



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>	71188. Шоколад темный УГАНДА 78%	71185. Шоколад горький ДИАМАНТЕ 67%	71174. Шоколад темный МАДЕЗИМО 52%
<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>	71187. Шоколад молочный ПЕРУ 39%	71176. Шоколад молочный КЪЯРА 33%	71175. Шоколад белый Эдельвейс
<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 алкализированный арт. 71183 1 кг

Какао-порошок 10/12 алкализированный 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

