

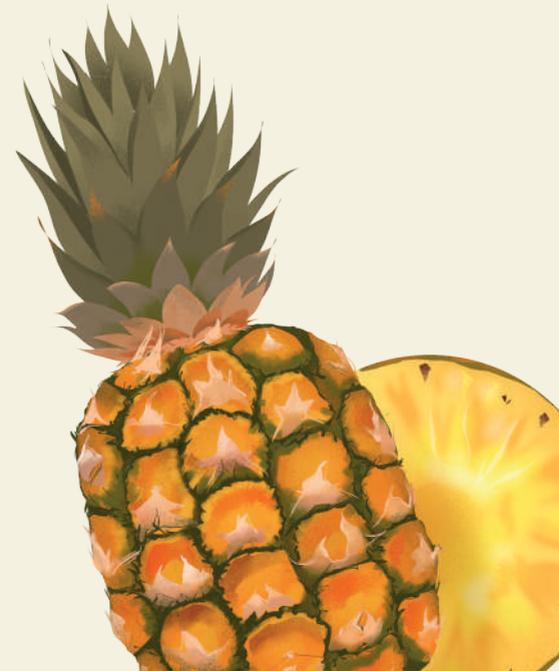


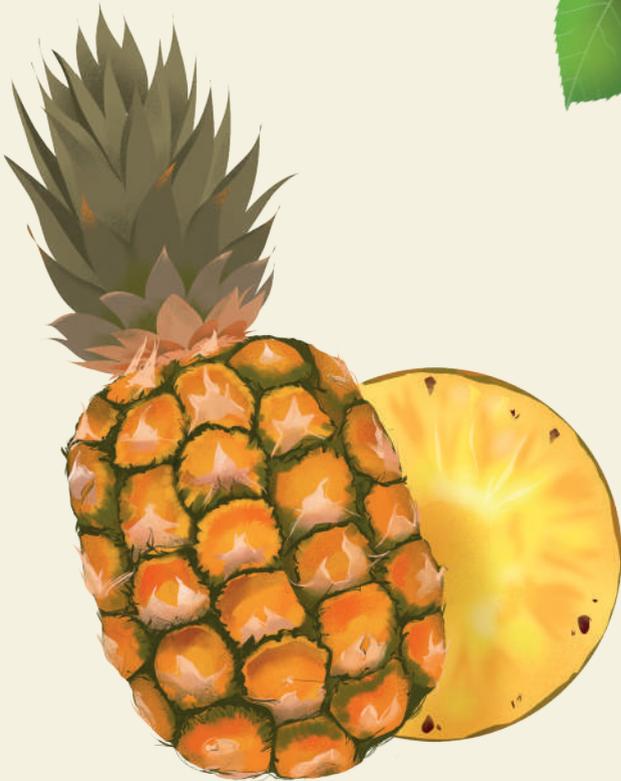
D'Alessandro

CATALOGO

PROFESSIONALE

prodotti per forni, pasticcerie e ho.re.ca.





AZIENDA Company

L'azienda **D'Alessandro Confetture** nasce nel 1988 nel cuore dell'Abruzzo, a Giuliano Teatino, dove da 30 anni le migliori coltivazioni agricole incontrano l'arte della lavorazione e conservazione della frutta. La selezione nella scelta delle materie prime e la cura in tutte le fasi della lavorazione rendono i prodotti D'Alessandro unici per sapore e freschezza.

La raccolta della frutta nel miglior momento di maturazione, la cernita accurata, la cottura rispettosa nei tempi e nelle temperature, la pastorizzazione ed il confezionamento, sono tutti momenti seguiti con la meticolosità che ha contraddistinto sin dagli esordi l'**azienda dello gnomo**.

