irca

SINCE 1919

Linea Cioccolati

LA PUREZZA
DEL GUSTO

Indice

CIOCCOLATO

PRELUDIO	Pag 5
NEW INTRO	Pag 5
STANDARD	Pag 7
RENO CONCERTO	Pag 11
SINFONIA	Pag 17
STANDARD	Pag 17
NEW SPECIALTIES	Pag 19
MINUETTO	Pag 23
CACAO & DERIVATI	Pag 27
INCLUSIONI	Pag 29

SURROGATI

CONFEZIONATI	Pag 33
NOBEL	Pag 33
KIRON	Pag 34
CRIC CRAC	Pag 36
NIVES	Pag 36
MARABU	Pag 36
POKER	Pag 37
INCLUSIONI & DECORAZIONI	Pag 39

irca

SINCE 1919

Preludio

Cioccolati semplicemente perfetti per tutte le lavorazione

CIOCCOLATI:

Fondente
Latte
Bianco

NEW

Preludio
Intro

Una **nuova formula senza aromi artificiali**, ideale per le preparazioni base in pasticceria.

Preludio Intro: cioccolato versatile e dalle prestazioni costanti, studiati appositamente per professionisti e grandi laboratori.

Caratteristiche

Applicazioni

PRELUDIO INTRO FONDENTE 48% (29/31)

Cacao:	48% MIN
MG/Fat:	29–31%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	●●○○○

FORMATO
10 kg
IN GOCCE
COD:
01980530

Mousse · Ganache · Tavolette · Decorazioni · Soggetti stampati

PRELUDIO INTRO FONDENTE 52% (33/35)

Cacao:	52% MIN
MG/Fat:	33–35%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	●●●○○

FORMATO
10 kg
IN GOCCE
COD:
01980569

Mousse · Ganache · Tavolette · Decorazioni · Soggetti stampati

PRELUDIO INTRO LATTE 31% (28/30)

Cacao	31% MIN
Latte:	14% MIN
MG/Fat:	28-30%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	28–30°C
Fluidità:	●●○○○

FORMATO
2x5 kg
IN GOCCE
COD:
01980529

Mousse · Ganache · Tavolette · Decorazioni · Soggetti stampati

Caratteristiche

Applicazioni

PRELUDIO INTRO LATTE 35% (32/34)

Cacao	35% MIN
Latte:	14% MIN
MG/Fat:	32-34%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	28–30°C
Fluidità:	●●●○○

FORMATO
2x5 kg
IN GOCCE
COD:
01980568

Mousse, Ganache, Tavolette, Decorazioni, Soggetti stampati

PRELUDIO INTRO BIANCO 26% (29/31)

Cacao:	26% MIN
Latte:	14% MIN
MG/Fat:	29-31%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	28–30°C
Fluidità:	●●○○○

FORMATO
2x5 kg
IN GOCCE
COD:
01980527

Mousse, Ganache, Tavolette, Decorazioni, Soggetti stampati

PRELUDIO INTRO BIANCO 29% (32/34)

Cacao:	29% MIN
Latte:	14% MIN
MG/Fat:	32-34%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	28–30°C
Fluidità:	●●●○○

FORMATO
2x5 kg
IN GOCCE
COD:
01980567

Mousse, Ganache, Tavolette, Decorazioni, Soggetti stampati

Preludio

Caratteristiche | **Applicazioni**

PRELUDIO FONDENTE 46% (28/30)

Cacao:	46% MIN
MG/Fat:	28–30%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	BASSA

FORMATO
10 kg (2x5kg)
IN GOCCE
COD:
01011806

Mousse, Ganache, Tavolette, Decorazioni, Soggetti stampati

PRELUDIO FONDENTE 48% (30/32)

Cacao:	48% MIN
MG/Fat:	30–32%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	MEDIO-BASSA

FORMATO
10 kg (2x5kg)
IN GOCCE
COD:
01011807

Mousse, Ganache, Tavolette, Decorazioni, Soggetti stampati

PRELUDIO FONDENTE 51,5% (32/34)

Cacao:	51,5% MIN
MG/Fat:	32–34%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	MEDIO-BASSA

FORMATO
10 kg (2x5kg)
IN GOCCE
COD:
01011808

Mousse, Ganache, Tavolette, Coperture, Decorazioni, Soggetti stampati

PRELUDIO FONDENTE 57% (36/38)

Cacao:	57% MIN
MG/Fat:	36–38%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

FORMATO
10 kg (2x5kg)
IN GOCCE
COD:
01011809

Coperture, Praline, Tavolette

Caratteristiche

Applicazioni

PRELUDIO FONDENTE 60% (40/42)

Cacao:	60% MIN
MG/Fat:	40–42%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	ALTA

