Tutto per il Panettone

by WAMASCH®

Anniversario



Tout pour le panettone

Alles rund um den Panettone

WAMASCH®

Anniversario

I NOSTRI PARTNER

UNSERE GESCHÄFTSPARTNER

NOS PARTNERAIRES

---

agrimontana

VANIGLIA gourmet SELEZIONE agrimontana

agricacao agrimontana

ARTECARTA ITALIA

ESKA

GRUPPO EUROPO

FUGAR® PRODUZIONE l'elite della qualità

galatea prodotti per gelato artigianale

Martellato MADE IN ITALY

Master Martini

modecor

Molini Lario LAGO DI COMO, 1919

novacart

pavoni® ITALIA

VALRHONA

Uovo

Ei · Oeuf

Tuorlo 33

1 Lt - Bag in box 10 Lt

Tuorlo speciale da cat. A allevato a terra con 33% di zucchero, lunga durata fino a 150 gg
Spezielles Eigelb der Kategorie A aus Bodenhaltung mit 33 % Zucker, lange Haltbarkeit von bis zu 150 Tagen
Jaune d'œuf spécial, catégorie A, issu d'élevage au sol, contenant 33 % de sucre, longue conservation jusqu'à 150 jours

codice / code: **TUORLO33 - TUORLO33/BB**



Tuorlo

1 Lt - Bag in box 10 Lt

Tuorlo d'uovo da allevamento a terra / Eigelb aus Bodenhaltung / Jaune d'œuf issu d'élevages au sol

codice / code: **TUORLO - TUORLOB/B**



Tuorlo Pasta Ricca

1 Lt - Bag in box 10 Lt

Tuorlo d'uovo pigmentato da allevamento a terra / Pigmentiertes Eigelb aus Bodenhaltung
Jaune d'œuf pigmenté issu d'élevages au sol

codice / code: **TUORLOPASTARICCA - TUORLOPASTARICCAB/B**



Tuorlo Elite Pasta Ricca

1 Lt - Bag in box 10 Lt

Tuorlo d'uovo speciale categoria A / Eigelb der Sonderklasse A / Jaune d'œuf spécial catégorie A

codice / code: **TUORLOELITEPR - TUORLOPASTARICCAB/B**



Facilissimo

1 Lt

Albume 1 lt a lunga conservazione / 1 Liter haltbares Eiweiß
1 litre de blanc d'œuf à longue conservation

codice / code: **FACILISSIMO**





le Farine

Die Mehle · Les farines

LAR PANETTONE

Farina di frumento tenero tipo 00 con W420-450

25 Kg

Weizenmehl für Hefeteig, Typ 00 mit W420-450 / Farine de blé tendre de type 00 avec W420-450

codice / code: **LARPANETTONE**



LAR MAN TOP

Farina di grano tenero tipo 00 con W420

25 Kg

Weichweizenmehl Typ 00 Manitoba mit W420 / Farine de blé de type 00 avec W420

codice / code: **LARMANTOP**



LAR LIEVITATI

Farina di frumento per lievitati tipo 00

25 Kg

Weizenmehl für Sauerteig Typ 00 / Farine de blé pour levain de type 00

codice / code: **LARLIEVITATI**



LAR MALTO

Estratto di malto d'orzo liquido bottiglia

1,35 Kg

Flüssiger Gerstenmalzextrakt Flasche / Bouteille d'extrait de malt d'orge liquide

