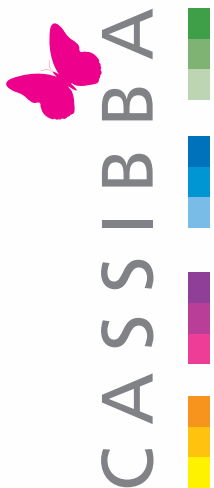


ИТАЛИКА

1995
Ингредиенты, материалы и инвентарь
для кондитерских изделий
и мороженого



БАНКЕТ-ФУРШЕТ
ПРОСТЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ





Cassibba - один из лучших итальянских производителей готовых выпеченных полуфабрикатов для кондитерского производства и кейтеринга. Предприятие, основанное в 1985 году в сицилийском городе Модика, добилось впечатляющего успеха, благодаря опоре на традиционные рецептуры в сочетании с использованием лучшего сырья и новейших технологий. Эта политика позволила занять лидирующие позиции в этой области в Италии и далеко за ее пределами.

Ассортимент продукции Cassibba впечатляет: это и традиционные песочные круглые и квадратные тарталетки, тарталетки из теста бризе, тарталетки премиального качества, приготовленные на сливочном масле, шоколадные, слоеные, фигурные тарталетки в виде короны, ложечек, линия тарталеток «эклер», «тарт», «полусфера», а также новая линия авторских цветных тарталеток на натуральных красителях.



Основанное в 1963 году Альдемаром Казэбассэ в пригороде Флоренции это семейное предприятие сегодня - один из мировых лидеров в производстве высококачественной пластиковой посуды великолепного дизайна для кондитерских изделий, гастрономии и мороженого.

«Италика-Трејдинг» - эксклюзивный дистрибьютор фирм Cassibba и Alcas на территории Российской Федерации.



ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ ГОТОВЫХ ВЫПЕЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ:

1. **НЕ НУЖНО** заниматься производством:

- **НЕТ** дорогостоящему оборудованию и расходам на электричество
- **НЕТ** дополнительной рабочей силе
- **НЕТ** проблемам со стабильностью качества сырья и его учетом
- **НЕТ** проблемам с браком готовой продукции

2. **ЛЕГКО** сделать готовые десерты и закуски быстро и в любом количестве

- в составе только натуральные ингредиенты: мука, сахар, соль, сливочное масло, какао, природные красители
- хранятся долго и доступны в любом количестве в любой момент
- не требуется персонал высокой квалификации для изготовления конечных изделий

Готовые выпечные полуфабрикаты приготовлены по традиционным рецептурам без использования консервантов, практически не содержат влаги, и благодаря этому, имеют долгий срок хранения, не намокают от начинок, хорошо упакованы и отлично переносят транспортировку.

И, конечно же, главная идея использования готовых выпечных полуфабрикатов – дать возможность шефам творить прекрасные кондитерские и кулинарные шедевры вместо того, чтобы тратить свое время на выпечку заготовок для них.

Все тарталетки из песочного теста, теста бризе и слоеные валованы можно использовать для приготовления как холодных, так и горячих закусок и десертов. Для приготовления горячих блюд тарталетку нужно наполнить начинкой и отпекать 10 минут при температуре 160-180°C.

Бризе - разновидность песочного теста с низким содержанием сахара, применяемая как в сладких изделиях, так и в несладких (мини-пай, киш-лорен, жульенов, салаты), а также в овощных, мясных и рыбных гастрономических холодных и горячих закусках.



Полуфабрикаты, приготовленные с добавлением сливочного масла самого высокого качества.



ТАРТАЛЕТКИ СТАНДАРТ



ST44. Тарталетка СТАНДАРТ 44 мм (короб 250 шт.) Ø44 мм, h 18 мм, вес 11 г



ST44B. Тарталетка СТАНДАРТ 44 мм бризе (короб 250 шт.) Ø44 мм, h 18 мм, вес 11 г



ST44K. Тарталетка СТАНДАРТ 44 мм какао (короб 250 шт.) Ø44 мм, h 18 мм, вес 11 г



ST74. Тарталетка СТАНДАРТ 74 мм (короб 100 шт.) Ø74 мм, h 18 мм, вес 29 г



SL67. Лодочка СТАНДАРТ 67 мм (короб 250 шт.) длина 67 мм, вес 11 г



SL67B. Лодочка СТАНДАРТ 67 мм бризе (короб 250 шт.) длина 67 мм, вес 11 г



SL67K. Лодочка СТАНДАРТ 67 мм какао (короб 250 шт.) длина 67 мм, вес 11 г



ST74B. Тарталетка СТАНДАРТ 74 мм бризе (короб 100 шт.) Ø74 мм, h 18 мм, вес 29 г

ТАРТАЛЕТКА БРИЗЕ С ПАШТЕТОМ



Паштет:

Печень куриная – 100 г
Морковь – 15 г
Перец черный – 3 г
Сливки 15% – 15 г
Масло оливковое – 15 г
Репчатый лук – 30 г
Соль, перец, мускатный орех – по вкусу
Масло сливочное – 10 г

Приготовление:

Лук с морковкой обжарить, добавить печень, продолжить обжарку. Добавить специи и сливки, пробить блендером, при температуре 30°C добавить масло и пробить. Выложить в тарталетку и украсить маслиной и веточкой укропа.

ЛОДОЧКА ШОКОЛАД - МАЛИНА



Шоколадный ганаш:

71156. Шоколад темный Прелюдия 57% – 400 г
Сливки 35% – 400 г

Приготовление:

Соединить подогретые сливки с растопленным до 45°C шоколадом, пробить блендером. На дно тарталетки отсадить начинку **Фруттидор Малина (72733)** слоем 5 мм, сверху залить теплый шоколадный ганаш, украсить свежей малиной.

МИНИ-ТАРТ ВИШНЕВЫЙ ГАЛАНТ



Заварной фисташковый крем:

73067. Крем холод. приготовления ПЕРФЕКТА – 65 г
Молоко – 160 г
72253. Паста десертная ФИСТАШКА – 30 г

Приготовление:

Приготовить заварной крем: для этого смешать **Крем Перфекта (73067)** с молоком, дать стабилизироваться 5 минут, после чего добавить десертную пасту и еще раз перемешать до однородности. На дно тарталетки отсадить начинку **Фруттидор Амарена (72727)**, сверху закрыть заварным фисташковым кремом, отпекать при 160 °C 15 минут, остывшую тарталетку покрыть гелем.

ТАРТАЛЕТКИ КЛАССИКА



КТ53. Тарталетка КЛАССИКА 53 мм (короб 250 шт.) Ø53 мм, h 18 мм, вес 12 г



ПОД ЗАКАЗ
КТ53В. Тарталетка КЛАССИКА 53 мм **бризе** (короб 250 шт.) Ø53 мм, h 18 мм, вес 12 г



ПОД ЗАКАЗ
КТ53К. Тарталетка КЛАССИКА 53 мм какао (короб 250 шт.) Ø53 мм, h 18 мм, вес 12 г

ТАРТАЛЕТКА С КРАСНОЙ ИКРОЙ



Приготовление:
Через кондитерский мешок отсадить в тарталетку сливочный сыр (типа Альметте). Сверху выложить красную икру (количество – по желанию). Украсить веточкой укропа.

Состав:

Красная икра
Сливочный сыр
Веточка укропа – для декора

ТАРТАЛЕТКА ТРОПИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ - МЕРЕНГА



Приготовление:
Приготовить Меренгу: взбивать все ингредиенты в миксере на высокой скорости 5 минут. Наполнить тарталетки начинкой **Фруттидор Тропические Фрукты (72731)**. Отсадить меренгу, обжечь горелкой.

Меренга:

74009. Премикс **ОВОСИЛ** – 15 г
Вода – 85 г
Сахар – 165 г

ШОКОЛАДНАЯ ТАРТАЛЕТКА С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДАМИ



Приготовление:
Приготовить заварной крем: для этого смешать смесь **Перфекта (73067)** с молоком, дать стабилизироваться 5 минут, далее добавить десертную пасту и еще раз перемешать до однородности. Заполнить тарталетки заварным ванильным кремом, сверху художественно выложить ягоды. Ягоды необходимо покрыть готовой желейной глазурью типа **Колдгель Нью (70043)**, **Брилгель (70006)**, **Фрио (70022)**, что придаст дополнительный блеск и предохранит ягоды от заветривания.