FORMATO
10 kg (2x5kg)
IN GOCCE
COD:
01011810

Coperture, Praline, Tavolette, Gelati

PRELUDIO LATTE 30% (30/32)

Cacao:	30% MIN
Latte:	19% MIN
MG/Fat:	30–32%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	28–30°C
Fluidità:	MEDIO-BASSA

FORMATO
10 kg (2x5kg)
IN GOCCE
COD:
01011811

Mousse, Ganache, Tavolette, Decorazioni, Soggetti stampati

PRELUDIO BIANCO 25% (32/34)

Cacao:	25% MIN
Latte:	25% MIN
MG/Fat:	32–34%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	28–30°C
Fluidità:	MEDIO-BASSA

FORMATO
10 kg (2x5kg)
IN GOCCE
COD:
01011813

Mousse, Ganache, Tavolette, Decorazioni, Soggetti stampati

Per dettagli e aggiornamenti sulla nostra gamma **PRELUDIO**, visita **irca.eu**

irca

SINCE 1919

Reno Concerto

Equilibrio e armonia per ogni creazione

CIOCCOLATI:

Fondente
Latte
Bianco
Gianduja
Lactee Caramel

Caratteristiche

Applicazioni

RENO CONCERTO FONDENTE 52% (32/34)

Cioccolato fondente che si presta ottimamente
a lavorazioni sia di tipo artigianale che industriale.

FORMATO:	COD:
10 kg (2x5 kg) IN GOCCE	01011790
5 kg IN GOCCE	01011802

Cacao:	52% MIN
MG/Fat:	32–34%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	MEDIO-BASSA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Miele
Nocciola
Malto

100% burro di cacao | **100% estratto naturale di vaniglia** | **Senza glutine**

RENO CONCERTO FONDENTE 58% (36/38)

Cioccolato fondente capace di stupire ed appagare anche
i palati più esigenti. La perfetta fluidità lo rende ideale
per ogni tipo di lavorazione.

FORMATO:	COD:
10 kg (2x5 kg) IN GOCCE	01011791
5 kg IN GOCCE	01011800
12 kg (2x6 kg) IN PANI	01011892

Cacao:	58% MIN
MG/Fat:	36–38%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Miele
Nocciola
Dattero

100% burro di cacao | **100% estratto naturale di vaniglia** | **Senza glutine**

RENO CONCERTO FONDENTE 64% (41/43)

Cioccolato fondente in gocce nato dal perfetto connubio tra
gusto autentico e lavorabilità ottimale.

FORMATO:	COD:
10 kg (2x5 kg) IN DROPS	01011793
5 kg IN DROPS	01011801

Cacao:	64% MIN
MG/Fat:	41–43%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Miele
Vanilla
Fieno

100% burro di cacao | **100% estratto naturale di vaniglia** | **Senza glutine**

Caratteristiche

FORMATO:	COD:
10 kg (2x5 kg) IN DROPS	01011792
5 kg IN GOCCE	01011799

RENO CONCERTO FONDENTE 72% (40/42)

Cioccolato fondente per gli amanti dei gusti decisi e persistenti, è caratterizzato da alta fluidità e ottimo spacco.

Cacao:	72% MIN
MG/Fat:	40–42%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Miele
Tabacco
Malto

Applicazioni

Coperture, Tavolette, Praline, Gelati, Sorbetti

100% burro di cacao | **100% estratto naturale di vaniglia** | **Senza glutine**

Caratteristiche

FORMATO:	COD:
10 kg (2x5 kg) IN GOCCE	01011794
5 kg IN DROPS	01011128
12 kg (2x6 kg) IN PANI	01011893

RENO CONCERTO LATTE 30% (33/35)

Cioccolato al latte dal gusto pieno e pulito, presenta caratteristiche di fluidità particolarmente ideali per il modellaggio.

Cacao:	30% MIN
Latte:	26% MIN
MG/Fat:	33–35%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	28–30°C
Fluidità:	MEDIA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Miele
Latte
Nocciola

Applicazioni

Mousse, Ganache, Tavolette, Decorazioni, Soggetti stampati

100% burro di cacao | **100% estratto naturale di vaniglia** | **Senza glutine**

FORMATO:	COD:
10 kg (2x5 kg) IN GOCCE	01011795
5 kg IN GOCCE	01011803

RENO CONCERTO LATTE 34% (37/39)

Cioccolato al latte in gocce dal gusto unico e amabile, è indispensabile per ogni tipo di lavorazione in pasticceria e cioccolateria.

