



PIDA

Glazing specialist since 1971

QUALITA' GARANTITA



Tommaso Foglia

TOMMASO FOGLIA





La ditta P.I.D.A. srl è specializzata dal 1971 nella produzione di zucchero fondente, zucchero a velo, zucchero invertito, pasta di mandorle, glasse e molto altro. E' riconosciuta a livello nazionale per l'alta qualità dei prodotti e per una tecnologia di produzione d'avanguardia senza concorrenti sul mercato. Siamo attenti alla scelta delle migliori materie prime, sottoposte a continui e rigorosi controlli, che ci consentono di mantenere eccellente la qualità dei prodotti, come da nostra tradizione. Ciò ci consente di creare vere e proprie opere d'arte del gusto, a prova dei palati più esigenti.



Linea Zuccheri

- DESTROSIO MONOIDRATO Pag. 6
- MIX CROCCANTE Pag. 6
- SCIROPPO DI GLUCOSIO 43 D.E. Pag. 7
- SCIROPPO DI GLUCOSIO polvere Pag. 7
- ZUCCHERO A VELO IMPALPABILE Pag. 8
- ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO Pag. 8
- EASY FONDANT Pag. 9
- FONDELICE Pag. 10
- CREMDELICE/CREMA AL BURRO Pag. 11
- NEVE BIANCA DA SPOLVERO Pag. 12
- ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA Pag. 12
- ZUCCHERO INVERTITO 72,7% Pag. 13
- ZUCCHERO INVERTITO 82% Pag. 13
- ZUCCHERO INVERTITO 73% Pag. 14
- GRANELLA DI ZUCCHERO Pag. 14
- MIELE MILLEFIORI Pag. 15



Linea Amidi

- AMIDO DI MAIS Pag. 17
- AMIDO DI RISO Pag. 17
- AMIDO DI FRUMENTO Pag. 18
- FECOLA DI PATATE Pag. 18



Linea Glasse

- LINEA GLASSE TRASPARENTI Pag. 20
- LINEA GLASSE A SPECCHIO Pag. 20



Linea ingredienti alimentari

- ACIDO ASCORBICO Pag. 22
- ACIDO CITRICO Pag. 22
- ACIDO SORBICO Pag. 23
- ALGINATO DI SODIO Pag. 23
- AMARETTI ED AMARETTINI Pag. 24
- GRANELLA DI AMARETTO Pag. 24
- BICARBONATO DI SODIO Pag. 25
- COCCO RAPE' GRATTUGGIATO pag. 25
- GHIACCIA REALE Pag. 26
- GOMMA XANTANO Pag. 26
- AMMONIACA PER DOLCI Pag. 27
- INULINA Pag. 27
- ISOMALTO CRISTALLINO Pag. 28
- LIEVITO Istantaneo Pag. 28
- MALTITOLO IN POLVERE Pag. 29
- MALTODESTRINE 19DE Pag. 29
- MIX LUCIDANTE Pag. 30
- MONO-DIGLICERIDI Pag. 30
- PASTA DI MANDORLA AL 18% Pag. 31
- PASTA DI MANDORLA AL 12% Pag. 31
- PASTA DI MANDORLA AL 7% Pag. 31
- PASTA DI MANDORLA VERDE Pag. 31
- PASTA DI MANDORLA GIALLA Pag. 31
- VANILLINA Pag. 31
- SORBATO DI POTASSIO Pag. 32
- SORBITOLO Pag. 32
- CACAO AMARO IN POLVERE Pag. 33
- NEVE CHOCO DA SPOLVERO Pag. 33



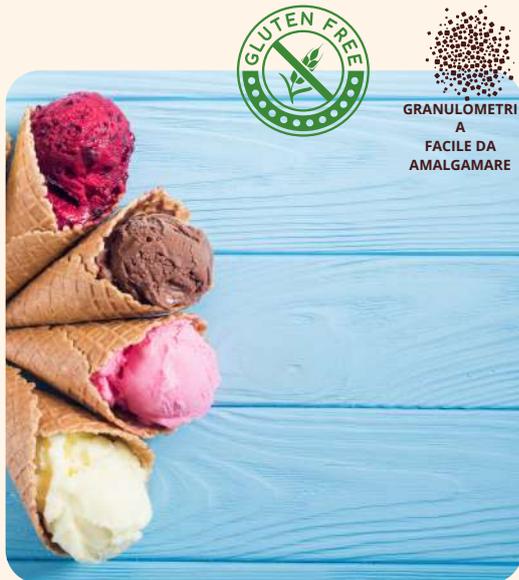
NEW: MADAME Pag. 34



Linea Zuccheri

DESTROSIO MONOIDRATO

- Il Destrosio Monoidrato è un monosaccaride derivante dalla lavorazione dell'amido di mais attraverso idrolisi enzimatica seguita da purificazione, concentrazione, cristallizzazione e disidratazione. Si scioglie perfettamente in acqua fredda e tiepida.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG
Sacco 10KG	1PZ. per collo	6 colli per strato	10 strati Peso 600KG



MODALITA' DI IMPIEGO

- Il destrosio trova impiego per la preparazione di dolci, prodotti da forno, pancakes e gelati per la differente capacità di cristallizzazione rispetto al saccarosio. Infatti il destrosio abbassa il punto di congelamento quasi il doppio rispetto al saccarosio e quindi nella preparazione dei gelati va impiegato al massimo attorno al 15-20% in sostituzione di altrettanto saccarosio.

MIX CROCCANTE

- Preparato per realizzare mix croccante, croccantini, fiorentine, barrette energetiche

PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG



MODALITA' DI IMPIEGO

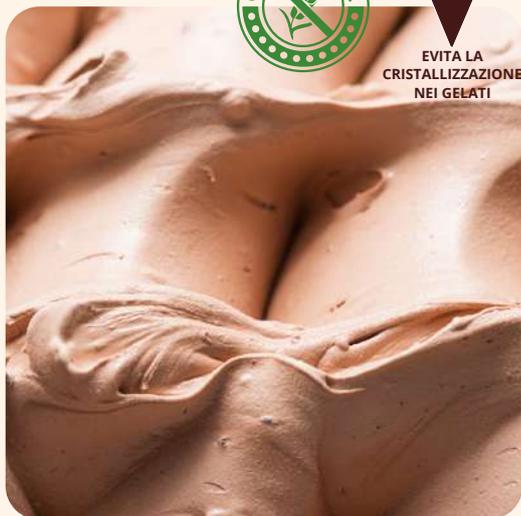
- Mescolare a secco il MIX con gli ingredienti scelti, stendere in modo uniforme negli anelli o sulla padella foderati e cuocere direttamente. Temperatura di cottura: 200°C. per forno statico, mentre 190°C per rotor. Tempo di cottura: 5-8 minuti. Modellare ancora a caldo.

