



**Benvenuti nello straordinario Mondo  
dei prodotti Carma**



# Una breve storia del marchio CARMA®

Tutto ebbe inizio grazie allo spirito innovativo ed alle grandi capacità imprenditoriali del nostro

padre fondatore, **Carl Maentler**, che dalle proprie iniziali diede il nome all'azienda: CARMA®.

1931

Carl Maentler fonda la CARMA® a Zurigo, il suo doppio appartamento è il primo ufficio e sito produttivo.



1936–1941

CARMA® sceglie Dübensdorf come sito produttivo. CARMA® comincia la produzione di marmellata.



1947–1948

Inizia la produzione di cioccolato.



1961

Trentesimo anniversario. CARMA® diventa il primo brand svizzero del mercato asiatico. CARMA® inizia ad esportare negli Stati Uniti d'America.



1963–1992

CARMA® continua ad espandere la propria capacità produttiva, moltiplicando il parco clienti. Durante questo prospero periodo CARMA® crea molti rinomati prodotti come: Massa Ticino™, gelatine e prodotti base frutta secca.



1999

Con l'integrazione di CARMA® nel gruppo Barry Callebaut, CARMA® diventa un marchio globale, Barry Callebaut invece migliora e amplia le sue competenze nella produzione di cioccolato, avvalendosi dell'esperienza di un forte marchio svizzero.



2005

73 anni dopo il trasferimento a Dubendorf, CARMA® trasferisce gli uffici commerciali, l'ufficio marketing e gli uffici amministrativi di nuovo a Zurigo.



2006

L'Accademia Maestri Pasticceri Italiani nomina Claire CARMA® "Miglior cioccolato al latte del Mondo".



2008-2011

CARMA® decide di vietare gli azocoloranti nei suoi prodotti, in quanto altamente dannosi per la salute.



2013

CARMA® lancia due nuovi cioccolati Seline e Caline, entrambi con certificazione UTZ. Dopo 82 anni, CARMA® ridisegna la sua immagine, accompagnando la sua visione globale ad approccio locale. La certificazione UTZ garantisce la sostenibilità della filiera del cacao, migliori opportunità per i coltivatori, le loro famiglie e il nostro pianeta.



# Perchè scegliere CARMA® ?

CARMA® è un marchio da sempre al servizio degli artigiani che rimanda inequivocabilmente alle sue origini svizzere e alle caratteristiche elvetiche, ampiamente apprezzate: precisione, affidabilità, attenzione al dettaglio e stabilità. CARMA® ha una tradizione consolidata: presente sul mercato da quasi ottant'anni, vanta un know-how e un'esperienza che si riflettono in tutti i suoi prodotti.

## Materie Prime – selezionate

Per garantire la massima qualità degli ingredienti utilizzati, CARMA® stabilisce collaborazioni a lungo termine con i produttori di frutta fresca e frutta secca. I prodotti CARMA® sono realizzati solo con zuccheri raffinati della massima qualità. CARMA® rinnova e migliora costantemente la gamma dei suoi prodotti.

## Alti standard produttivi

Gli impianti produttivi CARMA® di Dübendorf operano in base agli standard HACCP, e hanno ottenuto la certificazione in base agli Standard globali BRC per la sicurezza alimentare.

CARMA® ha ottenuto la certificazione ISO 9001, che attesta la qualità dei processi di gestione.

Gli standard ISO 9001 prevedono:

- Una serie di procedure relative a tutti i processi principali dell'attività;
- Il monitoraggio dei processi, per garantire che siano realmente efficaci;
- Una documentazione adeguata;
- La verifica del prodotto per il rilevamento di eventuali errori, con l'adozione di misure correttive adeguate, ove necessario; la revisione periodica dei singoli processi e del sistema di qualità, per accertarne l'efficacia ed infine un miglioramento continuo.

