

Catalogo 2026



Chiaravalle
PASTICCERIA

DISARONNO®
— INGREDIENTS —

INDICE

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



Chiaravalle

PASTICCERIA





Dal 1970, Chiaravalle è **sinonimo di eccellenza italiana** nel mondo della pasticceria e della gelateria professionale. Prima azienda a trasformare la qualità artigianale in una produzione industriale costante e affidabile, ha saputo unire innovazione, esperienza e sensibilità verso le esigenze dei professionisti.

Oggi Chiaravalle rappresenta un punto di riferimento unico nel settore, grazie a una **profondità di gamma senza eguali**: pan di spagna, bignè, biscotti e granelle che coprono ogni esigenza produttiva, con la stessa cura e coerenza qualitativa. Ogni prodotto nasce da una ricerca costante di equilibrio tra tradizione e tecnologia, offrendo soluzioni versatili, performanti e dal gusto autentico.

Chiaravalle: l'esperienza che dà forma alla creatività di chi lavora ogni giorno per trasformare la dolcezza in arte.





PAN DI SPAGNA

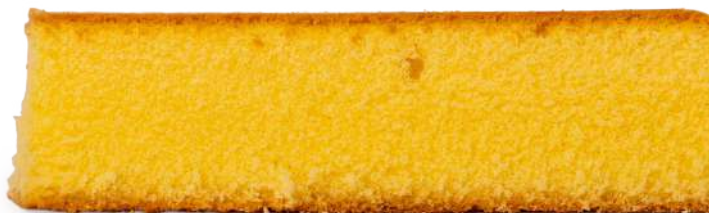
La linea Pan di Spagna Chiaravalle nasce per semplificare il lavoro dei professionisti, offrendo basi soffici e regolari, sempre pronte all'uso.

Una gamma che riduce i tempi di preparazione, senza mai scendere a compromessi su gusto, tenuta e consistenza.

Cod. 555011

PAN DI SPAGNA H40

Pan di spagna spesso 40 mm, non arrotolabile. Il grande classico italiano, soffice e stabile, perfetto per torte stratificate e dessert da vetrina. Garantisce un taglio pulito e una resa impeccabile.



Lunghezza	570 mm
Larghezza	370 mm
Spessore	40 mm
Peso	1700 g

Unità di vendita

TMC

Confezioni per cartone

Cartoni per pallet

Cartone

6 mesi

3

EPAL 80x120 - 52 CRT/BL

Cod. 555014

PAN DI SPAGNA H13

Pan di spagna sottile da 13 mm, non arrotolabile. Morbido, regolare e facile da utilizzare per dessert stratificati, tranci e monoporzioni. Alta qualità costante e ottima assorbenza.



Lunghezza	560 mm
Larghezza	380 mm
Spessore	13 mm
Peso	520 g

Unità di vendita

TMC

Confezioni per cartone

Cartoni per pallet

Cartone

6 mesi

8

EPAL 80x120 - 52 CRT/BL

Cod. 555015

PAN DI SPAGNA CACAO

Versione al cacao del pan di spagna 13 mm, dal colore intenso e dal gusto equilibrato. Non arrotolabile, ideale per torte al cioccolato e basi moderne. Perfetto equilibrio tra leggerezza e corpo.



Lunghezza	560 mm
Larghezza	380 mm
Spessore	13 mm
Peso	520 g

Unità di vendita
TMC
Confezioni per cartone
Cartoni per pallet

Cartone
6 mesi
8
EPAL 80x120 - 52 CRT/BL

Cod. 555018

PAN DI SPAGNA SENZA GLUTINE

Pan di spagna senza glutine e senza latte, spesso 13 mm, non arrotolabile. Soffice, regolare e dal gusto naturale, per dolci inclusivi che non rinunciano alla qualità Chiaravalle.



