEGO



CIOCCOLATO

#### 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



# CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE



## MODELLA 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 DI COPERTURA AL LATTE



**AMBRA LATTE**

COLORE ■■■

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

FLUIDITÀ ●●●●●

**CODICE 8349**  
CONSIGLI DI IMPIEGO



SENZA lecitina

**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

## GUSTO

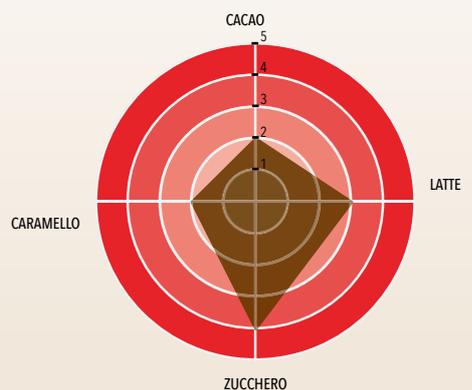
Gusto pieno e pulito di latte con note delicate di cacao, dolcezza equilibrata.

## 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

| CIOCCOLATO

# CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE



**CHIARA LATTE** COLORE

CACAO min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
<b>33%</b>	<b>37%</b>	<b>30%</b>

FLUIDITÀ

CODICE **8342**  
CONSIGLI DI IMPIEGO



**PRESTIGE LATTE** COLORE

CACAO min	GRASSI tot	BURRO DI CACAO media
<b>32%</b>	<b>34%</b>	<b>30%</b>

FLUIDITÀ

CODICE **8343**  
CONSIGLI DI IMPIEGO

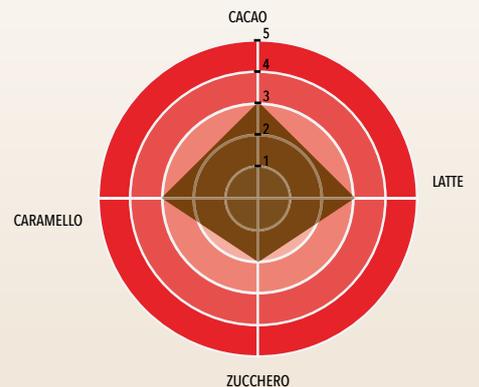


## GUSTO

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

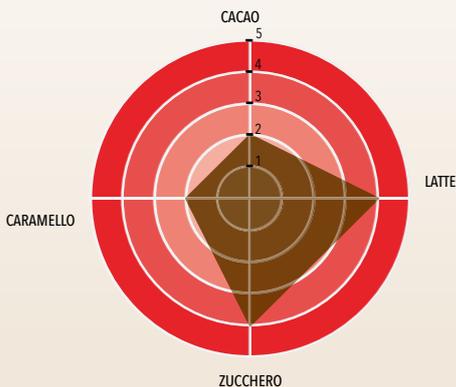
CIOCCOLATO

#### 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

# CIOCCOLATO GIANDUIA



**GIANDUIA FONDENTE**

COLORE ■ ■ ■

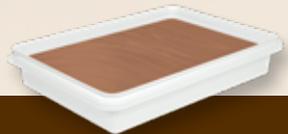
CACAO min **32%**      BURRO DI CACAO media **26%**

