Ausgewähltes Sortiment für Bäckerei und Konditorei

SCHOKOLADE | FETTGLASUR | CREMES | ALLGEMEINE KONDITOREI | DOLCEFORNO | dobla

GUSTO AG

Gusto AG - Gustostraße 1 - 84432 Hohenpolding - Tel.: +49 8084 9489-0 - Fax: +49 8084 9489-19 - bestellung@gusto-ag.de - www.gusto-ag.de

GUSTO AG

Gegründet am 1. Januar 1979 ist die Gusto AG Ihr Partner wenn es um Eis-, Bäckerei- und Konditoreirohstoffe geht.

Mit größeren Aufgaben werden auch die Maschinen größer. Um Ihnen die Suche nach solchen zu erleichtern hat die Gusto AG für Sie zu dem eine Abteilung für Maschinen und Zubehör, zu der eine Werkstatt zur Wartung Ihrer Maschinen gehört.

Als Aufgabe sieht es die Gusto AG an, Sie im Raum Südbayern mit einem modernen Fuhrpark, bestehend aus 21 Lastkraftwagen zuverlässig zu beliefern. Diese 21 Lastkraftwagen sind bestens geeignet, um Ihnen unterschiedlichste Produkte, aus dem Trocken-, Frische- und Tiefkühlsortiment, gleichzeitig liefern zu können.

Um es Ihnen so bequem wie möglich zu machen, wenn es um Ihre Lieferzeiten geht, richtet sich die Gusto AG nach Ihren Wünschen. Es ist durch diesen großen Fuhrpark möglich, Sie mehrmals die Woche zu beliefern. Durch kurze Lieferintervalle müssen Sie Ihr Geld nicht in Ihr Lager stecken und gewinnen so an Flexibilität in Ihrem Betrieb. Sie können so Ihre Bestellmengen an Ihre Produktionsvorgaben bestens anpassen.

Um für Sie genügend Produkte dauerhaft und zu den richtigen Bedingungen lagern zu können, wurde der Geschäftsstandort der Gusto AG erweitert. Für Ihre Produkte besteht eine Lagerfläche von über 8000 qm, aufgeteilt in Trocken-, Frische- und Tiefkühllager.

Dies sind sehr gute Voraussetzungen für eine Zusammenarbeit zwischen Ihnen und der Gusto AG.

Die Grundlage für diese gute Zusammenarbeit hat Gründer und Aufsichtsratsvorsitzender, Peter Utz mit seiner Frau Irene Utz, die ebenfalls im Aufsichtsrat sitzt, geschaffen.

Ihre Söhne, Thomas und Maximilian Utz führen diese Arbeit nun fort, um Ihnen diese Vorteile weiterhin zuverlässig zu gewähren

Ihre Gusto AG

irca

SINCE 1919

„Finde eine Lösung, jetzt!“

Dieses Motto hat IRCA seit den Anfängen als kleiner Produzent von Ölen und Essenzen bis zur heutigen Zeit als Marktführer im Schokoladenbereich und Zutaten für die Konditorei, Bäckerei und Eisdielen begleitet.

Gegründet 1919, strebt das Unternehmen nach Kundenzufriedenheit durch Top Qualitäten und Lösungen für jede professionelle Anwendung.

Durch ständiges Experimentieren und dem Wunsch, sich ständig zu verbessern, hat IRCA ein außergewöhnliches Wachstum erzielt.

Einhundert Jahre sind vergangen und vieles hat sich verändert, aber IRCA hat nie das Erfolgsrezept für Mitarbeiterbetreuung, Kundenzufriedenheit und Engagement verloren, um die breiteste Palette an professionellen Lösungen anzubieten.

UNSERE VISION

Ihre beste Lösung, immer.

UNSERE MISSION

Wir kreieren geschmackvolle und innovative Produkte, die das Ergebnis unserer Leidenschaft sind, um jedem einen einzigartigen Verwöhn-Moment zu bieten.

IRCA, seit 1919.

SCHOKOLADE

Das Fundament unseres Geschäfts

Wir sind einer der 3 größten italienischen Hersteller von Schokolade und Schokoladenmischungen.

Mit unserer Jahresproduktion von 45.000.000 kg bieten wir ein äußerst vielfältiges Sortiment an Qualitätsschokoladen für Industrie-, Mittelstands- und Kleinkunden.

Rund 2.000 Tanklastwagen verlassen jedes Jahr unsere Produktionsstätten und beliefern Industrie, Labore und Hersteller in ganz Europa mit Schokolade.

KONDITOREI / BÄCKEREI

Das unübertroffene IRCA Leistungsspektrum

Über 1.000 Produkte (Cremes, Mischungen, Füllungen, Gelees usw.), von denen viele einzigartig sind und von Konditoren und Produktionsstätten weltweit für ihre außergewöhnliche Qualität geschätzt werden.

Wir bieten 360 Grad-Lösungen, um auch die spezifischsten Anforderungen zu erfüllen, die bequem an einem Ort zu finden sind. Wir sind führend in vielen verschiedenen Fachgebieten, und unsere Kunden haben unsere Produkte in mehr als 90 Ländern ausgewählt.

irca
SINCE 1919

GELATO

Einzigartige Qualität und Geschmack

2013 haben wir die Marke Joygelato auf den Markt gebracht, die sich auf die Qualität unserer Zutaten und die Vielfalt konzentriert.

Bis heute bieten wir mehr als 400 Produkte für die anspruchsvollsten "Gelatieri" an. Wir bieten auch kundenspezifische Lösungen, glutenfreie Produkte sowie PGI und PDO-Zertifizierungen mit hervorragender Qualität.

Unsere Eismarke ist in kurzer Zeit gewachsen und hat sich in Italien und in mehr als 90 Ländern auf der ganzen Welt einen Namen gemacht.

DEKORATIONEN

Dobla tritt der IRCA-Familie bei!

