

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



CATÁLOGO



*“¡El chocolate ICAM
no solo tiene que
ser técnicamente
perfecto, sino estar
extraordinariamente
bueno!”*

Silvio Agostoni, fundador

Índice

p. 2	Nuestros valores
p. 3	Nuestra historia
p. 4	Cadena de producción
p. 5	Medioambiente
p. 6	Innovación
p. 7	Personas
p. 8	Del cacao al chocolate
p. 10	Calidad
p. 11	CHOCO CUBE
p. 12	Icam para los profesionales



Descubre las
recetas del catálogo
directamente en
CHOCO CUBE

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

p. 18	GRAND CRU
p. 20	Cobertura de chocolate negro
p. 22	Cobertura de chocolate con leche
p. 23	Pasta de cacao

p. 26	DE ORIGEN
p. 28	Cobertura de chocolate negro
p. 30	Cobertura de chocolate con leche
p. 31	Pasta de cacao
p. 32	Cacao en polvo
p. 33	Gotas para horno

p. 36	BIOLÓGICO
p. 38	Cobertura de chocolate
p. 39	Nibs de cacao

p. 40	PRALINÉS
-------	-----------------



p. 47	CHOCOLATE
p. 48	Cobertura de chocolate negro
p. 52	Cobertura de chocolate con leche
p. 54	Cobertura de chocolate vegana
p. 54	Cobertura de chocolate sin azúcar
p. 56	Chocolate gianduja
p. 57	Chocolate blanco
p. 59	Chocolate con caramelo
p. 60	Chocolate Igloo de cobertura
p. 61	Chocolate para productos de horno
p. 64	Chocolate Nuances

p. 71	CACAO: POLVO, PASTA Y MANTECA
p. 72	Pasta y manteca de cacao
p. 73	Cacao en polvo

p. 74	CREMAS Y COBERTURAS
p. 76	Crema ZeroP
p. 78	Crema
p. 82	Pasta de avellanas
p. 82	Coberturas

p. 85	INCLUSIONES, DECORACIONES Y MOLDES
-------	---

Chocolate by nature

De la naturaleza, nuestra naturaleza



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 medio ambiente 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
Lo creamos desde siempre porque el chocolate está desde siempre en nuestra naturaleza.

Nuestros valores

Una historia familiar

Durante tres generaciones, la familia Agostoni ha cultivado su pasión por el chocolate y ha convertido a ICAM en una empresa italiana de referencia en la elaboración de cacao sostenible y de alta calidad.

1942

Silvio Agostoni toma el mando de un laboratorio de **Morbegno**, en Valtellina.

Años 40 y 50

Se compran las primeras máquinas para procesar el cacao. La colaboración con Vitali da lugar a la creación de una prensa para extraer la manteca de cacao.

Años 70

Angelo Agostoni, hijo del fundador Silvio, comienza a emprender varios viajes a las zonas de cultivo del cacao para conocer directamente sus variedades e informarse sobre los problemas en el cultivo.

1997

La empresa lanza los primeros productos de **chocolate orgánico** en el mercado.

2010

Entrada de la tercera generación de las familias Agostoni y Vanini. Se inaugura el nuevo centro de producción de Orsenigo en la provincia de Como.

2019

Nace **CHOCOCUBE**, el centro de alta formación profesional de ICAM pensado para pasteleros, chocolateros y heladeros. Se publica el primer Informe de sostenibilidad de 2018 de ICAM.

2022

Implantación de una nueva planta de moldeado totalmente dedicada a la producción de chocolate negro y de un nuevo desodorizador para la pasta de cacao.

1946

La empresa se traslada a Lecco, donde se funda la sociedad **ICAM**, acrónimo de «**Industria Cioccolato e Affini Morbegno**»

Años 60

Tras el fallecimiento de Silvio Agostoni, la sociedad pasa a manos de su mujer, Carolina, con la ayuda de sus dos hermanos.

1980

Entrada de la segunda generación de la familia Agostoni. Se llevan a cabo importantes inversiones para expandir la capacidad de producción e implantar nuevas plantas que mejoren el proceso de producción y la calidad del producto.

2004

Se presenta la línea de la marca «**ICAM Línea Professionale**».

2016

Se presenta una nueva línea de productos para profesionales: **Agostoni**.

2021

ICAM redefine su identidad empresarial, cuya estrategia se basa en 4 pilares: cadena de producción, personas, medio ambiente e innovación. Tiene lugar el nuevo diseño de marca corporativa. Se establece el cargo de director de sostenibilidad. El Informe de sostenibilidad de 2021 es la cuarta edición.

2024

Presentación del nuevo diseño gráfico de Icam Professional.

Nuestra historia

Donde todo empieza

Nuestro chocolate viene de muy lejos. En los años 70, fuimos a los territorios de origen del cacao para conocer a la población local y tocar con la mano las mazorcas y probar sus frutos. A partir de ese momento, no hemos dejado de cultivar juntos relaciones y terrenos, hasta convertir esta pasión en una auténtica filosofía: «producir chocolate de calidad teniendo el control de toda la cadena de producción, desde la plantación hasta el producto final», seleccionando las mejores plantaciones, mejorando su calidad, para obtener un producto excelente, controlado y trazable.



Los países de origen del cacao

Adquirimos cacao de 20 países del mundo, en su mayor parte de Centroamérica y África. En estos países, hemos establecido con los cultivadores una sólida y fructífera cooperación, donde nos comprometemos desde el punto de vista económico y tecnológico por mejorar las prácticas y la calidad del cacao, los recursos económicos de las personas involucradas y las condiciones socioeconómicas de ellos y de su familia. Se trata de colaboraciones importantes, basadas en un minucioso código ético que prevé en el respeto, en el progreso de las relaciones con todos los operadores de la cadena de suministro, en la sostenibilidad, en la igualdad y en la transparencia, los valores orientativos que se deben cumplir en todas las fases de las operaciones cotidianas.