Cacao:	34% MIN
Latte:	25% MIN
MG/Fat:	37–39%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	28–30°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Miele
Latte
Fieno

Mousse, Ganache, Praline, Tavolette, Coperture, Gelati

100% burro di cacao | **100% estratto naturale di vaniglia** | **Senza glutine**

Caratteristiche

Applicazioni

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL 32% (37/39)

Cioccolato al latte e caramello caratterizzato dall'ottima fluidità. L'abbraccio tra il morbido gusto di latte e la golosa nota di caramello regala un'esperienza di gusto avvolgente e confortante.

FORMATO:	COD:
5 kg IN GOCCE	01011804

Cacao:	32% MIN
Latte:	25,5% MIN
MG/Fat:	37–39%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	28–30°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Vaniglia
Caramello
Miele

100% burro di cacao **Senza glutine**

Mousse

Ganache

Praline

Tavolette

Coperture

Gelati

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% (40)

Cioccolato gianduia al latte nato seguendo l'antica ricetta della tradizione cioccolatiera Piemontese. L'intenso aroma di nocciola tostata abbinato al finissimo cacao, regala attimi di puro piacere.

FORMATO:	COD:
10 kg (2x5 kg) IN GOCCE	01011798
12 kg (6x2 kg) IN PANI	01010565

Cacao:	27% MIN
Latte:	18,7% MIN
MG/Fat:	40%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	26-27°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive::
Nocciola
Noce
Latte

100% burro di cacao **100% estratto naturale di vaniglia** **Senza glutine**

Mousse

Ganache

Coperture

Gianduiotto

Caratteristiche

Applicazioni

RENO CONCERTO BIANCO 25,5% (34/36)

Cioccolato bianco caratterizzato dalla dolcezza e dall'aroma di latte.

Cacao:	25,5% MIN
Latte:	29,5% MIN
MG/Fat:	34–36%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	28-30°C
Fluidità:	MEDIO

Sintesi caratteristiche olfattive:
Vaniglia
Burro
Cacao
Mandorla

FORMATO:	COD:
10 kg (2x5 kg) IN GOCCE	01011796

Mousse, Ganache, Tavolette, Decorazioni, Soggetti stampati

100% burro di cacao | **100% estratto naturale di vaniglia** | **Senza glutine**

RENO CONCERTO BIANCO 31,5% (38/40)

Cioccolato bianco dal profilo aromatico ricercato, ma allo stesso tempo pulito. Adatto a qualsiasi tipo di lavorazione, è apprezzato anche dalla clientela più esigente.

Cacao:	31,5% MIN
Latte:	26,5% MIN
MG/Fat:	38–40%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	28-30°C
Fluidità:	ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive::
Banana
Mandorla
Miele

FORMATO:	COD:
10 kg (2x5 kg) IN GOCCE	01011797
5 kg IN GOCCE	01011805

Mousse, Ganache, Tavolette, Praline, Soggetti stampati, Coperture, Gelati

100% burro di cacao | **100% estratto naturale di vaniglia** | **Senza glutine**

Per dettagli e aggiornamenti sulla nostra gamma **RENO CONCERTO** visitate **irca.eu**

irca

SINCE 1919

Sinfonia

Carattere deciso per creazioni raffinate

CIOCCOLATO:

Fondente
Latte
Bianco

Specialties

Caratteristiche

Applicazioni

SINFONIA FONDENTE 56% (36/38)

Cioccolato extra fondente nato da un pregiato blend dei migliori cacao originari dell'Africa e prevalentemente provenienti dal Madagascar. Dal carattere equilibrato ed amabile, possiede un profilo organolettico caratterizzato da un'eccezionale rotondità ed una delicata persistenza. Cioccolato "multifunzionale" ideale per molteplici applicazioni.

FORMATO: 5 kg IN GOCCE
COD: 01011697

Cacao:	56% MIN
MG/Fat:	36–38%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Arancia
Nocciola
Noce

Mousse, Ganache, Tavolette, Coperture, Praline, Soggetti stampati

100% burro di cacao | 100% estratto naturale di vaniglia | Senza glutine | Senza aromi artificiali

---

SINFONIA FONDENTE 68% (41/43)

Cioccolato extra fondente nato da un pregiato blend dei migliori cacao originari dell'Africa e prevalentemente provenienti dal Madagascar. L'accurato bilanciamento dei suoi ingredienti regala un pieno e intenso gusto di cacao caratterizzato da un bouquet aromatico equilibrato tra note fruttate, amare e acidule. Particolarmente indicato per ricette dal sapore corposo.

FORMATO: 5 kg IN GOCCE
COD: 01011698

Cacao:	68% MIN
MG/Fat:	41–43%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Banana
Tabacco
Noce

Mousse, Ganache, Coperture, Soggetti stampati, Gelati

100% burro di cacao | 100% estratto naturale di vaniglia | Senza glutine | Senza aromi artificiali

---

SINFONIA FONDENTE 76% (44/46)

Cioccolato extra fondente nato da un pregiato blend dei migliori cacao originari dell'Africa e prevalentemente provenienti dal Madagascar. Ideale per gli appassionati dell'intensità pura, possiede un ricco e persistente gusto di cacao tostato arricchito da note fruttate e acidule. La presenza di soli aromi naturali consente di gustare pienamente il vero sapore di questi pregiati cacao, che vi trasporterà nelle sue terre esotiche.