Заварной ванильный крем:

73067. Крем холод. **приготов. ПЕРФЕКТА** – 65 г
Молоко – 120 г
Сливки – 40 г
72410. Паста десертная **Французская Ваниль** – 10 г

ТАРТАЛЕТКИ МОДЕРН



MTK45. Тарталетка квадратная МОДЕРН 45x45 мм (короб 168 шт.) h 18 мм, вес 12 г



MTK45B. Тарталетка квадратная МОДЕРН 45x45 мм **бризе** (короб 168 шт.) h 18 мм, вес 12 г



ПОД ЗАКАЗ
MTK45K. Тарталетка квадратная МОДЕРН 45x45 мм какао (короб 168 шт.) h 18 мм, вес 12 г



ПОД ЗАКАЗ
MTK45SP. Тарталетка квадратная МОДЕРН 45x45 мм спаржа (короб 168 шт.) h 18 мм, вес 12 г



ПОД ЗАКАЗ
MTK45KR. Тарталетка квадратная МОДЕРН 45x45 мм каракатица (короб 168 шт.) h 18 мм, вес 12 г



MTK45AS. Тарталетка квадратная МОДЕРН 45x45 мм ассорти (короб 168 шт.) h 18 мм, вес 12 г

ТАРТАЛЕТКА ТРИ ШОКОЛАДА



Приготовление:
Смешать подогретые сливки (1) с растопленным до 45°C шоколадом. Остудить до 30°C и аккуратно соединить со взбитыми сливками (2). На дно тарталетки выложить начинку **Фруттидор Манго (72730)**, сверху художественно отсадить через кондитерский мешок с насадкой три мусса из шоколада. Украсить **шоколадными шариками Кранч (71169, 71170, 71171)**.

Мусс из молочного шоколада:

Шоколад Прелюдия (темный (71156), молочный (71158), белый (71159)) – 470 г
Сливки 35% (1) – 170 г
Сливки 35% (2) – 450 г

ОРЕХОВАЯ ТАРТАЛЕТКА С КАРАМЕЛЬЮ



Приготовление:
На дно тарталетки выложить готовую начинку **Карамель Тоффи Дор (71045)**, сверху выложить и выровнять слой крема Джандуйя. Украсить также кремом Джандуйя и кусочками фундука, покрытыми золотым кандурином.

Крем Джандуйя:

73067. Крем холод. пригот.
ПЕРФЕКТА – 40 г
Молоко – 100 г
71092. Начинка орех.
НОЧЧИОЛАТА
БЬЯНКО – 70 г

МИНИ-ПИЦЦА



Приготовление:
Все ингредиенты перемешать и пробить блендером. Соус выложить в тарталетку, сверху посыпать натертым сыром и запекать 8-10 минут при 180 °С. Украсить базиликом, кусочком моцареллы и черри.

Томатный соус:

Пюре из помидор – 200 г
Соль – 2 г
Масло оливковое – 10 г
Соль, специя «прованские травы» – по вкусу
71099. Премикс желирующий ТРИМ – 10 г

ТАРТАЛЕТКИ АРТЛАЙН

ALZ80. Ложечка АРТЛАЙН
80 мм (короб 270 шт.)
длина 80 мм, вес 9 г



ALZ80B. Ложечка АРТЛАЙН
80 мм **бризе** (короб
270 шт.) длина 80 мм, вес 9 г



ПОД ЗАКАЗ

ATR55. Треугольник
АРТЛАЙН 55x110 мм **бризе**
(короб 54 шт.) вес ~32 г



AE70M. Эклер АРТЛАЙН
70 мм (короб 60 шт.)
длина 70 мм, h 18 мм, вес
~20 г



ПОД ЗАКАЗ

ATCL90K. Тарталетка
цилиндр АРТЛАЙН 90 мм
какао (короб 48 шт.)
вес ~48 г



ПОД ЗАКАЗ

ATCL90. Тарталетка
цилиндр АРТЛАЙН 90 мм
(короб 48 шт.)
вес ~48 г



ПОД ЗАКАЗ

ATCL90B. Тарталетка
цилиндр АРТЛАЙН
90 мм **бризе**
(короб 48 шт.)
вес ~48 г



ЧИЗКЕЙК КАРАМЕЛЬНЫЙ



Приготовление:

Перемешать смесь Чизкейк с теплой водой. Дать настояться несколько минут, еще раз перемешать. Отсадить в тарталетку карамельную начинку, сверху крем Чизкейк. Отпекать 15-20 минут при 160°C. Нанести тонким слоем **зеркальную глазурь БРИЛЛО КАРАМЕЛЬ (71119)**, украсить ягодами и листочком мяты.

