L'ARTE DEL PANETTONE

parte dagli ingredienti



PER ORDINI E INFORMAZIONI

Giuseppe Meli

Consulente Commerciale Food Service · Caterline S.p.A.

"Una relazione comincia da un incontro."

TEL. / WHATSAPP 347 27 99 439

EMAIL posta@meligiuse.it

SITO meligiuse.it

Scrivimi su WhatsApp

Canale WhatsApp

« Torna al sito meligiuse.it

INDICE

FARINE..... 3

LIEVITI ED ENZIMI..... 4

TUORLO..... 5

BURRO..... 6

SEMILAVORATI..... 7-8

GLASSE..... 9

FRUTTA SECCA..... 10

AROMI E ZUCCHERI..... 11

GLASSE ANIDRE..... 12

SEMICANDITI..... 13-14

CANDITI 15-18

MARRONI..... 19

FRUTTINI..... 20

CIOCCOLATO..... 21-24

COTTURE PANETTONI..... 25

ATTREZZATURE..... 26

VASOCOTTURA 27



FARINE

OGNI GRANDE PANETTONE PARTE DALLA FARINA



T700154
FARINA ANTICA TRADIZIONE LIEVITATI 00
Farina “00” ad alta forza, studiata per impasti ricchi e lunghe lievitazioni con lievito naturale

1 pz 25 kg

GP08213 - T880060
BESOZZI ORO FARINA 00 LIEVITI CUCITO
Farine professionali ad alte prestazioni, ideali per garantire impasti elastici, stabili e ben sviluppati nelle lunghe lievitazioni.

1 pz 25 kg - 10 kg



T028062
BESOZZI ORO FARINA 00 LIEVITI INCOLLATO

1 pz 25 kg



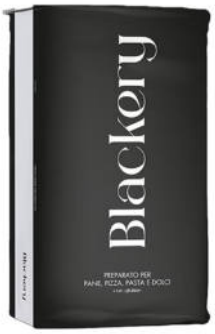
V3735
FARINA 00 PANETTONE Z W360 DALLAGIOVANNA
Equilibrio tra forza ed elasticità

1 pz 25 kg



V3733
FARINA 00 PANETTONE W360-420 DALLAGIOVANNA
Maggiore tenuta strutturale

1 pz 25 kg



GP14639
MISCELA BLACKERY FORTE DALLAGIOVANNA
Caratteristico colore nero

1 pz 10 kg



GP01872
FARINA GR.TENERO 00 MANITOBA CANADA RACHELLO
Elevata capacità di assorbimento

1 pz 25 kg



GP01871
FARINA GR.TENERO 00 SPIGA ORO PLUS W380 RACHELLO
impasto stabile e voluminoso

1 pz 25 kg



LIEVITI ED ENZIMI

L'ECCELLENZA
PRENDE FORMA NELL'IMPASTO





T023802
BESOZZI MIX ENERVIS
lievito madre naturale in polvere, dona aroma, gusto e fragranza ai lievitati

1 pz 2 kg



T023807
BESOZZI MIX ENERVIS
lievito madre naturale in polvere, dona aroma, gusto e fragranza ai lievitati

1 pz 10 kg



GP14676
ENZIMI ZYMES LIEVITATI MB
Migliora lavorabilità, sviluppo e freschezza dei prodotti lievitati.

1 pz 1 kg



GP12688
LIEVITO NATURALE NATURVI-S
Lievito naturale in polvere, dona aroma e gusto caratteristici.

1 pz 5 kg



GP02406
LIEVITO NATURALE NATURVI-S
Lievito naturale in polvere, dona aroma e gusto caratteristici.

1 pz 10 kg



GP13710
LIEVIFRESH COAD. ENZIMATICO PER IMPASTI LIEVITATI BRAIMS
Supporta il lievito, migliorando volume e struttura.

1 pz 1 kg





T001683
MONODIGLICERIDI E471
Aiutando a mantenere freschezza e morbidezza

1 pz 1 kg



GP12712
LEVEN LIEVITATI
Lievito madre in polvere, ideale per donare volume, fragranza e un aroma più intenso agli impasti.

