

Catálogo 2026



Chiaravalle
PASTICCERIA

DISARONNO[®]
— INGREDIENTS —

ÍNDICE

Pan di Spagna	6
Bigné	12
Biscotti per Gelato	14
Crumble e Granelle	20
Mix Bakery	32



Chiaravalle

PASTICCERIA





Desde 1970, Chiaravalle es **sinónimo de excelencia italiana** en el mundo de la pastelería y la heladería profesional. Primera empresa en transformar la calidad artesanal en una producción industrial constante y fiable, ha sabido combinar innovación, experiencia y una sensibilidad especial hacia las necesidades de los profesionales.

Hoy, Chiaravalle es un referente único en el sector gracias a una **profundidad de gama incomparable**: bizcochos, profiteroles, galletas y granella, capaces de cubrir cualquier necesidad de producción con la misma dedicación y coherencia de calidad. Cada producto nace de una búsqueda constante del equilibrio entre tradición y tecnología, ofreciendo soluciones versátiles, eficientes y con un sabor auténtico.

Chiaravalle: la experiencia que da forma a la creatividad de quienes trabajan cada día para convertir la dulzura en arte.





PAN DI SPAGNA

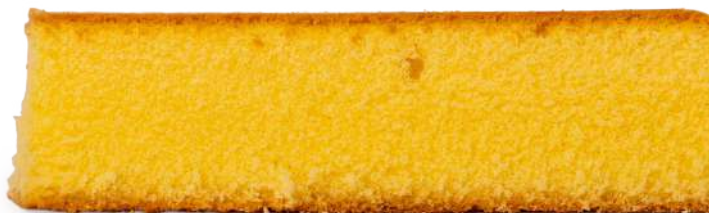
La línea Pan di Spagna de Chiaravalle nace para simplificar el trabajo de los profesionales, ofreciendo bases esponjosas y uniformes, siempre listas para usar.

Una gama que reduce los tiempos de preparación sin renunciar nunca al sabor, la estabilidad ni la consistencia.

Cod. 555011

PAN DI SPAGNA H40

Pan di Spagna de 40 mm de grosor, no enrollable. El gran clásico italiano: esponjoso y estable, perfecto para tartas por capas y postres de vitrina. Garantiza un corte limpio y un resultado impecable.



Longitud	570 mm
Anchura	370 mm
Grosor	40 mm
Peso	1700 g

Unidad de venta
TMC
Unidades por caja
Cajas por palé

Caja
6 meses
3
EPAL 80X120 - 52 cajas/palé

Cod. 555014

PAN DI SPAGNA H13

Pan di Spagna fino de 13 mm, no enrollable. Suave, uniforme y fácil de utilizar para postres estratificados, cortes y monoporciones. Alta calidad constante y excelente capacidad de absorción.



Longitud	560 mm
Anchura	380 mm
Grosor	13 mm
Peso	520 g

Unidad de venta
TMC
Unidades por caja
Cajas por palé

Caja
6 meses
8
EPAL 80X120 - 52 cajas/palé

Cod. 555015

PAN DI SPAGNA CACAO

Versión al cacao del Pan di Spagna de 13 mm, con un color intenso y un sabor equilibrado. No enrollable, ideal para tartas de chocolate y bases modernas. Perfecto equilibrio entre ligereza y cuerpo.



Longitud	560 mm
Anchura	380 mm
Grosor	13 mm
Peso	520 g

Unidad de venta
TMC
Unidades por caja
Cajas por palé

Caja
6 meses
8
EPAL 80X120 - 52 cajas/palé

Cod. 555018

PAN DI SPAGNA SENZA GLUTINE

Pan di Spagna sin gluten y sin leche, de 13 mm de grosor, no enrollable. Esponjoso, uniforme y con un sabor natural, para postres inclusivos que no renuncian a la calidad Chiaravalle.



Longitud	560 mm
Anchura	380 mm
Grosor	13 mm
Peso	650 g

Unidad de venta
TMC
Unidades por caja
Cajas por palé

Caja
5 meses
6
EPAL 80X120 - 39 cajas/palé

Cod. 555019

PAN DI SPAGNA CACAO SENZA GLUTINE

Pan di Spagna al cacao sin gluten y sin leche, de 13 mm de grosor, no enrollable. Suave, rico y equilibrado, ideal para recetas deliciosas aptas para todos.



Longitud	560 mm
Anchura	380 mm
Grosor	13 mm
Peso	680 g

Unidad de venta
TMC
Unidades por caja
Cajas por palé

Caja
5 meses
6
EPAL 80X120 - 39 cajas/palé

Cod. 555012

DOBUS ROLL FLEXI

Pan di Spagna rectangular de 7 mm, extremadamente elástico. Se enrolla sin agrietarse, manteniendo su esponjosidad y estructura. Ideal para rollos, troncos y semifríos modernos.



