



irca

SINCE 1919

Linea
Cioccolati

LA PUREZZA
DEL GUSTO



Indice

CIOCCOLATO

PRELUDIO Pag 5

NEW

INTRO Pag 5

STANDARD Pag 7

RENO CONCERTO Pag 11

SINFONIA Pag 17

STANDARD Pag 17

NEW

SPECIALTIES Pag 19

MINUETTO Pag 23

CACAO & DERIVATI Pag 27

INCLUSIONI Pag 29

SURROGATI

CONFEZIONATI Pag 33

NOBEL Pag 33

KIRON Pag 34

CRIC CRAC Pag 36

NIVES Pag 36

MARABU Pag 36

POKER Pag 37

INCLUSIONI & DECORAZIONI Pag 39

The background of the advertisement is a close-up, artistic photograph of chocolate. A dark chocolate bar is being shaved with a metal grater, creating a shower of fine, golden-brown chocolate shavings. The shavings are scattered across the surface, some resting on a piece of chocolate. The lighting is warm and focused, highlighting the texture of the chocolate and the metallic sheen of the grater.

irca

SINCE 1919

Preludio

Cioccolati
semplicemente
perfetti per tutte le
lavorazioni

CIOCCOLATI:

Fondente
Latte
Bianco

NEW

Preludio Intro

Una **nuova formula senza aromi artificiali**, ideale per le preparazioni base in pasticceria.

Preludio Intro: cioccolato versatile e dalle prestazioni costanti, studiati appositamente per professionisti e grandi laboratori.



Caratteristiche



PRELUDIO INTRO FONDENTE 48% (29/31)

Cacao: 48% MIN
MG/Fat: 29-31%
Fusione: 45-50°C
Lavorazione: 30-32°C
Fluidità: ●●●●

FORMATO
10 kg
IN GOCCE
COD:
 01980530

Applicazioni



Mousse



Ganache



Tavolette



Decorazioni



Soggetti stampati



PRELUDIO INTRO FONDENTE 52% (33/35)

Cacao: 52% MIN
MG/Fat: 33-35%
Fusione: 45-50°C
Lavorazione: 30-32°C
Fluidità: ●●●●

FORMATO
10 kg
IN GOCCE
COD:
 01980569



Mousse



Ganache



Tavolette



Decorazioni



Soggetti stampati



PRELUDIO INTRO LATTE 31% (28/30)

Cacao 31% MIN
Latte: 14% MIN
MG/Fat: 28-30%
Fusione: 45°C
Lavorazione: 28-30°C
Fluidità: ●●●●

FORMATO
2x5 kg
IN GOCCE
COD:
 01980529



Mousse



Ganache



Tavolette



Decorazioni



Soggetti stampati

Caratteristiche



PRELUDIO INTRO LATTE 35% (32/34)

Cacao: 35% MIN
Latte: 14% MIN
MG/Fat: 32-34%
Fusione: 45°C
Lavorazione: 28-30°C
Fluidità: ●●●○○

FORMATO
2x5 kg
IN GOCCE
COD:
 01980568

Applicazioni



Mousse



Ganache



Tavolette



Decorazioni



Soggetti stampati



PRELUDIO INTRO BIANCO 26% (29/31)

Cacao: 26% MIN
Latte: 14% MIN
MG/Fat: 29-31%
Fusione: 45°C
Lavorazione: 27-29°C
Fluidità: ●●○○○

FORMATO
2x5 kg
IN GOCCE
COD:
 01980527



Mousse



Ganache



Tavolette



Decorazioni



Soggetti stampati



PRELUDIO INTRO BIANCO 29% (32/34)

Cacao: 29% MIN
Latte: 14% MIN
MG/Fat: 32-34%
Fusione: 45°C
Lavorazione: 27-29°C
Fluidità: ●●●○○

FORMATO
2x5 kg
IN GOCCE
COD:
 01980567



Mousse



Ganache



Tavolette



Decorazioni



Soggetti stampati

Caratteristiche

Applicazioni



PRELUDIO FONDENTE 46% (28/30)

Cacao: 46% MIN
MG/Fat: 28-30%
Fusione: 45-50°C
Lavorazione: 30-32°C
Fluidità: BASSA

FORMATO
10 kg (2x5kg)
IN GOCCE
COD:
01011806



Mousse



Ganache



Tavolette



Decorazioni



Soggetti stampati



PRELUDIO FONDENTE 48% (30/32)

Cacao: 48% MIN
MG/Fat: 30-32%
Fusione: 45-50°C
Lavorazione: 30-32°C
Fluidità: MEDIO-BASSA

FORMATO
10 kg (2x5kg)
IN GOCCE
COD:
01011807



Mousse



Ganache



Tavolette



Decorazioni



Soggetti stampati



PRELUDIO FONDENTE 51,5% (32/34)

Cacao: 51,5% MIN
MG/Fat: 32-34%
Fusione: 45-50°C
Lavorazione: 30-32°C
Fluidità: MEDIO-BASSA

FORMATO
10 kg (2x5kg)
IN GOCCE
COD:
01011808



Mousse



Ganache



Tavolette



Coperture



Decorazioni



Soggetti stampati



PRELUDIO FONDENTE 57% (36/38)

