



Assortimento Prodotti Italia



FARCITURE DI FRUTTA

Tre diverse gamme differenziate tra loro per aspetto (frutta intera, a pezzi, a cubetti o in purea) e percentuale di frutta contenuta.

Prodotti pronti all'uso per farcire, guarnire, decorare e aromatizzare tutti i prodotti di Pasticceria: torte, crostate, paste lievitate, mousse, creme pasticcere, gelati etc...

DELIFRUIT EXTRA

Gamma di farciture di mele o pere di alta qualità con un'elevata percentuale di frutta (90%).

*Gusti disponibili: Mela pezzi grossi e irregolari, Mela cubetti 10/10, Pera cubetti 10/10.

DELIFRUIT CLASSIC

Ampia gamma di farciture Top Quality, preparate con frutta intera, purea o pezzi. Contenuto di frutta: dal 60 al 70%.

- Pronte all'uso.
- Vasto assortimento di gusti.
- Con aromi naturali.
- Qualità costante della frutta tutto l'anno.
- Stabili in cottura e surgelazione.
- Ideali per farciture di crostate, torte, paste lievitate, crepes; per decorazioni (effetto brillante) di torte, dessert, semifreddi, coppe gelato, waffel; per variegare gelati; per aromatizzare mousse o creme pasticcere.

*Gusti disponibili: albicocca, ananas, ciliegia rossa, ciliegia nera, fragola, frutti di bosco, lampone, mirtillo, mora, pera, pesca, ribes rosso, mango, frutto della passione.

DELIFRUIT DAILY

Gamma di farciture a base di frutta sino al 50% pronte all'uso per specifiche applicazioni.

*Gusti disponibili: arancia e limone (in purea); mela a cubetti, ciliegia amarena, uvetta al rum.

**L'assortimento prodotti e relative confezioni disponibili in Italia c/o i Ns. magazzini sono sempre consultabili richiedendo l'elenco prodotti in vigore.*





GELATINE A CALDO

Gelatine a caldo concentrate, pronte all'uso per macchine a spruzzo o per applicazioni con pennello, ideali per pasta sfoglia, prime colazioni, torte, pasticceria mignon, per lucidare crostate di frutta.

LINEA BELNAP

Gamma di gelatine concentrate ad alta resa: diluizione 50-70% d'acqua. La loro struttura cremosa agevola la diluizione con l'acqua; gelificano rapidamente e sono stabili alla surgelazione. Utilizzabili con pennello o macchine a spruzzo.

Gusti disponibili: neutro, albicocca, fragola.

PRESTINAP APRICOT

Gelatina all'albicocca a base di sola pectina - diluizione 40-60% d'acqua. Stabile in surgelazione.

LINEA SOFTGEL

Gamma di gelatine concentrate a base di sola pectina, diluizione 30-50% d'acqua. Ottima stabilità ed eccellente trasparenza e lucentezza nel tempo. Stabili in surgelazione. Utilizzabili con pennello o macchine a spruzzo.

Gusti disponibili: neutro, giallo (gusto albicocca).

SUPERNAP NEUTRA

Gelatina neutra - diluizione 10-20% d'acqua. Ottimo rapporto qualità - prezzo. Stabile in surgelazione.

TOPPING BRILLANCE BLOND

Gelatina gusto albicocca - diluizione 20% d'acqua. Ottimo rapporto qualità - prezzo. Stabile in surgelazione.

LINEA GELOMAT

Gamma di gelatine pronto uso in BIB (bag in box) per macchine a spruzzo. Gusti disponibili: neutro, albicocca.

INSTANT JELLY

Agente gelificante in polvere per produrre gelatina neutra, sia dolce che salata. Alta concentrazione = prezzo competitivo.

Particolarmente indicato per gelatinare la frutta grazie alla sua ottima stabilità agli acidi. Stabile al taglio e surgelazione. Utilizzabile con pennello o macchine a spruzzo.

JELLY GLAZE NEUTRAL

Agente gelificante in polvere per produrre gelatina neutra stabile al taglio e surgelazione. Alta concentrazione = prezzo competitivo. Non crea schiuma nella lavorazione.

GELATINE A FREDDO

Linea di gelatine a freddo pronte all'uso da utilizzare con spatola o pennello, ideali per la specchiatura e decorazione di semifreddi, mousse, bavaresi, dessert, frutta fresca, per fissaggio e lucidatura di soggetti su ostia e per la finitura di torte.