## Servizio rivolto al cliente

- CARMA® pone sempre il cliente in primo piano, rispondendo flessibilmente ad ogni sua necessità, ed è costantemente alla ricerca di nuove soluzioni per semplificarne il lavoro quotidiano.
- Carma CHOCOLATE ACADEMY™ Center, al servizio dei professionisti.
- Una distribuzione mondiale che permette di spedire i prodotti CARMA® dalla Svizzera in tutto il mondo.
- Una gamma con più di 200 prodotti che spazia dal cioccolato, alle marmellate e gelatine, ai preparati a base di frutta secca, fino alla rinomata Massa Ticino.
- Abbiamo consulenti tecnici a vostra disposizione per qualsiasi informazione desideriate.

# Carma - Made in Switzerland



**SPIRITO IMPRENDITORIALE**  
Carl Maentler fondò la CARMA® con grande dedizione e una visione molto chiara.

**PRATICITA'**  
Alla base di CARMA® c'è l'idea di semplificare la vita dei professionisti del settore.

**QUALITA' E PRECISIONE**  
Sono le parole chiave dello stabilimento di Dübendorf.

**INNOVAZIONE**  
CARMA® è da sempre all'avanguardia, produttore dell'originale Massa Ticino dal 1963.



**TRADIZIONE E NATURA**  
Da sempre, nel rispetto della tradizione svizzera, poniamo particolare riguardo alla tutela dell'ambiente.

## Preparati a base frutta secca

Tutti i nostri prodotti sono realizzati con la massima cura. La qualità delle nostre farciture è garantita dalla selezione rigorosa di nocciole e mandorle. I nostri preparati per pastic-

cini e prodotti da forno garantiscono rapidità e facilità di esecuzione, per le occasioni speciali o per i dolci che prepari ogni giorno.



Conservazione (in mesi)  
% min. di frutta secca  
Pronto all'uso  
Da lavorare con mixer  
Facile da stendere  
Aromatizzabile  
Resistente alla cottura  
Congelabile

Codice	Descrizione del prodotto	Unità di vendita								Utilizzo
Pasta di mandorle	45701 <b>Pasta di Mandorle 1:1</b> Da forno	Secchio 12.5 kg	9	48	•	•	•	•	•	Ideale per pasticcini alle mandorle, mezzelune alle mandorle, torte e crostate con ripieno alle mandorle, preparati per pan di Spagna e biscotti. Mixare con l'albume dell'uovo ed erogare con sac à poche
	45171 <b>Carmanda</b> Pasta di Mandorle da forno	Secchio 12.5 kg	9	15	•	•	•	•	•	
	45101 <b>Maxi-Pan Almond</b> Pasta di Mandorle e soia da forno	Secchio 12.5 kg	9	2	•	•	•	•	•	Ideali per pasticcini alle mandorle, mezzelune alle mandorle, torte e crostate con ripieno di mandorle, preparati per Pan di Spagna e biscotti.
Marzapane	45401 <b>Marzapane</b> Ripieno per praline, 50% di zucchero	Scatola 7 kg	12	36	•	•	•	•	•	Per stendere e ritagliare farciture. Aromatizzabile con paste Carma . Per la glassatura del gateau svedese. Chiudere bene il sacchetto dopo l'uso per evitare che si secchi.
	45421 <b>Marzapane</b> Marzapane per modellare, 60% di zucchero	Scatola 7 kg	12	26	•	•	•	•	•	Per creare forme e decorazioni. Chiudere bene il sacchetto dopo l'uso per evitare che si secchi.
Pronti all'uso	45693 <b>Carmaretti</b> Pasta di mandorle	Secchio 2.5 kg	9	29,5	•	•	•	•	•	Ideale per amaretti, pasticcini, prodotti tipici, preparati e biscotti al burro. Ideale da mixare con albume, erogare con sac à poche e mettere in forno.
	62154 <b>Stromboli</b> Preparato da forno per amaretti alle nocciole	Secchio 3 kg	10	34	•	•	•	•	•	Unire il contenuto di un sacchetto da 3 kg a 650 gr di acqua fredda e mixare per 5 minuti a velocità 2. Erogare con sac à poche usando una bocchetta piatta e cuocere in forno per circa 15 minuti. Temperatura di cottura 200 C°
	62155 <b>Montblanc</b> Preparato da forno per amaretti al cocco	Secchio 3 kg	10	38	•	•	•	•	•	Unire il contenuto di un sacchetto da 3 kg a 900 gr di acqua fredda e sbattere con una frusta piatta per 5 minuti a velocità 2. Erogare con sac à poche usando una bocchetta piatta e cuocere in forno per circa 15 minuti. Temperatura di cottura 200 C°