SCIROPPO DI GLUCOSIO 43DE

- Utilizzalo per addolcire e arricchire marmellate, conserve, dessert e torte. Utilizzalo per mantenere morbido il gelato e conservare la consistenza morbida della glassa reale. Utilizzalo per prevenire la ricristallizzazione dello zucchero. Utilizzalo in combinazione con lo zucchero per migliorare la stabilità, consistenza e sapore. Privo di colori e aromi artificiali



EVITA LA
CRISTALLIZZAZIONE
NEI GELATI



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Secchio 10KG	1PZ. per collo	6 colli per strato	10 strati Peso 600KG



6 SECCHI PER
STRATO

MODALITA' DI IMPIEGO

- Adoperarne quanto ne vuoi per ottenere il gusto desiderato.
- Se si utilizza in combinazione con lo zucchero, aggiungere il liquido nello stesso momento in cui si aggiunge lo zucchero secondo la ricetta.

SCIROPPO DI GLUCOSIO in polvere

- Lo sciroppo di glucosio in polvere è un prodotto derivato dall'idrolisi enzimatica dell'amido di mais. Contiene una bassa percentuale di polisaccaridi che lo rendono adatto a quei prodotti dove è necessario aumentare il potere anticongelante e mantenere un basso grado di dolcezza.



CON
GRANULOMETRI
A FACILE DA
AMALGAMARE



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	1PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG
Sacco 10KG	1PZ. per collo	6 colli per strato	10 strati Peso 600KG



9 BUSTE PER
CARTONE

IL PRODOTTO È INDICATO PER:

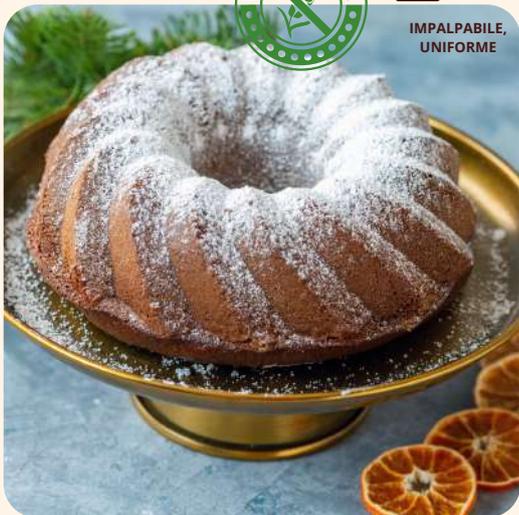
- Largamente usato nel settore del cake design, permette un dosaggio più preciso rispetto allo sciroppo di glucosio liquido. I vantaggi che ne derivano:
 - grande fermezza
 - migliore estrusione
 - maggiore durata
 - cristalli più fini
 - migliore sensazione al palato durante la fusione
- La sua incorporazione nei prodotti migliora la loro stabilità (per esempio, mousses al cioccolato)

ZUCCHERO A VELO IMPALPABILE

- Zucchero a velo contenente il 3% di amido di mais per donare scorrevolezza ed evitare impaccamento.
- Adatto per spolvero e per impasti.



IMPALPABILE,
UNIFORME



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG
Sacco 5KG	4PZ. per collo	5 colli per strato	6 strati Peso 600KG
Sacco 10KG	1PZ. per collo	6 colli per strato	10 strati Peso 600KG
Sacco 20KG	1PZ. per collo	5 colli per strato	8 strati Peso 800KG

IL PRODOTTO È INDICATO PER:

- Lo zucchero a velo è una delle preparazioni dolciarie più utilizzate in pasticceria, si tratta infatti di un prodotto molto versatile, possiamo infatti utilizzarlo per cospargere la superficie dei nostri dolci e decorarli, utilizzando ad esempio stencil. In alcune preparazioni poi, l' utilizzo dello zucchero a velo diventa proprio indispensabile, come nella preparazione delle glasse o della pasta di zucchero.

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO

- La granulometria uniforme e perfetta del prodotto, garantiscono le migliori caratteristiche per la preparazione di glasse omogenee, perfette e lisce, con un sapore di vaniglia. Viene anche usato come sostituto dello zucchero semolato nella preparazione di torte, biscotti, meringhe e creme, garantendo un aroma di vaniglia resistente alla cottura e nel tempo.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG
Sacco 5KG	4PZ. per collo	5 colli per strato	6 strati Peso 600KG
Sacco 10KG	1PZ. per collo	6 colli per strato	10 strati Peso 600KG



IL PRODOTTO È INDICATO PER:

- Lo zucchero a velo vanigliato è un prodotto molto versatile, viene utilizzato per cospargere la superficie dei nostri dolci e decorarli. In alcune preparazioni l' utilizzo dello zucchero a velo diventa proprio indispensabile, come nella preparazione delle glasse o della pasta di zucchero.

LINEA EASY FONDANT

- Di colore bianco perlato è di un'impareggiabile lucentezza nel tempo su tutti i prodotti su cui è utilizzato. Non opacizza, non screpola, non si scioglie, può essere colorato e abbinato a paste aromatiche per caratterizzarne il gusto. Idoneo per applicazioni con pennello e macchine a spruzzo. In confezione si presenta morbido, quindi facile da portare in temperatura e resiste a surgelazione oltre i - 20°C, senza spaccarsi.

PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Secchio 10KG	1PZ. per collo	6 colli per strato	10 strati Peso 600KG



6 SECCHI PER STRATO



MODALITA' DI IMPIEGO

- Prelevare la quantità di zucchero Easy Fondant necessaria;
- Riscaldamento in microonde o bagnomaria:
- a 40/50°C per glassare bigné e pasticceria fine
- a 70/75°C per ricoprire torte
- a 40/45°C per spennellare aggiungendo il 5% di acqua
- a 70/75°C per sprayzzare, aggiungendo il 10% di acqua
- Grazie alla sua composizione, si asciuga in tempi brevissimi a contatto con l'aria.

GLASSA PERFETTA E MORBIDA

pronto all'uso



FONDELICE

- FONDELICE è uno zucchero fondente con una particolare formulazione, con aromi naturali e con colorazioni specifiche in base al gusto.
- Con il nostro FONDELICE i tuoi dolci avranno una marcia in più, colori intensi e gusto inconfondibile il tutto in pochi minuti.
- Unisci FONDELICE con CREMDELICE per ottenere crema mascarpone, ganache, mousse e semifreddi già aromatizzati.

PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Secchio 3KG	1PZ. per collo	20 colli per strato	5 strati Peso 300KG



20 SECCHI PER
STRATO

MODALITA' DI IMPIEGO

- Per utilizzare al meglio FONDELICE sarà sufficiente riscaldare il prodotto fino a 85/90°C, dopodiché potrai inserirlo in una sac à poche oppure utilizzarlo per una glassatura a immersione.
- FONDELICE è il prodotto perfetto per glassare eclair, bigné, donuts ma anche molto altro.



Nocciola



Caffè



Zabaione



Cioccolato



Pistacchio

NUOVI GUSTI!!

Lampone



Caramello salato



ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA

- Lo zucchero Fondente conferisce ai prodotti da forno e alla pasticceria fresca un gusto dolce, piacevole e un bel rivestimento soffice e lucido.

Disponibile in versione **BARBABIETOLA** anche in cartone da 10KG



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Secchio 15KG	1PZ. per collo	13 colli per strato	4 strati Peso 780KG
Cartone 20KG	1PZ. per collo	10 colli per strato	5 strati Peso 1000KG



13 SECCHI PER STRATO

MODALITA' DI IMPIEGO

- - Prelevare la quantità di zucchero Fondente necessaria;
- - Riscaldamento in microonde o bagnomaria a 40/50°C
- - Glassare torte, bignè e pasticceria fine
- - Far asciugare in frigo per circa 20-30 minuti

NEVE BIANCA DA SPOLVERO zucchero a velo idrorepellente

- Semilavorato in polvere leggermente aromatizzato, che non assorbe l'umidità del prodotto con cui viene a contatto grazie alla particolare tecnologia utilizzata per impermeabilizzare la polvere con grasso vegetale. Per questo motivo è indicato per le decorazioni a spolvero di prodotti congelati, surgelati o guarniti con ingredienti ad alto contenuto di umidità.



RESISTENTE ALLA SURGELAZIONE



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG
Busta da 5KG	4PZ. per collo	5 colli per strato	6 strati Peso 600KG
Sacco 10KG	1PZ. per collo	6 colli per strato	10 strati Peso 600KG



9 BUSTE PER CARTONE

MODALITA' DI IMPIEGO

- Dosaggio a piacere per spolvero decorativo di prodotti dolciari. Particolarmente adatta alla decorazione di prodotti appena fritti o sfornati con la superficie molto ricca di olio, quali Krapfen, bomboloni, tortelli. Resistente alla surgelazione.

CREMA AL BURRO

- Preparato per realizzare una gustosa crema al burro, abbinandolo allo zucchero fondente.
- Il prodotto è ideale per realizzare in maniera rapida e veloce, una crema al burro.
- Grazie al burro di prima qualità in polvere, presente nella miscela, otterrai una crema gustosa e duratura che mantiene per giorni la sua struttura.

PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Secchio 4KG	1PZ. per collo	6 colli per strato	10 strati Peso 240KG



MODALITA' DI IMPIEGO

- Miscelare in una planetaria a velocità bassa lo zucchero fondente e l'acqua, fai omogenizzare il tutto ed aggiungere la quantità di CREMA AL BURRO prevista dalla ricetta.
- Far montare il tutto per almeno 5 minuti a massima velocità e comunque fino ad ottenere una crema omogenea ed aerata.
- Lasciarla riposare per 10 minuti in frigorifero e quindi adoperarla secondo consuetudine, per farcire esempio cupcakes, guarnire torte etc...

CREMDELICE

- Il prodotto è ideale per realizzare in maniera rapida e veloce, una crema mascarpone da farcitura. Grazie alla panna di prima qualità in polvere, presente nella miscela, otterrai una crema mousse gustosa e duratura, ideale anche per surgelazione.

PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Secchio 4KG	1PZ. per collo	6 colli per strato	10 strati Peso 240KG

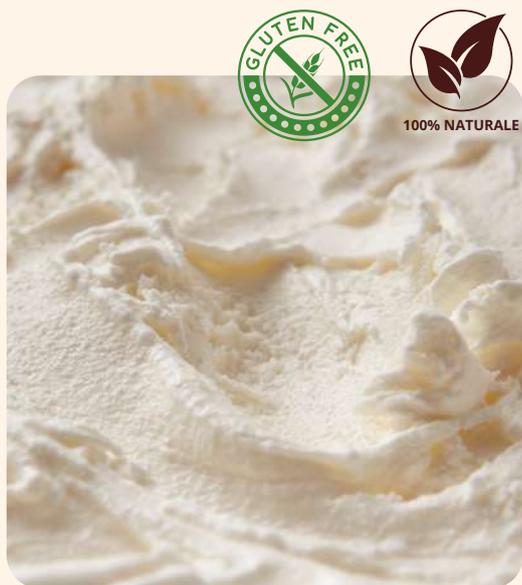


MODALITA' DI IMPIEGO

- Miscelare in una planetaria a velocità bassa lo zucchero fondente o il FONDELICE e l'acqua in parti uguali, fai omogenizzare il tutto ed aggiungere la quantità di CREMA MOUSSE prevista dalla ricetta.
- Far montare il tutto per almeno 5 minuti a massima velocità e comunque fino ad ottenere una crema mousse omogenea ed aerata. Lasciarla riposare per 10 minuti in frigorifero e quindi adoperarla secondo consuetudine, per farcire esempio maritzzi, guarnire torte, tiramisù, etc...

ZUCCHERO INVERTITO 82%

- E' senza glutine ed è 100% naturale. Potere anticristallizzante per una consistenza liscia e fondente del tuo gelato o crema ganache e per il mantenimento della freschezza nei prodotti da forno. Un impasto quindi più morbido che conserva per lungo tempo la sua consistenza.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Tanica 14KG	1PZ. per collo	15 colli per strato	6 strati Peso 260KG
Cubo 1.300KG			
Cisterna 25.000KG			



15 TANICHE
PER STRATO

IL PRODOTTO È INDICATO PER:

- A livello industriale è molto diffuso e viene utilizzato nella preparazione di molti prodotti da forno. Rispetto al classico zucchero ha un forte potere dolcificante, circa il 30% in più rispetto al saccarosio e quindi se ne usa meno. Per questi motivi trova un ampio utilizzo nella produzione di gelati, biscotti e prodotti da forno. Ideale anche per preparare crema e cioccolato spalmabile. Ideale inoltre nelle miscele per granite e gelati.