Cacao: 57% MIN
MG/Fat: 36-38%
Fusione: 45-50°C
Lavorazione: 30-32°C
Fluidità: MEDIO-ALTA

FORMATO
10 kg (2x5kg)
IN GOCCE
COD:
01011809



Coperture



Praline



Tavolette

Caratteristiche



PRELUDIO FONDENTE 60% (40/42)

Cacao:	60% MIN	...	FORMATO
MG/Fat:	40-42%	...	10 kg (2x5kg)
Fusione:	45-50°C	...	IN GOCCE
Lavorazione:	30-32°C	...	COD:
Fluidità:	ALTA	...	01011810

Applicazioni



PRELUDIO LATTE 30% (30/32)

Cacao:	30% MIN	...	FORMATO
Latte:	19% MIN	...	10 kg (2x5kg)
MG/Fat:	30-32%	...	IN GOCCE
Fusione:	45°C	...	COD:
Lavorazione:	28-30°C	...	01011811
Fluidità:	MEDIO-BASSA	...	



PRELUDIO BIANCO 25% (32/34)

Cacao:	25% MIN	...	FORMATO
Latte:	25% MIN	...	10 kg (2x5kg)
MG/Fat:	32-34%	...	IN GOCCE
Fusione:	45°C	...	COD:
Lavorazione:	27-29°C	...	01011813
Fluidità:	MEDIO-BASSA	...	





The background of the entire page is a close-up, artistic shot of thick, golden-brown chocolate being poured or drizzled. The chocolate flows in smooth, curved ribbons, creating a sense of movement and texture. The lighting is warm, highlighting the glossy surface of the chocolate.

irca

SINCE 1919

Reno Concerto

Equilibrio e armonia
per ogni creazione

CIOCCOLATI:

Fondente

Latte

Bianco

Gianduja

Lactee Caramel

Caratteristiche

Applicazioni



RENO CONCERTO FONDENTE 52% (32/34)

Cioccolato fondente che si presta ottimamente a lavorazioni sia di tipo artigianale che industriale.

FORMATO: COD:
10 kg 01011790
 (2x5 kg)
 IN GOCCE

5 kg 01011802
 IN GOCCE

Cacao:	52% MIN	Sintesi caratteristiche
MG/Fat:	32-34%	olfattive:
Fusione:	45-50°C	Miele
Lavorazione:	30-32°C	Nocciola
Fluidità:	MEDIO-BASSA	Malto



Mousse



Ganache



Tavolette



Decorazioni



Soggetti stampati

100% burro di cacao

100% estratto naturale di vaniglia

Senza glutine



RENO CONCERTO FONDENTE 58% (36/38)

Cioccolato fondente capace di stupire ed appagare anche i palati più esigenti. La perfetta fluidità lo rende ideale per ogni tipo di lavorazione.

FORMATO: COD:
10 kg 01011791
 (2x5 kg)
 IN GOCCE

5 kg 01011800
 IN GOCCE

12 kg 01011892
 (2x6 kg)
 IN PANI

Cacao:	58% MIN	Sintesi caratteristiche
MG/Fat:	36-38%	olfattive:
Fusione:	45-50°C	Miele
Lavorazione:	30-32°C	Nocciola
Fluidità:	MEDIO-ALTA	Dattero



Mousse



Ganache



Praline



Tavolette



Coperture

100% burro di cacao

100% estratto naturale di vaniglia

Senza glutine



RENO CONCERTO FONDENTE 64% (41/43)

Cioccolato fondente in gocce nato dal perfetto connubio tra gusto autentico e lavorabilità ottimale.

FORMATO: COD:
10 kg 01011793
 (2x5 kg)
 IN DROPS

5 kg 01011801
 IN DROPS

Cacao:	64% MIN	Sintesi caratteristiche
MG/Fat:	41-43%	olfattive:
Fusione:	45-50°C	Miele
Lavorazione:	30-32°C	Vanilla
Fluidità:	ALTA	Fieno



Coperture



Praline



Tavolette



Gelati



Sorbetti

100% burro di cacao

100% estratto naturale di vaniglia

Senza glutine

Caratteristiche



RENO CONCERTO FONDENTE 72% (40/42)

Cioccolato fondente per gli amanti dei gusti decisi e persistenti, è caratterizzato da alta fluidità e ottimo spacco.

FORMATO: COD:
10 kg 01011792
 (2x5 kg)
 IN DROPS

5 kg 01011799
 IN GOCCE

Cacao: 72% MIN
MG/Fat: 40-42%
Fusione: 45-50°C
Lavorazione: 30-32°C
Fluidità: ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
 Miele
 Tabacco
 Malto

100% burro di cacao

100% estratto naturale di vaniglia

Senza glutine

Applicazioni



Coperture



Tavolette



Praline



Gelati



Sorbetti

Caratteristiche



RENO CONCERTO LATTE 30% (33/35)

Cioccolato al latte dal gusto pieno e pulito, presenta caratteristiche di fluidità particolarmente ideali per il modellaggio.

