

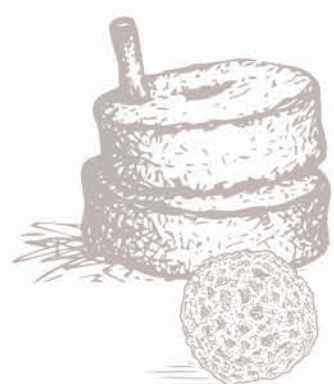


"EVOLUZIONE ALL'ANTICA"

C'era una volta in Sicilia, in un'epoca in cui non esistevano ancora i semilavorati, un pasticcere che amava la propria famiglia e il proprio lavoro.



Un giorno, per soddisfare il desiderio di sua moglie desiderosa di un dolce speciale che avesse il gusto di limone, riuscì con una piccola macina e delle spugne di mare ad estrarre dall'agrume, carattere, profumi e tutta la magia in esso contenuti.



Realizzò così una polpa insaporente che rendeva inebrianti tutti i dolci.

Egli ne lasciò ricetta e metodo, forse consapevole che un giorno questa magia sarebbe tornata utile a chi, come lui, amava pensare la pasticceria come l'unico modo per essere e per rendere felici.

Grazie nonno Peppe



MEDITERRANEO

Per insaporire masse semifredde si consiglia di utilizzare il prodotto dopo la montata.

CONFEZIONE
4x1,5 Kg | 2x1,5 Kg



Cod.	Articolo	Descrizione	Dosaggio gr/Kg mix	Peso per cf.	Conf. per ct.
MEDITERRANEO AGRUMI DI SICILIA					
Q02	Arance	Polpa di arance con olii essenziali spremuti a freddo	30	1,5 Kg	4
Q02D					2
Q10	Arancia Zenzero&Vaniglia	Polpa di arance e zenzero con note di vaniglia bacca	30	1,5 Kg	4
Q10					2
Q01	Limoni	Polpa di limoni con olii essenziali spremuti a freddo	30	1,5 Kg	4
Q01D					2
Q03	Mandarini	Polpa di mandarini con olii essenziali spremuti a freddo	30	1,5 Kg	4
Q03D					2
MEDITERRANEO GRANDI CLASSICI					
Q17	Alba	NOVITÀ Crema di nocciole ideale per pasticceria e semifreddi	80	1,5 Kg	4
Q17D					2
Q07	Brioche	Polpa aromatica ideale per croissant e lievitati	30	1,5 Kg	4
Q07D					2
Q05	Caffè antico	Insaporente in crema con caffè chicco appena tostato	30	1,5 Kg	4
Q05D					2
Q13	Crema pasticcera	NOVITÀ Polpa agrumi e vaniglia di bacche ideale per esaltare e personalizzare la crema pasticcera	20	1,5 Kg	4
Q13D					2
Q12	Extrabianco	NOVITÀ Insaporente in crema al cioccolato bianco	80	1,5 Kg	4
Q12D					2
Q11	Extrafondente	NOVITÀ Insaporente in crema al cioccolato fondente 78%	80	1,5 Kg	4
Q11D					2
Q04	Fragole	Polpa aromatica alla fragola matura	40	1,5 Kg	4
Q04D					2
Q15	Frolla	NOVITÀ Polpa aromatica per impreziosire frolla stampata e montata	20	1,5 Kg	4
Q15D					2
Q16	Lampone	NOVITÀ Polpa aromatica ai lamponi maturi	40	1,5 Kg	4
Q16D					2
Q18	Pan di Spagna	NOVITÀ Polpa aromatica per dare carattere a pan di Spagna, rollè e savoiardi	20	1,5 Kg	4
Q18D					2
Q19	Smeraldi	NOVITÀ Crema di pistacchi ideale per pasticceria e semifreddi	80	1,5 Kg	4
Q19D					2
Q20	Tiramisù	NOVITÀ Pasta aromatica con uova, caffè e marsala per pasticceria tradizionale e moderna	80	1,5 Kg	4
Q20D					2
Q21	Vaniglia	NOVITÀ Polpa aromatica con vaniglia di bacche	20	1,5 Kg	4
Q21D					2
Q22	Zabaione	NOVITÀ Pasta aromatica con uova e marsala siciliano	80	1,5 Kg	4
Q22D					2
MEDITERRANEO RICORRENZE					
Q09	Colomba	Polpa aromatica misto agrumi e vaniglia bacca	30	1,5 Kg	4
Q09D					2
Q14	Natale	NOVITÀ Polpa aromatica con arancia, olii essenziali e pregiate spezie natalizie	30	1,5 Kg	4
Q14D					2
Q06	Panettone	Polpa aromatica misto agrumi e vaniglia bacca	30	1,5 Kg	4
Q06D					2