FLUIDITÀ ● ● ● ● ●

PASTA DI NOCCIOLA **24%**

CODICE **8298**  
COD. PANE **8396**  
CONSIGLI DI IMPIEGO





**GIANDUIA LATTE**

COLORE ■ ■ □

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

FLUIDITÀ ● ● ● ● ●

PASTA DI NOCCIOLA **25%**

CODICE **8395**  
CONSIGLI DI IMPIEGO

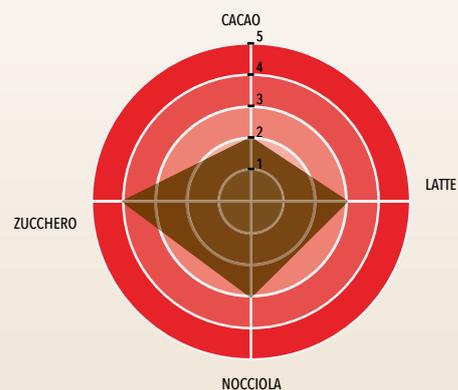
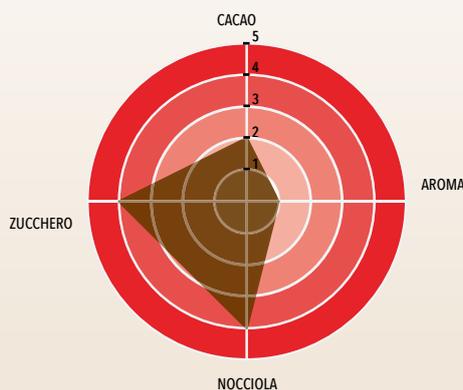


## GUSTO

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

## GUSTO

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



# CIOCCOLATO BIANCO



## VANINI BIANCO

LATTE POLVERE GRASSI BURRO DI CACAO  
media tot media

30% 43% 35%

FLUIDITÀ



CODICE 8373

CONSIGLI DI IMPIEGO



## EDELWEISS BIANCO

LATTE POLVERE GRASSI BURRO DI CACAO  
media tot media

26% 36% 30%

FLUIDITÀ



CODICE 8372

CONSIGLI DI IMPIEGO



## GIADA BIANCO

LATTE POLVERE GRASSI BURRO DI CACAO  
media tot media

22% 38% 32%

FLUIDITÀ



CODICE 8352

CONSIGLI DI IMPIEGO



CIOCCOLATO

### GUSTO

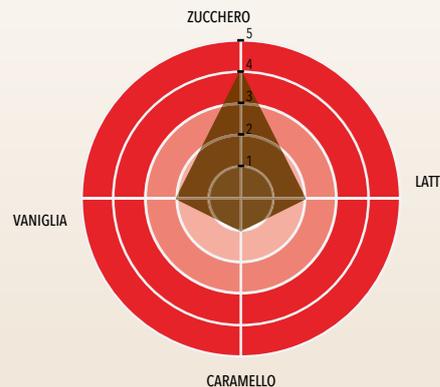
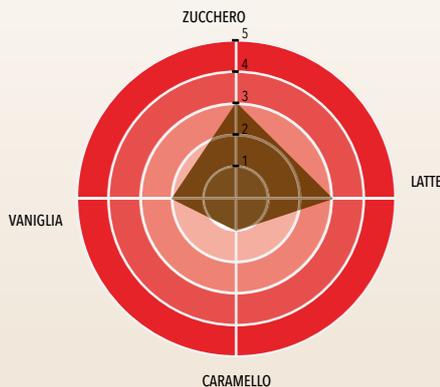
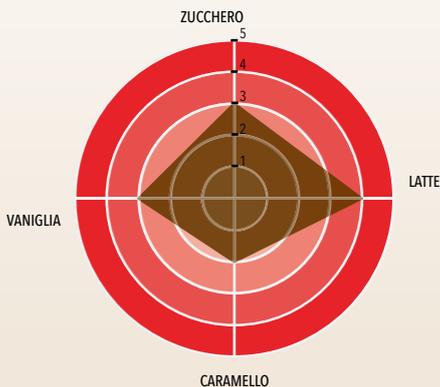
Gusto intenso e dolcezza equilibrata; unitamente alla pulizia al palato tipica del burro di cacao ICAM, emerge il profumo intenso del latte e della vaniglia.