Lunghezza	560 mm
Larghezza	380 mm
Spessore	13 mm
Peso	650 g

Unità di vendita
TMC
Confezioni per cartone
Cartoni per pallet

Cartone
5 mesi
6
EPAL 80x120 - 39 CRT/BL

Cod. 555019

PAN DI SPAGNA CACAO SENZA GLUTINE

Pan di spagna al cacao senza glutine e senza latte, spesso 13 mm, non arrotolabile. Morbido, ricco e bilanciato, per ricette golose adatte a tutti.



Lunghezza	560 mm
Larghezza	380 mm
Spessore	13 mm
Peso	680 g

Unità di vendita
TMC
Confezioni per cartone
Cartoni per pallet

Cartone
5 mesi
6
EPAL 80x120 - 39 CRT/BL

Cod. 555012

DOBUS ROLL FLEXI

Pan di spagna rettangolare 7 mm, estremamente elastico. Si arrotola senza creparsi, mantenendo sofficità e struttura. Ideale per rotoli, troncetti e semifreddi moderni.



Lunghezza	560 mm
Larghezza	380 mm
Spessore	7 mm
Peso	380 g

Unità di vendita
TMC
Confezioni per cartone
Cartoni per pallet

Cartone
6 mesi
12
EPAL 80x120 - 60 CRT/BL

Cod. 555013

DOBUS ROLL FLEXI CACAO

Versione al cacao del Dobus Roll Flexi: stesso livello di elasticità e lavorabilità, con gusto e colore ricchi. Ottimo per dolci arrotolati e inserti scuri.



Lunghezza	560 mm
Larghezza	380 mm
Spessore	7 mm
Peso	380 g

Unità di vendita

TMC

Confezioni per cartone

Cartoni per pallet

Cartone

6 mesi

12

EPAL 80x120 - 60 CRT/BL

Cod. 555020

DOBUS ROLL

Pan di spagna rettangolare 9 mm, leggermente elastico e stabile. Base versatile per torte e dessert. Ottima assorbenza e tenuta anche con farciture cremose.



Lunghezza	570 mm
Larghezza	370 mm
Spessore	7 mm
Peso	370 g

Unità di vendita

TMC

Confezioni per cartone

Cartoni per pallet

Cartone

6 mesi

14

EPAL 80x120 - 52 CRT/BL

Cod. 600180

CUBETTI RED VELVET

Cubetti di pan di spagna Red Velvet, soffici e dal colore intenso. Ideali per decorazioni, inserti o variegature che aggiungono un tocco elegante e moderno. Mantengono struttura e morbidezza nel tempo.

Lunghezza	15 mm
Larghezza	15 mm
Spessore	15 mm
Peso	1 kg/sac.

Unità di vendita

TMC

Confezioni per cartone

Cartoni per pallet

Cartone

6 mesi

4 Sacchetti/Crt

EPAL 80x120 - 52 CRT/BL



Cod. 600181

CUBETTI BROWNIES

Cubetti di pan di spagna Brownies, ricchi e golosi. Perfetti per dare un tocco di cioccolato autentico a gelati, semifreddi e dessert. Ottima tenuta, consistenza uniforme e gusto deciso.

Lunghezza	15 mm
Larghezza	15 mm
Spessore	15 mm
Peso	1 kg/sac.

Unità di vendita

TMC

Confezioni per cartone

Cartoni per pallet

Cartone

6 mesi

4 Sacchetti/Crt

EPAL 80x120 - 52 CRT/BL





BIGNÈ

Un assortimento di bignè vuoti, leggeri e uniformi, perfetti per ogni farcitura dolce o salata.

I bignè Chiaravalle uniscono leggerezza e struttura, garantendo resistenza, fragranza e risultati professionali costanti in ogni preparazione.

Cod. 515100

BIGNÈ SAINT HONORÉ 35

Bignè da 35 mm, formato classico Saint Honoré. Perfettamente regolari, leggeri e pronti per la farcitura. Ottima tenuta e doratura uniforme.