26.113

toneladas de habas de cacao adquiridas en 2022



Responsabilidad en toda la cadena*



80%
proveedores de materias primas que han firmado el código ético de ICAM



97%
cacao adquirido con la suscripción formal del código ético de ICAM



€ 2.570.936
premio Fairtrade cacao + azúcar



6.428
agricultores formados con prácticas agronómicas en Uganda



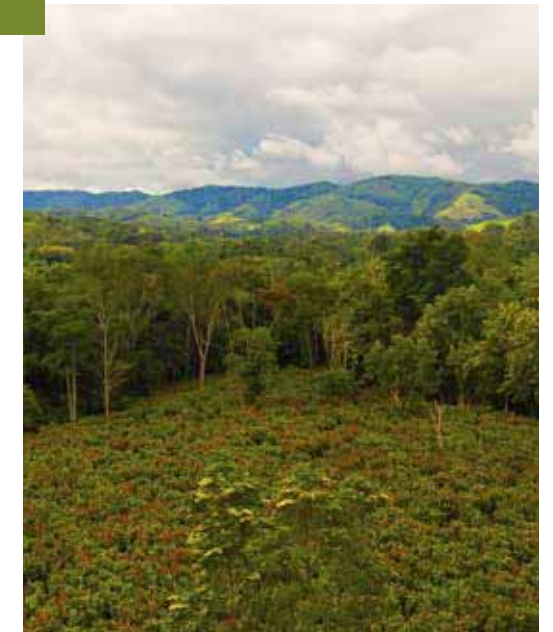
100%
proveedores de materias primas que han firmado el código ético de ICAM

* en referencia al informe de sostenibilidad de 2022

Trabajamos desde siempre para reducir al mínimo el impacto que tienen nuestras acciones en el planeta. Por ello, hemos adoptado los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas, que abordan la necesidad de un crecimiento virtuoso y la protección de la biodiversidad y de los bosques. La naturaleza es nuestro recurso más importante y debemos protegerla. Y lo hacemos en varios ámbitos.

En los territorios del cacao

Nuestros centros de fermentación y secado en Uganda han sido diseñados y creados con el objetivo de reducir al mínimo el consumo de energía eléctrica y el uso de generadores o secadores de leña. La protección de la biodiversidad en los países donde cultivamos el cacao es una prioridad. A partir de algunos estudios académicos que demuestran que los sistemas agroforestales complejos son especialmente favorables para el cultivo del cacao, nosotros cultivamos nuestras plantas de cacao al lado de plátanos, cocoteros y otros plántones de fruta en los territorios donde actuamos. De esta manera, nuestras plantaciones contribuyen al enriquecimiento del terreno y aseguran una mayor capacidad de adaptación de las plantas a los cambios climáticos, lo que también favorece la absorción de mayor calidad de CO₂.



En nuestro territorio

Producimos nuestro chocolate en una fábrica respetuosa con el medioambiente que cada año nos permite ser más eficientes en cuanto a la energía y al agua que se consume se refiere y a la hora de reducir cada vez más los desperdicios. Una planta de trigeneración que produce al mismo tiempo electricidad, vapor y agua fría de una única fuente energética nos permite obtener de manera autónoma y muy eficiente la energía necesaria para satisfacer casi por completo las necesidades del proceso de producción. Para la necesidad energética restante, adquirimos energía eléctrica exclusivamente de fuentes renovables. Conscientes de la importancia del agua como recurso indispensable, hemos transformado todos los circuitos de enfriamiento y calentamiento de agua de las máquinas de proceso en circuitos cerrados; hemos cambiado el sistema de acondicionamiento ambiental por máquinas refrigeradas por aire o con agua de circuito cerrado; recogemos el agua de lluvia en un depósito de decantación, donde se limpia de agentes externos y se introduce de nuevo en el ciclo de producción para aquellas operaciones que no están relacionadas con la cadena alimentaria. Por último, siguiendo un modelo de economía circular, colaboramos desde hace años con varios socios para dar una segunda vida a los residuos de producción. Desde 2011, hemos reducido en más de 40 puntos porcentuales el residuo de material orgánico. Por otro lado, destinamos los residuos de las habas de cacao a fábricas de piensos y a instalaciones de biomasa para la generación de energía y, por último, los productores utilizan las mazorcas de cacao como fertilizante orgánico para las propias plantaciones.

El compromiso con el medioambiente*



88%
energía eléctrica autogenerada

12%
energía eléctrica de fuentes renovables



-5,4%
de energía consumida



-7,2%
de emisiones a la atmósfera (Alcance 1)

0
emisiones a la atmósfera (Alcance 2)



-8,4%
sobre el índice de intensidad energética (consumo de energía/ toneladas de producción)



-4,4%
consumo de agua



98%
residuos de material orgánico para su recuperación

* en referencia al informe de sostenibilidad de 2022

Tecnología al servicio de la calidad

Investigación y desarrollo: especialización y flexibilidad

Nuestra tecnología está al servicio de la calidad. El profundo conocimiento de la materia prima, de las técnicas de producción y de la gestión de toda la cadena representa el rasgo que caracteriza a nuestro saber hacer. Su síntesis está en nuestro chocolate: en los cientos de recetas personalizadas para la producción de semielaborados y productos finales que potencian las propiedades aromáticas del cacao.

