

CERETTO

GUSTI

LABORATORIO



ENRICO CRIPPA
PIAZZA DUOMO

ALBA, ITALY



relanghe

ALBA



ENRICO CRIPPA

LABORATORIO

TORTA di NOCCIOLA

SENZA FARINA

LABORATORIO

DIAMETRO
26 cm



TOR06

MONOPORZIONE
DA SMOCELLARE
E SERVIRE



TOR45

SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. g	pezzi per cartone	ingredienti	applicazioni
TOR45	Torta di Nocciola Piemonte I.G.P. Senza farina	45	40	32% Nocciola Piemonte I.G.P., Zucchero di canna bianco, Uova pastorizzate, Burro vaccino anidro, Fecola di patate, Cacao in polvere	- Monoporzione - Vendita al dettaglio
TOR06	Torta di Nocciola Piemonte I.G.P. Senza farina	600	2		- Vendita al trancio

NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

TOSTATA



GRANELLA

LC130

LC131

QFN01

FARINA

SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. kg	pezzi per cartone	caratteristiche	applicazioni
LC130	Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe - Tostata	1,0	3	Cultivar: Tonda Gentile Trilobata Garantite dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'Art. 10 del Reg. CE 510/06 Percentuale di Nocciola Piemonte I.G.P. : 100% (in purezza).	- Dragées da ricoprire - Torta di nocciolo - Brutti e buoni - Croccante alle nocciole
NT024	Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe - Tostata	2,5	4		
LC131	Granella di Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe	1,0	3	Cultivar: Tonda Gentile Trilobata Garantite dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'Art. 10 del Reg. CE 510/06 Percentuale di Nocciola Piemonte I.G.P. : 100% (in purezza).	- Torte - Biscotti - Guarnizioni e decorazioni - Pane e Grissini alle nocciole - Pasta all'uovo con farina di nocciolo - Torta di nocciolo "senza farina"
QFN01	Farina (extraÿne) di Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe	1,0	3		

PASTE



PPS01

PASTA DI
PISTACCHIO



PASTA DI
NOCCIOLA

SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. kg	pezzi per cartone	caratteristiche	applicazioni
NP001	Pasta di Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe - Tostatura Media	1,0	4	Cultivar: Tonda Gentile Trilobata	- Gelato - Semifreddo - Creme - Preparazioni per dolci - Crepes
NP005	Pasta di Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe - Tostatura Media	5,0	2	Garantite dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'Art. 10 del Reg. CE 510/06	
NPF05	Pasta di Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe - Tostatura Forte	5,0	2	Percentuale di Nocciola Piemonte I.G.P. : 100% (in purezza).	
NPX05	Pasta di Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe - Tostatura Extra Forte	5,0	2		
PPS01	Pasta di Pistacchio Siciliano	1,0	4	Percentuale di Pistacchi: 100% (in purezza).	- Gelato - Semifreddo - Creme - Preparazioni per dolci

TORRONE FRIABILE e GRANELLA

CON NOCCIOLA
PIEMONTE I.G.P.

DIMENSIONI IN cm
B 20 X H 13,5 X P 14



LC101



FN105

50% NOCCIOLE PIEMONTE I.G.P.
20% MIELE MILLEFIORI ITALIANO



SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. kg	pezzi per cartone	ingredienti	applicazioni
LC101	Granella di Torrone Friabile con Nocciola Piemonte I.G.P.	1,0	3	50% Nocciola Piemonte I.G.P., Miele, Zucchero di Canna bianco, Sciroppo di Glucosio, Addensante: gelatina alimentare	- Guarniture e decorazioni - Semifreddo - Gelato - Bavarese
FN012	Granella di Torrone Friabile con Nocciola Piemonte I.G.P.	5,0	1	Grana 5-6 mm	- Salame al Cioccolato e al Torrone - Tiramisù al Torrone
FN105	Blocco di Torrone Friabile con Nocciola Piemonte I.G.P.	2,5	2	50% Nocciola Piemonte I.G.P., Miele, Zucchero di Canna bianco, Sciroppo di Glucosio, Addensante: gelatina alimentare, Ostia (Fecola di patate, Acqua, Olio di Oliva)	- Torrone al taglio - Torrone da granellare

RELANGHE

LABORATORIO

LING8 e CREM8

CON NOCCIOLA
PIEMONTE I.G.P.