LINEA DECORGEL

- NEUTRO – gusto neutro
- CLASSIC – gusto neutro semifluida
- GLAMOUR SILVER – gusto neutro, effetto brillante scintillante
- CIOCCOLATO – gusto e colore cioccolato
- BIANCO – gusto neutro bianco coprente

LINEA MIROIR

- NEUTRA – gusto neutro, a base pectina semifluida
- DIAMOND – aroma albicocca, a base agar agar

- Brillantezza incomparabile ed eccellente stabilità.
- Con aromi naturali (Linea Decorgel).
- Stabili in surgelazione e scongelamento.
- Colorabili ed aromatizzabili a piacere con l'aggiunta di paste aromatizzanti (Linea Compound).



LINEA CIOCCOLATO

CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE

- SAN FELIPE P5005 fluido
- SAN FELIPE P5009 semifluido
- SAN FELIPE P9005 extrabitter

CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE

- MARACAIBO M5009 semifluido

CIOCCOLATO BIANCO

- CABO BLANCO W5005 fluido



AROMI E PASTE AROMATIZZANTI

Assortimento di aromi concentrati in emulsione, aromi granulari e paste aromatiche concentrate, per tutte le applicazioni di Pasticceria e Gelateria.

AROMI IN EMULSIONE – RESA 3-5 g: 1.000 g

- PALERMO LIMONE – aroma naturale
- MAURITIUS VANIGLIA
- BELMONTE RUM
- BARI MANDORLA AMARA
- FAVORIT ORANGE
- FAVORIT BURRO
- FAVORIT HEFETEIG

AROMI GRANULARI

Ideali per aromatizzare prodotti da forno: le sostanze aromatizzanti vengono microincapsulate e sprigionano il loro aroma nell'impasto durante la fase di cottura.

CITRONOVA – aroma naturale di agrumi (1-2 g: 1.000 g)

VANISTAR – aroma naturale di vaniglia (5-10 g: 1.000 g)



LINEA COMPOUND

Paste aromatiche concentrate

*Gusti disponibili a base frutta: limone, fragola, lampone, ananas, arancia, banana, ciliegia.

Altri gusti disponibili: nocciola, champagne, mocca, noce, pistacchio.



*si consiglia di verificare l'Elenco Prodotti in vigore

STABILIZZANTI e ADDENSANTI

LINEA FOND: Assortimento di preparati in polvere stabilizzanti per panna e semifreddi. Ideali per Mousse e Bavaresi.

*Gusti disponibili: neutro, frutti di bosco, fragola, limone, cioccolato, sauermelk (ricotta-yogurt), cioccolato bianco, quark.

*si consiglia di verificare l'Elenco Prodotti in vigore

DUROSAN: Stabilizzante in polvere per panna fresca da decorazione. Solubile a freddo, può essere miscelato direttamente con zucchero e panna e montato nel montapanna. Evita il rilascio di siero da parte della panna esposta per lungo tempo.

SANATINE: Stabilizzante in polvere, solubile a caldo, per la realizzazione di Bavaresi, Semifreddi e Panna Cotta. E' l'alternativa all'utilizzo della colla di pesce ed ha un alto potere gelificante.

QUELLI: Addensante in polvere, solubile a freddo, per succhi, polpa di frutta, ricotta, pomodoro. Evita il rilascio di liquidi nelle farciture sia dolci (ricotta, succhi di frutta, frutta surgelata – sciroppata o fresca) che salate (pomodoro in pezzi, purea o succo, farciture di torte salate)

TOMATO FOND: Miscela solubile con pomodoro liofilizzato per addensare succhi, puree e passate di pomodoro. Contiene pomodoro liofilizzato in polvere: accentua il gusto e il colore di succhi e passate di pomodoro. E' ideale per lavorazioni con sac à poche e dosatori. Stabile in cottura e surgelazione.



SOSTITUTI DELL'UOVO PER LUCIDARE

Due prodotti sostitutivi dell'uovo, pronti all'uso, che conferiscono una superficie brillante e non appiccicosa a paste lievitate, pani e panini, prodotti da forno, sfoglia.

EMULSHINE EXTRA

Miscela pastorizzata UHT;

Idoneo per vegetariani.

Trasporto e stoccaggio a temperatura ambiente.