RECETAS ELABORADAS

331

Chocolate negro

180

Chocolate con leche

68

Chocolate blanco

34

Gianduja

EL COMPROMISO CON LA INNOVACIÓN*

0,62

reclamaciones por un millón de unidades de consumo vendidas

23.079

análisis de conformidad

422

recetas elaboradas



ALTA PRODUCTIVIDAD

>3.000

productos de chocolate diferentes

50.000 m²

de superficie

375

empleados

140

toneladas de capacidad productiva al día

35.000

capacidad productiva de chocolate al año

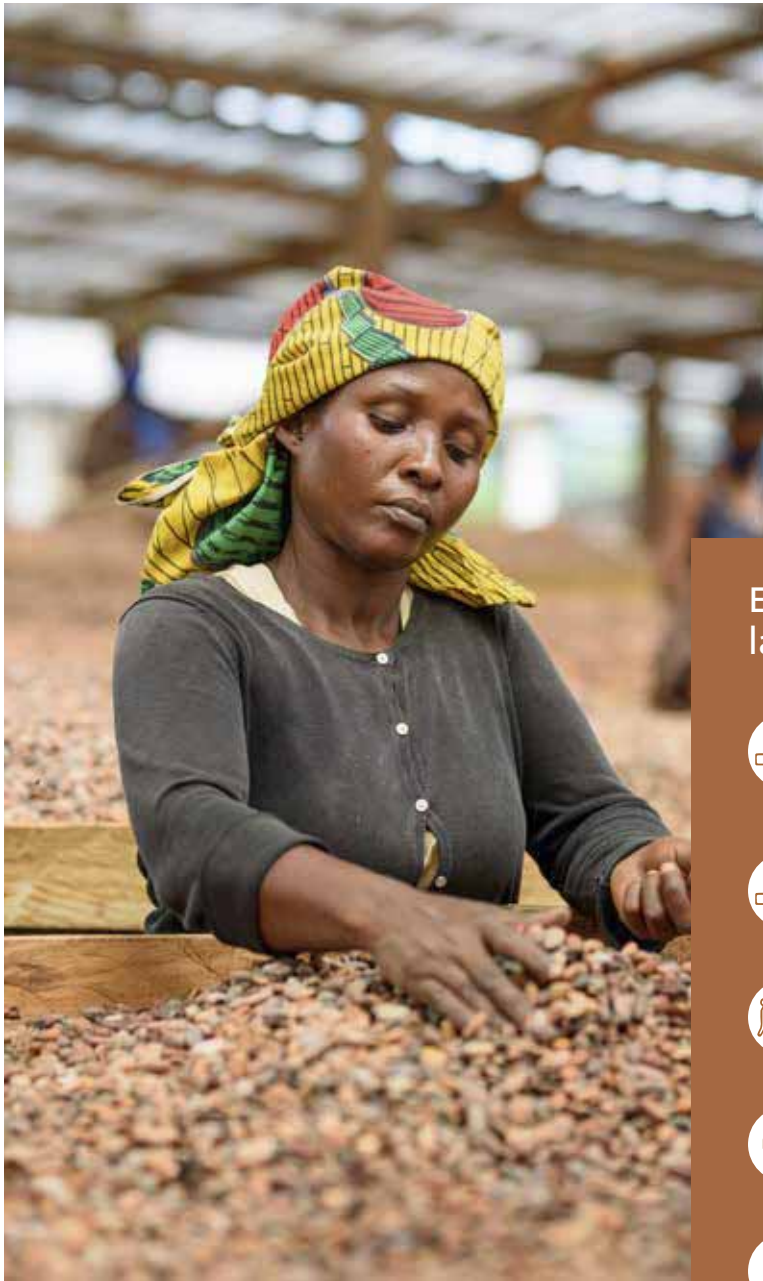
Industria 4.0

La planta de producción de Orsenigo cuenta con las tecnologías más innovadoras de industria 4.0. Inaugurada en 2010, la planta está diseñada para ofrecer una calidad excepcional y una trazabilidad completa, respetando el medioambiente y la comunidad local en la que trabajamos. Una planta de producción que gestiona todas las fases, desde la demanda de producción hasta el abastecimiento de las materias primas, pasando por el estudio de la receta, la programación y la planificación de la producción, lo que garantiza toda la trazabilidad de los productos y de las materias primas.

* en referencia al informe de sostenibilidad de 2022

Las personas en el centro

En ICAM construimos relaciones basadas en la confianza y en la implicación directa y sincera, capaces de generar valor para todos aquellos con los que interactuamos, desde los cultivadores hasta los empleados y la comunidad local. Y así, fomentar un diálogo participativo de intercambio y enriquecimiento mutuo.



Los cultivadores

El profundo conocimiento de las cooperativas con las que trabajamos desde hace décadas nos permite comprobar directamente que las prácticas de cultivo se llevan a cabo respetando plenamente los derechos humanos y los ecosistemas en los que actuamos. Estamos abiertos a dialogar siempre con las comunidades agrícolas para garantizar que se cubran las necesidades de los agricultores.

El compromiso con las personas*

- 48

contrataciones en Italia

+18

en plantilla
- 48

contrataciones en Uganda

+36

en plantilla
- €864.158

valor de las donaciones de alimentos
- 27.135

horas de formación
- 111

empleados han recibido una ayuda económica para hacer frente a los gastos escolares de sus hijos
- 45

empleados han recibido una ayuda económica para actividades de voluntariado

* en referencia al informe de sostenibilidad de 2022

Los empleados

Nuestro bienestar empresarial se caracteriza por una gestión preocupada de los recursos humanos, la creación de un ambiente de trabajo positivo basado en la confianza y el apoyo mutuos, y la atención constante a las necesidades personales y a las peticiones específicas de los empleados. Además, nos comprometemos a crear lugares de trabajo accesibles e inclusivos, donde la discriminación y la exclusión no tienen cabida.