LABORATORIO

236

LNG15



L'INTERPRETAZIONE
DI RELANGHE
DEL TRADIZIONALE
"SALAME" DI CIOCCOLATO

CON NOCCIOLE
PIEMONTE I.G.P.
INTERE E BISCOTTO
ALLE NOCCIOLE

LNG16



SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. kg	pezzi per cartone	dimensioni in cm	applicazioni
LNG15	Ling8 Dolce al cioccolato con Biscotto alla Nocciola Piemonte I.G.P.	1,5	2	B 24,5 x H 10,5 x P 6,5	- Vendita al trancio
LNG16	Crem8 Gran Cremino con Nocciola Piemonte I.G.P.	1,5	2		

PRODOTTI per la SALA

IL "TESTIMONE"
DELLA PRALINA
È INDICATORE DEL GUSTO

L'ASSORTIMENTO DELLE PRALINE
SARÀ DEFINITO IN BASE
ALLA REPERIBILITÀ STAGIONALE
DELLA FRUTTA SECCA



MPN25

MENDIANTS
AL CIOCCOLATO

MMC15



MSC15

SCORZETTE D'ARANCIA
TAGLIATE A MANO



SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. g	peso netto per cartone in kg	pezzi per cartone	applicazioni
MPN25	Pralineria nuda con "testimone" Gusti Assortiti di stagione***	10**	1,7	1	- Pronti da servire
MSC15	Scorzette d'Arancia tagliate a mano, candite e ricoperte di Cioccolato Fondente 64%	5-17**	2,0	1	
MMC15	Mendiants Classico al Cioccolato Fondente e al Latte	7**	2,0	1	

*** I gusti proposti saranno disponibili in base alla frutta secca di stagione

** Peso indicativo al pezzo

CHICCHE e LASTRE

COPERTURA

CIOCCOLATO AL LATTE
CON MASSA DI CACAO
VENEZUELA 75%

MCP30



CON MASSA
DI CACAO PERÙ 80%

MCP33

FONDENTE
BLEND 64%

MCP31



CON MASSA
DI CACAO
VENEZUELA 75%

MCP32

SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. kg	pezzi per cartone	ingredienti	applicazioni
MCP30	Chicca nuda per copertura Cioccolato al Latte con massa di Cacao Perù	2,0	2	Zucchero, Burro di Cacao, Latte intero in polvere, Massa di Cacao, Emulsionante: Lecitina di girasole, Bacca di vaniglia	<ul style="list-style-type: none"> - Coperture per dolci - Gelati - Creme - Mousse - Ganaches - Decorazioni - Preparazioni per dolci - Torte
MCP31	Chicca nuda per copertura Fondente Blend (64%)	2,0	2	Massa di Cacao, Zucchero, Burro di Cacao, emulsionanti: Lecitina di girasole, Bacca di vaniglia	
MCP32	Chicca nuda per copertura Fondente Monorigine Venezuela (75%)	2,0	2	Massa Venezuela, Zucchero, Burro di Cacao, emulsionanti: Lecitina di girasole, Bacca di vaniglia	
MCP33	Chicca nuda per copertura Fondente Monorigine Perù (80%)	2,0	2	Massa Perù, Zucchero, Burro di Cacao, emulsionanti: Lecitina di girasole, Bacca di vaniglia	

COSÌ SOTTILI
DA SPEZZARE
CON LE MANI



CON MASSA
DI CACAO
PERÙ 80%

MCO23

CON MASSA
DI CACAO
VENEZUELA 75%

MCO22

FONDENTE
BLEND 64%

MCO21

SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. kg	pezzi per cartone	ingredienti	dimensioni in cm	applicazioni
MC021	Lastra di Cioccolato per copertura Fondente Blend (64%)	1,0	3	Massa di Cacao, Zucchero, Burro di Cacao, emulsionanti: Lecitina di girasole, Bacca di vaniglia	B 28,6 x H 24,8 x P 1,5	<ul style="list-style-type: none"> - Coperture per dolci - Gelati - Creme - Mousse - Ganaches - Decorazioni - Preparazioni per dolci - Torte
MC022	Lastra di Cioccolato per copertura Fondente Monorigine Venezuela (75%)	1,0	3	Massa Venezuela, Zucchero, Burro di Cacao, emulsionanti: Lecitina di girasole, Bacca di vaniglia		
MC023	Lastra di Cioccolato per copertura Fondente Monorigine Perù (80%)	1,0	3	Massa Perù, Zucchero, Burro di Cacao, emulsionanti: Lecitina di girasole, Bacca di vaniglia		