Diametro	35 mm
----------	-------

Confezione
Pezzi per cartone
U.M.
Pallettizzazione
TMC

Sacchetto da 250g
C.A. 649
Kg
EPAL 80x120 - 35 CRT/BL
15 mesi

Cod. 515101

BIGNÈ PROFITEROL 45

Bignè da 45 mm, ideali per profiterol e monoporzioni. Struttura compatta e vuoto interno perfetto per una farcitura precisa e pulita.



Diametro	45 mm
----------	-------

Confezione
Pezzi per cartone
U.M.
Pallettizzazione
TMC

Sacchetto da 250g
C.A. 372
Kg
EPAL 80x120 - 35 CRT/BL
15 mesi

Cod. 515102

ECLAIR 7CM

Eclair da 7 cm perfette per creare dessert monoporzione e ideali per l'utilizzo a temperature negative. Facili da personalizzare secondo le esigenze di produzione.



Diametro	70 mm
----------	-------

Confezione
Pezzi per cartone
U.M.
Pallettizzazione
TMC

Sacchetto da 250g
C.A. 288
Kg
EPAL 80x120 - 35 CRT/BL
15 mesi



BISCOTTI PER GELATO

Il biscotto per gelato è un grande classico, ma con Chiaravalle diventa un'esperienza di qualità.

Crocantezza costante, sapore bilanciato e perfetta tenuta al freddo: l'alleato ideale per valorizzare la cremosità del gelato artigianale.

Cod. 602005

BISGEL

Biscotto al cacao 46×86 mm, compatto e fragrante. Tenuta perfetta a contatto con il gelato e ottima croccantezza nel tempo.

Lunghezza	85,7 mm
Larghezza	45,5 mm
Diametro	-
Spessore	5,5 mm
Peso	11,5 g

Kg per cartone
Pezzi per cartone
Pallettizzazione
TMC

4,8
C.A. 410
EPAL 80x120 - 42 CRT/BL
18 mesi



Cod. 602405

CIOCCOGEL CO

Biscotto tondo con gocce di cioccolato Ø78 mm. Equilibrio perfetto tra fragranza e gusto, per gelati artigianali di qualità superiore.

Lunghezza	-
Larghezza	-
Diametro	78 Ø
Spessore	8 mm
Peso	18,5 g

Kg per cartone
Pezzi per cartone
Pallettizzazione
TMC

2,9
C.A. 150
EPAL 80x120 - 42 CRT/BL
12 mesi



Cod. 602975

COLOMBINA CACAO

Biscotto al cacao 55×60 mm, dal sapore intenso e dalla consistenza friabile. Versatile e resistente, ideale per gelati e snack dolci.

Lunghezza	60 mm
Larghezza	55 mm
Diametro	-
Spessore	5,1 mm
Peso	8 g

Kg per cartone
Pezzi per cartone
Pallettizzazione
TMC

5,2
C.A. 650
EPAL 80x120 - 42 CRT/BL
12 mesi



Cod. 601806

BIKINI CO

Biscotto al cacao 43x49 mm, bilanciato tra gusto e struttura. Ottima resistenza all'umidità e croccantezza costante.

Lunghezza	49 mm
Larghezza	43 mm
Diametro	-
Spessore	5,4 mm
Peso	7,5 g

Kg per cartone
Pezzi per cartone
Pallettizzazione
TMC

6,4
C.A. 850
EPAL 80x120 - 42 CRT/BL
12 mesi



Cod. 602234

TONDO NERO

Biscotto tondo nero Ø66 mm, dal gusto deciso e dall'aspetto elegante. Perfetto per creare contrasti visivi e gustativi nei dessert freddi.

Lunghezza	-
Larghezza	-
Diametro	66 Ø
Spessore	6,2 mm
Peso	12,5 g

Kg per cartone
Pezzi per cartone
Pallettizzazione
TMC

5,9
C.A. 470
EPAL 80x120 - 42 CRT/BL
18 mesi



Cod. 602651

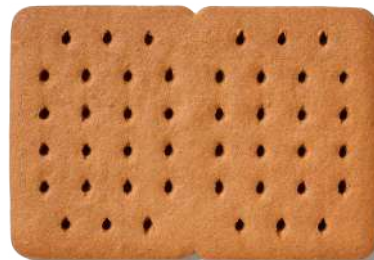
MAXIGEL

Biscotto al cacao 68x99 mm, formato maxi per creazioni originali. Struttura robusta e sapore intenso per gelati premium e proposte gourmet.