Innovación

Personas

El chocolate 100% made in Italy

Una vez que llegamos a la nueva fábrica de ICAM en Orsenigo, el control de la cadena continúa en las fases clave de transformación del cacao al chocolate.



PRUEBAS PRELIMINARES Y LIMPIEZA

Control del nivel de fermentación y de posibles anomalías. Se limpia el cacao de cuerpos extraños y se selecciona separando las habas rotas de las habas enteras, las cuales continuarán con el proceso.

PRETOSTADO

Las habas se someten durante aproximadamente 100 segundos a una fuerte radiación de unos 400° que facilita la separación de la cáscara de la haba.

DESCASCARILLADO

Se trituran las habas en pequeños trocitos denominados «nibs» y, al mismo tiempo, se elimina la cáscara que los reviste.

ALCALINIZACIÓN

Los nibs se someten a una especie de baño con agua a la que, según el caso, se le puede añadir carbonato de potasio para reducir la acidez natural del cacao.

TORREFACCIÓN

Los nibs se tuestan con un calor de 100° a 120°. El proceso de torrefacción dura unos 30 minutos y debe garantizar un tueste homogéneo para poder potenciar los aromas más característicos del cacao.

MOLIENDA

Los nibs se muelen en un molino de discos y es aquí donde se transforma en el producto que denominamos licor o pasta de cacao.

PRENSADO DE LA PASTA DE CACAO

Se extrae la pasta de cacao en prensas hidráulicas que extraen la parte grasa, la manteca; la parte seca que se extrae cuando se prensa la pasta de cacao es la torta de cacao y de ella se obtendrá el cacao en polvo.

FILTRACIÓN DE LA MANTECA DE CACAO

La manteca de cacao se filtra con papel de filtro para absorber impurezas.

DESODORIZACIÓN DE LA MANTECA DE CACAO

La manteca de cacao se somete a un proceso de desodorización. Mediante un chorro de vapor de alta presión, se extrae una parte de ácidos volátiles para que el gusto de la manteca sea más suave.

PULVERIZACIÓN

Se tritura primero la torta en grandes trozos y se desmenuzan a continuación hasta pulverizarlos para obtener finalmente el cacao en polvo. En este punto, el cacao en polvo está listo para envasarse y comercializarse.

MEZCLA

Los ingredientes (pasta y manteca de cacao, azúcar, leche en polvo y, para la gianduja, pasta de avellana) se seleccionan y se mezclan en distintas proporciones conforme a la receta y al tipo de chocolate que queramos obtener: con leche, blanco, negro o gianduja.

REFINADO

Grandes refinadoras de rodillos machacan y trituran la masa de chocolate hasta que se reduce en partículas de un tamaño inferior a 18 micras.

CONCHADO

Se trata de un proceso que puede tener una duración de varias horas y que tiene varios fines: crear una amalgama perfecta con los distintos componentes; reducir los aromas ácidos y astringentes; y extraer la humedad residual que al final del proceso será inferior al 0,5 - 0,8%. En esta fase, suele añadirse una pequeña cantidad de lecitina de soja (0,3%) como fluidificante y emulsionante, además de extracto natural de vainilla como aromatizante.



TEMPLADO DEL CHOCOLATE

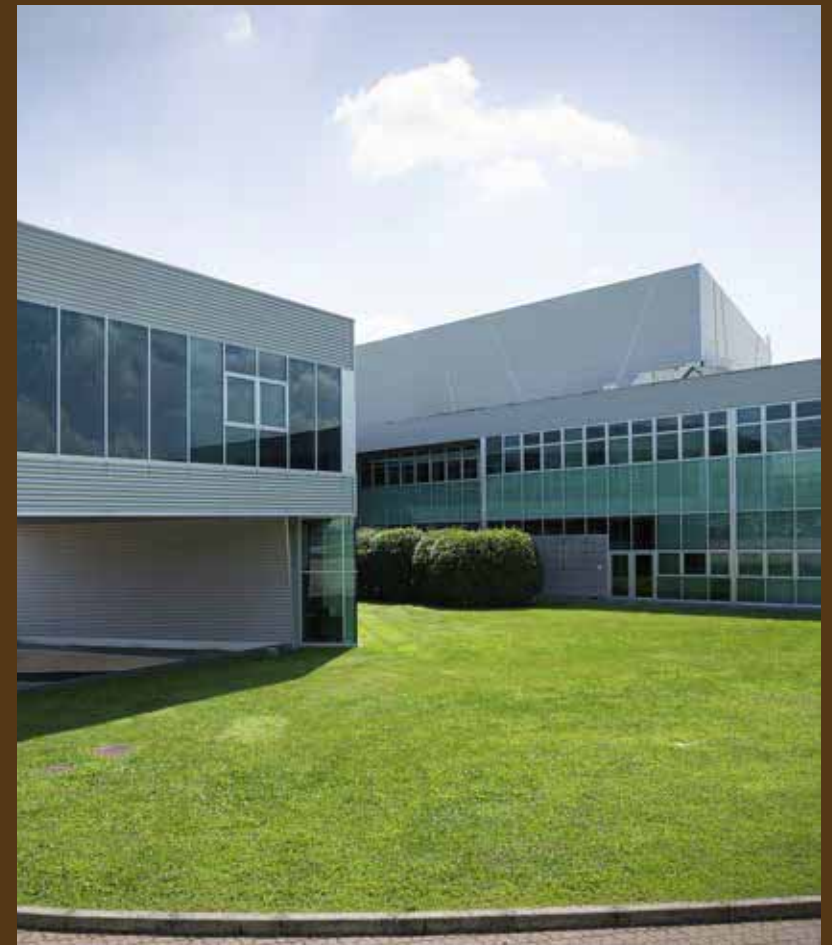
Durante el templado, se enfría primero el chocolate a 26°/28° y se calienta después a 29°/32°. Este proceso es necesario para que la manteca de cacao se solidifique y adquiera una forma cristalina estable, un aspecto brillante, una rotura correcta y una conservación perfecta.