Può essere diluito fino al 50% di acqua a seconda della brillantezza desiderata

Può essere applicato prima o dopo la lievitazione, cottura e surgelazione; utilizzabile tramite macchine spruzzatrici, a pennello, a rullo.



UNISHINE PLUS

Unishine Plus ha le stesse caratteristiche di Emulshine, ma anche importanti differenze:

E' idoneo per vegani: non contiene ingredienti di origine animale

E' particolarmente indicato per impianti industriali che utilizzano macchine spruzzatrici ad ugelli.

E' confezionato in pratici Bag in Box da 10 Lt con tappo a prova di manomissione, dotato di un adattatore a vite immediatamente collegabile agli impianti a spruzzo.

ALTRE MISCELE PER SPECIALITA' DI PASTICCERIA e GASTRONOMIA



CHEESE CAKE MIX: Miscela in polvere per la produzione di Cheesecake, torte alla ricotta, allo yogurt e al limone. Ottima stabilità in cottura e surgelazione.

QUARK STABIL: Miscela stabilizzante in polvere per la produzione delle tipiche torte alte e compatte alla ricotta, tipiche della tradizione Mitteleuropea. Stabile al taglio, cottura e surgelazione.

CREME SOFIA Miscela in polvere per la produzione di crema pasticcera a freddo. Aromatizzabile a piacere.

CREME RUBINA: Miscela in polvere per la produzione di crema pasticcera a caldo. Sostituisce amido e farina nelle ricette tradizionali, anche mediante l'uso di pastorizzatori. Aromatizzabile a piacere.

OVAFINA: E' un prodotto naturale, a base di albumi cristallizzati in polvere. Grazie ad un trattamento speciale ed ai controlli rigorosi, il prodotto garantisce nel tempo uno standard qualitativo elevato e costante. Da utilizzare come sostituto agli albumi freschi in tutte le applicazioni di Pasticceria (160gr. su litro d'acqua) o come rafforzativo degli albumi in brick.

MIX MACARONS: Miscela in polvere per la preparazione di deliziosi Macarons. Da aromatizzare e colorare a piacere.

FLORENTINE MIX: Miscela in polvere con burro e miele per la preparazione di squisiti croccantini e fiorentine.

FONDANT UNIVERSAL: Zucchero speciale fondente stabile in surgelazione, di colore extra bianco.

DESSERT CREME BRULEE: Miscela in polvere per la preparazione del classico dessert Creme Brulee. Da ricettare con latte e panna fresca.

PANNA COTTA: Miscela in polvere per la preparazione del classico dessert Panna Cotta. Evita i passaggi tradizionali (scioglimento e filtraggio gelatina). Da ricettare con latte e panna fresca.

CREME PIKFEIN CARAMEL: Crema al caramello pronta all'uso. Ottima per farciture di lunga durata, è stabile in cottura e può essere utilizzata negli impasti per aromatizzare pasta frolla e biscotteria (10-15%). Consigliata anche per creme montate al caramello con l'aggiunta di 20-35% di burro o margarina.

SNACKFILL SPECIAL: Miscela in polvere per la preparazione di farciture di gastronomia da forno (fagottini, snack, croissant, salati). Utilizzato a secco nelle abituali farciture, trattiene i liquidi, mantenendo asciutto il prodotto farcito.

Migliora il gusto, la consistenza e la tenuta della farcitura, che non fuoriesce in cottura e rimane stabile in surgelazione.





Dawn Foods è una multinazionale statunitense fondata nel 1920 in Michigan e specializzata in prodotti tipici Americani. Nel 2011 ha acquisito il gruppo europeo **UNIFINE**, rilevando diversi siti produttivi in Europa ed unificando sotto il proprio logo **DAWN** tutte le linee di prodotti in cui è specializzata: farciture a base di frutta, gelatine, aromi, cioccolati, stabilizzanti ed altre specialità per il settore della Pasticceria e Gastronomia. Queste linee erano presenti da anni sul mercato europeo e contraddistinte dai marchi FRUBEL, SUCREA e CAULLET, distribuite sul mercato italiano da **Komplet Italia**.

Attualmente il marchio **DAWN** è distribuito in esclusiva nel settore Artigianale da **Komplet Italia**.

INGREDIENTI DI QUALITÀ PER CREARE E INNOVARE



Distributore esclusivo per l'Italia



KOMPLET ITALIA Srl
Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it

Dawn[®]
www.dawnfoods.eu