



# Creme Paste CremeIdrate



- PAG. 1  
Creme a base oleosa/acquosa per aromatizzazioni
- PAG. 2 - 3  
Creme a base oleosa per cottura
- PAG. 4 - 5 - 6  
Creme a base oleosa per farcitura post-forno
- PAG. 7  
Creme a base oleosa per pasticceria
- PAG. 8 - 9  
Creme a base oleosa per copertura e farcitura
- PAG. 10 - 11  
Creme a base acquosa per copertura e farcitura

*Quality through expertise*

# Creme a base oleosa/acquosa per Aromatizzazioni



IRCA CAO (senza zucchero)	NOCCIOLE	BASE	DOSAGGIO / 1.000 g	CONFEZIONE	IDEALE PER AROMATIZZAZIONE DI
% CACAO: 50%	no	oleosa	100-150 g	5 kg	



IRCA CHOC (contiene cioccolato)	NOCCIOLE	BASE	DOSAGGIO / 1.000 g	CONFEZIONE	IDEALE PER AROMATIZZAZIONE DI
% CACAO IN POLVERE: 50%	no	oleosa	100-150 g	5 kg	



MORELLINA	NOCCIOLE	BASE	DOSAGGIO / 1.000 g	CONFEZIONE	IDEALE PER AROMATIZZAZIONE DI
% CACAO: 26%	● ● ●	oleosa	100-200 g	13 kg	



MORELLINA BITTER - MORELLINA BITTER SP (senza olio di palma)	NOCCIOLE	BASE	DOSAGGIO / 1.000 g	CONFEZIONE	IDEALE PER AROMATIZZAZIONE DI
% CACAO: 26%	●	oleosa	100-200 g	13 kg	



PASTA GIANDUIA	NOCCIOLE	BASE	DOSAGGIO / 1.000 g	CONFEZIONE	IDEALE PER AROMATIZZAZIONE DI
% CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE GIANDUIA: 43%		oleosa	80-100 g	5 kg	



PASTA ZABAIONE	NOCCIOLE	BASE	DOSAGGIO / 1.000 g	CONFEZIONE	IDEALE PER AROMATIZZAZIONE DI
CONTIENE MARSALA		acquosa	80-120 g	6 kg	

# Creme a base oleosa per **Cottura**

GLUTEN FREE



## CUKICREAM CIOCCOLATO SP

	NOCCIOLE	CACAO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER
UTILIZZO ante-forno post-forno	● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	5 kg	 crostate, Grisby  fagottini di sfoglia o di frolla

GLUTEN FREE



## CUKICREAM CACAO

	NOCCIOLE	CACAO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER
UTILIZZO ante-forno post-forno	● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	5 kg 24 kg	 crostate, Grisby  fagottini di sfoglia o di frolla  croissant

GLUTEN FREE



## CUKICREAM GIANDUIA (con variante SP)

	NOCCIOLE	CACAO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER
UTILIZZO ante-forno post-forno	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	5 kg 24 kg	 crostate, Grisby  fagottini di sfoglia o di frolla  croissant

GLUTEN FREE



## CUKICREAM GIANDUIA INDUSTRY

	NOCCIOLE	CACAO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER
UTILIZZO ante-forno post-forno	● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	13 kg 24 kg	 crostate, Grisby  fagottini di sfoglia o di frolla  croissant

GLUTEN FREE



## CUKICREAM NOCCIOLA

	NOCCIOLE	CACAO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER
UTILIZZO ante-forno post-forno	● ● ● ● ●	● ●	● ● ● ● ●	5 kg	 crostate, Grisby  fagottini di sfoglia o di frolla  croissant