codice / code: **LARMALTO**



LAR FIORE

Farina tipo 00 con W420/450 speciale per lunghe lievitazioni

25 Kg

Mehltype 00 mit W420/450 speziell für lange Gärzeiten

Farine de type 00 avec W420/450 spécial pour des temps de levée longs

codice / code: **LARFIORE**





Frutta candita classica

Kandierte Früchte classic · Fruits confits classique

Arancio a cubetti 10x10 gold

10 Kg

Orange in Würfelform 10x10 gold / Orange à cubes 10x10 gold

codice / code: **ARAN1010GA**



Cedro in cubetti 9x9

3 Kg

Zedernholz in Würfeln 9x9 / Cèdre en cubes 9x9

codice / code: **ICCEDRO**



Mix frutta candita. uvetta 50%, arancio 40%, cedro 10%

10 Kg

Kandierte Früchte-Mischung. Rosinen 50%,Orange 40%, Zedernholz 10%

Mélange de fruits confits. Raisins secs 50 %, orange 40 %, cedrat 10 %

codice / code: **MIXCANDITI A/N**



Uvetta sultanina

12,5 Kg

Sultaninen / Sultanines

codice / code: **UVETTA**



Arancio a cubetti 10x10 in vaschetta, ATM

3 Kg

Orange in Würfelform 10x10 ATM / Orange à cubes 10x10 ATM

codice / code: **AGRARAN1010ATM**



Cedro candito 9x9 in vaschetta, ATM

Cartone / Karton / Carton : 2 × 3 kg

Kandierte Zedernholz 9x9 in ATM / Cedrat confit 9x9 ATM

codice / code: **AGRCEDRO9X9ATM**



Mix frutta candita. uvetta 50%, arancio 40%, cedro 10%

10 Kg

Kandierte Früchte-Mischung. Rosinen 50%,Orange 40%, Zedernholz 10%

Mélange de fruits confits. Raisins secs 50 %, orange 40 %, cedrat 10 %

codice / code: **MIXCANDITIFRAB/10**



Frutta candita classica

Kandierte Früchte classic · Fruits confits classique

Briciole di marroni canditi colati in sacchetto, 02154

5 Kg

Abgetropfene Kandierte Kastanienkrümmel im Beutel

Brises de marrons cofits sèches en sachet

codice / code: **AGRMARRONEROTT**



Rottame di marroni canditi colati in sacchetto, 02178

5 Kg

Bruchstücke von kandierten Maronen, in einen Beutel abgefüllt

Morceaux de marrons confits en sachet

codice / code: **AGRMARRONEROTT/N**



Marroni in pezzi colati in vaschetta, ATM

Cartone / Karton / Carton : 2 × 2,5 kg

Abgetropfene marroni Stücke in ATM Schale / Marons en pièces coulès ATM

codice / code: **AGRMARRONIATM**



Paste aromatizzanti

Aromapasten · Pâtes aromatisantes

Pasta d'arancia candita ATM

Cartone / Karton / Carton : 2 × 3 kg

Kandierte Oragenpaste ATM / Pâte d'orange confite ATM

codice / code: **AGRPASTAARANCIA**



Pasta di limone candito ATM

Cartone / Karton / Carton : 2 × 3 kg

Paste aus kandierten Zitronen in ATM / Pâte de citron confit ATM

codice / code: **AGRPASTALIMONE**



Pasta di scorza di mandarino ATM

Cartone / Karton / Carton : 2 × 3 kg

Mandarinen-Schalenpaste / Pâte de zeste de mandarine

codice / code: **AGRPASTAMANDARINO**



Altra frutta candita

Weitere kandierte Früchte · Autres fruits confits

Pere a cubetti candite ATM

Cartone / Karton / Carton : 2 × 3 kg

Kandierte Birnen in Würfelform ATM / Poires à cubes ATM

codice / code: **AGRPEREATM**



Albicocca a cubetti ATM

Cartone / Karton / Carton : 2 × 3 kg

Aprikosen in Würfelform ATM / Abricots à cubes ATM

codice / code: **AGRALBICCUB**



Albicocche di Pellecchiella a cubetti ATM

Cartone / Karton / Carton : 2 × 3 kg

Pellecchiella-Aprikosen, gewürfelt (ATM)

