



CATALOGO GENERALE
GENERAL CATALOGUE



Excellence in Gelato and Pastry

Da oltre 40 anni siamo vicini a tutti i professionisti gelatieri e pasticceri, sostenendo il loro lavoro con l'esperienza e la qualità dei nostri prodotti. Per ottenere sempre il meglio!

For more than 40 years IPSA is the partner of professional pastry chef and gelato maker providing them with quality products and offering solutions to achieve always the best performances!

CATALOGO GENERALE

GENERAL CATALOGUE

gelato.^{SIUSA}

BASI GELATO - GELATO BASES	04
PASTE - PASTES	12
INGREDIENTI & AROMATIZZANTI - INGREDIENTS & FLAVOURING	16
VARIEGATI - VARIEGATO	18
CIOCOFREDDO	20
PASTICCERIA FREDDA - COLD PASTRY	22
TOPPING, GLASSE & BAGNE - TOPPING, GLAZES & WETTY	26

La Pasticceria | Pastry

MIX & MIGLIORATORI - CONFECTIONERY MIXES & BREAD IMPROVERS	32
PREPARATI UHT PER DOLCI - UHT READY PRODUCTS FOR WHIPPING	36
CREME SPALMABILI - SPREADABLE CREAMS	38
FARCITURE & CONFETTURE - FILLINGS & JAMS	40
GELATINE - GELS	44
ZUCCHERI & MANDORLE - SUGARS & ALMONDS	46
MARGARINE - MARGARINES	48
OLI & GRASSI - OILS & FATS	52
PREPARATI UHT PER CUCINA - UHT READY PRODUCTS FOR COOKING	56

DISTRIBUZIONE MODERNA - RETAIL & HORECA

PREPARATI PER DESSERT - DESSERTS MIXES	60
RETAIL - RETAIL PRODUCTS	62

PACKAGING



Secchiello Bucket Sacchetto Bag Latta Tin Cartone Carton Blocco Block Vaschetta Tub Packaging Astuccio Case Bottiglietta Little Bottle Pallet Cesta Basket Pallet Box Sacco Bag

GRASSI
FATS



Con Grassi Animali With Animal Fats Con Grassi Vegetali With Vegetal Fats Con Grassi Vegetali Idrogenati With Hydrogenated Vegetal Fats

ALLERGENI
ALLERGENS



Anidride solforosa e solfiti Sulfur dioxide and sulphites Arachidi Peanuts Glutine Gluten Uova Eggs Soia Soy Frutta a guscio Nuts Latticini Milk Derivates

CONTAMINAZIONE DIRETTA
DIRECT CONTAMINATION

POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA
CROSS CONTAMINATION



gelato.[®] SIPSA















...la tua scelta, di gusto!

BASI GELATO

Per un Gelato equilibrato, strutturato, e al tempo stesso morbido e cremoso.

BASI GELATO PER PROCESSO A CALDO HOT PROCESS GELATO BASES

Basi professionali per la produzione di gelati al latte con processo a caldo, per pastorizzatori o macchine combinate.
Gelato bases for hot pasteurization process or combined machine.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS		CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> HALTAPAN MAESTRO C  <p>Nucleo professionale di alta qualità per gelati di crema. High performance base for free balancing and industrial milk gelato production.</p> 	15 g/lt	●	5x1,5 kg	6040
<ul style="list-style-type: none"> HALTAPAN 50 C    <p>Con grassi vegetali idrogenati per gelati di crema. With vegetable hydrogenated fats to prepare milk gelato.</p> 	50 g/lt	●	5x1,5 kg	6003
<ul style="list-style-type: none"> HALTAPAN 100 C   <p>Con grassi vegetali per gelati di crema. With vegetable fats to prepare milk gelato.</p> 	100 g/lt	●	5x1,5 kg	6022
<ul style="list-style-type: none"> PANNAPLUS 100 C   <p>Con panna disidratata per un gelato al latte pieno e rotondo. With dehydrated cream to prepare milk gelato.</p> 	100 g/lt	●	5x1,5 kg	6021
<ul style="list-style-type: none"> KLASS 50 C  <p>Senza grassi vegetali aggiunti per gelati di crema. Base without vegetable fats addition to prepare milk gelato.</p> 	50 g/lt	●	5x1,5 kg	6004
<ul style="list-style-type: none"> KLASS 100 C  <p>Senza grassi vegetali aggiunti per gelati di crema. Base without vegetable fats addition to prepare milk gelato.</p> 	100 g/lt	●	5x1,5 kg	6007
<ul style="list-style-type: none"> GELATOMASTER 3.5 CREMA   <p>Con sucrosteri, per gelati di crema. With sucroesters to prepare milk gelato.</p> 	50 g/lt	●	5x1,5 kg	6006
<ul style="list-style-type: none"> NATURAL 100  <p>Senza emulsionanti, grassi vegetali ed aromi per gelati di crema. Base for milk gelato production without emulsifiers, vegetable fats and flavors.</p> 	100 g/lt	●	5x1,5 kg	6017

GELATO BASES

Structured, balanced,
creamy and soft gelato.



BASI GELATO UNIVERSALI UNIVERSAL BASES FOR MILK GELATO

Basi professionali per la produzione di gelati al latte e di frutta con lavorazione a freddo o a caldo.
Universal bases to prepare milk gelato by cold or hot process.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS		CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • EUROPE 50 C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. <i>Universal base to prepare milk and fruit gelato.</i> 	50 g/lt	● ●	5x1,5 kg	6082
<ul style="list-style-type: none"> • EUROPE 100 C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. <i>Universal base to prepare milk and fruit gelato.</i> 	100 g/lt	● ●	5x1,5 kg	6011
<ul style="list-style-type: none"> • FUTURETREND 50 C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. Arricchita con latte magro in polvere. <i>Universal base to prepare milk and fruit gelato. With skimmed-milk powder.</i> 	50 g/lt	● ●	5x1,5 kg	6041
<ul style="list-style-type: none"> • FUTURETREND 100 C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. Arricchita con latte magro in polvere. <i>Universal base to prepare milk and fruit gelato. With skimmed-milk powder.</i> 	100 g/lt	● ●	5x1,5 kg	6009
<ul style="list-style-type: none"> • FUTURETREND 250 C/F Base completa bilanciata per la preparazione di gelati al latte e di frutta. Arricchita con latte magro in polvere. <i>Complete and balanced base to prepare milk and fruit gelato. With skimmed-milk powder.</i> 	250 g/lt	● ●	5x1,5 kg	6010
<ul style="list-style-type: none"> • FUTURETREND MAXI C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. <i>Universal base to prepare milk and fruit gelato.</i> 	330 g/lt	● ●	6x1,1 kg	6028

BASI FRUTTA - FRUIT GELATO BASES

Per gelati di frutta e sorbetti. Esaltano il colore e la freschezza della frutta.
For sherbets and fruit gelato. To enhance the natural colour and taste of fruits.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS		CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • HALTAFRUT MAESTRO Nucleo professionale di alta qualità per gelati di frutta e sorbetti. <i>High performance base for free balancing fruit gelato and sherbets production.</i> 	15 g/lt	●	5x1,5 kg	6025
<ul style="list-style-type: none"> • HALTAFRUT 50 Per gelati di frutta e sorbetti. Senza grassi e derivati del latte. <i>Base for fruit gelato and sherbets. Fats and milk derivate free.</i> 	50 g/lt	●	5x1,5 kg	6013
<ul style="list-style-type: none"> • HALTAFRUT 100 Per gelati di frutta e sorbetti. Senza grassi e derivati del latte. <i>Base for fruit gelato and sherbets. Fats and milk derivate free.</i> 	100 g/lt	●	5x1,5 kg	6026
<ul style="list-style-type: none"> • HALTA MAXIFRUT Per gelati di frutta preparati con sola frutta fresca o congelata. Preserva il naturale colore e sapore della frutta. <i>Complete full base to prepare fruit gelato with fresh or frozen fruits, preserving the natural colour and taste of fresh fruits.</i> 	1200 gr Base 1400 gr Frutta / Fruit 1400 gr Acqua / Water	●	5x1,2 kg	6027

BASI FRUTTA - FRUIT GELATO BASES

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS		CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • FUTURETREND 50 C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. Arricchita con latte magro in polvere. <i>Universal base to prepare milk and fruit gelato. With skimmed-milk powder.</i> 	50 g/lt	● ●	5x1,5 kg	6041
<ul style="list-style-type: none"> • FUTURETREND 100 C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. Arricchita con latte magro in polvere. <i>Universal base to prepare milk and fruit gelato. With skimmed-milk powder.</i> 	100 g/lt	● ●	5x1,5 kg	6009
<ul style="list-style-type: none"> • EUROPE 50 C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. <i>Universal base to prepare milk and fruit gelato.</i> 	50 g/lt	● ●	5x1,5 kg	6082
<ul style="list-style-type: none"> • EUROPE 100 C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. <i>Universal base to prepare milk and fruit gelato.</i> 	100 g/lt	● ●	5x1,5 kg	6011
<ul style="list-style-type: none"> • NATURALFRUT 100 Il massimo della naturalezza nella preparazione dei gelati a base di frutta. Esente da emulsionanti, grassi e derivati dal latte e glutine. <i>To get the maximum naturalness in the preparation of fruit gelato. Emulsifiers, dairy fats and gluten free.</i> 	100 g/lt	●	5x1,5 kg	6044
<ul style="list-style-type: none"> • GELATOMASTER 3.5 FRUTTA Con sucroesteri per gelati di frutta. <i>With sucroesters to prepare fruit gelato.</i> 	50 g/lt	●	5x1,5 kg	6024

NATURAL - BASI GELATO E SEMIFREDDO NATURAL GELATO AND SEMIFREDDO BASES

Basi naturali esenti da emulsionanti, grassi vegetali, aromi. Ideale per un gelato "clean label", da utilizzare in abbinamento con le PASTE NATURAL (vedi pag.13).
Natural bases emulsifiers, vegetable fats and flavorings free. Ideal for a "clean label" gelato, to be used with NATURAL PASTES (see page 13).



	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS		CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • NATURAL 100 Senza emulsionanti, grassi vegetali ed aromi per gelati di crema. <i>Base for milk gelato production without emulsifiers, fats and flavors.</i> 	100 g/lt	●	5x1,5 kg	6017
<ul style="list-style-type: none"> • NATURALFRUT 100 Il massimo della naturalezza nella preparazione dei gelati a base di frutta. Esente da emulsionanti, grassi, derivati dal latte e glutine. <i>To get the maximum naturalness in the preparation of fruit gelato. Emulsifiers, dairy fats and gluten free.</i> 	100 g/lt	●	5x1,5 kg	6044
<ul style="list-style-type: none"> • NATURAL SEMIFREDDO Per semifreddi. Senza emulsionanti, grassi ed aromi. <i>Base for semifreddo without emulsifiers, fats and flavors.</i> 	300 gr Base 400 gr Panna / Fresh cream 300 gr Acqua / Water	●	3x1,5 kg	5521




























MAXI CIOCCOLATI MAXI CHOCOLATE COMPLETE BASES

Basi complete per gelati di crema e gelato soft da utilizzare con aggiunta di solo latte o acqua. Processo a freddo.
Complete bases for milk gelato and soft ice cream with milk or water addition. Cold process.

	DOSAGGIO DOSAGE	AGGIUNTA ADDITION		CODICE CODE
• MAXI FONDENTE - DARK CHOCOLATE   	1.750 g + 2.500 g	Latte/acqua Milk/water	4x1,75 kg	6045
• MAXI FONDENTE SL - DARK CHOCOLATE Milk Free  		Acqua Water	4x1,75 kg	6049
• MAXI CIOCCOLATO - CHOCOLATE   		Latte Milk	4x1,75 kg	6029
• MAXI GIANDUIA  		Latte Milk	4x1,75 kg	6046
• MAXI CIOCCOLATO BIANCO - WHITE CHOCOLATE   		Latte Milk	4x1,75 kg	6176










MAXI CREME - MAXI COMPLETE BASES FOR MILK GELATO

Basi complete per gelati di crema e gelato soft da utilizzare con aggiunta di solo latte. Processo a freddo.
Complete bases for milk gelato and soft ice cream with milk addition. Cold process.

