



# ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь  
для кондитерских изделий  
и мороженого



Шоколад ICAM - результат большой страсти, которую семья Агостони передаёт из поколения в поколение с 1946 года, являясь на сегодняшний день представителем настоящей культуры итальянского шоколада.

Благодаря контролю качества всей производственной цепочки, начиная от тщательного выбора плантаций какао бобов по территории происхождения и заканчивая производством готовой шоколадной продукции на инновационном заводе около озера Комо, ICAM представляет лучшие шоколад и шоколадные ингредиенты, которые пользуются огромной популярностью среди шоколатье всего мира.



*Ciocolatieri*




1946

# Шоколад ICAM

<i>Характеристики</i>	<b>71188. Шоколад темный УГАНДА 78%</b>	<b>71185. Шоколад горький ДИАМАНТЕ 67%</b>	<b>71174. Шоколад темный МАДЕЗИМО 52%</b>
<i>Внешний вид</i>			
<i>Описание</i>	Горький шоколад наивысшего качества “гран крю”. Отборные какао бобы выращены, собраны и переработаны в горах непосредственно на месте сбора, они представляют самую сущность настоящей Африки. Вкус: Шоколад с интенсивным вкусом, с характерным какао-ароматом и долгим послевкусием. Мягкий аромат, деликатная сладость, обволакивающий плотный насыщенный чистый устойчивый вкус.	Вкус: мягкий и постепенно раскрывающийся, с великолепно сбалансированной сладостью и горчинкой и ароматом, свойственным элитным шоколадам.	Шоколад с очень приятным вкусом и ароматом благодаря отличной балансировке сахара и какао продуктов, гармоничной сладостью и горчинкой.
<i>Минимальное содержание какао продуктов</i>	78%	67%	52%
<i>Жиры</i>	43% какао масла	42% какао масло	36-38% какао масла
<i>Текучесть</i>	●●●●	●●●●	●●●
<i>Температура плавления</i>	45-50°C	45°C	45-50°C
<i>Температура темперирования</i>	30-32°C	30-32°C	30-32°C
<i>Применение</i>	Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки	Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки	Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки



## Шоколад ICAM - шоколад самого высокого качества и потрясающего вкуса, отличное соотношение цена - качество!

<i>Характеристики</i>	<b>71187. Шоколад молочный ПЕРУ 39%</b>	<b>71176. Шоколад молочный КЪЯРА 33%</b>	<b>71175. Шоколад белый Эдельвейс</b>
<i>Внешний вид</i>			
<i>Описание</i>	Вкус: Интенсивный и изысканный вкус, с благородным ароматом какао, дает почувствовать мягкую и приятную кислинку перед вкусом молока, а в конце появляется фруктовый привкус с легким послевкусием кофе и ванили. Цвет молочного шоколада.	Шоколад с ярким характерным ароматом и вкусом молочного шоколада и свежего молока, не очень сладкий, отличается очень красивым нежным коричневым цветом.	Белый шоколад премиального качества с очень нежным и деликатным вкусом и ароматом сливок и ванили, цвета слоновой кости.
<i>Минимальное содержание какао продуктов</i>	39%	33%	25%
<i>Жиры</i>	37% какао масло	30-32% (какао масло 25% мин., молочные жиры)	32-34% (какао масло 25% мин., молочные жиры)
<i>Текучесть</i>	●●●●	●●	●●●
<i>Температура плавления</i>	45°C	45°C	45°C
<i>Температура темперирования</i>	28-30°C	28-30°C	28-30°C
<i>Применение</i>	Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки	Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки	Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки

# Шоколадные продукты ISAM

## Шоколадные кубики

Представляют собой квадратные пластины из натурального шоколада (темного, молочного и белого) приблизительным размером 10x8мм, толщиной от 2 до 4 мм, предназначенные для выпечки и декорирования кондитерских изделий.

Применение: мафины, кексы, плюмпаи, панеттоне, печенье и другая выпечка, добавка в кремы, муссы, шоколадные торты и пирожные, творожные массы и др.

Название	Описание
Кубики Темные 45% арт. 71179	Содержание какао-продуктов – 45%, содержание какао масла – 26%, содержание сахара – 54%
Кубики Молочные 30% арт. 71180	Содержание какао-продуктов – 30%, содержание жиров – 29%, содержание сахара – 50%.
Кубики Белые 30% арт. 71181	Содержание сухого молока – 26%, содержание жиров – 28%, содержание сахара – 53%.



**Какао-порошок 22/24 алкализованный арт. 71183 1 кг**

**Какао-порошок 10/12 алкализованный арт. 71184 1 кг**

**Гранелла Какао Био арт. 71182 2,5 кг**

Потрясающая нетермостойкая посыпка из дробленых отборных какао бобов «био», без прочих добавок. Идеальна для декорирования тортов, пирожных, мороженого и десертов.

**Капли шоколадные Миди темные 900 арт. 71177 15 кг**

**Капли шоколадные Мини темные 2000 арт. 71186 15 кг**

Представляют собой термостойкие капли из настоящего шоколада с содержанием какао продуктов 45%. Применение: мафины, кексы, плюмпаи, панеттоне, печенье и другая выпечка, добавка в кремы, муссы, творожные массы и др.

Содержание какао-продуктов – 45%, содержание какао масла – 26%, содержание сахара – 54%.

**Миди - кол-во в 100 г - 900 штук**

**Мини - кол-во в 100 г - 2000 штук**

