LINEA PASTICCERIA

SEMILAVORATI GRANDI LIEVITATI

SEMILAVORATI PAN DI SPAGNA

SEMILAVORATI BIGNE' E FRITTURE

SEMILAVORATI CAKE

SEMILAVORATI FROLLA

SEMILAVORATI PASTA SFOGLIA

CREME

AROMI

-

NOVITA' - I SENZA ZUCCHERO

ARTE DELLA PASTICCERIA

La **pasticceria di alta qualità** è frutto del talento e dell'ispirazione dell'artista che ne da vita, ma anche della qualità delle materie prime utilizzate.

Pegaso Food mette a disposizione di chi fa della pasticceria un'arte e di chi si cimenta tra i fornelli di casa, un'ampia gamma di preparati di straordinaria qualità realizzati con materie prime selezionate e genuine per produrre un'**infinita varietà di prodotti da forno**.

Prestiamo continua attenzione alle esigenze dei consumatori e per questo motivo garantiamo semilavorati sempre più facili da lavorare che garantiscono un risultato eccellente.

I VANTAGGI dei nostri semilavorati

creativita'

permettono di personalizzare i prodotti da forno partendo dalle ricette base, mantenendo la semplicità d'uso tipica dei nostri semilavorati

stabilita'

garantiscono una costanza durante la lavorazione e per il prodotto finito

conservazione

i prodotti una volta cotti presentano una buona conservazione

tempo

la facilità di preparazione permette di risparmiare nei tempi di produzione

salute

utilizziamo ingredienti 100% naturali perchè il nostro obiettivo è **raggiungere il piacere dei sensi combinato alla salute** una prerogativa dei prodotti artigianali.

SEMILAVORATI GRANDI LIEVITATI

CROISSANT&BRIOCHES

CODICE PRODOTTO 6301

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per **dolci lievitati**

- Croissant dolci e salati
- Brioches, bomboloni e pancake

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

Panificazione pane speciale all'uovo
Pasticceria paste lievitate all'uovo

- A base di farina di grano tenero tipo "0", zucchero, uovo intero in polvere, lievito madre in polvere, sale, latte scremato in polvere
- La sua composizione ne permette l'utilizzo per impasto diretto, in cella ferma-lievite e nel congelato

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

CROISSANT INTEGRALE

CODICE PRODOTTO 6316

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per **dolci lievitati** con **farine integrali**

- Croissant dolci e salati
- Brioches, bomboloni e pancake

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

Panificazione pane speciale all'uovo e malto
Pasticceria paste lievitate all'uovo

- A base di farina di grano tenero integrale, zucchero, uovo intero in polvere, lievito madre in polvere, sale, latte scremato in polvere
- La sua composizione ne permette l'utilizzo per impasto diretto, in cella ferma-lievite e nel congelato

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

SEMILAVORATI GRANDI LIEVITATI

SWEET SYMPHONY

CODICE PRODOTTO 6302

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per **grandi lievitati** panettoni, pandori, colombe e veneziane

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

Panificazione pane dolce, con uvetta e noci
Pasticceria paste dolci lievitate

- A base di farina di grano tenero tipo "0", zucchero, latte magro in polvere, lievito madre in polvere, sale
- Per la produzione di grandi lievitati sono possibili due modalità di lavorazione:
  -**Tradizionale** a lievitazione lunga (+/- 20 ore)
  -**Sprint** a lievitazione breve (da 3 a 6 ore)

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

MIX BUFFET

CODICE PRODOTTO 6318

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per prodotti al **latte** e **grassi lievitati** per panificazione e pasticceria

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Panificazione: pane speciale all'uovo e malto, grissini, snack, ecc
- Pasticceria: paste lievitate all'uovo, croissant salati, panettone gastronomico, pan carrè
- A base di farina di grano tenero tipo "0", latte scremato in polvere, grasso vegetale in polvere, zucchero, uovo intero in polvere, lievito madre essiccato, farina di frumento maltato
- Infinite possibilità di personalizzazione
- Per un prodotto di **alta qualità artigianale**