	DOSAGGIO DOSAGE	AGGIUNTA ADDITION		CODICE CODE
• MAXI YOGURT  	1.250 g + 2.750 g	Latte Milk	3x1,25 kg	6050
• MAXI YOGURT SENZA LATTOSIO - MILK FREE  		Latte Milk	3x1,25 kg	6055
• MAXI VANIGLIA - VANILLA  		Latte Milk	3x1,25 kg	6047
• MAXI CREMA - CREAM  		Latte Milk	3x1,25 kg	6048
• MAXI NOCCIOLA - HAZELNUT  		Latte Milk	3x1,25 kg	6056
• MAXI PISTACCHIO - PISTACHIO  		Latte Milk	3x1,25 kg	6057
• MAXI FIOR DI LATTE  		Latte Milk	3x1,25 kg	6058
• MAXI CAFFÈ - COFFEE  		Latte Milk	3x1,25 kg	6059
• MAXI TIRAMISÙ  		Latte Milk	3x1,25 kg	6060
• MAXI RICOTTA  		Latte Milk	3x1,25 kg	6174
• MAXI CHEESE CAKE  		Latte Milk	3x1,25 kg	6175
• MAXI COCCO - COCONUT  		Latte Milk	3x1,25 kg	6131
• MAXI BISCOTTO - COOKIES  	Latte Milk	3x1,25 kg	6177	


MAXI FRUTTA MAXI COMPLETE BASES FOR FRUIT GELATO

Basi complete per gelati di frutta e per granitori da utilizzare con aggiunta di sola acqua. Processo a freddo.
Complete bases for fruit gelato and slush machine to be prepared with water addition. Cold process.

	DOSAGGIO DOSAGE	AGGIUNTA ADDITION		CODICE CODE
• MAXI ARANCIA - ORANGE 	1.300 g + 2.700 g	Acqua Water	3x1,3 kg	6066
• MAXI BANANA 		Acqua Water	3x1,3 kg	6124
• MAXI FRAGOLA - STRAWBERRY 		Acqua Water	3x1,3 kg	6016
• MAXI FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS 		Acqua Water	3x1,3 kg	6015
• MAXI LIMONE - LEMON 		Acqua Water	3x1,3 kg	6061
• MAXI MANGO 		Acqua Water	3x1,3 kg	6037
• MAXI MANDARINO - TANGERINE 		Acqua Water	3x1,3 kg	6067
• MAXI MELA VERDE - GREEN APPLE 		Acqua Water	3x1,3 kg	6063
• MAXI PESCA GIALLA - YELLOW PEACH 		Acqua Water	3x1,3 kg	6036

BASI PER BAVARESI E MOUSSE MOUSSE CAKE AND FROZEN DESSERT BASES


Basi e finiture per semifreddi, bavaresi e torte.
Bases and semi-finished products for frozen desserts, bavarese and cakes.

	DOSAGGIO DOSAGE	AGGIUNTA ADDITION		CODICE CODE
• BAVARESE BASE 	250 g + 500 g + 250 g	Base / Panna / Acqua 4°C Base / Fresh cream/ Water 4°C	3x1,5 kg	5685
• SEMIFREDDO BASE 	300 g + 400 g + 300 g	Base / Panna / Acqua 4°C Base / Fresh cream/ Water 4°C	3x1,5 kg	5681
• SEMIFREDDO NATURAL 	300 g + 400 g + 300 g	Base / Panna / Acqua 4°C Base / Fresh cream/ Water 4°C	3x1,5 kg	5521
• WHIPPY Preparato in polvere zuccherato da montare. Sweetened product in powder for whipping.	400 g + 1.000 g	Base / Acqua o Latte (4°C) Base / Water or Milk (4°C)	3x1,0 kg	5515




SOFT-YO

Basi per la preparazione di frozen yogurt in granitore. Processo a freddo.
 Complete bases to prepare frozen yogurt in slush machines. Cold process.

	DOSAGGIO DOSAGE	ACGIUNTA ADDITION		CODICE CODE
• SOFT-YO BIANCO - WHITE	800 g + 2.000 g	Latte Milk	4x0,8 kg	6051
• SOFT-YO SENZA LATTOSIO - LACTOSE-FREE		Latte SL Milk LF	4x0,8 kg	6078
• SOFT-YO GRECO- GREEK		Latte Milk	4x0,8 kg	6079


SOFTY

Basi complete dedicate alla preparazione di gelati soft. Specifiche per macchine soft. Processo a freddo.
 Complete bases to prepare soft gelato in soft machines. Cold process.

	DOSAGGIO DOSAGE	ACGIUNTA ADDITION		CODICE CODE
• SOFTY CIOCCOLATO - CHOCOLATE	1.250 g + 2.500 g	Acqua Water	3x2,5 kg	6083
• SOFTY FIOR DI LATTE		Acqua Water	3x2,5 kg	6084
• SOFTY FRAGOLA - STRAWBERRY		Acqua Water	3x2,5 kg	6085
• SOFTY VANIGLIA - VANILLA		Acqua Water	3x2,5 kg	6086

CREMSOFT

Basi per creme fredde e sorbetti da utilizzare in granitore e macchine soft. Processo a freddo.
 Bases to prepare ice creams and sherbets in the slush and soft machines. Cold process.

	DOSAGGIO DOSAGE	ACGIUNTA ADDITION		CODICE CODE
• CREMSOFT CAFFÈ - COFFEE	800 g + 2.000 g	Latte Milk	4x0,8 kg	6034
• CREMSOFT CIOCCOLATO - CHOCOLATE		Latte Milk	4x0,8 kg	6031
• CREMSOFT FIORDIPANNA		Latte Milk	4x0,8 kg	6033
• CREMSOFT FRAGOLA - STRAWBERRY		Latte Milk	4x0,8 kg	6075
• CREMSOFT LIMONE - LEMON		Acqua Water	4x0,8 kg	6032
• CREMSOFT VANIGLIA - VANILLA		Latte Milk	4x0,8 kg	6077*

* ARTICOLO SOGGETTO A MINIMO D'ORDINE. RIVOLGERSI AL CONSULENTE COMMERCIALE IPSA.
 * MINIMUM PURCHASED ORDER QUANTITY REQUIRED. PLEASE CONTACT IPSA EXPORT DEPARTMENT.

PASTE

Per riscoprire i sapori tradizionali e di fantasia, valorizzando ogni ricetta di gelato.

PASTE NATURAL - NATURAL PASTES

Paste naturali di frutta secca senza aggiunta di zucchero, coloranti e aromi. Ideali per un gelato di qualità, da utilizzare con BASI NATURAL (vedi pag. 7).
Dried fruit and nut natural pastes: no sugar, no flavours, no food dyes.
Ideal for an high quality gelato, to be used with NATURAL BASES (see page 7).



	DOSAGGIO DOSAGE	MODO D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
• NATURAL CHOCOBITTER	80-100 g/kg	Per Gelateria & Pasticceria For Gelato and Pastry	2x3,0 kg	6132
• NATURAL NOCCIOLA CHIARA - PALE HAZELNUT	100-120 g/kg		2x2,5 kg	6134
• NATURAL NOCCIOLA SCURA - DARK HAZELNUT	100-120 g/kg		2x2,5 kg	6135
• NATURAL PISTACCHIO EXCELSIOR - EXCELSIOR PISTACHIO	100-120 g/kg		2x2,5 kg	6136
• NATURAL PISTACCHIO - PISTACHIO	100-120 g/kg		2x2,5 kg	6180
• NATURAL MANDORLA - ALMOND	80-100 g/kg		2x2,5 kg	6137
• NATURAL GIANDUIA	100-120 g/kg		2x2,5 kg	5687
• NATURAL CAFFE' ESPRESSO - ESPRESSO COFFEE	30-40 g/kg		2x2,5 kg	6138
• NATURAL NOCE - WALNUT	80-100 g/kg		2x2,5 kg	6189

PASTE CLASSICHE - CLASSIC PASTES

Paste classiche e di fantasia per la preparazione di gelati di crema e per la pasticceria. Fantasy and classic pastes to prepare cream gelato, also suitable for pastry applications.

	DOSAGGIO DOSAGE	MODO D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
• AMARETTO	80 g/kg	Per Gelateria & Pasticceria For Gelato and Pastry	2x3,0 kg	6108
• BISCOTTO - COOKIES	80 g/kg		2x3,0 kg	6129
• BUENO	80 g/kg		2x3,0 kg	6128
• CARMELLO - CARAMEL	80 g/kg		2x3,0 kg	6127
• CIOCCOLATO - CHOCOLATE	80 g/kg		2x3,0 kg	6110
• CIOCCOLATO BIANCO - WHITE CHOCOLATE	80 g/kg		2x2,5 kg	6119
• CREMA ANTICA - EGGS CREAM	80 g/kg		2x3,0 kg	6118
• CREMA DI MANDORLA - ALMOND CREAM	80 g/kg		2x3,0 kg	6113
• CREMA DI NOCCIOLA - HAZELNUT CREAM	80 g/kg		2x3,0 kg	6111
• CREMA DI PISTACCHIO - PISTACHIO CREAM	80 g/kg		2x3,0 kg	6114
• CROCCANTINO AL RUM - CRUNCHY RUM	80 g/kg		2x3,0 kg	6157
• COCCO - COCONUT	80 g/kg		2x3,0 kg	6106
• DELIZIA AL LIMONE - LEMON DELIGHT	40 g/kg		2x3,0 kg	6102
• MENTA - MINT	40 g/kg		2x3,0 kg	6126

PASTES

To enhance traditional gelato taste.



PASTE CLASSICHE - CLASSIC PASTES

	DOSAGGIO DOSAGE	MODI D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
• NOCCIOLA CHIARA STABILIZZATA - HAZELNUT	80 g/kg	Per Gelateria & Pasticceria For Gelato and Pastry	2x2,5 kg	6112
• NOCCIOLA SCURA STABILIZZATA - DARK HAZELNUT	80 g/kg		2x2,5 kg	6104
• TIRAMISÙ	80 g/kg		2x3,0 kg	6115
• TORRANCINO - NOUGAT	80 g/kg		2x3,0 kg	6160
• VANIGLIA ITALIANA - ITALIAN VANILLA	80 g/kg		2x3,0 kg	6120
• VANIGLIA MADAGASCAR - MADAGASCAR VANILLA	80 g/kg		2x3,0 kg	6121
• ZABAIONE	80 g/kg		2x3,0 kg	6122
• ZUPPA INGLESE - TRIFLE	80 g/kg		2x3,0 kg	6125

PASTE FRUTTA - FRUIT PASTES

Paste di frutta per la preparazione di gelati di frutta e per la pasticceria.
Fruit pastes ideal to prepare fruit gelato, also suitable for pastry applications.

	DOSAGGIO DOSAGE	MODI D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
• ALBICOCCA - APRICOT	80 g/kg	Per Gelateria & Pasticceria For Gelato and Pastry	2x3,0 kg	6139
• AMARENA - BLACK CHERRY			2x3,0 kg	6140
• ANANAS - PINEAPPLE			2x3,0 kg	6141
• BANANA			2x3,0 kg	6142
• FRAGOLA - STRAWBERRY			2x3,0 kg	6143
• FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS			2x3,0 kg	6144
• KIWI			2x3,0 kg	6146
• MANGO			2x3,0 kg	6150
• MARACUJA			2x3,0 kg	6152
• MELA VERDE - GREEN APPLE			2x3,0 kg	6149
• MELONE - MELON			2x3,0 kg	6147
• MIRTILLO - BLUEBERRY			2x3,0 kg	6161
• MORA - BLACKBERRY			2x3,0 kg	6154
• PESCA - YELLOW PEACH			2x3,0 kg	6145

INGREDIENTI & AROMATIZZANTI






INGREDIENTI - INGREDIENTS

Una serie di ingredienti complementari di alta qualità per ottenere risultati di eccellenza in gelateria e pasticceria.
An high quality range of complementary ingredients to fulfill excellent results in gelato making and pastry.