Lunghezza	99 mm
Larghezza	68 mm
Diametro	-
Spessore	5,2 mm
Peso	19 g

Kg per cartone
Pezzi per cartone
Pallettizzazione
TMC

4
C.A. 210
EPAL 80x120 - 42 CRT/BL
18 mesi



Cod. 602401

MINI CIOCCOGEL CO

Biscotto tondo con gocce di cioccolato Ø60 mm.
Croccante, profumato e perfetto per mini gelati o
snack monoporzione.



Lunghezza	-
Larghezza	-
Diametro	60 Ø
Spessore	7,5 mm
Peso	12,5 g

Kg per cartone	5
Pezzi per cartone	C.A. 400
Pallettizzazione	EPAL 80x120 - 42 CRT/BL
TMC	12 mesi









CRUMBLE E GRANELLE

Una linea completa di crumble e granelle, pensata per offrire gusto, texture e versatilità in pasticceria e gelateria. Prodotti affidabili e creativi che garantiscono croccantezza, equilibrio e performance costanti in ogni preparazione.

Cod. 710012

CRUMBLE AL GUSTO DI COCCO SENZA GLUTINE

Crumble al cocco dal gusto rotondo e tropicale. Dona croccantezza e un tocco esotico a dessert, gelati e monoporzioni. Perfetto per creazioni fresche e moderne.

TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm



Cod. 710013

CRUMBLE AL GUSTO DI PASSION FRUIT SENZA GLUTINE

Crumble al frutto della passione, intenso e aromatico. Ideale per aggiungere vivacità e acidità equilibrata a dolci al cucchiaio e preparazioni estive.

TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm



Cod. 710014

CRUMBLE AL GUSTO DI MANGO SENZA GLUTINE

Crumble al mango, dolce e profumato. Aggiunge colore e una nota fruttata esotica a semifreddi, mousse e gelati artigianali.

TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm



Cod. 710015

CRUMBLE AL GUSTO DI ROSA SENZA GLUTINE

Crumble alla rosa, delicato e floreale. Per creazioni eleganti e raffinate, con un profilo aromatico unico e persistente.

TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm

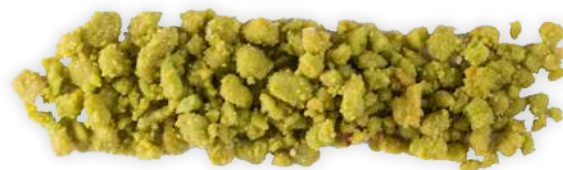


Cod. 710016

CRUMBLE AL GUSTO DI MATCHA SENZA GLUTINE

Crumble al tè matcha, dal gusto erbaceo e sofisticato. Perfetto per dessert fusion e abbinamenti con cioccolato bianco o frutti rossi.

TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm



Cod. 710017

CRUMBLE AL GUSTO DI MINT CHOCOLATE SENZA GLUTINE

Crumble After Eight, con menta e cioccolato fondente. Un contrasto fresco e goloso per dolci al cucchiaio, gelati e inserti croccanti.

TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm



Cod. 710018

CRUMBLE AL GUSTO DI STRUDEL SENZA GLUTINE

Crumble Strudel, ispirato al classico dolce altoatesino. Note di mela e cannella per un gusto avvolgente e tradizionale.

TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm



Cod. 710019

CRUMBLE AL GUSTO DI TIRAMISÙ SENZA GLUTINE

Crumble Tiramisù, con sentori di caffè e mascarpone. Ideale per reinterpretare il grande classico italiano in chiave moderna.

TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm



Cod. 710020

CRUMBLE AL GUSTO DI SACHER SENZA GLUTINE

Crumble Sacher, ricco e cioccolatoso con un tocco di albicocca. Perfetto per dessert intensi e stratificazioni gourmet.

TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm



Cod. 710021

CRUMBLE AL GUSTO DI AMARENA SENZA GLUTINE

Crumble all'amarena, dal gusto deciso e fruttato. Dona colore e vivacità a gelati, semifreddi e monoporzioni.

TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm



Cod. 710024

CRUMBLE AL GUSTO DI PISTACCHIO SALATO SENZA GLUTINE, VEGAN

Crumble al pistacchio salato, croccante e sapido. Per creazioni contemporanee e contrasti di gusto sorprendenti.

TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm



Cod. 710022

CRUMBLE AL GUSTO DI RUM SENZA GLUTINE, VEGAN

Crumble al rum, aromatico e avvolgente. Ideale per dessert adulti, inserti croccanti e abbinamenti con cioccolato fondente.

TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm



Cod. 710023

CRUMBLE AL GUSTO DI GIN SENZA GLUTINE

Crumble al gin, fresco e botanico. Perfetto per dolci innovativi e pairing con agrumi o frutti di bosco.

TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm



Cod. 710003

CRUMBLE FRUTTI ROSSI SENZA GLUTINE

Arricchisce colore e gusto nelle preparazioni di pasticceria fredda e gelateria grazie a un impasto gluten free con frutti rossi disidratati (fragola, mora, lampone, mirtillo, ribes nero). La nota fruttata e leggermente acidula lo rende ideale per semifreddi alla frutta, yogurt e gelati ai formaggi.

TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm



Cod. 710004

CRUMBLE BISCOTTO INTEGRALE SENZA GLUTINE

Derivato da biscotti integrali macinati, ricco di farina e crusca di riso e burro, è ideale per semifreddi e gelati cheesecake (anche con il Variegato Cheesecake) e si abbina bene a gusti come cioccolato, zabaione e crema.

TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm



Cod. 710005

CRUMBLE AL GUSTO AMARETTO E CACAO SENZA GLUTINE

Ottenuto dalla macinazione e setacciatura di amaretti, arricchito con nibs di cacao, è ideale per semifreddi e gelati al cioccolato, zabaione, amaretto, pesche e si abbina perfettamente al Variegato Paso Doble.



TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm

Cod. 710006

CRUMBLE BUTTER COOKIES

Prodotto pronto all'uso con la fragranza e il sapore dei famosi biscotti al burro preparati in modo tale da essere pronti per l'applicazione nei semifreddi e nei gelati.



TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm

Cod. 710007

CRUMBLE AL BURRO SENZA GLUTINE

Crumble dal delicato profumo di burro e gusto dolce tipico. Perfetto per decorare e arricchire dessert, gelati e preparazioni da forno, garantendo croccantezza e sapore in ogni ricetta.



TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm

Cod. 710008

CRUMBLE CACAO SENZA GLUTINE

È un prodotto versatile, dal sapore delizioso di biscotto al cacao, pronto all'uso per molteplici lavorazioni di pasticceria fredda e gelateria. Speciale per la preparazione dei fondi torta e basi di monoporzioni.

TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm



Cod. 710009

CRUMBLE KOOKIE CARAMEL

I famosi biscotti al caramello di origine belga vengono lavorati per essere immediatamente pronti per preparare in modo rapido e semplice fondi per torte monoporzioni.

TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm



Cod. 710010

CRUMBLE CAFFÈ

Crumble di biscotto al caffè, ottenuto dalla macinazione di biscotto al caffè per semifreddi e per farcitura e decorazione di gelati.

TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm



Cod. 710011

CRUMBLE LIMONE SENZA GLUTINE

Crumble di biscotto al limone senza glutine, ottenuto dalla macinazione di biscotto al limone. Per la creazione di fondi torta o monoporzioni e per farcire e decorare gelati e semifreddi.



TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	2
Cartoni per pallet	EPAL 80x120 - 24 CRT/BL
Granulometria	2-8 mm



Cod. 710032

KOOKIE&CARMEL GRANELLA

Granella di calibro irregolare, costituita dalla frantumazione di biscotti originali al caramello belgi.



TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	6
Granulometria	2-5 mm

Cod. 710033

KOOKIE&CREAM GRANELLA

Biscotti al cacao dal colore nero a pezzetti irregolari (1-2,5 mm) ideali per la decorazione del gelato al gusto Kookie&Cream.



TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	6
Granulometria	1-2,5 mm

Cod. 710031

KOOKIE FREE GRANELLA SENZA GLUTINE

Granella di frollino classico croccante. Calibro 1-2 mm. Certificato senza glutine.



TMC	18 mesi
Unità di vendita	Cartone
Peso confezione	2 kg
Confezioni per cartone	6
Granulometria	4-10 mm

Cod. 600151

CLASSICA **GRANELLA DI BISCOTTO**

Biscotto al cacao macinato a grana 2-5 mm. Croccante e fragrante, perfetto come topping o inserto in gelati e semifreddi.

Peso	1 kg
Gran.	2-5 mm
Pezzi per cartone	6 sacchetti/CRT
Pallettizzazione	EPAL 80x120 - 30 CRT/BL
TMC	18 mesi



Cod. 600150

CHIARO **GRANELLA DI BISCOTTO**

Biscotto chiaro macinato a grana 2-5 mm, dal sapore neutro e versatile. Ottimo per guarnizioni e stratificazioni.

Peso	1 kg
Gran.	2-5 mm
Pezzi per cartone	6 sacchetti/CRT
Pallettizzazione	EPAL 80x120 - 30 CRT/BL
TMC	18 mesi



Cod. 600152

SCURO **GRANELLA DI BISCOTTO**

Biscotto nero macinato a grana 2-5 mm, per aggiungere croccantezza e colore ai dessert. Perfetto per abbinamenti con creme e gelati.

Peso	1 kg
Gran.	2-5 mm
Pezzi per cartone	6 sacchetti/CRT
Pallettizzazione	EPAL 80x120 - 30 CRT/BL
TMC	18 mesi







MIX BAKERY

I Mix Bakery Chiaravalle nascono per chi ama creare con le proprie mani ma vuole la garanzia di un risultato impeccabile. Miscele equilibrate, costanti e intuitive, per esprimere al meglio la propria arte pasticceria.

Cod. 8022

MIX PAN DI SPAGNA E ROULLÈ

Mix completo per realizzare pan di spagna e roulé soffici, regolari e sempre omogenei. Sviluppo ottimale e tenuta perfetta.

Caratteristiche	Senza Glutine
Confezionamento	5x1 kg
Dosaggio (g/L)	
PDS Classico	250g + 300g uova
Roullè	250g + 300g uova + 50g acqua

Cod. 8024

MIX PASTA FROLLA E BISCOTTI

Base equilibrata per ottenere frolle friabili e biscotti dorati. Ottima lavorabilità e consistenza costante.

Caratteristiche	Senza Glutine
Confezionamento	5x1 kg
Dosaggio (g/L)	1000g + 400g burro/margarina + 160g uova intere

Cod. 8026

MIX PER WAFFLES E CREPES

Mix pronto per waffles e crêpes dal gusto pieno e dalla texture leggera. Facile da dosare, ideale per un risultato sempre uniforme.

Caratteristiche	Senza Glutine
Confezionamento	5x1 kg
Dosaggio (g/L)	
Waffles	250g + 65g uova + 215g acqua + 100g burro/margarina fusi
Crepes	250g + 80g uova + 320g acqua + 100g burro/margarina fusi

Cod. 8028

MIX BASE PER CONI E CIALDE

Mix senza glutine per preparare in poco tempo coni e cialde croccanti.

Caratteristiche	Senza Glutine
Confezionamento	5x1 kg
Dosaggio (g/L)	200 g + 60 g uovo intero + 90g acqua calda + 30 g burro fuso

ST26-02



Chiaravalle
PASTICCERIA

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

+ 39 0444 333600
disaronnoingredients.com