### GUSTO

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

### GUSTO

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





# CIOCCOLATO BIANCO AL CARMELLOLO



## VANINI AURUM BIANCO AL CARMELLOLO

LATTE POLVERE media GRASSI tot BURRO DI CACAO media

30% 43% 35%

FLUIDITÀ



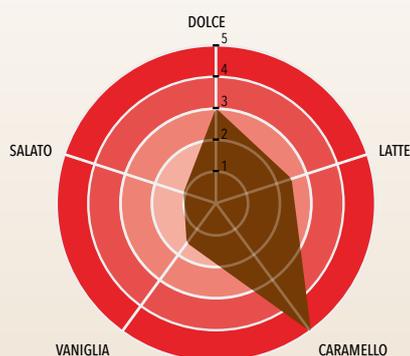
CODICE 8288

CONSIGLI DI IMPIEGO



### GUSTO

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





Linea Professionale

| CIOCCOLATO



# 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
<b>60%</b>	<b>33%</b>
FLUIDITÀ	CODICE 8323
	CONSIGLI DI IMPIEGO



**MORBIDO FONDENTE**

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



**MORBIDO BIANCO**

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



### GUSTO

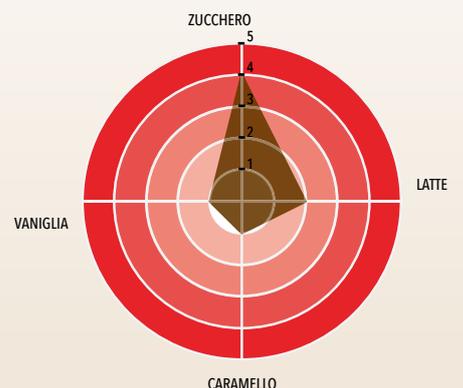
Il diverso bilanciamento tra pasta di cacao e zucchero gli conferisce un carattere molto marcato. Gusto deciso e persistente di cacao, amaro e delicatamente cacaotè, acidità controllata, delicati aromi di frutta fresca e secca.

### 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



### GUSTO

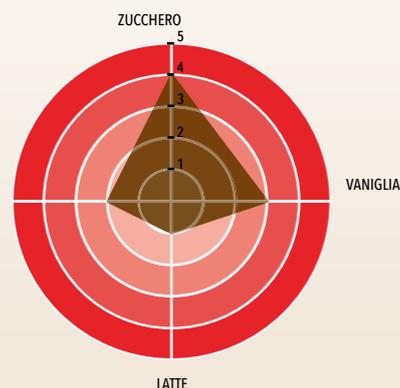
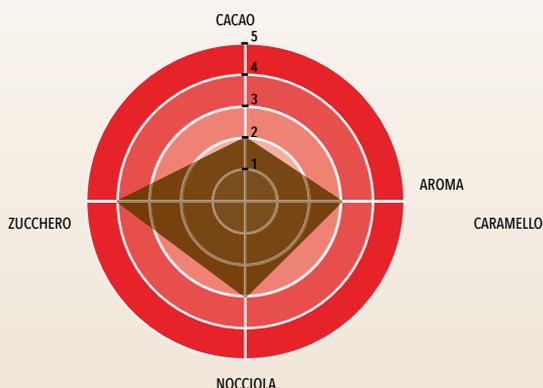
Gusto intenso e potente di cacao, sapore forte ma mai aggressivo. Colore marcato, fondente.

### 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.



CIOCCOLATO



Linea Professionale

| CIOCCOLATO

# 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
<b>45%</b>	<b>26%</b>

---

GOCCE  **CODICE 8336**  
CONSIGLI DI IMPIEGO

**7.500 Pz./kg**




**GOCCE MIGNON  
FONDENTE**

CACAO min	BURRO DI CACAO media
<b>45%</b>	<b>26%</b>

---

GOCCE  **CODICE 8337**  
CONSIGLI DI IMPIEGO

**9.000 Pz./kg**




**GOCCE MINI  
FONDENTE**

CACAO min	BURRO DI CACAO media
<b>45%</b>	<b>26%</b>

---

GOCCE  **CODICE 8338**  
CONSIGLI DI IMPIEGO

**12.000 Pz./kg**




**GOCCE SPILLO  
FONDENTE**

CACAO min	BURRO DI CACAO media
<b>45%</b>	<b>26%</b>

---

GOCCE  **CODICE 8339**  
CONSIGLI DI IMPIEGO

**20.000 Pz./kg**



CIOCCOLATO

# ICAM LINEA PROFESSIONALE

					CIOCCOLATERIA										PASTICCERIA				GELATERIA					
					FLUIDITÀ	Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Stracciata				
					% Cacao totale MIN	% Zuccheri MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA																
<b>CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE 4kg / 3Pezzi</b>																								
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	-	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○						
<b>CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE 4kg / 3Pezzi</b>																								
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	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○						