FORMATO: COD:
10 kg 01011794
 (2x5 kg)
 IN GOCCE

5 kg 01011128
 IN DROPS

12 kg 01011893
 (2x6 kg)
 IN PANI

Cacao: 30% MIN
Latte: 26% MIN
MG/Fat: 33-35%
Fusione: 45°C
Lavorazione: 28-30°C
Fluidità: MEDIA

Sintesi caratteristiche olfattive:
 Miele
 Latte
 Nocciola

100% burro di cacao

100% estratto naturale di vaniglia

Senza glutine

Applicazioni



Mousse



Ganache



Tavolette



Decorazioni



Soggetti stampati



RENO CONCERTO LATTE 34% (37/39)

Cioccolato al latte in gocce dal gusto unico e amabile, è indispensabile per ogni tipo di lavorazione in pasticceria e cioccolateria.

FORMATO: COD:
10 kg 01011795
 (2x5 kg)
 IN GOCCE

5 kg 01011803
 IN GOCCE

Cacao: 34% MIN
Latte: 25% MIN
MG/Fat: 37-39%
Fusione: 45°C
Lavorazione: 28-30°C
Fluidità: MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
 Miele
 Latte
 Fieno

100% burro di cacao

100% estratto naturale di vaniglia

Senza glutine



Mousse



Ganache



Praline



Tavolette



Coperture



Gelati

Caratteristiche



RENO CONCERTO LACTEE CAMEL 32% (37/39)

Cioccolato al latte e caramello caratterizzato dall'ottima fluidità. L'abbraccio tra il morbido gusto di latte e la golosa nota di caramello regala un'esperienza di gusto avvolgente e confortante.

FORMATO: COD:
5 kg 01011804
 IN GOCCE

Cacao: 32% MIN
Latte: 25,5% MIN
MG/Fat: 37-39%
Fusione: 45°C
Lavorazione: 28-30°C
Fluidità: MEDIO-ALTA

**Sintesi caratteristiche
 olfattive:**
 Vaniglia
 Caramello
 Miele

100% burro di cacao

Senza glutine

Applicazioni



Mousse



Ganache



Praline



Tavolette



Coperture



Gelati



RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% (40)

Cioccolato gianduia al latte nato seguendo l'antica ricetta della tradizione cioccolatiera Piemontese. L'intenso aroma di nocciola tostata abbinato al finissimo cacao, regala attimi di puro piacere.

FORMATO: COD:
10 kg 01011798
 (2x5 kg)
 IN GOCCE

12 kg 01010565
 (6x2 kg)
 IN PANI

Cacao: 27% MIN
Latte: 18,7% MIN
MG/Fat: 40%
Fusione: 45°C
Lavorazione: 26-28°C
Fluidità: MEDIO-ALTA

**Sintesi caratteristiche
 olfattive::**
 Nocciola
 Noce
 Latte

100% burro di cacao

100% estratto naturale di vaniglia

Senza glutine



Mousse



Ganache



Coperture



Gianduiotto

Caratteristiche



FORMATO: COD:
10 kg 01011796
 (2x5 kg)
 IN GOCCE

RENO CONCERTO BIANCO 25,5% (34/36)

Cioccolato bianco caratterizzato dalla dolcezza e dall'aroma di latte.

Cacao: 25,5% MIN
Latte: 29,5% MIN
MG/Fat: 34-36%
Fusione: 45°C
Lavorazione: 27-29°C
Fluidità: MEDIO

**Sintesi caratteristiche
 olfattive:**
 Vaniglia
 Burro
 Cacao
 Mandorla

100% burro di cacao

100% estratto naturale di vaniglia

Senza glutine

Applicazioni



Mousse



Ganache



Tavolette



Decorazioni



Soggetti stampati



FORMATO: COD:
10 kg 01011797
 (2x5 kg)
 IN GOCCE

5 kg 01011805
 IN GOCCE

RENO CONCERTO BIANCO 31,5% (38/40)

Cioccolato bianco dal profilo aromatico ricercato, ma allo stesso tempo pulito. Adatto a qualsiasi tipo di lavorazione, è apprezzato anche dalla clientela più esigente.

Cacao: 31,5% MIN
Latte: 26,5% MIN
MG/Fat: 38-40%
Fusione: 45°C
Lavorazione: 27-29°C
Fluidità: ALTA

**Sintesi caratteristiche
 olfattive:**
 Banana
 Mandorla
 Miele

100% burro di cacao

100% estratto naturale di vaniglia

Senza glutine



Mousse



Ganache



Tavolette



Praline



Soggetti stampati



Coperture



Gelati





irca

SINCE 1919

Sinfonia

Carattere deciso
per creazioni raffinate

CIOCCOLATO:

Fondente

Latte

Bianco

Specialties

Caratteristiche



SINFONIA FONDENTE 56% (36/38)

Cioccolato extra fondente nato da un pregiato blend dei migliori cacao originari dell'Africa e prevalentemente provenienti dal Madagascar. Dal carattere equilibrato ed amabile, possiede un profilo organolettico caratterizzato da un'eccezionale rotondità ed una delicata persistenza. Cioccolato "multifunzionale" ideale per molteplici applicazioni.

