

ZUCCHERO VAGLIATO FINE

infundo
DOLCE ARMONIA

*Italia
Zuccheri*



V.1

IDEALE PER:

L'alleato ideale per l'artigiano interessato a grandi performance di qualità.

Grazie alla sua alta solubilità lo Zucchero Vagliato Fine Infundo rende gli impasti più soffici e friabili, riducendo le tempistiche di realizzazione dei prodotti finiti.

Negli impasti rappresenta una valida alternativa allo zucchero a velo.

Per panna montata, impasti montati con burro, pan di spagna. Perfetto nella pasta frolla per pasticceria da tè, di cui garantisce un alto livello di friabilità; nelle meringhe classiche, unito alla fine e mescolato a mano, permette di realizzare una struttura più compatta e uniforme.

Caratteristiche Chimico Fisiche

Colore tipo	≤ 9	EU Points
Colore in soluzione	≤ 6	EU Points
Ceneri	≤ 15	EU Points
Punti totali	≤ 22	EU Points
Saccarosio	≥ 99,8	%
Invertito	≤ 0,04	%
SO ₂	≤ 2	ppm
Umidità	≤ 0,04	%

Microbiologia

Carica batterica totale	≤ 200	UFC/10g
Lieviti e muffe	≤ 10	UFC/10g

Valori Nutrizionali su 100g

Valori energetici	1700 - 400	kJ - kcal
Grassi	0	g
di cui saturi	0	g
Carboidrati	100	g
di cui zucchero	100	g
Proteine	0	g
Sale	0	g

Solubilità:

Alta

Ø medio (mm):

0,2 ÷ 0,4

Prodotto					PALLET					
PESO kg	COD.	EAN	PACK	UNITÀ	PESO kg	STRATI	IMBALLO	L mm	P mm	H mm
20	32558	8032605213242	Sacco carta	48	960	8	6	1200	800	1250
20	32559	8032605213242	Sacco carta	48	960	12	4	1200	800	1250

ZUCCHERO
IMPALPABILE

infundo
DOLCE ARMONIA

Italia
Zuccheri



IDEALE PER:

Specifico per lo spolvero di prodotti da forno, è uno zucchero a velo ottenuto per macinazione con l'aggiunta di antiagglomerante (3% amido di mais OGM free).

Grazie alla sua granulometria fine ed uniforme lo Zucchero Impalpabile Infundo garantisce alte performance in tutte le realizzazioni di pasticceria.

Ideale per ghiaccia reale e tutti gli spolveri di pasticceria; preparazione di mousse, sorbetti, creme e dolci al cucchiaio.

Caratteristiche Chimico Fisiche

Saccarosio	≥ 97	%
Invertito	≤ 0,1	%
SO ₂	≤ 10	ppm
Umidità	≤ 0,30	%

Valori Nutrizionali su 100g

Valori energetici	1700 - 400	kJ - kcal
Grassi	0	g
di cui saturi	0	g
Carboidrati	100	g
di cui zucchero	97	g
Proteine	0	g
Sale	0	g

Microbiologia

Carica batterica totale	≤ 200	UFC/10g
Lieviti e muffe	≤ 10	UFC/10g

Ø medio
(micron):

70 ÷ 90

Prodotto					PALLET					
PESO kg	COD.	EAN	PACK	UNITÀ	PESO kg	STRATI	IMBALLO	L mm	P mm	H mm
20	32557	8032605213280	Cartone	36	720	4	9	1200	800	1700
5		8032605213273	Sacchetto plastica	-	-	-	-	-	-	-

Tempo minimo di conservazione: 24 mesi dalla data di produzione.

GRANELLA DI ZUCCHERO

infundo
DOLCE ARMONIA

*Italia
Zuccheri*



Zucchero in granella ottenuto da impasto di acqua e zucchero, estruso, poi essiccato lentamente: una lavorazione che dona alla Granella Infundo una consistenza tenera e friabile rendendola gradevole alla degustazione, anche dopo cottura.

IDEALE PER:

Disponibile in tre formati - piccola, media e grande - è ideale per decorare prodotti da forno e pasticceria in generale; resiste alla cottura e alle variazioni di umidità.