\*8397 vaschetta 2,5kg / 4Pezzi

					CIOCCOLATERIA										PASTICCERIA				GELATERIA		
					FLUIDITÀ																
					Modelaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Stracciatella		
					●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○		
<b>CIOCCOLATO GIANDUIA</b> 4kg / 3Pezzi																					
8298*	GIANDUIA	32	43	26	40	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
8396*	GIANDUIA	32	43	26	40	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
8395*	GIANDUIA LATTE	26	30	24	45	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
<b>CIOCCOLATO BIANCO</b> 4kg / 3Pezzi																					
8373	VANINI	-	34	35	43	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
8372	EDELWEISS	-	36	30	36	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
8352	GIADA	-	45	32	38	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
<b>CIOCCOLATO BIANCO AL CAMELLO</b> 4kg / 3Pezzi																					
8288	VANINI AURUM	-	34	35	43	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			

\*8298 scatola 5kg

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

● RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE



CIOCCOLATO

# ICAM LINEA PROFESSIONALE

					CIOCCOLATERIA										PASTICCERIA				GELATERIA					
					FLUIDITÀ																			
					Modelaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatori	In Tazza	Creme e spume	Basi	Classature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Classatura	Stracciatella					
					% Cacao totale MIN	% Cacao totale MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA																
<b>CIOCCOLATO DI COPERTURA PRO</b> 4kg / 3Pezzi																								
8323	FONDENTE PRO INTENSE	60	39	33	-	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●					
8321	FONDENTE MORBIDO	54	43	31	35	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	●	●	●					
8398*	BIANCO MORBIDO	-	37	22	39	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	●	●	●					
<b>CIOCCOLATO IGLOO DA RICOPERTURA</b> 4kg																								
8319	IGLOO BITTRA	67	31	46	50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●					
8354	IGLOO LATTE INTENSO	40	35	37	46	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●					
8371	IGLOO EDELWEISS	-	29	41	51	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●					
<b>CIOCCOLATO PER PRODOTTI DA FORNO</b> 4kg / 3Pezzi																								
8356	CUBETTI FONDENTE	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	-																			