Крем Чизкейк:

73088. Крем десерт.
американский
ЧИЗКЕЙК – 1350 г
Вода – 1680 г

ЛОЖЕЧКА БРИЗЕ С РЫБОЙ



Приготовление:

На тарталетку отсадить через насадку сливочный сыр, сверху выложить красную рыбу, порезанную кубиком. Украсить веточкой тимьяна.

Состав:

Красная рыба
Сливочный сыр
Веточка тимьяна – для
декора

ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ



Грильяжный слой:

75006. Смесь
сахаристая
ФЛОРЕНТИНИ – 75 г
Миндальные
лепестки – 75 г

Приготовление:

Перемешать яблоки, Трим, сахар и корицу. На дно тарталетки выложить начинку, сверху посыпать грильяжным слоем. Запекать при 180°C 10 минут. Половину тарталетки посыпать декор-пудрой.

Яблочная начинка:

75041. Начинка **ЯБЛОКО ПИНК** – 200 г
71099. Премикс
желирующий **ТРИМ** – 13г
Сахарный песок – 18 г
Корица (или **72488.** Дес.
паста
Корица) – по вкусу

ВАЛОВАН



VLV38. Валован
38 мм
(короб 200 шт.)
Ø38 мм, вес 8 г



VLV44. Валован
44 мм
(короб 160 шт.)
Ø44мм, вес 14 г

МАКАРУНС



ПОД ЗАКАЗ

MKRAS. Печенье МАКАРУНС ассорти 6
цветов (короб 156 шт.) Ø45 мм, вес 4 г

МИНИ-НАПОЛЕОН



Приготовление:

Приготовить заварной крем: для этого смешать смесь Перфекта с молоком, дать стабилизироваться 5 минут, после чего добавить десертную пасту и еще раз перемешать до однородности. Валованы смазать холодным гелем типа **Колдгель Нью (70043)**, **Брилгель (70006)**, **Фрио (70022)** и обвалять в посыпке **Хрустящие Хлопья (70400)**. Наполнить валованы ванильным кремом и украсить свежими ягодами.

Ванильный крем:

73067. Крем холод.
приготов.

ПЕРФЕКТА – 65 г

Молоко – 120 г

Сливки – 40 г

72410. Паста десертная
Французская
Ваниль – 10 г

ЖЮЛЬЕН



Приготовление:

Куриное филе нарезать небольшими кусочками и сварить. Пассеровать на оливковом масле мелко порезанный лук до золотистой корочки. Шампиньоны помыть, нарезать небольшими пластинами и отправить на сковороду к луку. Через 5-7 минут добавить курицу. Приправить и перемешать начинку, убрать с плиты. Выложить начинку в валован и добавить заливку. Сверху посыпать сыром и зеленью. Выпекать при 180°C 10-15 минут. Украсить веточкой тимьяна.

Начинка:

Куриное филе – 600г

Шампиньоны – 600г

Лук – 150г

Сливки 33% – 750 г

Масло оливковое – 50г

Прованские травы – 5г

Соль, перец – по вкусу

МАКАРУНС



Приготовление:

Соединить при помощи блендера начинки **Фруттидор Малина (72733)** и **Шокосмарт (75045)**. Отсадить на половинку печенья макарунс небольшое количество, сверху закрыть другой половинкой.

Ганаш малиновый:

72733. Начинка

ФРУТТИДОР

МАЛИНА – 100 г

75045. Глазурь

пастообразная жировая

ШОКОСМАРТ белая – 100 г

ВЫПЕЧНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ОТ ДРУГИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ:



88199. Бисквитные палочки САВОЯРДИ (короб 1.8 кг.)

