

Catalogue 2026



Chiaravalle
PASTICCERIA

DISARONNO[®]
— 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.





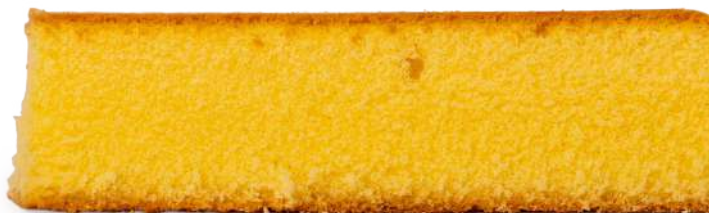
GÉNOISE

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.

Longueur	15 mm
Largeur	15 mm
Épaisseur	15 mm
Poids	1 kg/sac.

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.

Longueur	15 mm
Largeur	15 mm
Épaisseur	15 mm
Poids	1 kg/sac.

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

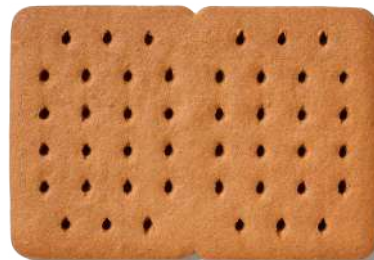
MAXIGEL

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

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









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.



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

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.



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

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.



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

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.

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

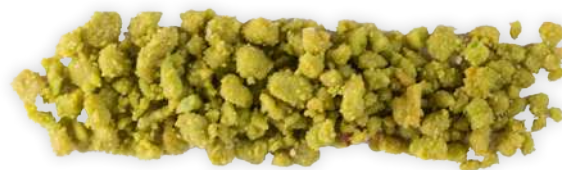


Cod. 710016

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.

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



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.

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



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.

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



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.

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



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.

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



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.

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



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.

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



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.

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



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.

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



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.

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



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.

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



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.



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

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.



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

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.



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

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.

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



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.

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



Cod. 710010

CRUMBLE CAFFÈ

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

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



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.



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



Cod. 710032

KOOKIE&CARMEL GRANELLA

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



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

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.



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

Cod. 710031

KOOKIE FREE GRANELLA SANS GLUTEN

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



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

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.

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



Cod. 600150

CHIARO **GRANELLA DI BISCOTTO**

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

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



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.

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







MIX PATISSERIE

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.

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

Cod. 8024

MIX PASTA FROLLA E BISCOTTI

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

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

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.

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

Cod. 8028

MIX BASE PER CONI E CIALDE

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

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



Chiaravalle
PASTICCERIA

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

+ 39 0444 333600
disaronnoingredients.com