4GOSTOII





CATALOGO PRODOTTI



LA NOSTRA STORIA



1946

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.

ICAM stabilisce la sede produttiva a



1947

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



1953

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



1970

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



1982

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



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.



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

2010

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

2018

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

2019

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.



>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 CONSUM**I, a tutto vantaggio di economia e ambiente.



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".

Degustatori certificati

>8.000 Analisi qualità e

sicurezza nel 2018



Certificazioni aziendali































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.

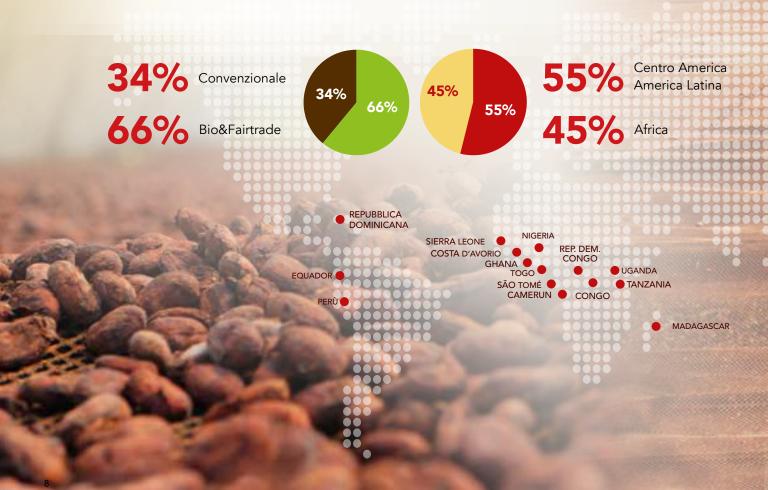
Il percorso per raggiungere l'eccellenza nella qualità dei prodotti inizia da molto lontano, attraverso l'individuazione delle migliori piantagioni di cacao per selezionare con estrema cura la materia prima. ICAM acquista cacao da molti paesi nel mondo, in prevalenza da Centro America e Africa. Ha instaurato

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 socioeconomiche. 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 quida 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.

TONNELLATE DI FAVE DI CACAO ACQUISTATE NEL 2018

TONNELLATE DI FAVE NEL 2018





DAL CACAO

NEI LUOGHI D'ORIGINE

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

LA PIANTAGIONE

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

LA COLTIVAZIONE

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

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



AL CIOCCOLATO

100% MADE NAME OF THE PARTY OF

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



TEST PRELIMINARI E PULITURA

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

PRETOSTATURA

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



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

ALCALINIZZAZIONE

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

DEODORIZZAZIONE DEL BURRO DI CACAO

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

FILTRAZIONE DEL BURRO DI CACAO

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

SPREMITURA DELLA PASTA DI CACAO

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

4

MACINAZIONE

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

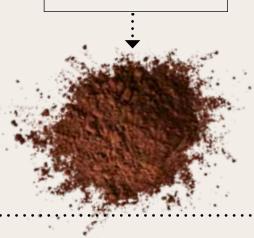
TORREFAZIONE

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



POLVERIZZAZIONE: LA POLVERE DI CACAO

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







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.



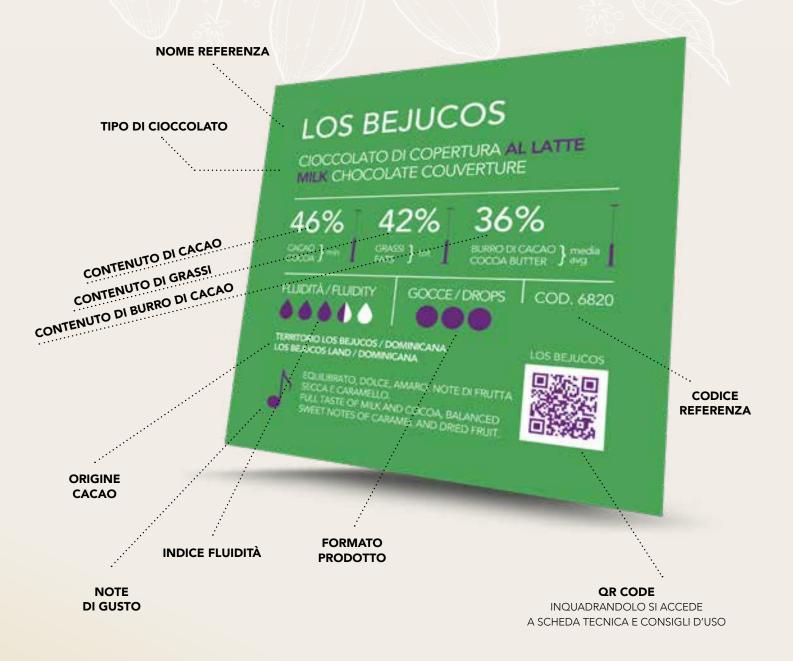


AVANGUARDIA AL CIOCCOLATO

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.