108±3x30±3 мм, h 18±3 мм, вес 8 г

88252. Бисквитные палочки САВОЯРДИ (короб 4 кг.) 108±3x30±3 мм, h 18±3мм, вес 10 г

88254. Бисквитные палочки САВОЯРДИ (короб 6 кг.)

108±3x30±3 мм, h 18±3 мм, вес 10 г

88293. Печенье САВОЯРДИ ПРЕМИУМ (короб 3 кг) 108±3x30±3x18±3 мм, вес 10 г



88290. Печенье АМАРЕТТИ МИНИ (короб 3 кг)

Ø28±5 мм, толщина 12±3 мм



88232. Трубочка сицилийская 6 см (короб 3 кг.) вес 10 г

88238. Трубочка сицилийская 9 см (короб 3.4 кг.) вес 14 г

88233. Трубочка сицилийская ПАЛЕРМО (короб 36 шт.) длина 150 мм



88240. Ром-баба 5 см (короб 3 кг) вес 8 г



88300. Профитроль 37 мм (короб 1.5 кг) Ø35-37 мм, вес 2 г

88302. Профитроль 45 мм (короб 1.5 кг) Ø4.5-5 см, вес 3.5 г



88309. Эклер 70 мм (короб 1.5 кг) 25x70 мм, вес 5 г



88182. Тарталетка вафельная 58 мм (короб 192 шт.) h 20±1мм, Ø верха 58±1 мм, Ø низа 35±1, толщина не менее 1 мм

МИНИ-ЭКЛЕР С ШОКОЛАДНЫМ МУССОМ



Шоколадный мусс вегетарианский:

73082. Крем десертный МУСС КАКАО – 480 г
Вода – 720 г

Приготовление:

Крем мусс какао развести горячей водой, дать остыть, охладить до +5°C. Взбить в миксере насадкой венчик. Аккуратно проделать отверстия в эклерах. Наполнить их шоколадным муссом, убрать на несколько минут в морозильную камеру. Покрывать глазурью *Миррор Шоколад (71312)*, сверху декорировать *пастой Декор золото (70943)*.

ПРОФИТРОЛЬ С НЕЖНЫМ ПАШТЕТОМ



Паштет:

Печень куриная – 500 г
Морковь – 40 г
Сливки 15% – 70 г
Масло оливковое – 15 г
Репчатый лук – 150 г
Масло сливочное – 50 г
Соль и специи по вкусу

Приготовление:

Лук с морковкой обжарить, добавить печень, продолжить обжарку. Добавить специи и сливки, пробить блендером, при температуре 30°C, добавить масло и пробить. Аккуратно срезать верхушку у профитролей, наполнить паштетом с помощью кондитерского мешка. Закрывать срезанной крышечкой.

РОМ-БАБА



Ромовый сироп:

76015. Инверт.сахар.сироп 81% – 2490 г
Ром – 1250 г
Вода - 3320 г

Приготовление:

Довести до кипения воду и инвертный сахарный сироп, добавить ром. В большую емкость поместить «ром-бабы», залить их горячим сиропом и оставить до полного пропитывания и остывания. Поместить готовое изделие в овальную бумажную капсулу СТАР или САН.

СИЦИЛИЙСКАЯ ТРУБОЧКА



Крем из Рикотты:

Рикотта – 830 г
72722. Паста дес. АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА – 33 г
Сахарная пудра – 415 г
71099. Премикс желирующий ТРИМ – 41.5 г
84075. Апельсин. корочка засах.кубик.4x4 мм – 125 г
80290. Капли шоколад.
ПЕПИТА темные – 125 г

Приготовление:

Смешать желирующий премикс Трим с сахарной пудрой и добавить в рикотту, тщательно перемешать, добавить в массу шоколадные капли и цукатные кубики. Начинить трубочки, украсить нетающей сахарной декор-пудрой, концы трубочек декорировать желейными шариками или цукатами.