GLUTEN FREE



## CUKICREAM MANDORLA

UTILIZZO  
ante-forno  
post-forno

MANDORLE  
● ● ● ●

CACAO  
non  
contiene  
cacao

CONSISTENZA  
● ● ● ●

CONFEZIONE  
5 kg

IDEALE PER



GLUTEN FREE



## CUKICREAM PISTACCHIO

UTILIZZO  
ante-forno  
post-forno

PISTACCHI  
● ● ● ●

CACAO  
non  
contiene  
cacao

CONSISTENZA  
● ● ● ●

CONFEZIONE  
5 kg

IDEALE PER



GLUTEN FREE



## CHOCOLATE CIOCCOLATO

NOCCIOLE

UTILIZZO  
ante-forno

no

cioccolato  
in polvere  
35%

CONSISTENZA  
● ● ● ● ●

CONFEZIONE  
5 kg  
24 kg

IDEALE PER



GLUTEN FREE



## CHOCOLATE BIANCO

UTILIZZO  
ante-forno

no

non  
contiene  
cacao

CONSISTENZA  
● ● ● ● ●

CONFEZIONE  
13 kg

IDEALE PER



GLUTEN FREE



## FARCINUT

UTILIZZO  
ante-forno  
post-forno

● ● ● ●

cioccolato  
in polvere  
3.2%

CONSISTENZA  
● ● ● ●

CONFEZIONE  
13 kg

IDEALE PER



GLUTEN FREE



## NOUGATY GIANDUIA

UTILIZZO  
ante-forno

● ● ● ●

● ● ●

CONSISTENZA  
● ● ● ● ●

CONFEZIONE  
5 kg

IDEALE PER





### MARIXCREM

UTILIZZO	NOCCIOLE	CACAO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:	ALTRE APPLICAZIONI:
post-forno	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	3 kg, 13 kg e 24 kg	torte                      croissant e crêpes	praline                      variegatura gelato



### NOCCIOLATA PREMIUM

UTILIZZO	NOCCIOLE	CACAO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:	ALTRE APPLICAZIONI:
post-forno	● ● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	5 kg	torte                      croissant e crêpes	praline                      variegatura gelato



### NOCCIOLATA EXTREME

UTILIZZO	NOCCIOLE	CACAO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:	ALTRE APPLICAZIONI:
post-forno	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	5 kg	torte                      croissant e crêpes	praline                      variegatura gelato



### NOCCIOLATA e NOCCIOLATA "D" - versione estiva

UTILIZZO	NOCCIOLE	CACAO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:	ALTRE APPLICAZIONI:
post-forno	● ● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ● D ● ● ● ● ●	5 kg e 13 kg	torte                      croissant e crêpes	praline                      variegatura gelato



### NOCCIOLATA "P" - NOCCIOLATA SP

UTILIZZO	NOCCIOLE	CACAO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:	ALTRE APPLICAZIONI:
post-forno	● ● ● ●	● ● ● ●	D ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	13 kg	torte                      croissant e crêpes	praline                      variegatura gelato

## NOCCIOLATA "E" e NOCCIOLATA "E" DURA - versione estiva



UTILIZZO post-forno	● ●	● ● ●	● ● ● ●	13 kg e 24 kg	IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:  torte  croissant e crêpes	ALTRE APPLICAZIONI:  praline  variegatura gelato
---------------------	-----	-------	---------	---------------	--	--

## NOCCIOLATA INDUSTRY "3222" e "SOFT TYPE"



UTILIZZO post-forno	●	● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ST ● ● ● ●	13 kg e 24 kg	IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:  torte  croissant e crêpes	ALTRE APPLICAZIONI:  praline  variegatura gelato
---------------------	---	---------	---------------------------	---------------	--	--

## CREMA INYECTAR IRCA



UTILIZZO post-forno	NOCCIOLE ●	CACAO ● ● ●	CONSISTENZA ● ● ●	CONFEZIONE 13 kg e 24 kg	IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:  torte  croissant e crêpes	ALTRE APPLICAZIONI:  praline  variegatura gelato
---------------------	---------------	----------------	----------------------	-----------------------------	--	--

## NOCCIOLATA BIANCA



UTILIZZO post-forno	CONSISTENZA ● ● ● ●	CONFEZIONE 5 kg	IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:  torte  croissant e crêpes	ALTRE APPLICAZIONI:  praline  variegatura gelato
---------------------	------------------------	--------------------	--	--

## CHOCOCREAM BIANCO



UTILIZZO post-forno	CONSISTENZA ● ● ● ●	CONFEZIONE 5 kg	IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:  torte  croissant e crêpes	ALTRE APPLICAZIONI:  praline  variegatura gelato
---------------------	------------------------	--------------------	--	--