Caratteristiche Chimico Fisiche

Colore tipo	≤ 9	EU Points
Colore in soluzione	≤ 6	EU Points
Ceneri	≤ 15	EU Points
Punti totali	≤ 22	EU Points
Saccarosio	≥ 99,8	%
Invertito	≤ 0,04	%
SO ₂	≤ 2	ppm
Umidità	≤ 0,04	%

Microbiologia

Carica batterica totale	≤ 200	UFC/10g
Lieviti e muffe	≤ 10	UFC/10g

Valori Nutrizionali su 100g

Valori energetici	1700 - 400	kJ - kcal
Grassi	0	g
di cui saturi	0	g
Carboidrati	100	g
di cui zucchero	100	g
Proteine	0	g
Sale	0	g

**Ø medio
(mm):**

G1 - Piccola	+/- 2,0
G2 - Media	+/- 3,0
G3 - Grande	+/- 4,0

Prodotto						PALLET					
PESO kg	COD.	EAN	PACK	UNITÀ	PESO kg	STRATI	IMBALLO	L mm	P mm	H mm	
G1	10	32554	8032605213297	Cartone + sacchetto	63	630	7	9	1200	800	1600
G2	10	32555	8032605213297	Cartone + sacchetto	63	630	7	9	1200	800	1600
G3	10	32556	8032605213297	Cartone + sacchetto	63	630	9	9	1200	800	1600

ZUCCHERO FONDENTE

infundo
DOLCE ARMONIA

Italia
Zuccheri



IDEALE PER:

In polvere, più flessibile rispetto allo zucchero fondente in pasta, è innovativo nelle lavorazioni a freddo: utilizzando albumi o tuorlo pastorizzato, grazie alla granulometria extrafine, fa montare perfettamente la base con un notevole risparmio di tempo.

Garantisce ottimi risultati se scaldato tra 50°C e 60°C, è facilmente solubile in acqua calda (reidratato al 12%) o nelle polpe di frutta (reidratato al 15-20%).

Ideale per glassaggio dei bignè, dolcificazione di basi schiumose come la pâte à bombe e la meringa all'italiana; realizzazione in planetaria di creme anidre spalmabili e nella dolcificazione della panna montata.

Caratteristiche Chimico Fisiche

Saccarosio	88	%
SO ₂	≤ 10	ppm

Valori Nutrizionali su 100g

Valori energetici	1700 - 400	kJ - kcal
Grassi	0	g
di cui saturi	0	g
Carboidrati	100	g
di cui zucchero	100	g
Proteine	0	g
Sale	0	g

Microbiologia

Carica batterica totale	≤ 200	UFC/10g
Lieviti e muffe	≤ 10	UFC/10g

Ø medio
(micron):

< 0,25

Prodotto					PALLET					
PESO kg	COD.	EAN	PACK	UNITÀ	PESO kg	STRATI	IMBALLO	L mm	P mm	H mm
8	44066	8032605213303	Sacco carta	77	616	11	7	1200	800	1600

Tempo minimo di conservazione: 24 mesi dalla data di produzione.

ZUCCHERO GREZZO DI BARBABIETOLA

infundo
DOLCE ARMONIA

**Italia
Zuccheri**



IDEALE PER:

Nostrano Infundo, l'unico zucchero grezzo di barbabietola, alternativa 100% italiana al grezzo di canna. Si tratta di uno zucchero non totalmente raffinato, dalla granulometria costante, di particolare colorazione e sapore caratterizzante grazie alla presenza di melassa.

Una proposta in linea con la mission di Italia Zuccheri: l'Azienda riunisce oltre 5mila produttori di barbabietola in Italia, producendo l'unico zucchero 100% italiano.

Ideale per american cookies, torte da forno, frolle, biscotti, crumble, craquelin, gelato al caramello e molto altro. Conferisce croccantezza, sapore intenso, gusto aromatico e deciso.