La D'Alessandro Confetture sceglie sempre, laddove è possibile, i frutti delle coltivazioni locali: l'uva Montepulciano d'Abruzzo, le ciliegie tipiche di Giuliano Teatino, le albicocche, le pesche, i fichi bianchi, le fragole e le melecotogne; tutto il resto viene acquistato sul territorio italiano con la medesima attenzione e cura. La lavorazione rispetta i tempi di cottura propri di ciascun frutto, senza aggiunta di additivi, conservanti o altro prodotto di sintesi.

Ecco, quindi, svelati i segreti delle marmellate e confetture più gustose, che conservano tutta la bontà e la qualità della frutta. Con D'Alessandro il buon sapore d'Abruzzo è a tavola.

D'Alessandro Confetture company was founded in 1988 in Giuliano Teatino, in the heart of Abruzzo. Here, for 30 years, the best agricultural crops have met the art of processing and preserving fruit. The selection of raw materials and attention in the processing stages make D'Alessandro products unique for taste and freshness.

*The harvest of fruit at the best moment of ripeness, careful selection, cooking in respect of times and temperatures, pasteurization and packaging, all these are followed by the accuracy which has characterized the **gnome company** since its start.*

D'Alessandro Confetture always chooses, where it is possible, fruits of local crops: Montepulciano d'Abruzzo grapes, typical cherries of Giuliano Teatino, apricots, peaches, white figs, strawberries and quinces; everything else is bought on the Italian territory with the same attention and care. The processing respects the cooking time of each fruit, with no additives, preservatives or other synthetic product.

So it is revealed the secrets of the tastiest jams and preserves which maintain all the goodness and quality of fruit. With D'Alessandro the good taste of Abruzzo is at table.

LINEA CONFETTURE EXTRA

Extra jam line

SKG

Le confetture Extra D'Alessandro sono realizzate con le più alte percentuali di frutta (dal 50 al 150%) che conferiscono al prodotto un gusto ricco ed un profumo intenso.

Sono golose e genuine e non contengono conservanti e aromi artificiali.

Le proponiamo nel comodo formato in latta da 5 kg per andare incontro alle esigenze dei professionisti. Le confetture Extra D'Alessandro della linea dedicata ai professionisti sono studiate per una migliore resa in cottura: grazie all'alta percentuale di frutta e al poco zucchero aggiunto, la confettura non caramellizza e non bolle.

Le confetture sono adatte sia per la cottura in forno che per farciture a freddo.

LINEA CONFETTURE EXTRA

Extra jam line

5KG



L'immagine è puramente indicativa
The image is purely indicative

Prodotti disponibili - Available products:

CONFETTURA DI UVA 100% - PASSATA

Purple Grapes Jam 100% - Puree

Ingredienti: uva nera, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: purple grapes, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 100g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSUN5KG

CONFETTURA DI UVA 120% - PASSATA

Purple Grapes Jam 120% - Puree

Ingredienti: uva nera, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: purple grapes, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 120g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSUN120

CONFETTURA DI UVA 200% - PASSATA

Purple Grapes Jam 200% - Puree

Ingredienti: uva nera, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: purple grapes, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 200g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSUV200G

CONFETTURA EXTRA

DI SCRUCCHIATE 100% UVA CON BUCCE

"Scrucchiate" Purple Grape Extra Jam 100% - With Peels

Ingredienti: uva nera, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: purple grapes, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 100 g per 100 g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PS SCR5KG

LINEA CONFETTURE EXTRA

Extra jam line

5KG

Prodotti disponibili - Available products:

CONFETTURA EXTRA DI AMARENE 60% - CON PEZZI

Sour Cherry Extra Jam 60% - With Pieces

Ingredienti: amarene, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: sour cherries, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSAM5KG

CONFETTURA DI AMARENE 65% - PASSATA

Sour Cherry Jam 65% - Puree

Ingredienti: amarene, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: sour cherries, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 65g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/AM5KGPASS

Secchiello da 10 kg - Passata amarene 65%

3/AM10KGPASS

CONFETTURA EXTRA DI AMARENE 100% - CON PEZZI

Sour Cherry Extra Jam 100% - With Pieces

Ingredienti: amarene, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: sour cherries, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 100g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

