

Catalogue 2026



*Chiaravalle*  
**PASTICCERIA**

**DISARONNO**<sup>®</sup>  
— INGREDIENTS —



# INDICE

Génoise	6
Choux	12
Biscuits pour glace	14
Crumble et Granelles	20
Mix Pâtisserie	32



*Chiaravalle*  
**PASTICCERIA**





Depuis 1970, Chiaravalle est **synonyme d'excellence italienne** dans le monde de la pâtisserie et de la glace professionnelles. Première entreprise à transformer la qualité artisanale en une production industrielle constante et fiable, elle a su unir innovation, expérience et sensibilité aux besoins des professionnels.

Aujourd'hui, Chiaravalle représente un point de référence unique dans le secteur, grâce à une **profondeur de gamme sans égale**: génoise, choux, biscuits et granelles qui couvrent chaque exigence de production, avec le même soin et une cohérence qualitative constante. Chaque produit naît d'une recherche permanente d'équilibre entre tradition et technologie, offrant des solutions polyvalentes, performantes et au goût authentique.

**Chiaravalle : l'expérience qui donne forme à la créativité de ceux qui travaillent chaque jour pour transformer la douceur en art.**





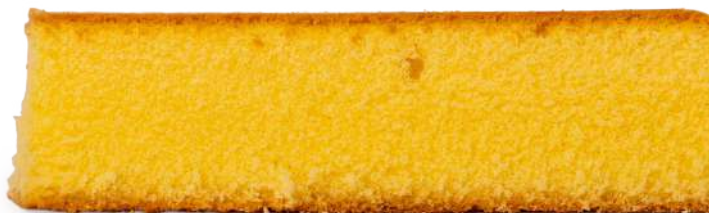
# GÉNOISE

La gamme génoise Chiaravalle est née pour simplifier le travail des professionnels, en offrant des bases moelleuses et régulières, toujours prêtes à l'emploi. Une gamme qui réduit les temps de préparation, sans jamais faire de compromis sur le goût, la tenue et la consistance.

Cod. 555011

## GENOISE H40

Génoise épaisse de 40 mm, non roulable. Le grand classique italien, moelleuse et stable, parfaite pour les gâteaux à étages et les desserts de vitrine. Elle garantit une coupe nette et un résultat impeccable.



Longueur	570 mm
Largeur	370 mm
Épaisseur	40 mm
Poids	1700 g

Unité de vente

DDM

Emballages par carton

Cartons par palette

Carton

6 mois

3

EPAL 80x120 - 52 CRT/BL

Cod. 555014

## GENOISE H13

Génoise fine de 13 mm, non roulable. Souple, régulière et facile à utiliser pour desserts à étages, tranches et monoportions. Qualité élevée constante et excellente capacité d'absorption.



Longueur	560 mm
Largeur	380 mm
Épaisseur	13 mm
Poids	520 g

Unité de vente

DDM

Emballages par carton

Cartons par palette

Carton

6 mois

8

EPAL 80x120 - 52 CRT/BL

Cod. 555015

## GENOISE CACAO

Version au cacao de la génoise 13 mm, à la couleur intense et au goût équilibré. Non roulable, idéale pour gâteaux au chocolat et bases modernes. Parfait équilibre entre légèreté et structure.



Longueur	560 mm
Largeur	380 mm
Épaisseur	13 mm
Poids	520 g

Unité de vente  
DDM  
Emballages par carton  
Cartons par palette

Carton  
6 mois  
8  
EPAL 80x120 - 52 CRT/BL

Cod. 555018

## GENOISE SANS GLUTEN

Génoise sans gluten épaisse de 13 mm, non roulable. Moelleuse, régulière et au goût naturel, pour des desserts inclusifs qui ne renoncent pas à la qualité Chiaravalle.



Longueur	560 mm
Largeur	380 mm
Épaisseur	13 mm
Poids	650 g

Unité de vente  
DDM  
Emballages par carton  
Cartons par palette

Carton  
5 mois  
6  
EPAL 80x120 - 39 CRT/BL

Cod. 555019

## **GENOISE CACAO SANS GLUTEN**

Génoise au cacao sans gluten épaisse de 13 mm, non roulable. Moelleuse, riche et bien équilibrée, pour des recettes gourmandes adaptées à tous.



