

GUÍA DE PRODUCTOS

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



En el origen del cacao: Un viaje de sabores de tierras lejanas

Experiencia, pasión y tradición familiar: así nace la marca Agostoni. La gama está pensada para profesionales de todo el mundo que buscan la excelencia en cada creación. Gracias a los chocolates Grand Cru, De Origen, Biológico y Pralinés, brindamos una oferta de excelente calidad con sabores distintivos.



GRAND CRU

Una selección de calidades excepcionales con características únicas que recogen la esencia de cada territorio, cada plantación y cada temporada de cosecha.



DE ORIGEN

Los países cuna del cacao dan lugar a productos de excelente calidad donde la materia prima, que proviene de orígenes seleccionados, adquiere un papel fundamental.



BIOLOGICO

Creemos en el respeto de la naturaleza en cada una de las fases de cultivo y producción. Garantizamos la trazabilidad de nuestros ingredientes y la absoluta certificación de la cadena.



PRALINÉS

Unas materias primas de gran calidad combinadas con procesos de producción muy precisos dan lugar a una gama entera de pralinés al más puro estilo italiano para los profesionales más exigentes.

GRAND CRU

COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO										4 Kg/ 3 uds.				FLUIDEZ				MOLD: FORM: COBEF: GANACH: ONE-S: BAÑADO: A LA T: CREM: BASES: GLASE: DECOR: RESIST:										INGRE: GLASE: STRAC:				CERTIFICACIONES						
6817	BAGUA NATIVO Perú	81	18	45	-	✓																																
6805	SUR DEL LAGO Venezuela	72	27	44	-																																	
6804	PACHIZA Perú	70	29	40	-																																	
6803	LOS BEJUCOS República Dominicana	70	29	47	-	✓																																
8032	IDUKKI India	67	32	41	-	✓																																
6806	CHIMELB Guatemala	65	34	40	-	✓																																
COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE										4 Kg/ 3 uds.																												
6820	LOS BEJUCOS República Dominicana	46	30	36	42	✓																																
6821	PACHIZA Perú	39	35	30	37																																	
PASTA DE CACAO										4 Kg/ 3 uds.																												
8027	CHIMELB Guatemala	100	-	53	-	✓																																
6840	SUR DEL LAGO Venezuela	100	-	54	-	✓																																

DE ORIGEN

	MIN.	MED.	MÁX.
% Cacao total	100	100	100
% Azúcar	0	0	0
% Manteca de cacao	0	0	0
% Grasas totales	0	0	0
SIN lecitina	0	0	0

CHOCOLATERÍA

PASTELERÍA

HELADERÍA[illegible]

COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE 4 Kg/ 3 uds.

8401	MADAGASCAR	40	34	37	44	✓																						
------	------------	----	----	----	----	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PASTA DE CACAO		4 Kg/ 3 uds.															
7999	MARAÑÓN Perú	100	-	54	-	✓	●●●●●	●○○○●	○○○	○○○○○●	●●●●						
6845	NACIONAL ARRIBA - Ecuador	100	-	54	-	✓	●●●●●	●○○○●	○○○	○○○○○●	●●●●						
6846	UGANDA	100	-	54	-	✓	●●●●●	●○○○●	○○○	○○○○○●	●●●●						

[illegible]

GOTAS HORNO CHOCOLATE NEGRO		4 Kg/ 3 uds.														
6870	PERÚ	60	39	33	-	✓										

BOLÓGICO

COBERTURA DE CHOCOLATE										4 Kg/ 3 uds.											
6850	NEGRO		70	29	40	-															
6851	LECHE		32	40	28	35															
6852	BLANCO		-	41	30	38															

NIBS DE CACAO				2,5 Kg			
1917	NIBS DE CACAO	 	100	-	-	-	</

PRALINÉS

PRALINÉS		% FRUTOS SECOS	COLOR	PESO
7327	ARTESANAL DE AVELLANA	Avellana 55%		5 kg
7344	MUY FINO DE AVELLANA TGT	Avellana 55%		5 kg
7592	ARTESANAL DE ALMENDRA TOSTADA	Almendra 55%		5 kg
7343	ARTESANAL DE PISTACHO	Pistacho 60%		2,5kg
7595	CRUJIENTE DE COCO	Almendra 38%		2,5kg
7596	CRUJIENTE EXÓTICO	Almendra 43%		2,5kg
7591	CRUJIENTE DE FRUTOS ROJOS	Almendra 51%		2,5kg