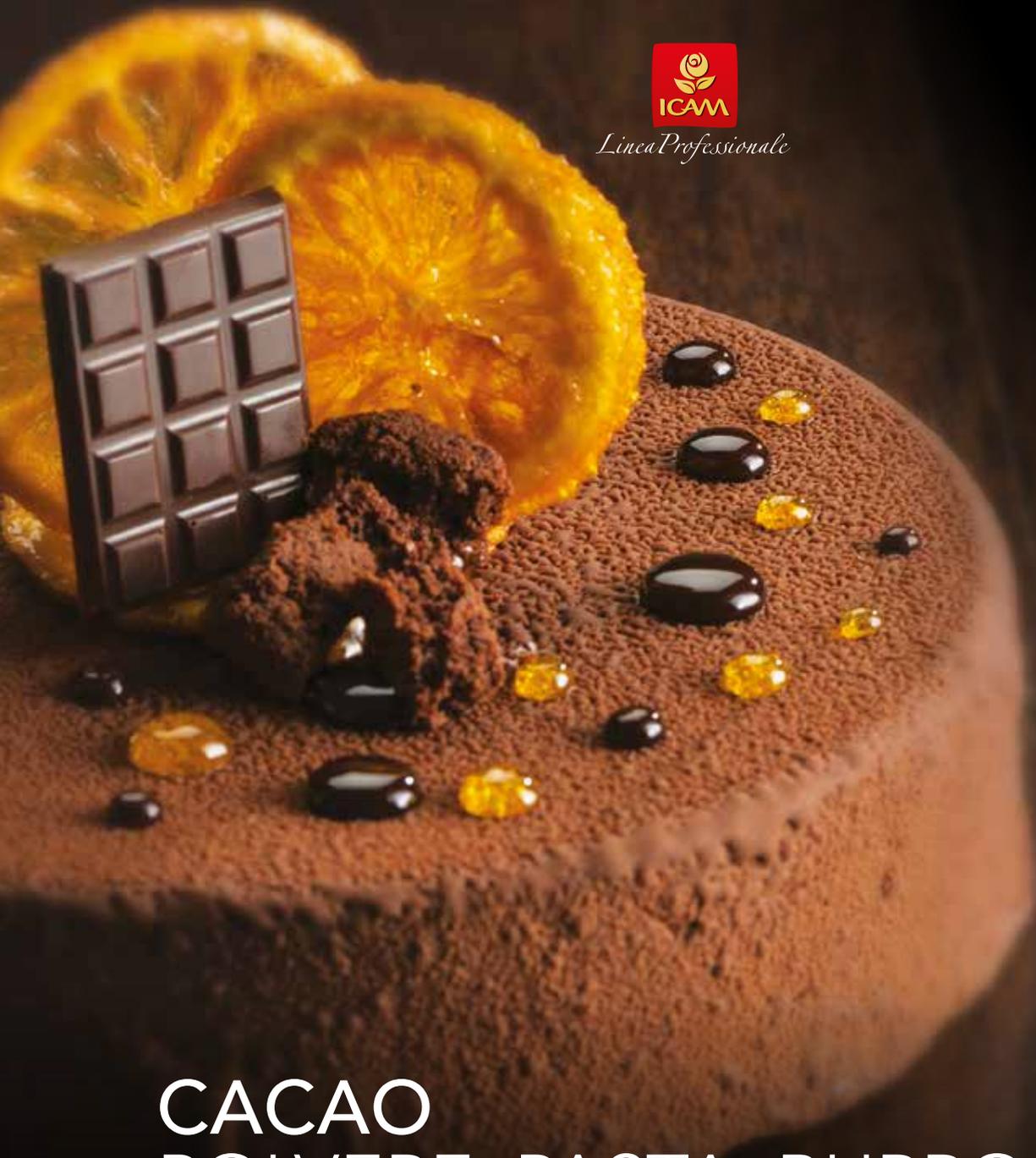
\*8398 vaschetta 2,5kg / 4Pezzi

● 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 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. 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.

## GUSTO

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

## GUSTO

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



**CACAO 10/12  
MAGRO**

COLORE

BURRO DI CACAO  
media

PH  
(+/-0.3)

**10/12% 7.3**

POLVERE



**CODICE 4839**

CONSIGLI DI IMPIEGO



**CACAO  
ZUCCHERATO**

COLORE

CACAO  
min

PH  
(+/-0.3)

**45% 6.7**

POLVERE



**CODICE 4832**

CONSIGLI DI IMPIEGO



ZUCCHERO  
max **53%**



**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.





*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



## CREMA FONDENTE ZEROP

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

<b>25%</b>	<b>37%</b>	<b>6%</b>
------------	------------	-----------

**STRUTTURA**  
Crema morbida spalmabile.

**CODICE 7339**  
CONSIGLI DI IMPIEGO



**SENZA**  
grassi idrogenati



## CREMA NOCCIOLA ZEROP

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

<b>8%</b>	<b>32%</b>	<b>10%</b>
-----------	------------	------------

**STRUTTURA**  
Crema spalmabile di ottima plasticità.

**CODICE 7338**  
CONSIGLI DI IMPIEGO



**SENZA**  
grassi idrogenati



## FILLMILK ZEROP

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

<b>22%</b>	<b>34%</b>
------------	------------

**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

# CREME



## CREMA ELISA

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

<b>25%</b>	<b>37%</b>	<b>6%</b>
------------	------------	-----------

**STRUTTURA**  
Crema morbida spalmabile.

**CODICE 7301**  
CONSIGLI DI IMPIEGO



**SENZA**  
grassi idrogenati



## CREMA EXTRA FONDENTE

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

<b>26%</b>	<b>39%</b>
------------	------------

**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
---------------------------------	---------------------------------	------------------