FORMATO: COD:
5 kg 01011697
IN GOCCE

Cacao:	56% MIN	Sintesi caratteristiche
MG/Fat:	36-38%	olfattive:
Fusione:	45-50°C	Arancia
Lavorazione:	30-32°C	Nocciola
Fluidità:	MEDIO-ALTA	Noce

100% burro di cacao

100% estratto naturale di vaniglia

Senza glutine

Senza aromi artificiali

Applicazioni



Mousse



Ganache



Tavolette



Coperture



Praline



Soggetti stampati

SINFONIA FONDENTE 68% (41/43)

Cioccolato extra fondente nato da un pregiato blend dei migliori cacao originari dell'Africa e prevalentemente provenienti dal Madagascar. L'accurato bilanciamento dei suoi ingredienti regala un pieno e intenso gusto di cacao caratterizzato da un bouquet aromatico equilibrato tra note fruttate, amare e acidule. Particolarmente indicato per ricette dal sapore corposo.

FORMATO: COD:
5 kg 01011698
IN GOCCE

Cacao:	68% MIN	Sintesi caratteristiche
MG/Fat:	41-43%	olfattive:
Fusione:	45-50°C	Banana
Lavorazione:	30-32°C	Tabacco
Fluidità:	MEDIO-ALTA	Noce

100% burro di cacao

100% estratto naturale di vaniglia

Senza glutine

Senza aromi artificiali



Mousse



Ganache



Coperture



Soggetti stampati



Gelati

SINFONIA FONDENTE 76% (44/46)

Cioccolato extra fondente nato da un pregiato blend dei migliori cacao originari dell'Africa e prevalentemente provenienti dal Madagascar. Ideale per gli appassionati dell'intensità pura, possiede un ricco e persistente gusto di cacao tostato arricchito da note fruttate e acidule. La presenza di soli aromi naturali consente di gustare pienamente il vero sapore di questi pregiati cacao, che vi trasporterà nelle sue terre esotiche.

FORMATO: COD:
5 kg 01011782
IN GOCCE

Cacao:	76% MIN	Sintesi caratteristiche
MG/Fat:	44-46%	olfattive:
Fusione:	45-50°C	Prugna
Lavorazione:	30-32°C	Uvetta
Fluidità:	MEDIO-ALTA	Pepe

100% burro di cacao

100% estratto naturale di vaniglia

Senza glutine

Senza aromi artificiali



Coperture



Praline



Tavolette



Gelati



Sorbetti

Aromatizz.
Creme

i Consigliamo di abbinarlo a spezie, frutta semi-candita e candita, caffè, tè e formaggi stagionati.

Caratteristiche



SINFONIA LATTE 38% (38/40)

Cioccolato al latte caratterizzato da un puro ed inconfondibile gusto di cacao esaltato dalla dolcezza delle note del latte. Inconfondibile il colore scuro e intenso che lo rende unico. Questo cioccolato al latte polivalente e dalla fluidità e lavorabilità ottimali si rivela indispensabile per molti utilizzi.

FORMATO: COD:
5 kg 01011788
IN GOCCE

Cacao: 38% MIN
Latte: 22% MIN
MG/Fat: 38-40%
Fusione: 45°C
Lavorazione: 28-30°C
Fluidità: ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Nocciola
Burro
Biscotto

100% burro di cacao

100% estratto naturale di vaniglia

Senza glutine

Senza aromi artificiali

Applicazioni



Mousse



Ganache



Praline



Tavolette



Coperture

Caratteristiche



SINFONIA BIANCO 34% (40/42)

Cioccolato bianco dalla consistenza estremamente morbida e vellutata al palato, si scioglie in bocca regalando attimi di dolce piacere.

FORMATO: COD:
5 kg 01011789
IN GOCCE

Cacao: 34% MIN
Latte: 27% MIN
MG/Fat: 40-42%
Fusione: 45°C
Lavorazione: 27-29°C
Fluidità: ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Fiori bianchi
Mandorla
Banana

100% burro di cacao

100% estratto naturale di vaniglia

Senza glutine

Senza aromi artificiali

Applicazioni



Mousse



Ganache



Coperture



Aromatizz. creme



Praline (stampo)



Tavolette

Sinfonia Specialties

Caratteristiche



FORMATO: **5 kg**
IN DROPS

COD: 01011783

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE 33% (38/40)

Ricercato cioccolato fondente con il 23% di pregiate nocciole italiane sapientemente tostate, regala al palato una straordinaria intensità aromatica con un risultato cremoso e irresistibilmente raffinato.

Nocciole: 23%
Cacao: 33% MIN
MG/Fat: 38-40%
Fusione: 45°C
Lavorazione: 26-28°C
Fluidità: MEDIO-ALTA

**Sintesi caratteristiche
olfattive:**
Nocciola
Noce
Mandarino

100% burro di cacao

23% nocciole italiane

Senza glutine

Applicazioni



Mousse



Ganache



Coperture



Gelati



Decorazioni



Praline
(taglio e stampo)



Aromatizz.
Crema

Caratteristiche



FORMATO: **5 kg**
IN GOCCE

COD: 01011787

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO 26% (36/38)

Unisce in una cremosità sorprendente l'irresistibile delicatezza del latte ed il gusto intenso e raffinato del 16% di nocciole italiane di prima qualità. Il risultato è un cioccolato bianco morbido, dalla consistenza e plasticità simile ad un gianduvia.