La gama de productos ICAM más apreciada por los profesionales ahora presenta un nuevo diseño

Icam Professional presenta un diseño renovado, moderno y minimalista, que hace referencia a los valores de la marca: competencia, excelentes resultados y un sabor auténtico. Los trazos rasgados del rojo y el oro, los colores de la marca, combinan un estilo moderno y distintivo para realzar los distintos tipos de producto, como el chocolate y el cacao o la variedad de rellenos.

Los productos Icam Professional siempre se han caracterizado por la calidad, el sabor y unos excelentes resultados, lo que los convierte en el aliado perfecto para la creatividad de todos los profesionales.



CHOCOLATE

% Cacao total MÍN.
% Azúcar MÁX.
% Manteca de cacao MEDIA
% Grasas totales MEDIA

CHOCOLATERÍA

PASTELERÍA

HELADERÍA

COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO 4 Kg/ 3 uds.

FLUIDEZ

8310 8076	VANINI 100% RECETA VEGANA	72	27	44	-	●●●●●●●●	MOLDEADO FORMAS HUECAS COBERTURAS GANACHE ONE-SHOT BAÑADO A LA TAZA	CREMAS Y ESPUMAS BASES GLASEADOS DECORACIONES RESISTENTE A LA COCCIÓN	INGREDIENTE GLASEADO STRACCIATELLA	CERTIFICACIONES
NEW 8072	ONICE	70	29	37	-	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8307	DIAMANTE	67	32	42	-	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8311 7983	REGINA BOLSA DE 1,5 KG	61	38	39	-	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8263	CHOCO COCO	60	-	34	-	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8312 8075	BITTRA 100% RECETA VEGANA	60	39	36	-	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8316 8077	MABEL 100% RECETA VEGANA	56	43	37	-	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8313	MADESIMO	52	47	35	-	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8314	MODELLA	52	47	32	-	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8321	MORBIDO	54	43	31	35	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8323	PRO INTENSE	60	39	33	-	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)

COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE 4 Kg/ 3 uds.

8349	AMBRA	40	29	38	46	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8341	VANINI	39	28	36	46	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8348 7989	REGINA BOLSA DE 1,5 KG	35	40	31	38	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8342	CHIARA	33	36	30	37	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8343	PRESTIGE	32	40	30	34	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8344	MODELLA	30	40	25	31	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)

COBERTURA VEGANA 4 Kg/ 3 uds.

8199	CHOCORICE	45	35	39	-	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G) (F) (S)
------	-----------	----	----	----	---	----------	----------	----------	----------	---------------------------------

COBERTURA DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR

8320	SIN AZÚCAR NEGRO	60	39	37	-	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8350	SIN AZÚCAR CON LECHE	36	41	31	36	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)

CHOCOLATE GIANDUJA

8237	GIANDUJA NEGRO	32	43	26	40	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G) (F) (S)
8396*	GIANDUJA NEGRO	32	43	26	40	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G) (F) (S)
8395*	GIANDUJA CON LECHE	26	30	24	45	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G) (F) (S)

CHOCOLATE BLANCO 4 Kg/ 3 uds.

8373	VANINI	-	34	35	43	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8372 7988	EDELWEISS BOLSA DE 1,5 KG	-	36	30	36	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
NEW 8026	CRISTALLO	-	48	26	32	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8352	GIADA	-	45	32	38	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8398*	MORBIDO	-	37	22	39	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)

CHOCOLATE BLANCO CON YOGUR 4 Kg/ 3 uds.

8198	CHOCOYO	-	30	32	38	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
------	---------	---	----	----	----	----------	----------	----------	----------	-------------------------

CHOCOLATE CON CARAMELO 4 Kg/ 3 uds.

8288 7993	VANINI AURUM BOLSA DE 1,5 KG	-	34	35	43	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)
8072	LECHE CARAMEL	33	37	30	37	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	●●●●●●●●	(K) D (HOC) (V) (A) (G)

• Caja 5 kg

* Cubeta 2,5 kg / 4 uds.