Longueur	560 mm
Largeur	380 mm
Épaisseur	13 mm
Poids	680 g

Unité de vente  
DDM  
Emballages par carton  
Cartons par palette

Carton  
5 mois  
6  
EPAL 80x120 - 39 CRT/BL

Cod. 555012

## **DOBUS ROLL FLEXI**

Génoise rectangulaire 7 mm, extrêmement élastique. Elle se roule sans se fissurer, tout en conservant moelleux et structure. Idéale pour roulés, bûches et entremets modernes.



Longueur	560 mm
Largeur	380 mm
Épaisseur	7 mm
Poids	380 g

Unité de vente  
DDM  
Emballages par carton  
Cartons par palette

Carton  
6 mois  
12  
EPAL 80x120 - 60 CRT/BL

Cod. 555013

## DOBUS ROLL FLEXI CACAO

Version au cacao du Dobus Roll Flexi : même niveau d'élasticité et de facilité de travail, avec un goût et une couleur intense. Excellent pour desserts roulés et inserts foncés.



Longueur	560 mm
Largeur	380 mm
Épaisseur	7 mm
Poids	380 g

Unité de vente  
DDM  
Emballages par carton  
Cartons par palette

Carton  
6 mois  
12  
EPAL 80x120 - 60 CRT/BL

Cod. 555020

## DOBUS ROLL

Génoise rectangulaire 9 mm, légèrement élastique et stable. Base polyvalente pour gâteaux et desserts. Excellente absorption et tenue même avec des garnitures crémeuses.



Longueur	570 mm
Largeur	370 mm
Épaisseur	9 mm
Poids	370 g

Unité de vente  
DDM  
Emballages par carton  
Cartons par palette

Carton  
6 mois  
14  
EPAL 80x120 - 52 CRT/BL

**Cod. 600180**

## **CUBETTI RED VELVET**

Cubes de génoise Red Velvet, moelleux et à la couleur intense. Parfaits pour décorations, inserts ou tourbillons qui ajoutent une touche élégante et moderne. Ils gardent leur structure et leur moelleux dans le temps.

<b>Longueur</b>	<b>15 mm</b>
<b>Largeur</b>	<b>15 mm</b>
<b>Épaisseur</b>	<b>15 mm</b>
<b>Poids</b>	<b>1 kg/sac.</b>

**Unité de vente**  
**DDM**  
**Emballages par carton**  
**Cartons par palette**

**Carton**  
**6 mois**  
**4 sachets/carton**  
**EPAL 80x120 - 52 CRT/BL**



**Cod. 600181**

## **CUBETTI BROWNIES**

Cubes de génoise Brownies, riches et gourmands. Parfaits pour apporter une touche de chocolat authentique aux glaces, entremets et desserts. Excellente tenue, texture uniforme et goût prononcé.

<b>Longueur</b>	<b>15 mm</b>
<b>Largeur</b>	<b>15 mm</b>
<b>Épaisseur</b>	<b>15 mm</b>
<b>Poids</b>	<b>1 kg/sac.</b>

**Unité de vente**  
**DDM**  
**Emballages par carton**  
**Cartons par palette**

**Carton**  
**6 mois**  
**4 sachets/carton**  
**EPAL 80x120 - 52 CRT/BL**





# CHOUX

Un assortiment de Choux vides, légers et uniformes, parfaits pour toute garniture sucrée ou salée. Les choux Chiaravalle allient légèreté et structure, garantissant résistance, friabilité et résultats professionnels constants dans chaque préparation.

Cod. 515100

## CHOUX SAINT HONORÉ 35

Choux de 35 mm, format classique Saint Honoré. Parfaitement réguliers, légers et prêts à être garnis. Excellente tenue et dorure uniforme.



Diamètre	35 mm
----------	-------

**Conditionnement**  
**Pièces par carton**  
**U.M.**  
**Palettisation**  
**DDM**

**Sachet de 250 g**  
**env. 649**  
**Kg**  
**EPAL 80x120 - 35 CRT/BL**  
**15 mois**

Cod. 515101

## CHOUX PROFITEROLE 45

Choux de 45 mm, parfaits pour profiteroles et monoportions. Structure compacte et cavité interne parfaite pour une garniture précise et nette.



