



P R O F E S S I O N A L

A L T A Q U A L I T A '

**SALETTA S.N.C. di Gianfilippo Saletta e Giuseppe Saletta & C.**

Via Maria degli Angeli, 95

90020 Montemaggiore Belsito (PA)

P.IVA 06731500820

[www.salettaprodottidisicilia.it](http://www.salettaprodottidisicilia.it) - [info@salettaprodottidisicilia.it](mailto:info@salettaprodottidisicilia.it)

Cell. 3276570260 - 3282233552

# CATALOGO

*Linea*  
PROFESSIONAL

Frutta secca e prodotti derivati ad uso professionale  
per l'industria e il settore H.O.RE.CA.

# PASTE DI FRUTTA SECCA

PACKAGING



## PASTA Peanut Butter

Semilavorato concentrato di arachidi tostate con raffinatura grossolana per l'impiego in gelateria o per uso aromatizzante.  
Ingredienti: arachidi tostate al 100%.

1kg 3,5kg

10x1kg 2x3,5kg  
3x3,5kg

## PESTO DI PISTACCHIO 100%

Semilavorato concentrato con raffinatura grossolana per l'impiego in gastronomia o per uso aromatizzante.  
Ingredienti: pistacchio tostato al 100%.

1kg 3,5kg

10x1kg 2x3,5kg  
3x3,5kg

## PESTO DI MANDORLA 100%

Semilavorato concentrato con raffinatura grossolana per l'impiego in gastronomia o per uso aromatizzante.  
Ingredienti: mandorle tostate al 100%.

1kg 3,5kg

10x1kg 2x3,5kg  
3x3,5kg

## PESTO DI NOCE

Semilavorato concentrato con raffinatura grossolana per l'impiego in gastronomia o per uso aromatizzante.  
Ingredienti: noci, olio di semi di girasole.

1kg 3,5kg

10x1kg 2x3,5kg  
3x3,5kg

## PASTA PURA DI PISTACCHIO

Semilavorato concentrato per l'impiego in gelateria e pasticceria o per uso aromatizzante.  
Ingredienti: pistacchio tostato, coloranti E102 E133.

1kg 3,5kg

10x1kg 2x3,5kg  
3x3,5kg

## PASTA PURA DI PISTACCHIO

### senza coloranti

Semilavorato concentrato per l'impiego in gelateria e pasticceria o per uso aromatizzante.  
Ingredienti: pistacchio tostato al 100%.

1kg 3,5kg

10x1kg 2x3,5kg  
3x3,5kg

## PASTA PURA DI PISTACCHIO

### siciliano

Semilavorato concentrato per l'impiego in gelateria e pasticceria o per uso aromatizzante.  
Ingredienti: pistacchio siciliano tostato al 100%.

1kg 3,5kg

10x1kg 2x3,5kg  
3x3,5kg

## PASTA PURA DI NOCCIOLE

### italiane

Semilavorato concentrato per l'impiego in gelateria e pasticceria o per uso aromatizzante.  
Ingredienti: nocciole italiane tostate al 100%.