Abricots Pellecchiella à cubes ATM

codice / code: **AGRALBICCUBPEL**



Scorza limone a cubetti 8x8 cm ATM

Cartone / Karton / Carton : 2 × 3 kg

Zitronenschale in Würfeln von 8x8 cm

Zeste de citron en cubes 8x8 cm

codice / code: **AGRCUB88LIM**



Amarene semicandite ATM

Cartone / Karton / Carton : 2 × 2,5 Kg

halbkonfierte schwarze Kirschen / Cerises noires semi-confit

codice / code: **AGRAMARSEM**



Mela candita taglio artigianale varietà annurca IGP ATM

Cartone / Karton / Carton : 2 × 2,5 Kg

Handgeschnittene kandierte Äpfel der Annurca IGP Sorte

Pomme confite coupe artisanale, variété Annurca IGP

codice / code: **AGRMELA**



Fichi canditi a cubetti 10x10 in latta

Cartone / Karton / Carton : 2 × 3 kg

Gewürfelte kandierte Feigen 10x10 in Dose

Figues confites coupées en cubes 10x10 en boîte

codice / code: **ICFICHICUB**





Altra frutta candita

Weitere kandierte Früchte · Autres fruits confits

Frutti di bosco canditi

3 Kg - Latta / Dose / Boîte

Kandierte Waldfrüchte / Fruits des bois confits

codice / code: **ICFRUTTIBOSCO**





Ananas candita a spicchi

3 Kg - Latta / Dose / Boîte

Kandierte Ananas, in Spalten / Ananas confit en quartiers

codice / code: **ICANANAS**





Ciliegie rosse candite

5 Kg - Scatola / Schachtel / Boîte

Kandierte rote Kirschen / Cérises rouges confites

codice / code: **CILIEGIEROSSEFRAB**





Frutta candita speciale

Besondere kandierte Früchte · Fruits confits spéciaux

Zenzero a cubetti 9x9 ATM

Cartone / Karton / Carton : 2 × 3 kg

Ingwer in Würfelform 9x9 / Gingembre à cubes 9x9

codice / code: **ZENZERO9X9**





Albicocche di costigliole intere con nocciolo

1,1 Kg - Latta / Dose / Boîte

Ganze Costigliole-Aprikosen mit Kern

Abricots de Costiglione entiers avec noyau

codice / code: **AGRALBICOSTI/1.1**





Clementine selezionate

6,5 Kg - Latta / Dose / Boîte

Ausgewählte Clementinen / Clémentines sélectionnées

codice / code: **AGRCLEMENTINE**





Frutta candita speciale

Besondere kandierte Früchte · Fruits confits spéciaux

Mirtilli canditi neri ATM

Cartone / Karton / Carton : 2 × 3 kg

Kandierte schwarze Heidelbeeren ATM / Myrtilles noires confites ATM

codice / code: **AGRMIRTILLINERI**



Mezza pesca di Saluzzo in latta/sgocciolata

6,8/ 3,8 Kg - Latta / Dose / Boîte

Ein halber Saluzzo-Pfirsich in Dose/abgetropft

Demi-pêche de Saluzzo en conserve/égouttée

codice / code: **AGRPESCA**



Lamponi in sciroppo leggero

3,3 Kg - Latta / Dose / Boîte

Himbeeren in leichtem Sirup / Framboises au sirop léger

codice / code: **AGRLAMPONI02095**



Fragoline in sciroppo leggero

3,3 Kg - Latta / Dose / Boîte

Erdbeeren in leichtem Sirup / Fraises au sirop léger

codice / code: **AGRFRAGOLINE**



Frutta candita da confetteria

Kandierte Früchte aus der Konditorei · Fruits confits de confiserie

Arancia in rondelle colate ATM

Cartone / Karton / Carton : 2 × 2,5 Kg

Getropfte Orangenscheiben / Rondelles d'orange coulées

codice / code: **AGRARANROND**





Scorza arancia filetti 7x80 mm dritti in mazzette ATM

Cartone / Karton / Carton : 2 × 2,5 Kg

Orangenschalenfilets 7x80 mm gerade in Bündeln

Filets d'écorce d'orange 7x80 mm droits en bottes

codice / code: **AGRFILETTIARAN7X80**





Scorzone arancia filetti 6x60 mm curvi in busta ATM

Cartone / Karton / Carton : 2 × 2 Kg

Orangenschalenfilets 6x60 mm gebogen im Beutel

Filets d'écorce d'orange 6x60 mm courbés en sacs

codice / code: **AGRFILETTIARAN6X60**





Scorza di limone a filetti 7x80 mm dritti in mazzette ATM

Cartone / Karton / Carton : 2 × 2,5 Kg

Zitronenschalenfilets 7x80 mm gerade in Bündeln

Filets de zeste de citron 7x80 mm droits en bottes

codice / code: **AGRLIMONEFIL**





Zenzero a filetti canditi ATM

Cartone / Karton / Carton : 2 × 3 Kg

Kandierte Ingwerfilets / Filets de gingembre confit

codice / code: **ZENZEROFILETTIAG**







Marroni

Maronen · Marrons

Marroncini 90/120 in latta

6,7 Kg

Kleine Marroni 90/120 in Dose / Petits marrons 90/100 en latte

codice / code: **MARRONCINI**





Marroni canditi stagnolati oro (Box da 11/12 pz)

295 g

Kandierte Kastanien in goldfarbener Folie (ca.11/12 pro Box)

Marrons confits enveloppés individuellement (environ 11/12pcs)

codice / code: **AGRMARRONI22.5**





Personalizzabile
Anpassbarer Artikel
Personnalisable

Marroni interi 50/60 pz al kg, bidone/sgocciolati

6,7/4 Kg

Ganze Kastanien 50/60 Stücke pro kg, in Dosen/abgetropft

Marrons entiers 50/60 pièces par kg, en bacs/égouttés

codice / code: **AGRMARRONI50/60**





Crema di marroni

5,2 Kg - Latta / Dose / Boîte

Marroni Creme / Crème de marrons

codice / code: **AGRMARRONICREMA**



Pasta di marroni per vermicelles Montblanc

1 Kg - Latta / Dose / Boîte

Kastanienpaste für Vermicelles Montblanc / Pâte de marrons pour vermicelles Montblanc

codice / code: **AGRPASTAMONTBLANC**



Nuclei e fibre naturali

Kerne und Naturfasern · Noyaux et fibres naturelles

Nucleo di fibre e enzimi naturali per grandi lievitati

1 Kg

Mischung aus Fasern und natürlichen Enzymen für große Hefeteigprodukte
Noyau de fibres et enzymes naturelles pour les produits à grand levage

codice / code: **SOFTLIFEGL**

vegan



Modo di utilizzo / Anwendung / Mode d'emploi :
10 gr. x Kg di farina da integrare nel secondo impasto
10 g pro kg Mehl, zum Untermischen in den zweiten Teig
10 g par kg de farine à incorporer dans le deuxième pétrissage

---

Nucleo antimuffa naturale

500 gr

Natürlicher Kern gegen Schimmel / Noyau anti-moisissure naturel

codice / code: **ANTIMUFFAFRAB**



Modo di utilizzo / Anwendung / Mode d'emploi :
Preparato antimuffa, 3 gr. x Kg di prodotto finito
Schimmelschutzmittel, 3 g pro kg Fertigprodukt
Produit anti-moisissure, 3 g par kg de produit fini

