irca

SINCE 1919

Linea Cioccolati

LA PUREZZA
DEL GUSTO

irca | Linea Cioccolati

Preludio

Cioccolati semplicemente perfetti per tutte le lavorazioni

CIOCCOLATI:

Fondente
Latte
Bianco

Caratteristiche

Applicazioni

PRELUDIO Fondente 60% (40/42)

Cioccolato fondente in gocce.

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

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

Coperture · Pralineria · Tavolette · Gelati

PRELUDIO Fondente 57% (36/38)

Cioccolato fondente in gocce.

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

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

Coperture · Pralineria · Tavolette

PRELUDIO Fondente 51,5% (32/34)

Cioccolato fondente in gocce.

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

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

Mousse · Ganache · Tavolette · Coperture · Decorazioni · Soggetti stampati

PRELUDIO Fondente 48% (30/32)

Cioccolato fondente in gocce.

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

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

Mousse · Ganache · Tavolette · Decorazioni · Soggetti stampati

Caratteristiche

Applicazioni

PRELUDIO Fondente 46% (28/30)

Cioccolato fondente in gocce.

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

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

Mousse · Ganache · Tavolette · Decorazioni · Soggetti stampati

PRELUDIO Latte 30% (30/32)

Cioccolato al latte in gocce.

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

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

Mousse · Ganache · Tavolette · Decorazioni · Soggetti stampati

PRELUDIO Bianco 25% (32/34)

Cioccolato bianco in gocce.

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

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

Mousse · Ganache · Tavolette · Decorazioni · Soggetti stampati

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

irca | Linea Cioccolati

Reno Concerto

Equilibrio e armonia
per ogni creazione

CIOCCOLATI:

Fondente
Latte
Bianco
Gianduia

Caratteristiche

FORMATO:	CODICE:
10 kg (2x5 kg) IN GOCCE	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%
MG/Fat:	40–42%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Miele
Tabacco
Malto

Applicazioni

Coperture, Tavolette, Pralineria, Gelati, Sorbetti

100% burro di cacao | 100% estratto naturale di vaniglia | Senza Glutine

---

FORMATO:	CODICE:
10 kg (2x5 kg) IN GOCCE	01011793
5 kg IN GOCCE	01011801

RENO CONCERTO Fondente 64% (41/43)

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

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

Sintesi caratteristiche olfattive:
Miele
Vaniglia
Fieno

Coperture, Pralineria, Tavolette, Gelati, Sorbetti

100% burro di cacao | 100% estratto naturale di vaniglia | Senza Glutine

---

FORMATO:	CODICE:
10 kg (2x5 kg) IN GOCCE	01011791
5 kg IN GOCCE	01011800

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.

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

Sintesi caratteristiche olfattive:
Miele
Nocciola
Dattero

Mousse, Ganache, Pralineria, Tavolette, Coperture

100% burro di cacao | 100% estratto naturale di vaniglia | Senza Glutine

Caratteristiche

RENO CONCERTO Fondente 52% (32/34)

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

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

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

Sintesi caratteristiche olfattive:
Miele
Nocciola
Malto

Applicazioni

Mousse, Ganache, Tavolette, Decorazioni, Soggetti stampati

100% burro di cacao | 100% estratto naturale di vaniglia | Senza Glutine

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.

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

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

Sintesi caratteristiche olfattive:
Miele
Latte
Fieno

Mousse, Ganache, Pralineria, Tavolette, Coperture, Gelati

100% burro di cacao | 100% estratto naturale di vaniglia | Senza Glutine

RENO CONCERTO Latte 30% (33/35)

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

FORMATO:	CODICE:
10 kg (2x5 kg) IN GOCCE	01011794

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

Sintesi caratteristiche olfattive:
Miele
Latte
Nocciola

Mousse, Ganache, Tavolette, Decorazioni, Soggetti stampati

100% burro di cacao | 100% estratto naturale di vaniglia | Senza Glutine

Caratteristiche

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:	CODICE:
5 kg IN GOCCE	01011804

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

Sintesi caratteristiche olfattive:
Vaniglia
Caramello
Miele

Applicazioni

Mousse, Ganache, Pralineria, Tavolette, Coperture, Gelati

100% burro di cacao | Senza Glutine

RENO CONCERTO Gianduia Latte 27% (40/42)

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

Cacao:	27%
MG/Fat:	40–42%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	26-28°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Nocciola
Noce
Latte

Mousse, Ganache, Coperture, Gianduiotti

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.