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

SEMILAVORATI PAN DI SPAGNA

SPANISH CAKE
CODICE PRODOTTO 6407

DESCRIZIONE
Mix completo al 100% per **pan di spagna**

CARATTERISTICHE E VANTAGGI
- Pan di spagna soffice e delicato
- Perfetto con qualsiasi tipo di farcitura
- Mantiene perfettamente la bagna
- Necessità solo l'aggiunta di uova ed acqua
- Infinite possibilità di personalizzazione
- Congelabile
- Per un prodotto di **alta qualità artigianale**

CONFEZIONAMENTO
Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

Disponibile anche il concentrato al 33%

SP. CAKE NUCLEO 1/3
CODICE PRODOTTO 6411

CONFEZIONAMENTO
Sacchi da 15 kg

Disponibile anche il concentrato al 50%

SP. CAKE CONCENT.
CODICE PRODOTTO 6409

CONFEZIONAMENTO
Sacchi da 15 kg

PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

SPANISH CAKE B
CODICE PRODOTTO 6408

DESCRIZIONE
Mix completo al 100% per **pan di spagna**

CARATTERISTICHE E VANTAGGI
- Pan di spagna soffice e delicato
- Perfetto con qualsiasi tipo di farcitura
- Mantiene perfettamente la bagna
- Necessità solo l'aggiunta di uova ed acqua
- Infinite possibilità di personalizzazione
- Congelabile
- Per un prodotto di **alta qualità artigianale**

CONFEZIONAMENTO
Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

Disponibile anche il concentrato al 33%

SP. CAKE B 1/3
CODICE PRODOTTO 6410

CONFEZIONAMENTO
Sacchi da 15 kg

PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

SEMILAVORATI CAKE

SWEET CAKE CLASSIC

CODICE PRODOTTO 6307

DESCRIZIONE
Mix completo al 100% per tutti i tipi di **cakes**, **muffins**, **plumcake** e **torte soffici**

CARATTERISTICHE E VANTAGGI
- Dolci soffici e delicati
- Perfetti con qualsiasi tipo di farcitura
- Necessità solo l'aggiunta di uova e burro
- Infinite possibilità di personalizzazione
- Per un prodotto di **alta qualità artigianale**

CONFEZIONAMENTO
Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

Disponibile anche il concentrato al 33%

SW CAKE NUCLEO 1/3

CODICE PRODOTTO 6319

CONFEZIONAMENTO
Sacchi da 15 kg

PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

SWEET CAKE MAIS

CODICE PRODOTTO 6308

DESCRIZIONE
Mix completo al 100% per tutti i tipi di **cakes** con **farina** ed **amido di mais**

CARATTERISTICHE E VANTAGGI
- Dolci soffici e delicati
- Perfetto con qualsiasi tipo di farcitura
- Necessità solo l'aggiunta di uova e burro
- Infinite possibilità di personalizzazione
- Per un prodotto di **alta qualità artigianale**

CONFEZIONAMENTO
Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

SEMILAVORATI FROLLA

SWEET CRUST
CODICE PRODOTTO 6304

DESCRIZIONE
Mix completo al 100% per tutti i tipi di **pasta frolla**

CARATTERISTICHE E VANTAGGI
- Perfetto con qualsiasi tipo di farcitura
- A base di farina di frumento tenero tipo "00", zucchero, fecola di patata, latte magro in polvere
- Necessità solo l'aggiunta di uova e burro
- Infinite possibilità di personalizzazione
- Per un prodotto di **alta qualità artigianale**

CONFEZIONAMENTO
Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

Disponibile anche il concentrato al 25%

SWEET CRUST 25
CODICE PRODOTTO 6311

CONFEZIONAMENTO
Sacchi da 15 kg

PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

SEMILAVORATI PASTA SFOGLIA

PUFF PASTRY
CODICE PRODOTTO 6303

DESCRIZIONE
Mix completo al 100% per **pasta sfoglia**

CARATTERISTICHE E VANTAGGI
- Panificazione: pizzette, salatini, torte salate
- Pasticceria: millefoglie, saccottini, croissant
- Necessità solo l'aggiunta di acqua fredda
- Per un prodotto di **alta qualità artigianale**

CONFEZIONAMENTO
Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

SEMILAVORATI BIGNE'

BIGNE' E FRITTURE

CODICE PRODOTTO 6317

DESCRIZIONE
Mix completo al 100% per **bignè**, **eclairs** e **fritture**

CARATTERISTICHE E VANTAGGI
- Perfetto con qualsiasi tipo di farcitura
- Necessità solo l'aggiunta di acqua calda
- Ottima resa del prodotto sia fritto che al forno
- Per un prodotto di **alta qualità artigianale**