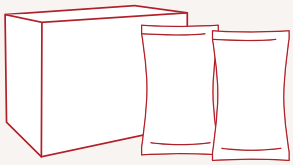
Dobla ist ein weltweit anerkannter Hersteller von hochwertigen Schokoladendekorationen, in einem wachsenden Marktsegment.

Dobla komplettiert die aktuelle Palette von IRCA-Produkten sowohl hinsichtlich des Angebots als auch der geografischen Diversifizierung. Dobla ist in den Niederlanden ansässig und unterhält 3 Produktionsstätten in Belgien, den USA und Vietnam, die mehr als 80 Länder weltweit beliefern.

Das 1950 gegründete Unternehmen erzielte 2017 einen Umsatz von über 51 Millionen Euro und beschäftigte über 400 Mitarbeiter weltweit.

irca
SINCE 1919

SCHOKOLADE



RENO CONCERTO SCHOKOLADE

	Kakao	Fett	Auflösen	Temperieren	Fließfähigkeit	Verpackung	Art. N°
Reno Zartbitterschokolade 72% (40/42) Zartbitterkuvertüre für Liebhaber von starkem Geschmack und anhaltenden Aromen, zeichnet sich durch hohe Fließfähigkeit und ausgezeichnete Spaltbarkeit aus. **Zusammenfassung der Geruchseigenschaften:** Honig, Tabak, Malz	72%	40-42%	45-50°C	30-32°C	HOHE	5 KG	010II799 520000
100% Kakaobutter - 100% natürlicher Vanilleextrakt - Glutenfrei							
Reno Zartbitterschokolade 64% (40/42) Zartbitterkuvertüre in Drops-Form, die aus der perfekten Kombination von authentischem Geschmack und optimaler Verarbeitbarkeit entsteht. **Zusammenfassung der Geruchseigenschaften:** Honig, Vanille, Heu	64%	41-43%	45-50°C	30-32°C	HOHE	5 KG	010II801 52000
100% Kakaobutter - 100% natürlicher Vanilleextrakt - Glutenfrei							
Reno Zartbitterschokolade 58% (36/38) Zartbitterkuvertüre, die selbst die anspruchsvollsten Gaumen überrascht und zufriedenstellt. Die perfekte Fließfähigkeit macht sie ideal für jede Art von Verarbeitung. **Zusammenfassung der Geruchseigenschaften:** Honig, Haselnuss, Dattel	58%	36-38%	45-50°C	30-32°C	MITTLERE BIS HOHE	5 KG	010II800 520001
100% Kakaobutter - 100% natürlicher Vanilleextrakt - Glutenfrei							
Reno Milch Schokolade 34% (37/39) Vollmilchkuvertüre in Drops-Form mit einem einzigartigen und süßen Geschmack ist für jede Art der Verarbeitung in Süßwarengeschäften und Konditoreien unentbehrlich. **Zusammenfassung der Geruchseigenschaften:** Honig, Milch, Heu	57%	36-38%	45-50°C	30-32°C	MITTLERE BIS HOHE	5 KG	010II803 520005
100% Kakaobutter - 100% natürlicher Vanilleextrakt - Glutenfrei							
Reno weisse Schokolade 31,5% (38/49) Eine weiße Kuvertüre mit verfeinertem aromatischem Profil, aber gleichzeitig rein. Geeignet für jede Art der Verarbeitung, wird sie selbst von den anspruchsvollsten Kunden geschätzt. **Zusammenfassung der Geruchseigenschaften:** Banane, Mandel, Honig	31%	38-40%	45°C	28-30°C	HOHE	5 KG	010II805 520008
100% Kakaobutter - 100% natürlicher Vanilleextrakt - Glutenfrei							

ANWENDUNGEN

Tafeln · Ganache · Überzug · Pralinen · Gelato · Dekore · Mousse · Füllungen · Creme

RENO ZARTBITTERSCHOKOLADE

irca
SINCE 1919

SCHOKOLADE

	Verpackung	Art. N°	Haupteigenschaften
SINFONIA SCHOKOLADE **SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO** Vereint in einer überraschenden Cremigkeit die unwiderstehliche Feinheit der Milch und den intensiven und raffinierten Geschmack von 16% italienischer Haselnüsse von höchster Qualität. Das Ergebnis ist eine weiche weiße Kuvertüre mit einer Konsistenz und Plastizität, die der von Gianduia ähnelt. Zusammenfassung der Geruchseigenschaften: Haselnuss, Getreide, Keks	5 kg	01011787 52003	- Frosterstabil - 100% Kakaobutter - 16% italienische Haselnüsse - Glutenfrei - Ohne Palmöl

ANWENDUNGEN

Tafeln · Ganache · Überzug · Pralinen · Gelato · Dekore · Mousse · Füllungen · Creme

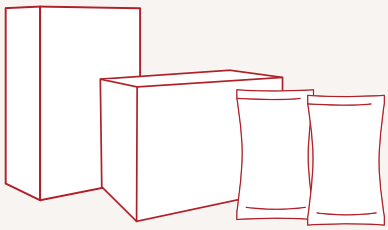
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