<b>11%</b>	<b>4%</b>	<b>5%</b>
------------	-----------	-----------

**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

# 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

				CIOCCOLATERIA					PASTICCERIA					GELATERIA				
				Modelaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Stracciatella
<b>CREME</b>				GUSTO	COLORE	PESO SECCO												
7339	CREMA FONDENTE ZEROP	Cacao		8kg			●				●	○	○	○	○	○		
7338	CREMA NOCCIOLA ZEROP	Nocciola		8kg			●				●	○	○	○	○	○		
7340	CREMA FILLMILK ZEROP	Ciocolato 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	Ciocolato		8kg			●				●	○	○	●	○	○		
7323	GLASSA BRILLANTE GEL CIOCCOLATO	Ciocolato Fondente		5kg									●	●		●		
7303	GLASSA ICAM FONDENTE	Ciocolato		5kg									●	●		○	○	
7312	CREMA VANINI	Nocciola pralinata		5kg			●				●	○	●	●	○	○	○	
7314	CREMA BIANCA EDELWEISS	Ciocolato bianco		8kg			●				●	○	●	●	○		○	

<b>RICOPERTURE</b>				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 <sup>CACAO min</sup> 62%

DIAMETRO 25 mm  
PESO 4,2 g

CONFEZIONE CODICE 7865  
441 Pz.



## TARTUFI FONDENTI <sup>CACAO min</sup> 45%

DIAMETRO 25 mm  
PESO 2,7 g

CONFEZIONE CODICE 7873  
504 Pz.



## TARTUFI AL LATTE <sup>CACAO min</sup> 35%

DIAMETRO 25 mm  
PESO 2,7 g

CONFEZIONE CODICE 7872  
504 Pz.



## TARTUFI BIANCHI <sup>BURRO media</sup> 32%

DIAMETRO 25 mm  
PESO 2,7 g

CONFEZIONE CODICE 7874  
504 Pz.



## SNOBINETTES <sup>CACAO min</sup> 57%

DIAMETRO 27 mm  
ALTEZZA 26 mm

CONFEZIONE CODICE 3080  
270 Pz.



## COPPA CREMA <sup>CACAO min</sup> 43%

DIAMETRO 35 mm  
ALTEZZA 25 mm

CONFEZIONE CODICE 3048  
432 Pz.



## TAZZINE CAFFÈ <sup>CACAO min</sup> 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.



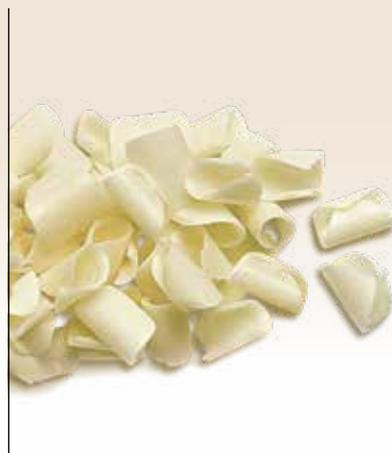
### TRUCIOLI MICRO FONDENTE

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 GIALLI

CONFEZIONE CODICE 3087  
4 kg



### CHICCHI CAFFÈ

Cioc. fondente al caffè, modellato a chicchi.