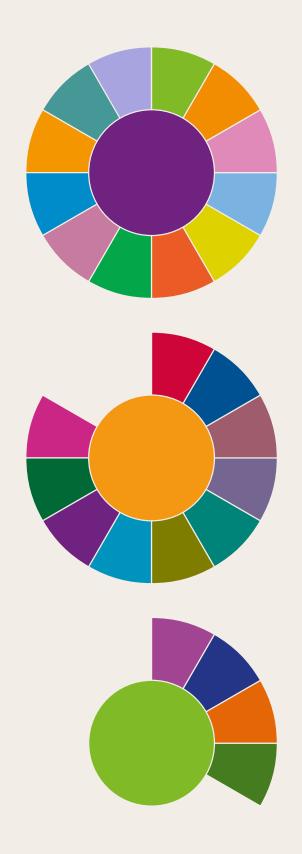




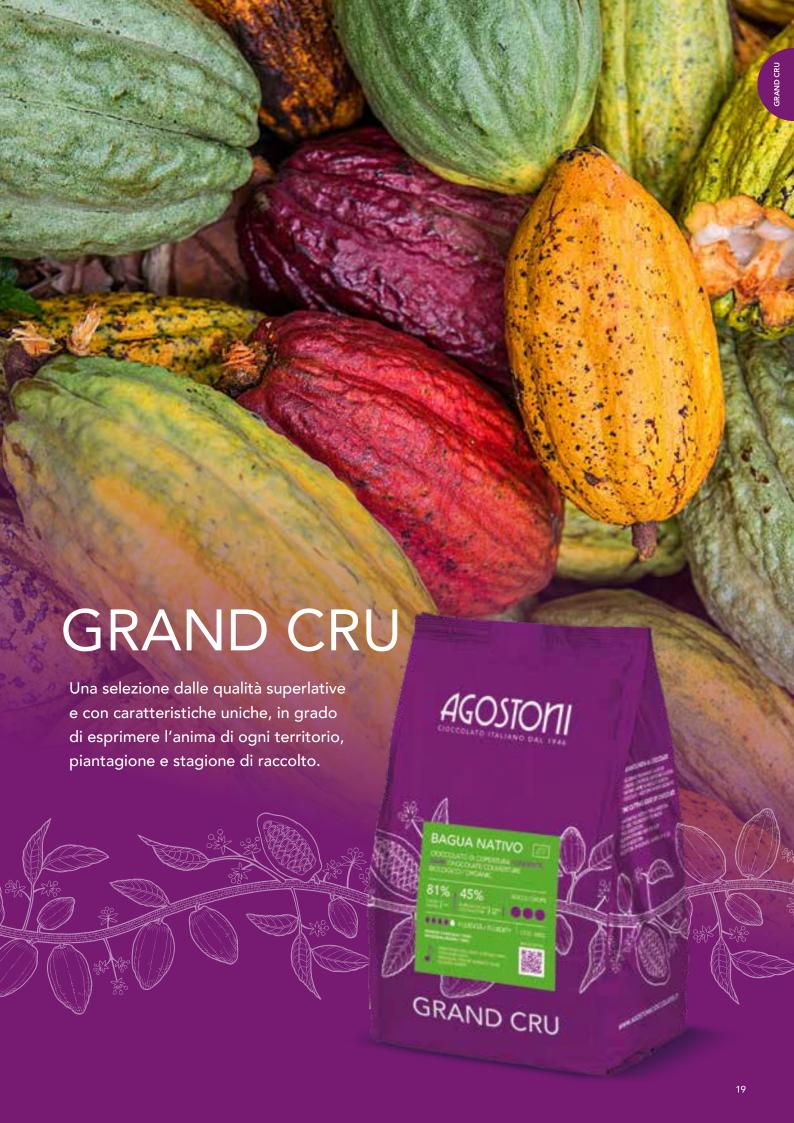


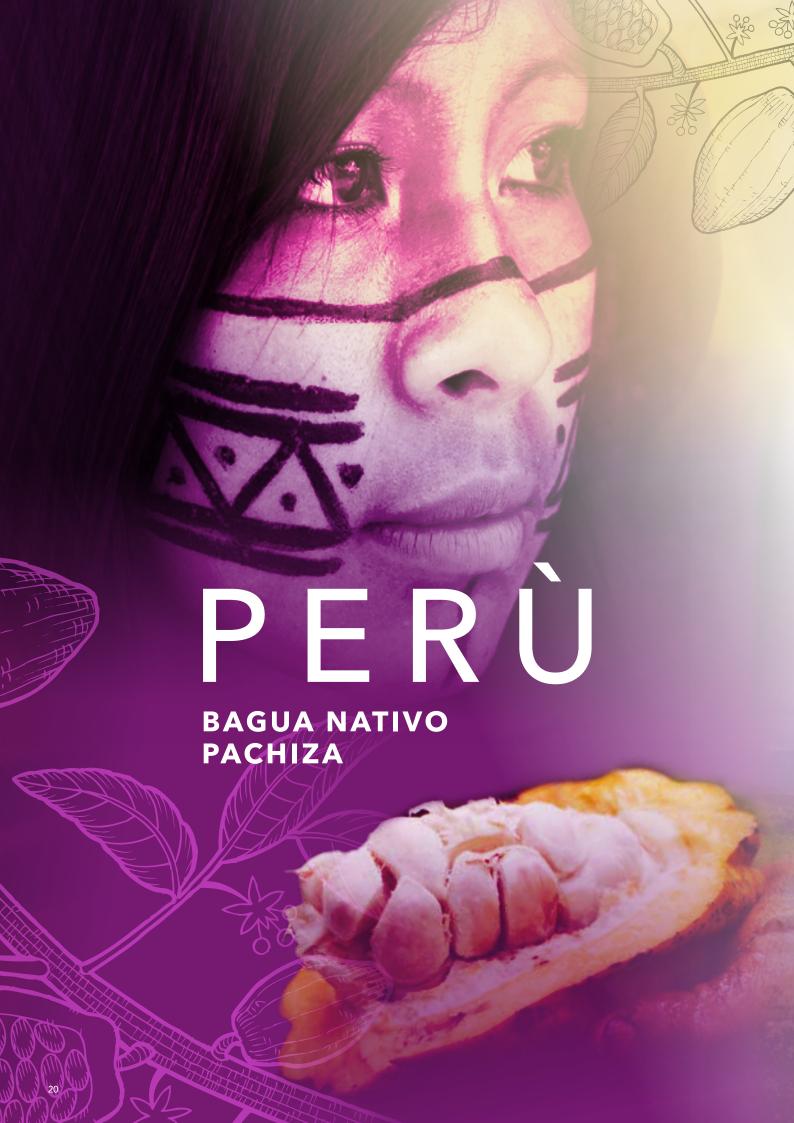
	GRAND CRU		CIOCCOLATO DI COPERTURA PASTA DI CACAO
AGOSTONI CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946	MONORIGINE		CIOCCOLATO DI COPERTURA PASTA DI CACAO POLVERE DI CACAO GOCCE DA FORNO
	BIOLOGICO		GRANELLA DI CACAO CIOCCOLATO DI COPERTURA
	PRALINATI		PRALINATI
	CIOCCOLATO		CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE CIOCCOLATO GIANDUIA CIOCCOLATO BIANCO LINEA PRO CIOCCOLATO PER RICOPERTURE CIOCCOLATO PER PRODOTTI DA FORNO
Linea Professionale	CACAO, POLVERE PASTA, BURRO	,	PASTA E BURRO DI CACAO POLVERE DI CACAO
	CREME E RICOPERTURE		CREME GLASOVER
	INCLUSIONI		INCLUSIONI
	GUSCI E DECORAZIONI		GUSCI DECORAZIONI