	DOSAGGIO DOSAGE	MODO D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
• CACAO 10/12 - COCOA 10/12			4x1,0 kg	5665
• CACAO 22/24 - COCOA 22/24			4x1,0 kg	5670
• DESTROSI - DEXTROSE			4x1,5 kg	6018
• EMULWHIP Emulsionante in gel per gelateria e pasticceria. Emulsifier in gel for gelato making and pastry.	Secondo ricetta According to recipe	Per Gelateria For Gelato	5,0 kg 	2051
• GLUCOSIO IN POLVERE 30DE - GLUCOSE 30DE IN POWDER			4x1,5 kg	6019
• INULINA - INULIN			4x1,5 kg	0501
• LATTE MAGRO IN POLVERE - SKIMMED MILK POWDER 			4x1,5 kg	5660
• SCIROPPO DI ZUCCHERO INVERTITO - INVERT SUGAR SYRUP			2x3,0 kg 	0509

AROMATIZZANTI - FLAVOURING

Aromi concentrati in polvere di alta qualità per gelateria e pasticceria.
Mantengono inalterato e stabile l'aroma nel tempo.
Powdered flavours for high production performances for gelato making and pastry,
to preserve aroma.

	DOSAGGIO DOSAGE	MODO D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
• CUOR DI LIMONE - LEMON			3x1,5 kg	6166
• FIOR DI YOGURT 		Per Gelateria e Pasticceria	3x1,5 kg	6163
• FIOR DI PANNA - CREAM 	30 g/kg		3x1,5 kg	6169
• FIOR DI MASCARPONE 		For Gelato and Pastry	3x1,5 kg	6167
• FIOR DI RICOTTA 			3x1,5 kg	6168
• FIOR DI LIQUIRIZIA - LICORICE			3x1,5 kg	6181



INGREDIENTS & FLAVOURING

VARIEGATI

Un tocco di originalità nelle preparazioni di Gelateria e Pasticceria



VARIEGATO

An original touch in Gelato and Pastry preparations

VARIEGATI DI FRUTTA - FRUIT VARIEGATO

Per decorare con fantasia i gelati e per dare più sapore e ricchezza alle preparazioni in pasticceria.
To decorate gelato with a touch of fantasy and to make your pastry preparations full of taste.

	DOSAGGIO DOSAGE		CODICE CODE
• ALBICOCCA - APRICOT		2x3,0 kg	6202
• AMARENA - BLACK CHERRY		2x3,0 kg	6201
• FICO - FIG	A piacere, pronto all'uso	2x3,0 kg	6220
• FRAGOLINA - STRAWBERRY	As you like, ready to use	2x3,0 kg	6204
• FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS		2x3,0 kg	6203
• PESCARANCIO - PEACH AND ORANGE		2x3,0 kg	6219
• LAMPONE - RASPBERRY		2x3,0 kg	6209
	DOSAGGIO DOSAGE		CODICE CODE
• AMARENA in sciroppo - AMARENA in syrup Ciliegie amarenate in sciroppo calibro 18/20 mm. Sour black cherries in syrup 18/20 mm caliber.	Pronto all'uso Ready to use	4x5,0 kg	6212

VARIEGATI FANTASIA - CREAMY VARIEGATO

Per decorare con fantasia i gelati e per dare più sapore e ricchezza alle preparazioni in pasticceria.
To decorate gelato with a touch of fantasy and to make your pastry preparations full of taste.

	DOSAGGIO DOSAGE		CODICE CODE
• BUENO		2x2,5 kg	6226
• BISCOTTO - COOKIES		2x2,5 kg	6210
• CIOCORÈ		2x2,5 kg	6222
• CEREALI - CEREALS		2x2,5 kg	6221
• OREO		2x2,5 kg	6223
• PISTACCHIO - PISTACHIO		2x2,5 kg	6225
• STRACCIATELLA		2x2,5 kg	6206

CIOCOFREDDO

Crema gelato fredda
per Gelateria e per Pasticceria



CIOCOFREDDO

Cold cream
for Gelato and Pastry use.

CIOCOFREDDO

Crema Gelato pronta all'uso per preparazioni in gelateria e pasticceria. Ideale per cremi, variegature e per bicchierini golosi. Utilizzato come farcitura e copertura di semifreddi e bavarese. Anche nel granitore come crema fredda e nella cioccolatiera per la preparazione di cioccolata calda in tazza. *Velvety cream ready to use for gelato and pastry. Ideal for chocolate creams, variegato and gourmand shots. Used as filling to cover semifreddo and bavarese. Perfect in the slush machine as cold cream or in chocolate pot to prepare hot chocolate in cup.*

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS			CODICE CODE
• GIANDUIA		●	2x6,0 kg	672 kg	6916
• FONDENTE - DARK CHOCOLATE		●	2x6,0 kg	672 kg	6922
• CAMELLO - CAMEL		●	2x3,0 kg	504 kg	6931
• BIANCO - WHITE		●	2x3,0 kg	504 kg	6927
• NOCCIOLA - HAZELNUT		●	2x3,0 kg	504 kg	6913
• PISTACCHIO - PISTACHIO		●	2x3,0 kg	504 kg	6928

APPLICAZIONI - HOW TO USE



TAL QUALE
AS IT IS



CREMINO



VARIEGATO



MANTECATO



COPERTURE E INSERTO
DI SEMIFREDDI
COAT AND INSERT
OF SEMIFREDDO



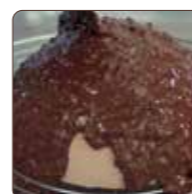
COPERTURE DI TORTE
CAKE COATING



NEL GRANITORE
IN THE SLUSH MACHINE



CIOCCOLATA CALDA
HOT CHOCOLATE



COPERTURE CON
GRANELLA E BISCOTTI
COATING WITH
GRAINS AND CRUMBLE

Ciocofreddo è una crema anidra alla quale aggiungere a piacere e con fantasia granelle, biscotti e cereali. Libera la tua creatività!














Ciocofreddo is a tasty velvety cream. You can add grains, biscuits and cereals to your liking. Free your fantasy!

PASTICCERIA FREDDA

La semplicità d'uso unita all'alta qualità dei prodotti esaltano l'arte e la fantasia del pasticcere.





















HALTACREM

Paste concentrate per aromatizzare creme e panne montate in preparazioni di Pasticceria.
Concentrated pastes to flavour whipped cream and custard cream in Pastry preparations.

	MODO D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
• ARANCIA - ORANGE		4x1,2 kg	5841
• CAFFÈ - COFFEE		4x1,2 kg	5814
• CARMELLO - CARAMEL 		4x1,2 kg	5834
• FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS		4x1,2 kg	5840
• FRAGOLA - STRAWBERRY		4x1,2 kg	5838
• LIMONE - LEMON		4x1,2 kg	5843
• NOCCIOLA - HAZELNUT   	Pronto all'uso Ready to use	4x1,2 kg	5831
• PISTACCHIO - PISTACHIO   		4x1,2 kg	5830
• VANIGLIA - VANILLA		4x1,2 kg	5815
• TORRONCINO - NOUGAT    		4x1,2 kg	5836
• ZABAIONE 		4x1,2 kg	5825

COVERSATIN

Ideali per la copertura di gelati su stecco e nella pasticceria moderna per torte, semifreddi e bavaresi. Utilizzo a -18° / +4°.
Ideal to prepare classic ice cream sticks and to decorate cakes, bavarese and semifreddo. Use at -18° / +4°.

	MODO D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
• ARANCIA - ORANGE   	Pronto all'uso Ready to use	2x5,0 kg	6776
• CHOCOBITTER  		2x5,0 kg	6771
• CHOCOLATTE - CHOCOMILK   		2x5,0 kg	6772
• BIANCO - WHITE  		2x5,0 kg	6773
• FRAGOLA - STRAWBERRY   		2x5,0 kg	6777
• NOCCIOLA - HAZELNUT   		2x5,0 kg	6774
• PISTACCHIO - PISTACHIO   		2x5,0 kg	6775

COLD PASTRY

An original touch in Gelato and Pastry preparations.



COVERGLASS

Glasse a specchio per pasticceria fredda. Utilizzo a +4° / -18°.
 Mirror glaze for cold pastry. Use at +4° / -18°.

	DOSAGGIO DOSAGE		CODICE CODE
• MIROGLASS CIOCCOLATO - CHOCOLATE MIROGLASS		2x3,0 kg	6702
• ARANCIA - ORANGE		2x3,0 kg	6705
• AMARENA - BLACK CHERRY		2x3,0 kg	6704
• BIANCA - WHITE		2x3,0 kg	6709
• CARMELLO - CAMEL	A piacere	2x3,0 kg	6710
• CIOCCOLATO - CHOCOLATE	As you like	2x3,0 kg	6712
• FRAGOLA - STRAWBERRY		2x3,0 kg	6703
• FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS		2x3,0 kg	6706
• LIMONE - LEMON		2x3,0 kg	6707
• PISTACCHIO - PISTACHIO		2x3,0 kg	6711



TOPPING, GLASSE & BAGNÉ

Un tocco di originalità nelle preparazioni di Gelateria e Pasticceria

TOPPING

Per decorare con fantasia coppette, dessert al piatto e finger food.
To decorate ice cream, dessert and finger food with fantasy.

	DOSAGGIO DOSAGE		CODICE CODE
• AMARENA - BLACK CHERRY		6x0,65 kg	4061
• CAFFÈ - COFFEE		6x0,65 kg	4010
• CARMELLO - CARAMEL		6x0,65 kg	4062
• FRAGOLA - STRAWBERRY		6x0,65 kg	4064
• FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS		6x0,65 kg	4065
• KIWI		6x0,65 kg	4068
• MELA VERDE - GREEN APPLE		6x0,65 kg	4009
• NOCCIOLA - HAZELNUT 		6x0,65 kg	4069
• PISTACCHIO - PISTACHIO 		6x0,65 kg	4070
• TOFFEE MOU 		6x0,65 kg	4000
• GIANDUIA   		6x0,6 kg	4007
• CIOCCOLATO - CHOCOLATE   		6x0,6 kg	4063
• FONDENTE - DARK CHOCOLATE  		6x0,6 kg	4008

A piacere,
pronto
all'uso
As you like,
ready
to use

GLASSE BALSAMICHE - BALSAMIC GLAZES

Creme di balsamico per decorare con fantasia, dessert al piatto, finger food e coppe gelato.
Balsamic glazes to decorate with fantasy dessert, finger food and ice cream.

	DOSAGGIO DOSAGE		CODICE CODE
• PERE BRULÉE - BRULÉE PEARS BALSAMIC		6x0,65 kg	4006
• ACETO BALSAMICO - BALSAMIC VINEGAR		6x0,6 kg	4001
• BALSAMICO BARBECUE - BBQ BALSAMIC		6x0,6 kg	4003
• BALSAMICO ZENZERO - GINGER BALSAMIC		6x0,6 kg	4005
• BALSAMICO FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS BALSAMIC		6x0,6 kg	4002
• BALSAMICO AGRUMI - CITRUS BALSAMIC		6x0,6 kg	4004


TOPPING, GLAZES & WETTY

An original touch in
Gelato and Pastry preparations



BAGNE - WETTY

Bagne analcoliche concentrate per la preparazione di soluzioni per usi in pasticceria.
 Diluibili con acqua e/o alcool a piacere.
 Concentrated syrups to prepare non-alcoholic soaks for pastry.
 Water or alcohol dilutable to your liking.

	DOSAGGIO DOSAGE		CODICE CODE
• ALKERMES	Diluzione 1:1 Dilution 1:1	6x0,7 kg	6512
• MARASCHINO		6x0,7 kg	6511
• RUM		6x0,7 kg	6515
• VANIGLIA - VANILLA		6x0,7 kg	6516
• CAFFE' - COFFEE		6x0,7 kg	6514
• ARANCIO - ORANGE		6x0,7 kg	6513



PASTICCERIA
PASTRY



MIX & MIGLIORATORI

Preparati speciali, miglioratori e coadiuvanti per le basi della pasticceria.






































CONFECTIONERY MIXES & BREAD IMPROVERS














Special powdered mixes for pastry.
Bread improvers and ingredients for bakery.

PREPARATI SPECIALI - CONFECTIONERY MIXES

Preparati speciali in polvere per tutte le basi della pasticceria moderna da forno.
Special powdered mixes for all pastry applications.

			CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> SPONGEMIX   Per pan di spagna e rollè. Fine alveolatura e alta sofficità con assorbimento bagnè. <i>For sponge cake and rollè. Perfect sponginess and softness, ideal for syrup soaking.</i> 	10 kg	500 kg	12046
<ul style="list-style-type: none"> SPONGECIOK   Per pan di spagna e rollè al cioccolato. Arricchito con fine cacao. <i>For chocolate sponge cake and rollè with fine cocoa.</i> 	10 kg	500 kg	5301
<ul style="list-style-type: none"> PLUMMIX    Per plumcake, muffin e frolla montata. <i>For plumcake, muffin and shortcrust pastry.</i> 	10 kg	500 kg	12047
<ul style="list-style-type: none"> VANTAGE   Per croissant, danesi e paste lievitate. <i>For croissant, Danish pastry and leavened dough.</i> 	25 kg	500 kg	12021
<ul style="list-style-type: none"> LEVIMIX GRASSI   Per croissant, danesi e paste lievitate. Formula arricchita con grassi vegetali. <i>For croissant, Danish pastry and leavened dough. Enriched with vegetable fats.</i> 	10 kg	500 kg	2036
	25 kg		120201
<ul style="list-style-type: none"> LEVIMIX BURRO   Per croissant, danesi e paste lievitate. Formula arricchita con burro. <i>For croissant, Danish pastry and leavened dough. Enriched with butter.</i> 	10 kg	500 kg	12020
<ul style="list-style-type: none"> LEVINUCLEO    Per croissant, danesi e paste lievitate. Formula concentrata per grandi laboratori. <i>For croissant, Danish pastry and leavened dough. Concentrated formula.</i> 	10 kg	500 kg	12061
<ul style="list-style-type: none"> SFOGLIAMIX AI GRASSI   Per sfoglia, cannoli, vol-au-vent e torte salate. <i>For puff-pastry, vol-au-vent and quiches.</i> 	10 kg	500 kg	12050
<ul style="list-style-type: none"> LEVICHOUX    Per bignè ed eclaires con cottura al forno e per fritti. Velocità nella preparazione e performance di alto livello artigianale. <i>For choux and eclaires, to be baked and fried. Easy to use, for an high quality product.</i> 	10 kg	500 kg	2045
<ul style="list-style-type: none"> BIGNÈFRITTO    Per bignè e dolci fritti. <i>For fried choux and sweets.</i> 	10 kg	500 kg	5421
<ul style="list-style-type: none"> DOLCEFESTA   Per panettoni, pandori, colombe e altre specialità a lievitazione naturale. <i>For panettone, pandorio colomba and many other traditional applications.</i> 	10kg	500 kg	2034
<ul style="list-style-type: none"> DOLCEFESTA NATURAL   Per panettoni, pandori, colombe e altre specialità a lievitazione naturale. No emulsionanti. <i>For panettone, pandorio colomba and many other traditional applications. Emulsifiers free.</i> 	10 kg	500 kg	2035
<ul style="list-style-type: none"> DOLCETRADIZIONE    Per panettoni, pandori, colombe e altre specialità. Preparazione classica. <i>For panettone, pandorio colomba and many other applications. Classic preparation.</i> 	10 kg	500 kg	2032
<ul style="list-style-type: none"> LEVIFROLLA   Per pasta frolla. Eccellente friabilità. Abbatte i tempi di produzione. <i>For short-pastry. Excellent crumbliness. Short production timeline.</i> 	10 kg	500 kg	2021

PREPARATI SPECIALI - CONFECTIONERY MIXES

			CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • KRAPFEN   Per la preparazione di krapfen e bomboloni, da friggere o al forno. <i>To prepare fried or baked krapfen.</i> 	10 kg	500 kg	12124
<ul style="list-style-type: none"> • CREMQUICK  Per crema pasticcera a freddo. Top quality, versatile e personalizzabile. Senza uova. <i>To prepare instant custard cream. Top quality, highly customizable. Without eggs.</i> 	10 kg	500 kg	2052
<ul style="list-style-type: none"> • CREMQUICK G+  Per crema pasticcera a freddo dal colore giallo intenso. Top quality, versatile e personalizzabile. Senza uova. <i>To prepare instant custard cream. Top quality, customizable with a bright yellow colour. Without eggs.</i> 	10 kg	500 kg	2052
<ul style="list-style-type: none"> • CREMDOR  Per crema pasticcera a freddo. Versatile e personalizzabile. Senza uova. <i>To prepare instant custard cream. Highly customizable. Without eggs.</i> 	10 kg	500 kg	2062
<ul style="list-style-type: none"> • WAFFLEQUICK    Per waffle e pancake. <i>To prepare waffles and pancakes.</i> 	4x1,0 kg 	360 kg	5710*
<ul style="list-style-type: none"> • LEVISNACK   Per snack, croissant salati e panettone gastronomico. <i>For savoury snacks, croissant and gourmet panettone.</i> 	10 kg	500 kg	2031
<ul style="list-style-type: none"> • LEVISANDWICH BURRO   Per sandwich, panini morbidi e pane in cassetta. Con burro. <i>For savoury snacks and soft bread. With butter.</i> 	10 kg	500 kg	12026

* ARTICOLO SOGGETTO A MINIMO D'ORDINE. RIVOLGERSI AL CONSULENTE COMMERCIALE IPSA.
MINIMUM PURCHASED ORDER QUANTITY REQUIRED. PLEASE CONTACT IPSA EXPORT DEPARTMENT.

ALCUNI DI QUESTI PRODOTTI SONO DISPONIBILI ANCHE NEI FORMATI FOOD SERVICE (vedi pag. 61).
SOME OF THE ITEMS ABOVE ARE ALSO AVAILABLE IN FOOD SERVICE FORMAT (see page 61).

















COADIUVANTI - IMPROVERS

Per applicazioni tradizionali ed innovative in panificazione.
For traditional and innovative applications in bakery.

	DOSAGGIO DOSAGE			CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • EMULWHIP Emulsionante in gel per panetteria, pasticceria e gelateria. <i>Emulsifier in gel for bakery, confectionery and gelato.</i> 	1-3% pasticceria / pastry 0,1-0,3% gelato	5 kg 	500 kg	2051
<ul style="list-style-type: none"> • TENAX   Lievito chimico ad alte prestazioni. <i>Baking powder. High performance.</i> 	1,5-3% sul peso della farina on flour weight	5 kg 	600 kg	0708
		5 kg 	500 kg	0709
<ul style="list-style-type: none"> • YOU & VIS  Lievito naturale in polvere. <i>Powdered natural leaven.</i> 	5-15% sul peso della farina on flour weight	5 kg 	720 kg	5001

MIGLIORATORI PER PANIFICAZIONE - BREAD IMPROVERS

Preparati speciali in polvere.
Special powdered mixes.

	DOSAGGIO DOSAGE			CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • MC1   Miglioratore per pane ed impasti con grassi. <i>Improver for bread and leavened dough with fats.</i> 	1% sul peso della farina on flour weight	10 kg	500 kg	12007
		25 kg		12107
<ul style="list-style-type: none"> • MC1 EVOLUTION   Miglioratore per pane ed impasti con grassi. Formula arricchita. <i>Improver for bread and leavened dough with fats. Enriched formula.</i> 	1% sul peso della farina on flour weight	10 kg	500 kg	12010
<ul style="list-style-type: none"> • OVERPAN   Miglioratore per pani speciali e impasti con grassi. <i>Improver for special bread and leavened dough with fats.</i> 	1,5% sul peso della farina on flour weight	25 kg	500 kg	12115
<ul style="list-style-type: none"> • ENZIMATICO   Miglioratore per pane comune ed impasti senza grassi. <i>Improver for bread and leavened dough without fats.</i> 	1% sul peso della farina on flour weight	10 kg	500 kg	12008
		25 kg		12108
<ul style="list-style-type: none"> • SPRING NATURALE   Miglioratore naturale maltato per pane ed impasti senza grassi. <i>Natural malted improver for bread and leavened dough without fats.</i> 	1,5% sul peso della farina on flour weight	10 kg	500 kg	12014
		25 kg		12114
<ul style="list-style-type: none"> • PRO-PAN   Miglioratore naturale maltato per pane soffiato senza grassi. <i>Natural malted improver for puffed bread without fats.</i> 	1-3% sul peso della farina on flour weight	10 kg	500 kg	12009
<ul style="list-style-type: none"> • VITAL FORTE MALTO   Miglioratore naturale maltato per pane comune senza grassi. <i>Natural malted improver for bread without fats.</i> 	1% sul peso della farina on flour weight	10 kg	500 kg	12013
		25 kg		12113
<ul style="list-style-type: none"> • MALTIPLUS  Farina maltata, 15.000 unità Pollack. <i>Malted flour, 15.000 Pollak units.</i> 	0,5-3% sul peso della farina on flour weight	25 kg	500 kg	12005
<ul style="list-style-type: none"> • TWELVE  Farina maltata, 12.000 unità Pollack. <i>Malted flour, 12.000 Pollak units.</i> 	0,5-3% sul peso della farina on flour weight	25 kg	500 kg	120050
<ul style="list-style-type: none"> • FIL-STOP PANE FILANTE   Antimicrobico per impasti e lievitati. <i>Antimicrobial adjuvant for leavened dough.</i> 	0,6% sul peso della farina on flour weight	10 kg	500 kg	12029
<ul style="list-style-type: none"> • T-ICE  Miglioratore concentrato per paste lievitate congelate. <i>Bread improver for frozen leavened dough.</i> 	0,5-2% sul peso della farina on flour weight	10 kg	500 kg	120071
<ul style="list-style-type: none"> • BRIM S  Miglioratore anidro in pasta per pane a base di strutto raffinato. <i>Anhydrous bread improver in paste for bread with refined lard.</i> 	3% sul peso della farina on flour weight	23 kg 	414 kg	12023



PREPARATI UHT PER DOLCI

Sapore delicato, volume, alta stabilità
per le preparazioni di pasticceria.



UHT READY PRODUCTS FOR WHIPPING

Delicate taste, volume, high stability
in pastry preparations.

PROFESSIONALE - PROFESSIONAL

Preparati alimentari UHT da montare già zuccherati, e doppio uso dolci e cucina senza zucchero.
Eccellente palatabilità.

UHT ready products for whipping with sugar, double use without sugar ideal for cooking and whipping.
Excellent taste.

			CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • HALTA DOLCI Zuccherata da montare. Ideale per decorazioni. Alta stabilità e overrun. <i>For whipping, with sugar. Ideal for decoration. High stability and overrun.</i> 	12x1,0 lt	864 kg	0716
<ul style="list-style-type: none"> • HALTA SENZA GRASSI IDROGENATI Da montare senza grassi idrogenati. <i>For whipping without hydrogenated fats.</i> 	24x0,5 lt	756 kg	0737
<ul style="list-style-type: none"> • HALTA GOURMET Doppio uso per cucina e da montare, senza zucchero. Cremosa anche con cibi e frutta con acidità. <i>Double use no sugar for whipping and cooking. Acid stable.</i> 	12x1,0 lt	864 kg	0720
<ul style="list-style-type: none"> • HALTA DOUBLÈ Doppio uso per cucina e da montare senza zucchero. Ricca di derivati del latte. <i>Double use for whipping and cooking. Rich in milk derivatives. Without sugar.</i> 	12x1,0 lt	864 kg	0728
<ul style="list-style-type: none"> • LIOLÀ Doppio uso per cucina e da montare senza zucchero. Ricca di derivati del latte. <i>Double use for whipping and cooking. Rich in milk derivatives. Without sugar.</i> 	12x1,0 lt	864 kg	0719
<ul style="list-style-type: none"> • SANIA DOLCI Zuccherata da montare. Dal gusto delicato. Alta stabilità e overrun. <i>For whipping, with sugar. Delicate taste. High stability and overrun.</i> 	12x1,0 lt	864 kg	0722
<ul style="list-style-type: none"> • SANIA COOK'R WHIP Doppio uso per cucina e da montare senza zucchero. Ricca di derivati del latte. <i>Double use for whipping and cooking. Rich in milk derivatives. Without sugar.</i> 	12x1,0 lt	864 kg	0727
<ul style="list-style-type: none"> • GUARNÌ DOLCI Per ricche farciture e stabili decorazioni nella preparazione di dolci. <i>High stability and volume for your home made cake decorations.</i> 	12x1,0 lt	864 lt	0714

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE IDEALE - STORAGE TEMPERATURE

+6 / +20 °C

TEMPERATURA DI MONTAGGIO - WHIPPING TEMPERATURE

+4 / +6 °C



CREME SPALMABILI

Creme e farciture. Pre e/o post forno.
Sapore intenso, cremosità e gusto.