✕ DISPONIBLE EN BOLSAS DE 1,5 KG

● Recomendado | ○ APTO

CHOCOLATE IGLOO DE COBERTURA					3,5 kg Cubo	FLUIDEZ		MOLDI	FORMA	COBER	GANACH	ONE-S	BAÑAR	A LA T	CREMA	BASES	GLASE	DECOI	RESIST	INGRE	GLASE	STRAC	CERTIFICACIONES					
8193	IGLOO BITTRA NEGRO	67	31	46	50																				D			
8194	IGLOO LECHE INTENSO	40	35	37	46																				D			
8195	IGLOO EDELWEISS	-	29	41	51																				D			
CHOCOLATE PARA PRODUCTOS DE HORNO					4 Kg/ 3 uds.	TAMAÑO																						
8356	CHUNKS CHOCOLATE NEGRO	45	54	26	-																							
8357	CHUNKS CHOCOLATE CON LECHE	30	50	24	29																				D			
8358	CHUNKS CHOCOLATE BLANCO	-	53	21	28																				D			
8336	GOTAS DE CHOCOLATE NEGRO MEDIANAS	45	54	26	-	7.500 uds./kg																			D			
8337	GOTAS DE CHOCOLATE NEGRO PEQUEÑAS	45	54	26	-	9.000 uds./kg																			D			
8338	GOTAS DE CHOCOLATE NEGRO MINI	45	54	26	-	12.000 uds./kg																			D			
8339	GOTAS DE CHOCOLATE NEGRO MICRO	45	54	26	-	20.000 uds./kg																			D			
8284	GOTAS DE CHOCOLATE BLANCO CARAMELO GRANDE	-	-	25	31	1.700 uds./kg																			D			
CHOCOLATE NUANCES - CHOCOLATE PARA PRODUCTOS DE HORNO								Case 4 Kg																				
8018	CHUNKS LIMÓN	-	-	20	27																							
8568	CHUNKS FRAMBUESA	-	-	20	26																							
8119	CHUNKS ARÁNDANO	-	-	20	26																							
8402	CHUNKS FRUTA DE LA PASIÓN	-	-	20	26																							
8567	CHUNKS PISTACHO	-	-	18	29																							
8262	CHUNKS AVELLANE Y LECHE	30	-	21	32																							
8472	CHUNKS LECHE Y CAFÉ	30	-	16	28																							
8261	CHUNKS LECHE CON ESPECIAS	30	-	23	29																							

CACAO

PASTA Y MANTECA DE CACAO			% MANTECA DE CACAO media	PH	PESO/uds.																			
8382	PASTA DE CACAO	54			4 kg / 3 uds.	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●				
7852	MANTECA DE CACAO EN GOTAS	100			Cubo 3,5kg	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●				
CACAO EN POLVO			% MANTECA DE CACAO media	PH	PESO/uds.																			
4239	CACAO 22/24	22 / 24		7.0	1 kg / 10 uds.	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●					
4240	CACAO 22/24 NEGRO	22 / 24		8.0	1 kg / 10 uds.	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●					
4238	CACAO 22/24 NEGRO	22 / 24		8.0	1 kg / 10 uds.	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●					
4897	VAINILLA				5 kg / 4 uds.																			
4839	CACAO 10/12 SEMIDESGRASADO	10 / 12		7.3	1 kg / 10 uds.	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●					
4832	CACAO CON AZÚCAR Cacao min 45%	11		6.7	1 kg / 10 uds.	●	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○	●	●	●				
4108	CACAOBAR PREPARADO PARA CHOCOLATE DENSO Cacao min 28%	2			1 kg / 5 uds.	●	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○	●	●	●				