1 pz 1 kg

« Torna al sito meligiuse.it

caterline



TUORLO

IL CUORE DORATO DI OGNI IMPASTO



GP14598
TUORLO SPECIALE 33% EUROVO BOX KG.10

GP14599
TUORLO SPECIALE ZUCCH. 33% CAT.A EUROVO KG.1

Tuorlo pastorizzato con zucchero già solubilizzato al 33%, migliora la viscosità dell'impasto e favorisce morbidezza e umidità. Ideale per panettoni, colombe e lievitati da ricorrenza, senza conservanti e con shelf life di 120 giorni.



D12475
TUORLO D'UOVO NORMALE EUROVO BRICK

1 pz 1 kg



GP02293
TUORLO D'UOVO SPECIALE EUROVO BRICK

1 pz 1 kg



GP13853
TUORLO D'UOVO NORMALE EUROVO BOTTIGLIA

1 pz 2 kg



GP13854
TUORLO D'UOVO SPECIALE CAT.A EUROVO BOTT.

1 pz 2 kg



T002545
TUORLO D'UOVO NORMALE ALLEV. TERRA AIA

1 pz 1 kg



T002547
TUORLO D'UOVO SPECIALE ALLEV. TERRA AIA

1 pz 1 kg

BURRO

UN TOCCO PROFESSIONALE
PER GRANDI PANETTONI





T004290
BURRO DEBIC TRADIZIONE 82%
Gusto pieno e ottima lavorabilità. Dona morbidezza e fragranza ai grandi lievitati.

1 pz 10 kg



GP01277
BURRO CAMPINA CONCENTRATO ANIDRO 99,8%
Elevata concentrazione e ridotta presenza d'acqua. Garantisce gusto intenso e impasti ben strutturati

1 pz 10 kg



V4475
BURRO ELLEVIRE MULTIUSO BLOCCHI 82%
Dona plasticità, gusto delicato e una struttura soffice e regolare

4 pz 2,5 kg



V0619
BURRO CORMAN TRADIZIONALE 82% PANI
Gusto delicato e aroma lattico. Dona morbidezza e sofficità all'impasto

4 pz 2,5 kg



V0961
BURRO CORMAN 82% DI LATTERIA
Equilibrato e facile da incorporare Garantisce impasti plastici e fragr anti.

1 pz 10 kg



V0965
BURRO CORMAN CONCENTRATO PATIS. ANIDRO 99,9%
Quasi privo di acqua e dal gusto intenso. Migliora struttura e conservabilità

1 pz 10 kg



GP14120
BURRO FLECHARD 99,8% CHIARIFICATO LIQUIDO
Apporta intensa componente grassa, maggiore friabilità e prolungata morbidezza

1 pz 2 kg



GP01275
BURRO TEDESCO MARKENBUTTER PANONI
Favorisce elasticità dell'impasto, buona lavorabilità e sviluppo uniforme

1 pz 25 kg



GP02251
BURRO DI CACAO CALLETS CALLEBAUT

1 pz 3 kg

« Torna al sito meligiuse.it

caterline



SEMILAVORATI

LA BASE PERFETTA
PER OGNI PANETTONE

Chiedi al tuo agente le ricette



T020615
BESOZZI MIX GRANLIEVITATI
Ideale per la produzione di dolci lievitati, panettoni, colombe. Con all'interno Enervis, lievito madre in polvere.

1 pz 15 kg



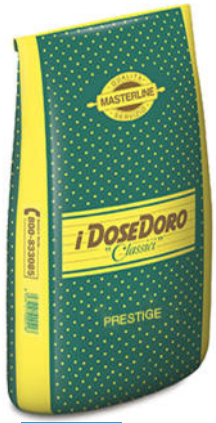
T023606
BESOZZI MIX LIEVITATI
Ideale per la produzione di dolci lievitati, panettoni, colombe. Lavorazione con aggiunta di lievito naturale Enervis.

1 pz 15 kg



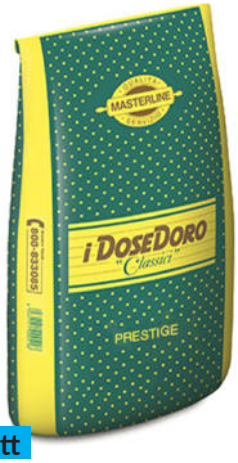
T023928 VEG
BESOZZI MIX LIEVITATI VEGAN
Per la produzione di dolci lievitati vegani. Lavorazione con aggiunta di lievito naturale Enervis. Ottimi risultati con utilizzo di farina Antica Tradizione Lievitati Besozzi Oro. Lavorazione a doppio impasto