1kg 3,5kg

10x1kg 2x3,5kg  
3x3,5kg

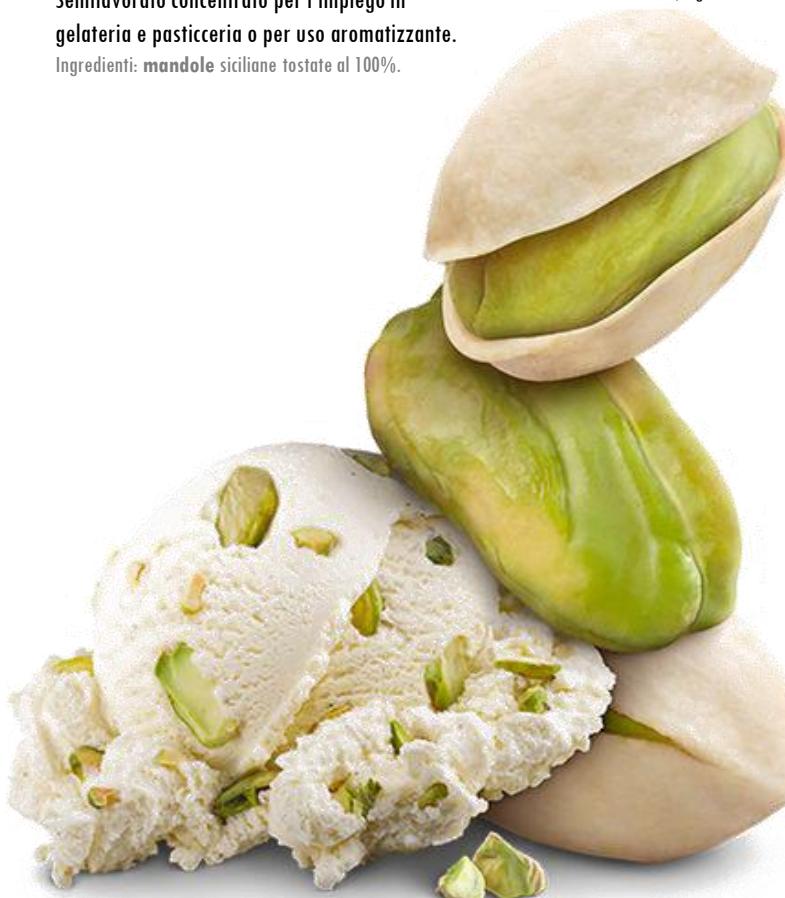
## PASTA PURA DI MANDORLE

### siciliane

Semilavorato concentrato per l'impiego in gelateria e pasticceria o per uso aromatizzante.  
Ingredienti: mandole siciliane tostate al 100%.

1kg 3,5kg

10x1kg 2x3,5kg  
3x3,5kg



# CREME DOLCI

## SPALMABILI O PER FARCITURE

### PACKAGING



#### CREMA DI MANDORLA AL 25%

Crema dolce di mandorle al 25%. Ideale per farciture.  
Ottima consistenza e struttura, stabile e resistente agli sbalzi di temperatura stagionali.

**Ikg** **4kg**

10x1kg      3x4kg  
4x4kg

#### CREMA DI NOCCIOLA AL 25%

Crema dolce di nocciole al 25%. Ideale per farciture.  
Ottima consistenza e struttura, stabile e resistente agli sbalzi di temperatura stagionali.

**Ikg** **4kg**

10x1kg      3x4kg  
4x4kg

#### CREMA ALLE NOCCIOLE E CACAO

Crema dolce alle nocciola 15% e cacao.  
Ideale per farciture.  
Ottima consistenza e struttura, stabile e resistente agli sbalzi di temperatura stagionali.

**Ikg** **4kg**

10x1kg      3x4kg  
4x4kg



#### CREMA DI PISTACCHIO AL 20%

Crema dolce di pistacchio al 20%. Ideale per farciture.  
Ottima consistenza e struttura, stabile e resistente agli sbalzi di temperatura stagionali.

**Ikg** **4kg**

10x1kg      3x4kg  
4x4kg

#### CREMA DI PISTACCHIO AL 25%

Crema dolce di pistacchio al 25%. Ideale per farciture.  
Ottima consistenza e struttura, stabile e resistente agli sbalzi di temperatura stagionali.

**Ikg** **4kg**

10x1kg      3x4kg  
4x4kg

#### CREMA DI PISTACCHIO AL 30%

Crema dolce di pistacchio al 30%. Ideale per farciture.  
Ottima consistenza e struttura, stabile e resistente agli sbalzi di temperatura stagionali.

**Ikg** **4kg**

10x1kg      3x4kg  
4x4kg



#### CREMINO - Golosetta classica

Cremino variegato gusto gianduia alla nocciola e cacao per l'impiego in gelateria e pasticceria.  
Consistenza e struttura morbida anche a basse temperature.

**4kg**

3x4kg  
4x4kg

#### CREMINO - Golosetta al Pistacchio

Cremino variegato al pistacchio per l'impiego in gelateria e pasticceria.  
Consistenza e struttura morbida anche a basse temperature.

**4kg**

3x4kg  
4x4kg



MANDORLE sgusciate 36/38



PISTACCHIO sgusciato siciliano



MANDORLE pelate



PISTACCHIO sgusciato estero tipo A



MANDORLE pelate e tostate



PISTACCHIO sgusciato tipo B



GRANELLA di mandorle cruda/tostata



GRANELLA di pistacchio tipo A  
GRANELLA di pistacchio tipo B



GRANELLO di mandorle tostate



FARINA di pistacchio estero



FARINA di mandorle pelate



NOCCIOLE sguisciata e tostata



MANDORLE affettate California



GRANELLA di nocciole sguisciata e tostata



NOCI sguisciata mezza  
1<sup>a</sup> scelta California USA



ANACARDI tostati

## SERVIZIO DI PRIVATE LABEL

**-Vuoi un tocco di personalità all'interno del tuo locale?**

Realizziamo le etichette personalizzate con il tuo logo per la linea delle nostre creme spalmabili in vasetti di vetro da 200gr o 230gr con barattolo standard o elegante. Chiedici maggiori informazioni.