# Pure paste aromatizzanti e Ripieni

Grazie ai metodi tradizionali nella preparazione dei prodotti ed all'utilizzo di materie prime di primissima scelta, i nostri ripieni e

paste aromatizzanti sono semplici da preparare e dal gusto inconfondibile, per rendere unica ogni tua creazione.



	Codice	Descrizione del prodotto	Unità di vendita								Utilizzo		
				Conservazione (in mesi) % min.	contenuto cacao % min.	contenuto nocciole Pronto all'uso	Da lavorare con mixer	Aromatizzabile	Resistente alla cottura	Congelabile		Temperatura di lavoro	
Ripieno	35171	<b>Carmamella</b> Crema di caramello cremoso	Secchio 6 kg	12								20-24 °C	Come ripieno o aromatizzante per pasticcini, dolci, gelati e cioccolatini o praline.
Paste aromatizzanti naturali	62079	<b>Moccoro</b> Aroma al caffè in pasta	Secchio 4x1.2kg	12								20-24 °C	Usare da 10g a 30g per kg di massa. Come aroma per coperture, glasse, ganache, panna, creme, gelati e impasti. Consiglio utile: adatto per aromatizzare e colorare il fondente.
	30656	<b>Noisor NH*</b> Pasta di nocciole senza zucchero aggiunto	Secchio 2.1 kg	12	96							20-24 °C	Pasta pura di nocciole stabilizzata, non si separa, questo permette di usarla direttamente senza doverla miscelare ad ogni singolo utilizzo.
	30976	<b>Caor NH*</b> Pasta di cacao senza zucchero aggiunto	Secchio 2.1 kg	12	60							20-24 °C	Usare da 40g a 80g per kg di massa. Come aroma per coperture, glasse, ganache, creme, ripieni, gelati e impasti. Consiglio utile: specialmente adatto per il cioccolato.

\* NH = senza grassi idrogenati

## Specialità allo zucchero

Con Massa Ticino, la pasta bianca per decorare, potete rivestire di glassa la vostra torta, creare le guarnizioni che preferite o ricoprire una torta nuziale.

Le nostre specialità a base di zucchero sono in grado di soddisfare tutti i gusti, sono semplici da applicare e hanno un sapore gradevole e genuino.



Codice	Descrizione del prodotto	Unità di vendita	Conservazione (in mesi)	% min. contenuto cacao	Pronto all'uso	Riempito/fariture per praline	Facile da stendere	Per dessert	Per decorazioni	Aromatizzabile	Temperatura di lavoro	Utilizzo	
Massa Ticino™	50304	<b>Massa Ticino™</b> Pasta per decorazione bianca	Secchio 7 kg	12				•	•	•	•	24–28 °C	Passare nella sfogliatrice o stendere a mano. Può essere usata a temperatura ambiente. Colore molto chiaro (bianco brillante), morbida ed elastica. Può essere aromatizzata con l'aggiunta di pasta aromatizzante e colorata. Prodotto ideale per il cake design.
	50311	<b>Massa Ticino™ Tropic</b> Pasta per decorazione bianca per climi tropicali	Secchio 7 kg	12				•	•	•	•	24–28 °C	
	50313		Secchio 2,5 kg	12				•	•	•	•	24–28 °C	
Modela	10951	<b>Modela</b> Pasta da modellaggio bianca	Secchio 6 kg	12				•				24–28 °C	Prima di modellare e stendere, il composto deve essere impastato e ammorbidito a una temperatura di 24-30°C. Può essere riscaldato nel microonde prestando la massima cura. Può essere aromatizzata con l'aggiunta di pasta aromatizzante e colorata. Prodotto ideale per il cake design.
Fondant	62122	<b>Fondant</b> Bianco	Secchio 15 kg	11				•	•	•	•	35 °C	Riscaldare a 35°C e aggiungere sciroppo di zucchero fino ad ottenere la consistenza desiderata. Può essere aromatizzato con l'aggiunta di paste aromatizzanti.
	62128	<b>Fondant</b> Gusto cioccolato	Secchio 2,5 kg	11	3			•		•	•	35 °C	