Nucleo di enzimi e fibre per lievitati

500 gr

Enzym- und Fasermischung für Hefeteigprodukte
Noyau de fibres et enzymes naturelles pour les produits à levage

codice / code: **SUPLIEVITOFRAB**



Modo di utilizzo / Anwendung / Mode d'emploi :
5 gr. x Kg di farina da integrare nel primo impasto
5 g pro kg Mehl, zum Untermischen in den ersten Teig
5 g par kg de farine à incorporer dans le premier pétrissage

Zuccheri

Zucker · Sucres

Zucchero granella piccola

10 Kg

Feinkörniger Zucker / Sucre, grains fins

codice / code: **GRANELLAP**





Zucchero granella media

10 Kg

Mittlerkörniger Zucker / Sucre, grains moyens

codice / code: **GRANELLAM**





Zucchero granella grande

10 Kg

Grobkörniger Zucker / Sucre, grains gros

codice / code: **GRANELLAG**





Mix per glassare prodotti dolciari

5 Kg

Glasurmischung für Süßwaren / Mix pour le glaçage des produits à four

codice / code: **GLAXOR**



Mix per glassare prodotti dolciari, con mandorle, nocciole e fibre naturali vegan

15 Kg

Mix um Süsswaren zu glasieren, mit Mandeln, Haselnüssen und veganen Naturfasern

Mix pour le glaçage des produits à four, avec amandes, noisettes et fibres naturelles vegan

codice / code: **GHIACCIAORO/15**



Aromi

Aromen · Arômes



Aroma panettone pasticceria, gr. 1/1000

1 Kg

Aroma Panettone Konditorei, gr. 1/1000 / Arôme panettone pâtisserie, gr. 1/1000

codice / code: **FUG40128**

Aroma panettone sublime, gr. 1/2000

1 Kg

Aroma Panettone Sublime, gr. 1/2000 / Arôme panettone Sublime, gr. 1/2000

codice / code: **FUG40124**

Aroma pandoro

1 Kg

Aroma pandoro / Arôme pandoro

codice / code: **FUG40134**

Aroma al burro

1 Kg

Butteraroma / Arôme au beurre

codice / code: **FUG40143**

Infuso naturale vaniglia bourbon

1 Kg

Natürlicher Bourbon-Vanille-Aufguss / Infusion naturelle vanille bourbon

codice / code: **FUG40076**

Aroma arancio dolce sublime

1 Kg

Aroma süsse Orange Sublime / Arôme orange doux Sublime

codice / code: **FUG40150**

Aroma limone pasticceria

1 Kg

Aroma Zitrone Konditorei / Arôme citron pâtisserie

codice / code: **FUG40160**

Vaniglia

Vanille

Bacche di Vaniglia Madagascar 16-23 cm



125 gr

Vanilleschote Madagaskar 16-23 cm / Gousse de Vanille Madagascar 16-23 cm

codice / code: **VA31356**

Bacche di Vaniglia Madagascar 16-23 cm



250 gr

Vanilleschote Madagaskar 16-23 cm / Gousse de Vanille Madagascar 16-23 cm

codice / code: **VA26521**

Bacche di Vaniglia Tahiti



250 gr

Vanilleschote Tahiti / Gousse de Vanille Tahiti

codice / code: **VA31974**

Pasta di bacche di vaniglia bio



500 gr

Bio-Vanilleschotenpaste / Pâte de gousses de vanille bio

codice / code: **VA34283**

Vakana, perle di vaniglia bio del Madagascar



500 gr

Vakana, Bio-Vanilleperlen aus Madagaskar / Vakana, perles de vanille bio de Madagascar

codice / code: **VA51396/B**

Vaniglia

Vanille

Bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar

250 gr

Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar / Gousses de vanille Bourbon de Madagascar



Bacche di vaniglia dell'Uganda

250 gr

Vanilleschoten aus Uganda / Gousses de vanille d'Ouganda



Bacche di vaniglia dell'Ecuador

250 gr

Vanilleschoten aus Ecuador / Gousses de vanille d'Équateur



EZAYA, Bacche di vaniglia in polvere

500 gr

EZAYA, Vanilleschotenpulver / EZAYA, Gousses de vanille en poudre



MAGANDA, Bacche di vaniglia in pasta "Blend Lievitati"

500 gr

MAGANDA, Vanilleschoten in Teig "Blend Lievitati"

MAGANDA, Gousses de vanille en pâte "Blend Lievitati"



NACREYA, Perle Blend Bourbon

500 gr

NACREYA, Perlen-Mischung "Bourbon" / NACREYA, Perles "Blend Bourbon"



NACREYA, Perle Blend Tahitensis

500 gr

NACREYA, Perlen "Blend Tahitensis" / NACREYA, Perles "Blend Tahitensis"



VANIGLIA gourmet
SELEZIONE agrimontana

Farciture e guarnizioni

Füllungen und Garnierung · Farces et Garnitures

Pepite dark da forno

10 Kg

Dunkle Schokoladentropfen / Pépites dark pour le four

codice / code: **MAMAX49EI**





Mini gocce fondenti per lievitati 54%

5 Kg

Mini-Fondant-Tropfen für Hefeteigwaren 54%

Mini-gouttes de chocolat noir pour produits levés 54%

codice / code: **AGRGOCCECIOK**





Mini gocce cioccolato al latte 38%, per tutti gli usi

5 Kg

Mini-Milchschokoladentropfen für alle Verwendungszwecke 38%.