SPREADABLE CREAMS

Creams and filling. Before and/or post forno.
Strong taste and creaminess.

CREME SPALMABILI - SPREADABLE CREAMS

HALTA CUOR DI GIANDUIA	PROCESSO PROCESS			CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • HALTA CUOR DI GIANDUIA Farcitura top quality ad alto contenuto di nocciola e di cacao. <i>Top quality gianduja cream, with high cocoa and hazelnut content.</i> 	Pre / Post forno	2x3 kg	504 kg	6901
	Before / After bake	14 kg	672 kg	6902
<i>Cioccolosa</i>	PROCESSO PROCESS			CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • CIOCCOLOSA Crema alla nocciola e cacao per farcitura, dal gusto dolce e lattoso. Stabile in cottura (Max 180°C). <i>Cocoa and hazelnut filling, with a sweet and milky taste. Baking stable (Max 180°C).</i> 	Pre / Post forno	13 kg	624 kg	6933
	Before / After bake			
<ul style="list-style-type: none"> • CIOCCOLOSA BIANCA Crema al cioccolato bianco per farcitura, dal gusto avvolgente ed equilibrato. <i>White chocolate filling, with a pleasant and balanced taste.</i> 		6 kg	600 kg	6934
<ul style="list-style-type: none"> • CIOCCOLOSA PISTACCHIO Crema al pistacchio per farcitura, col il 15% di pistacchio. <i>Pistachio filling, with 15% of pistachio content.</i> 	Post forno	5 kg	500 kg	6937
	After bake			
<ul style="list-style-type: none"> • CIOCCOLOSA NOCCIOLA Crema al latte e nocciola per farcitura. Colore chiaro. <i>Hazelnut and milk spreadable cream for filling. Light color.</i> 		13 kg	624 kg	6941
QUESTASI	PROCESSO PROCESS			CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • QUESTASI Farcitura al cacao e nocciola per usi a freddo e per cottura (Max 180°C). <i>Cocoa and hazelnut filling. Suitable as direct filling and for baking (Max 180°C).</i> 	Pre / Post forno	6 kg	600 kg	6920
		13 kg	624 kg	6904
<ul style="list-style-type: none"> • QUESTASI PLUS Farcitura al cacao e nocciola. Particolarmente resistente alle cotture al forno. <i>Cocoa and hazelnut filling. Bake stable.</i> 	Before / After bake	13 kg	624 kg	6930
ESSENZA	PROCESSO PROCESS			CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • ESSENZA Farcitura al cacao e nocciola per lavorazione a freddo e per cottura al forno. Per grandi e piccoli laboratori. <i>Cocoa and hazelnut filling. Ideal for direct use and for baking for professional use.</i> 	Pre / Post forno	6 kg	600 kg	6917
		13 kg	624kg	6905
		25 kg	675 kg	6906
<ul style="list-style-type: none"> • ESSENZA PIÙ Farcitura al cacao per uso a caldo e a freddo. Ottimo rapporto qualità-prezzo. <i>Cocoa filling. Suitable as direct filling and for baking. Best quality-product ratio.</i> 	Before / After bake	13 kg	624 kg	6938
CIOGUST	PROCESSO PROCESS			CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • CIOGUST Crema di cioccolato fondente per Pasticceria e Gelateria. <i>Dark Chocolate cream for pastry and gelato applications.</i> 	Pre / Post forno	6 kg	600 kg	6921
	Before / After bake	13 kg	624 kg	6910
<ul style="list-style-type: none"> • CIOCOBITTER Crema di cioccolato fondente insaporente per Pasticceria e Gelateria. <i>Dark Chocolate flavouring cream for pastry and gelato applications.</i> 	--	13 kg	624 kg	6940
	--			

FARCITURE & CONFETTURE

La freschezza naturale della frutta.








FILLINGS & JAMS

The natural fresh taste of fruits.

FARCIPLUS

Farcitura ad alto contenuto (70%) di frutta a pezzi e/o cubetti. Il gusto fresco e intenso della frutta per un prodotto altamente performante e tecnico perchè resistente alla cottura in forno (220°) ed alla surgelazione. Dedicato agli artigiani più esigenti.


High fruit content filling (70%) with fruits pieces. The natural fresh taste of fruits for high technical performances. Bake (220°) and thaw stable.

	PROCESSO PROCESS			CODICE CODE
• ALBICOCCA APRICOT 	Pre / Post forno Before / After bake	2x3,0 kg	504 kg	4886
• AMARENA BLACK CHERRY		2x3,0 kg	504 kg	4884
• CILIEGIA CHERRY		2x3,0 kg	504 kg	4883
• FRUTTI DI BOSCO FOREST FRUITS		2x3,0 kg	504 kg	4882
• FRAGOLINA STRAWBERRY		2x3,0 kg	504 kg	4881
• MELA APPLE 		2x3,0 kg	504 kg	4880
• MIRTILLO BLUEBERRY		2x3,0 kg	504 kg	4885
• PERA 90% PEAR 90% 		2x3,0 kg	504 kg	4687





CUOR DI FRUTTA

Confetture ad alto contenuto di frutta, dedicate agli artigiani più esigenti e attenti all'alta qualità.
Farciture con frutta in pezzi e setacciata, altamente performanti perché stabili in cottura e surgelazione.
High fruit content jams, ideal for demanding pastry chef seeking for first-rate quality products. Bake and thaw stable.

	QUANTITÀ DI FRUTTA FRUIT CONTENT	PROCESSO PROCESS			CODICE CODE
• PRUGNA E AMARENA <i>PLUM AND BLACK CHERRY</i>	90% extra	Pre / Post forno Before / After bake	6 kg	600 kg	0619
• AMARENA <i>BLACK CHERRY</i>	90% extra		3 kg	600 kg	0657
			6 kg	600 kg	0671
• SUSINA <i>PLUM</i>	90% extra		6 kg	600 kg	0672
• UVA <i>GRAPES</i>	90% extra		6 kg	600 kg	0670
• VISCIOLA <i>SOUR BLACK CHERRY</i>	90% extra		6 kg	600 kg	0673
• ALBICOCCA SETACCIATA <i>SIEVED APRICOT</i>	60% extra		6 kg	600 kg	0674
• COTOGNA SETACCIATA <i>SIEVED QUINCE</i>	60% extra		6 kg	600 kg	0676
• FRAGOLA SETACCIATA <i>SIEVED STRAWBERRY</i>	60% extra		3 kg	600 kg	0658
			6 kg	600 kg	0677
• MORA SETACCIATA <i>SIEVED BLACKBERRY</i>	60% extra		6 kg	600 kg	0678
• ARANCIA <i>ORANGE</i>	45%		6 kg	600 kg	0634
• FRUTTI DEL MAESTRO ALBICOCCA SETACCIATA <i>FRUTTI DEL MAESTRO SIEVED APRICOT</i>	45%		15 kg	540 kg	0627
• FRUTTI DEL MAESTRO VISCIOLA SETACCIATA <i>FRUTTI DEL MAESTRO SIEVED SOUR BLACKCHERRY</i>	45%		15 kg	540 kg	0638
• ALBICOCCA SETACCIATA <i>SIEVED APRICOT</i>	35%		3 kg	600 kg	0656
			6 kg	600 kg	0601
		15 kg	540 kg	0631	
• CILIEGIA SETACCIATA <i>SIEVED CHERRY</i>	35%	6 kg	600 kg	0611	

LE PASSATE DEL MAESTRO

Farciture setacciate di frutta, per gli artigiani e grandi laboratori di pasticceria. Versatili e performanti perché resistenti alla cottura e alla surgelazione. Alta lucentezza e capacità tixotropica.
Sieved fruit jams, ideal for pastry chef and semi-industrial laboratories. Versatile and highly performing, bake and thaw stable. Thixotropic and shiny products.

	PROCESSO PROCESS			CODICE CODE
• ALBICOCCA F <i>APRICOT F</i>	Post forno After bake	15 kg	540 kg	0665
• ALBICOCCA <i>APRICOT</i>	Pre / Post forno Before / After bake	6 kg	630 kg	0602
		15 kg	540 kg	0621
		25 kg	675 kg	0660
• CILIEGIA SVF <i>CHERRY SVF</i>		15 kg	540 kg	0655
• CILIEGIA <i>CHERRY</i>		6 kg	630 kg	0604
		15 kg	540 kg	0632
		25 kg	675 kg	0661
		6 kg	600 kg	0618
		15 kg	540 kg	0939
		25 kg	675 kg	0924
• FRUTTI DI BOSCO <i>FOREST FRUITS</i>		15 kg	540 kg	0623
		25 kg	675 kg	0662
• FRUTTI ROSSI <i>MIXED RED FRUITS</i>		6 kg	630 kg	0628
		15 kg	540 kg	0626
		25 kg	675 kg	0927
• FRAGOLA <i>STRAWBERRY</i>		15 kg	540 kg	0932
• LAMPONE <i>RASPBERRY</i>	6 kg	630 kg	0629	
	15 kg	540 kg	0699	
• MELA <i>APPLE</i>	15 kg	540 kg	0624	
• MIRTILLO <i>BLUEBERRY</i>	15 kg	540 kg	0636	
• SUSINA <i>PLUM</i>	15 kg	540 kg	0625	
	25 kg	675 kg	0663	
• VISCIOLA <i>SOUR BLACK CHERRY</i>	15 kg	540 kg	0603	

GELATINE

Un tocco di brillantezza e colore in più.
Per la frutta, le crostate, le torte, le bavaresi e i semifreddi.



GELS

A touch of brightness and colour for your cakes, tarts, bavaresi and semifreddo.

COLDGEL

Gelatina lucidante a freddo pronta all'uso. Elevata brillantezza e protezione.
Cold process gel ready to use. Shiny decoration and protection of dessert and fruit cakes.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS		CODICE CODE
• CARMELLO - CAMEL	Tal quale As it is		2x3,0 kg	4409
• FRAGOLA - STRAWBERRY			2x3,0 kg	4414
• LIMONE - LEMON			2x3,0 kg	4419
• NEUTRO - NEUTRAL			6 kg	4401

NOVAGEL

Gelatina lucidante. Brillante e protettiva. Uso tradizionale a caldo. Personalizzabile anche con acqua.
Hot process gel. Shiny and protective. Customizable also with water addition.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS		CODICE CODE
• ALBICOCCA - APRICOT	Tal quale o con acqua (Max 30%) As it is or with water addition (Max 30%)		6 kg	4303
• NEUTRO - NEUTRAL			15 kg	0700
	6 kg		4304	
	15 kg		0701	

MULTIGEL

Gelatina lucidante doppio uso, a caldo e freddo. Estremamente versatile, personalizzabile con aggiunta di acqua fino a 3vv il suo peso.
Hot and cold process gel. Highly versatile gel, can be customized with water addition (3 times its weight).

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS		CODICE CODE
• ALBICOCCA - APRICOT	Tal quale o con acqua As it is or with water addition		6 kg	4356
• NEUTRO - NEUTRAL			6 kg	4351

JELLYCOAT

Gelatina lucidante a caldo ad alto spessore. Gelifica trattenendo la frutta in sospensione.
Hot process gel for high layer gel preparation, also with fruit puree content.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS		CODICE CODE
• ALBICOCCA - APRICOT	Tal quale As it is		6 kg	0685

SPRAYGEL

Gelatina lucidante da utilizzare con macchine per spruzzare.
Ready to use gel, ideal for spray gel machine.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS		CODICE CODE
• NEUTRO - NEUTRAL	Tal quale As it is		10 kg	0686

ZUCCHERI & MANDORLE



















Zuccheri speciali per la pasticceria,
decorazione di torte e presentazioni artistiche.
Prodotti a base di mandorle per dolci di marzapane.













SUGARS & ALMONDS

Special sugars for pastry, to decorate cakes with fantasy.
Almond based products for marzipan application.