ZUCCHERO INVERTITO 72,7/67%

- Prodotto a base di solo zucchero di canna. Si presenta sotto forma di sciroppo denso, colore paglierino, di gusto dolce. Lo zucchero invertito viene ottenuto per cottura sottovuoto di zucchero di 1° qualità CEE con assenza di minerali e carboni. Per l'inversione dello stato dello zucchero da solido a liquido vengono utilizzati enzimi di alta qualità che evitano i fenomeni di cristallizzazione nel tempo.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Tanica 14KG	1PZ. per collo	15 colli per strato	6 strati Peso 260KG
Cubo 1.300KG			
Cisterna 25.000KG			



15 TANICHE
PER STRATO

IL PRODOTTO È INDICATO PER:

- E' senza glutine ed è 100% naturale. Potere anticristallizzante per una consistenza liscia e fondente del tuo gelato o crema ganache e per il mantenimento della freschezza nei prodotti da forno. Un impasto quindi più morbido che conserva per lungo tempo la sua consistenza.

ZUCCHERO INVERTITO 73%

- E' senza glutine ed è 100% naturale. Potere anticristallizzante per una consistenza liscia e fondente del tuo gelato o crema ganache e per il mantenimento della freschezza nei prodotti da forno. Un impasto quindi più morbido che conserva per lungo tempo la sua consistenza.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Tanica 14KG	1PZ. per collo	15 colli per strato	6 strati Peso 260KG
Cubo 1.300KG			
Cisterna 25.000KG			



15 TANICHE
PER STRATO

IL PRODOTTO È INDICATO PER:

- A livello industriale è molto diffuso e viene utilizzato nella preparazione di molti prodotti da forno. Rispetto al classico zucchero ha un forte potere dolcificante, circa il 30% in più rispetto al saccarosio e quindi se ne usa meno. Per questi motivi trova un ampio utilizzo nella produzione di gelati, biscotti e prodotti da forno. Ideale anche per preparare crema e cioccolato spalmabile. Ideale inoltre nelle miscele per granite e gelati

GRANELLA DI ZUCCHERO

- Classica decorazione di pasticceria
- GRANELLA di ZUCCHERO PIDA può essere utilizzato sul dolce ancora da cuocere o sul dolce già cotto. Scegli tra le 3 tipologie di prodotto.

PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Cartone 10KG	1PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 630KG



CARTONE
DA 10KG



MODALITA' DI IMPIEGO

- Lo Zucchero in Granella è una componente classica per decorare le proprie realizzazioni, che siano prodotti da forno o da pasticceria. Perfetto per il decoro, resiste alla cottura e all'umidità



Granella
grande
granulometria:
5.0-6.0 mm



Granella
media
granulometria:
3.5-4 mm



Granella
piccola
granulometria:
2.5-3.0 mm

MIELE

La composizione di un miele, e quindi la sua classificazione, dipende dalle condizioni ambientali, dalla stagione di raccolta ma soprattutto dalla specie di pianta bottinata.

Assieme al nettare le api raccolgono dai fiori anche un certo quantitativo di polline. E sono proprio i granuli pollinici che restano contenuti nel miele a definirne le caratteristiche e l'identità.

PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Secchio 5KG	4PZ. per collo	5 colli per strato	6 strati Peso 600KG



6 SECCHI PER
STRATO





Linea Amidi

AMIDO DI MAIS

- L'amido di mais può essere utilizzato al posto della farina per ottenere un impasto strutturato e ben addensato. Si consiglia nella preparazione di creme, mostarde e budini, ma anche minstre e salse, budini o gelati, e per rendere più friabili i dolci lievitati.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG
Sacco 10KG	1PZ. per collo	6 colli per strato	10 strati Peso 600KG



9 BUSTE PER
CARTONE

MODALITA' DI IMPIEGO

- La maizena grazie ad alcune sue particolari caratteristiche, è fondamentale per ottenere buoni risultati in determinate ricette.
- addensante nella preparazione di salse, vellutate, budini, creme, cioccolata calda, besciamella e molto altro. In questo caso bisogna aggiungere alla ricetta 1 o 2 cucchiaini di amido di mais. Rende soffici i dolci: la maizena è un ingrediente importante in quanto contribuisce a renderli più morbidi. In questo caso si consiglia di sostituire il 30% della farina con amido di mais, per ottenere torte alte, ben lievitate e soffici.

AMIDO DI RISO

- Conferisce cremosità e morbidezza e viene impiegato per la preparazione dei dolci in modo da renderli più leggeri e da favorire la lievitazione.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG
Sacco 10KG	1PZ. per collo	6 colli per strato	10 strati Peso 600KG



9 BUSTE PER
CARTONE

IL PRODOTTO È INDICATO PER:

- Preparare dolci o prodotti da forno, budini e creme e come addensante per salse, fondute e minstre; dolci e prodotti da forno: puoi usare l'amido nella preparazione di qualsiasi tipo di dolce. E' particolarmente indicato per le torte lievitate, cui conferisce un gusto delicato ed una straordinaria leggerezza e sofficiatà. E' sufficiente sostituire con l'amido un terzo della farina prescritta dalla ricetta. Per budini e creme: E' prezioso in sostituzione della farina per la loro preparazione, ai quali dona una consistenza liscia, cremosa e vellutata.

AMIDO DI FRUMENTO

- L'amido di frumento può essere utilizzato al posto della farina per ottenere un impasto poroso, ideale per dolci soffici e friabili, dal gusto delicato e ben lievitati. Si consiglia nella preparazione di creme, mostarde e budini, ma anche minestre e salse.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG
Sacco 10KG	1PZ. per collo	6 colli per strato	10 strati Peso 600KG



9 BUSTE PER
CARTONE

IL PRODOTTO È INDICATO PER:

- La lievitazione con la frumina, sostituita all'uso della farina tradizionale, dona all'impasto una consistenza molto più tenera. Risulta essere, inoltre, una valida alternativa sempre della farina, per la preparazione di budini e creme; tutti dessert a cui serve una consistenza molto liscia.

FECOLA DI PATATE

- La fecola di patate finissima e impalpabile, si usa soprattutto nella preparazione dei dolci più delicati e dall'impasto friabile e leggero oppure come addensante per creme, sughi, salse e minestre.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG
Cartone 10KG	1PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 630KG



9 BUSTE PER
CARTONE

IL PRODOTTO È INDICATO PER:

- Dolci e prodotti da forno: puoi usare la fecola di patate nella preparazione di qualsiasi tipo di dolce. E' particolarmente indicato per le torte lievitate, cui conferisce un gusto delicato ed una straordinaria leggerezza e sofficità. A tal fine è sufficiente sostituire con la fecola di patate un terzo della farina prescritta dalla ricetta. Per budini e cioccolata calda: E' prezioso in sostituzione della farina per la loro preparazione, ai quali dona una consistenza liscia, cremosa e vellutata. Addensante: 2 cucchiaini di fecola di patate come addensante per salse, sughi, fondute e minestre. Basta scioglierlo in acqua, latte o brodo freddi, quindi aggiungerlo a fine cottura.