Mini pépites de chocolat au lait tout usage 38%

codice / code: **AGRGOCCECIOKLATTE**





Gocce Akan 64%, per tutti gli usi

5 Kg

Akan-Schokoladentropfen 64 % / Pépites de chocolat Akan 64 %

codice / code: **AGRCIOKFOND650**







Polacca Oro Clean, prodotto prepesato

Polacca Gold Clean, vorgewogenes Produkt
Polacca Or Clean, produit prédosé





codice / code: **POLACCAOROCLEAN**

NATURAL

Nel rispetto della tradizione e con la garanzia CLEAN LABEL per un prodotto naturale

POLACCA ORO CLEAN è una base bilanciata di lievito naturale in polvere che consente di preparare facilmente, con il sistema della lunga lievitazione, lievitati quali Panettoni, Pandori, Colombe ma anche lievitati caratteristici come Croissant, Brioche ed altri ancora.

NATURAL

Im Einklang mit der Tradition und mit der CLEAN-LABEL-Garantie für ein Naturprodukt

POLACCA ORO CLEAN ist eine ausgewogene Grundmischung aus natürlicher Hefe in Pulverform, mit der sich im Langgärverfahren auf einfache Weise Hefebäckwaren wie Panettoni, Pandori und Colombe, aber auch typische Hefeteiggebäck wie Croissants, Brioche und vieles mehr zubereiten lassen.

NATURAL

Dans le respect de la tradition et avec la garantie CLEAN LABEL pour un produit naturel

POLACCA ORO CLEAN est une base équilibrée à base de levure naturelle en poudre qui permet de préparer facilement, grâce à la méthode de la longue levée, des pâtisseries levées telles que les panettoni, les pandori, les colombe, mais aussi des pâtisseries typiques comme les croissants, les brioches et bien d'autres encore.

IL PRE-IMPASTO: Per attivare il lievito madre naturale già contenuto in Polacca Oro, impastare il preparato con un pizzico di lievito di birra e acqua; incorporare prima i tuorli e poi il burro in più riprese, fino al completo assorbimento. Lasciare lievitare per circa 12 ore a 24–25 °C, fino a triplicare il volume iniziale. **L'IMPASTO:** Incordare il pre-impasto con la farina; unire zucchero, sale e miele già miscelati, i tuorli in due riprese, il burro morbido con gli aromi e, delicatamente, canditi e uvetta. Lasciare riposare 50 minuti a 28–30 °C, porzionare e formare negli stampi. Fare lievitare a 30–32 °C fino a 1 cm dal bordo. Formata la "pelle", incidere a croce e aggiungere burro al centro, oppure glassare. Cuocere a 155–160 °C per circa 55 minuti (pezzature da 1 kg), aprendo la valvola negli ultimi 15. Raffreddare completamente capovolti, confezionare e attendere qualche giorno prima della degustazione.

DER VORTEIG: Um den in „Polacca Oro" bereits enthaltenen natürlichen Sauerteig zu aktivieren, die Mischung mit einer Prise Bierhefe und Wasser verkneten; zuerst die Eigelbe und dann die Butter in mehreren Schritten unterarbeiten, bis alles vollständig aufgenommen ist. Etwa 12 Stunden bei 24–25 °C gehen lassen, bis sich das ursprüngliche Volumen verdreifacht hat. **DER TEIG:** Den Vorteig unter das Mehl mischen; die bereits vermischten Zutaten Zucker, Salz und Honig, die Eigelbe in zwei Portionen, die weiche Butter mit den Aromen sowie vorsichtig die kandierten Früchte und Rosinen untermischen. 50 Minuten bei 28–30 °C ruhen lassen, portionieren und in die Formen geben. Bei 30–32 °C gehen lassen, bis der Teig 1 cm unter den Rand reicht. Sobald sich eine „Haut" gebildet hat, kreuzförmig einschneiden und Butter in die Mitte geben oder glasieren. Bei 155–160 °C etwa 55 Minuten backen (1-kg-Stücke), dabei in den letzten 15 Minuten das Ventil öffnen. Kopfüber vollständig abkühlen lassen, verpacken und vor dem Verzehr einige Tage ruhen lassen.

LE PRÉ-PÉTRISSAGE: Pour activer le levain naturel déjà présent dans la Polacca Oro, pétrir la préparation avec une pincée de levure de bière et de l'eau ; incorporer d'abord les jaunes d'œufs, puis le beurre en plusieurs fois, jusqu'à absorption complète. Laisser lever pendant environ 12 heures à 24–25 °C, jusqu'à ce que le volume initial ait triplé. **LA PÂTE:** Pétrir la pré-pâte avec la farine ; ajouter le sucre, le sel et le miel déjà mélangés, les jaunes d'œufs en deux fois, le beurre ramolli avec les arômes et, délicatement, les fruits confits et les raisins secs. Laisser reposer 50 minutes à 28–30 °C, diviser en portions et mettre en moules. Laisser lever à 30–32 °C jusqu'à 1 cm du bord. Une fois la « croûte » formée, inciser en croix et ajouter du beurre au centre, ou glacer. Cuire à 155–160 °C pendant environ 55 minutes (pour des pâtons de 1 kg), en ouvrant la soupape pendant les 15 dernières minutes. Laisser refroidir complètement à l'envers, emballer et attendre quelques jours avant de déguster.