COLORE AL CIOCCOLATO!







Da piantagioni inesplorate dove si sono mantenuti i sapori autentici e originari del "Xocoatl", Agostoni ha ritrovato l'antico e rarissimo cacao Criollo, un frutto prezioso, ormai coltivato solo in piccole aree del mondo. Nelle regioni peruviane di Amazonas, dal clima tropicale e dalla coltivazione diversificata, nasce uno dei più pregiati tesori dell'Amazzonia: l'antichissimo cacao Criollo Bagua Nativo, raccolto già nel 3.000 a.C. quando cresceva spontaneo. Agostoni ha riportato alla luce piantagioni dove si sono mantenuti i sapori autentici e originari del cacao primitivo, ancora oggi coltivato dalle comunità Mayo Chincipe.

Nel centro nord del Perù, dove le Ande degradano e lasciano il posto alla Foresta Amazzonica, Agostoni ha identificato un luogo speciale, la regione San Martin, e selezionato un cacao esclusivo: il cacao Cru Pachiza, dal quale si ottiene un cioccolato di qualità superiore, con un ampio ventaglio di aromi.







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







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

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







Da una terra dove l'uomo ha trovato un equilibrio con l'ambiente e da un progetto di conservazione, sostenibilità e responsabilità sociale, arriva un miscela di cacao Trinitario, dal profilo molto aromatico. Situata nel cuore delle foreste naturali della regione Alta Verapaz, la Finca Chimelb è una piantagione senza eguali, dove il cacao cresce affianco a caffè, cardamomo, ananas, eucalipti e alberi della gomma, in un vivaio di eccezionale ampiezza. Qui la coltivazione eco-sostenibile si concretizza nell'individuazione delle migliori pratiche adatte al clima e al territorio locale, da riprodurre nelle zone più magre: le migliori piante per qualità e produttività, le zone d'ombra più ade-

guate, 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.





Amazonas - Perù

GUSTO

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





GUSTO

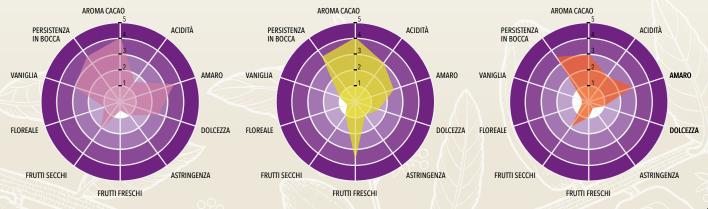
Profilo aromatico complesso con acidità e astringenza ridotte, delicate note di nocciole e mandorle. Leggero retrogusto di bacche rosse e un accenno di spezie, infine conclude con una piacevole rotondità e persistenza in bocca.

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'amarezza. Grande soddisfazione nella degustazione.

GUSTO

Profilo aromatico di grande intensità, dove si esprime pienamente il gusto cacao, con presenza di note di frutta secca, amarezza equilibrata e acidità delicata. Astringenza minima.







CIOCCOLATO DICOPERTURA



CHIMELB **FONDENTE**

65%

40%

CODICE **6806**



SENZA lecitina

PIANTAGIONE Chimelb - Guatemala

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

TERRITORIO

Los Bejucos - Dominicana

PACHIZA LATTE 39% 37% 30% CODICE 6821

DISTRETTO

Pachiza - Perù

GUSTO

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

GUSTO

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

GUSTO

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















Amazonas - Perù Los Bejucos - Dominicana

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

Sur Del Lago - Venezuela

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



GRAND CRU

CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE					4kg / 3Pezzi		CIOCCOLATERIA					PASTICCERIA		GELATERIA		
		% Cacao totale MIN	% Zucchero MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA	SENZA lecitina	fluidità		Modellaggio Forme cave	Ricoperture	Ganache	Bassinatura	In Tazza Creme e spume	Basi Glassature Decorazioni	Cottura	Ingrediente Glassatura Stracciatella
6800	BAGUA NATIVO	81	18	45			6666		00					000		
6802	LOS PALMARITOS	75	24	45	-		••••		0					000		
6801	LOS VASQUEZ	75	24	45	-		6666		0					000		
6805	SUR DEL LAGO	72	27	44	-		••••	•	0							
6804	PACHIZA	70	29	40	-									000		
6803	LOS BEJUCOS	70	29	47	-				00					000		
6806	CHIMELB	65	34	40	-									000		
CIOCC	COLATO DI COPERTURA	A A	L L/	ATTE	•		4kg / 3Pezzi									
6820	LOS BEJUCOS	46	30	36	42)	
6821	PACHIZA	39	35	30	37		6666		00							
PASTA	DI CACAO						4kg / 3Pezzi									
6841	BAGUA NATIVO	100	-	54	-		••••		•0	0		0	OC			
6842	LOS BEJUCOS	100	-	54	-		6666		•0	0		0	OC			
6840	SUR DEL LAGO	100	-	54	-		6666			0		0	OC			
										R	ACC	ОМА	NDA	то 🔾 і	UTILI	ZZABILE



















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



ECUADOR

CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE

PASTA DI CACAO

POLVERE DI CACAO







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.