2/AM100%

CONFETTURA EXTRA DI AMARENE 150% - CON PEZZI

Sour Cherry Extra Jam 150% - With pieces

Ingredienti: amarene, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: sour cherries, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 150g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

2/AM150%



L'immagine è puramente indicativa
The image is purely indicative

LINEA CONFETTURE EXTRA

Extra jam line

5KG



L'immagine è puramente indicativa
The image is purely indicative

Prodotti disponibili - Available products:

CONFETTURA DI ALBICOCCHIE - ALBICOCCHIE 50%

Apricot Jam - Apricots 50%

Ingredienti: Albicocche, zucchero, sciroppo di glucosio, gelificante: pectina, fibra di agrumi.

Ingredients: Apricots, sugar, glucose syrup, gelling agent: pectin, citrus fiber

Frutta utilizzata / Amount of fruit 50g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/psal5kg

Secchiello da 10 kg - Passata albicocca 50%

3/PSAL10KG

CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHIE 60% - CON PEZZI

Extra Apricot Jam 60% - With Pieces

Ingredienti: Albicocche, zucchero, sciroppo di glucosio, gelificante: pectina da frutta.

Ingredients: Apricots, sugar, glucose syrup, gelling agent: pectin, citrus fiber

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/alb pezzi 5kg

CONFETTURA DI ALBICOCCA REALE 110% - PASSATA

Royal Apricot Jam - Puree

Ingredienti: Albicocche, zucchero, sciroppo di glucosio, gelificante: pectina da frutta.

Ingredients: Apricots, sugar, glucose syrup, gelling agent: pectin, citrus fiber

Frutta utilizzata / Amount of fruit 110g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

2/albic. 110%

LINEA CONFETTURE EXTRA

Extra jam line

5KG

Prodotti disponibili - Available products:

CONFETTURA EXTRA DI VISCIOLE 60% - CON PEZZI

Wild Cherry Extra Jam 60% - With Pieces

Ingredienti: visciole, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: wild cherries, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSVI5KG

CONFETTURA EXTRA DI VISCIOLE 100% - CON PEZZI

Wild Cherry Extra Jam 100% - With Pieces

Ingredienti: visciole, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: wild cherries, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 100g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSVII100%

CONFETTURA EXTRA DI VISCIOLE 150% - CON PEZZI

Wild Cherry Extra Jam 150% - With Pieces

Ingredienti: visciole, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: wild cherries, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 150g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSVISC150



L'immagine è puramente indicativa
The image is purely indicative

LINEA CONFETTURE EXTRA

Extra jam line

5KG



L'immagine è puramente indicativa
The image is purely indicative

Prodotti disponibili - Available products:

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO 60% - CON PEZZI Forest Fruits Extra Jam 60% - With Pieces

Ingredienti: more, fragole, lamponi, mirtilli (in quantità variabile), zucchero, gelificante: pectina.
Ingredients: blackberries, strawberries, raspberries, blueberries (in varying quantities), sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSFB5KG

CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO 60% - SENZA SEMI Forest Fruits Jam 60% - Without Seeds

Ingredienti: more, fragole, lamponi, mirtilli (in quantità variabile), zucchero, gelificante: pectina.
Ingredients: blackberries, strawberries, raspberries, blueberries (in varying quantities), sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata in quantità variabile /

Variable amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/pass.fruttibosco5kg

LINEA CONFETTURE EXTRA

Extra jam line

5KG

Prodotti disponibili - Available products:

CONFETTURA DI CILIEGIE 65% - PASSATA

Cherry Jam 65% - Puree

Ingredienti: ciliegie, zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

Ingredients: cherries, sugar, gelling agent: pectin, acidity regulator: citric acid.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 65g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSC15KG

CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE 65% - CON PEZZI

Cherry Extra Jam 65% - With Pieces

Ingredienti: ciliegie, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: cherries, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 65g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/CIL5KG



L'immagine è puramente indicativa
The image is purely indicative

LINEA CONFETTURE EXTRA

Extra jam line

5KG



L'immagine è puramente indicativa
The image is purely indicative

Prodotti disponibili - Available products:

CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI 60% - CON PEZZI

Blueberry Extra Jam 60% - With Pieces

Ingredienti: mirtilli, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: blueberry, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSMI5KG

CONFETTURA DI MORE 60% - SENZA SEMI

Blackberry Jam 60% - Without Seeds

Ingredienti: more, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: blackberries, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSMO5KG

Secchiello da 10 kg - Passata more 60%

3\PSMO 10KG

CONFETTURA DI LAMPONI 65% - SENZA SEMI

Raspberry Jam 65% - Without Seeds

Ingredienti: lamponi, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: raspberries, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 65g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSLA 3KG

CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE 60% - CON PEZZI

Strawberry Extra Jam 60% - With Pieces

Ingredienti: fragole, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: strawberries, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSFR5KG

LINEA CONFETTURE EXTRA

Extra jam line

5KG

Prodotti disponibili - Available products:

CONFETTURA DI MELECOTOGNE 60% - PASSATA

Quince Jam 60% - Puree

Ingredienti: melecotogne, zucchero, gelificante: pectina

Ingredients: quince, sugar, gelling agent: pectin

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

2/MC5KG

CONFETTURA DI MELE 65% - PASSATA

Apple Jam 65% - Puréed

Ingredienti: mele, zucchero, gelificante: pectina

Ingredients: apples, sugar, gelling agent: pectin

Frutta utilizzata / Amount of fruit 65g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSMEL5KG

CONFETTURA DI PESCHE 60% - PASSATA

Peach Jam 60% - Puree

Ingredienti: pesche, zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

Ingredients: peaches, sugar, gelling agent: pectin, acidity regulator: citric acid.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSPS5KG



L'immagine è puramente indicativa
The image is purely indicative

*pectina: gelificante

LINEA CONFETTURE EXTRA

Extra jam line

5KG



L'immagine è puramente indicativa
The image is purely indicative

Prodotti disponibili - Available products:

CONFETTURA DI FICHI 60% - PASSATA

Fig Jam 60% - Puree

Ingredienti: fichi, zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

Ingredients: figs, sugar, gelling agent: pectin, acidity regulator: citric acid.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

2/FI5KG

MARMELLATA DI ARANCE 60% - CON SCORZETTE

Orange Marmalade 60% - With Rinds

Ingredienti: arance (con scorza a pezzetti), zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: orange, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

2/AR5KG

MARMELLATA DI MANDARINI 60% - CON SCORZETTE

Mandarin Marmalade 60% - With Rinds

Ingredienti: mandarini (con scorza a pezzetti), zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: mandarins, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

2/MAN5KG

MARMELLATA DI LIMONI 55% - PASSATA

Lemon Marmalade 55% - Puree

Ingredienti: limoni, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: lemons, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 55g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSLI5KG

Secchiello da 10 kg - Passata limoni 50%

3/PSLIM10KG

LINEA CONFETTURE EXTRA

Extra jam line

5KG

Prodotti disponibili - Available products:

CONFETTURA DI PRUGNE 60% - PASSATA

Plum Jam 60% - Puree

Ingredienti: prugne, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: plums, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSPR5KG

CONFETTURA EXTRA PRUGNOLATA 100% - PASSATA

Plum Extra Jam 100% - Puree

Ingredienti: prugne, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: plums, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 100g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSPR100%

CONFETTURA DI PERE 66% - PASSATA

Pear Jam 66% - Puréed

Ingredienti: pere, zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

Ingredients: pears, sugar, gelling agent: pectin, acidity regulator: citric acid.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 66g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSPER70%

CREMA DI CASTAGNE 64% - PASSATA

Chestnut Cream 64% - Puree

Ingredienti: castagne, zucchero, gelificante: pectina.