FORMATO: 5 kg IN GOCCE
COD: 01011782

Cacao:	76% MIN
MG/Fat:	44–46%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Prugna
Uvetta
Pepe

Coperture, Praline, Tavolette, Gelati, Sorbetti, Aromatizz. Creme

Consigliamo di abbinarlo a spezie, frutta semi-candita e candita, caffè, tè e formaggi stagionati.

100% burro di cacao | 100% estratto naturale di vaniglia | Senza glutine | Senza aromi artificiali

Caratteristiche

FORMATO: 5 kg IN GOCCE

COD: 01011788

SINFONIA LATTE 38% (38/40)

Cioccolato al latte caratterizzato da un puro ed inconfondibile gusto di cacao esaltato dalla dolcezza delle note del latte. Inconfondibile il colore scuro e intenso che lo rende unico.
Questo cioccolato al latte polivalente e dalla fluidità e lavorabilità ottimali si rivela indispensabile per molti utilizzi.

Cacao:	38% MIN
Latte:	22% MIN
MG/Fat:	38–40%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	28–30°C
Fluidità:	ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Nocciola
Burro
Biscotto

Applicazioni

100% burro di cacao | 100% estratto naturale di vaniglia | Senza glutine | Senza aromi artificiali

Caratteristiche

FORMATO: 5 kg IN GOCCE

COD: 01011789

SINFONIA BIANCO 34% (40/42)

Cioccolato bianco dalla consistenza estremamente morbida e vellutata al palato, si scioglie in bocca regalando attimi di dolce piacere.

Cacao:	34% MIN
Latte:	27% MIN
MG/Fat:	40–42%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	28–30°C
Fluidità:	ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Fiori bianchi
Mandorla
Banana

Applicazioni

100% burro di cacao | 100% estratto naturale di vaniglia | Senza glutine | Senza aromi artificiali

Sinfonia Specialties

Caratteristiche

FORMATO: 5 kg IN DROPS

COD: 01011783

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE 33% (38/40)

Ricercato cioccolato fondente con il 23% di pregiate nocciole italiane sapientemente tostate, regala al palato una straordinaria intensità aromatica con un risultato cremoso e irresistibilmente raffinato.

Nocciole:	23%
Cacao:	33% MIN
MG/Fat:	38–40%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	26–27°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Nocciola
Noce
Mandarino

100% burro di cacao | 23% nocciole italiane | Senza glutine

Applicazioni

Mousse, Ganache, Coperture, Gelati, Decorazioni, Praline (taglio e stampo), Aromatizz. Creme

Caratteristiche

FORMATO: 5 kg IN GOCCE

COD: 01011787

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO 26% (36/38)

Unisce in una cremosità sorprendente l'irresistibile delicatezza del latte ed il gusto intenso e raffinato del 16% di nocciole italiane di prima qualità. Il risultato è un cioccolato bianco morbido, dalla consistenza e plasticità simile ad un gianduia.

Nocciole:	16%
Cacao:	26% MIN
MG/Fat:	36–38%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	26–27°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Nocciola
Cereali
Biscotto

100% burro di cacao | 16% nocciole italiane | Senza glutine

Applicazioni

Mousse, Ganache, Coperture, Gelati, Praline, Tavolette, Decorazioni, Cremino, Torroni morbidi, Aromatizz. Creme

Caratteristiche

Applicazioni

SINFONIA CARAMEL ORO 30% (37/39)

Cioccolato bianco al caramello. Burro, latte e derivati combinati con zucchero caramellizzato per un cioccolato raffinato e unico nel suo genere. Si caratterizza per le sue note ricche e golose di toffee e una sapidità che arricchisce l'esperienza di gusto senza risultare invadente.

Cacao:	30% MIN
Latte:	28,2% MIN
MG/Fat:	37-39%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	27–29°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

FORMATO:	COD:
10 kg IN GOCCE	01980333
10 kg (4x2.5 kg) IN GOCCE	01980379

Mousse, Ganache, Couvertures, Pralines, Bars, Filling creams, Torroni morbidi, Cremino, Decorations, Gelato

100% burro di cacao | Senza glutine | Senza aromi artificiali

SINFONIA PISTACCHIO

Cioccolato bianco con pasta di pistacchio al 16% ottenuto da pistacchi raffinati e selezionati. Estremamente versatile nelle sue applicazioni.