Ecuador

GUSTO

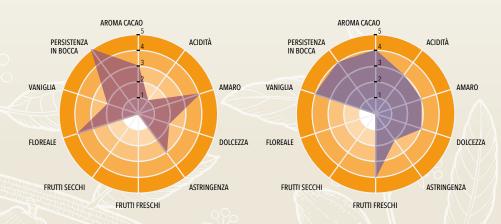
Profilo molto floreale, amarezza caratteristica, poca acidità e piacevole punta di astringenza: grande ampiezza degli aromi tipici del cacao; in conclusione emerge il bouquet floreale e persiste a lungo in bocca.

GUSTO

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

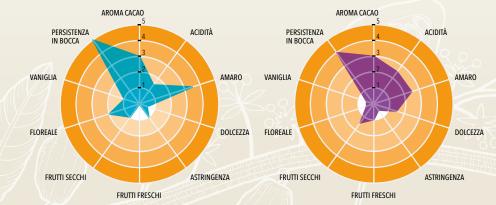
GUSTO

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

















TERRITORIO

Ecuador

GUSTO

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

GUSTO

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

GUSTO

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



MONORIGINE

IOCC	OLATO DI COPERTUR	4kg / 3Pezzi		CIOCC	OLATE	RIA			PASTICC	G	ELATER						
		% Cacao totale MIN	% Zucchero MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA	SENZA lecitina	fluidità	Modellaggio Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot Bassinatura	In Tazza	Creme e spume	Basi Glassature	Decorazioni	Cottura	Glassatura
810	UGANDA	78	21	43	-						C			00	0		
811	DOMINICANA	75	24	47	-		••••	C)			00	0		
812	NACIONAL ARRIBA	74	25	45	-			00)(00	0		
813	MADAGASCAR	71	29	42	-)(00	0		
		_		I	Ι		A A A A A										
814	SÃO TOMÉ	71	29	42	-									\bigcirc	\cup		
	SÃO TOMÉ DI CACAO	71	29	42	-		4kg / 3Pezzi							00			
		100		54			4kg / 3Pezzi							00			
ASTA	DI CACAO		-		-		4kg / 3Pezzi								0		
845 846	DI CACAO NACIONAL ARRIBA	100	-	54	- -		4kg / 3Pezzi						0				
845 846 OLVE	DI CACAO NACIONAL ARRIBA UGANDA	100		54	- IEDIA		4kg / 3Pezzi										
845 846 OLVE	DI CACAO NACIONAL ARRIBA UGANDA RE DI CACAO	100 100 % Burn	- - 10	54 54	- MEDIA	PH	4kg / 3Pezzi										
845 846 OLVE	DI CACAO NACIONAL ARRIBA UGANDA RE DI CACAO PERÙ	100 100 % Burn	- - 10	54 54 // 12	- MEDIA	П РН 5.5	4kg / 3Pezzi										









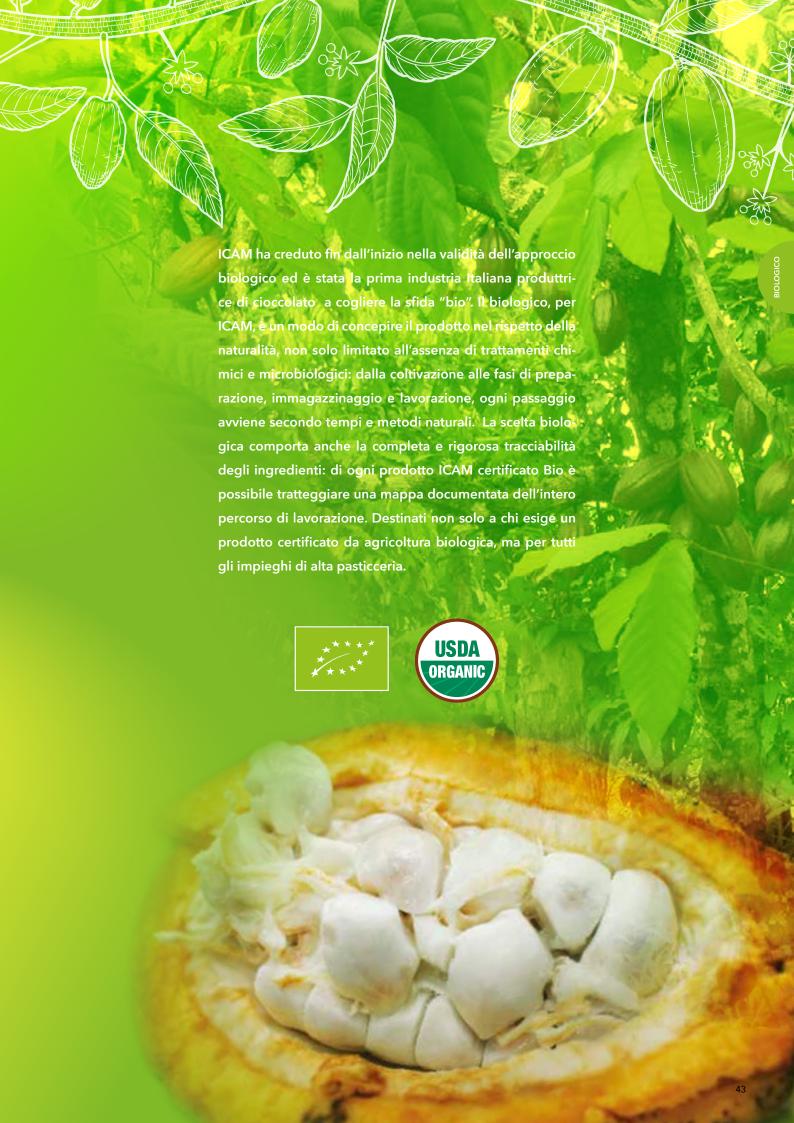




RACCOMANDATO O UTILIZZABILE











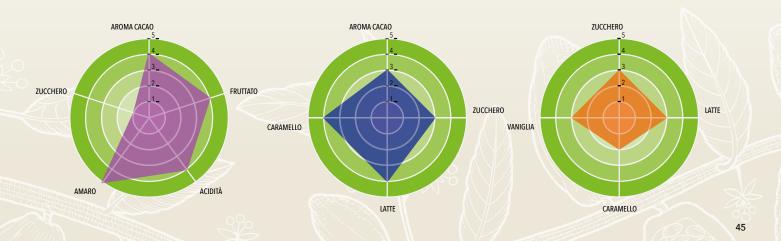
Cioccolato di copertura fondente di eccellente qualità, di grande carattere, dall'aroma veramente intenso di cacao.