ITALIENISCHE HASELNÜSSE

irca
SINCE 1919

SCHOKOLADE

BACKSTABIL

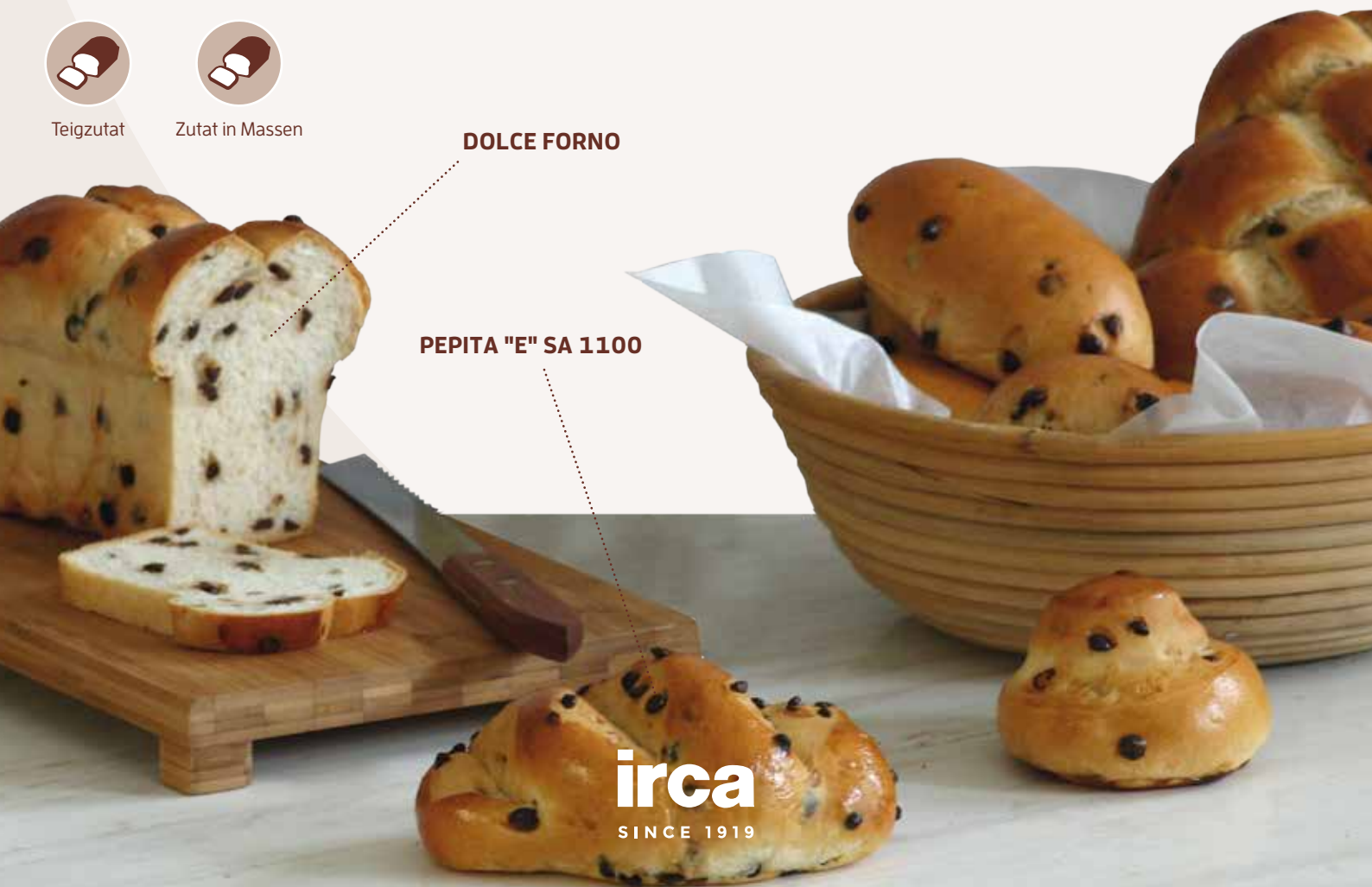


		Verpackung	Art. N°	Haupteigenschaften
PEPITA	**PEPITA "E" SA 1100** (5 mm) Backstabile Schokotropfen 11000/kg mit 43.2% min. Kakao	10 kg (2 x 5 kg)	01010730 52001	- Backstabil - Frosterstabil - 100% Kakaobutter - Kein Aroma - Glutenfrei - Ohne Palmöl GLUTEN FREI OHNE PALMÖL KEIN AROMA
	PEPITA BLANCHE (5 mm) Backstabile weiße Tropfen. PEPITA BLANCHE wird in einer Größe von 900 Tropfen / 100 g hergestellt.	5 kg	01011046 52002	- Backstabil - Frosterstabil - 100% Kakaobutter - Natürliches Aroma - Glutenfrei - Ohne Palmöl GLUTEN FREI OHNE PALMÖL

ANWENDUNGEN

Teigzutat

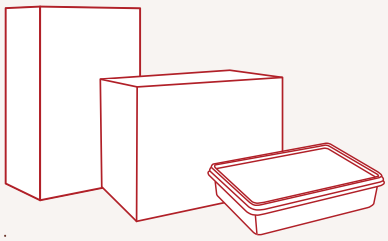
Zutat in Massen



irca
SINCE 1919

FETTGLASUR

HÖCHSTE QUALITÄT



NOBEL FETTGLASUR	Verpackung	Art. N°	Haupteigenschaften
NOBEL BITTER Zartbitter Fettglasur, Premium Qualität in Chipsform. Mit 26% Kakao.	10 kg (2 x 5 kg)	01010664 52007	- Frosterstabil - Glutenfrei - Ohne Trans-Fette GLUTEN FREI OHNE TRANS-FETTE
NOBEL LATTE Vollmilch Fettglasur, Premium Qualität in Chipsform. Mit 6% Kakao und hohem Milchanteil.	10 kg (2 x 5 kg)	01010834 52008	- Frosterstabil - Glutenfrei - Ohne Trans-Fette GLUTEN FREI OHNE TRANS-FETTE
NOBEL BIANCO Weiße Fettglasur, Premium Qualität in Chipsform.	10 kg (2 x 5 kg)	01010222 52009	- Frosterstabil - Glutenfrei - Ohne Trans-Fette GLUTEN FREI OHNE TRANS-FETTE
NOBEL PISTACCHIO Hochwertige Pistazien Fettglasur Ideal zum Überziehen und durch die grüne Farbe für Dekorationen geeignet.	12 kg (6 x 2 kg)	01011976 52022	- Frosterstabil - Glutenfrei - Ohne Trans-Fette GLUTEN FREI OHNE TRANS-FETTE