Linea Cioccolato

Schokoladenlinie · Ligne Chocolat

Cioccolato al latte Akan 38%, selezione agricacao

5 Kg

Akan-Milchschokolade 38 %, Auswahl von Agricacao
Chocolat au lait Akan 38 %, sélection Agricacao

codice / code: **AGRCIOCCLAT640**





Cioccolato fondente Apurimac al 73%

5 Kg

Apurimac-Zartbitterschokolade mit 73 % Kakaoanteil
Chocolat noir Apurimac à 73 %

codice / code: **AGRCIOKFONDD646**





Cioccolato fondente in gocce Victoria Arriba al 73%

5 Kg

Zartbitterschokolade "Victoria Arriba" mit 73 % Kakaoanteil in Tropfenform
Chocolat noir en pépites Victoria Arriba à 73 %

codice / code: **AGRCIOKFOND0656**





Cioccolato fondente 75% Criollo Chuao Venezuela top media fluidità con complessità aromatica

1 Kg

Zartbitterschokolade 75 % Criollo Chuao Venezuela
hervorragende Fließfähigkeit mit aromatischer Komplexität

Chocolat noir 75 % Criollo Chuao, Venezuela fluidité moyenne à élevée
et complexité aromatique

codice / code: **AGRCIOKFOND0738**





Cioccolato fondente 61% Akan-Ghana e Liberia buona fluidità

5 Kg

Zartbitterschokolade 61 % aus Akan, Ghana und Liberia gute Fließfähigkeit
Chocolat noir 61 % Akan – Ghana et Libéria bonne fluidité

codice / code: **AGRCIOKFOND0641**





Cioccolato bianco 35%

5 Kg

Weiße Schokolade 35 % / Chocolat blanc 35 %

codice / code: **AGRCIOKALPI**





Linea Cioccolato

Schokoladenlinie · Ligne Chocolat

Guanaja 70% cacao

3 Kg

Guanaja 70 % Kakao / Guanaja 70 % cacao

codice / code: **VA4653**





Jivara Lactée 40%

3 Kg

Jivara Milchschokolade 40 % / Jivara Lactée 40 %

codice / code: **VA4658**





Ivoire 35%

3 Kg

Ivoire 35% / Ivoire 35%

codice / code: **VA4660**





Equatoriale Noire 55%

3 Kg

Equatoriale schwarz 55% / Equatoriale noire 55%

codice / code: **VA4661**





Equatoriale Lactée 35%

3 Kg

Equatoriale Milchschokolade 35% / Equatoriale Lactée 35%

codice / code: **VA4662**





Dulcey 35% chocolat blond

3 Kg

Dulcey 35 % helle Schokolade / Dulcey 35% chocolat blond

codice / code: **VA31870**





VALRHONA



STAMPI PANETTONCINO
Backformen für Minipanettone / Moules à Mini panettone

codice / code		fila/ reihe/ ligne		gr.
P70/50	Ø70 h50 mm	125	2000	100 gr



STAMPI PANETTONE ALTO CARTA LEGGERA
Leichtes Papier Backformen für hoch Panettone
Moules à Panettone haut en papier léger

codice / code		fila/ reihe/ ligne		gr.
P110/85	Ø110 h85 mm	157	2200	300 gr
P134	Ø134 h95 mm	167	1500	500 gr
P155	Ø155 h106 mm	167	1000	750 gr
P180	Ø180 h115 mm	200	1200	1000 gr
P205	Ø205 h130 mm	70	420	1500 gr
P225	Ø225 h140 mm	100	400	2000 gr



STAMPI PANETTONE ALTO CARTA RIGIDA
Höhe Panettone Backformen mit festem Papier
Moule à Pannettone haut en papier rigide

codice / code		fila/ reihe/ ligne		gr.
P134M/O	Ø134 h95 mm	25	400	500 gr
P155M/O	Ø155 h105 mm	20	240	750 gr
P168M/O	Ø168 h110 mm	45	405	1000 gr



STAMPI PANETTONE BASSO CARTA RIGIDA
Steifes Papier niedriger Panettone / Moule à Panettone bas en papier épais

codice / code		fila/ reihe/ ligne		gr.
M155	Ø155 h55 mm	90	540	500 gr
M185	Ø185 h60 mm	80	480	750 gr
M200	Ø200 h65 mm	80	480	1000 gr
M275	Ø275 h80 mm	100	200	2000 gr
M300	Ø300 h150 mm	25	50	3000 gr
M330	Ø330 h170 mm	25	50	5000 gr



STAMPI PER CAKE
Kuchenformen / Moules à cake

codice / code		fila/ reihe/ ligne		gr.
PM150	65x150h50 mm	50	1000	200 gr
PM200	65x200h50 mm	50	1000	300 gr
PM227	70x227h65 mm	60	480	400 gr