GUSTO

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

GUSTO

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



BIOLOGICO

CIOCC	OLATO DI COPE	4kg / 3Pezzi	CIOCCOLATERIA						PAST	TICCERIA	GELATERIA								
N. C.			% Cacao totale MIN	% Zucchero MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA	SENZA lecitina	FLUIDITÀ	Modellaggio	Forme cave	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza Creme e spume	Basi	Glassature	Cottura	Ingrediente Glassatura	Stracciatella
6850	FONDENTE	72	70	29	40			6666				0	0			0			
6851	LATTE	723	32	40	28	35		••••				0				0			
6852	BIANCO	727	-	41	30	38				0		0							
GRANI	ELLA DI CACAO							2,5kg - 3/6mm											

RACCOMANDATO () UTILIZZABILE



1917

GRANELLA

100 -



















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.





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

TOSTATURA TOSTATURA AMARO 5 4 3 DOLCEZZA PERSISTENZA CARAMELLO

GUSTO

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



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



GUSTO

Gusto presente e immediato di pistacchio naturale; sapido, con un leggero tocco di sale. Leggermente pralinato e non tostato, con una macinatura che mantiene una minima percentuale di crema non raffinata, per una consistenza finale intrigante.



PRALINATI

PRALII	NATI					CIOC	COLA	TERIA			PAS	TICCI	ERIA		GEL	ATERIA	4
		% Frutta secca	COLORE	PESO	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					C			•			•	0)
7344	Finissima NOCCIOLA TGT	Nocciola 55%		5 kg					C						•	0)
7328	MANDORLA	Mandorla 55%	î k	5 kg					C						•	0)
7343	PISTACCHIO	Pistacchio 60%		2,5 kg			•					•			•	0	_)

■ RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE









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











FONDENTE







GUSTO

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

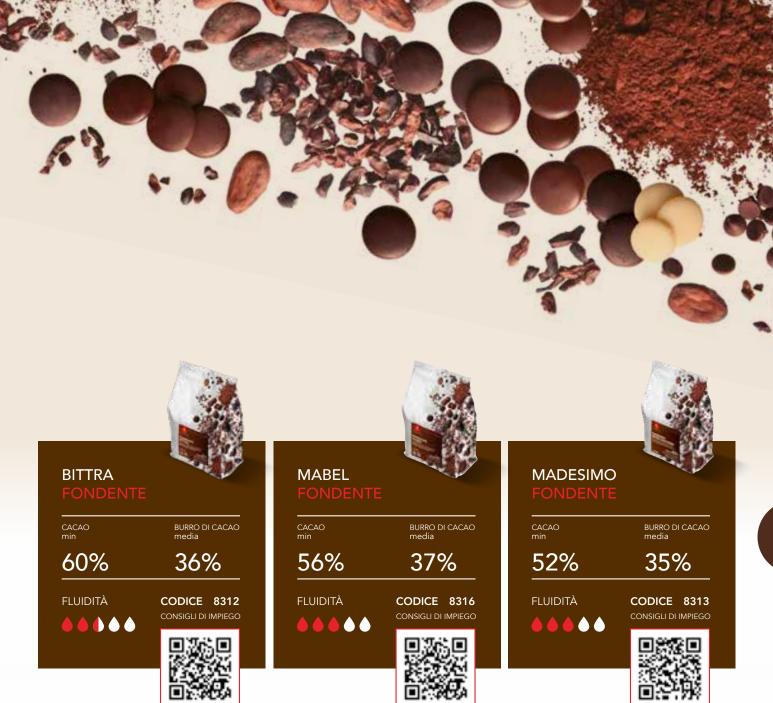
GUSTO

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.





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

GUSTO

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

GUSTO

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









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

GUSTO

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



CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE



GUSTO

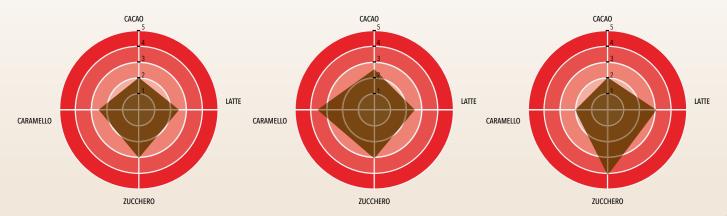
Gusto pieno e pulito di latte con note delicate di cacao, dolcezza equilibrata.

GUSTO

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

GUSTO

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





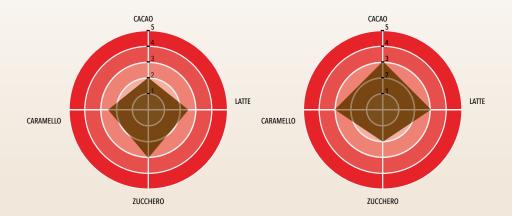


Ricetta caratterizzata dal basso contenuto di pasta di cacao, per un colore particolarmente chiaro. Gusto molto intenso di latte fresco, equilibrato e poco dolce.

GUSTO

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

COLORE





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 "naturalezza" del risultato, caratterizzato dal sapore di buon cioccolato al latte e dall'assenza di retrogusti. Particolarmente indicato per chi è intollerante allo zucchero.