Diamètre	45 mm
----------	-------

**Conditionnement**  
**Pièces par carton**  
**U.M.**  
**Palettisation**  
**DDM**

**Sachet de 250 g**  
**env. 649**  
**Kg**  
**EPAL 80x120 - 35 CRT/BL**  
**15 mois**

Cod. 515102

## ECLAIR 7CM

Éclairs de 7 cm parfaits pour créer des desserts en portion individuelle et idéals pour une utilisation à des températures négatives. Faciles à personnaliser selon les besoins de production.



Diamètre	70 mm
----------	-------

**Conditionnement**  
**Pièces par carton**  
**U.M.**  
**Palettisation**  
**DDM**

**Sachet de 250 g**  
**env. 649**  
**Kg**  
**EPAL 80x120 - 35 CRT/BL**  
**15 mois**



# BISCUITS POUR GLACE

Le biscuit pour glace est un grand classique, mais avec Chiaravalle il devient une expérience de qualité. Croquant constant, saveur équilibrée et parfaite tenue au froid : l'allié idéal pour valoriser l'onctuosité de la glace artisanale.

Cod. 602005

## BISGEL

Biscuit au cacao 46×86 mm, compact et croquant.  
Tenue parfaite au contact de la glace et excellent  
croquant dans le temps.

Longueur	85,7 mm
Largeur	45,5 mm
Diamètre	-
Épaisseur	5,5 mm
Poids	11,5 g

**Kg par carton**  
**Pièces par carton**  
**Palettisation**  
**DDM**

**4,8**  
**env. 410**  
**EPAL 80x120 - 42 CRT/BL**  
**18 mois**



Cod. 602405

## CIOCCOGEL CO

Biscuit rond avec pépites de chocolat Ø78 mm.  
Équilibre parfait entre croquant et goût, pour  
glaces artisanales de qualité supérieure.

Longueur	-
Largeur	-
Diamètre	78 Ø
Épaisseur	8 mm
Poids	18,5 g

**Kg par carton**  
**Pièces par carton**  
**Palettisation**  
**DDM**

**2,9**  
**env. 150**  
**EPAL 80x120 - 42 CRT/BL**  
**12 mois**



Cod. 602975

## COLOMBINA CACAO

Biscuit au cacao 55×60 mm, au goût intense et à  
la texture friable. Polyvalent et résistant, idéal pour  
glaces et snacks sucrés.

Longueur	60 mm
Largeur	55 mm
Diamètre	-
Épaisseur	5,1 mm
Poids	8 g

**Kg par carton**  
**Pièces par carton**  
**Palettisation**  
**DDM**

**5,2**  
**env. 650**  
**EPAL 80x120 - 42 CRT/BL**  
**12 mois**



Cod. 601806

## BIKINI CO

Biscuit au cacao 43×49 mm, équilibré entre goût et structure. Excellente résistance à l'humidité et croquant constant.

Longueur	49 mm
Largeur	43 mm
Diamètre	-
Épaisseur	5,4 mm
Poids	7,5 g

**Kg par carton**  
**Pièces par carton**  
**Palettisation**  
**DDM**

**6,4**  
**env. 850**  
**EPAL 80x120 - 42 CRT/BL**  
**12 mois**



Cod. 602234

## TONDO NERO

Biscuit rond noir Ø66 mm, au goût prononcé et à l'aspect élégant. Parfait pour créer des contrastes visuels et gustatifs dans les desserts glacés.

Longueur	-
Largeur	-
Diamètre	66 Ø
Épaisseur	6,2 mm
Poids	12,5 g

**Kg par carton**  
**Pièces par carton**  
**Palettisation**  
**DDM**

**5,9**  
**env. 470**  
**EPAL 80x120 - 42 CRT/BL**  
**18 mois**



Cod. 602651

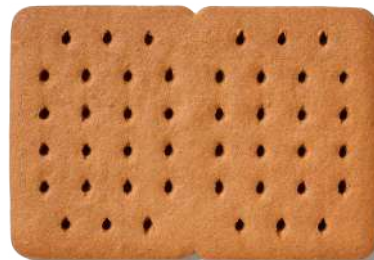
## MAXIGEL

Biscuit au cacao 68×99 mm, format maxi pour créations originales. Structure robuste et goût intense pour glaces premium et propositions gourmet.