MOLDEADO

El chocolate templado se funde en gotas y discos de distintas formas y tamaños; después, se solidifica en un largo túnel de enfriamiento.

ENVASADO

Se envasa en línea el chocolate ya sólido y enfriado y se etiqueta con información sobre las especificaciones de producción en otros idiomas y mercados extranjeros a la que puede accederse a través de Internet.



Los estándares de calidad más altos para obtener el chocolate por excelencia



El proceso de transformación

- **Procedimientos** ensayados, probados y continuamente supervisados, con maquinaria moderna automatizada.
- **Cumplimiento de las propiedades organolépticas**
- **Aroma y sabor mejorados**
- **Cumplimiento de las normas de alimentación y seguridad**

Los catadores

ICAM organiza cursos de actualización para los propios catadores en colaboración con la institución europea más prestigiosa y respetada al respecto, el CIRAD (Cooperation Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement).

CERTIFICACIONES

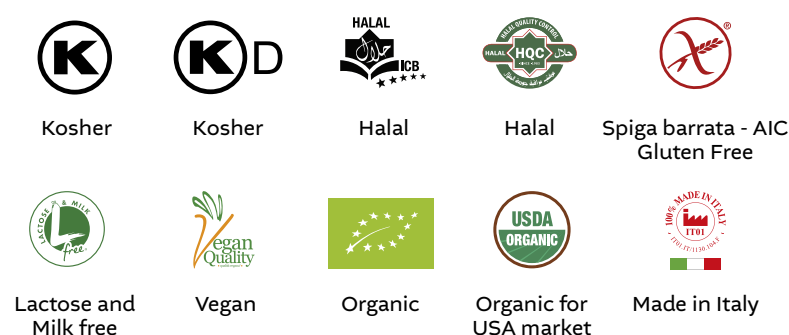
CERTIFICACIONES EMPRESARIALES



OTRAS CERTIFICACIONES DE LOS PRODUCTOS DE LA EMPRESA



CERTIFICACIONES DE LOS PRODUCTOS DEL CATÁLOGO



360° de formación, experiencia, profesionalidad e interacción



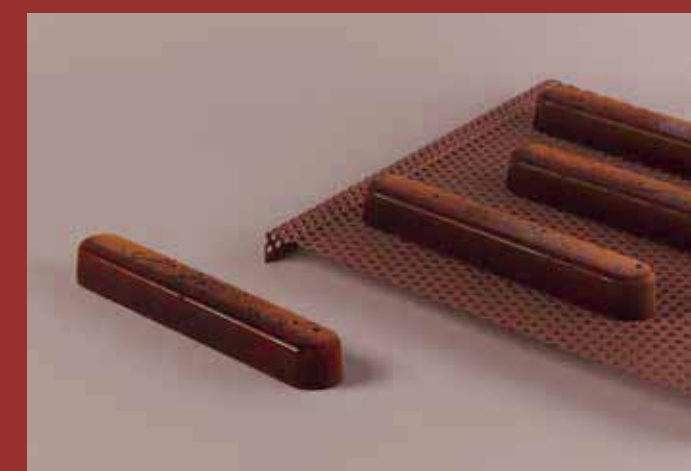
Descubre CHOCO CUBE y todos los cursos

Enfoca el código QR



- Regístrate en la plataforma
- Introduce las credenciales de acceso que recibirás por correo electrónico
- Sigue gratuitamente los cursos temáticos de tu interés

CHOCOCUBE, inaugurado en 2019, es el centro de alta formación de ICAM dedicado a la pastelería, la chocolatería y la heladería; el lugar donde los profesionales comparten cultura, competencias y creatividad. Es aquí donde nuestros técnicos pasteleros enseñan a utilizar todos nuestros productos, mostrando cómo sacarles el máximo partido y compartiendo muchísimas sugerencias y videorecetas para elaborar modernas creaciones que sorprenderán y conquistarán cada día más a sus clientes. Desde octubre de 2020, **CHOCOCUBE** también está disponible digitalmente gracias a una plataforma que pone a disposición de todos los clientes la experiencia y la profesionalidad de los técnicos de ICAM a través de contenidos que se pueden aprovechar de manera rápida y práctica.