Linea Glasse

LINEA GLASSE A SPECCHIO E TRASPARENTI

- La glassa è stata appositamente studiata per mantenere la sua struttura perfetta anche ad una temperatura di -20°C, garantendo brillantezza e lucentezza anche a distanza di tempo.

PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Secchio 3KG	1PZ. per collo	20 colli per strato	5 strati Peso 300KG



20 SECCHI PER STRATO



MODALITA' DI IMPIEGO

- Prelevare la quantità di glassa necessaria;
- Riscaldarla al microonde o bagnomaria a 40/50°, mescolando lentamente ed evitare la formazione di bolle d'aria;
- Versare sulla torta ben fredda, eliminando l'eccesso;
- Riporre per 1 minuto in abbattitore, estrarre e decorare.

GUSTI GLASSE A SPECCHIO



VANIGLIA



CIOCCOLATO BIANCO



CIOCCOLATO



LIMONE



FRAGOLA



FRUTTI ROSSI



PISTACCHIO



MIRTILLO



CARAMELLO

GUSTI GLASSE TRASPARENTI



ALBICOCCA



FRAGOLA



LIMONE



MARACUJA



NEUTRA



VANIGLIA



Linea ingredienti alimentari

ACIDO ASCORBICO

- L'acido ascorbico, meglio conosciuto come vitamina C è un prodotto puro alimentare al 100%. L'acido ascorbico, o E300, viene aggiunto agli alimenti come conservante, perché è un antiossidante, e come aromatizzante perché ha un gusto leggermente acidulo.
- La sua capacità antiossidante è utilizzata da sempre anche nella preparazione dei piatti casalinghi.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG



9 BUSTE PER
CARTONE

IL PRODOTTO È INDICATO PER:

- è un antiossidante, ovvero previene l'imbrunimento degli alimenti quando essi restano a contatto con l'ossigeno;
- migliora la forza delle farine, garantendo un incremento del valore di tenacità alveografica;
- è un ottimo correttore d'acidità, il suo gusto simile a quello degli agrumi incide spesso in maniera positiva ai fini del sapore finale di un alimento

ACIDO CITRICO

- L'acido citrico è un additivo alimentare naturale presente in natura (in primis agrumi e più in generale molti tipi di frutta).
- E' un prodotto con massimo grado alimentare e con elevata qualità



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG



9 BUSTE PER
CARTONE

IL PRODOTTO È INDICATO PER:

- Nella produzione alimentare è usato come regolatore di acidità e come conservante: previene i cambiamenti di odore, colore e gusto. L'acido citrico trova il suo utilizzo nelle bevande, marmellate, canditi.
- Il suo uso è ideale come conservante, contribuisce ad incrementare la compattezza della gelatina delle marmellate. L'aggiunta di 5 g di acido citrico ad 1 kg di frutta prima della cottura facilita la gelificazione e consente di ottenere marmellate dal sapore ancora più naturale e fruttato. Inoltre aggiunto al bicarbonato di sodio, garantisce un'ottima lievitazione istantanea con ingredienti di origine naturale.

ACIDO SORBICO

- E' usato come inibitore di lieviti e di muffe, per la preparazione di crema pasticcera e antifermentativo per la margarina e per i formaggi non stagionati. prodotto di primissima qualità, per la miglior performance nella produzione ed una miglior conservazione di tutte le preparazioni.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG



9 BUSTE PER
CARTONE

MODALITA' DI IMPIEGO

- L'acido sorbico è un conservante che esplica la sua azione principalmente contro funghi e lieviti, mentre non è efficace contro i batteri. L'attività ottimale avviene a valori di pH inferiori a 6.5 (alimenti acidi o leggermente acidi). L'acido sorbico è usato in una vasta gamma di prodotti quali yogurt ed altri prodotti caseari fermentati, macedonia di frutta, prodotti dolciari, limonata, formaggi, pane di segale, torte e prodotti di panetteria, pizza, crostacei e molluschi, succo di limone, vino, sidro e minestre.

ALGINATO DI SODIO

- L'Alginato di sodio è un polisaccaride naturale, è un composto chimico formato da sale di sodio ed acido alginico, viene estratto dalle pareti cellulari delle alghe brune, che proliferano nei mari e negli oceani freddi e trova ampio uso nell'industria alimentare ed in farmacologia.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG



9 BUSTE PER
CARTONE

MODALITA' DI IMPIEGO

- Questo prodotto trova ideale impiego nei prodotti a base di latte, creme, gelati, salse, dessert, frutta e verdura, carne e pesce.
- Vantaggi: Addensante e Gelificante stabile nel tempo.
- Modalità d'uso: l'alginato di sodio può essere aggiunto direttamente o previa preparazione di una premiscela con acqua. In entrambi i casi deve essere prima disperso con un po di zucchero o altro ingrediente in polvere. **IDEALE PER TUTTE LE LAVORAZIONI IN GELATERIA E PASTICCERIA.**

GRANELLA DI AMARETTO

- Amaretti di altissima qualità, ridotti in granella e calibrati da utilizzare come guarnizione per semifreddi torte gelato o come aggiunta alle creme.

PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Cartone 5KG	1PZ. per collo	10 colli per strato	7 strati Peso 350KG



CARTONE
DA 5KG



MODALITA' DI IMPIEGO

- Granella di amaretti adatta per guarnire gelato, yogurt, per uso pasticceria. Si può adoperare come spolvero sulle tue preparazioni o come ingrediente, con dosaggio di circa il 10% rispetto alla farina o alla massa gelato, per conferire un sapore tipico di amaretto alle tue ricette.

AMARETTI ED AMARETTINI

Gli amaretti ed amarettini sono dei dolcetti di origine piemontese. Oltre che gustosi spuntini costituiscono anche un prezioso ingrediente per altre preparazioni. Diffusi sin dal Medioevo e durante il Rinascimento, gli amaretti sono biscotti croccanti e friabili, hanno un sapore intenso, ottenuto grazie alle mandorle del nocciolo di albicocca, le Armelline e zucchero di canna, uova ed aromi

PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Cartone 3KG	1PZ. per collo	10 colli per strato	7 strati Peso 210KG



CARTONE
DA 3KG



MODALITA' DI IMPIEGO

Amaretti ed amarettini sono biscotti ideali per una pausa dolce, per accompagnare un Thè, o per decorazione. Adoperali secondo i tuoi gusti, per tutte le tue preparazioni di pasticceria, per dargli un tocco decorativo e di sapore.