Longueur	99 mm
Largeur	68 mm
Diamètre	-
Épaisseur	5,2 mm
Poids	19 g

**Kg par carton**  
**Pièces par carton**  
**Palettisation**  
**DDM**

**4**  
**env. 210**  
**EPAL 80x120 - 42 CRT/BL**  
**18 mois**



Cod. 602401

## MINI CIOCCOGEL CO

Biscuit rond avec pépites de chocolat Ø60 mm.  
Croquant, parfumé et parfait pour mini-glaces ou  
snacks en portion individuelle.



Longueur	-
Largeur	-
Diamètre	60 Ø
Épaisseur	7,5 mm
Poids	12,5 g

<b>Kg par carton</b>	<b>5</b>
<b>Pièces par carton</b>	<b>env. 400</b>
<b>Palettisation</b>	<b>EPAL 80x120 - 42 CRT/BL</b>
<b>DDM</b>	<b>12 mois</b>









# CRUMBLE ET GRANELLES

Une gamme complète de crumble et de granelles, pensée pour offrir goût, texture et polyvalence en pâtisserie et en glacerie. Des produits fiables et créatifs qui garantissent croquant, équilibre et performance constante dans chaque préparation.

Cod. 710012

## CRUMBLE AL GUSTO DI COCCO SANS GLUTEN

Crumble à la noix de coco au goût rond et tropical. Apporte du croquant et une touche exotique aux desserts, glaces et monoportions. Parfait pour des créations fraîches et modernes.



<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>

Cod. 710013

## CRUMBLE AL GUSTO DI PASSION FRUIT SANS GLUTEN

Crumble au fruit de la passion, intense et aromatique. Idéal pour ajouter vivacité et acidité équilibrée aux desserts à la cuillère et préparations estivales.



<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>

Cod. 710014

## CRUMBLE AL GUSTO DI MANGO SANS GLUTEN

Crumble à la mangue, doux et parfumé. Ajoute couleur et note fruitée exotique aux entremets, mousses et glaces artisanales.



<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>

Cod. 710015

## CRUMBLE AL GUSTO DI ROSA SANS GLUTEN

Crumble à la rose, délicat et floral. Pour des créations élégantes et raffinées, avec un profil aromatique unique et persistant.

<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>



Cod. 710016

## CRUMBLE AL GUSTO DI MATCHA SANS GLUTEN

Crumble au thé matcha, au goût herbacé et sophistiqué. Parfait pour desserts « fusion » et associations avec chocolat blanc ou fruits rouges.

<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>



Cod. 710017

## CRUMBLE AL GUSTO DI AFTER EIGHT SANS GLUTEN

Crumble After Eight, à la menthe et au chocolat noir. Un contraste frais et gourmand pour desserts à la cuillère, glaces et inserts croquants.

<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>



Cod. 710018

## CRUMBLE AL GUSTO DI STRUDEL SANS GLUTEN

Crumble Strudel, inspiré du dessert classique du Tyrol du Sud. Notes de pomme et cannelle pour un goût enveloppant et traditionnel.

<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>



Cod. 710019

## CRUMBLE AL GUSTO DI TIRAMISÙ SANS GLUTEN

Crumble Tiramisù, avec notes de café et mascarpone. Idéal pour réinterpréter le grand classique italien de façon moderne.

<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>



Cod. 710020

## CRUMBLE AL GUSTO DI SACHER SANS GLUTEN

Crumble Sacher, riche et chocolaté avec une touche d'abricot. Parfait pour desserts intenses et superpositions gourmandes.

<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>



Cod. 710021

## CRUMBLE AL GUSTO DI AMARENA SANS GLUTEN

Crumble à la griotte, au goût prononcé et fruité. Apporte couleur et vivacité aux glaces, entremets et monoportions.