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

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

Sintesi caratteristiche olfattive:
Banana
Mandorla
Miele

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

100% burro di cacao | 100% estratto naturale di vaniglia | Senza Glutine

Caratteristiche

FORMATO: **10 kg** (2x5 kg) IN GOCCE

CODICE: 01011796

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

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

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

Sintesi caratteristiche olfattive:
Vaniglia, Mandorla, Burro, Cacao

Applicazioni

Mousse · Ganache · Tavolette · Decorazioni · Soggetti stampati

100% burro di cacao · 100% estratto naturale di vaniglia · Senza Glutine

RENO CONCERTO Bianco 20% (31/33)

Cacao:	20%
MG/Fat:	31–33%

FORMATO: **12 kg** (6x2 kg) IN PANI

CODICE: 01010566

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

irca | Linea Cioccolati

Sinfonia

Carattere deciso per creazioni raffinate

CIOCCOLATI:

Fondente
Latte
Bianco
Gianduia
Nocciolato

Caratteristiche

Applicazioni

SINFONIA Fondente 76% (42/44)

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
CODICE: 01011782

Cacao:	76%
MG/Fat:	42–44%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Prugna
Uvetta
Pepe

Coperture · Pralineria · 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

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
CODICE: 01011698

Cacao:	68%
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 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
CODICE: 01011697

Cacao:	56%
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 · Pralineria · Soggetti stampati

100% burro di cacao · 100% estratto naturale di vaniglia · Senza Glutine · Senza aromi artificiali

Caratteristiche

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.

FORMATO: 5 kg IN GOCCE
CODICE: 01011783

Nocciole:	23%
Cacao:	33%
MG/Fat:	38–40%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	26–28°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, Pralineria (da taglio e in stampo), Creme da farcitura

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.

FORMATO: 5 kg IN GOCCE
CODICE: 01011788

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

Sintesi caratteristiche olfattive:
Nocciola
Burro
Biscotto

Mousse, Ganache, Pralineria, Tavolette, Coperture

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

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.

FORMATO: 5 kg IN GOCCE
CODICE: 01011787

Nocciole:	16%
Cacao:	26%
MG/Fat:	36–38%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	26–28°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Nocciola
Cereali
Biscotto

Mousse, Ganache, Coperture, Gelati, Pralineria, Tavolette, Decorazioni, Cremini, Torroni morbidi, Creme da farcitura

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

Caratteristiche

SINFONIA Bianco 33% (40/42)

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

FORMATO: 5 kg IN GOCCE
CODICE: 01011789

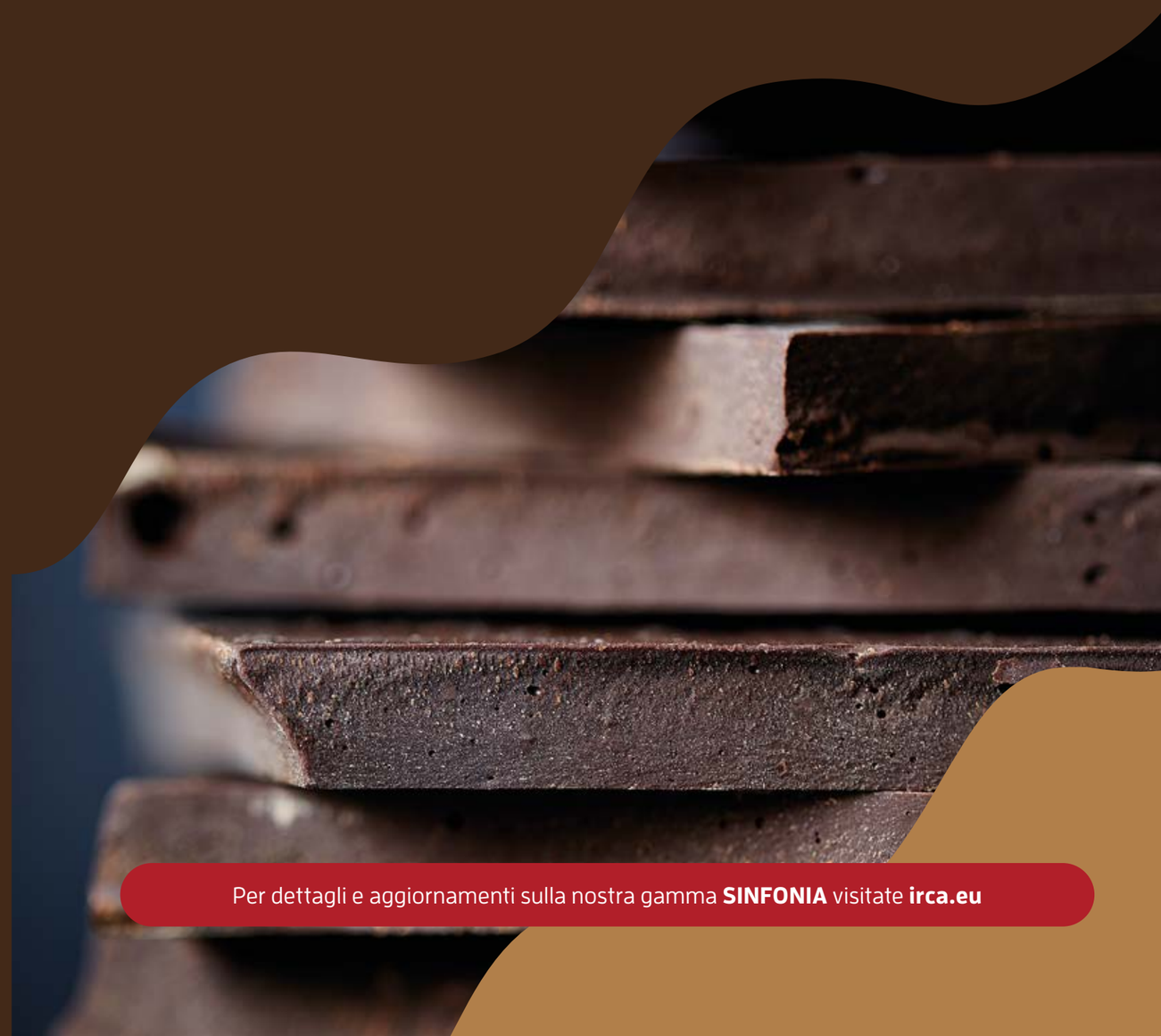
Cacao:	33%
MG/Fat:	40–42%
Fusione:	45°C
Temperaggio:	28–30°C
Fluidità:	ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Fiori bianchi
Mandorla
Banana