BICARBONATO DI SODIO

- Il bicarbonato di sodio è un agente lievitante che aiuta l'impasto a crescere di volume prima e durante la cottura

PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG



9 BUSTE PER
CARTONE



MODALITA' DI IMPIEGO

- Bicarbonato di sodio va aggiunto direttamente alla farina con il seguente dosaggio: 1 - 2 % sul peso farina

COCCO RAPE' GRATTUGGIATO

- Ottenuto dalla polpa fresca di cocco, essiccata a bassa temperatura e poi ridotta in scaglie. Grazie alla lavorazione a bassa temperatura, conserva le qualità nutrizionali della Noce di Cocco, ricca di minerali quali magnesio, fosforo, manganese e potassio.

PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG



9 BUSTE PER
CARTONE



MODALITA' DI IMPIEGO

- Spolverizzare direttamente il cocco come decorazione sulle tue torte, ciambelle, muffin etc.
- Puoi anche adoperarlo come ingrediente nei tuoi dolci, utilizzando il 10% rispetto alla farina richiesta per la tua preparazione.

GHIACCIA REALE

- La Ghiaccia reale di alta qualità PIDA è composta da puro zucchero di canna a tripla raffinata e puro albume, che conferisce una finitura eccezionale al tuo lavoro. Il mix istantaneo professionale è perfetto per lavori standardizzati.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG
Sacco 10KG	1PZ. per collo	6 colli per strato	10 strati Peso 600KG



MODALITA' DI IMPIEGO

- Setacciare 500 g in una terrina e aggiungere 75 ml di acqua fredda. Mescolare a bassa velocità per circa 5 minuti in un miscelatore elettrico finché non diventa leggera. In alternativa battere con un cucchiaio di legno per circa 10 minuti. La consistenza corretta è stata raggiunta quando la glassa diventa bianca e rimarrà in vette morbide.

GOMMA XANTANA

- Xantano o gomma xantana è un carboidrato complesso, un polisaccaride con elevato peso molecolare ottenuto per fermentazione batterica di un idrato di carbonio semplice, quale il glucosio o il saccarosio.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG



MODALITA' DI IMPIEGO

- La gomma xantana ha numerose applicazioni in campo alimentare, dove viene utilizzata come additivo addensante e stabilizzante, contrassegnato dalla sigla E415. Un'aggiunta minima di questo additivo (0,5-1% o meno) consente di aumentare moltissimo la viscosità di una bevanda o la texture (consistenza) di un alimento, come le meringhe. La gomma xantana viene ad esempio utilizzata per la formulazione di salse, sughi, dessert e alimenti senza glutine

AMMONIO BICARBONATO

- il bicarbonato di ammonio in particolare viene utilizzato come agente lievitante per paste frolle.
- E' l'agente lievitante più usato nella preparazione di biscotti e crostata

PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG



9 BUSTE PER
CARTONE



MODALITA' DI IMPIEGO

- Bicarbonato di ammonio va aggiunto direttamente all'impasto senza necessità di scioglierlo precedentemente nel latte.
- Durante la cottura si svilupperà odore di ammoniacca ma non c'è da preoccuparsi in quanto questo scomparirà completamente con il raffreddamento dei biscotti.

INULINA

- L'inulina è un carboidrato non disponibile (cioè non digeribile dagli enzimi prodotti dall'organismo umano) presente in diversi alimenti di origine vegetale. In genere viene estratta dalla cicoria o dal carciofo. Come additivo alimentare, viene aggiunta al cibo per migliorarne il sapore e come sostituto dei grassi.

PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG



9 BUSTE PER
CARTONE



MODALITA' DI IMPIEGO

- L'inulina che ha un sapore neutro viene usata soprattutto in gelateria ed in pasticceria in % comprese tra il 2-4 per;
- la preparazione di gelati e sorbetti è un ottimo supporto di solidi senza aggiunta di lattosio e dona maggiore cremosità al gelato;
- incrementare la massa e il volume senza modificare il gusto dell'alimento cui viene addizionata;
- per donare maggiore consistenza al prodotto finale;
- per evitare, nei mesi più caldi, l'affioramento del burro di cacao in alimenti quali il cioccolato o i cioccolatini.

ISOMALTO CRISTALLINO

- E' un sostituto naturale dello zucchero, usato per le sue caratteristiche fisiche simili a quelle dello zucchero, ma con piccolo impatto sui livelli di glucosio nel sangue. Ricavato dalle barbabietole lo si ottiene attraverso un processo chimico che passa attraverso la scomposizione dello zucchero in glucosio e mannitolo.
- Si presenta come una sostanza cristallina, bianca e inodore.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG
Cartone 10KG	1PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 630KG



MODALITA' DI IMPIEGO

- Si usa nella preparazione di dolci a basso contenuto calorico (50% rispetto al saccarosio) e per diabetici. Ha lo stesso aspetto, corposità e massa dello zucchero. il rapporto nella sostituzione dello zucchero è da 1/1, anche se ha un potere dolcificante del 40% più basso. E' un carboidrato, ideale anche per decorazioni e guarniture artistiche tipo zucchero tirato. E' possibile colorare l'isomalto con i coloranti alimentari, ma una volta colorato non è possibile riportarlo ad alte temperature, in quanto meno resistente al calore.

DOMINO BAKING

- Questo lievito conferisce morbidezza e leggerezza ai prodotti e non ne altera in alcun modo il sapore. Inoltre non appesantisce in alcun modo la digestione, né gonfia lo stomaco.



IDEALE PER
TUTTE LE
PREPARAZIONI
DOLCI E SALATE



LIEVITAZIONE
PERFETTA, SENZA
RETROGUSTI



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG
Secchio 5KG	4PZ. per collo	5 colli per strato	6 strati Peso 600KG
Sacco 10KG	1PZ. per collo	6 colli per strato	10 strati Peso 600KG

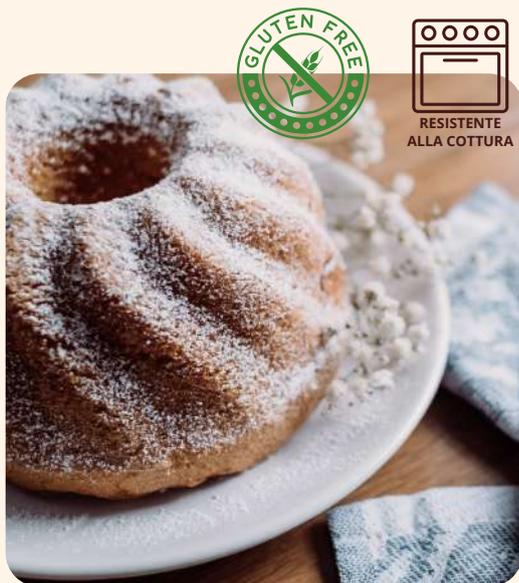


MODALITA' DI IMPIEGO

- Adoperare 16 g di lievito istantaneo ogni 500 g di farina o 800 g di impasto;
- Per una resa ottimale mescolarlo alla farina;
- Procedere alla cottura in forno come consuetudine.