Ingredients: chestnuts, sugar, gelling agent: pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 64g per 100g

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/PSCAS5KG

5KG

LINEA COMPLEMENTARI

Complementary Line



MIELE ITALIANO MILLEFIORI

Millefiori Italian Honey

Ingredienti: miele di produzione italiana ottenuto in prevalenza da millefiori.

Ingredients: Italian honey production obtained mainly from Millefiori.

Peso netto / Net weight 5 Kg

6/MIE10-5 KG



MOSTO COTTO (SCIROPPO D'UVA)

Cooked grape must (grape juice syrup)

Ingredienti: succo d'uva, zucchero.

Ingredients: grapes juice, sugar.

Peso netto / Net weight 1kg / 5 kg



CIOCCOFRUIT CACAO, MELA E MANDORLE

Cocoa, apple and almonds cioccofruit

INGREDIENTI: mele (52%), zucchero, mandorle (3,3%), cacao (3,3%), gelificante: pectina.

Ingredients: apples (52%), sugar, almonds (3,3%), cocoa (3,3%), gelling agent: pectin.

Peso netto / Net weight 5 kg



CILIEGIE AMARENATE CALIBRO 18/20 INTERE

Candied Sour Cherries

Ingredienti: amarene (48%), sciroppo di glucosio, zucchero, succo di amarene concentrato (5%), correttore di acidità: acido citrico, colorante E163, aromi, conservante: E220 (anidride solforosa).

Ingredients: sour cherries (48%), glucose syrup, sugar, concentrated sour cherries juice (5%), acidity regulator: citric acid, colorant E/163, flavours, preservative: sulfur dioxide E/220 (as residual).

Peso netto / Net weight 5 Kg

3/AMERENITA 3.5

LINEA CONFETTURE EXTRA

Extra jam line

2KG

Le confetture extra di D'Alessandro hanno un'elevata percentuale di frutta che conferisce al prodotto un gusto ed un profumo intensi. Di seguito sono proposte nel **peso di 2 kg**, in graziosi vasi di vetro per poter essere posizionati a vista e garantire al consumatore qualità, ricercatezza e scelta.

*D'Alessandro extra jams have a high percentage of fruit which gives the product an intense taste and aroma. Below they are proposed in the **weight of 2 kg**, in pretty glass jars to be shown to the consumer as a guarantee of quality, refinement and choice.*



2KG EXTRA



CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO Wild cherries extra jam

Ingredienti: more, fragole, mirtilli, lamponi (in quantità variabili), zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Ingredients: blackberries, strawberries, blueberries and raspberries (in variable quantities), sugar, gelling agent: fruit pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 2 Kg

5/FR. BOS. 60%



CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHE Apricot extra jam

Ingredienti: albicocche, zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Ingredients: apricots, sugar, gelling agent: fruit pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 2 Kg

5/ALB 60%



CONFETTURA EXTRA DI VISCIOLE Wild cherries extra jam

Ingredienti: visciole, zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Ingredients: wild cherries, sugar, gelling agent: fruit pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 2 Kg

5/VISC. 60%



CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE Strawberry extra jam

Ingredienti: fragole, zucchero, gelificante: pectina di frutta, correttore di acidità: acido citrico.

Ingredients: strawberries, sugar, gelling agent: fruit pectin, acidity regulator: citric acid.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 2 Kg

5/FRAG 60%



MARMELLATA DI ARANCE Orange marmelade

Ingredienti: arance, zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Ingredients: oranges, sugar, gelling agent: fruit pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 2 Kg

5/ARAN 60%



CONFETTURA EXTRA DI AMARENE Sour cherry extra jam

Ingredienti: amarene, zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Ingredients: sour cherry, sugar, gelling agent: fruit pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 2 Kg

5/AMAR 60%

2KG FRUBIOTTA



CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI BIOLOGICA Blueberry organic extra jam

Ingredienti: mirtilli*, zucchero*, gelificante: pectina di frutta (<1%).