1 pz 15 kg



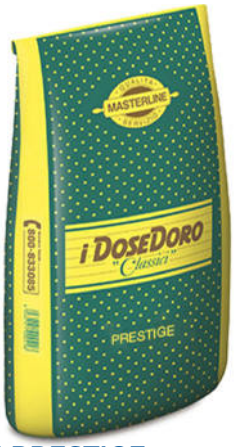
V0796 S/Latt
MIX PRESTIGE NATUR SENZA LATTOSIO
Ideale per la produzione di dolci lievitati. Senza additivi, emulsionati e aromi. Con all'interno lievito madre. Lavorazione a doppio impasto per clienti esperti.

1 pz 2 kg



V0791 S/Latt
MIX PRESTIGE X LIEVITATI S/LATT.
Ideale per la produzione di dolci lievitati, panettoni, colombe. Con all'interno lievito naturale. Senza lattosio. Lavorazione a doppio impasto.

1 pz 15 kg



V0795
MIX GRAN PRESTIGE
Ideale per la produzione di dolci lievitati, panettoni, colombe. Con all'interno lievito naturale e burro. Lavorazione a doppio impasto.

1 pz 15 kg

SEMILAVORATI



GP02408
GOLDEN ONE MIX X PANETTONE-COLOMBA-VENEZIANE
Ideale per la produzione di dolci lievitati, panettoni e colombe. Lavorazione con aggiunta di lievito naturale Naturvi-s. Lavorazione a doppio impasto.

1 pz 25 kg



GP12678
GOLDEN NOW PANETTONE-COLOMBA-VENEZIANA
Ideale per la produzione di dolci lievitati panettoni e colombe. Lavorazione con aggiunta di lievito naturale Naturvi-s. Tolleranza a stress meccanici, all'assenza di cella di lievitazione e agli sbalzi di temperatura. Lavorazione ad impasto diretto.

1 pz 15 kg



GP13882
GOLDENVI-S NATURE MIX PANETTONI/COLOMBE
Ideale per la produzione di dolci lievitati panettoni e colombe. Senza additivi, emulsionati e aromi. Con all'interno lievito madre. Lavorazione a doppio impasto per clienti esperti

1 pz 15 kg



GP09681
GRANFESTA MIX X PANETTONI LIEVITATI KOMPLET
Ideale per la produzione di dolci lievitati panettoni e colombe. Con all'interno lievito madre. Lavorazione a doppio impasto.

1 pz 15 kg



GP02400
COLOMBINA X PRODUZ. PANETTONI E COLOMBE MB
Ideale per la produzione di dolci lievitati panettoni e colombe. Lavorazione con aggiunta di lievito naturale Leven Lievitati. Lavorazione a doppio impasto

1 pz 25 kg



GP01144
LIEVITATE WALDKORN CEREALI ANTICHI
Miscela di antichi farri Einkorn, Emmer e Spelt, con lievito madre, dal caratteristico colore bronzo-dorato, profumo aromatico, gusto autentico, grande sofficità e freschezza prolungata, ideale per lievitati.

1 pz 15 kg

« Torna al sito meligiuse.it



GLASSE

UNA CROCCANTEZZA IRRESISTIBILE



GP02398
GLAXA MIX X GLASSA DA FORNO
1000 gr glassa + 500 gr albume + 50 g di olio girasole (facoltativo).

1 pz 10 kg



V0694
MIX TOP GLASS B.AMARETTO MASTERLINE
1000 gr glassa + 500 gr albume + 50 g di olio girasole (facoltativo). Senza lattosio.

senza lattosio 1 pz 10 kg



GP02399
GLASSA SACCO MB
1000 gr glassa + 250 gr albume. Impastare in planetaria per ottenere impasto omogeneo.

1 pz 5 kg



T010797
BESOZZI MIX GLASSA TRADIZIONE
1000 gr glassa + 600 gr albume. Impastare in planetaria per ottenere impasto omogeneo.

1 pz 10 kg



T023707
BESOZZI MIX GLASSA

T040805
BESOZZI MIX GLASSA
1000 gr glassa + 450 gr acqua. Impastare in planetaria per ottenere impasto omogeneo.

1 pz 10 kg - 2 kg



GP12051
PREMIX GHIACCIA PREPAR. X GLASSATURA
1000 g glassa + 200/250 g acqua fredda. Impastare in planetaria per ottenere impasto omogeneo.