CONFEZIONAMENTO
Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

SEMILAVORATI PER CREME

MARIJKE CREAM

CODICE PRODOTTO 6315

DESCRIZIONE
Base per **crema pasticcera a caldo** con **latte**

CARATTERISTICHE E VANTAGGI
- Contiene uno stabilizzante che previene il cedimento della crema
- Per una migliore stabilità
- Permette di ottenere creme fini e vellutate
- Dose consigliata: 80-100gr / 1 l di latte
- Ideale per farcire cannoli e bomboloni

CONFEZIONAMENTO
Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

SEMILAVORATI PER CREME

EASY CREAM
CODICE PRODOTTO 6314

DESCRIZIONE
Base per **crema da riempimento a freddo** senza glutine

CARATTERISTICHE E VANTAGGI
- Resiste alla surgelazione
- Leggermente aromatizzato alla vaniglia
- A lunga conservazione, senza inacidire
- Infinite possibilità di personalizzazione

CONFEZIONAMENTO
Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

CREAM IMPROVER
CODICE PRODOTTO 6306

DESCRIZIONE
Coadiuvante per la preparazione di **panna montata**

CARATTERISTICHE E VANTAGGI
- Migliora la tenuta della panna montata
- Perfetto sia con panna animale che vegetale
- Dose consigliata è di **50gr** / 1 l di panna

CONFEZIONAMENTO
Secchielli da 3 kg altri formati disponibili su richiesta

SWEET CREAM BASIC
CODICE PRODOTTO 6310

DESCRIZIONE
Base per **crema** a caldo e a freddo con **latte** o **acqua** - aroma leggermente vanigliato

CARATTERISTICHE E VANTAGGI
- Perfetta per crema al cioccolato e nocciole
- Dose consigliata: **375 gr** / 1 l di latte o acqua
- Infinite possibilità di personalizzazione

CONFEZIONAMENTO
Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

SEMILAVORATI PER CREME

SWEET CREAM

CODICE PRODOTTO 6305

DESCRIZIONE

Base per **crema istantanea** a caldo e a freddo con **latte** o **acqua - aroma limone**

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Senza glutine
- Ottima base per crema al limone
- Buona stabilità alla cottura ed alla surgelazione
- A lunga conservazione
- Dose consigliata: **375 gr** / 1 l di latte o acqua

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

AROMI

AROMI

DESCRIZIONE

Disponiamo di un'ampia gamma di aromi in polvere che **esaltano** il gusto e le caratteristiche del prodotto finito, senza appesantirlo e coprire gli altri ingredienti.

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Armonizzano ed esaltano gli altri ingredienti
- Lunga permanenza dell'aroma anche in seguito al naturale raffermamento che provoca una perdita di gusto
- Essendo in polvere hanno una ridotta evaporazione in cottura
- Dose consigliata 1-2 gr / 1 kg di prodotto
- Delicati
- **GUSTI**: arancio - burro - croissant - latte limone - nocciola - pandoro - panettone panna - vaniglia - zabaione

CONFEZIONAMENTO

Secchielli da 500 g altri formati disponibili su richiesta
PRODOTTI NON SEMPRE DISPONIBILI A MAGAZZINO

SEMILAVORATI SENZA ZUCCHERO

FROLLA

CODICE PRODOTTO 2003

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per dolci da forno senza zucchero - utile nelle diete ipocaloriche

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Perfetto come base per dolci e biscotti
- Basta solo l'aggiunta di burro e uova
- Ottima conservabilità del prodotto finito
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti artigianali di alta qualità che limitano l'assunzione di saccarosio e l'apporto calorico
- Completa possibilità di personalizzazione
- Sapore e friabilità come nei dolci classici

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

CANTUCCINI

CODICE PRODOTTO 2002

DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per dolci da forno senza zucchero - cantucci

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Ottima conservabilità del prodotto finito
- Semplicità di lavorazione
- Per prodotti artigianali di alta qualità che limitano l'assunzione di saccarosio e l'apporto calorico
- Completa possibilità di personalizzazione
- Sapore e friabilità come nei cantucci tradizionali

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