Cocoa:	33% MIN
Latte:	21% MIN
MG/Fat:	37-39%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	26–28°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

FORMATO:	COD:
5 kg IN GOCCE	01980629

Mousse, Ganache, Couvertures, Pralines, Bars, Filling creams, Torroni morbidi, Cremino, Decorations, Gelato

100% burro di cacao | 16% pistacchi | Senza glutine | Senza aromi artificiali

NEW

Caratteristiche

Applicazioni

FORMATO: 5 kg IN GOCCE

COD: 01980581

SINFONIA VEGAN DF

Cioccolato con soli ingredienti di origine vegetale, che combina sciroppo di riso e fibra in alternativa al latte, per un gusto che sorprende e convince.

Cacao:	43% MIN
MG/Fat:	37-39%
Fusione:	45-50°C
Temperaggio:	28-30°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Grande fluidità

Senza glutine | VEGANOK AZIENDA N. 0915 | Senza aromi | 100% burro di cacao

Mousse, Ganache, Coperture, Pralines, Tavolette, Aromatizz. Creme, Torroni morbidi, Cremino, Decorazioni, Gelati

FORMATO: 5 kg IN GOCCE

COD: 01980580

SINFONIA VEGAN DARK DF

Cioccolato fondente con soli ingredienti di origine vegetale.

Cacao:	52% MIN
MG/Fat:	34-36%
Fusione:	45-50°C
Temperaggio:	28-30°C
Fluidità:	MEDIO

Sintesi caratteristiche olfattive:
Pure dark chocolate taste
Grande fluidità

Senza glutine | VEGANOK AZIENDA N. 0915 | Senza aromi | 100% burro di cacao

Mousse, Ganache, Coperture, Pralines, Tavolette, Aromatizz. Creme, Torroni morbidi, Cremino, Decorazioni, Gelati

Tutti i cioccolati vegani IRCA sono prodotti in stabilimenti dove è garantita l'assenza di contaminazione da latte e latticini.

irca

SINCE 1919

Minuetto

Origini selezionate per capolavori unici

CIOCCOLATI:

Fondente
Latte

La selezione di **cioccolati monorigine Minuetto IRCA** vi farà vivere l'esperienza del cioccolato nella sua forma più pura. Lasciatevi guidare in un avventuroso viaggio attraverso le origini del gusto, alla scoperta dei territori che hanno dettato le più alte aspettative sul vero aroma del cacao. Totalmente priva di aromi aggiunti e con inebrianti qualità organolettiche, la gamma **Minuetto** è realizzata con materie prime selezionate da coltivazioni di eccellenza mondiale.

Caratteristiche

Applicazioni

FORMATO: **10 kg** (4x2,5 kg) IN GOCCE

COD: 01011768

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% (43/45)

Cioccolato fondente monorigine con il 75% di rinomato cacao originario della Repubblica Dominicana.
In questo paradiso tropicale, un singolare microclima crea l'ecosistema ideale per la coltivazione di quelle che sono oggi annoverate tra le più pregiate varietà di fave di cacao.
Questo fondente si contraddistingue per l'intenso e persistente gusto di cacao amaro, accompagnato da caratteristiche note aromatiche dai sentori di liquirizia e caffè.

Cacao:	75% MIN
MG/Fat:	43–45%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Tabacco
Noce
Uvetta

Senza aromi artificiali

Mousse, Ganache, Coperture, Gelati, Sorbetti, Praline, Tavolette, Farciture, Creams flavouring, Namelaka

Consigliamo di abbinarlo ad ingredienti dal gusto dolce o dalla spiccata acidità.

FORMATO: **10 kg** (4x2,5 kg) IN GOCCE

COD: 01011770

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% (42/44)

Cioccolato fondente monorigine con il 72% di cacao proveniente dal Madagascar. Il cacao proveniente dall'esotica "Isola Rossa" Africana si contraddistingue per il dolce ed intenso gusto che richiama note floreali e fruttate e dal tocco finale leggermente amaro. Questo sorprendente fondente dai peculiari ed intensi toni aromatici si contraddistingue per il gusto intenso dal tocco finale leggermente amaro. La rotondità e persistenza del gusto è ulteriormente impreziosita da aromi di frutti rossi.

Cacao:	72% MIN
MG/Fat:	42–44%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Acacia
Nocciola
Tabacco

Mousse, Ganache, Coperture, Gelati, Sorbetti, Praline, Tavolette, Filling creams

Senza aromi artificiali

Caratteristiche

Applicazioni

FORMATO: 10 kg (4x2,5 kg) IN GOCCE

COD: 01011772

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% (41/43)

Cioccolato fondente monorigine con il 70% di cacao Ecuadoriano.
Questo cioccolato si distingue per il gusto robusto e armonico, caratterizzato da note speziate e tostate con sfumature aromatiche legnose.
La perfetta fluidità ed il gusto intenso ma equilibrato lo rendono perfetto per le ricette più particolari.