ZUCCHERI - SUGARS

	DOSAGGIO DOSAGE	MODO D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • BIANCODECO  <p>Zucchero da decorazione non igroscopico. Per i dolci che rilasciano umidità in superficie. <i>Semi-finished product: non-hygroscopic sugar.</i></p> 	Pronto all'uso Ready to use	Per Pasticceria For Pastry	4x1,0 kg 	5590
			10 kg 	12001
<ul style="list-style-type: none"> • BIANCOVELO   <p>Zucchero da decorazione. <i>Icing sugar for pastry.</i></p> 			4x1,0 kg 	5570
			10 kg 	12003
<ul style="list-style-type: none"> • DESTROSI IN POLVERE - DEXTROSE IN POWDER 			25 kg 	0514
<ul style="list-style-type: none"> • FONDASS CANNA <p>Semilavorato a base di zucchero di canna per decori e coperture. <i>Semi-finished product sugarcane-based, for decoration and cake icing.</i></p> 			15 kg 	11995
<ul style="list-style-type: none"> • FONDASS <p>Semilavorato a base di zucchero per decori e coperture. <i>Semi-finished product sugar-based, for decoration and cake icing.</i></p> 			10 kg 	11997
			15 kg 	11994
<ul style="list-style-type: none"> • GLUCOSIO LIQUIDO - LIQUID GLUCOSE <p>Sciroppo di Glucosio 43 DE - <i>Glucose syrup 43 DE.</i></p> 			15 kg 	0510
<ul style="list-style-type: none"> • SCIROPPO DI ZUCCHERO INVERTITO INVERTED SUGAR SYRUP 			2x3,0 kg 	0509
<ul style="list-style-type: none"> • INVERZUC <p>Zucchero invertito e sciroppo di glucosio. <i>Inverted sugar and glucose syrup.</i></p> 	15 kg 	0507		
<ul style="list-style-type: none"> • ISODECO <p>Isomalto cristallino - <i>Crystalline isomalt.</i></p> 	4x1,0 kg 	5565		
<ul style="list-style-type: none"> • TOPDECOR  <p>Pasta bianca per modellaggi, decoro e coperture. Gusto mandorla. <i>Fine and white modelling paste for decoration. Almond flavor.</i></p> 	6 kg 	7131		

MANDORLE - ALMONDS

	DOSAGGIO DOSAGE	MODO D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • ALLMAND  <p>Semilavorato in polvere alla mandorla per pasticceria. TpT <i>Semi-finished almond product in powder for pastry applications. TpT</i></p> 	Pronto all'uso Ready to use	Per Pasticceria. Post forno For Pastry. After bake	5 kg 	1900
<ul style="list-style-type: none"> • MARZITOP  <p>Pasta di mandorla pronto all'uso. <i>Ready to use almond paste for pastry applications.</i></p> 			6 kg 	7006
<ul style="list-style-type: none"> • PERSIMAND  <p>Pasta di amelline pronto all'uso - <i>Ready to use amelline paste.</i></p> 			12,5 kg 	7012
<ul style="list-style-type: none"> • GLASSA MANDORLATA - ALMOND GLAZE   <p>Glassa alle mandorle per dolci da forno <i>Almond icing for confectionary.</i></p> 			5 kg 	2012

MARGARINE

Per il pasticcere professionista.
Alla ricerca di una qualità eccellente.

























MARGARINES

For professional pastry applications.
Excellent in quality.

PROFESSIONALI - PROFESSIONAL

Margarine e melanges per tutti gli usi di pasticceria e per cucina nella ristorazione professionale.
Margarines and melanges ideal for professional pastry uses and catering.

HALTA	MATERIA GRASSA FAT			CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> ● HALTA MELANGE SFO/CRO PT  Con burro (15%). Per sfoglia e croissant. Piatta. <i>With butter (15%). For puff pastry and croissant. Platte.</i> 	80%	5x2,0 kg 	600 kg	01011
<ul style="list-style-type: none"> ● HALTA MELANGE CRE/CAKE  Con burro (15%). Per impasti e frolla. In blocco. <i>With butter (15%). For doughs and cake. Block.</i> 	80%	4x2,5 kg 	600 kg	01010
<ul style="list-style-type: none"> ● HALTA DIAMANTA SFO/CRO PT  Premium Melange con burro (30%). Per sfoglia e croissant. Piatta. <i>Premium Melange. with butter (30%). For puff pastry and croissant. Platte.</i> 	80%	5x2,0 kg 	600 kg	0103
<ul style="list-style-type: none"> ● HALTA DIAMANTA CRE/CAKE  Premium Melange con burro (30%). Per impasti e frolla. In blocco. <i>Premium Melange with butter (30%). For doughs and cake. Block.</i> 	80%	4x2,5 kg 	600 kg	0102
<ul style="list-style-type: none"> ● HALTA SFOGLIA PT Margarina top quality. Per sfoglia. Alta plasticità. Piatta. <i>Top quality margarine. For puff pastry. High plasticity. Platte.</i> 	80%	5x2,0 kg 	600 kg	01008
<ul style="list-style-type: none"> ● HALTA CROISSANT PT Margarina top quality. Per Croissant. Alta plasticità. Piatta. <i>Top quality margarine. For croissant. High plasticity. Platte.</i> 	80%	5x2,0 kg 	600 kg	01009
<ul style="list-style-type: none"> ● HALTA CREAM Margarina top quality per impasti/cake, ideale anche per creme. <i>Top quality margarine for doughs and cake.</i> 	80%	10x1,0 kg 	700 kg	01001
<ul style="list-style-type: none"> ● HALTA SPALMABILE Margarina spalmabile, ideale per creme e paste battute. <i>Spreadable cream margarine, to be whipped for filling.</i> 	80%	10 kg 	600 kg	01004
TREND	MATERIA GRASSA FAT			CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> ● TREND ORO SFO/CRO PT  Margarina con 4% burro. Per sfoglia e croissant. Piatta. <i>Margarine with 4% butter content for puff pastry and croissant. Platte.</i> 	80%	5x2,0 kg 	600 kg	0292
<ul style="list-style-type: none"> ● TREND ORO CRE/CAKE  Margarina con 4% burro. Per impasti e frolle. In blocco. <i>Margarine with 4% butter content. For doughs and cakes. Block.</i> 	80%	4x2,5 kg 	600 kg	0298
<ul style="list-style-type: none"> ● TREND SFO/CRO PT Margarina per sfoglia e croissant. Piatta. <i>Margarine for puff pastry and croissant. Platte.</i> 	80%	5x2,0 kg 	600 kg	0290
<ul style="list-style-type: none"> ● TREND CRE/CAKE Margarina per creme e dolci. In blocco. <i>Margarine for creams and cakes. Block.</i> 	80%	4x2,5 kg 	600 kg	0291





Selezione di prodotti ordinabili anche con olio di palma RSPO.
Selection of products that can also be customized with RSPO palm oil.

MARGARINE - MARGARINES

KLASS	MATERIA GRASSA FAT			CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • KLASS SFO/CRO PT Margarina tipo sfoglia/croissant. Piatta per laminazioni. <i>Margarine for puff pastry and croissant. Platte.</i> 	80%	5x2,0 kg 	600 kg	0270
<ul style="list-style-type: none"> • KLASS SFO/CRO Margarina tipo sfoglia/croissant. In blocco per impasti. <i>Margarine for puff pastry and croissant. Block.</i> 	80%	4x2,5 kg 	600 kg	0274
<ul style="list-style-type: none"> • KLASS SFO/CRO PRT Industrial Margarina tipo sfoglia/croissant. In blocco, pretagliata. <i>Margarine for puff pastry and croissant. Pre-sliced block.</i> 	80%	10,0 kg 	600 kg	0278*
<ul style="list-style-type: none"> • KLASS SFO/CRO PLTBX Industrial Margarina tipo sfoglia/croissant. In pallet box. <i>Margarine for puff pastry and croissant. In pallet box.</i> 	80%	84x10,0 kg 	840 kg	0275*
<ul style="list-style-type: none"> • KLASS CRE/CAKE Margarina tipo crema/cake. In blocco. <i>Margarine for doughs and cakes. Block.</i> 	80%	4x2,5 kg 	600 kg	0272
<ul style="list-style-type: none"> • KLASS CRE/CAKE PRT Industrial Margarina tipo crema/cake. In blocco, pretagliata. <i>Margarine for doughs and cakes. Pre-sliced block.</i> 	80%	10 kg 	600 kg	0279*
<ul style="list-style-type: none"> • KLASS CRE/CAKE PLTBX Industrial Margarina tipo crema/cake. In blocco, pretagliata. In pallet box. <i>Margarine for doughs and cakes. Pre-sliced block. In pallet box.</i> 	80%	84x10,0 kg 	840 kg	0283*

PROFESSIONALI - PROFESSIONAL

EUROPE	MATERIA GRASSA FAT			CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • EUROPE SFO/CRO PT Margarina tipo sfoglia/croissant. Piatta. <i>Margarine for puff pastry and croissant. Platte.</i> 	80%	5x2,0 kg 	600 kg	0250
<ul style="list-style-type: none"> • EUROPE SFO/CRO Margarina tipo sfoglia/croissant. In blocco. <i>Margarine for puff pastry and croissant. Block.</i> 	80%	4x2,5 kg 	600 kg	0254
<ul style="list-style-type: none"> • EUROPE CRE/CAKE Margarina tipo crema/cake. In blocco. <i>Margarine for doughs and cakes. Block.</i> 	80%	4x2,5 kg 	600 kg	0252
<ul style="list-style-type: none"> • EUROPE GRAN VOLUME SFO/CRO PT 70% Tipo sfoglia/croissant. Piatta. <i>For puff pastry and croissant. Platte.</i> 	70%	5x2,0 kg 	600 kg	0253
<ul style="list-style-type: none"> • EUROPE GRAN VOLUME CRE/CAKE 70% Tipo crema/cake. In blocco. <i>For doughs and cakes. Block.</i> 	70%	4x2,5 kg 	600 kg	0266
	MATERIA GRASSA FAT			CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • ROMA SFO/CRO PT Margarina tipo sfoglia/croissant. Piatta per laminazioni. Con grassi idrogenati. <i>Margarine for puff pastry and croissant. Platte. With hydrogenated fats.</i> 	80%	5x2,0 kg 	600 kg	0293
<ul style="list-style-type: none"> • MARGARINA AURA CRE NO-PALMA Margarina per crema e impasti. Senza olio di palma. Ideale per medi laboratori ed industrie. In blocco. <i>Margarine for creams and doughs. Palm oil free. For laboratories and industries. Block.</i> 	80%	12,5 kg 	700 kg	0124
<ul style="list-style-type: none"> • PLAN PV Industrial Margarina per crema e impasti. Ideale per medi laboratori ed industrie. In blocco. <i>Margarine for creams and doughs. For laboratories and industries. Block.</i> 	80%	20 kg 	840 kg	0129

* ARTICOLO SOGGETTO A MINIMO D'ORDINE. RIVOLGERSI AL CONSULENTE COMMERCIALE IPSA.
MINIMUM PURCHASED ORDER QUANTITY REQUIRED. PLEASE CONTACT IPSA EXPORT DEPARTMENT.

OLI & GRASSI

Ingredienti e condimenti di alta qualità per usi professionali di pasticceria, panificazione e ristorazione.

















OILS & FATS

Basic high quality ingredients for bakery, confectionery and HORECA applications.













OLI E GRASSI - OILS AND FATS

Oli, condimenti, strutto e grassi vegetali, puri ed emulsionati, per tutti gli usi di cucina nella pasticceria, panificazione e ristorazione professionale.
Oils, seasonings, lard, emulsified and vegetable fats, for bakery, confectionery and HORECA applications.

BASE VEGETALE / WITH VEGETABLE FATS				CODICE CODE
• AUREUS Condimento a base di grassi vegetali raffinati emulsionati. <i>Emulsified vegetable based fats shortening.</i>	25 kg 	900 kg	0322	
	23 kg 	414 kg	0337	
• NOSTRUM Condimento con oli e grassi vegetali raffinati (anidro). <i>Refined vegetable based fats shortening.</i>	23 kg 	414 kg	0321	
	25 kg 	900 kg	0325	
• OLIO DI PALMA RAFFINATO Olio di palma raffinato. <i>Refined palm oil.</i>	25 kg 	900 kg	0308	
• OLIVEG Condimento vegetale arricchito con olio di oliva. <i>Refined vegetable based fats and olive oil shortening.</i>	23 kg 	414 kg	0336	
	10 lt 	560 kg	0299	
• BI-FRÀ GOLD Olio di palma bifrazionato. <i>Double fractionated palm oil.</i>	25 lt 	825 kg	0300	
	25 lt 	825 kg	0301	
• UP-OIL Olio staccante per teglie. <i>Oil release agent for baking pans.</i>	1.000 lt 	1.000 kg	0295	
	22 kg 	396 kg	0311	
• H27 Grasso vegetale raffinato, base laurica per usi di gelateria. <i>Refined vegetable oil lauric based, for gelato making applications.</i>	25 kg 	900 kg	0310*	

* ARTICOLO SOGGETTO A MINIMO D'ORDINE. RIVOLGERSI AL CONSULENTE COMMERCIALE IPSA.
MINIMUM PURCHASED ORDER QUANTITY REQUIRED. PLEASE CONTACT IPSA EXPORT DEPARTMENT.