Nocciole: 16%
Cacao: 26% MIN
MG/Fat: 36-38%
Fusione: 45°C
Lavorazione: 26-28°C
Fluidità: MEDIO-ALTA

**Sintesi caratteristiche
olfattive:**
Nocciola
Cereali
Biscotto

100% burro di cacao

16% nocciole italiane

Senza glutine

Applicazioni



Mousse



Ganache



Coperture



Gelati



Praline



Tavolette



Decorazioni



Cremino



Torrioni morbidi



Aromatizz.
Crema

Caratteristiche



SINFONIA CARAMEL ORO 30% (37/39)

Cioccolato bianco al caramello. Burro, latte e derivati combinati con zucchero caramellizzato per un cioccolato raffinato e unico nel suo genere. Si caratterizza per le sue note ricche e golose di toffee e una sapidità che arricchisce l'esperienza di gusto senza risultare invadente.

Cacao:	30% MIN	FORMATO:	COD:
Latte:	28,2% MIN	10 kg	01980333
MG/Fat:	37-39%	IN GOCCE	
Fusione:	45°C	FORMATO:	COD:
Lavorazione:	27-29°C	10 kg	01980379
Fluidità:	MEDIO-ALTA	(4x2.5 kg)	
		IN GOCCE	

100% burro di cacao

Senza glutine

Senza aromi artificiali

Applicazioni



SINFONIA PISTACCHIO



Cioccolato bianco con pasta di pistacchio al 16% ottenuto da pistacchi raffinati e selezionati. Estremamente versatile nelle sue applicazioni.

Cocoa:	33% MIN	FORMATO:	COD:
Latte:	21% MIN	5 kg	01980629
MG/Fat:	37-39%	IN GOCCE	
Fusione:	45°C		
Lavorazione:	26-28°C		
Fluidità:	MEDIO-ALTA		

100% burro di cacao

16% pistacchi

Senza glutine

Senza aromi artificiali



Caratteristiche



FORMATO: COD:
5 kg 01980581
IN GOCCE

SINFONIA VEGAN DF

Cioccolato con soli ingredienti di origine vegetale, che combina sciroppo di riso e fibra in alternativa al latte, per un gusto che sorprende e convince.

Cacao: 43% MIN
MG/Fat: 37-39%
Fusione: 45-50°C
Lavorazione: 30-32°C
Fluidità: MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Grande fluidità

Senza glutine

VEGANOK
AZIENDA N. 0915

Senza aromi

100% burro di cacao

Applicazioni



Mousse



Ganache



Coperture



Pralines



Tavolette

Aromatizz.
CremeTorrioni
morbidi

Cremino



Decorazioni



Gelati



FORMATO: COD:
5 kg 01980580
IN GOCCE

SINFONIA VEGAN DARK DF

Cioccolato fondente con soli ingredienti di origine vegetale.

Cacao: 52% MIN
MG/Fat: 34-36%
Fusione: 45-50°C
Lavorazione: 30-32°C
Fluidità: MEDIO

Sintesi caratteristiche olfattive:
Pure dark chocolate taste
Grande fluidità

Senza glutine

VEGANOK
AZIENDA N. 0915

Senza aromi

100% burro di cacao



Mousse



Ganache



Coperture



Pralines



Tavolette

Aromatizz.
CremeTorrioni
morbidi

Cremino



Decorazioni



Gelati

Tutti i cioccolati vegani IRCA sono prodotti in stabilimenti dove è garantita l'assenza di contaminazione da latte e latticini.



irca

SINCE 1919

Minuetto

Origini selezionate
per capolavori unici

CIOCCOLATI:

Fondente
Latte

La selezione di **cioccolati monorigine Minuetto IRCA** vi farà vivere l'esperienza del cioccolato nella sua forma più pura. Lasciatevi guidare in un avventuroso viaggio attraverso le origini del gusto, alla scoperta dei territori che hanno dettato le più alte aspettative sul vero aroma del cacao. Totalmente priva di aromi aggiunti e con inebrianti qualità organolettiche, la gamma **Minuetto** è realizzata con materie prime selezionate da coltivazioni di eccellenza mondiale.



Caratteristiche



FORMATO: **10 kg**
(4x2,5 kg)
IN GOCCE
COD: 01011768

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% (43/45)

Cioccolato fondente monorigine con il 75% di rinomato cacao originario della Repubblica Dominicana. In questo paradiso tropicale, un singolare microclima crea l'ecosistema ideale per la coltivazione di quelle che sono oggi annoverate tra le più pregiate varietà di fave di cacao. Questo fondente si contraddistingue per l'intenso e persistente gusto di cacao amaro, accompagnato da caratteristiche note aromatiche dai sentori di liquirizia e caffè.

Cacao: 75% MIN
MG/Fat: 43-45%
Fusione: 45-50°C
Lavorazione: 30-32°C
Fluidità: ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Tabacco
Noce
Uvetta

Senza aromi artificiali

Applicazioni



i Consigliamo di abbinarlo ad ingredienti dal gusto dolce o dalla spiccata acidità.