Longitud	560 mm
Anchura	380 mm
Grosor	7 mm
Peso	380 g

Unidad de venta
TMC
Unidades por caja
Cajas por palé

Caja
6 meses
12
EPAL 80X120 - 60 cajas/palé

Cod. 555013

DOBUS ROLL FLEXI CACAO

Versión al cacao del Dobus Roll Flexi: mismo nivel de elasticidad y trabajabilidad, con un sabor y un color intensos. Excelente para postres enrollados e insertos oscuros.



Longitud	560 mm
Anchura	380 mm
Grosor	7 mm
Peso	380 g

Unidad de venta
TMC
Unidades por caja
Cajas por palé

Caja
6 meses
12
EPAL 80X120 - 60 cajas/palé

Cod. 555020

DOBUS ROLL

Pan di Spagna rectangular de 9 mm, ligeramente elástico y estable. Base versátil para tartas y postres. Excelente capacidad de absorción y gran estabilidad incluso con rellenos cremosos.



Longitud	570 mm
Anchura	370 mm
Grosor	7 mm
Peso	370 g

Unidad de venta
TMC
Unidades por caja
Cajas por palé

Caja
6 meses
14
EPAL 80X120 - 52 cajas/palé

Cod. 600180

CUBETTI RED VELVET

Cubos de Pan di Spagna Red Velvet, esponjosos y de color intenso. Ideales para decoraciones, insertos o veteados que aportan un toque elegante y moderno. Mantienen su estructura y suavidad con el paso del tiempo.

Longitud	15 mm
Anchura	15 mm
Grosor	15 mm
Peso	1 kg/bolsa

Unidad de venta
TMC
Unidades por caja
Cajas por palé

Caja
6 meses
4 bolsas/caja
EPAL 80X120 - 52 cajas/palé



Cod. 600181

CUBETTI BROWNIES

Cubos de Pan di Spagna Brownies, intensos y deliciosos. Perfectos para aportar un auténtico toque de chocolate a helados, semifríos y postres. Excelente estabilidad, consistencia uniforme y un sabor marcado.

Longitud	15 mm
Anchura	15 mm
Grosor	15 mm
Peso	1 kg/bolsa

Unidad de venta
TMC
Unidades por caja
Cajas por palé

Caja
6 meses
4 bolsas/caja
EPAL 80X120 - 52 cajas/palé





BIGNÉ

Un surtido de bignés huecos, ligeros y uniformes, perfectos para cualquier relleno dulce o salado. Los bignés Chiaravalle combinan ligereza y firmeza, garantizando resistencia, frescura y resultados profesionales constantes en cada preparación.

Cod. 515100

BIGNÈ SAINT HONORÉ 35

Bignés de 35 mm, en el formato clásico Saint Honoré. Perfectamente uniformes, ligeros y listos para rellenar. Ofrecen una excelente consistencia y un dorado homogéneo.



Diámetro	35 mm
----------	-------

Presentación
Unidades por caja
U.M.
Paletización
TMC

Bolsa de 250g
C.A. 649
Kg
EPAL 80x120 - 35 cajas/palé
15 meses

Cod. 515101

BIGNÈ PROFITEROL 45

Bignés de 45 mm, ideales para profiteroles y porciones individuales. Estructura compacta y un interior perfectamente hueco, pensado para un relleno preciso y limpio.



Diámetro	45 mm
----------	-------

Presentación
Unidades por caja
U.M.
Paletización
TMC

Bolsa de 250g
C.A. 372
Kg
EPAL 80x120 - 35 cajas/palé
15 meses

Cod. 515102

ECLAIR 7CM

Eclairs de 7 cm, perfectos para crear postres monoporción e ideales para su uso a temperaturas negativas. Fáciles de personalizar según las necesidades de producción.



Diámetro	70 mm
----------	-------

Presentación
Unidades por caja
U.M.
Paletización
TMC

Bolsa de 250g
C.A. 288
Kg
EPAL 80x120 - 35 cajas/palé
15 meses



BISCOTTI PER GELATO

La galleta para helado es todo un clásico, pero con Chiaravalle se convierte en una experiencia de calidad.

Crujiente de forma constante, con un sabor equilibrado y una resistencia perfecta al frío: el aliado ideal para realzar la cremosidad del helado artesanal.