MALTITOLO IN POLVERE

- E' un sostituto dello zucchero. Dal punto di vista chimico si tratta di un polialcol; è considerato un carboidrato, ma apporta molte meno calorie rispetto al tradizionale zucchero da tavola.
- Rispetto ad altri polialcoli ha un valore glicemico e insulinico maggiore, ma offre il vantaggio di non avere il retrogusto spiacevole tipico di altri sostituti dello zucchero.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG

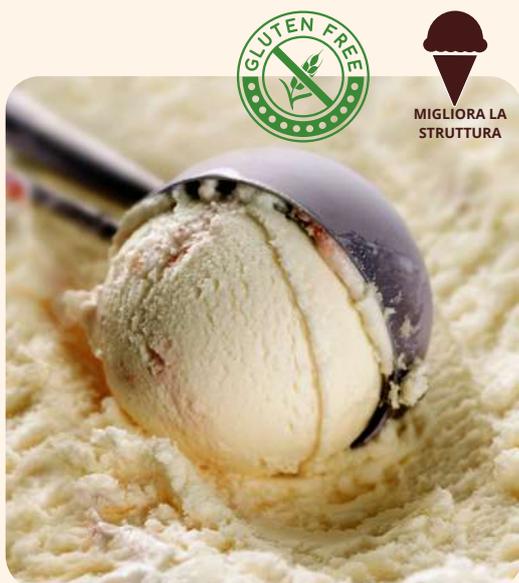


MODALITA' DI IMPIEGO

- Il maltitolo si comporta in fase di lavorazione come il saccarosio, non altera il sapore, il colore e la consistenza dell'impasto. E' inoltre termostabile e può quindi essere utilizzato in cottura. Pur essendo il potere dolcificante del maltitolo pari a circa il 70% del saccarosio, generalmente si sostituisce a parità di peso in modo da non alterare la consistenza dell'impasto. Si otterrà alla fine un prodotto un po' meno dolce ma spesso proprio per questo più gradito.
- Rispetto ad altri edulcoranti non ha retrogusto e risulta sicuramente più gradevole.

MALTODESTRINE 19DE

- Sono definite come un carboidrato complesso, prodotto ad uso alimentare per uso professionale.
- Garantiscono un miglioramento della struttura ed una riduzione del grado di dolcezza. Molto utilizzate in pasticceria e gelateria, perchè non formano cristalli di zuccheri.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG
Cartone 10KG	1PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 630KG

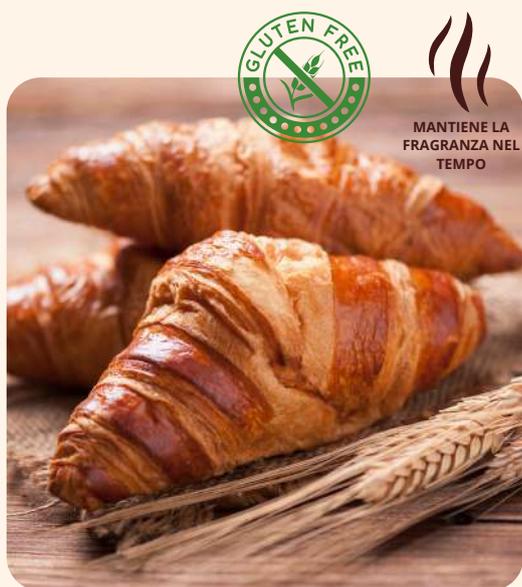


MODALITA' DI IMPIEGO

- Si consiglia di sciogliere in acqua fredda o tiepida ed aggiungere agli altri ingredienti. Per il gelato il dosaggio va da 6 a 9 g per litro di miscela.

LUCIDANTE PER PASTA SFOGLIA

- Preparato per la lucidatura e doratura di cannoncini bastoncini e tutti i prodotti di pasta sfoglia. È anche adatto per la lucidatura di croissant, danish pastry, fagottini. Il mix può sostituire lo zucchero nella preparazione di creme al burro migliorandone la palatabilità.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG



MODALITA' DI IMPIEGO

- Spolverizzare direttamente sulla sfoglia prima della cottura;
- Procedere a cottura come indicato dalla propria ricetta.
- Lucentezza eccezionale dopo la cottura **SENZA APPICCIARE**

MONODIGLICERIDI

- Nell'industria alimentare i mono e digliceridi degli acidi grassi (E471) sono grassi ottenuti dal glicerolo e dagli acidi grassi naturali prevalentemente di origine vegetale.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG



IL PRODOTTO È INDICATO PER:

- aumentare il volume dei gelati, contribuendo ad ottenere una struttura più forte e cremosa;
- per migliorare la lievitazione e l'alveolatura delle farine negli impasti per prodotti da forno;
- per garantire una migliore sofficità e morbidezza a tutte le preparazioni in pasticceria;
- per la produzione di caramelle tipo "mou" e chewing-gum, in quanto facilita il distacco del prodotto.

PASTA DI MANDORLA

- E' una preparazione dolciaria che si usa soprattutto al Sud e nelle isole, in particolare in Sicilia, Calabria, Puglia. E' noto un impasto a base di mandorle e zucchero, che si utilizza in pasticceria per decorare dolci e torte.
- Questa pasta si presta ad essere modellata, come la pasta di zucchero e si possono così realizzare torte coreografiche e gustose.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Cartone 12KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 630KG



CARTONE
DA 12KG

MODALITA' DI IMPIEGO

- Per la produzione della pasta di mandorla si adoperano il 30% di mandorle di origine Italia. La pasta di mandorle ottenuta si può anche congelare, ricordandosi di farla scongelare prima in frigo e poi a temperatura ambiente quando la si vuole usare. Oltre che per preparare una grande varietà di dolci, la pasta di mandorle è utilissima anche per creare ogni tipo di decorazione



PASTA
DI MANDORLA
50%
18%
12%
7%



PASTA
DI MANDORLA
VERDE



PASTA
DI MANDORLA
GIALLA

VANILLINA DI ORIGINE EUROPEA

- La Vanillina PIDA è perfetta per donare ai dolci un'inconfondibile e delicata fragranza, senza perdere d'intensità durante la cottura. Viene impiegata per aromatizzare dolci da forno, creme, frutta cotta, gelati, sciroppi, liquori ecc.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Secchio 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG



9 SECCHI PER
CARTONE

IL PRODOTTO È INDICATO PER:

- In pasticceria la vanillina trova un ampio uso sia in dolci che per i piatti salati, viene infatti impiegata per aromatizzare dolci da forno, creme, gelati, frutta cotta, sciroppi, liquori e vari prodotti da pasticceria. Viene principalmente usata per coprire gli odori, come quello non propriamente piacevole di lievito istantaneo, ma trova un grande impiego nell'industria alimentare per la preparazione di molte varietà di cioccolato e soprattutto per le tradizionali merendine. La vanillina può esser aggiunta anche al caffè.