MEDITERRANEO

POLPE E CREME INSAPARENTI



Via Luigi Greco, 1 (Z. I.) Tel. +39 0934.595632 info@disiosrl.it
93100 Caltanissetta (CL) Fax +39 0934.595632 disiosrl.it



AGRUMI DI
Sicilia

CON AGRUMI E OLII ESSENZIALI
DI SICILIA SPREMITI A FREDDO

GRANDI
CLASSICI

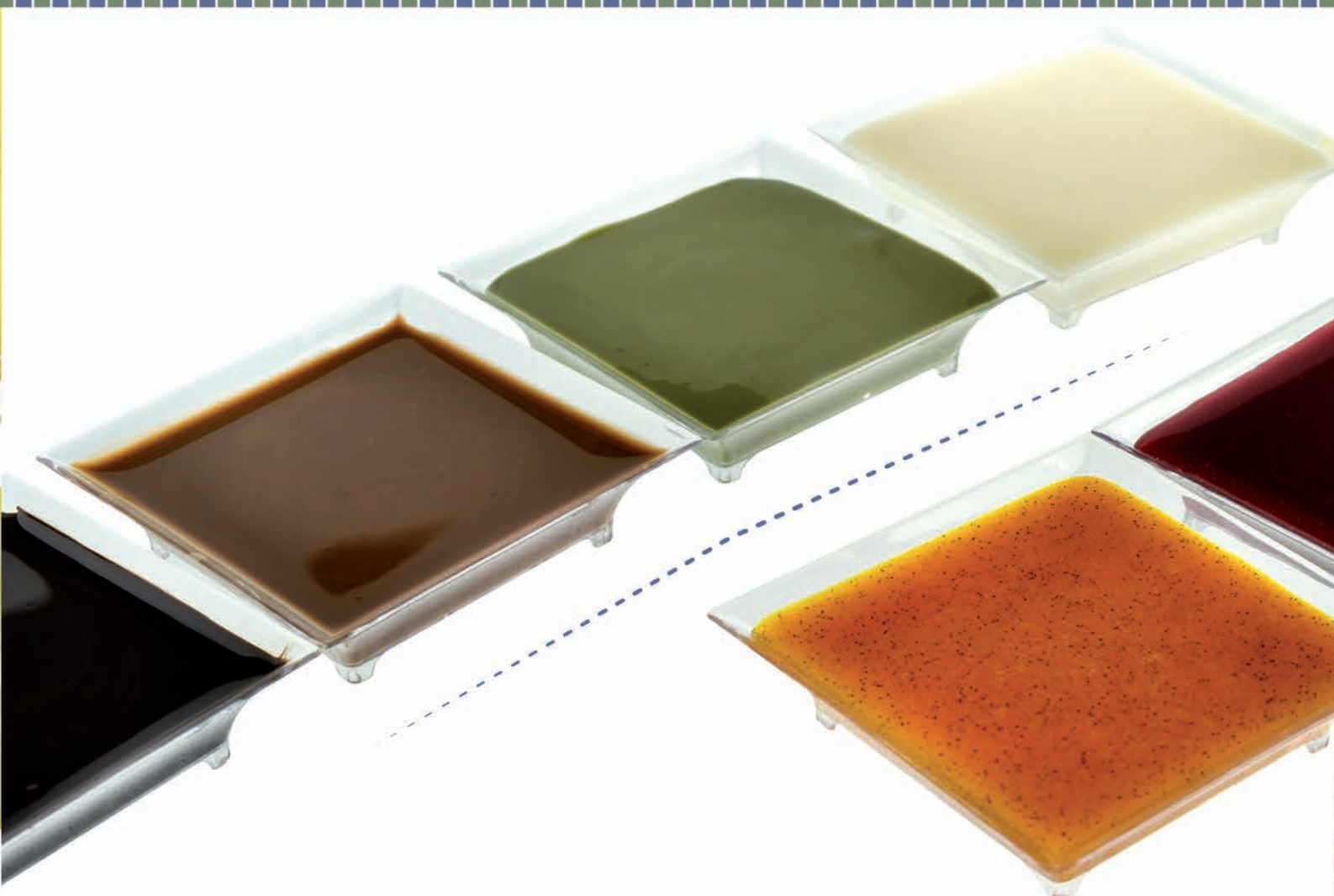
CON MATERIE PRIME
DI ALTA QUALITÀ

RICORRENZE

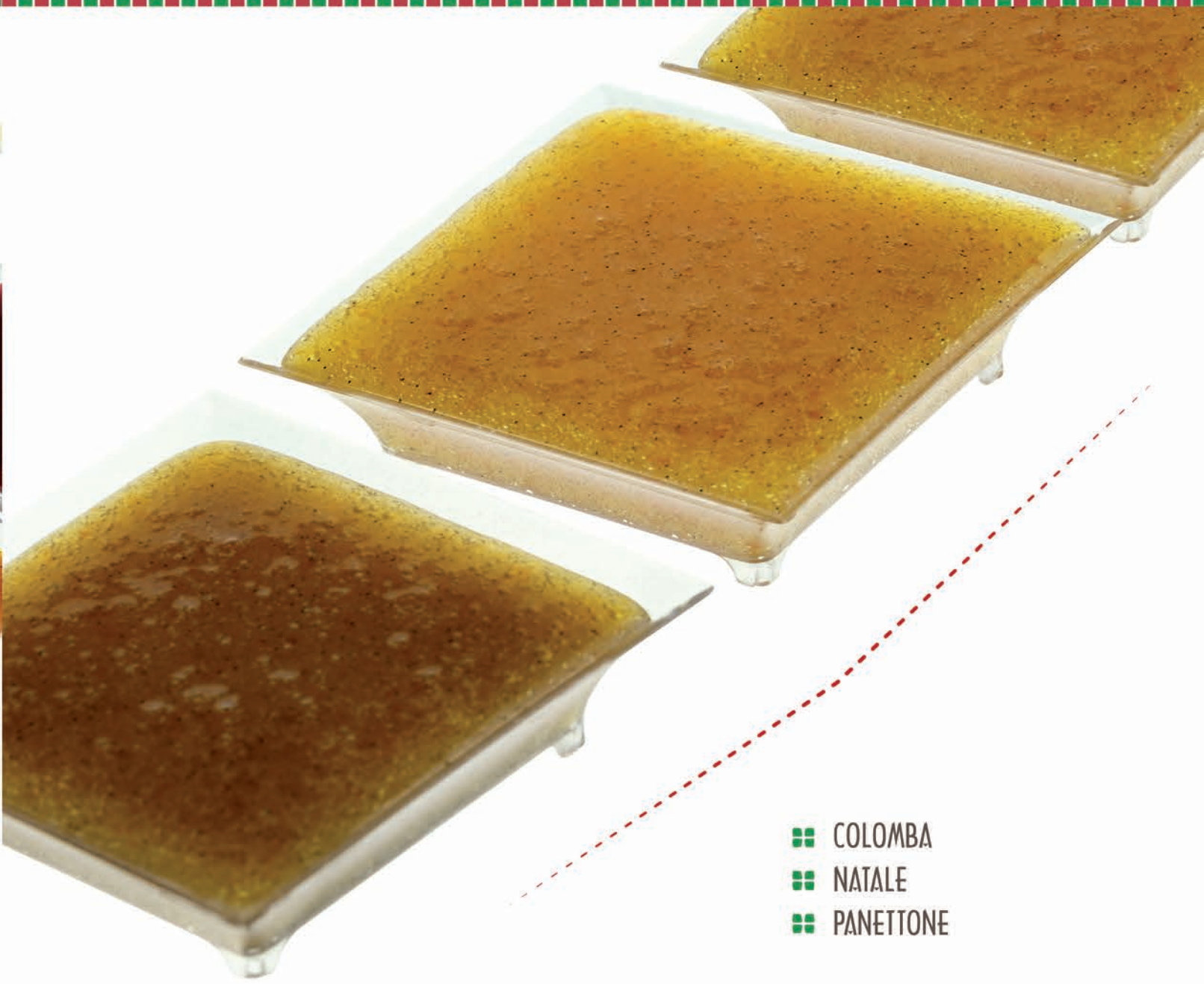
CON OLII ESSENZIALI DI SICILIA
SPREMITI A FREDDO, VANIGLIA DI BACCA
E SELEZIONE DI SPEZIE PREGIATE



- ARANCE
- ARANCIA ZENZERO&VANIGLIA
- LIMONI
- MANDARINI



- ALBA
- BRIOCHE
- CAFFÈ ANTICO
- CREMA PASTICCERA
- EXTRABIANCO
- EXTRAFONDENTE
- FRAGOLE
- FROLLA
- LAMPONE
- PAN DI SPAGNA
- SMERALDI
- TIRAMISÙ
- VANIGLIA
- ZABAIONE



- COLOMBA
- NATALE
- PANETTONE



LIEVITATI



PRODOTTI DA FORNO



PASTA FROLLA



PASTE DI MANDORLA



GRANITE



CREME



GELATI



PASTICCERIA MODERNA



PANETTONI



COLOMBE



BISCOTTERIA