Applicazioni

Mousse, Ganache, Coperture, Creme da farcitura, Pralineria (in stampo), Tavolette

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



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

irca | Linea Cioccolati

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

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

CODICE: 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%
MG/Fat:	43–45%
Fusione:	45–50°C
Temperaggio:	30–32°C
Fluidità:	MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Tabacco
Noce
Uvetta

Senza aromi artificiali

Applicazioni

Mousse, Ganache, Coperture, Gelati, Sorbetti, Pralineria, Tavolette, Farciture, Aromatizz. Creme, Namelaka

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

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

CODICE: 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%
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, Pralineria, Tavolette, Creme da farcitura

Senza aromi artificiali

Caratteristiche

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.

FORMATO: **10 kg** (4x2,5 kg) IN GOCCE
CODICE: 01011772

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

Sintesi caratteristiche olfattive:
Fiori bianchi
Tabacco
Uvetta
Noce

Applicazioni

Mousse, Ganache, Coperture, Gelati, Sorbetti, Pralineria, Tavolette

Senza aromi artificiali

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.

FORMATO: **10 kg** (4x2,5 kg) IN GOCCE
CODICE: 01011774

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

Sintesi caratteristiche olfattive:
Miele
Dattero
Nocciola

Mousse, Ganache, Coperture, Gelati, Farciture, Pralineria, Tavolette

Senza aromi artificiali

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

JoyBase Choco Tandem

JOYGELATO
Finest Italian Gelato

Mix in polvere per gelato artigianale al cioccolato da utilizzare in abbinamento alla gamma di cioccolati IRCA

FORMATO: **7,5 kg** (5x1,5 kg)
CODICE: 01070993

INGREDIENTI

Joybase Choco Tandem	1.500 g (un sacchetto)
Acqua (bollente)	2.2 L
Cioccolato in gocce Irca	400 g

PREPARAZIONE

A caldo.

Miscelare **Joybase Choco Tandem** con le gocce di cioccolato nell'acqua bollente agitando vigorosamente con frusta fino a completo scioglimento; lasciare riposare 15 minuti, versare e gelare direttamente nel mantecatore.

VANTAGGI

- Lo **zucchero di fiori di cocco** esalta il gusto del cioccolato e ne **migliora la stabilità e cremosità in vetrina**.
- Base di **grande versatilità** che permette, in abbinamento con i cioccolati IRCA, di realizzare gelati o sorbetti al cioccolato **esclusivi**.
- **Perfetta con i cioccolati fondenti e latte** delle gamme Reno Concerto, Sinfonia e Minuetto.
- **Base pronta all'uso.**

ZUCCHERO DI FIORI DI COCCO
CON CACAO HIGH-QUALITY
SENZA AROMI
PALM FREE

I migliori abbinamenti possono essere realizzati con i cioccolati delle gamme **Minuetto** o **Sinfonia fondenti e latte**.

irca

SINCE 1919

IRCA S.p.A.
Via degli Orsini, 5 – 21013 Gallarate (VA) – Italia
Tel. 0331 28 41 11 – Email: info@irca.eu

irca.eu dobla.com