



Creme Paste CremeIdrate



Quality through expertise

- 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 farciture post-forno
- PAG. 7
Creme a base oleosa per pasticceria
- PAG. 8 - 9
Creme a base oleosa per copertura e farciture
- PAG. 10 - 11
Creme a base acquosa per copertura e farciture

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

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)

UTILIZZO ante-forno post-forno	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	5 kg 24 kg	 crostate, Grisby  fagottini di sfoglia o di frolla  croissant
--------------------------------------	-----------	-----------	-----------	---------------	---

GLUTEN FREE



CUKICREAM GIANDUIA INDUSTRY

UTILIZZO ante-forno post-forno	● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	13 kg 24 kg	 crostate, Grisby  fagottini di sfoglia o di frolla  croissant
--------------------------------------	-----	-----------	-----------	----------------	---

GLUTEN FREE



CUKICREAM NOCCIOLA

UTILIZZO ante-forno post-forno	● ● ● ● ●	● ●	● ● ● ● ●	5 kg	 crostate, Grisby  fagottini di sfoglia o di frolla  croissant
--------------------------------------	-----------	-----	-----------	------	---

GLUTEN FREE



CUKICREAM MANDORLA

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

GLUTEN FREE



CUKICREAM PISTACCHIO


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

GLUTEN FREE



CHOCOLATE CIOCCOLATO


NOCCIOLE

UTILIZZO	NOCCIOLE	CACAO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER
ante-forno	no	cioccolato in polvere 35%	● ● ● ● ●	5 kg 24 kg	 croissants e pain au chocolat

GLUTEN FREE






CHOCOLATE BIANCO

UTILIZZO	NOCCIOLE	CACAO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER
ante-forno	no	non contiene cacao	● ● ● ● ●	13 kg	 croissants e pain au chocolat

GLUTEN FREE



FARCINUT

UTILIZZO	MANDORLE	CACAO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER
ante-forno post-forno	● ● ● ●	cioccolato in polvere 3.2%	● ● ● ●	13 kg	 fagottini di sfoglia o di frolla  crostate, Grisby  croissant

GLUTEN FREE







NOUGATY GIANDUIA

UTILIZZO	MANDORLE	CACAO	CONSISTENZA	CONFEZIONE	IDEALE PER
ante-forno	● ● ● ●	● ● ●	● ● ● ● ●	5 kg	 croissants e pain au chocolat

MARIXCREM



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

NOCCIOLATA PREMIUM



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





NOCCIOLATA EXTREME



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


NOCCIOLATA e NOCCIOLATA "D" - versione estiva



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





NOCCIOLATA "P" - NOCCIOLATA SP



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

GLUTEN FREE



UTILIZZO
post-forno

CONSISTENZA
● ● ● ●

CONFEZIONE
13 kg

IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:



torte



croissant
e crêpes

ALTRE APPLICAZIONI:



praline



variegatura
gelato

CHOCOCREAM PISTACCHIO

GLUTEN FREE



UTILIZZO
post-forno

CONSISTENZA
● ● ● ●

CONFEZIONE
5 kg

IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:



torte



croissant
e crêpes

ALTRE APPLICAZIONI:



praline



variegatura
gelato

CHOCOCREAM DARK

GLUTEN FREE



UTILIZZO
post-forno

CONSISTENZA
● ● ● ●

CONFEZIONE
13 kg

IDEALE PER FARCITURE POST-FORNO DI:



torte



croissant
e crêpes










ALTRE APPLICAZIONI:



praline



variegatura
gelato

	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



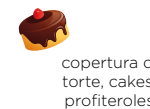
35-40°C

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

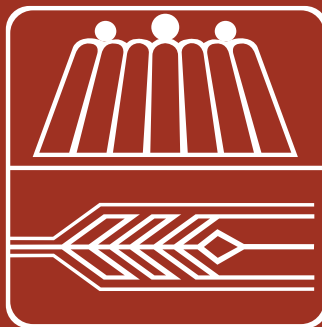
Creme a base acquosa per Copertura e Farcitura



GLUTEN FREE

CREMIRCA - creme da farcitura

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



irca

Quality through expertise

Irca S.p.A.

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