FORMATO: **10 kg**
(4x2,5 kg)
IN GOCCE
COD: 01011770

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% (42/44)

Cioccolato fondente monorigine con il 72% di cacao proveniente dal Madagascar. Il cacao proveniente dall'esotica "Isola Rossa" Africana si contraddistingue per il dolce ed intenso gusto che richiama note floreali e fruttate e dal tocco finale leggermente amaro. Questo sorprendente fondente dai peculiari ed intensi toni aromatici si contraddistingue per il gusto intenso dal tocco finale leggermente amaro. La rotondità e persistenza del gusto è ulteriormente impreziosita da aromi di frutti rossi.

Cacao: 72% MIN
MG/Fat: 42-44%
Fusione: 45-50°C
Lavorazione: 30-32°C
Fluidità: MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
Acacia
Nocciola
Tabacco

Senza aromi artificiali



Caratteristiche



FORMATO: COD:
10 kg 01011772
 (4x2,5 kg)
 IN GOCCE

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% (41/43)

Cioccolato fondente monorigine con il 70% di cacao Ecuadoriano.
 Questo cioccolato si distingue per il gusto robusto e armonico, caratterizzato da note speziate e tostate con sfumature aromatiche legnose.
 La perfetta fluidità ed il gusto intenso ma equilibrato lo rendono perfetto per le ricette più particolari.

Cacao: 70% MIN
MG/Fat: 41-43%
Fusione: 45-50°C
Lavorazione: 30-32°C
Fluidità: MEDIO-ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
 Fiori bianchi
 Uvetta
 Noce
 Tabacco

Applicazioni



Mousse



Ganache



Coperture



Gelati



Sorbetti



Praline



Tavolette

Senza aromi artificiali



FORMATO: COD:
10 kg 01011774
 (4x2,5 kg)
 IN GOCCE

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% (37/39)

In questo paradiso tropicale, un singolare microclima crea l'ecosistema ideale per la coltivazione di quelle che sono oggi annoverate tra le più pregiate varietà di fave di cacao.
 Questo cioccolato al latte dal gusto non convenzionale si caratterizza per un corposo aroma di cacao avvolto da un pieno ed equilibrato gusto di latte. Questa armonia è arricchita da spiccate note aromatiche che ricordano il caramello e la frutta secca.

Cacao: 38% MIN
Latte: 19% MIN
MG/Fat: 37-39%
Fusione: 45°C
Lavorazione: 28-30°C
Fluidità: ALTA

Sintesi caratteristiche olfattive:
 Miele
 Dattero
 Nocciola



Mousse



Ganache



Coperture



Gelati



Farciture



Praline



Tavolette

Senza aromi artificiali



irca

SINCE 1919

**Cacao
&
derivati**



PASTA CACAO TIPO HRA 4

Pasta di cacao naturale in gocce (54% burro di cacao) ottenuta da miscele di fave accuratamente selezionate. Organoletticamente esprime tutta la morbidezza e rotondità del cacao tipico del Ghana, l'intensità del Costa d'Avorio ed il particolare accento speziato classico del Venezuela. Trova applicazioni in pasticceria, cioccolateria e gelateria amplificando notevolmente l'intensità del gusto cioccolato nelle ricette e aumentandone la forza al palato.

FORMATO: COD: 01990522

6 kg (6x1Kg)
IN GOCCE

BURRO CACAO GOCCE

Burro di cacao in gocce realizzato con puro burro di cacao 100% vegetale, una volta sciolto è ideale per essere colorato con colori liposolubili e successivamente spruzzato per rendere più accattivanti le camicie delle praline e per donare l'effetto velluto alle torte moderne. Si può aggiungere al cioccolato per aumentarne la fluidità.

FORMATO: COD: 01011411

8 kg (4x2Kg)
IN GOCCE

CACAO 10/12

Polvere di cacao magro con il 10-12% di burro di cacao. Di colore scuro e aroma molto intenso, si presta ottimamente a tutti gli impieghi di gelateria e pasticceria.

FORMATO: COD: 01070337

25 kg
IN POLVERE

CACAO 22/24

Cacao in polvere con il 22-24% di burro di cacao.

FORMATO: COD: 01070480

10 kg (10x1Kg)
IN POLVERE

FORMATO: COD: 01070340

25 kg
IN POLVERE

JOYCACAO 20/22

Cacao in polvere con il 20-22% di burro di cacao.

FORMATO: COD: 01070911

9 kg (3x3Kg)
IN POLVERE

JOYCACAO 22/24

Cacao in polvere con il 20-22% di burro di cacao.

FORMATO: COD: 01070760

6 kg (6x1Kg)
IN POLVERE

irca

SINCE 1919

**Inclusioni
&
decorazioni**



BARRETTE

BARRETTE FONDENTE X 12.8	COD: 01510637	12,8 kg
--------------------------	---------------	---------

CHUNKS

DARK CHOCOLATE CHUNKS	COD: 01011908	10 kg (2x5kg)
DARK CHOCOLATE CHUNKS	COD: 01011325	10 kg (4x2,5kg)
DARK CHOCOLATE CHUNKS	COD: 01011327	10 kg (10x1kg)
MILK CHOCOLATE CHUNKS	COD: 01011424	10 kg (4x2,5kg)
WHITE CHOCOLATE CHUNKS	COD: 01011426	10 kg (4x2,5kg)
MILK CHOCOLATE CHUNKS	COD: 01011909	10 kg (2x5kg)
WHITE CHOCOLATE CHUNKS	COD: 01011910	10 kg (2x5kg)