ПОСУДА

КРЕМАНКА ГЛАМУР



Наименование	Упаковка	Размер, см
34749. Креманка ГЛАМУР 350 мл. аква	360 шт.	11.7x11.7, h 5.4
34750. Крышка для креманки ГЛАМУР 350 мл. аква	360 шт.	11.9x11.9, h 2.1
34753. Креманка ГЛАМУР 950 мл. аква	100 шт.	16.5x16.5, h 6
34754. Крышка для креманки ГЛАМУР 950 мл. аква	100 шт.	16.7x16.7, h 3

КРЕМАНКА ЭКЗА



Наименование	Упаковка	Размер, см
34128. Креманка ЭКЗА кристалл 180 мл	360 шт.	6.2x7.1, h 8.6
34127. Креманка ЭКЗА кристалл 120 мл	450 шт.	5.7x6.6, h 6.3

КРЕМАНКА ЛИЛИ



Наименование	Упаковка	Размер, см
34126. Креманка ЛИЛИ кристалл 160 мл	480 шт.	∅7.1, h 8
34125. Креманка ЛИЛИ кристалл 100 мл	360 шт.	∅6.1, h 6.8

КРЕМАНКА СТЕФАНИЯ



Наименование	Упаковка	Размер, см
34933. Креманка СТЕФАНИЯ с крышкой 200 мл	200 шт.	∅10, h 6.3

КРЕМАНКА ШАРМ



Наименование	Упаковка	Размер, см
34805. Креманка ШАРМ 180 мл. аква	480 шт.	7.2x7.2, h 7.6
34806. Крышка для креманки ШАРМ 180 мл. аква	480 шт.	7.8x7.8, h 1.4
34849. Креманка ШАРМ 180 мл. кристалл	480 шт.	7.2x7.2, h 7.6
34848. Крышка для креманки ШАРМ 180 мл. кристалл	480 шт.	7.8x7.8, h 1.4
34803. Креманка ШАРМ 120 мл. кристалл	480 шт.	6.5x6.5, h 6.8
34804. Крышка для креманки ШАРМ 120 мл. кристалл	480 шт.	6.7x6.7, h 1.2

КРЕМАНКА БИЖУ КРУГ



Наименование	Упаковка	Размер, см
34780. Креманка БИЖУ круг 60 мл. аква	600 шт.	∅4.5, h 6.3
34851. Креманка БИЖУ круг 60 мл. кристалл	600 шт.	∅4.5, h 6.3

КРЕМАНКА БИЖУ ТРЕУГОЛЬНИК



Наименование	Упаковка	Размер, см
34785. Креманка БИЖУ треугольник 70 мл. аква	600 шт.	∅ 4.8, h 7.7
34850. Креманка БИЖУ треугольник 70 мл. кристалл	600 шт.	∅ 4.8, h 7.7

КРЕМАНКА ДЖЕМИНИ



Наименование	Упаковка	Размер, см
34929. Креманка ДЖЕМИНИ с крышкой 200 мл	200 шт.	∅ внешний 7.5, ∅ внутренний 4.3, h 12.5

КРЕМАНКА ВАУ



Наименование	Упаковка	Размер, см
34105. Креманка ВАУ 110 мл	480 шт.	∅6, h 5.6
34091. Крышка/подставка для креманки ВАУ 110 мл матовая	120 шт.	∅5.8, h 2.5

ПОД ЗАКАЗ

ЛОЖКА БОНТОН



Наименование	Упаковка	Размер, см
34130. Шпажка-ложка БОНТОН прозрачная	3000 шт.	12.5

ПОДНОСЫ И УПАКОВКА

ПОДНОС ГОУГОУ



Наименование	Упаковка	Размер, см
34108. Поднос пластиковый ГОУГОУ круглый	400 шт.	Ø9
34008. Поднос пластиковый ГОУГОУ круглый белый	400 шт.	Ø9
34109. Поднос пластиковый ГОУГОУ квадратный	400 шт.	9x10.5
34009. Поднос пластиковый ГОУГОУ квадратный белый	400 шт.	9x10.5
34110. Поднос пластиковый ГОУГОУ прямоугольный	400 шт.	14x5.8