<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>



Cod. 710024

## CRUMBLE AL GUSTO DI PISTACCHIO SALATO SANS GLUTEN, VEGAN

Crumble aux pistaches salées, croquant et savoureux. Pour des créations contemporaines et des contrastes de goût surprenants.

<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>



Cod. 710022

## CRUMBLE AL GUSTO DI RUM SANS GLUTEN, VEGAN

Crumble au rhum, aromatique et enveloppant. Idéal pour desserts destinés aux adultes, inserts croquants et associations avec chocolat noir.

<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>



Cod. 710023

## CRUMBLE AL GUSTO DI GIN SANS GLUTEN

Crumble au gin, frais et botanique. Parfait pour desserts innovants et accords avec agrumes ou fruits rouges.

<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>



Cod. 710003

## CRUMBLE FRUTTI ROSSI GF SANS GLUTEN

Apporte couleur et goût aux préparations de pâtisserie froide et de glacerie grâce à une pâte sans gluten avec fruits rouges déshydratés (fraise, mûre, framboise, myrtille, cassis). La note fruitée et légèrement acidulée le rend idéal pour les entremets aux fruits, yaourts et glaces aux fromages.

<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>



Cod. 710004

## CRUMBLE BISCOTTO INTEGRALE GF SANS GLUTEN

Issu de biscuits complets moulus, riche en farine, son de riz et en beurre, il est idéal pour les entremets et glaces de type cheesecake (également avec le Variegato Cheesecake) et se marie bien avec des saveurs comme chocolat, sabayon et crème.

<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>



Cod. 710005

## CRUMBLE AL GUSTO AMARETTO E CACAO SANS GLUTEN

Obtenu par broyage et tamisage d'amaretti, enrichi de pépites de cacao, il est idéal pour les entremets et glaces au chocolat, sabayon, amaretto, pêche et s'accorde parfaitement avec le Variegato Paso Doble.



<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>

Cod. 710006

## CRUMBLE BUTTER COOKIES

Produit prêt à l'emploi avec le parfum et le goût des célèbres biscuits au beurre, préparé pour être immédiatement utilisé dans les entremets et les glaces.



<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>

Cod. 710007

## CRUMBLE AL BURRO GF SANS GLUTEN

Crumble au délicat parfum de beurre et au goût doux caractéristique. Parfait pour décorer et enrichir desserts, glaces et préparations de boulangerie, en garantissant croquant et saveur dans chaque recette.



<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>

Cod. 710008

## CRUMBLE CACAO SANS GLUTEN

Produit polyvalent, au délicieux goût de biscuit au cacao, prêt à l'emploi pour de nombreuses applications en pâtisserie froide et glacerie. Spécial pour la préparation de fonds de gâteaux et bases de monoportions. Sans gluten.

<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>



Cod. 710009

## CRUMBLE KOOKIE CARAMEL

Les célèbres biscuits au caramel d'origine belge sont travaillés pour être immédiatement prêts à préparer rapidement et simplement des fonds pour gâteaux monoportions.

<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>



Cod. 710010

## CRUMBLE CAFFÈ

Crumble de biscuit au café, obtenu par broyage de biscuit au café pour entremets, garniture et décoration de glaces.

<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>



Cod. 710011

## CRUMBLE LIMONE SANS GLUTEN

Crumble de biscuit au citron sans gluten, obtenu par broyage de biscuit au citron. Pour la création de fonds de gâteaux ou monoportions et pour garnir et décorer glaces et entremets.



<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Cartons par palette</b>	<b>EPAL 80x120 - 24 CRT/BL</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-8 mm</b>



Cod. 710032

## **KOOKIE&CARMEL GRANELLA**

Éclats de calibre irrégulier, provenant de la fragmentation de biscuits originaux au caramel belges.



<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-5 mm</b>

Cod. 710033

## **KOOKIE&CREAM GRANELLA**

Biscuits au cacao de couleur noire en morceaux irréguliers (1-2,5 cm) idéals pour la décoration de la glace goût Kookie&Cream.



<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>1-2,5 mm</b>

Cod. 710031

## **KOOKIE FREE GRANELLA SANS GLUTEN**

Éclats de biscuit sablé classique croquant. Calibre 1-2 mm. Certifié sans gluten.