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

GUSTO

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

GUSTO

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





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

GUSTO

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

GUSTO

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











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











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

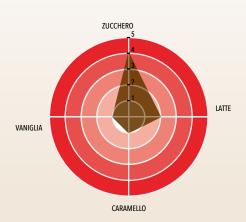
Ricetta con aggiunta del 4% di burro vaccino anidro per conferire morbidezza e plasticità. Gusto equilibrato tra l'intensità dell'aroma cacao e la dolcezza del cioccolato fondente, senza risultare eccessivamente amaro.

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

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



GUSTO

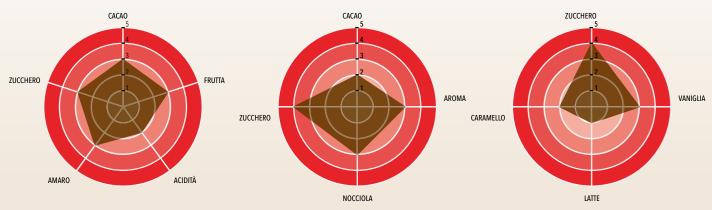
Gusto intenso e potente di cacao, sapore forte ma mai aggressivo. Colore marcato, fondente.

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.





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.















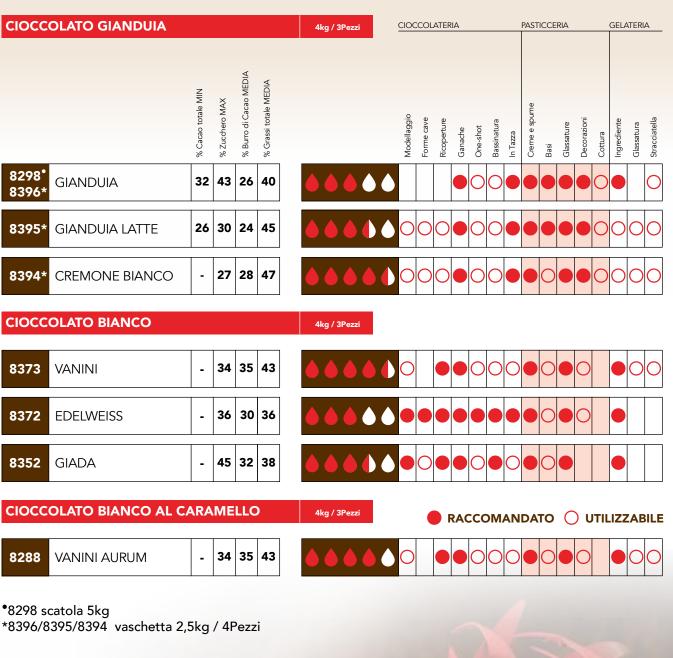


ICAM LINEA PROFESSIONALE

CIOCO	COLATO DI COPERTUR	A F	ON	DEN	NTE	4kg / 3Pezzi CIOCCOLATERIA PASTICCERIA	GELATERIA
		% Cacao totale MIN	% Zucchero MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA	Modellaggio Forme cave Ricoperture Ganache One-shot Bassinatura In Tazza Creme e spume Basi Glassature Decorazioni	Ingrediente Glassatura Stracciatella
8310	VANINI	72	27	44	-		
8307	DIAMANTE	67	32	42	-		
8311 8397*	REGINA	61	38	39	-		0
8312	BITTRA	60	39	36	-		
8316	MABEL	56	43	37	-		0
8313	MADESIMO	52	47	35	-		
8314	MODELLA	52	47	32	-		
8320	SENZA ZUCCHERO	60	39	37	-		
CIOCO	COLATO DI COPERTUR	A A	L L	ATT	Έ	4kg / 3Pezzi	
8349	AMBRA	40	29	38	46		
8341	VANINI	39	28	36	46		
8348	REGINA	35	40	31	38		
8342	CHIARA	33	36	30	37		
8343	PRESTIGE	32	40	30	34		0
8344	MODELLA	30	40	25	31		
8350	SENZA ZUCCHERI	36	41	31	36		

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

68 DETTAGLIO A PAG. 92





ICAM LINEA PROFESSIONALE

CIOCCOLATO DI COPERTURA PRO					4kg / 3Pezzi	<u>c</u>	CIOCC	OLAT	ERIA				PASTICCERIA				G	GELATERIA		
	% Cacao totale MIN	% Zucchero MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA			Modellaggio	Forme cave	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	ingrediente	Grassatura Stracciatella	
8323 FONDENTE PRO INTENSE	60	39	33	-	••••							•			0					
8321 FONDENTE MORBIDO	54	43	31	35								0	0	0						
8398* BIANCO MORBIDO	-	37	22	39								0	0	0						
CIOCCOLATO IGLOO DA RIC	ОР	ERT	'UR	Ą	4kg															
8319 IGLOO BITTRA	67	31	46	50																
8354 IGLOO LATTE INTENSO	40	35	37	46																
8371 IGLOO EDELWEISS	-	29	41	51																
CIOCCOLATO PER PRODOTT	ΓID	A F	ORI	NO	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	-																
GOCCE FONDENTI SPILLO - 20.000 pz/kg	45	54	26	-																

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













RACCOMANDATO O UTILIZZABILE





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.



GUSTO

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

DESCRIZIONE

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

DESCRIZIONE

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



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.