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



**CODETTE CIOCCOLATO  
FONDENTE**

CONFEZIONE    CODICE 7885  
3 kg



**CODETTE CIOCCOLATO  
AL LATTE**

CONFEZIONE    CODICE 7891  
3 kg



**CODETTE BIANCHE A BASE  
DI BURRO DI CACAO**

CONFEZIONE    CODICE 7892  
3 kg



**SCAGLIETTE CIOCCOLATO  
FONDENTE**

CONFEZIONE    CODICE 7887  
3 kg



**SCAGLIETTE CIOCCOLATO  
AL LATTE**

CONFEZIONE    CODICE 7893  
3 kg



**SCAGLIETTE BIANCHE A  
BASE DI BURRO DI CACAO**

CONFEZIONE    CODICE 7889  
3 kg

COD.	NOME PRODOTTO	KOSHER	KOSHER DAIRY	HALAL	VEGAN	SENZA GLUTINE	BIO	BIO USA
<b>AGOSTONI</b>								
<b>CIOCCOLATO</b>								
6800	Fondente Bagua Nativo	•		•	•	•	•	•
6801	Fondente Los Vasquez	•		•	•	•		
6802	Fondente Los Palmaritos	•		•	•	•		
6803	Fondente Los Bejucos	•		•	•	•		
6804	Fondente Pachiza	•		•	•	•		
6805	Fondente Sur del Lago	•		•	•	•		
6806	Fondente Chimelb	•		•	•	•		
6810	Fondente Uganda	•		•	•	•		
6811	Fondente Dominicana	•		•	•	•		
6812	Fondente Nacional Arriba	•		•	•	•		
6813	Fondente Madagascar	•		•	•	•		
6814	Fondente Sao Tomé	•		•	•	•		
6820	Latte Los Bejucos		•	•		•		
6821	Latte Pachiza		•	•		•		
6850	Fondente Biologico	•		•	•	•	•	•
6851	Latte Biologico		•	•		•	•	
6852	Bianco Biologico		•	•		•	•	
6870	Gocce da forno Perù	•		•	•	•		
<b>PASTA</b>								
6840	Pasta Sur del Lago	•		•	•	•		
6841	Pasta Bagua Nativo	•		•	•	•	•	•
6842	Pasta Los Bejucos	•		•	•	•		
6845	Pasta Nacional Arriba	•		•	•	•		
6846	Pasta Uganda	•		•	•	•		
<b>POLVERE E CACAO</b>								
1917	Granella di Cacao Biologica	•		•	•	•	•	•
4620	Polvere di Cacao Perù					•		
4621	Polvere di Cacao Nacional Arriba					•		
<b>PRALINATE</b>								
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
<b>CIOCCOLATO</b>								
8288	Vanini Aurum		•	•		•		
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 Ciocolato Fondente	•		•	•	•		
8357	Cubetti di Ciocolato al Latte		•	•		•		
8358	Cubetti di Ciocolato Bianco		•	•		•		
8371	Ciocolato Igloo Edelweiss		•	•		•		
8372	Bianco Edelweiss		•	•		•		
8373	Bianco Vanini		•	•		•		
8395	Gianduia Latte in pani							
8396	Gianduia in pani							
8397	Fondente Regina in pani							
8398	Bianco Morbido in pani							

COD.	NOME PRODOTTO	KOSHER	KOSHER DAIRY	HALAL	VEGAN	SENZA GLUTINE	BIO	BIO USA
<b>LINEA PROFESSIONALE</b>								
<b>CACAO</b>								
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	•		•	•	•		
<b>CREME E RICOPERTURE</b>								
1862	Pasta di Nocciole					•		
7301	Crema Elisa		•	•		•		
7303	Glassa Icam Fondente		•	•		•		
7308	Creemicam		•	•		•		
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					•		
<b>DECORAZIONI</b>								
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					•		
3070	Chicchi caffè					•		

**AGOSTONI**  
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



*Linea Professionale*



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

*Agostoni & W. Co.*

**AGOSTONI**  
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



*Linea Professionale*

ICAM S.p.A. - Italy

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

 @icamforprofessionals

info@agostonicioccolato.it  
info@icamprofessionale.it

AGOSTONICIOCCOLATO.IT  
ICAMPROFESSIONALE.IT