Cod. 602005

BISGEL

Galleta de cacao 46×86 mm, compacta y aromática. Ofrece una resistencia perfecta en contacto con el helado y mantiene una excelente textura crujiente con el paso del tiempo.



Longitud	85,7 mm
Anchura	45,5 mm
Diámetro	-
Grosor	5,5 mm
Peso	11,5 g

Kg por caja
Unidades por caja
Paletización
TMC

4,8
Aprox. 410
EPAL 80x120 - 42 cajas/palé
18 meses

Cod. 602405

CIOCCOGEL CO

Galleta redonda con gotas de chocolate Ø78 mm. Equilibrio perfecto entre aroma y sabor, ideal para helados artesanales de calidad superior.



Longitud	-
Anchura	-
Diámetro	78 Ø
Grosor	8 mm
Peso	18,5 g

Kg por caja
Unidades por caja
Paletización
TMC

2,9
Aprox. 150
EPAL 80x120 - 42 cajas/palé
12 meses

Cod. 602975

COLOMBINA CACAO

Galleta de cacao 55×60 mm, con un sabor intenso y una textura delicadamente crujiente. Versátil y resistente, ideal para helados y snacks dulces.



Longitud	60 mm
Anchura	55 mm
Diámetro	-
Grosor	5,1 mm
Peso	8 g

Kg por caja
Unidades por caja
Paletización
TMC

5,2
Aprox. 650
EPAL 80x120 - 42 cajas/palé
12 meses

Cod. 601806

BIKINI CO

Galleta de cacao 43×49 mm, equilibrada en sabor y estructura. Ofrece una excelente resistencia a la humedad y una textura crujiente constante.

Longitud	49 mm
Anchura	43 mm
Diámetro	-
Grosor	5,4 mm
Peso	7,5 g

Kg por caja
Unidades por caja
Paletización
TMC

6,4
Aprox. 850
EPAL 80x120 - 42 cajas/palé
12 meses



Cod. 602234

TONDO NERO

Galleta redonda negra Ø66 mm, con un sabor intenso y un aspecto elegante. Perfecta para crear contrastes visuales y de sabor en postres fríos.

Longitud	-
Anchura	-
Diámetro	66 Ø
Grosor	6,2 mm
Peso	12,5 g

Kg por caja
Unidades por caja
Paletización
TMC

5,9
Aprox. 470
EPAL 80x120 - 42 cajas/palé
18 meses



Cod. 602651

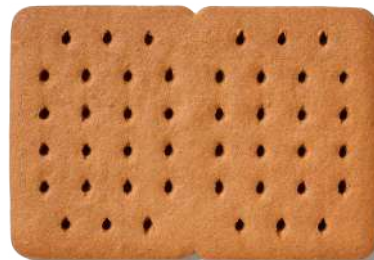
MAXIGEL

Galleta de cacao 68×99 mm, en formato maxi para creaciones originales. Con una estructura robusta y un sabor intenso, es ideal para helados premium y propuestas gourmet.

Longitud	99 mm
Anchura	68 mm
Diámetro	-
Grosor	5,2 mm
Peso	19 g

Kg por caja
Unidades por caja
Paletización
TMC

4
Aprox. 210
EPAL 80x120 - 42 cajas/palé
18 meses



Cod. 602401

MINI CIOCCOGEL CO

Galleta redonda con gotas de chocolate Ø60 mm.
Crujiente, aromática y perfecta para mini helados o
snacks individuales.



Longitud	-
Anchura	-
Diámetro	60 Ø
Grosor	7,5 mm
Peso	12,5 g

Kg por caja

5

Unidades por caja

Aprox. 400

Paletización

EPAL 80x120 - 42 cajas/palé

TMC

12 meses









CRUMBLE E GRANELLE

Una línea completa de crumble y granella, creada para ofrecer sabor, textura y versatilidad en pastelería y heladería. Productos fiables y creativos que garantizan textura crujiente, equilibrio y un rendimiento constante en cada preparación.

Cod. 710012

CRUMBLE AL GUSTO DI COCCO SENZA GLUTINE

Crumble de coco con un sabor redondo y tropical. Aporta textura crujiente y un toque exótico a postres, helados y porciones individuales. Perfecto para creaciones frescas y modernas.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm

Cod. 710013

CRUMBLE AL GUSTO DI PASSION FRUIT SENZA GLUTINE

Crumble de fruta de la pasión, intenso y aromático. Ideal para aportar viveza y una acidez equilibrada a postres de cuchara y preparaciones veraniegas.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm

Cod. 710014

CRUMBLE AL GUSTO DI MANGO SENZA GLUTINE

Crumble de mango, dulce y aromático. Aporta color y una nota frutal exótica a semifríos, mousses y helados artesanales.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm

Cod. 710015

CRUMBLE AL GUSTO DI ROSA SENZA GLUTINE

Crumble de rosa, delicado y floral. Ideal para creaciones elegantes y refinadas, con un perfil aromático único y persistente.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm

Cod. 710016

CRUMBLE AL GUSTO DI MATCHA SENZA GLUTINE

Crumble al té matcha, con un sabor herbáceo y sofisticado. Perfecto para postres fusion y para combinar con chocolate blanco o frutos rojos.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm

Cod. 710017

CRUMBLE AL GUSTO DI AFTER EIGHT SENZA GLUTINE

Crumble After Eight, con menta y chocolate negro. Un contraste fresco y delicioso para postres de cuchara, helados y añadidos crujientes.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm

Cod. 710018

CRUMBLE AL GUSTO DI STRUDEL SENZA GLUTINE

Crumble Strudel, inspirado en el clásico dulce tirolés. Notas de manzana y canela para un sabor envolvente y tradicional.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm

Cod. 710019

CRUMBLE AL GUSTO DI TIRAMISÙ SENZA GLUTINE

Crumble Tiramisù, con notas de café y mascarpone. Ideal para reinterpretar el gran clásico italiano en una versión moderna.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm

Cod. 710020

CRUMBLE AL GUSTO DI SACHER SENZA GLUTINE

Crumble Sacher, rico y muy chocolateado con un toque de albaricoque. Perfecto para postres intensos y estratificaciones gourmet.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm

Cod. 710021

CRUMBLE AL GUSTO DI AMARENA SENZA GLUTINE

Crumble de amarena, con un sabor intenso y afrutado. Aporta color y vitalidad a helados, semifríos y monoporciones.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm

Cod. 710024

CRUMBLE AL GUSTO DI PISTACCHIO SALATO SENZA GLUTINE, VEGAN

Crumble al pistacho salado, crujiente y sabroso. Perfecto para creaciones contemporáneas y contrastes de sabor sorprendentes.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm

Cod. 710022

CRUMBLE AL GUSTO DI RUM SENZA GLUTINE, VEGAN

Crumble al ron, aromático y envolvente. Ideal para postres con un toque adulto, añadidos crujientes y combinaciones con chocolate negro.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm

Cod. 710023

CRUMBLE AL GUSTO DI GIN SENZA GLUTINE

Crumble al gin, fresco y botánico. Perfecto para postres innovadores y pairings con cítricos o frutos del bosque.

TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm



Cod. 710003

CRUMBLE FRUTTI ROSSI GF SENZA GLUTINE

Aporta color y sabor en preparaciones de pastelería fría y heladería gracias a una masa gluten free con frutos rojos deshidratados (fresa, mora, frambuesa, arándano y grosella negra). Su nota afrutada y ligeramente ácida lo hace ideal para semifríos de fruta, yogur y helados de queso.

TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm



Cod. 710004

CRUMBLE BISCOTTO INTEGRALE GF SENZA GLUTINE

Derivado de galletas integrales molidas, rico en harina y salvado de arroz y mantequilla, es ideal para semifríos y helados tipo cheesecake (también con el Veteado Cheesecake) y combina muy bien con sabores como chocolate, zabaglione y crema.

TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm



Cod. 710005

CRUMBLE AL GUSTO AMARETTO E CACAO SENZA GLUTINE

Obtenido de la molienda y tamizado de amaretti, enriquecido con nibs de cacao, es ideal para semifríos y helados de chocolate, zabaglione, amaretto y melocotón, y combina perfectamente con el Veteado Paso Doble.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm

Cod. 710006

CRUMBLE BUTTER COOKIES

Producto listo para usar, con la fragancia y el sabor de las famosas galletas de mantequilla, preparado de manera que esté listo para aplicar en semifríos y helados.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm

Cod. 710007

CRUMBLE AL BURRO GF SENZA GLUTINE

Crumble con un delicado aroma a mantequilla y un sabor dulce característico. Perfecto para decorar y enriquecer postres, helados y preparaciones de horno, aportando crujiente y sabor en cada receta.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm

Cod. 710008

CRUMBLE CACAO SENZA GLUTINE

Es un producto versátil, con un delicioso sabor a galleta de cacao, listo para usar en múltiples elaboraciones de pastelería fría y heladería. Excelente para preparar bases de tartas y fondos de monoporciones. Es gluten free.

TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm



Cod. 710009

CRUMBLE KOOKIE CARAMEL

Las famosas galletas de caramelo de origen belga se elaboran para estar inmediatamente listas para preparar, de forma rápida y sencilla, bases para tartas y monoporciones.

TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm



Cod. 710010

CRUMBLE CAFFÈ

Crumble de galleta al café, obtenido del molido de galleta al café para semifríos y para el relleno y decoración de helados.

TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm



Cod. 710011

CRUMBLE LIMONE SENZA GLUTINE

Crumble de galleta al limón sin gluten, obtenido del molido de galleta al limón. Perfecto para crear bases de tartas o monoporciones, y para rellenar y decorar helados y semifríos.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	2
Paletización	EPAL 80x120 - 24 cajas/palé
Granulometría	2-8 mm



Cod. 8793

KOOKIE&CARMEL GRANELLA

Granella de calibre irregular, obtenida de la trituración de las galletas originales de caramelo belgas.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	6
Granulometría	2-5 mm

Cod. 8800

KOOKIE&CREAM GRANELLA

Galletas de cacao de color negro en trozos irregulares (1-2,5 cm), ideales para decorar helados con sabor Kookie&Cream.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	6
Granulometría	1-2, 5 mm

Cod. 8788

KOOKIE FREE GRANELLA

Granella de frollino clásico crujiente. Calibre 2-1 mm. Certificado Gluten Free.



TMC	18 meses
Unidad de venta	Bolsa
Peso por bolsa	2 kg
Unidades por caja	6
Granulometría	4 - 10 mm

Cod. 600151

CLASSICA **GRANELLA DI BISCOTTO**

Galleta de cacao molida con grano de 2-5 mm. Crujiente y aromática, perfecta como topping o como inserto en helados y semifríos.

Peso	1 kg
Grano	2-5 mm
Unidades por caja	6 bolsas/caja
Paletización	EPAL 80x120 - 30 cajas/palé
TMC	18 meses



Cod. 600150

CHIARO **GRANELLA DI BISCOTTO**

Galleta clara molida, con grano de 2-5 mm, de sabor neutro y versátil. Ideal para decoraciones y estratificaciones.

Peso	1 kg
Grano	2-5 mm
Unidades por caja	6 bolsas/caja
Paletización	EPAL 80x120 - 30 cajas/palé
TMC	18 meses



Cod. 600152

SCURO **GRANELLA DI BISCOTTO**

Galleta negra molida, con grano de 2-5 mm, para aportar textura crujiente y color a los postres. Perfecta para combinaciones con cremas y helados.

Peso	1 kg
Grano	2-5 mm
Unidades por caja	6 bolsas/caja
Paletización	EPAL 80x120 - 30 cajas/palé
TMC	18 meses







MIX BAKERY

Los Mix Bakery Chiaravalle nacen para quienes disfrutan creando con sus propias manos, pero quieren la garantía de un resultado impecable. Mezclas equilibradas, constantes e intuitivas, pensadas para expresar al máximo tu arte pastelera.

Cod. 8021

MIX BASE PER CROCCANTE

Mezcla equilibrada para obtener crujientes dorados y estables en el tiempo. Fácil de trabajar, garantiza una consistencia y un rendimiento constantes.

Características

Formato

Dosis (g/L)

Gluten Free

5x1 kg

250g + 125g frutos secos

Cod. 8022

MIX PAN DI SPAGNA E ROULLÉ

Mezcla completa para elaborar bizcochos y brazos de gitano suaves, regulares y siempre homogéneos. Ofrece un desarrollo óptimo y una estabilidad perfecta.

Características

Formato

Dosis (g/L)

PDS Clásico

Roullé

Gluten Free

5x1 kg

250g + 300g huevo

**250g + 300g huevo +
50g agua**

Cod. 8024

MIX PASTA FROLLA E BISCOTTI

Base equilibrada para obtener masas quebradas y galletas doradas. Ofrece una excelente trabajabilidad y una consistencia constante.

Características

Formato

Dosis (g/L)

Gluten Free

5x1 kg

**1000g + 400g
mantequilla/margarina
+ 160g huevo entero**

Cod. 8026

MIX PER WAFFLES E CREPES

Mezcla completa para waffles y crêpes, con un sabor pleno y una textura ligera. Fácil de dosificar, ideal para obtener un resultado siempre uniforme.

Características

Formato

Dosis (g/L)

Waffles

Crepes

Gluten Free

5x1 kg

**250g + 65g huevo +
215 agua
+ 100g mantequilla/
margarina fundida**

**250g + 80g huevo +
320g agua
+100g mantequilla/
margarina fundida**



Chiaravalle
PASTICCERIA

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

+ 39 0444 333600
disaronnoingredients.com