Ingredients: blueberries*, sugar*, gelling agent: fruit pectin (<1%).

Frutta utilizzata / Amount of fruit 75g per 100g

Peso netto / Net weight 2 Kg

5/MIRT BIO



CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHIE BIOLOGICA Apricot organic extra jam

Ingredienti: albicocche*, zucchero*, gelificante: pectina di frutta (<1%).

Ingredients: apricots*, sugar*, gelling agent: fruit pectin (<1%).

Frutta utilizzata / Amount of fruit 80g per 100g

Peso netto / Net weight 2 Kg

5/ALB BIO



CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE BIOLOGICA Cherry organic extra jam

Ingredienti: ciliegie*, zucchero*, gelificante: pectina di frutta.

Ingredients: cherries*, brown sugar*, gelling agent: fruit pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 80g per 100g

Peso netto / Net weight 2 Kg

5/CIL BIO

MIELE ITALIANO

2KG



MILLEFIORI / Millefiori

Ingredienti: miele ottenuto in prevalenza da millefiori.

Ingredients: honey obtained mainly from millefiori.

Peso netto / Net weight 2 Kg

5/MIELE

2KG CREME



CREMA AL GUSTO DI NOCCIOLA E CACAO *Hazelnut & cocoa spreadable cream*

Ingredienti: zucchero, olii e grassi vegetali (girasole, cocco, burro di cacao, cartamo), pasta di NOCCIOLA 10%, cacao in polvere 5%, siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, lecitina di girasole, E471, aroma naturale di NOCCIOLA
Ingredients: sugar, vegetable oils and fats (sunflower, coconut, cocoa butter, safflower), HAZELNUT paste 10%, cocoa powder 5%, WHEY powder, skimmed MILK powder, sunflower lecithin, E471, natural HAZELNUT flavour.

Peso netto / Net weight 2 Kg
5/CREMANOC.CACAO



CREMA AL GUSTO DI PISTACCHIO *Pistachio spreadable cream*

Ingredienti: zucchero, olii e grassi vegetali (girasole, cocco, burro di cacao, cartamo), pasta di PISTACCHIO 20%, LATTE scremato in polvere, E476, emulsionante lecitina di girasole.
Ingredients: sugar, vegetable oils and fats (sunflower, coconut, cocoa butter, safflower), PISTACHIO paste 20%, skimmed MILK powder, E476, sunflower lecithin.

Peso netto / Net weight 2 Kg
5/CREM PISTACC 2KG



CREMA AL GUSTO DI CAMELLO SALATO *Salted-caramel spreadable cream*

Ingredienti: zucchero, olii e grassi vegetali (girasole, cocco, burro di cacao, cartamo), **SIERO DI LATTE** in polvere, **BURRO**, lecitina di girasole, sale, aroma, estratto di rosmarino.
Ingredients: sugar, vegetable oils and fats (sunflower, coconut, cocoa butter, safflower), **WHEY POWDER**, **BUTTER**, sunflower lecithin, salt, aromas, rosemary extract.

Peso netto / Net weight 2 Kg
5/CREM CAMEL SALATO 2 KG



CREMA AL GUSTO DI CIOCCOLATO BIANCO *White chocolate spreadable cream*

Ingredienti: zucchero, olii e grassi vegetali (Girasole, cocco, burro di cacao, cartamo), LATTE scremato in polvere, PANNA in polvere, emulsionanti: E476, lecitina di girasole.
Ingredients: sugar, vegetable oils and fats (sunflower, coconut, cocoa butter, safflower), skimmed MILK powder, CREAM powder, sunflower lecithin, E476.