Cacao:	70% MIN
MG/Fat:	41–43%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Fiori bianchi
Uvetta
Noce
Tabacco

Mousse, Ganache, Coperture, Gelati, Sorbetti, Praline, Tavolette

Senza aromi artificiali

FORMATO: 10 kg (4x2,5 kg) IN GOCCE

COD: 01011774

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% (37/39)

In questo paradiso tropicale, un singolare microclima crea l'ecosistema ideale per la coltivazione di quelle che sono oggi annoverate tra le più pregiate varietà di fave di cacao.
Questo cioccolato al latte dal gusto non convenzionale si caratterizza per un corposo aroma di cacao avvolto da un pieno ed equilibrato gusto di latte. Questa armonia è arricchita da spiccate note aromatiche che ricordano il caramello e la frutta secca.

Cacao:	38% MIN
Latte:	19% MIN
MG/Fat:	37–39%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	28–30°C
Fluidità:	ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Miele
Dattero
Nocciola

Mousse, Ganache, Coperture, Gelati, Farciture, Praline, Tavolette

Senza aromi artificiali

irca

SINCE 1919

Cacao & derivati

PASTA CACAO TIPO RHA 4

Pasta di cacao naturale in gocce (54% burro di cacao) ottenuta da miscele di fave accuratamente selezionate. Organoletticamente esprime tutta la morbidezza e rotondità del cacao tipico del Ghana, l'intensità del Costa d'Avorio ed il particolare accento speziato classico del Venezuela. Trova applicazioni in pasticceria, cioccolateria e gelateria amplificando notevolmente l'intensità del gusto cioccolato nelle ricette e aumentandone la forza al palato.

FORMATO: COD: 01990522
6 kg (6x1Kg)
IN GOCCE

BURRO CACAO GOCCE

Burro di cacao in gocce realizzato con puro burro di cacao 100% vegetale, una volta sciolto è ideale per essere colorato con colori liposolubili e successivamente spruzzato per rendere più accattivanti le camicie delle praline e per donare l'effetto velluto alle torte moderne. Si può aggiungere al cioccolato per aumentarne la fluidità.

FORMATO: COD: 01011411
8 kg (4x2Kg)
IN GOCCE

CACAO 10/12

Polvere di cacao magro con il 10-12% di burro di cacao. Di colore scuro e aroma molto intenso, si presta ottimamente a tutti gli impieghi di gelateria e pasticceria.

FORMATO: COD: 01070337
25 kg
IN POLVERE

CACAO 22/24

Cacao in polvere con il 22-24% di burro di cacao.

FORMATO: COD: 01070480
10 kg (10x1Kg)
IN POLVERE

FORMATO: COD: 01070340
25 kg
IN POLVERE

JOYCACAO 20/22

Cacao in polvere con il 20-22% di burro di cacao.

FORMATO: COD: 01070911
9 kg (3x3Kg)
IN POLVERE

JOYCACAO 22/24

Cacao in polvere con il 20-22% di burro di cacao.

FORMATO: COD: 01070760
6 kg (6x1Kg)
IN GOCCE

irca

SINCE 1919

Inclusioni & decorationi

BARRETTE

BARRETTE FONDENTE X 12.8	COD: 01510637	12,8 kg

CHUNKS

DARK CHOCOLATE CHUNKS	COD: 01011908	10 kg (2x5kg)
DARK CHOCOLATE CHUNKS	COD: 01011325	10 kg (4x2,5kg)
DARK CHOCOLATE CHUNKS	COD: 01011327	10 kg (10x1kg)
MILK CHOCOLATE CHUNKS	COD: 01011424	10 kg (4x2,5kg)
WHITE CHOCOLATE CHUNKS	COD: 01011426	10 kg (4x2,5kg)
MILK CHOCOLATE CHUNKS	COD: 01011909	10 kg (2x5kg)
WHITE CHOCOLATE CHUNKS	COD: 01011910	10 kg (2x5kg)

GRANELLA

LUCIDA	COD: 01510331	10 kg
OPACA	COD: 01510330	10 kg

GOCCIOLONI

CIOCCOLATO BIANCO	COD: 01980164	10 kg (2x5kg)
CIOCCOLATO BIANCO	COD: 01980162	10 kg (4x2,5kg)
CIOCCOLATO LATTE	COD: 01980168	10 kg (2x5kg)
CIOCCOLATO LATTE	COD: 01980170	10 kg (4x2,5kg)
CIOCCOLATO FONDENTE	COD: 01980188	10 kg (2x5kg)