OLI E GRASSI - OILS AND FATS

BASE STRUTTO / WITH ANIMAL FATS			CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> BAKERY E Condimento a base di strutto raffinato emulsionato. <i>Refined and emulsified based lard shortening.</i> 	25 kg 	900 kg	0317
	40 kg 	200 kg	0318
<ul style="list-style-type: none"> PANSOL S Condimento ad alto tenore di strutto raffinato emulsionato. <i>Refined and emulsified based lard shortening.</i> 	25 kg 	900 kg	0320
<ul style="list-style-type: none"> CONDIPLUS Strutto raffinato. Pratica confezione per HORECA. <i>Refined lard for HORECA.</i> 	4,8 kg 	480 kg	0343
<ul style="list-style-type: none"> STRUTTO TOP QUALITY Strutto raffinato per pane, dolci e cucina. <i>Pure refined lard for confectionery, bakery and cooking applications.</i> 	25 kg 	900 kg	0316
	10 kg 	600 kg	0330
	23 kg 	414 kg	0328
<ul style="list-style-type: none"> CONDOLIV Condimento a base di strutto raffinato e 15% di olio extravergine di oliva. <i>Refined lard based shortening with 15% of extravirgin olive oil.</i> 	23 kg 	414 kg	0334
<ul style="list-style-type: none"> BRIM S MIGLIORATORE  Miglioratore in pasta a base di strutto. <i>Lard based improver for special bread.</i> 	23 kg 	414 kg	12023



PREPARATI UHT PER CUCINA

Sapore delicato di latte, semplicità d'uso e alta versatilità per tutte le preparazioni di cucina.



UHT READY PRODUCTS FOR COOKING

Delicate milk taste, easy to use and versatile for all cooking applications.



PROFESSIONALE - PROFESSIONAL

Preparato alimentare UHT, per cucina. Eccellente palatabilità
UHT ready product for all cooking applications. Excellent palatability.

			CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> HALTA CUCINA <p>Per cucina, senza grassi idrogenati. Ricca di derivati del latte. <i>For cooking, without hydrogenated fats. Rich in milk derivatives.</i></p> 	12x1,0 lt	864 kg	0723
<ul style="list-style-type: none"> HALTA DOUBLÈ <p>Per cucina e salse. Senza zucchero, anche da montare. Ricca di derivati del latte. <i>For cooking, without sugar, ideal also for whipping. Rich in milk derivatives.</i></p> 	12x1,0 lt	864 kg	0728
<ul style="list-style-type: none"> HALTA GOURMET <p>Per cucina e da montare, senza zucchero. Altamente performante, resta cremosa anche con cibi e frutta con acidità. <i>Without sugar for whipping and cooking applications. Acid stable and creamy.</i></p> 	12x1,0 lt	864 kg	0720
<ul style="list-style-type: none"> LIOLÀ <p>Per cucina e salse. Senza zucchero, anche da montare. Ricca di derivati del latte. <i>For cooking, without sugar, also for whipping. Rich in milk derivatives.</i></p> 	12x1,0 lt	864 kg	0719
<ul style="list-style-type: none"> SANIA CUCINA <p>Per cucina, senza grassi idrogenati. Ricca di derivati del latte. <i>For cooking, without hydrogenated fats. Rich in milk derivatives.</i></p> 	12x1,0 lt	864 kg	0729
<ul style="list-style-type: none"> SANIA COOK'R WHIP <p>Per cucina e salse. Senza zucchero, anche da montare. Ricca di derivati del latte. <i>For cooking. Without sugar, also for whipping. Rich in milk derivatives.</i></p> 	12x1,0 lt	864 kg	0727
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE IDEALE / STORAGE TEMPERATURE		+6 / +20 °C	

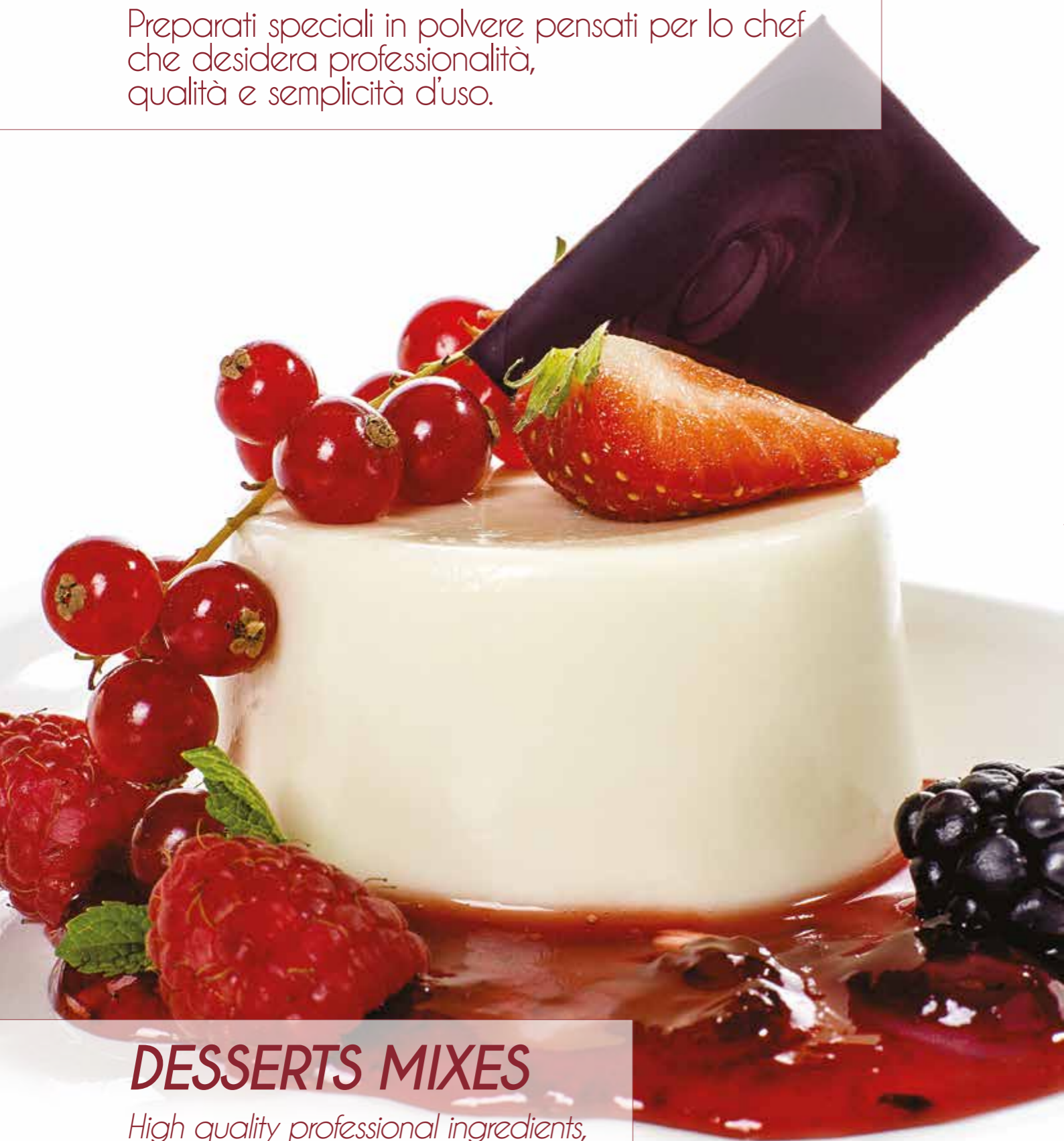
DISTRIBUZIONE MODERNA

RETAIL & HORECA



PREPARATI PER DESSERT

Preparati speciali in polvere pensati per lo chef che desidera professionalità, qualità e semplicità d'uso.



DESSERTS MIXES

High quality professional ingredients, easy to use to meet the chef's needs.

PREPARATI PER DESSERT - DESSERT MIXES

Per dessert con aggiunta di latte, panna o acqua fredda. - *To prepare dessert just adding milk, dairy cream or water.*

	AGGIUNTA ADDITION	PROCESSO PROCESS			CODICE CODE
• CRÈME CARAMEL	Latte Milk	●	4x200 g	4x0,80 kg	5804
			1000 g	4x1,0 kg	5535*
• PANNACOTTA	Latte / Panna Milk / Dairy cream	●	8x100 g	4x0,80 kg	5805
			1000 g	4x1,0 kg	5525*
• CRÈME BRULÉE	Latte Milk	●	4x200 g	4x0,80 kg	5806
• TIRAMISÙ	Acqua o Latte Water or Milk	●	8x125 g	4x1,0 kg	5801
			1000 g	4x1,0 kg	5530*
• CHEESE CAKE	Latte / Formaggio Milk / Cheese	●	3x300 g	4x0,90 kg	5803
• CREMQUICK	Acqua o Latte Water or Milk	●	2x400 g	4x0,80 kg	5802
			1000 g	4x1,0 kg	5205*
• BAVARESE	Acqua / Panna Water/Dairy cream	●	4x250 g	4x1,0 kg	5809
• SEMIFREDDO	Latte / Panna Milk / Dairy cream	●	3x300 g	4x0,90 kg	5810

PREPARATI PER TORTE E SNACK - CAKES AND SNACKS MIXES

Per dessert e snack con cottura al forno. - *Special mixes for dessert and snacks to bake.*

	AGGIUNTA ADDITION	PROCESSO PROCESS			CODICE CODE
• TORTINO AL CIOCCOLATO	Latte Milk	●	2x500 g	4x1,0 kg	5808
• PLUMMIX Per plum-cake, muffin e frolla. <i>For plum-cake, muffin and shortcrust pastry.</i>	Uova/Margarina Eggs/Margarine	●	2x500 g	4x1,0 kg	5807
• BIGNÈ Per bignè con cottura la forno. <i>For choux.</i>	Acqua Water	●	2x500 g	4x1,0 kg	5811
			1.000 g	4x1,0 kg	5555*
• PAN DI SPAGNA Semilavorato per Pan di Spagna e rollè. <i>Mix for sponge cake and rollè.</i>	Acqua / Uova Water / Eggs	●	1.000 g	4x1,0 kg	5545*
• SANDWICH Semilavorato in polvere per Sandwiches. <i>Mix in powder for Sandwiches.</i>	Acqua / Lievito Water / Yeast	●	1.000 g	4x1,0 kg	5655*
• SPONGECIOCK Semilavorato per Pan di Spagna e Rollè al cioccolato. <i>Mix for chocolate Sponge cake and rollè.</i>	Acqua / Uova Water / Eggs	●	1.000 g	4x1,0 kg	5550*
• BESIAMI Semilavorato per besciamella. Ottima resistenza in cottura. <i>Mix for bechamel sauce. Baking stable.</i>	Acqua Water	● ●	1.000 g	4x1,0 kg	5520*

* ARTICOLO SOGGETTO A MINIMO D'ORDINE. RIVOLGERSI AL CONSULENTE COMMERCIALE IPSA.
MINIMUM PURCHASED ORDER QUANTITY REQUIRED. PLEASE CONTACT IPSA EXPORT DEPARTMENT.

RETAIL

Dalla pasticceria professionale gusto e qualità in tavola.



RETAIL PRODUCTS

From professional pastry enjoy taste and quality at home.

PREPARATI UHT PER DOLCI - UHT PRODUCTS FOR WHIPPING

Per dolci, da montare, già zuccherati. Per ricche farciture e stabili decorazioni in casa come in pasticceria. Eccellente qualità dei grassi per alte performances di overrun e stabilità. Anche su caffè, cappuccino e macedonie. UHT ready product for whipping, with sugar. For rich and tasty fillings. High overrun performances. Perfect also on coffee, cappuccino and fruit salads.