PANDORO, STAMPO IN ALLUMINIO
Pandoro, Aluminiumform / Pandoro, moule en aluminium

codice / code			gr.
30SP0100	ø 108 h80 mm	1	100 gr
30SP0250	ø 165 h130 mm	1	250 gr
30SP0500	ø 195 h145 mm	1	500 gr
30SP0750	ø 205 h155 mm	1	750 gr
30SP1000	ø 230 h170 mm	1	1000 gr

Personalizzabile



SACCHETTI MOPLEFAN PANETTONE
Beutel Moplefan für Panettone / Sachets Moplefan pour Panettone

codice code		minimum	cartone Karton Carton	gr.
MOPLE100N	155x230 mm	100 pz	8000 pz	100 gr
MOPLE300	235x300 mm	100 pz	4500 pz	300 gr
MOPLE500	250x350 mm	100 pz	3500 pz	500 gr
MOPLE750	300x400 mm	100 pz	2200 pz	750 gr
MOPLE1000	350x450 mm	100 pz	2000 pz	1000 gr
MOPLE1500	400x500 mm	100 pz	1500 pz	1500 gr
MOPLE2000	570x500 mm	50 pz	600 pz	2000 gr
MOPLE5000	640x630 mm	20 pz	200 pz	5000 gr



CHIUSURA METALLO / PLASTICA PER SACCHETTI
Verschlüsse für Beutel aus Plastik und Metall / Fermeture en plastique/metal pour sachets

codice / code	
LACCETTI	1000 pz



Personalizzabile *

SCATOLE PANETTONE ALTO E BASSO BIANCHE PLASTIFICATE
Weisse, laminierte Panettone-Schachteln (hoch und niedrig)
Boîtes panettone haut et bas blanches plastifiées

codice / code			gr.
SCATPAN500/B ALTO	150x150h170 mm	25 pz	500 gr
SCATPAN750/B ALTO	170x170h175 mm	25 pz	750 gr
SCATPAN1000/B ALTO	180x180h205 mm	25 pz	1000 gr
SCATPAN500/B BASSO	160x160h115 mm	25 pz	500 gr
SCATPAN750/B BASSO	180x180h150 mm	25 pz	750 gr
SCATPAN1000/B BASSO	205x205h150 mm	25 pz	1000 gr



Personalizzabile

SCATOLE PANETTONE ALTO ROSSE
Rote hoch Panettone-Schachteln
Boîtes rouge à Panettone haut

codice / code			gr.
SCATPAN500	150x150h170 mm	25 pz	500 gr
SCATPAN750	170x170h175 mm	25 pz	750 gr
SCATPAN1000	180x180h205 mm	25 pz	1000 gr

* personalizzabile con un minimo d'ordine di 200 pz, stampa a 1 colore
* personalisierbar ab einer Mindestbestellmenge von 200 Stück, 1-farbiger Aufdruck
* personnalisable à partir d'une commande minimale de 200 pièces, impression en 1 couleur



SCATOLE SPEDIZIONE PANETTONI
Versandkartons für Panettoni
Boîtes d'expédition pour panettones

Alto code			**contiene** Enthält contient	
USA12X500	360x310h350 mm	1 pz	12x500 gr	Alto Hoch haut
USA6X1000	610x410h205 mm	1 pz	6x1000 gr	Alto Hoch haut
USA12X1000	610x410h420 mm	1 pz	12x1000 gr	Alto Hoch haut
SCPS604035	600x400h350 mm	1 pz		



SCATOLE SPEDIZIONE PANETTONE SINGOLO
Versandkartons für einzelne Panettoni
Boîtes d'expédition pour panettone individuel

Alto Hoch / haut			**contiene** Enthält contient
USA500A	160x160h185 mm	1 pz	1x500 gr
USA750A	180x180h205 mm	1 pz	1x750 gr
USA1000A	210x210h215 mm	1 pz	1x1000 gr
USA2000A	255x255h275 mm	1 pz	1x2000 gr
Basso Niedrig / Bas			**contiene** Enthält contient
USA750B	190x190h160 mm	1 pz	1x750 gr
USA1000N	220x220h150 mm	1 pz	1x1000 gr

Personalizzabile



SCATOLE ORO ESAGONALI (pandoro / panettone)
Schachteln für Pandoro/Panettone hexagonale Form
Boîtes pour Pandoro/Panettone forme hexagonale

codice / code			gr. Panettone	gr. Pandoro
ESAORO500	Ø160h160 mm	25 pz	500 gr	300 gr
ESAORO750	Ø180h170 mm	25 pz	750 gr	500 gr
ESAORO1000	Ø190h200 mm	25 pz	1000 gr	750 gr
PANDORO 1	Ø230h235 mm	25 pz	1500 gr	1000 gr

Personalizzabile



SCATOLE PANETTONCINO DAMASCATO BIANCO
Kleinen Panettone-Schachteln in weißem Damastmuster
Boîtes pour Panettone mignon en damas blanc

codice / code			gr.
SCATPAN100/BD	100x100h100 mm	100 pz	100 gr

Carte Regalo, Nastri e Decorazioni

GESCHENKPAPIER, BÄNDER UND DEKORATIONEN
PAPIER-CADEAUX, RUBANS ET DÉCORATIONS

Le immagini sono puramente esemplificative. L'aspetto dei prodotti può variare in base alla stagionalità.