ANWENDUNGEN

Überzug

Dekore

NOBEL PISTACCHIO

irca

SINCE 1919

CREME

BACKSTABIL

		Verpackung	Art. N°	Haupteigenschaften
FÜLLUNGEN	**NOUGATY GIANDUIA** Hochwertige Backstabile Haselnuss-Nougat-Creme mit 10% Haselnüssen. Ideal zum Füllen vor dem Backen von Pain au chocolat, Croissant, Schnecken und Plundergebäcken	5 kg	01010722 52012	- 10% Haselnüssen - Backstabil - Frosterstabil - Glutenfrei - Ideale Verarbeitung mit Spritzbeutel: dressierfähige Masse - Verarbeitung vor dem Backen GLUTEN FREI IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
	CHOCOBAKE CHOCOLAT Hochwertige Backstabile Schokoladencreme mit 35% Schokolade. Ideal zum Füllen vor dem Backen von Pain au chocolat, Croissant, Schnecken und Plundergebäcken	5 kg	01010682 52020	- 35% Schokoladen-pulver - Backstabil - Frosterstabil - Glutenfrei - Ideale Verarbeitung mit Spritzbeutel: dressierfähige Masse - Verarbeitung vor dem Backen GLUTEN FREI IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL

ANWENDUNGEN

Füllungen

Aromatisieren

irca
SINCE 1919

CUKICREAM

BACKSTABIL - cremige Konsistenz nach dem Backen

		Verpackung	Art. N°	Haupteigenschaften
FÜLLUNGEN	**CUKICREAM PISTACCHIO** Gebrauchsfertige Pistaziencreme zum Befüllen von Mürbe- und Blätterteig vor dem Backen. Es enthält keine Palmfette. Es behält lange seine Cremigkeit und lässt sich auch hervorragend einfrieren.	5 kg	01011118 52013	- 18% Pistazien - Backstabil - Frosterstabil - Glutenfrei - Ohne gehärtete Fette - Gibt keine Feuchtigkeit ab GLUTEN FREI OHNE TRANS-FETTE IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
	CUKICREAM CIOCCOLATO SP Gebrauchsfertige Schokoladencreme zum Befüllen von Mürbe- und Blätterteig vor dem Backen. Es enthält keine Palmfette. Es behält lange seine Cremigkeit und lässt sich auch hervorragend einfrieren.	5 kg	01011438 52060	- 22% Schokolade - Backstabil - Frosterstabil - Glutenfrei - Ohne gehärtete Fette - Gibt keine Feuchtigkeit ab GLUTEN FREI OHNE TRANS-FETTE IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
	CUKICREAM GIANDUIA SP Gebrauchsfertige Gianduiacreme zum Befüllen von Mürbe- und Blätterteig vor dem Backen. Es enthält keine Palmfette. Es behält lange seine Cremigkeit und lässt sich auch hervorragend einfrieren.	5 kg	01011471 52061	- 30% Gianduja-Schokolade - Backstabil - Frosterstabil - Glutenfrei - Ohne gehärtete Fette - Gibt keine Feuchtigkeit ab GLUTEN FREI OHNE TRANS-FETTE IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL

ANWENDUNGEN

Füllungen

Aromatisieren

CUKICREAM PISTACCHIO

irca
SINCE 1919

CREME

VERARBEITUNG NACH DEM BACKEN

		Verpackung	Art. N°	Haupteigenschaften
NOCCIOLATA	**NOCCIOLATA SP** Gebrauchsfertige Nougat Creme auf Basis von Kakao und Haselnüssen zum Befüllen nach dem Backen. Besonders geeignet zum Füllen von Kuchen, Torten, Crepes, Croissants, Berliner und Donuts. Ohne Palm. Mit 8% von Haselnüssen.	13 kg	01011221 52014	- 8% Haselnüsse - Frosterstabil - Glutenfrei - Ideale Verarbeitung mit Spritzbeutel: dressierfähige Masse - Verarbeitung nach dem Backen - Ohne Palmöl GLUTEN FREI OHNE PALMÖL IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
CHOCOCREAM	**CHOCOCREAM MILK&COCOA** Fettbasierte Creme mit Milchschokoladengeschmack ideal zum Abfüllen von Sauerteigprodukten, Kuchen, Berliner, Croissant nach dem Backen. Es befeuchtet die Produkte, in die es eingesetzt wird, nicht und ermöglicht die Lagerung bei Raumtemperatur. Mit einer weichen und cremigen Struktur, einem vollen und runden Geschmack eignet es sich auch zur Aromatisierung von Cremes und Sahne.	5 kg	01010017 520181	- Mit Milch und fettarmen Kakao - Frosterstabil - Glutenfrei - Verarbeitung nach dem Backen - Ohne gehärtete Fette - Gibt keine Feuchtigkeit ab GLUTEN FREI OHNE TRANS-FETTE IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
	CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL Gebrauchsfertige Karamellcreme mit einer weichen und cremigen Textur. Enthält karamellisierten Zucker und Fleur de Sel, für einen leicht salzigen, aber weichen und sehr angenehmen Geschmack am Gaumen. Extrem vielseitig, zum Füllen von Backwaren sowie auch hervorragend als Aroma für Vanillepudding und Sahne.	5 kg	01011962 52018	- Mit karamellisiertem Zucker und Fleur de Sel - Frosterstabil - Glutenfrei - Verarbeitung nach dem Backen - Ohne gehärtete Fette - Gibt keine Feuchtigkeit ab GLUTEN FREI OHNE TRANS-FETTE IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL

ANWENDUNGEN

Füllungen

Aromatisieren

NOCCIOLATA SP

CHOCOCREAM MILK & COCOA

irca

SINCE 1919

CREME

AUF WASSER BASIS

		Verpackung	Art. N°	Haupteigenschaften
CREMIRCA	**CREMIRCA LIMONE SP** Fertige Zitronen Creme, ohne Palmfett, zum Füllen vor oder nach dem Backen. Ideal auch zum Aromatisieren.	6 kg	01520534 52067	- Mit Zitronensaft - Backstabil - Frosterstabil - Glutenfrei - Ohne Palmöl - Ohne gehärtete Fette GLUTEN FREI OHNE TRANS-FETTE IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
	CREMIRCA ORANGE SP Creme mit Orangengeschmack, gebrauchsfertig und ideal zum Füllen und Dekorieren vor und nach dem Backen. Mit seiner weichen und streichfähigen Konsistenz eignet es sich auch hervorragend als Aroma für Vanillecreme und Sahne. Ohne Palm.	6 kg	01520507 52065	- Mit Orangensaft - Backstabil - Frosterstabil - Glutenfrei - Ohne Palmöl - Ohne gehärtete Fette GLUTEN FREI OHNE TRANS-FETTE IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
	CREMIRCA FRUTTI DI BOSCO E YOGURT SP Beeren und Joghurt aromatisierte Creme, gebrauchsfertig und ideal zum Füllen und Dekorieren vor und nach dem Backen. Mit seiner weichen und streichfähigen Konsistenz eignet es sich auch hervorragend als Aroma für Vanillecreme und Sahne. Hervorragende Leistung auch beim Einfrieren.	6 kg	01520534 52067	- Mit 12 % Beeren und Joghurt - Backstabil - Frosterstabil - Glutenfrei - Ohne Palmöl - Ohne gehärtete Fette GLUTEN FREI OHNE TRANS-FETTE IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL

ANWENDUNGEN

Aromatisieren

Dekore

Füllungen

CREMIRCA FRUTTI DI BOSCO E YOGURT

CREMIRCA LIMONE SP

irca

SINCE 1919

CREME

KNUSPRIGE CREME

PRALIN DELICRISP

	Verpackung	Art. N°	Haupteigenschaften
PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES weiße Schokoladen-Masse mit roten Früchten und Crunch-Stücken. Ideal zum Füllen von Pralinen, Schicht Füllung in Torten und in Verbindung mit Chocosmart white um eine crunchige Struktur beim Überziehen zu bekommen	5 kg	01011198 52030	- 28% weiße Schokolade - Gefriergetrocknete Rote Früchte - Ohne gehärtete Fette - Frosterstabil - Verarbeitung nach dem Backen - Feuchtigkeitsresistent OHNE GEHÄRTETE FETTE FEUCHTIGKEIT RESISTENT IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL weiße Schokoladen-Masse mit Karamell Fleur de Sel und Crunch-Stücken. Ideal als Füllung für Pralinen, Schicht Füllung in Torten und in Verbindung mit Chocosmart white um eine crunchige Struktur beim Überziehen zu bekommen	5 kg	01011173 52027	- 28% weiße Schokolade - Mit salzigem Karamell - Ohne gehärtete Fette - Frosterstabil - Verarbeitung nach dem Backen - Feuchtigkeitsresistent OHNE GEHÄRTETE FETTE FEUCHTIGKEIT RESISTENT IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
PRALIN DELICRISP CLASSIC Gianduia-Masse mit Crunch-Stücken. Ideal als Füllung für Pralinen, Schicht Füllung in Torten und in Verbindung mit Chocosmart white um eine crunchige Struktur beim Überziehen zu bekommen	5 kg	01010922 52029	- 28% Gianduia Schokolade - Ohne gehärtete Fette - Frosterstabil - Verarbeitung nach dem Backen - Feuchtigkeitsresistent OHNE GEHÄRTETE FETTE FEUCHTIGKEIT RESISTENT IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
PRALIN DELICRISP TROPICAL Creme mit Crunch-Stücken und tropischem Geschmack. Ideal als Füllung für Pralinen, Schicht Füllung in Torten und in Verbindung mit Chocosmart white um eine crunchige Struktur beim Überziehen zu bekommen	5 kg	01011967 52075	- 24% weiße Schokolade - Mango und Maracuja Saft - Ohne gehärtete Fette - Frosterstabil - Verarbeitung nach dem Backen - Feuchtigkeitsresistent OHNE GEHÄRTETE FETTE FEUCHTIGKEIT RESISTENT IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
PRALIN DELICRISP NOIR Schokoladen-Masse mit Crunch-Stücken. Ideal als Füllung für Pralinen, Schicht Füllung in Torten und in Verbindung mit Chocosmart chocolat um eine crunchige Struktur beim Überziehen zu bekommen	5 kg	01010942 520260	- 44% weißes Schokolade - Ohne gehärtete Fette - Frosterstabil - Verarbeitung nach dem Backen - Feuchtigkeitsresistent OHNE GEHÄRTETE FETTE FEUCHTIGKEIT RESISTENT IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL

CREME

KNUSPRIGE CREME

		Verpackung	Art. N°	Haupteigenschaften
PRALIN DELICRISP	**PRALIN DELICRISP PISTACCHIO** Paste auf Basis von weißer Schokolade und Pistazien mit Crispies zum Füllen nach dem Backen.	5 kg	010111554 52026	- 21% weiße Schokolade - 15% Pistazien - Ohne gehärtete Fette - Frosterstabil - Verarbeitung nach dem Backen - Feuchtigkeitsresistent OHNE GEHÄRTETE FETTE FEUCHTIGKEIT RESISTENT IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
	PRALIN DELICRISP LEMON MERINGUE Weiße Schokoladencreme mit Zitronengeschmack, Baiser und knusprigen Stücken von gebutterten Crêpes.	5 kg	010111555 52028	- 26% weiße Schokolade - Mit Zitronensaft und Baiserstückchen - Ohne gehärtete Fette - Frosterstabil - Verarbeitung nach dem Backen - Feuchtigkeitsresistent OHNE GEHÄRTETE FETTE FEUCHTIGKEIT RESISTENT IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL

ANWENDUNGEN

Pralinen

Dekore

Überzug

Schicht in Schnitten, Torten und Kuchen

PRALIN DELICRISP NOIR

irca
SINCE 1919

CREME

VERARBEITUNG NACH DEM BACKEN

		Verpackung	Art. N°	Haupteigenschaften
COVERCREAM	**COVERCREAM ZITRONE** Creme mit Zitronengeschmack zum Überziehen, Glasieren und Dekorieren von Feingebäck und Pralinen.	5 kg	01010711 52017	- Zitronengeschmack - Ohne gehärtete Fette - Glutenfrei - Ausgezeichnet für Füllungen - Verarbeitung vor dem Backen GLUTEN FREI OHNE TRANS-FETTE IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
	COVERCREAM WEISS Elfenbeinfarbene Creme zum Überziehen, Glasieren und Dekorieren von Feingebäck und Pralinen.	5 kg	01010703 52015	- Ohne gehärtete Fette - Ausgezeichnet für Füllungen - Verarbeitung vor dem Backen GLUTEN FREI OHNE TRANS-FETTE IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
	COVERCREAM SCHOKOLADE SP Kakaocreme zum Überziehen, Glasieren und Dekorieren von Feingebäck und Pralinen.	5 kg	01011463 52016	- 23% Schokolade - Ohne gehärtete Fette - Glutenfrei - Ausgezeichnet für Füllungen - Verarbeitung vor dem Backen GLUTEN FREI OHNE TRANS-FETTE IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL

ANWENDUNGEN

Füllungen

Aromatisieren

irca
SINCE 1919

CHOCOSMART

ZUM GLASIEREN

PREMIUM FETTGLASUR

	Verpackung	Art. N°	Haupteigenschaften
CHOCOSMART CIOCCOLATO Gebrauchsfertige Schokoladencreme. Zum Füllen, Garnieren. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts. Zartbitter Schokoladenmasse (25%)	5 kg	01010197 52019	- 25% Schokolade - Ohne gehärtete Fette - Glutenfrei - Sauberer Schnitt - Ideale Verarbeitung mit Spritzbeutel: dressierfähige Masse GLUTEN FREI IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE Gebrauchsfertige Schokoladencreme. Zum Füllen, Garnieren. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts. Milch Schokoladenmasse (18%)	5 kg	01010197 52019	- 18% Vollmilch-schokolade - Ohne gehärtete Fette - Glutenfrei - Sauberer Schnitt - Ideale Verarbeitung mit Spritzbeutel: dressierfähige Masse GLUTEN FREI IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO Gebrauchsfertige Schokoladencreme. Zum Füllen, Garnieren. Überziehen von Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken sowie Desserts. weiße Schokoladenmasse (10%)	5 kg	01010196 52020	- 10% weiße Schokolade - Ohne gehärtete Fette - Glutenfrei - Sauberer Schnitt - Ideale Verarbeitung mit Spritzbeutel: dressierfähige Masse GLUTEN FREI IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL

ANWENDUNGEN

Überzug

Füllungen

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

irca
SINCE 1919

COVERDECOR

ZUM GLASIEREN

	Verpackung	Art. N°	Haupteigenschaften
COVERDECOR FRAGOLA Gebrauchsfertige Creme für Glasuren von Donuts, Berliner und allgemeine Backwaren. 20% weiße Schokolade mit Erdbeergeschmack.	3 kg	01011544 52023	- 20% weiße Schokolade - Glutenfrei - Palmölfrei - Ausschließlich natürliche Aromen - Sauberer Schnitt - Tropffrei - Stabil beim Tiefkühlen
COVERDECOR PISTACCHIO Gebrauchsfertige Creme für Glasuren von Donuts, Berliner und allgemeine Backwaren. 20% weiße Schokolade mit 5% Pistazien.	3 kg	01011541 52024	- 5% Pistazien - Glutenfrei - Palmölfrei - Ausschließlich natürliche Aromen - Sauberer Schnitt - Tropffrei - Stabil beim Tiefkühlen
COVERDECOR CIOCCOLATO BIANCO Gebrauchsfertige Creme für Glasuren von Donuts, Berliner und allgemeine Backwaren. 20% weiße Schokolade.	3 kg	01011539 52025	- 20% weiße Schokolade - Glutenfrei - Palmölfrei - Ausschließlich natürliche Aromen - Sauberer Schnitt - Tropffrei - Stabil beim Tiefkühlen
COVERDECOR CIOCCOLATO Gebrauchsfertige Creme für Glasuren von Donuts, Berliner und allgemeine Backwaren. 38% Zartbitterschokolade.	3 kg	01011537 52025I	- 38% Zartbitter-schokolade - Glutenfrei - Palmölfrei - Ausschließlich natürliche Aromen - Sauberer Schnitt - Tropffrei - Stabil beim Tiefkühlen

COVERDECOR

GLUTEN FREI

SAUBERER SCHNITT

ANWENDUNGEN

Überzug

Füllungen

irca
SINCE 1919

COVERDECOR
PISTACCHIO
DOLCE FORNO
CHOCOCREAM
PISTACCHIO

FARCITURA

FARCITURA	Verpackung	Art. N°	Haupteigenschaften
FARCITURA AI FRUTTI DI BOSCO Füllung auf Beerenbasis mit einem hohen Fruchtanteil (Ohne Stücken), mit einer weichen und streichfähigen Konsistenz, eignen sich Irca-Füllungen für alle Backanwendungen vor und nach dem Backen.	6 kg	01030215 52071	- 45 % Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, rote Johannisbeeren - Hoher Fruchtanteil - Glutenfrei - Verarbeitung vor/nach dem Backen GLUTEN FREI IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
FARCITURA DI MIRTILLI Füllung auf Heidelbeerenbasis mit einem hohen Fruchtanteil (Ohne Stücken), mit einer weichen und streichfähigen Konsistenz, eignen sich Irca-Füllungen für alle Backanwendungen vor und nach dem Backen.	6 kg	01030195 52072	- 45 % Heidelbeeren - Hoher Fruchtanteil - Glutenfrei - Verarbeitung vor/nach dem Backen GLUTEN FREI IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL

ANWENDUNGEN

Füllungen

irca
SINCE 1919

FRUTTIDOR

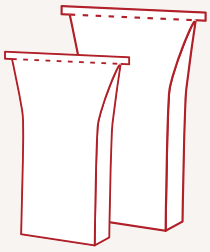
FRUTTIDOR	Verpackung	Art. N°	Haupteigenschaften
FRUTTIDOR PERA Hochqualitative Füllungen mit ein hohen Anteil von Früchte in Stücken (85%) geeignet für die Anwendung vor und nach dem Backen. Die besondere Formulierung des Produkts bewahrt die natürlichen Eigenschaften der Früchte und vermeidet ihre vorzeitige Bräunung.	3.3 kg	01030411 52080	- 85% Birnen in Stücken - Glutenfrei - Back- und Gefrier-stabilität - Gegen vorzeitige Bräunung von Früchten - Verarbeitung vor/nach dem Backen GLUTEN FREI IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
FRUTTIDOR ALBICOCCA Hochqualitative Füllungen mit ein hohen Anteil von Früchte in Stücken (70%) geeignet für die Anwendung vor und nach dem Backen. Die besondere Formulierung des Produkts bewahrt die natürlichen Eigenschaften der Früchte und vermeidet ihre vorzeitige Bräunung.	3.3 kg	01030420 52081	- 70% Aprikosen in Stücken - Glutenfrei - Back- und Gefrier-stabilität - Gegen vorzeitige Bräunung von Früchten - Verarbeitung vor/nach dem Backen GLUTEN FREI IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO Hochqualitative Füllungen mit ein hohen Anteil von Früchte in Stücken (70%) geeignet für die Anwendung vor und nach dem Backen. Die besondere Formulierung des Produkts bewahrt die natürlichen Eigenschaften der Früchte und vermeidet ihre vorzeitige Bräunung.	3.3 kg	01030421 52082	- 70% ganzen Beeren - Glutenfrei - Back- und Gefrier-stabilität - Gegen vorzeitige Bräunung von Früchten - Verarbeitung vor/nach dem Backen GLUTEN FREI IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
FRUTTIDOR LAMPONE Hochqualitative Füllungen mit ein hohen Anteil von Früchte in Stücken (70%) geeignet für die Anwendung vor und nach dem Backen. Die besondere Formulierung des Produkts bewahrt die natürlichen Eigenschaften der Früchte und vermeidet ihre vorzeitige Bräunung.	3.3 kg	01030416 52083	- 70% ganzen Himbeeren - Glutenfrei - Back- und Gefrier-stabilität - Gegen vorzeitige Bräunung von Früchten - Verarbeitung vor/nach dem Backen GLUTEN FREI IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL
FRUTTIDOR MANGO Hochqualitative Füllungen mit ein hohen Anteil von Früchte in Stücken (70%) geeignet für die Anwendung vor und nach dem Backen. Die besondere Formulierung des Produkts bewahrt die natürlichen Eigenschaften der Früchte und vermeidet ihre vorzeitige Bräunung.	3.3 kg	01030413 52084	- 70% Mango in Stücken - Glutenfrei - Back- und Gefrier-stabilität - Gegen vorzeitige Bräunung von Früchten - Verarbeitung vor/nach dem Backen GLUTEN FREI IDEAL FÜR SPRITZBEUTEL

ANWENDUNGEN

Füllungen

irca
SINCE 1919

IRCAS MEIST GESCHÄTZTE MISCHUNGEN



IRCA'S MEIST GESCHÄTZTEN MISCHUNGEN

	Verpackung	Art. N°	Rezept
HEIDICAKE Eine innovative Mischung zur Zubereitung raffinierter handwerklicher Spezialitäten auf Basis von Mehl und Körnern von gerösteten Haselnüssen und Maismehl für die Zubereitung von Kuchen und Keksen. Die mit HEIDICAKE gewonnenen Produkte bleiben dank des hohen Anteils an Haselnüssen und Mais über mehrere Tage weich und duftend und zeichnen sich durch ihre für traditionelle tiroler Süßwaren typische „rustikale" Optik besonders aus. HEIDICAKE ist einfach und schnell anzuwenden und erfordert nur die Zugabe von Butter oder Margarine und Eiern.	10 kg	01070556 52033	HEIDICAKE g 1000 Butter oder Margarine (Raumtemperatur) g 300 Ganze Eier g 300
CEREAL'EAT CAKE Ideale Vorbereitung für die Herstellung von Kuchen, Weichkuchen und anderen Backwaren mit Getreide. Das richtige Produkt für den Handwerker, der mit der Zeit geht und Produkte mit dem unvergleichlichen „rustikalen" Geschmack der Vergangenheit herstellen möchte. Die Varianten Frolla und Lievitati sind auch innerhalb des Cereal'Eat-Sortiments erhältlich.	5 kg	01070849 52032	CEREAL'EAT CAKE 1 kg Öl 350 g Wasser 400 g
IRCA BROWNIES CHOC Zubereitung zur Vereinfachung der Herstellung typisch amerikanischer Brownies. Bestehend aus weichem und intensivem Schokoladengeschmack, können sie mit Walnüssen, Haselnüssen und Mandeln zu typisch amerikanischen Keksen und Süßigkeiten kombiniert werden.	5 kg	01070516 52035	IRCA BROWNIES CHOC g 1000 Wasser g 250 Geschmolzene Butter g 300

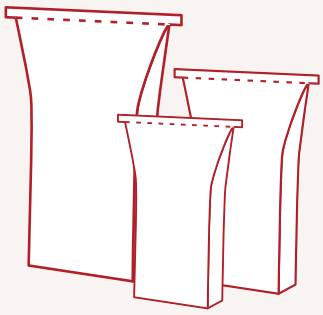
ANWENDUNGEN

Cakes

irca
SINCE 1919

DOLCE FORNO

HEFETEIGE: PANETTONE, PANDORO, COLOMBA,VENEZIANE, SCHOKOBRÖTCHEN, ZÖPFE, CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT



PASTA DAMA

	Verpackung	Art. N°	Haupteigenschaften
DOLCE FORNO Hochwertige Mischung für die Herstellung von Croissants, Pain au Chocolat oder Plundergebäck bestechen durch eine schöne Blätterung für eine charakteristische Blätterung. Hefeteige: Panettone, Pandoro, Colomba,Veneziane, Schokobrötchen, Zöpfe, Croissant, Pain au Chocolat	25 kg	01070116 52031	- Natürliche Hefe - Komplett - Vielseitig - Ohne Palmöl - Lange Mindesthalbarkeit NATÜRLICHE HEFE
MANDORGLASS Sie möchten für bestimmte Hefeteige (wie z.B. Panettone) einen klassischen und knusprigen Überzug zubereiten? Das richtige Produkt ist MANDORGLASS QUICK IRCA, eine komplette Mischung zur Herstellung von Mandelglasur. Fertig mit der Zugabe von Wasser (550/600 g Wasser pro 1000 g Mischung) ermöglicht es, eine helle Glasur mit hoher Brüchigkeit herzustellen.	10 kg	01070624 52036	- Einfach zu verwenden - Hohen Mandelanteil

ANWENDUNGEN

Croissants und Brioches

Klassichen Hefeteigrezepturen

MANDORGLASS

Weitere Informationen zu DOLCEFORNO wie der notwendigen Ausrüstung, Rezeptur, Tipps und vielem mehr finden Sie in unserem separaten DOLCEFORNO Flyer!

Fragen Sie unseren Aussen- oder Innendienst!

irca SINCE 1919

dobla®
INNOVATION IN CHOCOLATE

That's the Dobla Touch

62 mm

55 mm

Flower pot cup large
18140 - 51630
28 Stk.

Flower pot white
18141 - 51625
28 Stk.

Flower pot dark
18143 - 51627
28 Stk.

Flower pot green
18144 - 51629
28 Stk.

Flower pot cup pink
18145 - 51628
28 Stk.

Flower pot blue
18142 - 51626
28 Stk.

Curls yellow
48100 - 51639
4 kg

Curls dark
41128 - 51660
4 kg

Curls caramel
48152 - 51643
4 kg

Curls orange
48122 - 51640
4 kg

Curls strawberry
48005 - 51642
4 kg

Curls red
48169 - 51641
4 kg

Curls green
48131 - 51638
4 kg

Curls party mix
48162 - 51637
4 kg

dobla®
INNOVATION IN CHOCOLATE

Curls milk/ white
42154 - 51636
4 kg

Spaghetti white
43127 - 51647
2,5 kg

Spaghetti white
43127 - 51647
2,5 kg

Shavings curled white
43168 - 51652
2.5 kg

Shavings curled milk
42169 - 51651
2.5 kg

Shavings curled dark
41168 - 51650
2.5 kg

60 mm

23 mm

Elegance white
77182 - 51624
160 Stk.

Elegance milk
77056 - 51622
160 Stk.

Elegance dark
77137 - 51623
160 Stk.

55 mm

23 mm

Curvy elegance white
77039 - 51653
128 Stk.

Curvy elegance dark
77038 - 51657
160 Stk.

65 mm

34 mm

White leaf 3D
77087 - 51658
96 Stk.

80 mm

35 mm

Spiral dark
77051 - 51659
80 Stk.

30 mm

35 mm

Butterfly
77568 - 51600
120 Stk.

Butterfly pink
77572 - 51601
120 Stk.

Sprinkle hearts red
38398 - 51620
0.60 kg

30 mm

15 mm

Hot lips
77564 - 51605
177 Stk.

21.5 mm

20.5 mm

Petit love
77376 - 51604
80 Stk.

80 mm

30 mm

Twist red
77342 - 51609
80 Stk.

170 mm

20 mm

Wave green large
77358 - 000000
48 Stk.

84 mm

30 mm

Twist Green
77471 - 51610
80 Stk.

Ø 32 mm

Rose 2D large glossy red
78247 - 51611
128 Stk.

Ø 32 mm

Ø 20 mm

Rose 2D white
73269 - 51612
128 Stk.

Ø 20 mm

Peach blossom
78317 - 51603
140 Stk.

Rose petals pink
48174 - 51621
150 Stk.

Ø 20 mm

Daisy
77481 - 51602
140 Stk.

50 mm

Carrot
78334 - 51606
175 Stk.

Panatella marbled
72805 - 51655
100 Stk.

Cigarillo dark with white stripe
71173 - 51632
200 Stk.

Cigarillo retro milk/white
73169 - 51633
200 Stk.

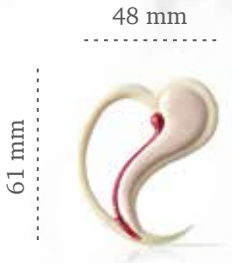
Exclusive assortment
65240 - 65101
300 Stk.

Domino Triangle separated
72104 - 51615
314 Stk.

Blizzard assortment
73196 - 51617
262 Stk.

Diablo triangle dark/white
73227 - 51616
290 Stk.

Forest shavings mini white
73192 - 51654
475 Stk.



Sweet heart
77065 - 51607
64 Stk.

Flame
77071 - 51656
144 Stk.

Wir von Dobla erforschen, entwickeln und veröffentlichen jedes Jahr neue Produkte, damit Ihr Business immer am Puls der Zeit ist.
Entdecken Sie zum Beispiel unsere saisonalen Artikel (zu Muttertag, Vatertag, Ostern, Sommer, Fußball-Events, Halloween, Winter und vielem mehr).
Lassen Sie sich inspirieren und verleihen Sie Ihren Kreationen den gewissen “Dobla Touch”.

Unser Team steht Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung

Unsere Verpackung

Notizen

irca

SINCE 1919

GUSTO AG

Notizen