<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>
<b>Unité de vente</b>	<b>Carton</b>
<b>Poids de l'emballage</b>	<b>2 kg</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>4-10mm</b>

Cod. 600151

## **CLASSICA** **GRANELLA DI BISCOTTO**

Biscuit au cacao moulu calibre 2-5 mm. Croquant et parfumé, parfait comme topping ou insert dans glaces et entremets.

<b>Poids</b>	<b>1 kg</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-5 mm</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6 Sachet/CRT</b>
<b>Palettisation</b>	<b>EPAL 80x120 - 30 CRT/BL</b>
<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>



Cod. 600150

## **CHIARO** **GRANELLA DI BISCOTTO**

Biscuit clair moulu calibre 2-5 mm, au goût neutre et polyvalent. Excellent pour décorations et superpositions.

<b>Poids</b>	<b>1 kg</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-5 mm</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6 Sachet/CRT</b>
<b>Palettisation</b>	<b>EPAL 80x120 - 30 CRT/BL</b>
<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>



Cod. 600152

## **SCURO** **GRANELLA DI BISCOTTO**

Biscuit noir moulu calibre 2-5 mm, pour ajouter croquant et couleur aux desserts. Parfait pour associations avec crèmes et glaces.

<b>Poids</b>	<b>1 kg</b>
<b>Granulométrie</b>	<b>2-5 mm</b>
<b>Emballages par carton</b>	<b>6 Sachet/CRT</b>
<b>Palettisation</b>	<b>EPAL 80x120 - 30 CRT/BL</b>
<b>DDM</b>	<b>18 mois</b>







# MIX PÂTISSERIE

Les Mix Pâtisserie Chiaravalle sont nés pour ceux qui aiment créer de leurs propres mains tout en voulant la garantie d'un résultat impeccable. Des mélanges équilibrés, constants et intuitifs, pour exprimer au mieux son propre art pâtissier.

Cod. 8022

## MIX PAN DI SPAGNA E ROULLÈ

Mix complet pour réaliser génoises et roulés moelleux, réguliers et toujours homogènes. Développement optimal et tenue parfaite.

<b>Caractéristiques</b>	<b>Sans gluten</b>
<b>Conditionnement</b>	<b>5x1 kg</b>
<b>Dosage (g/L)</b>	
<b>PDS Classico</b>	<b>250g + 300g œufs</b>
<b>Roullè</b>	<b>250g + 300g œufs + 50g eau</b>

Cod. 8024

## MIX PASTA FROLLA E BISCOTTI

Base équilibrée pour obtenir pâtes sablées friables et biscuits dorés. Excellente maniabilité et texture constante.

<b>Caractéristiques</b>	<b>Sans gluten</b>
<b>Conditionnement</b>	<b>5x1 kg</b>
<b>Dosage (g/L)</b>	<b>1000 g + 400 g beurre/ margarine + 160 g œufs entiers</b>

Cod. 8026

## MIX PER WAFFLES E CREPES

Mix prêt à l'emploi pour gauffres et crêpes au goût intense et à la texture légère. Facile à doser, idéal pour un résultat toujours uniforme.

<b>Caractéristiques</b>	<b>Sans gluten</b>
<b>Conditionnement</b>	<b>5x1 kg</b>
<b>Dosage (g/L)</b>	
<b>Waffles</b>	<b>250 g + 65 g œufs + 215 g eau + 100 g beurre/margarine fondu</b>
<b>Crepes</b>	<b>250 g + 80 g œufs + 320 g eau + 100 g beurre/margarine fondu</b>

Cod. 8028

## MIX BASE PER CONI E CIALDE

Mix sans gluten pour préparer en peu de temps des cônes et des gaufrettes croustillants.

<b>Caractéristiques</b>	<b>Sans gluten</b>
<b>Conditionnement</b>	<b>5x1 kg</b>
<b>Dosage (g/L)</b>	<b>200 g + 60 g œuf entier + 90 g eau chaude + 30 g beurre fondu</b>





*Chiaravalle*  
**PASTICCERIA**

Disaronno Ingredients S.p.A.  
Via IV Novembre, 12 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+ 39 0444 333600  
[disaronnoingredients.com](http://disaronnoingredients.com)