PEPITE

FONDENTE NF 3000	COD: 01011575	20 kg
CIOCCOLATO "E" SA 2220	COD: 01010867	10 kg
FONDENTE NF 1800	COD: 01010478	10 kg
FONDENTE NF 1100	COD: 01011019	20 kg
FONDENTE NF 1100	COD: 01010477	10 kg
FONDENTE NF 1100	COD: 01010688	5 kg
CIOCCOLATO "E" 850	COD: 01010995	10 kg
FONDENTE NF 600	COD: 01010476	10 kg
BLANCHE	COD: 01011046	5 kg

CODETTE

CODETTA PURA FONDENTE	COD: 01040207	20 kg (20x1kg)
CODETTA PURA FONDENTE	COD: 01040208	20 kg
CODETTA CIOCCOLATO BIANCO	COD: 01040195	20 kg (20x1kg)
CODETTA CIOCCOLATO BIANCO	COD: 01040173	20 kg
CODETTA PURA LATTE	COD: 01040193	20 kg (20x1kg)

SCAGLIETTE

SCAGLIETTA PURA FONDENTE	COD: 01040192	20 kg (20x1kg)
SCAGLIETTA PURA FONDENTE	COD: 01040573	20 kg
SCAGLIETTA CIOCCOLATO BIANCO	COD: 01040196	20 kg (20x1kg)
SCAGLIETTA CIOCCOLATO BIANCO	COD: 01040198	20 kg
SCAGLIETTA PURA LATTE	COD: 01040194	20 kg (20x1kg)
SCAGLIETTA PURA LATTE	COD: 01040199	20 kg

SFERETTE

SFERETTE CIOCC. CAFFE' 580 I6	COD: 01510649	16 kg (4x4kg)
SFERETTE CHOCOLATE 580 I6	COD: 01510651	16 kg (4x4kg)

CRUNCHY BEADS

CRUNCHY BEADS DARK	COD: 01011445	8 kg (4x2kg)
CRUNCHY BEADS WHITE	COD: 01011449	8 kg (4x2kg)
CRUNCHY BEADS MILK	COD: 01011447	8 kg (4x2kg)
CRUNCHY BEADS MIX	COD: 01011451	8 kg (4x2kg)

CHOCO BEADS

CHOCO BEADS SMALL	COD: 01990663	10 kg (10x1kg)
CHOCO BEADS	COD: 01990665	10 kg (10x1kg)

CIOCCOLINE

CIOCCOLINE LATTE RA MB 2290 NFY 20	COD: 01510677	20 kg
CIOCCOLINE LATTE NF 2290 20	COD: 01510671	20 kg

irca

SINCE 1919

Surrogati

confezionati

Senza grassi idrogenati

Caratteristiche

Applicazioni

NOBEL BITTER

Copertura di surrogato di cioccolato fondente di qualità superiore. Si caratterizza per un basso punto di fusione e un ottimo spacco. Mantiene un'elevata lucentezza nel tempo senza richiedere alcun temperaggio.

FORMATO:	COD:
5 kg (? verificarex5 kg) IN GOCCE	01010664
10 kg (2x5 kg) IN GOCCE	01010221

CACAO 26 % MIN

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

Senza glutine

Applicazioni: Coperture, Decorazioni, Soggetti stampati

NOBEL LATTE

Copertura di surrogato al latte di qualità superiore. Si caratterizza per un basso punto di fusione e un ottimo spacco. Mantiene un'elevata lucentezza nel tempo senza richiedere alcun temperaggio.

FORMATO:	COD:
10 kg (2x5 kg) IN GOCCE	01010504
5 kg	01010834

CACAO 6 % MIN

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

Senza glutine

Applicazioni: Coperture, Decorazioni, Soggetti stampati

NOBEL BIANCO

Copertura di surrogato di cioccolato bianco di qualità superiore. Si caratterizza per un basso punto di fusione e un ottimo spacco. Mantiene un'elevata lucentezza nel tempo senza richiedere alcun temperaggio.

FORMATO:	COD:
10 kg (2x5 kg) IN GOCCE	01010222
5 kg	01010835

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

Senza glutine

Applicazioni: Coperture, Decorazioni, Soggetti stampati

Caratteristiche

Applicazioni

NOBEL PISTACCHIO

Surrogato al pistacchio ideale per coperture, decorazioni e realizzazione di oggetti stampati.
Si caratterizza per un basso punto di fusione e per un ottimo spacco. Mantiene un'elevata lucentezza nel tempo senza richiedere alcun temperaggio.

FORMATO: 12 kg (6x2 kg) IN PANI
COD: 01011976

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

Senza glutine

Coperture · Decorazioni · Soggetti stampati

NEW

KIRONCAO SUPERIOR

Surrogato fondente di qualità superiore, ideale per tutti gli impieghi di pasticceria quali copertura, decorazione e produzione di soggetti stampati.
A base di grasso vegetale frazionato a basso punto di fusione, è caratterizzato da un'ottima fluidità e palatabilità.