Caratteristiche Chimico Fisiche

Saccarosio	< 99,5	%
Invertito	≤ 0,15	%
Colore in soluzione	1800-3700	UI
Umidità	≤ 0,15	%

Microbiologia

Patogeni	Assenti	
SO ₂	≤ 10	mg/kg
CBT	≤ 1000	UFC/10g

Valori Nutrizionali su 100g

Valori energetici	1683 - 396	kJ - kcal
Grassi	0	g
di cui saturi	0	g
Carboidrati	99	g
di cui zucchero	99	g
Fibre	0	g
Proteine	0	g
Sale	0	g

Ø medio
(mm):

0,5 ÷ 1,0

Prodotto					PALLET					
PESO kg	COD.	EAN	PACK	UNITÀ	PESO kg	STRATI	IMBALLO	L mm	P mm	H mm
10	32569	8032605213310	Sacco carta	84	840	14	6	1200	800	1700

MISCELA DI ZUCCHERO VAGLIATO FINE, FARINA ED ENZIMI

infundo
DOLCE ARMONIA



Infundo Extra Crescita dona stabilità all'impasto in ogni fase della lavorazione, **garantisce un ottimo sviluppo** e migliora l'alveolatura dei prodotti, **donando un'irresistibile sofficità**.

Nella miscela è presente lo Zucchero Vagliato Fine Infundo che ottimizza le tempistiche di lavorazione e rende gli impasti più omogenei.

Ingredienti: zucchero (90%), farina essiccata di **GRANO** tenero tipo "0" (9%), enzimi (1%).

Prodotto non adatto a persone con allergia o sensibilità ai seguenti ingredienti: **CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SOIA e SENAPE.**

Consigliato per: Panettone, Pandoro, Colomba pasquale, Croissant e altri prodotti da forno.

Dosaggio garantito: 10% sul peso della farina. Per ricette con più impasti: si può aggiungere Infundo Extra Crescita nel primo e nel secondo impasto. Per ricette con Lievito Madre in pasta calcolare solo la farina totale degli impasti ma non quella presente nel Lievito Madre.

Elimina l'uso di miglioratori ed emulsionanti chimici per dolci, in maniera naturale.

Caratteristiche Chimico Fisiche

Colore: Avorio
Odore: caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura
Aspetto: cristallino e farinoso, assenza di corpi estranei
Umidità: ≤ 1%

Microbiologia

Carica microbica totale	< 500.000	UFC/g
Muffe	< 2500	UFC/g
Lieviti	< 2500	UFC/g

Valori Nutrizionali su 100g

Valori energetici	1669 - 398	kJ - kcal
Grassi	0,2	g
di cui saturi	0,1	g
Carboidrati	98	g
di cui zucchero	90	g
Fibre	0,3	g
Proteine	1	g
Sale	0,1	g

Ø medio
(mm):

0,2 ÷ 0,4

Prodotto					PALLET					
PESO kg	COD.	EAN	PACK	UNITÀ	PESO kg	STRATI	IMBALLO	L mm	P mm	H mm
5	43501	8032605213358	Sacco carta	100	500	10	10	1200	800	1150

Immagazzinare in luogo fresco e asciutto a max 25°C. Non esporre alla luce o a fonti di calore.

Tempo minimo di conservazione: 18 mesi dalla data di produzione.



GREZZO DI CANNA 500G

MUSCOVADO FAIRTRADE

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Zucchero grezzo di canna

CODICE EAN: 8032605211477 - sacchetto 500g

8032605211460 - scatola 5kg

PESO: 500G

DIMENSIONE CONFEZIONE: 11 x 8 x 17 cm

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

ANALISI

Saccarosio	max. 92%
Invertito	max. 0,40%
Colore in soluzione	min. 20000 UI
Umidità	max. 4%
Patogeni	assenti
Ceneri	max 3%

COMPOSIZIONE INGREDIENTI

Zucchero grezzo di canna, origine Mauritius, Fairtrade MB

VALORI NUTRIZIONALI ED ENERGETICI PER 100 g

Valori energetici		1603 kJ - 377 kcal	
Grassi	0,1 g	Fibre	0g
di cui saturi	0,1 g	Proteine	0,9g
Carboidrati:	93,2 g	Sale	0,3g
di cui zuccheri	93,2 g		

PRODOTTO		IMBALLO				PALLET					
CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITÀ PEZZI	DIMENSIONI (MM)			PESO KG	STRATI	IMBALLO PER STRATO	DIMENSIONI (MM)		
			LARGH.	PROF.	H.				LARGH.	PROF.	H.
46588	SACCHETTO 500G (CARTONE 5KG)	10	380	250	160	405	9	9	1200	800	1590



ITALIA ZUCCHERI COMMERCIALE S.r.l.
 Via Mora 56 - 40061 Minerbio (BO) -
 Tel. +39 051 6622778 - Fax +39 051 6622811
 commerciale@italiazuccheri.it - www.italiazuccheri.it