GRANELLA

LUCIDA	COD: 01510331	10 kg
OPACA	COD: 01510330	10 kg

GOCCIOLONI

CIOCCOLATO BIANCO	COD: 01980164	10 kg (2x5kg)
CIOCCOLATO BIANCO	COD: 01980162	10 kg (4x2,5kg)
CIOCCOLATO LATTE	COD: 01980168	10 kg (2x5kg)
CIOCCOLATO LATTE	COD: 01980170	10 kg (4x2,5kg)
CIOCCOLATO FONDENTE	COD: 01980188	10 kg (2x5kg)

PEPITE

FONDENTE NF 3000	COD: 01011575	20 kg
CIOCCOLATO "E" SA 2220	COD: 01010867	10 kg
FONDENTE NF 1800	COD: 01010478	10 kg
FONDENTE NF 1100	COD: 01011019	20 kg
FONDENTE NF 1100	COD: 01010477	10 kg
FONDENTE NF 1100	COD: 01010688	5 kg
CIOCCOLATO "E" 850	COD: 01010995	10 kg
FONDENTE NF 600	COD: 01010476	10 kg
BLANCHE	COD: 01011046	5 kg

CODETTE

CODETTA PURA FONDENTE	COD: 01040207	20 kg (20x1kg)
CODETTA PURA FONDENTE	COD: 01040208	20 kg
CODETTA CIOCCOLATO BIANCO	COD: 01040195	20 kg (20x1kg)
CODETTA CIOCCOLATO BIANCO	COD: 01040173	20 kg
CODETTA PURA LATTE	COD: 01040193	20 kg (20x1kg)

SCAGLIETTE

SCAGLIETTA PURA FONDENTE	COD: 01040192	20 kg (20x1kg)
SCAGLIETTA PURA FONDENTE	COD: 01040573	20 kg
SCAGLIETTA CIOCCOLATO BIANCO	COD: 01040196	20 kg (20x1kg)
SCAGLIETTA CIOCCOLATO BIANCO	COD: 01040198	20 kg
SCAGLIETTA PURA LATTE	COD: 01040194	20 kg (20x1kg)
SCAGLIETTA PURA LATTE	COD: 01040199	20 kg

SFERETTE

SFERETTE CIOCC. CAFFE' 580 I6	COD: 01510649	16 kg (4x4kg)
SFERETTE CHOCOLATE 580 I6	COD: 01510651	16 kg (4x4kg)

CRUNCHY BEADS

CRUNCHY BEADS DARK	COD: 01011445	8 kg (4x2kg)
CRUNCHY BEADS WHITE	COD: 01011449	8 kg (4x2kg)
CRUNCHY BEADS MILK	COD: 01011447	8 kg (4x2kg)
CRUNCHY BEADS MIX	COD: 01011451	8 kg (4x2kg)

CHOCO BEADS

CHOCO BEADS SMALL	COD: 01990663	10 kg (10x1kg)
CHOCO BEADS	COD: 01990665	10 kg (10x1kg)

CIOCCOLINE

CIOCCOLINE LATTE RA MB 2290 NFY 20	COD: 01510677	20 kg
CIOCCOLINE LATTE NF 2290 20	COD: 01510671	20 kg



irca

SINCE 1919

Surrogati

confezionati



Caratteristiche



NOBEL BITTER

Copertura di surrogato di cioccolato fondente di qualità superiore. Si caratterizza per un basso punto di fusione e un ottimo spacco. Mantiene un'elevata lucentezza nel tempo senza richiedere alcun temperaggio.

FORMATO: COD:
5 kg 01010664
 IN GOCCE

10 kg 01010221
 (2x5 kg)
 IN GOCCE

CACAO
26 %
MIN

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

Senza glutine

Applicazioni



Coperture



Decorazioni



Soggetti stampati



NOBEL LATTE

Copertura di surrogato al latte di qualità superiore. Si caratterizza per un basso punto di fusione e un ottimo spacco. Mantiene un'elevata lucentezza nel tempo senza richiedere alcun temperaggio.

FORMATO: COD:
10 kg 01010504
 (2x5 kg)
 IN GOCCE

5 kg 01010834

CACAO
6 %
MIN

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

Senza glutine



Coperture



Decorazioni



Soggetti stampati



NOBEL BIANCO

Copertura di surrogato di cioccolato bianco di qualità superiore. Si caratterizza per un basso punto di fusione e un ottimo spacco. Mantiene un'elevata lucentezza nel tempo senza richiedere alcun temperaggio.

FORMATO: COD:
10 kg 01010222
 (2x5 kg)
 IN GOCCE

5 kg 01010835

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

Senza glutine



Coperture



Decorazioni



Soggetti stampati

Caratteristiche

Applicazioni



NOBEL PISTACCHIO

Surrogato al pistacchio ideale per coperture, decorazioni e realizzazione di oggetti stampati. Si caratterizza per un basso punto di fusione e per un ottimo spacco. Mantiene un'elevata lucentezza nel tempo senza richiedere alcun temperaggio.