# Decorazioni

Per delicati pasticcini o torte raffinate: puoi usare la stessa base per le tue creazioni e ottenere risultati sempre diversi... non devi far altro che

cambiare decorazione ! Oppure puoi giocare con la consistenza, aggiungendo scaglie croccanti e friabili che si sciolgono in bocca.



Conservazione (in mesi)  
% min. contenuto cacao  
Pronto all'uso  
Ripieno/farciture per praline  
Facile da stendere  
Per dessert  
Per decorazioni  
Congelabile  
Resistente alla cottura  
Temperatura di lavoro

Codice	Descrizione del prodotto	Unità di vendita										Utilizzo
62099	<b>Croquant Flakes Large</b> Fiocchi di riso croccanti caramellati grossi, 2-4 mm	Scatola 2 kg	12		•	•	•	•	•	•	20-24 °C	Ideale per basi croccanti, inserti croccanti e decorazioni di cioccolato. Può essere aggiunto a copertura e gianduia per creare croccanti specialità al cioccolato. Perfetto per decorare i pasticcini al forno.
62107	<b>Croquant Flakes Medium</b> Fiocchi di riso croccanti caramellati piccoli, 1-2 mm	Scatola 2 kg	12		•	•	•	•	•	•	20-24 °C	
62109	<b>Moretti</b> Fiocchi di riso ricoperti di cioccolato fondente, 3-5 mm	Scatola 6x1 kg	18	15	•		•	•	•	•	20-24 °C	
25743	<b>Garnivite fondente</b> Pasta per scrittura fondente	Secchio 1.2 kg	18	21	•			•	•	•	35-40 °C	Per scrivere e guarnire crostate, torte, biscotti dessert e prodotti pasquali. Sciogliere a 35-40°C e mescolare bene prima di versare nel cono di carta piccolo. Il cono di carta può essere riscaldato nel forno a microonde.
25763	<b>Garnivite bianca</b> Pasta per scrittura bianca	Secchio 1.2 kg	18		•			•	•	•	35-40 °C	
62104	<b>Salsa vaniglia</b> Tetra-Pak	Brick 12x1,08 kg	8		•			•	•	•		Scaldare a bagnomaria o nel microonde usando un piatto separato. Suggestivo: per preparare una deliziosa crema bavarese basta aggiungere della gelatina e della panna montata

## Marmellate e preparati di frutta passata

Le nostre passate e i preparati resistenti al calore sono realizzati con frutta ricca, matura e selezionata con cura. Noti per il loro gusto intenso,

questi preparati alla frutta di qualità superiore sono facili da usare e garantiscono ottimi risultati in cucina.