Además de los cursos de ChocoCube, el **equipo técnico** de ICAM aporta su propia experiencia y profesionalidad en Italia y a nivel internacional, prestando asesoramiento a todos los clientes que cada día quieren conocer técnicas y nuevas sugerencias. El equipo está formado por cuatro profesionales, clientes que comparten la filosofía y el planteamiento de ICAM y colaboran con la empresa para difundir la cultura del chocolate: **Giancarlo Alosa, Gaetano Mignano y Salvatore Toma.**

Calidad

Formación

Icam para los profesionales

Siempre nos hemos centrado en elaborar productos que satisfagan las necesidades de los profesionales del sector de la pastelería, la chocolatería y la heladería. Para nosotros, estar a su lado es el verdadero logro de uno de los objetivos que siempre nos hemos marcado: **ser el aliado perfecto para el trabajo de cada profesional, dándole a cada uno de ellos la oportunidad de experimentar, poner a prueba su creatividad y ofrecer a sus clientes una experiencia gustativa única e inolvidable.**

Este es el espíritu con el que creamos los productos ICAM Professional y Agostoni, dos marcas con una oferta de calidad para cualquier ámbito de elaboración. Desde 2004, **Icam Professional** ofrece una gama de productos de alta calidad y técnicos para cualquier tipo de aplicación y uso. En 2016, nace **Agostoni**, una propuesta dedicada a los profesionales que toma el nombre de la familia fundadora y rinde homenaje a los 70 años de compromiso en la búsqueda de la excelencia con una oferta prémium de sabores distintivos.



PRIMEROS FRUTOS DE OTOÑO
con Praliné muy fino de Avellana TGT y
Cacao 22/24

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



GRAND CRU

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

P. 18 - 25



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.

P. 26 - 35



BIOLÓGICO

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.

P. 36 - 39



PRALINÉS

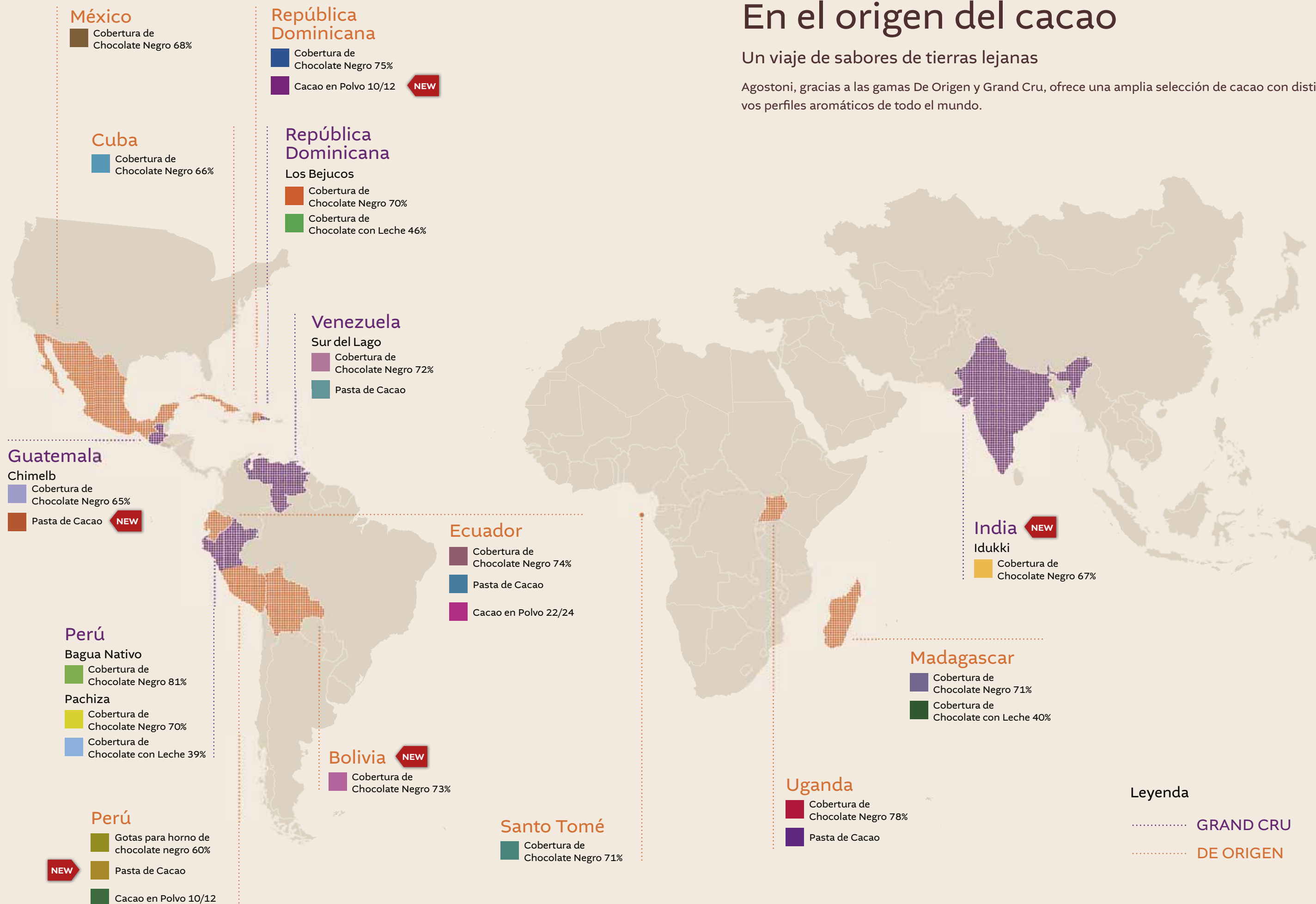
Unas materias primas de gran calidad combinadas con procesos de producción muy precisos dan lugar a una gama entera de pralinés al más puro estilo italiano para los profesionales más exigentes.

P. 40 - 42

En el origen del cacao

Un viaje de sabores de tierras lejanas

Agostoni, gracias a las gamas De Origen y Grand Cru, ofrece una amplia selección de cacao con distintos perfiles aromáticos de todo el mundo.