### CHOCOCREAM BIANCO INDUSTRY



### CHOCOCREAM PISTACCHIO



### CHOCOCREAM DARK



	PRALIN DELICRISP CLASSIC	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER:	ALTRE APPLICAZIONI:
	UTILIZZO post-forno	● ● ● ● ●	5 kg	 farcitura praline  farcitura di torte, mousse semifreddi	 variegatura gelato
	UTILIZZO post-forno	● ● ● ● ●	5 kg	 farcitura praline  farcitura di torte, mousse semifreddi	 variegatura gelato
	UTILIZZO post-forno	● ● ● ● ●	5 kg	 farcitura praline  farcitura di torte, mousse semifreddi	 variegatura gelato
	UTILIZZO post-forno	● ● ● ● ●	13 kg	 farcitura praline  farcitura di torte, mousse semifreddi	 variegatura gelato
	UTILIZZO post-forno	● ● ● ● ●	5 kg	 farcitura praline  farcitura di torte, mousse semifreddi	 variegatura gelato
	UTILIZZO post-forno	● ● ● ● ●	13 kg	 farcitura praline  farcitura di torte, mousse semifreddi	 variegatura gelato

Creme a base oleosa per

# Copertura e Farcitura



## PASTA BITTER

TEMPERATURA IDEALE DI COPERTURA

CONFEZIONE

UTILIZZO ante-forno post-forno

CONSISTENZA



35-40°C

33% di cioccolato

contiene nocciole e mandorle

5 kg

IDEALE PER:



ALTRE APPLICAZIONI:



## COVERCREAM CIOCCOLATO - COVERCREAM CIOCCOLATO SP (senza olio di palma)

UTILIZZO post-forno

CONSISTENZA



30-35°C

23% di cioccolato

contiene nocciole

5 kg

IDEALE PER:



## COVERCREAM BIANCO - COVERCREAM BIANCO SP (senza olio di palma)

UTILIZZO post-forno

CONSISTENZA



35-40°C

0% cioccolato

non contiene nocciole

5 kg

IDEALE PER:



## COVERCREAM GUSTO LIMONE

UTILIZZO post-forno

CONSISTENZA



35-40°C

0% cioccolato

non contiene nocciole

5 kg

IDEALE PER:



## MIRABELLA DARK

UTILIZZO post-forno

CONSISTENZA



45°C

16% di cacao magro

contiene nocciole

5 kg e 13 kg

IDEALE PER:



ALTRE APPLICAZIONI:



## MIRABELLA WHITE

UTILIZZO post-forno

CONSISTENZA



35-40°C

0% cioccolato

non contiene nocciole

5 kg e 13 kg

IDEALE PER:



# Creme a base oleosa per Copertura e Farcitura



## CHOCOSMART CIOCCOLATO



UTILIZZO post-forno	CONSISTENZA 	TEMPERATURA IDEALE DI COPERTURA 32-35°C	25% di cioccolato	non contiene nocciole	CONFEZIONE 5 kg	IDEALE PER: copertura torte tipo "Sacher"  copertura di torte, cakes, profiteroles  farcitura praline
------------------------	-----------------	---	----------------------	-----------------------------	--------------------	---

## CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE



UTILIZZO post-forno	CONSISTENZA 	TEMPERATURA IDEALE DI COPERTURA 32-35°C	18% di cioccolato al latte	non contiene nocciole	CONFEZIONE 5 kg	IDEALE PER: copertura torte tipo "Sacher"  copertura di torte, cakes, profiteroles  farcitura praline
------------------------	-----------------	---	----------------------------------	-----------------------------	--------------------	---

## CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO



UTILIZZO post-forno	CONSISTENZA 	TEMPERATURA IDEALE DI COPERTURA 32-35°C	10% di cioccolato bianco	non contiene nocciole	CONFEZIONE 5 kg	IDEALE PER: copertura torte tipo "Sacher"  copertura di torte, cakes, profiteroles  farcitura praline
------------------------	-----------------	---	--------------------------------	-----------------------------	--------------------	---

## WONDERCHOC WHITE



UTILIZZO post-forno	CONSISTENZA 	TEMPERATURA IDEALE DI COPERTURA 22-24°C	25% di cioccolato bianco	contiene burro anidro	CONFEZIONE 5 kg	IDEALE PER: farcitura e decorazione di cakes e cupcakes  farcitura praline
------------------------	-----------------	---	--------------------------------	-----------------------------	--------------------	---

