



Saletta
— PRODUZIONE

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

Via Maria degli Angeli, 95
90020 Montemaggiore Belsito (PA)
P.IVA 06731500820

www.salettaprodottidiscilia.it - info@salettaprodottidiscilia.it
Cell. 3276570260 - 3282233552

CATALOGO

Linea
PROFESSIONAL

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

PASTE DI FRUTTA SECCA

PASTA DI PISTACCHIO PURA AL 100% “Excellent”

Semilavorato concentrato in purezza di pistacchio tostato
Per l'impiego in gelateria e pasticceria.

Disponibile con colorante e senza.

1kg
3,5kg

PASTA DI PISTACCHIO PURA AL 100% “M Superior”

Semilavorato concentrato in purezza di pistacchio di qualità superiore con tostatura media.
Per l'impiego in gelateria e pasticceria.

Disponibile con colorante e senza.

1kg
3,5kg

PASTA DI PISTACCHIO SICILIANO PURA AL 100% “Pistacchio Supremo”

Semilavorato concentrato in purezza di pistacchio tostato d'origine siciliana, proveniente dalle coltivazioni di Raffadali in provincia di Agrigento.

Per l'impiego in gelateria e pasticceria.

Senza colorante.

1kg
3,5kg

PASTA DI NOCCIOLA PURA AL 100% “Medium Gold”

Semilavorato concentrato in purezza di nocciole con tostatura media.

Per l'impiego in gelateria e pasticceria.

Senza colorante e senza aromi.

1kg
3kg

PASTA DI MANDORLA PURA AL 100% “Ultra Intense”

Semilavorato concentrato in purezza di mandorle tostate d'origine siciliana.

Per l'impiego in gelateria e pasticceria.

Senza colorante e senza aromi.

1kg
3,5kg

PASTA Peanut Butter

Semilavorato concentrato in purezza di arachidi tostate con finitura grossolana

Per l'impiego in gelateria e pasticceria.

3,5kg

PESTO DI PISTACCHIO 100%

Semilavorato concentrato in purezza di pistacchio tostato con finitura grossolana

Per l'impiego in gelateria, pasticceria e gastronomia.

3,5kg

PESTO DI MANDORLA 100%

Semilavorato concentrato in purezza di mandorle tostate con finitura grossolana

Per l'impiego in gelateria, pasticceria e gastronomia.

3,5kg

PESTO DI NOCE

Semilavorato concentrato di noci con finitura grossolana

Per l'impiego in gelateria, pasticceria e gastronomia.

3,5kg

GRANELLONE DI CIOCCOLATO GREZZO SICILIANO

Granellone di cioccolato grezzo siciliano (Cioccolato di Modica IGP)

750gr



CREMA DI PISTACCHIO 20% Crema dolce di pistacchio tostato al 20%. Ideale per farciture. <i>Ottima consistenza e struttura, stabile e resistente agli sbalzi di temperatura stagionale.</i>	4kg
CREMA DI PISTACCHIO 25% Crema dolce di pistacchio tostato al 25%. Ideale per farciture. <i>Ottima consistenza e struttura, stabile e resistente agli sbalzi di temperatura stagionale.</i>	4kg
CREMA DI PISTACCHIO 30% Crema dolce di pistacchio tostato al 30%. Ideale per farciture. <i>Ottima consistenza e struttura, stabile e resistente agli sbalzi di temperatura stagionale.</i>	4kg
CREMA DI MANDORLA 25% Crema dolce di mandorle tostate al 25%. Ideale per farciture. <i>Ottima consistenza e struttura, stabile e resistente agli sbalzi di temperatura stagionale.</i>	4kg
CREMA DI NOCCIOLA 25% Crema dolce di nocciole tostate al 25%. Ideale per farciture. <i>Ottima consistenza e struttura, stabile e resistente agli sbalzi di temperatura stagionale.</i>	4kg
CREMA ALLE NOCCIOLE E CACAO Crema dolce di nocciole tostate 15% e cacao. Ideale per farciture. <i>Ottima consistenza e struttura, stabile e resistente agli sbalzi di temperatura stagionale.</i>	4kg
CREMA BIANCA AL LATTE Crema al gusto di cioccolato bianco. Ideale per farciture. <i>Ottima consistenza e struttura, stabile e resistente agli sbalzi di temperatura stagionale.</i>	4kg

CREMINO - "Golosetta" CLASSICA Cremino per variegatura, gusto gianduia alla nocciola e cacao. <i>Consistenza e struttura morbida anche a basse temperature.</i>	4kg
CREMINO - "Golosetta" PISTACCHIO Cremino per variegatura al pistacchio. <i>Consistenza e struttura morbida anche a basse temperature.</i>	4kg
CREMINO - "Golosetta" BIANCA Cremino per variegatura al gusto di cioccolato bianco. <i>Consistenza e struttura morbida anche a basse temperature.</i>	4kg
CREMINO - "Kataifi Dubai" Cremino per variegatura al pistacchio con croccante kadayif, per variegatura del gelato ispirato al Dubai Chocolate. <i>Consistenza e struttura morbida anche a basse temperature.</i>	3,5kg
CREMINO - "Pistacchio Crock" Cremino per variegatura al pistacchio con granellone di pistacchio e di mandorla tostata <i>Consistenza e struttura morbida anche a basse temperature.</i>	3,5kg

VARIEGATO AMARENA Salsa al gusto di amarena con ciliegie amarenizzate candite. Per variegatura del gelato.	3,5kg
VARIEGATO ALBICOCCA Salsa al gusto di albicocca "Pellecchiella" con pezzi di albicocca canditi. Per variegatura del gelato.	3,5kg
VARIEGATO FRAGOLA Salsa al gusto di fragola con pezzi fragole semicanditi. Per variegatura del gelato.	3,5kg
VARIEGATO LAMPONE Salsa al gusto di lampone con lamponi freschi. Per variegatura del gelato.	3,5kg

CREME
FARICURA E VARIEGATURA



MANDORLE sgusciate 36/38



MANDORLE pelate



MANDORLE pelate e tostate



GRANELLA di mandorle cruda/tostata



GRANELLONE di mandorle tostate



FARINA di mandorle pelate



MANDORLE affettate California



NOCI sgusciate mezza
1ª scelta California USA



PISTACCHIO sgusciato siciliano



PISTACCHIO sgusciato USA Premium



PISTACCHIO sgusciato USA Normal



GRANELLA di pistacchio EXTRA VERDE



FARINA di pistacchio estero



NOCCIOLE sgusciate e tostate



GRANELLA di nocciole sgusciate e tostate



ANACARDI tostatati

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.