1 pz 1 kg

FRUTTA SECCA

UN TOCCO
DI NATURALE BONTÀ





GP01990
MANDORLE GREZZE SGUSCIATE 34/36 SACCO KG.25

GP01986
MANDORLE GREZZE SGUSCIATE NAT. 37/38 CTX KG.5

GP08945
MANDORLE ITALIANE GREZZE SGUSCIATE 34/36 KG.5

T001396
MANDORLE GREZZE SGUSCIATE 37/38 KG.1



GP01956
GRANELLA PISTACCHIO

GP12717
GRANELLA PISTACCHIO STANDARD MM.2-4

1 pz 1 kg



GP01961
GRANELLA NOCCIOLA MEDIA CAL.2/4 SACCHETTO

GP01962
GRANELLA NOCCIOLA MEDIA TOSTATA CAL.2/4

1 pz 2 kg - 5 kg



GP12846
NOCI TIPO B CILE LIGHT

GP12766
NOCI TIPO A CILE QUARTI EXTRA LIGHT KG.5

1 pz 5 kg



GP01951
FICHI SECCHI TAGLIATI CUBETTI

1 pz 10 kg



GP01975
GRANELLA NOCCIOLE TOSTATE CARAMELLATE 30% MM.2/4

1 pz 2 kg



AROMI & ZUCCHERI

IL TOCCO
CHE FA LA DIFFERENZA



GP01208
VANIGLIA BOURBON BACCHE ILANGA

1 pz 250 g



GP09772
VANIGLIA MADAGASCAR IN PERLE ILANGA

1 pz 250 g



GP12747
VANIGLIA BOURBON POLVERE MADAGASCAR ILANGA

1 pz 250 g



GP08386
VANIGLIA MADAGASCAR IN PASTA ILANGA

1 pz 250 g



GP01220
AROMA PANETTONE 1X2000 BAIO

1 pz 0,5 lt



GP01195
AROMA NAT.EMULSION PANETTONE 3-6g/kg

1 pz 1 kg



T325058
M&Q AROMA PASTA PANETTONE

1 pz 1 kg



GP01186
AROMA PANDORO 1X2000 BAIO

1 pz 0,5 lt



T060366
DARBO MIELE DA PASTICCERIA

1 pz 5 kg



GP03674
MIELE ACACIA

1 pz 10 kg



GP02341
MIELE DI MILLEFIORI PER PASTICCERIA

1 pz 10 kg



GP02358
ZUCCHERO GRANELLA GROSSA

GP02322
ZUCCHERO GRANELLA MEDIA

1 pz 10 kg

GLASSE ANIDRE

UNA GOLOSA
COPERTURA DI SAPORE

NOVITA'





GP14816>>
COVER CHOCO LATTE
ROCK GLASSA GIUSO

1 pz 3 kg



GP14815>>
COVER CIOCC. FONDENTE
ROCK GLASSA GIUSO

1 pz 3 kg



GP14814>>
COVER FRUTTI ROSSI
ROCK GLASSA GIUSO

1 pz 3 kg



T001435
GELIP GLASSA
AL CIOCCOLATO
FONDENTE

1 pz 3 kg



T001419
GELIP GLASSA AL
PISTACCHIO GOLD

1 pz 3 kg



T001437
GELIP GLASSA
CROCCANTE AL
PISTACCHIO

1 pz 3 kg



T001439
GELIP GLASSA
CROCCANTE
CIOCCOLATO BIANCO

1 pz 3 kg



GP14133
PASTRYCOVER
CARAMELLO SALATO
GLASSA LEAGEL

1 pz 3,5 kg



GP14397
PASTRYCOVER CIOCC.
BIANCO GLASSA
LEAGEL

1 pz 3,5 kg



GP14402
PASTRYCOVER
GIANDUIA GLASSA
LEAGEL

1 pz 3,5 kg



GP14132
PASTRYCOVER
PISTACCHIO GLASSA
LEAGEL

1 pz 3,5 kg



SEMICANDITI

LA FRUTTA CHE DÀ ANIMA AL PANETTONE GIUSO



GP14352
ALBICOCCHE CUBETTI SEMICANDITE IN SCIROPPO GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14353
ALBICOCCHE META' SEMICANDITE IN SCIROPPO GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14346
LAMPONE SEMICANDITO IN SCIROPPO GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14341
SCORZA ARANCIA 9X9 SEMICANDITA IN SCIROPPO GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14348
MANGO CUBETTI SEMICANDITO IN SCIROPPO GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14347
LIMONE CUBETTI SEMICANDITO IN SCIROPPO AL GIN GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14342
COCCO CUBETTI SEMICANDITO IN SCIROPPO GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14338
PERE CUBETTI SEMICANDITE IN SCIROPPO GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14339
PESCHE CUBETTI 12X12 SEMICANDITE IN SCIROPPO GIUSO