Die Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen der Produkte kann je nach Saison variieren.

Les images sont données à titre purement indicatif. L'aspect des produits peut varier en fonction de la saison.





Voltalà

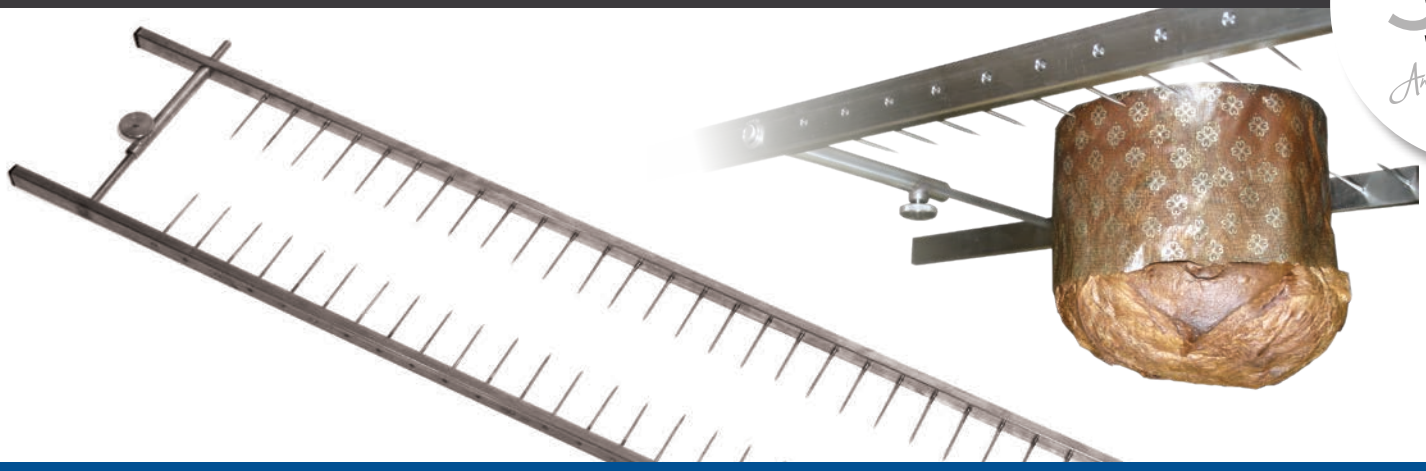
gira panettoni e paste lievitate

WAMASCH®

Costruito interamente in acciaio inox AISI 304 e AISI 316. Perfetto ancoraggio di tutti i tipi di stampi. L'unico con le punte atte al contatto alimentare. Impugnatura salda e sicura. Ghiera in acciaio inox che permette la chiusura ottimale del Voltalà.

Komplette Kostruktion aus Edelstahl Inox AISI 304 und AISI316. Perfekte Verankerung, geeignet für alle Formen. Fester und sicherer Griff. Verschluss in Edelstahl INOX, was eine optimale und sichere Schliessung ermöglicht.

Il est construit entièrement en acier inox aisi 304 et aisi 316. Il est le seul qui a les pointes aptes au contact alimentaire. Poignée solide et sûre. Douille de fixage en acier inox qui permet la fermeture optimale des Voltalà.



VOLTALÀ GIRA-PANETTONE
Umstürzwerkzeug "Voltalà" / Echelle pour tourner les panettoni "Voltalà"

codice / code		
VOLTALA	2000x300h30 mm	1 pz

codice / code		
VOLTALA150	1500x300h30 mm	1 pz

CARRELLO VOLTALÀ
Wagen für Voltalà / Chariot pour Voltalà

codice / code		
CARRELLOVOLTALA	1800x750 h1800 mm	1 pz



AGHI GIRAPANETTONI *
Umstürznagel * / Pic-à-panettone *

codice / code		
53GP01	600 mm	1 pz



*** Ideale per grandi grammature**
* Geeignet für grössere Gewichte
* Idéal pour gros grammage

CARRELLO GIRA-PANETTONI PER FORNI ROTATIVI
Panettone-Wendewagen für Drehbacköfen
Chariot pour tourner le Panettone pour fours rotatifs



Misure personalizzabili in base al modello di forno
Individuell anpassbare Messungen je nach Ofenmodell
Mesures personnalisables en fonction du modèle de four

Teglie con spilloni inclusi / Inklusive Blech und Stecknadel / Paniers avec épingles inclus

TEGLIE CON SPILLONI VENDIBILI ANCHE SINGOLARMENTE
Backbleche mit Stecknadel auch Einzeln Erhältlich
Plateau avec épingles sont également vendus individuellement

WAMASCH®

Wamasch Trade SA
via ai Serrai 2
6592 · S. Antonino (TI)

Tel. **091 858 24 34**

info@wamasch.com

wamasch.com