		Halta					CODICE CODE
• HALTA DOLCI	200 ml	Ⓟ	🚰	24x200 ml		691,2 lt	0718
• HALTA DOLCI	500 ml	Ⓟ	🚰	12x500 ml		864 lt	0717
• HALTA DOLCI	1.000 ml	Ⓟ	🚰	12x1.000 ml		864 lt	0716
• HALTA DOLCI SENZA GRASSI IDROGENATI	500 ml	Ⓟ	🚰	24x500 ml		756 lt	0737
• HALTA DOLCI SPRAY	250 ml		🚰	12x250 ml		504 lt	0760
		SANIA					CODICE CODE
• SANIA DOLCI	200 ml	Ⓟ	🚰	24x200 ml		691,2 lt	0715
• SANIA DOLCI	500 ml	Ⓟ	🚰	12x500 ml		864 lt	0725
• SANIA DOLCI	1.000 ml	Ⓟ	🚰	12x1.000 ml		864 lt	0722
		Guarnì					CODICE CODE
• GUARNÌ DOLCI	500 ml	Ⓟ	🚰	12x500 ml		864 lt	0732
• GUARNÌ DOLCI	1.000 ml	Ⓟ	🚰	12x1.000 ml		864 lt	0714

PREPARATI UHT DOPPIO USO - DOUBLE USE UHT PRODUCTS

Per dolci, da montare e per cucina. Per ricche farciture e stabili decorazioni. Eccellente per primi piatti, secondi piatti e salse. UHT ready product for whipping and cooking. Rich and tasty fillings. Ideal for sauces and all cooking applications.

							CODICE CODE
• HALTA DOUBLÈ	1.000 ml	Ⓟ	🚰	12x1.000 ml		864 lt	0728
• HALTA GOURMET	1.000 ml	Ⓟ	🚰	12x1.000 ml		864 lt	0720
• SANIA COOK'R WHIP	1.000 ml	Ⓟ	🚰	12x1.000 ml		864 lt	0727
• LIOLÀ	1.000 ml	Ⓟ	🚰	12x1.000 ml		864 lt	0719

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE IDEALE - STORAGE TEMPERATURE +6 / +20 °C

TEMPERATURA DI MONTAGGIO - WHIPPING TEMPERATURE +4 / +6 °C

PREPARATI UHT PER CUCINA - UHT PRODUCTS FOR COOKING

Preparati UHT per cucina con grassi vegetali e arricchiti da latte e derivati del latte che conferiscono un sapore gradevole e delicato. Esente da grassi idrogenati e da amidi aggiunti. Altamente digeribile, è l'ingrediente ideale per arricchire tutte le creazioni di cucina.
Vegetable based cooking UHT cream, hydrogenated fats and added starches free.
Delicate and creamy, highly digestible with a delicate flavor.

Halta					CODICE CODE
• HALTA CUCINA	200 ml		24x200 ml	691,2 lt	0724
• HALTA CUCINA	500 ml		12x500 ml	864 lt	0726
• HALTA CUCINA	1.000 ml		12x1.000 ml	864 lt	0723
Halta					CODICE CODE
• HALTA CUCINA VEGETALE 100%	200 ml		24x200 ml	691,2 lt	0739
Preparato a base interamente vegetale, senza glutine, adatto ad una cucina vegana. Vegetal based product for modern cooking, gluten free. Ideal for vegan cuisine.					
SANIA					CODICE CODE
• SANIA CUCINA	200 ml		24x200 ml	691,2 lt	0731
• SANIA CUCINA	500 ml		12x500 ml	864 lt	0730
• SANIA CUCINA	1.000 ml		12x1.000 ml	864 lt	0729
Guarnì					CODICE CODE
• GUARNÌ CUCINA	200 ml		24x200 ml	691,2 lt	0712
• GUARNÌ CUCINA	500 ml		12x500 ml	864 lt	0735

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE IDEALE / STORAGE TEMPERATURE

+6 / +20 °C

CREME SPALMABILI - SPREADABLE CHOCOLATE CREAM

Creme spalmabili con pregiato cacao e nocciole. Per tutti gli usi di colazione, snack e dolci di casa. Ideale per cottura.
Chocolate fillings with cocoa and high hazelnut content. Ideal for snacks and homemade cakes. Suitable for baking.

	MODO D'USO HOW TO USE			CODICE CODE
• ALTACREM Nella pratica confezione a vaschetta da 200 e 400 g. Con alta percentuale di nocciole e cacao. Spreadable gianduia cream in the format of 200 g and 400 g cup. High percentage of hazelnuts and cocoa.	Pronto all'uso Ready to use	18x200 g	216 kg	6907
		12x400 g	288 kg	6908
• QUESTASI Nella pratica confezione a vaschetta da 750 g. Gusto e convenienza. In the format of 750 g cup. Taste and convenience.		8x750 g	504 kg	6914
• ESSENZA Nella pratica confezione a vaschetta da 750 g. In the format of 750 g cup.		8x750 g	504 kg	6915



















DESSERT

Mix in polvere per preparare con fantasia dessert al forno e al cucchiaio.
Powdered mixes to prepare cold and baking desserts with fantasy.

	AGGIUNTA ADDITION			CODICE CODE
• CRÈME CARAMEL	Latte Milk	6x160 g	144 kg	5904
• PANNACOTTA	Latte + Panna Milk + Dairy cream	6x85 g	76,5 kg	5905
• PLUM CAKE	Uova + Margarina Eggs + Margarine	6x300 g	270 kg	5907
• SEMIFREDDO TARTUFO	Acqua + Panna Water + Dairy cream	6x130 g	117 kg	5910
• TIRAMISÙ	Acqua o Latte Water or Milk	6x135 g	121,5 kg	5901
• TORTINO AL CIOCCOLATO	Latte Milk	6x200 g	180 kg	5908

MARGARINE E STRUTTO - MARGARINES AND LARD
















Ingredienti per molteplici usi in cucina e per dolci.
Ingredients for cooking and pastry applications.

	MODO D'USO HOW TO USE			CODICE CODE	
<ul style="list-style-type: none"> HALTA PAN 70% 250 g Grasso spalmabile al 70%. In panetto. 70% spreadable fat. In stick. 	Pronto all'uso Ready to use	18x250 g 	648 kg	2011	
<ul style="list-style-type: none"> HALTA MARGARINA PAN 80% 250 g 		18x250 g 	648 kg	0207	
<ul style="list-style-type: none"> HALTA MARGARINA PAN 80% 1.000 g Margarina in panetto. Margarine in stick. 		10x1.000 g 	700 kg	0212	
<ul style="list-style-type: none"> HALTA SOIA MARGARINA LIGHT 40% 250 g Margarina light con olio di Soia. Light margarine with Soybean oil. 		16x250 g 	392 kg	0346	
<ul style="list-style-type: none"> HALTA OMEGA 3 LIGHT 40% 250 g 		16x250 g 	392 kg	0348	
<ul style="list-style-type: none"> HALTA OMEGA 3 LIGHT 40% 500 g Margarina light con Omega 3. Light margarine with Omega 3. 		16x500 g 	560 kg	2112	
<ul style="list-style-type: none"> HALTA OMEGA 3 CLASSIC 70% 250 g 		16x250 g 	392 kg	0347	
<ul style="list-style-type: none"> HALTA OMEGA 3 CLASSIC 70% 500 g Grasso spalmabile con Omega 3. Spreadable fat with Omega 3. 		16x500 g 	448 kg	2102	
<ul style="list-style-type: none"> HALTA STRUTTO 250 g 		16x250 g 	392 kg	0349	
<ul style="list-style-type: none"> HALTA STRUTTO 500 g Strutto raffinato top quality per dolci e cucina. Top quality refined lard for pastry and cooking applications. 		8x500 g 	392 kg	0342	
		MODO D'USO HOW TO USE			CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> SANIA MARGARINA PAN 80% 250 g Margarina in panetto. Margarine in stick. 		Pronto all'uso Ready to use	36x250 g 	648 kg	0211
<ul style="list-style-type: none"> SANIA STRUTTO 500 g Strutto raffinato top quality per dolci e cucina. Top quality refined lard for pastry and cooking applications. 	8x500 g 		392 kg	0344	
	MODO D'USO HOW TO USE			CODICE CODE	
<ul style="list-style-type: none"> GUARNÌ MARGARINA PAN 80% 250 g Margarina in panetto. Margarine in stick. 	Pronto all'uso Ready to use	36x250 g 	648 kg	0205	
<ul style="list-style-type: none"> GUARNÌ STRUTTO 500 g Strutto raffinato top quality per dolci e cucina. Top quality refined lard for pastry and cooking applications. 		8x500 g 	392 kg	0350*	

* ARTICOLO SOGGETTO A MINIMO D'ORDINE. RIVOLGERSI AL CONSULENTE COMMERCIALE IPSA.
MINIMUM PURCHASED ORDER QUANTITY REQUIRED. PLEASE CONTACT IPSA EXPORT DEPARTMENT.









TOPPING

Per decorare con fantasia coppe gelato, dessert al piatto e finger food.
To decorate ice cream, dessert and finger food with fantasy.

	DOSAGGIO DOSAGE			CODICE CODE
• AMARENA - BLACK CHERRY	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	8x200 g 	307,2 kg	4071
• CAFFÈ - COFFEE		8x200 g 	307,2 kg	4030
• CAMELLO - CAMEL		8x200 g 	307,2 kg	4072
• FRAGOLA - STRAWBERRY		8x200 g 	307,2 kg	4074
• FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS		8x200 g 	307,2 kg	4075
• KIWI		8x200 g 	307,2 kg	4078
• MELA VERDE - GREEN APPLE		8x200 g 	307,2 kg	4019
• NOCCIOLA - HAZELNUT		8x200 g 	307,2 kg	4079
• PISTACCHIO - PISTACHIO		8x200 g 	307,2 kg	4080
• TOFFEE MOU		8x200 g 	307,2 kg	4020
• GIANDUIA		8x180 g 	276,48 kg	4017
• CIOCCOLATO - CHOCOLATE		8x180 g 	276,48 kg	4073
• FONDENTE - DARK CHOCOLATE		8x180 g 	276,48 kg	4018

CREME DI BALSAMICO - BALSAMIC

Per decorare con fantasia coppe gelato, dessert al piatto e finger food.
To decorate ice cream, dessert and finger food with fantasy.

	DOSAGGIO DOSAGE			CODICE CODE
• GLASSA PERE BRULÉE - BRULÉE PEARS BALSAMIC	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	8x200 g 	307,2 kg	4016
• GLASSA ACETO BALSAMICO - BALSAMIC VINEGAR		8x200 g 	307,2 kg	4011
• GLASSA BALSAMICO BARBECUE - BBQ BALSAMIC		8x200 g 	307,2 kg	4013
• GLASSA BALSAMICO ZENZERO - GINGER BALSAMIC		8x200 g 	307,2 kg	4015
• GLASSA BALSAMICO FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS BALS.		8x200 g 	307,2 kg	4012
• GLASSA BALSAMICO AGRUMI - CITRUS BALSAMIC		8x200 g 	307,2 kg	4014

Ipsa è qualità, passione e competenza nella produzione di ingredienti per Pasticceria, Gelateria, Retail, Food Service.
 Con impianti all'avanguardia e controllo di produzione impeccabile, è l'industria partner del Maestro artigiano e del suo successo.
 L'esperienza nel settore professionale diventa eccellenza nella distribuzione moderna.

*Ipsa is quality, passion and expertise in the ingredients production for Pastry, Gelato making, Retail and Food Service.
 The ideal Partner for the Pastry chef creations, its cutting-edge system and impeccable production control are the distinctive features.
 The experience in professional sector means excellence in modern distribution.*



Produzione - Production



R&D / Quality Control



IPSA Tech Center



Logistica - Logistics



Impianti - Plant



Industrialization





Logistica
Logistics



Centro Tecnico di Formazione
Technical Training Center





IPSA S.p.a
C.da Rufiano 29
63072 Castignano (AP) - Italia
Tel. +39 0736821921
Fax +39 0736 821924
email: info@ipsa.it / www.ipsa.it