Conservazione (in mesi)  
% min. contenuto frutta  
Pronto all'uso  
Resistente alla cottura  
Pronto da spalmare  
Congelabile

Codice	Descrizione del prodotto	Unità di vendita						Utilizzo	
Passate	40352 <b>Carmelade albicocca</b> Passata di albicocca	Secchio 12.5kg	12	28	•	•	•	•	Per farciture e cotture al forno. Ideale per farciture, krapfen, croissant, crostate, biscotti e paste danesi.
	40442 <b>Carmelade Lampone</b> Passata di lamponi senza semi	Secchio 12.5kg	12	19	•	•	•	•	Per farciture e cotture al forno. Ideale per farciture, krapfen, croissant, crostate, biscotti e paste danesi. Perfetto per torte Linzer.
	40452 <b>Carmelade ribes rosso e lamponi</b> Passata ribes rosso e lamponi, senza semi	Secchio 12.5kg	12	18	•	•	•	•	Per farciture e cotture al forno. Ideale per farciture, krapfen, croissant, crostate, biscotti e paste danesi.
	40512 <b>Carmelade 4 frutti</b> Passata di ribes, mela verde, lamponi e prugna	Secchio 12.5kg	12	20	•	•	•	•	
	40532 <b>Carmelade fragola</b> Passata di fragole	Secchio 12.5kg	12	21	•	•	•	•	
	40262 <b>Carmelade albicocca</b> Confettura albicocche	Secchio 13kg	12	50	•	•	•	•	
Infetture	40302 <b>Carmelade albicocca</b> Confettura albicocche da scaldare	Secchio 12.5kg	12	40	•			•	Da scaldare in pentola e successivo utilizzo come ripieno di biscotteria (occhi di bue), o come rifinitura della stessa, frollini o biscotti di mandorle. Si può usare come farcitura a freddo.

# Gelatine

Le gelatine sono tra le nostre specialità più famose. Apprezzate da cuochi esperti per il loro gusto, la convenienza e la certezza del risultato. Naturali a base vegetale,

ideali per la glassatura di pasticcini e crostate alla frutta, la nostra ricetta a base di acqua garantisce trasparenza e brillantezza eccezionali.



Codice	Descrizione del prodotto	Unità di vendita	Conservazione (in mesi)							Utilizzo	
			% min.	contenuto frutta	Pronto all'uso	Applicazione a spruzzo	Applicazione a pennello	Solido	Congelabile		
Gelatine classiche	40071 <b>Clear-Gel</b> Gelatina Neutra a caldo per glassatura, solida.	Secchio 6 kg	12				•	•	•	•	Unire 1000 g di gel a 500 g di acqua fino ad ottenere una consistenza fluida e portare brevemente a ebollizione. Applicare usando il pennello o lo spruzzatore. Temperatura di lavoro ideale 85-90°C.
	40111 <b>Apricot-Gel</b> Gelatina di albicocca a caldo, solida	Secchio 6 kg	12	4.5			•	•	•	•	
Gelatine spray	41042 <b>Clear-Gel</b> Gelatina spray neutra	Bag in Box 13 kg	9			•	•	•	•	•	Pronto all'uso. Versare nello spruzzatore o scaldare in un tegame. Applicare usando uno spruzzatore per glassa. Temperatura di lavoro ideale 85-90°C.
Gelatine a freddo	40151 <b>Brillant-Gel</b> Gelatina neutra a freddo	Secchio 6 kg	12			•		•		•	Pronto all'uso per glassare. Applicabile senza mescolare su crostate e pasticcini freschi o surgelati. Non serve riscaldare. Temperatura di lavoro 20-24°C
Specialità	41072 <b>Traiteur-Gel</b> Gelatina salata pronta a base vegetale	Bag in Box 11.5 kg	12			•	•	•	•	•	Ideale per spruzzatura, colata o spennellatura di canapè o altri prodotti salati. Applicare la confezione direttamente allo spruzzatore. Temperatura di lavoro ideale 80-90°C. Aromatizzabile con l'aggiunta del 10 % di liquido (vino, cherry ecc.). Ottima resa con l'aggiunta del 30% di acqua.



CARMA® | Barry Callebaut Italia S.p.A. | Viale Milanofiori Strada 1 Pal. E2 | 20090 Assago (Milano) | [www.carma.ch](http://www.carma.ch) | Tel. +39 02 82 46 46 00