1 pz 2,75 kg

SEMICANDITI



GP14343
FRUTTI DI BOSCO SEMICANDITI IN SCIROPPO GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14340
ANANAS SPICCHI SEMICANDITO IN SCIROPPO GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14344
FICHI BIANCHI PICCOLI SEMICANDITI IN SCIROPPO GIUSO

1 pz 2,75 kg



GP14692
MIRTILLI SEMICANDITI IN SCIROPPO GIUSO.

1 pz 2,75 kg



GP14345
FRAGOLE SEMICANDITE IN SCIROPPO GIUSO.

1 pz 2,75 kg



GP13270
FRAGOLINE DI BOSCO CANDITE ROMEO

1 pz 3 kg





GP13360
ALBICOCCHE QUARTI SEMICANDITA ARTEFRUTTA

1 pz 3 kg



GP13357
MELA CANNELLA SEMICANDITA 14X14 ARTEFRUTTA

1 pz 3 kg



CANDITI

LA FRUTTA CHE DÀ ANIMA AL PANETTONE AGRIMONTANA



V0749
SCORZA ARANCIA CUBETTI CAND. 10X10 AGRIMONTANA

1 pz 3 kg



V1116
SCORZA ARANCIA FILETTI CAND. AGRIMONTANA

1 pz 2,5 kg



T010565
SCORZA ARANCIA A QUARTI CANDITA AGRIMONTANA

1 pz 2,5 kg



V1593
ARANCIA RONDELLE CANDITA AGRIMONTANA

1 pz 2,5 kg



V2889
SCORZA MANDARINO CUBETTI CANDITA AGRIMONTANA

1 pz 3 kg



V6116
CEDRO CUBETTI CANDITO 9X9 ITALIA AGRIMONTANA

1 pz 3 kg



V1881
ZENZERO FILETTI CANDITO MM.7X40 AGRIMONTANA

1 pz 3 kg



V0681
ALBICOCCHE MEZZENE CANDITE AGRIMONTANA

1 pz 3 kg



V1871
SCORZA LIMONE CUBETTI CANDITA 8X8 AGRIMONTANA

1 pz 3 kg



T003784
SCORZA LIMONE FILETTI CANDITA AGRIMONTANA

1 pz 2,5 kg



V3812
MELA ANNURCA CANDITA ARTIGIAN. AGRIMONTANA

1 pz 2,5 kg



V2190
PASTA LIMONE SCORZA CANDITO AGRIMONTANA

1 pz 3 kg





V1475
FICHI BIANCHI CANDITI KG.1,05 AGRIMONTANA

1 pz 600 g sgoc



GP13494
ALBICOCCHE INTERE CANDITE C/NOC. AGRIMONTANA

1 pz 1,1 kg

« Torna al sito meligiuse.it



GP14781
SCORZA ARANCIA CUBETTI CANDITA 10X10 ARTEFRUTTA

1 pz 3 kg



GP14811
ANANAS SEGMENTI CANDITO ARTEFRUTTA

1 pz 3 kg



GP14810
PERE BIANCHE CUBETTI CANDITE 9x9 ARTEFRUTTA

1 pz 3 kg



GP14782
CEDRO DIAMANTE CUBETTI CANDITO 10X10 ARTEFRUTTA

1 pz 3 kg



GP14807
SCORZA ARANCIA FILETTI CANDITA MM.6X80 ARTEFRUTTA

GP14809
SCORZA ARANCIA A QUARTI CANDITA ARTEFRUTTA

1 pz 2 kg



GP14808
MELA CANDITA A CUBETTI ARTEFRUTTA

1 pz 3 kg



T026922
FRUCTUS PASTA ARANCIA PREMIUM VASCH.