FORMATO: 10 kg (2x5 kg) IN DROPS
COD: 01980313

CACAO 15 % MIN

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

Senza glutine

Coperture · Decorazioni · Soggetti stampati

KIRONCAO

Surrogato fondente, caratterizzato da un'ottima fluidità, indicato per tutti gli impieghi di pasticceria quali copertura, decorazione e produzione di soggetti stampati. Disponibile anche le variante fondente senza olio di palma.

FORMATO: 10 kg (2x5 kg) IN GOCCE
COD: 01010997

CACAO 8 % MIN

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

KIRONCAO SP (PALM OIL FREE)	SA	IRA MB
10 kg (2x5 kg) IN GOCCE 01011385	11507010	01980436

Senza glutine

Coperture · Decorazioni · Soggetti stampati

Caratteristiche

Applicazioni

KIRON WHITE

Surrogato bianco, caratterizzato da un'ottima fluidità, indicato per tutti gli impieghi di pasticceria quali copertura, decorazione e produzione di soggetti stampati. Disponibile anche la variante senza olio di palma.

FORMATO:	COD:
10 kg (2x5 kg) IN GOCCE	01011023

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

KIRON WHITE SP - PALM OIL FREE		NF
10 kg (2x5 kg) IN GOCCE	01011377	01011679

Senza glutine

Coperture

Decorazioni

Soggetti stampati

Con grassi idrogenati

Caratteristiche

Applicazioni

CRIC CRAC

Surrogato di cioccolato fondente di prima qualità.

FORMATO: 10 kg (2x5 kg) IN GOCCE

COD: 01010276

CACAO 20 % MIN

T° DI UTILIZZO

Coperture: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

Senza glutine

Coperture · Decorazioni · Soggetti stampati

NIVES

Surrogato di cioccolato fondente in gocce che, pur rispettando un elevato livello qualitativo, rappresenta un'adeguata risposta all'esigenza di un rapporto qualità-prezzo particolarmente conveniente ed estremamente competitivo.

FORMATO: 10 kg (2x5 kg) IN GOCCE

COD: 01010256

CACAO 15 % MIN

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

Senza glutine

Coperture · Decorazioni · Soggetti stampati

MARABU' DARK

Surrogato di cioccolato fondente in gocce che, pur rispettando un elevato livello qualitativo, rappresenta un'adeguata risposta all'esigenza di un rapporto qualità-prezzo particolarmente conveniente ed estremamente competitivo.

FORMATO: 10 kg (2x5 kg) IN GOCCE

COD: 01010701

CACAO 8 % MIN

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

Senza glutine

Coperture · Decorazioni · Soggetti stampati

Caratteristiche

Applicazioni

POKER

Copertura di surrogato di cioccolato bianco in gocce a base di latte magro in polvere, grassi vegetali e zuccheri. È di colore bianco leggermente avorio, con gusto e profumo delicati di latte. È particolarmente indicata per glassature e possiede caratteristiche di viscosità adatte per la realizzazione di strisce e disegni decorativi su prodotti dolciari.

FORMATO: 10 kg (2x5 kg) IN GOCCE

COD: 01010286

Senza glutine

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

Coperture

Decorazioni

Soggetti stampati

irca

SINCE 1919

Surrogati

Inclusioni & decorazioni

CIOCCOLATI:

Codette
Scagliette
Pepite

Decorazioni

CODETTE

CODETTA SURROGATO FONDENTE	COD: 01040181	20 kg (20x1Kg)
CODETTA SURROGATO FONDENTE	COD: 01040179	20 kg
CODETTA SURROGATO BIANCA	COD: 01040185	20 kg (20x1Kg)
CODETTA SURROGATO LATTE	COD: 01040183	20 kg (20x1Kg)
CODETTA SURROGATO LATTE	COD: 01040177	20 kg

SCAGLIETTE

SCAGLIETTA SURROGATO FONDENTE	COD: 01040182	20 kg (20x1Kg)
SCAGLIETTA SURROGATO FONDENTE	COD: 01040180	20 kg
SCAGLIETTA SURROGATO BIANCA	COD: 01040186	20 kg (20x1Kg)
SCAGLIETTA SURROGATO LATTE	COD: 01040184	20 kg (20x1Kg)

Inclusioni

PEPITE

PEPITA MARABÙ	COD: 01010292	10 kg
PEPITA NIVES	COD: 01010291	10 kg

irca

SINCE 1919

IRCA S.p.A.
part of the IRCA Group
Via degli Orsini, 5 - 21013 Gallarate (VA) - Italia
T. 0331 284111 - info@irca.eu

www.irca.eu