



CATALOGO PRODOTTI





CREME E RIPIENI

Una gamma completamente rinnovata, con cinque nuovi prodotti sviluppati appositamente per l'artigiano italiano.



Linea creme al cioccolato

Codice Prodotto	Nome	Descrizione	Cioccolato	Scadenza	Confezione	Pallet
FND-L8175-T05	CREME CHOC NIGER	Crema a base di cioccolato fondente, ideale per ricoperture, ripieni, aromatizzazioni e gelateria. Senza grassi idrogenati.	36%	18 mesi	Secchio 6 Kg	432 Kg
FMW-M8174-T05	CREME CHOC BLANC	Crema a base di cioccolato bianco, ideale per ricoperture, ripieni, aromatizzazioni e gelateria. Senza grassi idrogenati.	35%	12 mesi	Secchio 6 Kg	650 Kg

Linea creme · Premiere

	Codice Prodotto	Nome	Descrizione	Cacao	Nocc.	Scadenza	Confezione	Pallet
NOVITA'	FND-Q8162-T06	PREMIERE CACAO EXTRA	Crema spalmabile dal deciso gusto di cacao, colore scuro e aroma intenso. Ideale per aromatizzare creme panna e ripieni. Senza grassi idrogenati.	28,0%	-	18 mesi	Secchio 10 Kg	600 Kg
	V18-OH34-T06	PREMIERE CACAO	Dalla ricetta tradizionale Sicao, crema spalmabile al gusto di cioccolato fondente. Ideale per ricopertura, farcitura e glassatura di sacher, profiteroles e tronchetti. Senza grassi idrogenati.	17,5%	-	12 mesi	Secchio 10 Kg	600 Kg
	N08-OH39-667	PREMIERE NOCCIOLA	Crema spalmabile alla nocciola. Adatta sia per lavorazioni a freddo che per lavorazioni a caldo, come la farcitura di croissant, brioche e glassatura di crostate. Senza grassi idrogenati.	8,0%	8,0%	12 mesi	Secchio 25 Kg	450 Kg
	N08-OH39-T06	PREMIERE NOCCIOLA		8,0%	8,0%	12 mesi	Secchio 10 Kg	600 Kg
NOVITA'	FNN-S8173-T06	PREMIERE GIANDUIA EXTRA	Crema spalmabile al gianduia, caratterizzata da un'elevata percentuale di nocciole selezionate e tostate. Ottima per applicazioni post-forno, crepes, croissant, brioche. Ideale per praline al gianduia e ricoperture alla nocciola. Senza grassi idrogenati.	7,0%	14,0%	12 mesi	Secchio 10 Kg	600 Kg
NOVITA'	FNW-V0035-685	PREMIERE CIOCCOLATO BIANCO	Crema spalmabile bianca, adatta per lavorazioni a freddo come aromatizzazione di creme, glassatura di torte o bigné, per ripieni vari. Senza grassi idrogenati.	-	-	12 mesi	Secchio 10 Kg	600 Kg

Linea creme

	Codice Prodotto	Nome	Descrizione	Cacao	Nocc.	Scadenza	Confezione	Pallet
NOVITA'	FNN-P0737NOC-839	NOCCIOLINA	Crema per farcitura alla nocciola, morbida ed ideale per applicazioni pre e post forno.	11,5%	7,0%	12 mesi	Secchio 20 Kg	640 Kg
	FNN-T8123-T06	NOCCIOLA LABO	Crema da laboratorio al gusto di nocciola, resistente alla cottura, ideale per croissant e crostate. Senza grassi idrogenati.	4,0%	4,0%	12 mesi	Secchio 10 Kg	640 Kg



IL SAPORE AUTENTICO DELLA TRADIZIONE

Sicao, da più di 40 anni è un punto di riferimento per tutti gli artigiani pasticceri, cioccolatieri, gelatieri e panificatori italiani. La prima azienda italiana salita alla ribalta proponendo il primo cioccolato professionale di alta qualità, un'offerta fatta di prodotti e soluzioni in grado di soddisfare le esigenze degli artigiani più esperti, ma anche chi è al primo approccio con il mondo del cioccolato, con attività formative sull'intero territorio italiano dagli anni '70 a oggi.

Dal 1996 a seguito dell'ingresso nel gruppo Barry Callebaut, Sicao è riuscita a preservare la propria tradizione, coniugando la propria esperienza professionale nei prodotti a base di cacao con un'esperienza internazionale.

La nostra gamma di prodotti, oggi ampliata e rinnovata, è stata studiata in modo da poter soddisfare le esigenze dei professionisti di oggi e di domani.





**BARRY
CALLEBAUT
ITALIA S.P.A.**

Viale Milanofiori,
Strada 1, Palazzo E/2.
20090, Assago, Milano.
ITALY
Tel.: +39.02.82464600
Fax: +39.02.57518351