1 pz 3 kg



T001190
FRUCTUS ARANCIA CUBETTI PREMIUM

1 pz 3 kg



T001189
FRUCTUS CEDRO CUBETTI PREMIUM

1 pz 3 kg



GP12628
SCORZA ARANCIA CUBETTI CANDITA 10X10 ROMEO

1 pz 5 kg



GP12708
CEDRO DIAMANTE A COPPE CANDITO ROMEO

1 pz 5 kg



GP12627
CEDRO DIAMANTE CUBETTI CANDITO 9X9 ROMEO

1 pz 5 kg



GP12632
ALBICOCCHE CUBETTI CANDITE ROMEO

1 pz 5 kg



GP12626
PERE BIANCHE CUBETTI CANDITE 14X14 ROMEO

1 pz 5 kg



GP12633
ANANAS SEGMENTI CANDITO ROMEO

1 pz 5 kg



GP01896
SCORZA ARANCIA CUBETTI CANDITA EXTRA 6X6 TOP FRUIT

1 pz 5 kg



GP01895
SCORZA ARANCIA CUBETTI CANDITA NAT. 10X10 TOP FRUIT

1 pz 5 kg



GP12630
SCORZA ARANCIA A QUARTI CANDITA TOP FRUIT

1 pz 5 kg

MARRONI

IL SAPORE PIÙ PREZIOSO DELL'AUTUNNO





GP01913
MARRONI A PEZZI CANDITI SELEZ. SENZ/ SCIR. AGRIMONTANA

1 pz 6,7 kg



V2263
MARRONI MILANO 30/40 AGRIMONTANA

1 pz 6,7 kg



GP01910
MARRONI PIEMONTE MEDIO 50/60 KG.6,7 AGRIMONTANA

1 pz 6,7 kg



GP01911
MARRONI PIEMONTE GROSSI 40/50 KG.6,7 AGRIMONTANA

1 pz 6,7 kg



V1774 CREMA DI MARRONI ALLA VANIGLIA AGRIM.

GP01915
CREMA DI MARRONI AGRIM.

1 pz 1 -5,2kg



GP14552
PASTA MARRONI X MONTEBIANCO AGRIMONTANA

1 pz 1 kg



GP13884
PASTA MARRONI CANDITI AGRIMONTANA

1 pz 2,5 kg



T210399
FRUCTUS MARRONI A PEZZI PREMIUM CAND. COLATI

1 pz 2,5 kg



T210401
FRUCTUS MARRONCINI PREMIUM

1 pz 3,8 kg



T210398
FRUCTUS MARRONI PREMIUM PEZZI ROTTAME CANDITI

1 pz 4 kg



T004032
FRUCTUS MARRONI PIEMONTE MEDI

1 pz 4 kg



T004033
FRUCTUS MARRONI PIEMONTE GROSSI

T210402
FRUCTUS MARRONI GROSSI PREMIUM

1 pz 4 kg

FRUTTINI

PICCOLI CUBETTI,
GRANDI NOTE DI GUSTO

NOVITA'