ПОДНОС МЕДОРО ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ



Наименование	Упаковка	Размер, см
36140. Поднос МЕДОРО пластиковый прямоуг. золото	150 шт.	15x25, h 1
36139. Поднос МЕДОРО пластиковый прямоуг. золото	150 шт.	15x30, h 1
36141. Поднос МЕДОРО пластиковый прямоуг. золото	100 шт.	15x35, h 1
36162. Поднос пластиковый МЕДОРО прямоуг.черный	100 шт.	15x35, h 1
ПОД ЗАКАЗ		
31630. Крышка для подноса МЕДОРО	75 шт.	15x25, h 9.5
36151. Крышка для подноса МЕДОРО прозрачная	50 шт.	15x35, h 9.5

ПОДНОС МИНИ МЕДОРО



Наименование	Упаковка	Размер, см
36142. Поднос пластиковый МИНИ МЕДОРО круглый золотой 6	1000 шт.	Ø наружный 6, Ø внутренний 4.3, h 0.5

СКРИНЬО (КОРОБКА ДЛЯ ДЕСЕРТОВ БИЖУ)*



Наименование	Упаковка	Размер, см
34792. Коробка СКРИНЬО на 8 десертов	100 шт.	Ø 26, h 5
34794. Крышка для коробки СКРИНЬО на 8 десертов	100 шт.	Ø 26, h 5

*Креманки БИЖУ можно посмотреть на странице 10.



ПОДНОС КАДО ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ



Наименование	Упаковка	Размер, см
36180. Поднос пластик. КАДО прямоуг.золотой	400 шт.	23.5x16, h 2
ПОД ЗАКАЗ		
36158. Поднос КАДО пластик.прямоуг.золото	300 шт.	27x19, h 2.1
36182. Поднос пластик. КАДО прямоуг.золотой	200 шт.	29x21, h 2.2
ПОД ЗАКАЗ		
36160. Поднос КАДО пластик.прямоуг.золото	150 шт.	32x22, h 2.3
36181. Крышка для подноса КАДО прозрачная	200 шт.	23.5x16, h 5
ПОД ЗАКАЗ		
36163. Крышка для подноса КАДО прозрачная	150 шт.	26.5x18.7, h 5
36165. Крышка для подноса КАДО прозрачная	100 шт.	32x22, h 5

ПОДНОС КАМЕНЬ



Наименование	Упаковка	Размер, см
36110. Поднос КАМЕНЬ пластик.квадрат.серый	320 шт.	11x11, h 1.1
ПОД ЗАКАЗ		
36112. Поднос КАМЕНЬ пластик.квадрат.серый	100 шт.	20x20, h 1.6
36114. Поднос КАМЕНЬ пластик.квадрат.серый	80 шт.	24x24, h 1.7
36116. Поднос КАМЕНЬ пластик.прямоуг.серый	80 шт.	30x14, h 1.7

КОНТЕЙНЕР МАКАРУНС



Наименование	Упаковка	Размер, см
34165. Конт.МАКАРУНС серебр.9 ячеек	200 шт.	19x12.8, h 4.2
34158. Конт.МАКАРУНС серебр.12 ячеек	150 шт.	23.5x16, h 4.2
34157. Конт.МАКАРУНС прозр.36 ячеек	100 шт.	28.5x20.5, h 2.4
34166. Крышка конт.МАКАРУНС 6/9 ячеек	200 шт.	19x13, h 3
34159. Крышка конт.МАКАРУНС 12 ячеек	150 шт.	24.5x17, h 5

Технологические рекомендации: контейнеры Макарунс - идеальное решение для сохранения мягкости начиненных «макарунсов»!

ПОДНОС ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ



Наименование	Упаковка	Размер, см
36263. Поднос пластиковый прямоугольный	~50 шт.	36.5x25, h 2.2
36272. Поднос пластиковый прямоугольный	~17 шт.	66x46, h 1.8

Для удобства упаковки тарталеток воспользуйтесь бумажными капсулами от итальянского производителя ICA. Отсканируйте QR-код, чтобы скачать каталог продукции.

Свежие идеи для современного кондитера

Присоединяйтесь к нам и получайте 1 000 приветственных рублей!

Мастер-классы, практикумы и онлайн-курсы
для любителей и профессионалов



ITALIKA-STUDIUM.RU

Модные тенденции, идеи и тренды сладкого мира? **Мы научим!**
Ориентиры в море современных ингредиентов, материалов и инвентаря?
Мы подскажем!