GUSTO

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

CHETO

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

GUSTO

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

ICAM LINEA PROFESSIONALE

PASTA	E BURRO DI CACAO			PESO/ PEZZI	CIC	IOCCOLATERIA PASTICCERIA							GEL	GELATERIA		
		% Burro di Cacao MEDIA	PH			Forme cave	Ricoperture	Ganache One-shot		In Tazza	Creme e spume Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Glassatura	Stracciatella
8382	PASTA DI CACAO	54		4kg / 3 Pezzi		O	0		0	\circ		0	\bigcirc			
7864	BURRO DI CACAO	100		Secchio 4kg			(C	0	(0	0	С			
7869	BURRO DI CACAO IN GOCCE	100		Secchio 4kg			(С	0	(0	0	C			
POLVE	RI DI CACAO			PESO/ PEZZI												
4239	CACAO 22/24	22 / 24	7.0	1kg / 10 Pezzi							0					
4240 4898	CACAO 22/24 SCURO	22 / 24	8.0	1kg / 10 Pezzi 5kg / 4 Pezzi												
4238 4897	CACAO 22/24 SCURO VANIGLIATO	22 / 24	8.0	1kg / 10 Pezzi 5kg / 4 Pezzi							0					
4839	CACAO 10/12 MAGRO	10 / 12	7.3	1kg / 10 Pezzi							0					
4832	CACAO ZUCCHERATO Cacao min 45%	11	6.7	1kg / 10 Pezzi							0	0	С			
4108	CACAOBAR Cacao min 28%	2		1kg/ 5 Pezzi												



















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

DESCRIZIONE

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.

grasse caratterizzanti. Con olio di karité. Specifica per interni di praline, da utilizzare in purezza o addizzionata con cioccolato. Ottima con l'aggiunta di inclusioni. In pasticceria, specifica per farcitura di torte a freddo.



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. É pronta all'uso, utilizzabile tal quale. Trova impiego immediato nei dolci da forno, pre o post cottura, con ottime performance tecniche. Mantiene la sua struttura anche dopo la cottura in forno a temperature ambientali elevate. Utilizzabile anche alle farciture a freddo. Ottima anche per piccoli glassaggi e decorazioni. Con il 7% di materia lattica.

DESCRIZIONE

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.



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.



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.



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.







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

DESCRIZIONE

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

ICAM LINEA PROFESSIONALE

CREME				PESO SECCHIO	CIO	CCOL	_ATER	Α			PASTICCERIA				GELATERIA		
		Gusto	COLORE		Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache One-shot	Bassinatura	In Tazza	Creme e spume Basi	Glassature	Decorazioni	Ingrediente	Glassatura	Stracciatella	
7339	CREMA FONDENTE ZEROP	Cacao	11/2	8kg								0	00	0			
7338	CREMA NOCCIOLA ZEROP	Nocciola		8kg								0	00	0			
7340	CREMA FILLMILK ZEROP	Cioccolato bianco		8kg							• 0						
7308	CREMICAM	Nocciola		8kg								0	0				
7326	NOCCIOLITA	Nocciola	-	8kg							0	0					
1862	PASTA DI NOCCIOLE	Nocciola		5kg						0	•				0		
7301	CREMA ELISA	Cacao		8kg								0		0			
7324	CREMA EXTRA FONDENTE	Cioccolato		8kg							• C	0		0			
7323	GLASSA BRILLANTE GEL CIOCCOLATO	Cioccolato Fondente		5kg													
7303	GLASSA ICAM FONDENTE	Cioccolato		5kg											0	0	
7312	CREMA VANINI	Nocciola pralinata		5kg											0		
7314	CREMA BIANCA EDELWEISS	Cioccolato bianco		8kg							•				0		
RICOPI	ERTURE			PESO													
7833	GLASOVER FONDENTE PRESTIGE	Fondente	2 Sac	cchi / 5kg							0				0	0	
7804	GLASOVER FONDENTE	Fondente	2 Sac	cchi / 5kg							0				0	0	
7809	GLASOVER LATTE	Latte e cacao	2 Sac	cchi / 5kg							0				0	0	
7810	GLASOVER BIANCA	Latte e vaniglia	2 Sac	cchi / 5kg							OC				0	0	
							R	ACC	ОМ	AN	DATC	· C) UTI	LIZZ	ZAB	ILE	















GOCCE NOUGAT CIOCCOLATO CROCCANTE 49% 50% CONFEZIONE CODICE 5983 4 kg CONSIGLI DI IMPIEGO



DESCRIZIONE

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

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.

DESCRIZIONE

Riso estruso in piccole sferette di colore molto chiaro, perfettamente fragranti e di dimensioni regolari (3 mm).

Ottimi per guarnire, utili per arricchire barrette di cioccolato e nella pralineria. Sono utilizzabili anche per creare croccantini per l'interno di torte, semifreddi e torte gelato.









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











TARTUFI

DIAMETRO

CONFEZIONE

PESO

504 Pz.

FONDENTI

GUSCI

CACAO min

45%









TARTUFI
LIQUORE FONDENTE

DIAMETRO
PESO

CONFEZIONE

CACACO
min

25 mm
4,2 g

CONFEZIONE

CODICE

7865

441 Pz.



TARTUFI
BIANCHI
DIAMETRO
PESO
25 mm
2,7 g

CONFEZIONE
CODICE
7874
504 Pz.



25 mm

CODICE 7873

2,7 g

SNOBINETTES

57%

DIAMETRO
ALTEZZA

CONFEZIONE

CACACA

27 mm
ALTEZZA

26 mm

CODICE

3080



COPPA CREMA
43%

DIAMETRO 35 mm
ALTEZZA 25 mm

CONFEZIONE CODICE 3048
432 Pz.



TAZZINE CAFFÈ
43%

DIAMETRO
ALTEZZA

CONFEZIONE
168 Pz.

CACAO
min
45 mm
20 mm
2159

270 Pz.



CIALDINE TONDE **PERSONALIZZATE**

DIMENSIONI: ø 38 x 3 mm

COD. FONDENTE 60% 2980 COD. BIANCO 2981



CIALDINE OVALI **PERSONALIZZATE**

CIALDINE 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

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 M	IICRO	
CONFEZIONE 4 kg	CODICE	3084



TRUCIOLI MICRO GIALLI CONFEZIONE CODICE 3087 4 kg











CODETTE CIOCCOLATO

CONFEZIONE CODICE 7885

CODETTE CIOCCOLATO AL LATTE

CONFEZIONE CODICE 7891
3 kg

CODETTE BIANCHE A BASE DI BURRO DI CACAO

CONFEZIONE CODICE 7892 3 kg





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

OPTICAL ROSA QUADRATINI

DIMENSIONI 29x29x2 mm ca.