GP14587
FRUTTINI LAMPONE DISIDRATATO

1 pz 1 kg



GP12650
FRUTTINI ARANCIO DISIDRATATO

1 pz 1 kg



GP13683
FRUTTINI CARAMELLO BUTTER EXTRA SALATO

1 pz 1 kg



GP12648
FRUTTINI PERA DISIDRATATA

1 pz 1 kg



GP12649
FRUTTINI ALBICOCCA DISIDRATATA

1 pz 1 kg



GP12651
FRUTTINI FRUTTI DI BOSCO DISIDRATATI

1 pz 1 kg



CIOCCOLATO

NOTE INTENSE
PIACERE IRRESISTIBILE



GP01385
GOCCINE FORNO FONDENTI GRANDI 7500

1 pz 10 kg



GP01339
GOCCINE FORNO FONDENTI MEDIE 10500

1 pz 10 kg



GP01348
GOCCINE FORNO FONDENTI PICCOLE 21000

1 pz 10 kg



GP09732
CHUNKS CUBETTI CIOCCOLATO LATTE

1 pz 2,5 kg



GP09730
CHUNKS CUBETTI CIOCCOLATO FONDENTE

1 pz 2,5 kg



GP09731
CHUNKS CUBETTI CIOCCOLATO LATTE

1 pz 2,5 kg



GP13554
CHOCOCUBES CIOCCOLATO LATTE

GP13555
CHOCOCUBES CIOCCOLATO FONDENTE

1 pz 2,5 kg



GP14337
CHUNKS CIOCCO PISTACCHIO

1 pz 5 kg



T035309
GOCCINE FORNO SURROGATO LIMONE

1 pz 5 kg

CIOCCOLATO



T700231
GOCCINE FORNO FONDENTI MEDIA ARUA 11000

1 pz 2,5 kg



T820020
GOCCINE FORNO FONDENTI PICCOLE AURA 22000

1 pz 2 kg



GP01341
CIOCCOLATO COPERTURA FONDENTE 34-36 GOCCE

1 pz 10 kg



GP01335
CIOCCOLATO COPERTURA FONDENTE 60% CACAO GOCCE

1 pz 10 kg



GP12023
CIOCCOLATO COPERTURA LATTE 36-38 GOCCE

1 pz 10 kg



GP01350
CIOCCOLATO ORIGINE SAOTHOME FONDENTE 70% GOCCE

1 pz 2,5 kg



GP08524
CIOCCOLATO COPERTURA FONDENTE 38-40 70% GOCCE

1 pz 2,5 kg



GP08522
CIOCCOLATO COPERTURA EXTRA FONDENTE 34-36 GOCCE

1 pz 2,5 kg



GP12213
CIOCCOLATO COPERTURA FONDENTE 34-36 GOCCE

1 pz 2,5 kg

« Torna al sito meligiuse.it



GP08523
CIOCCOLATO COPERTURA LATTE 34-36

1 pz 2,5 kg



GP01386
CIOCCOLATO COPERTURA BIANCO VELVET GOCCE

1 pz 10 kg



GP09550
CIOCCOLATO COPERTURA BIANCO 34-36 GOCCE

1 pz 2,5 kg



GP12249
CIOCCOLATO FONDENTE GUAYAQUILL GOCCE BERRY

1 pz 5 kg



GP12252
CIOCCOLATO COPERTURA FONDENTE EXCELLENCE 55% BARRY

1 pz 5 kg



GP13545
CIOCCOLATO LACTEE SUPERIEURE BARRY

1 pz 5 kg



GP12250
CIOCCOLATO BIANCO ZEPHYR BARRY

1 pz 2,5 kg



GP14553
CIOCCOLATO FINE RUBY2 GOCCE

1 pz 2,5 kg



GP12325
CIOCCOLATO COPERTURA GOLD GOCCE

1 pz 2,5 kg



GP01363 - GP01368
CIOCCOLATO GIANDUIA PANI
- LATTE
- FONDENTE

1 pz 5 kg



T700394
COP.CIOCC.BIANCO 29 JULIA NOVACR.

1 pz 5 kg



T700395
COP.CIOCC.LATTE 38 MIRANDA NOVACR.

1 pz 5 kg



T700396
COPERTURA CIOCCOLATO FONDENTE 50 BELICA NOVACR.

1 pz 10 kg



T210313
COPERTURA CIOCCOLATO FONDENTE 60 DOMINIC NOVACR.

1 pz 10 kg



T210334
COPERTURA CIOCCOLATO FONDENTE 70 TOLTECA NOVACR.

1 pz 10 kg



GP01299
CACAO VH 22/24 ROSSO BRUNO

1 pz 5 kg



GP14083
CACAO PLEIN AROME BARRY

1 pz 5 kg



GP12253
CACAO EXTRA BRUT 22/24 BARRY

1 pz 5 kg

« Torna al sito meligiuse.it



COTTURE

ALTE O BASSE
CLASSICHE O RIGIDE

Cotture alte



GP00031	G.100 F.70/H.50 CFX 100 PZ
GP00032	G.300 F.110/H.85 CFX 200 PZ
GP00033	G.500 P134/95 CFX 220 PZ
GP13021	G.750 F.155/H.106 CFX 220 PZ
GP00034	G.750 F.165/G.110 CFX 220 PZ
GP07960	G.1000 F.170/H.125 CFX 220 PZ
T160209	G.1000 P170/110 CFX 200 PZ
GP00036	G.1500 F.205/H.135 PZ SINGOLO
GP00037	G.2000 F.225/H.140 PZ SINGOLO
GP00041	G.3000 G.260/H.160 PZ SINGOLO