# Creme a base acquosa per Copertura e Farcitura



GLUTEN FREE



## MIRROR - coperture a specchio

	PER UTILIZZO SCALDARE A	CONFEZIONE	IDEALI PER COPERTURE A SPECCHIO DI PRODOTTI A -18°C E FARCITURE DI:	ALTRE APPLICAZIONI:
MIRROR CIOCCOLATO LATTE	45-50°C	6 kg	bavaresi	profiteroles (-18°C)
MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE (43% cioccolato)	45-50°C	6 kg		
MIRROR CIOCCOLATO FONDENTE (40% cioccolato)	45-50°C	6 kg	semifreddi	torta Sacher (-18°C)
MIRROR CIOCCOLATO BIANCO (25% ciocc. bianco)	45-50°C	6 kg		
MIRROR EXTRA WHITE	50-55°C	3 kg	mousse	variegatura gelato (-14°C)
MIRROR CIOCCOLATO GIANDUIA (35,8% ciocc. gianduia)	45-50°C	6 kg		
MIRROR CARAMEL (97% caramello)	50-55°C	6 kg	bicchierini	miscelato con BLITZ ICE GLITTER SILVER oppure GOLD per coperture di prodotti a -18°C
MIRROR TOFFEE	50-55°C	3 kg		
MIRROR PISTACCHIO	45-50°C	3 kg		
MIRROR FRAGOLA	45-50°C	3 kg		
MIRROR KIWI	45-50°C	3 kg		
MIRROR MANDARINO	45-50°C	3 kg		
MIRROR TROPICAL	50-55°C	3 kg		
MIRROR LIMONE	45-50°C	3 kg		
MIRROR FRUTTI DI BOSCO	45-50°C	3 kg		
MIRROR LAMPONE	45-50°C	3 kg		
MIRROR AMARENA	45-50°C	3 kg		
MIRROR NEUTRO	50-55°C	3 kg		

GLUTEN FREE



## TOFFEE D'OR CARAMEL

UTILIZZO	CONSISTENZA	PRONTO ALL'USO	CONFEZIONE	IDEALE PER:
ante-forno post-forno	● ● ● ● ●	per farciture ed aromatizzazioni	5 kg	farcitura di praline torte, muffins e cupcakes ante-forno per crostate, fagottini di frolla/sfoglia aromatizz. creme copertura torte

GLUTEN FREE



## HONEYFILL

UTILIZZO	CONSISTENZA	PRONTO ALL'USO	CONFEZIONE	IDEALE PER:
ante-forno post-forno	● ● ●	per farciture	6 kg	croissant farcitura paste lievitate

# Creme a base acquosa per Copertura e Farcitura

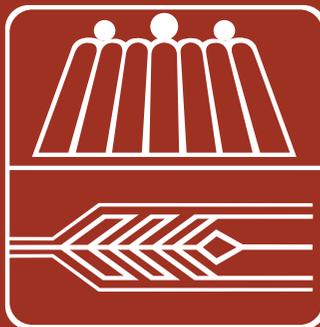


GLUTEN FREE

## CREMIRCA - creme da farcitura

	IDEALE PER UTILIZZO PRE-FORNO	UTILIZZO IN COTTURA	CONFEZIONE	IDEALE PER:	ALTRE APPLICAZIONI:
VANIGLIA	NO	SI	14 kg	 farcitura	 aromatizzazioni di crema pasticcera e panna
VANIGLIA THERMO	SI	SI	6 kg - 14 kg		
CREMIRCA CIOCCOLATO THERMO	SI	SI	6 kg		
CREMIRCA GIANDUIA THERMO	SI	SI	6 kg		
CREMIRCA LIMONE SP	NO	SI	6 kg	 crostate, tartellette	 paste lievitate
CREMIRCA ARANCIA SP	NO	SI	6 kg		
CREMIRCA FRUTTI DI BOSCO/YOGURT	NO	SI	6 kg		 farcitura di muffin e cupcake





**irca**

*Quality through expertise*

**Irca S.p.A.**

Via degli Orsini,5 - Gallarate (VA) - Italia  
Tel. +39-0331284111 Fax +39-0331284199  
[www.irca.eu](http://www.irca.eu)