CREMAS Y COBERTURAS

CREMAS ZEROP		SABOR	COLOR	PESO	MOLD	FORM	COBEE	GANA	ONE'S	BAÑAD	A LA T	CREM	BASIS	GLASE	DECOI	RESIST	INGRE	GLASE	STRAC	CERTIFICACIONES		
7550	NEGRO ZEROP	Cacao		10 kg																	 	
7552	FILLMILK ZEROP	Leche		10 kg																	 	
7551	AVELLANA ZEROP	Avellana		10 kg																	 	
7553	NOSETTA ZEROP	Gianduja		6 kg																	 	
7564	CLOE ZEROP	Pistacho		6 kg																		
CREMAS		SABOR	COLOR	PESO																	CERTIFICACIONES	
7926	LIMONETTE	limón		6 kg																		
7927	ZABUÒ	Sabayón		2,5 kg																		
7929	CREMA DE CARAMELO	Caramelo		6 kg																		
7924	NOCCIOCHIARA	Avellana		6 kg																		
7554	CREMICAM	Avellana		10 kg																	 	
7555	NOCCIOLITA	Avellana		10 kg																	 	
7556	FARCINETTE	Avellana		6 kg																		
7562	CREMA VANINI	Praliné de avellana		6 kg																	 	
7557	CREMA ELISA	Cacao		6 kg																	 	
7558	CREMA NEGRO EXTRA	Cacao		10 kg																	 	
7560	GLASEADO ICAM CHOCOLATE NEGRO	Chocolate		6 kg																	 	
7559	CREMA MORESKA	Cacao		6 kg																	 	
7563	CREMA BLANCA EDELWEISS	Chocolate blanco		6 kg																	 	
PASTA DE AVELLANAS																					CERTIFICACIONES	
1862	PASTA DE AVELLANAS 100%	Avellana		5kg																		
COBERTURAS GLASOVER																					CERTIFICACIONES	
7804	GLASOVER NEGRO	Cacao		2 Caja / 5 kg																		
7809	GLASOVER LECHE	Leche y Cacao		2 Caja / 5 kg																		
7810	GLASOVER BLANCO	Leche y Vainilla		2 Caja / 5 kg																		
7833	GLASOVER PRESTIGE NEGRO	Cacao		2 Caja / 5 kg																		
7567	GLASOVER ICE NEGRO ZEROP	Cacao		6 kg cubo																	 	

● Recomendado | ○ APTO

CERTIFICACIONES DE LOS PRODUCTOS



Kosher



Kosher



Halal



Halal



Spiga barrata - AIC
Gluten Free



Lactose and
Milk free



Vegan



Organic



Organic
for USA
market



El chocolate es nuestra pasión desde hace más de 75 años

Nos preocupamos desde siempre por la cadena de producción del cacao, por las personas que contribuyen a su desarrollo, por el planeta en el que actuamos y por la innovación tecnológica usada durante todo el proceso de elaboración.

De hecho, la cadena de producción, las personas, el medioambiente y la innovación son los pilares de nuestra misión.

El cacao es un preciado **regalo de la naturaleza** que se sitúa en el centro de nuestra vida desde hace tres generaciones. Supervisamos el maravilloso y complejo proceso de transformación del cacao a **chocolate** de excelente calidad, respetando la materia prima y potenciando al máximo su **esencia** y los **perfiles organolépticos** para ofrecer a nuestros clientes un producto impecable desde todos los puntos de vista.

Trabajamos con **integridad** y en cumplimiento de las leyes vigentes, en Italia y en los países de origen del cacao, con el claro objetivo de contribuir siempre a un **intercambio de conocimientos** y un **enriquecimiento recíproco** con nuestros interlocutores, consolidando **relaciones de confianza que puedan generar valor** a partir de un **código ético** que compartimos con nuestros socios y que nos comprometemos a respetar firmemente.

Nuestro chocolate se produce con humanidad, protegiendo los recursos naturales, a favor de la sociedad y de las generaciones futuras. Nos preocupamos por cada planta y por el bienestar de la tierra donde crece, **teniendo siempre cuidado de preservar su biodiversidad**.

Ponemos la tecnología y la investigación al servicio de la calidad de nuestro chocolate. Cada nueva instalación que introducimos en Orsenigo es la prueba de un constante **proceso de innovación** que trasladamos a diario en la oferta a nuestros clientes.

Nos comprometemos a producir chocolate cultivando nuestra **responsabilidad ética, medioambiental y económica**, ofreciendo sus frutos a las comunidades en las que trabajamos.

Chocolate by Nature
Porque el chocolate siempre ha estado en nuestra naturaleza.



CODICE 080004581-01

ICAM S.p.A. - ITALY
Via Pescatori, 53 Lecco
Via Plinio, 5/7 - 22030 Orsenigo (CO)

info@agostonicioccolato.it | info@icamprofessionale.it | www.icamprofessionale.it



@icamforprofessionals