Cotture basse



GP08514	G.500 F.155/H.50 CFX 60 PZ
GP00056	G.750 F.185/H.60 CFX 65 PZ
GP08774	G.1000 F.210/H.70 CFX 60 PZ
GP00024	G.1500 F.240/H.80 PZ SINGOLO
GP00017	G.2000 F.275/H.80 PZ SINGOLO
GP00018	G.3000 F.300/H.120 PZ SINGOLO
GP11119	G.5000 F.330/H.170 PZ SINGOLO
GP00019	G.5000 F.330/H.120 PZ SINGOLO

Cotture alte rigide



GP00031	G.500 F.134/H.95 CFX 25 PZ
GP00032	G.500 F.134/H.95 CFX 50 PZ
GP00033	G.750 F.155/H.106 CFX 20 PZ
GP13021	G.1000 F.168/H.110 CFX 45 PZ

Cotture stella



GP00020	COTTURA STELLA G.100 PEZZO SINGOLO
GP00021	COTTURA STELLA G.750 PEZZO SINGOLO

ATTREZZATURE





GP04971
TORTIERA PANDORO ALLUM.
G.500 95X90X150



GP04972
TORTIERA PANDORO ALLUM.
G.750 210X100X160



GP04972
TORTIERA PANDORO ALLUM.
G.750 210X100X160





GP00447
LACCETTI PLASTICA CM.10
CHIUDI PACCO

1000 pz



GP05592
FORCHE PER PANETTONI
CM.60X7X60 INOX T4

GP05593
FORCHE PER PANETTONI
CM.40X7X40 INOX T4

GP00470	SACCHETTO MOPL.15X24 CFX 100 PZ (G.100 ALTO)
GP00472	SACCHETTO MOPL.24X24 100 PZ (G.300 ALTO/G.100 BASSO)
GP00471	SACCHETTO MOPL.25X35 100 PZ (G.500 ALTO/G.300 BASSO)
GP00477	SACCHETTO MOPL.30X40 100 PZ (G.750 ALTO/G.500 BASSO)
GP00473	SACCHETTO MOPL.35X45 100 PZ (KG.1 ALTO/G.750 BASSO)
GP00474	SACCHETTO MOPL.40X50 100 PZ (KG.1,5 ALTO/KG.1 BASSO)
GP00475	SACCHETTO MOPL.45X55 100 PZ (KG.2 ALTO/KG.1,5 BASSO)
GP00476	SACCHETTO MOPL.50X60 100 PZ (KG.3 ALTO/KG.2 BASSO)





GP14359
TERRINA LE PARFAIT ML.500 VASOCOTTURA

8 pz



GP14611
TERRINA LE PARFAIT ML.750 VASOCOTTURA

15 pz





GP14360
TAPPO X TERRINA LE PARFAIT VASOCOTTURA

GP14361
OTTUATORE VERDE X TERRINA LE PARFAIT VASOCOTTURA

18 pz

INDICAZIONI DI UTILIZZO VASI LE PARFAIT:
Preparazione del vaso:
Lava e asciuga bene la terrina e controlla che il bordo non presenti scheggiature. Il vetro Le Parfait può essere utilizzato in forno come recipiente di cottura; il produttore raccomanda di non superare i 200 °C e di evitare forti shock termici.

Tappo e otturatore NON vanno in forno. Durante la cottura il vaso deve rimanere completamente aperto. Capsule, guarnizioni e sistemi di chiusura non devono essere sottoposti al calore secco del forno.

Vaso 500 ml: circa 150 g di impasto
Vaso 750 ml: circa 220 g di impasto
Far lievitare nel vaso aperto a 26–28 °C, fino a circa 3/4 dell'altezza
Cuocere senza tappo a circa 165–170 °C
Portare il cuore del prodotto a circa 94 °C
Appena sfornato, applicare otturatore/capsula e tappo e chiudere subito
Capovolgere il vaso e lasciarlo raffreddare completamente
Il raffreddamento crea il sottovuoto, aiutando a mantenere morbidezza e aromi

PER ORDINI E INFORMAZIONI

Giuseppe Meli

Consulente Commerciale Food Service · Caterline S.p.A.

"Una relazione comincia da un incontro."

TEL. / WHATSAPP 347 27 99 439

EMAIL posta@meligiuse.it

SITO meligiuse.it

Scrivimi su WhatsApp

Canale WhatsApp

« Torna al sito meligiuse.it