CONFEZIONE

CODICE 2996

160 Pz.

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

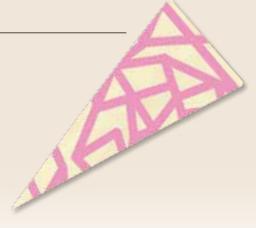


OPTICAL ROSA TRIANGOLI

DIMENSIONI 30x68x2 mm ca.

CONFEZIONE CODICE 2994

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



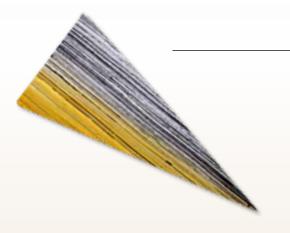
TOCCO DEL PITTORE QUADRATINI

DIMENSIONI 29x29x2 mm ca.

CONFEZIONE

CODICE 2970

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



CODICE 3070

TOCCO DEL PITTORE TRIANGOLI

DIMENSIONI 30x68x2 mm ca.

CONFEZIONE

CODICE 2971

72 Pz.

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

CHICCHI CAFFÈ

DIMENSIONI 29x29x2 mm ca. CONFEZIONE

Cioccolato fondente al caffè, modellato a chicchi.



COD.	NOME PRODOTTO DSTONI	KOSHER	KOSHER DAIRY	HALAL	VEGAN	SENZA GLUTINE	BIO	BIO USA
CIOCC	OLATO							
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	•		•	•	•		
PASTA								
6840	Pasta Sur del Lago	•		•	•	•		
6841	Pasta Bagua Nativo	•		•	•	•	•	•
6842	Pasta Los Bejucos	•		•	•	•		
6845	Pasta Nacional Arriba	•		•	•	•		
6846	Pasta Uganda	•		•	•	•		
POLVE	RE E CACAO							_
1917	Granella di Cacao Biologica	•		•	•	•	•	•
4620	Polvere di Cacao Perù					•		
4621	Polvere di Cacao Nacional Arriba				Ī	•		
PRALIN	IATE							
7327	Pralinata Artigianale alla Nocciola					•		
7328	Pralinata Artigianale alla Mandorla					•		
7343	Pralinata Artigianale al Pistacchio					•		
7344	Pralinata Finissima alla Nocciola TGT					•		

ī	IN	JEA	PR	\bigcirc	FFS	SI	10	JΔ	ΙF
L	_		Γ	v.			\mathbf{v}	\sim	

CIOCCO	DLATO							
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	Cioccolato 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	Cioccolato Igloo Latte Intenso		•	•		•		
8356	Cubetti di Cioccolato Fondente	•		•	•	•		
8357	Cubetti di Cioccolato al Latte		•	•	_	•	_	_
8358	Cubetti di Cioccolato Bianco		•	•		•		
8371	Cioccolato Igloo Edelweiss		•	•	<u> </u>	•	<u> </u>	
8372	Bianco Edelweiss		•	•	<u> </u>	•	<u> </u>	
8373	Bianco Vanini		•	•	<u> </u>	•	<u> </u>	
8394	Cremone Bianco				_		<u> </u>	
8395	Gianduia Latte in pani		_		_		<u> </u>	
8396	Gianduia in pani							
8397	Fondente Regina in pani							
8398	Bianco Morbido in pani						$oxed{L}$	

			RY			INE.		
COD.	NOME PRODOTTO	e:	COSHER DAIRY		,	SENZA GLUTINE		Ą
	A PROFESSIONALE	COSHER	KOSHI	HALAL	/EGAN	SENZA	요	SIO US
CACAO	7 T TO 1 23310117 (22		_			0,		
4108	CacaoBar	•				•		
4238	Cacao 22/24 Scuro Vanigliato	•				•		
4239	Cacao 22/24	•				•		
4240	Cacao 22/24 Scuro	•				•		
4832	Cacao Zuccherato	•				•		
4839	Cacao 10/12 Magro	•				•		
4897	Cacao 22/24 Scuro Vanigliato 5kg					•		
4898	Cacao 22/24 Scuro 5kg					•		
7864	Burro di Cacao	•		•	•	•		
7869	Burro di Cacao in gocce					•		
8382	Pasta di Cacao	•		•	•	•		
CREME	E RICOPERTURE							
1862	Pasta di Nocciole							
7301	Crema Elisa		•	•				
7303	Glassa Icam Fondente		•	•				
7308	Cremicam							
7312	Crema Vanini		•	•		•		
7314	Crema Bianca Edelweiss		•	•		•		
7323	Glassa Brillante Gel Cioccolato		Ť	<u> </u>		•		
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					•		
DECOR	AZIONI							
2970	Tocco Del Pittore Quadrati							
2971	Tocco Del Pittore Triangoli							
2980	Cialdine Fondenti Pers. Tonde					•		
2981	Cialdine Bianche Pers. Tonde					•		
2982	Cialdine Fondente Pers. Ovali					•		
2983	Cialdine Bianche Pers. Ovali					•		
2984	Cialdine Fondente Pers. Quadrate					•		
2985	Cialdine Bianche Pers. Quadrate					•		
2986	Cialdine Fondente Pers. Rettangolari					•		
2987	Cialdine Bianche Pers. Rettangolari					•		
2994	Triangolo Bianco Optical Rosa					•		
2996	Quadrato Bianco Optical Rosa					•		
3070	Chicchi caffè					•		







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







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

@icamforprofessionals

info@agostonicioccolato.it info@icamprofessionale.it | ICAMPROFESSIONALE.IT

AGOSTONICIOCCOLATO.IT