Peso netto / Net weight 2 Kg
5/CREMACIOCC.BIANCO



CREMA AL GUSTO DI CIOCCOLATO FONDENTE *Dark chocolate spreadable cream*

Ingredienti: zucchero, olii e grassi vegetali (girasole, cocco, burro di cacao, cartamo), cacao in polvere 17%, pasta di NOCCIOLA 4%, lecitina di girasole, E476.
Ingredients: sugar, vegetable oils and fats (sunflower, coconut, cocoa butter, safflower), cocoa powder 17%, HAZELNUT paste 4%, sunflower lecithin.

Peso netto / Net weight 2 Kg
5/CREMACIOCC.FOND.

ALTRO 2KG

DOSATORE IN ACCIAIO



D'Alessandro dispone di un sistema per la farcitura a freddo di dolci e cornetti, in doppia misura, per adattarsi unicamente al vaso in vetro da 2 kg ed alla latta da 5 kg firmati D'Alessandro. Il dispenser in acciaio è dotato di disco interno in plexiglass che scende con il livello della confettura per proteggerla dall'aria.

A) **Asta regola-dosata.** La dosata è regolabile, da 5 g a 35 g di confettura, per i barattoli da 2kg ed è fino a 40 g per le latte da 5KG.
B) **Beccuccio** Non è necessario intagliare il cornetto da farcire, è sufficiente inserirvi il beccuccio ed erogare.

D'Alessandro has created a new system for cold stuffing of cakes and croissants, in two sizes, to fit only the 2 kg glass jar and the 5 kg tin by D'Alessandro. The steel dispenser is equipped with an internal plexiglas disc that goes down with the level of jam to protect it from the air.

A) **Dose-control rod.** The dose is adjustable, from 5 g to 35 g of jam, for 2 kg cans and up to 40 g for 5 kg cans.
B) **Spout.** It is not necessary to carve the croissant to be stuffed, simply insert the spout and dispense.

DIMENSIONI DOSATORE/DIMENSIONS DISPENSER 5 kg: 36 cm (altezza/height) - 15,6 cm (diametro/diameter)

DIMENSIONI DOSATORE/DIMENSIONS DISPENSER 2 kg: 19 cm (altezza/height) - 11 cm (diametro/diameter)

CODICE PRODOTTO/PRODUCT CODE:

3/DOSATORE 2 KG (per vaso 2kg/per jar 2 kg) 3/DOSATORE (per latta 5kg/per can 5 kg)

ALTRO
2KG

CASSETTINA IN LEGNO

Dedicata all'area breakfast, la graziosa cassetta in legno per contenere
3 vasi in vetro allestiti con i dosatori.

Non più sprechi ne disordine, igiene garantita.

Le Cassette vengono **realizzate dal Laboratorio Incontro, un centro di
falegnameria socio - solidale.**

Dimensioni cassetta con dosatori

36,8 cm (base) - 35cm (altezza) - 13,9 cm (profondità)

Codice prodotto:
5/CASSETTINA



Acquisto socio - solidale a
sostegno della falegnameria
"Laboratorio Incontro",
in cui lavorano ragazzi
diversamente abili.





Distinguiti dagli altri bar con i dispenser D'Alessandro!



Fai vivere un'esperienza unica al tuo cliente: personalizza ogni croissant in base ai suoi gusti e farciscilo al momento!



Metti a disposizione del cliente un'ampia selezione di gusti e varianti: permettilgli di scegliere la sua confettura preferita.



Non solo confetture: farcisci i croissant con le nostre creme spalmabili disponibili in tante varianti di gusto!



Grazie ai comodi dispenser puoi evitare sprechi di prodotto e di tempo: farcisci i croissant al momento in modo semplice e rapido, dosando la giusta quantità di confettura e soprattutto evitando l'avanzo di croissant pre-farciti.



Le confetture D'Alessandro sono pluripremiate e di qualità artigianale: anche per i grandi formati garantiamo un prodotto con alte percentuali di frutta, zucchero grezzo italiano, privo di conservanti e coloranti.