Los países de origen

GRAND CRU

Lo mejor de cada territorio, plantación y temporada de cosecha



República Dominicana

La variedad del territorio confiere al cacao dominicano unas cualidades aromáticas muy heterogéneas. En una zona de clima subtropical, con una humedad relativa del 80% y tres ríos subterráneos que garantizan una irrigación constante del terreno, surge una de las variedades de cacao de la línea Grand Cru más preciadas: Los Bejucos. Amparada por el Certificado de Denominación de Origen, el cacao de esta zona geográfica presenta un agradable color claro y un perfil aromático muy intenso.

Guatemala

Gracias a una tierra en la que el hombre ha encontrado un equilibrio con el medio ambiente y a partir de un proyecto de conservación, sostenibilidad y responsabilidad social, nos llega una mezcla de cacao Trinitario con una esencia muy aromática. Situada en el corazón de los bosques naturales de la región de Alta Verapaz, la Finca Chimelb es una plantación sin precedentes; en ella, el cacao se cultiva junto al café, al cardamomo, piñas, eucaliptos y árboles de caucho en un vivero de gran amplitud. Aquí, el cultivo ecosostenible se manifiesta en la determinación de las mejores prácticas adaptadas al clima y al territorio local, recreándose en las zonas más áridas: las mejores plantas en cuanto a calidad y productividad se refiere, las zonas de sombra más adecuadas, los microorganismos más fértiles, así como los sistemas para controlar la erosión del suelo. La Finca Chimelb participa de forma activa en la mejora de las condiciones de vida de la población rural mediante la formación, el empleo de mano de obra regular y el reconocimiento de un salario superior a la media nacional.



Venezuela

Las lozanas plantaciones del sur del lago de Maracaibo, una tierra de elección ancestral por el cacao, dan lugar a un chocolate de calidad insuperable con la mejor materia prima seleccionada. Un ecosistema único en el mundo, donde la cordillera de los Andes coincide con el ambiente mixto de agua dulce y salada del lago estuario de Maracaibo, las altas temperaturas y la elevada humedad constantes durante todo el año aportan a este chocolate un perfil aromático robusto.

Perú

Las plantaciones desconocidas en las que se han mantenido los sabores auténticos y originarios del Xocoatl han permitido que Agostoni recupere el antiguo y único cacao Criollo, un fruto muypreciado que, en la actualidad, únicamente se cultiva en pequeñas partes del mundo. En las regiones peruanas del Amazonas, gracias a un clima tropical y a la diversidad del cultivo, nace uno de los tesoros más preciados de la Amazonia: el antiquísimo cacao Criollo Bagua Nativo, que ya se recolectaba en el 3000 a.C. cuando se cultivaba de forma natural. Agostoni ha redescubierto las plantaciones donde se han mantenido los sabores auténticos y originarios del cacao primitivo, cultivado por la civilización Mayo Chinchipe hasta la fecha. En el centro-norte de Perú, donde los Andes descienden y dan paso a la Selva Amazónica, Agostoni ha hallado un lugar muy especial, la región de San Martín, seleccionando un cacao único: el cacao Cru Pachiza, del que se obtiene un chocolate de calidad superior, con un amplio abanico de aromas.



India

Al sur de la India, en la región de Kerala, se encuentra un exuberante territorio con una larga tradición en el comercio de especias: el distrito de Idukki. Con una altitud de 700 a 1000 m y caracterizada por abundantes lluvias, la zona montañosa de Idukki es un lugar ideal para cultivar cacao, lo que da lugar a un producto muy especial. De hecho, el cacao crece con árboles de frutas como coco, papaya, mango y plátano, y especias como pimienta negra, nuez moscada y cardamomo que enriquecen su perfil aromático.

COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO



LOS BEJUCOS NEGRO

CACAO mín.	MANTECA DE CACAO media
70%	47%
FLUIDEZ	RECOMENDACIONES DE USO
4 kg	6803



SABOR

Perfil aromático de gran intensidad. El cacao se expresa en su totalidad con notas a frutos secos, un amargor equilibrado y una acidez suave. Astringencia mínima.

SIN lecitina.

TERRITORIO

Los Bejucos - Dominican Republic

CERTIFICACIONES



BAGUA NATIVO NEGRO

CACAO mín.	MANTECA DE CACAO media
81%	45%
FLUIDEZ	RECOMENDACIONES DE USO
4 kg	6817



SABOR

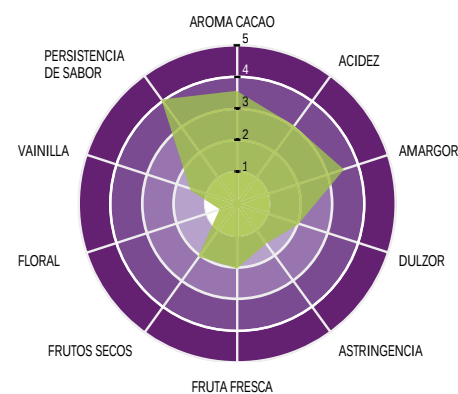
A un cacao «Primitivo» con un alto contenido de Criollo, un chocolate único: perfil aromático de gran intensidad y fuerza, sabor a cacaotè y chocolate negro, acidez suave y aromatizada de agradable astringencia. Gran persistencia en boca y nariz.

SIN lecitina.

TERRITORIO

Región Amazonas - Perú

CERTIFICACIONES



IDUKKI NEGRO

CACAO mín.	MANTECA DE CACAO media
67%	41%
FLUIDEZ	RECOMENDACIONES DE USO
4 kg	8032



SABOR

Agradable nota ácida inicial, seguida de notas amargas y dulces. Ligero regusto a fruta fresca y frutos secos, con un matiz floral.