SORBATO DI POTASSIO

- Il sorbato di potassio o E202 è il sale di potassio dell'acido sorbico. Presente in natura nei frutti del sorbo (*Sorbus aucuparia*), da cui l'acido prende il nome, a livello industriale viene ottenuto attraverso procedimento di sintesi. A temperatura ambiente si presenta come un solido bianco inodore. Possiede proprietà antifungine e antibatteriche.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG



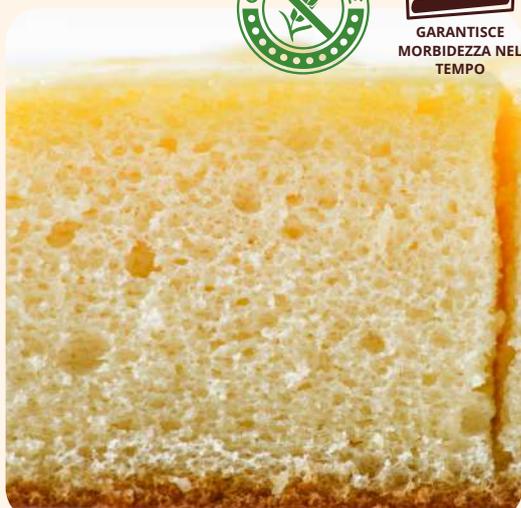
9 BUSTE PER
CARTONE

IL PRODOTTO È INDICATO PER:

- La sua funzione principale è quella di inibire la crescita di muffe, lieviti e microbi, che a loro volta riducono la durata di conservazione dei prodotti alimentari. Non è adatto alla panificazione e a prodotti che usano il lievito, mentre è un ottimo conservante per
- Tutti i prodotti di pasticceria a lievitazione istantanea con baking powder;
- Per aumentare la durata di conservazione delle bevande morbide e alla frutta;
- Per tutti i prodotti come creme, glasse che non richiedono quindi lievitazioni;
- Utilizzalo per interrompere la moltiplicazione di lievito nel vino.
- Non utilizzare in prodotti da forno contenenti lievito.

SORBITOLO

- Si può considerare un vero e proprio dolcificante naturale. Spesso, infatti, viene utilizzato come alternativa rispetto allo zucchero. Il sorbitolo si può considerare un alcol a sei atomi di carbonio che fa parte del gruppo dei polioli.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG



9 BUSTE PER
CARTONE

IL PRODOTTO È INDICATO PER:

- Garantisce consistenza al prodotto. E' in grado di trattenere l'umidità e, di conseguenza, favorire una migliore conservazione. Proprio in questo senso, bisogna sottolineare come vada a inibire la formazione di muffe, lieviti e altri tipi di microrganismi. Si tratta di una peculiarità del sorbitolo, che prende il nome di igroscopicità.
- In cui ci sia la necessità di conservare per un tempo maggiore la morbidezza di certi prodotti di pasticceria. Come ad esempio nel caso di plum cake, pan di spagna e così via basta adoperarlo all'1% sulla farina per avere una maggior morbidezza nel tempo.

NEVE CHOCO DA SPOLVERO

- Cacao idrorepellente è una tipologia di cacao ingrassato con grassi vegetali ideale per guarnire e decorare. La sua particolarità è quella di resistere all'umidità (non si scioglie a contatto con essa) ed alla conservazione in frigo o surgelazione, senza sciogliersi. Resistente fino a 40°C ed offre maggiore aderenza ai dolci ricoperti.



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG



9 BUSTE PER
CARTONE

MODALITA' DI IMPIEGO

- Preparazione: prelevare dalla confezione la quantità necessaria di cacao idrorepellente ed adoperarlo.

CACAO AMARO IN POLVERE 22/24

- Il cacao è una pianta originaria delle foreste pluviali del centro e Sud America. Il Cacao 22/24 è conosciuto in tutto il mondo per realizzare bevande gustose e piatti dolci, ma ha raggiunto popolarità anche grazie alle proprietà dei suoi principi attivi.

PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Busta 1KG	9PZ. per collo	9 colli per strato	7 strati Peso 567KG



9 BUSTE PER
CARTONE

MODALITA' DI IMPIEGO

- Cacao in polvere con contenuto di burro di cacao compreso tra il 22/24%. Ideale quindi per preparare dolci, biscotti, budini, cioccolata calda e per decorare torte e tiramisù. Il cacao in polvere selezionato ed equilibrato conferisce al gelato un sapore di cioccolato corposo con colore intenso. Se ne consiglia per tutte le preparazioni, un uso all'8-10% sull'intera massa di produzione



MADAME

- MADAME, sugar paste ready-to-go, è lo zucchero fondente di canna, pronto all'uso e studiato per essere utilizzato direttamente in sac à poche.
- La sua formulazione unica nasce dalla cottura a vapore di zucchero raffinato e glucosio, con l'aggiunta di acqua osmotizzata, un processo che assicura un risultato omogeneo e dal colore bianco puro. La presenza di fecola di patate pregelatinizzata contribuisce a creare una struttura liscia ma corposa, perfettamente bilanciata per essere facilmente prelevata, modellata e applicata.

PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Secchio 3KG	1PZ. per collo	22 colli per strato	6 strati Peso 369KG



PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET
Secchio 10KG	1PZ. per collo	13 colli per strato	5 strati Peso 650KG



MODALITA' DI IMPIEGO

- Basta prelevare dal secchio la quantità desiderata, scaldarla in forno a microonde o a bagnomaria fino a raggiungere una temperatura di 35-40°C e trasferirla nella sac à poche per l'applicazione.
- Una volta riscaldato, il prodotto diventa estremamente modellabile e si presta a un uso diretto, garantendo precisione e velocità nell'esecuzione delle decorazioni.



Qualità e innovazione





a servizio della tradizione



PIDA

Glazing specialist since 1971



DAL 1971 PARTNER DELLA TUA AZIENDA

PIDA SRL

VIA GOFFREDO MAMELI, 56

35020 ALBIGNASEGO(PD)

SERVIZIO CLIENTI: +39 0498626851

EMAIL: INFO@PIDASRL.COM

WWW.PIDASRL.COM



UNITA
INGREDIENTS SOLUTION