850 gr con dispenser

NOVITÀ!



CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO
Wild cherries extra jam

Ingredienti: ribes rosso, mirtillo, more, lampone (in quantità variabili), zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Ingredients: red currant, blueberry, blackberry, raspberry (in variable quantities), sugar, gelling agent: fruit pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 850 gr

1/FRU BOSC.850



CONFETTURA EXTRA DI UVA SENZA BUCCIA
con prevalenza di uva Montepulciano d'Abruzzo
HIGH FRUIT CONTENT GRAPE JAM

with prevalence of Montepulciano d'Abruzzo

Ingredienti: uva senza bucce, zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Ingredients: skinless grapes, sugar, gelling agent: fruit pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 100g per 100g

Peso netto / Net weight 850 gr

1/UNIKG



MARMELLATA DI ARANCE / Orange marmelade

Ingredienti: arance, zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Ingredients: oranges, sugar, gelling agent: fruit pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 60g per 100g

Peso netto / Net weight 850 gr

1/ARANC 850G



CONFETTURA EXTRA DI AMARENE
Sour cherry extra jam

Ingredienti: amarena passata, zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Ingredients: sour cherry, sugar, gelling agent: fruit pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 65g per 100g

Peso netto / Net weight 850 gr

1/AMA 850



CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHE
Apricot extra jam

Ingredienti: albicocche, zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Ingredients: apricots, sugar, gelling agent: fruit pectin.

Frutta utilizzata / Amount of fruit 65g per 100g

Peso netto / Net weight 850 gr

1/AL850GR



Dispenser Basic



Dispenser Professional

INFORMAZIONI UTILI *Useful information*

MODALITÀ DI UTILIZZO

Tutti i nostri prodotti sono utilizzabili per la preparazione di dolci e dessert, a freddo o in forno. Nel caso di utilizzo in forno, una temperatura **superiore ai 180°C** e per tempi prolungati, causa la bollitura della confettura e la fuoriuscita della stessa dal prodotto dolciario, oppure ne determina un'eccessiva cottura che annulla tutte le caratteristiche iniziali, nonché il colore che imbrunisce.

CONSERVAZIONE / SHELF LIFE

Tutte le nostre confetture hanno una scadenza pari a 3 anni dalla data di produzione.

Si conservano, una volta aperti, per circa 15 giorni in frigorifero (4°C). Il barattolo da 2 kg, una volta aperto anche con il dosatore, va tenuto in un ambiente fresco e riposto in frigo a fine utilizzo.

CONFEZIONAMENTO E FORMATI

Confetture, Marmellate, Mostocotto e Amarene Candite: cartone da 4 latte x 5 kg;

Miele: secchielli da 5 kg;

Confetture e creme linea 2 kg: cartone da 2 vasi in vetro da 2 kg/cad;

Confetture 10 kg: in secchielli sfusi su bancali

PECTINA

La pectina è un gelificante naturale che si ricava sia dalla buccia delle mele che dalla parte bianca degli agrumi. L'uso di questo gelificante consente alla marmellata di raggiungere la giusta consistenza, proprio per le sue proprietà addensanti, abbreviando i tempi di cottura e permettendo così di mantenere intatte le proprietà organolettiche della frutta (colore, sapore, gusto e aroma) e ad evitare la completa distruzione delle vitamine e delle fibre. La pectina naturale ha buone proprietà nutrizionali, che come ricordano i nutrizionisti, aiuta come le fibre, a favorire lo svuotamento gastrico e a modulare il successivo assorbimento intestinale favorendo un impatto metabolico graduale. Precisiamo tuttavia che la percentuale di pectina da frutta presente nelle nostre confetture **non è mai superiore all'1% del prodotto finito.**



D'ALESSANDRO CONFETTURE SRL
Via Piane 15 - Giuliano Teatino (CH) ITALIA

www.dalessandroconfetture.it