Coperture



Decorazioni



Soggetti stampati

FORMATO: COD:
12 kg 01011976
(6x2 kg)
IN PANI

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

Senza glutine



KIRONCAO SUPERIOR

Surrogato fondente di qualità superiore, ideale per tutti gli impieghi di pasticceria quali copertura, decorazione e produzione di soggetti stampati. A base di grasso vegetale frazionato a basso punto di fusione, è caratterizzato da un'ottima fluidità e palatabilità.



Coperture



Decorazioni



Soggetti stampati

FORMATO: COD:
10 kg 01980313
(2x5 kg)
IN DROPS

CACAO
15%
MIN

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

Senza glutine



KIRONCAO

Surrogato fondente, caratterizzato da un'ottima fluidità, indicato per tutti gli impieghi di pasticceria quali copertura, decorazione e produzione di soggetti stampati. Disponibile anche le variante fondente senza olio di palma.



Coperture



Decorazioni



Soggetti stampati

FORMATO: COD:
10 kg 01010997
(2x5 kg)
IN GOCCE

CACAO
8%
MIN

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

KIRONCAO SP (PALM OIL FREE) | SA | IRA MB

10 kg
(2x5 kg)
IN GOCCE 01011385

11507010

01980436

Senza glutine

Caratteristiche



KIRON WHITE

Surrogato bianco, caratterizzato da un'ottima fluidità, indicato per tutti gli impieghi di pasticceria quali copertura, decorazione e produzione di soggetti stampati. Disponibile anche la variante senza olio di palma.

FORMATO: **10 kg**
(2x5 kg)
IN GOCCE

COD: 01011023

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

KIRON WHITE SP - PALM OIL FREE | **NF**

10 kg
(2x5 kg)
IN GOCCE

01011377

01011679

Senza glutine

Applicazioni



Coperture



Decorazioni



Soggetti stampati

Caratteristiche



CRIC CRAC

Surrogato di cioccolato fondente di prima qualità.

FORMATO: COD:
10 kg 01010276
(2x5 kg)
IN GOCCE

CACAO
20%
MIN

T° DI UTILIZZO

Coperture: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

Senza glutine

Applicazioni



Coperture



Decorazioni



Soggetti stampati



NIVES

Surrogato di cioccolato fondente in gocce che, pur rispettando un elevato livello qualitativo, rappresenta un'adeguata risposta all'esigenza di un rapporto qualità-prezzo particolarmente conveniente ed estremamente competitivo.

FORMATO: COD:
10 kg 01010256
(2x5 kg)
IN GOCCE

CACAO
15%
MIN

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

Senza glutine



Coperture



Decorazioni



Soggetti stampati



MARABU' DARK

Surrogato di cioccolato fondente in gocce che, pur rispettando un elevato livello qualitativo, rappresenta un'adeguata risposta all'esigenza di un rapporto qualità-prezzo particolarmente conveniente ed estremamente competitivo.

FORMATO: COD:
10 kg 01010701
(2x5 kg)
IN GOCCE

CACAO
8%
MIN

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

Senza glutine



Coperture



Decorazioni



Soggetti stampati

Caratteristiche



FORMATO: COD:
10 kg 01010286
(2x5 kg)
IN GOCCE

Senza glutine

POKER

Copertura di surrogato di cioccolato bianco in gocce a base di latte magro in polvere, grassi vegetali e zuccheri. È di colore bianco leggermente avorio, con gusto e profumo delicati di latte. È particolarmente indicata per glassature e possiede caratteristiche di viscosità adatte per la realizzazione di strisce e disegni decorativi su prodotti dolciari.

T° DI UTILIZZO

Copertura: 40-45°C
Stampo: 35-38°C

Applicazioni



Coperture



Decorazioni



Soggetti
stampati



irca

SINCE 1919

Surrogati

Inclusioni
& decorazioni

CIOCCOLATI:

Codette
Scagliette
Pepite

Decorazioni

CODETTE

CODETTA SURROGATO FONDENTE	COD: 01040181	20 kg (20x1Kg)
CODETTA SURROGATO FONDENTE	COD: 01040179	20 kg
CODETTA SURROGATO BIANCA	COD: 01040185	20 kg (20x1Kg)
CODETTA SURROGATO LATTE	COD: 01040183	20 kg (20x1Kg)
CODETTA SURROGATO LATTE	COD: 01040177	20 kg

SCAGLIETTE

SCAGLIETTA SURROGATO FONDENTE	COD: 01040182	20 kg (20x1Kg)
SCAGLIETTA SURROGATO FONDENTE	COD: 01040180	20 kg
SCAGLIETTA SURROGATO BIANCA	COD: 01040186	20 kg (20x1Kg)
SCAGLIETTA SURROGATO LATTE	COD: 01040184	20 kg (20x1Kg)

Inclusioni

PEPITE

PEPITA MARABÙ	COD: 01010292	10 kg
PEPITA NIVES	COD: 01010291	10 kg

irca
SINCE 1919

IRCA S.p.A.

part of the IRCA Group

Via degli Orsini, 5 - 21013 Gallarate (VA) - Italia
T. 0331 284111 - info@irca.eu

www.irca.eu