SIN lecitina.

TERRITORIO

Distrito Idukki - India

CERTIFICACIONES



SUR DEL LAGO NEGRO

CACAO mín.	MANTECA DE CACAO media
72%	44%
FLUIDEZ	RECOMENDACIONES DE USO
4 kg	6805



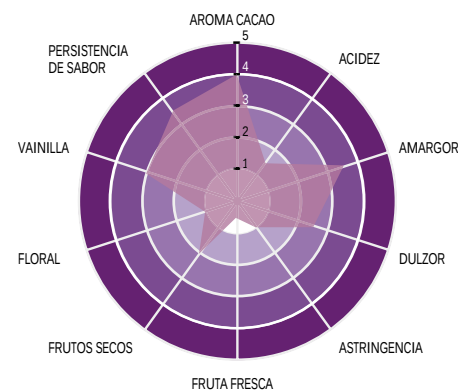
SABOR

Perfil aromático robusto de acidez y astringencia reducidas, con delicadas notas de avellana y almendra. Ligero regusto a bayas rojas y con puntas a especias, finalizando en una agradable armonía y persistencia en boca.

TERRITORIO

Región Sur del Lago - Venezuela

CERTIFICACIONES



CHIMELB NEGRO

CACAO mín.	MANTECA DE CACAO media
65%	40%
FLUIDEZ	RECOMENDACIONES DE USO
4 kg	6806



SABOR

Dulce y agradable, a la vez que intenso y persistente. Presenta un perfil aromático cacaotè con pronunciadas notas a frutos secos y aroma a café.

SIN lecitina.

TERRITORIO

Chimelb - Guatemala

CERTIFICACIONES



PACHIZA NEGRO

CACAO mín.	MANTECA DE CACAO media
70%	40%
FLUIDEZ	RECOMENDACIONES DE USO
4 kg	6804



SABOR

Amplia variedad de aromas típicos del cacao y del chocolate, con una pronunciada nota a frutos rojos y miel y una ligera nota a vainilla. Predomina una acidez agradable y pronunciada sobre el amargor. Gran satisfacción en su degustación.

TERRITORIO

Distrito Pachiza - Perú

CERTIFICACIONES



DESCUBRE MÁS SOBRE NUESTRA CADENA DE PRODUCCIÓN



COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE



LOS BEJUCOS LECHE

CACAO mín.	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
46%	42%	36%

FLUIDEZ: 4 drops

COLOR: 3 squares

PESO: 4 kg

CÓDIGO: 6820

RECOMENDACIONES DE USO: [QR Code]

SABOR

Un sabor lleno de leche y cacao, con notas dulces y a caramelo, equilibradas por el amargor que aporta el alto contenido de cacao. Regusto sutil a frutos secos. Un chocolate con leche para los más expertos.

SIN lecitina.

TERRITORIO

Los Bejucos - República Dominicana

CERTIFICACIONES



PASTA DE CACAO



CHIMELB PASTA DE CACAO

NEW

CACAO mín.	MANTECA DE CACAO media
100%	53%

FLUIDEZ: 4 drops

PESO: 4 kg

CÓDIGO: 8027

RECOMENDACIONES DE USO: [QR Code]

SABOR

Ligeras notas ácidas, claro amargor. Suaves notas florales y notas a fruta fresca y frutos secos.

SIN lecitina | SIN gluten.

TERRITORIO

Chimelb - Guatemala

CERTIFICACIONES



PACHIZA LECHE

CACAO mín.	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
39%	37%	30%

FLUIDEZ: 4 drops

COLOR: 3 squares

PESO: 4 kg

CÓDIGO: 6821

RECOMENDACIONES DE USO: [QR Code]

SABOR

Sabor intenso y delicado, pronunciado en los aromas: una ligera y agradable acidez de cacao precede el sabor lleno de leche, suscitando una agradable nota afrutada con un regusto a café y vainilla. Gran satisfacción en su degustación.

TERRITORIO

Distrito Pachiza - Perú

CERTIFICACIONES



SUR DEL LAGO PASTA DE CACAO

CACAO mín.	MANTECA DE CACAO media
100%	54%

FLUIDEZ: 4 drops

PESO: 4 kg

CÓDIGO: 6840

RECOMENDACIONES DE USO: [QR Code]

SABOR

Pasta de cacao con un perfil aromático articulado, de agradable armonía y persistencia. Acidez y astringencia mínimas.

SIN lecitina | SIN gluten.

TERRITORIO

Sur del Lago Region - Venezuela

CERTIFICACIONES



COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO		4 Kg / 3 uds.	% Cacao total MÍN.	% Azúcar MÁX.	% Manteca de cacao MEDIA	% Grasas totales MEDIA	SIN lecitina	FLUIDEZ	CHOCOLATERÍA							PASTELERÍA				HELADERÍA			
									MOLDEADO	FORMAS HUECAS	COBERTURAS	GANACHE	ONE-SHOT	BAÑADO	A LA TAZA	CREMAS Y ESPUMAS	BASES	GLASEADOS	DECORACIONES	RESISTENTE A LA COCCIÓN	INGREDIENTE	GLASEADO	STRACCIATELLA
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	-	✓	🍯🍯🍯🍯🍯	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
NEW 8032	IDUKKI India		67	32	41	-	✓	🍯🍯🍯🍯🍯	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
6806	CHIMELB Guatemala		65	34	40	-	✓	🍯🍯🍯🍯🍯	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○

COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE		4 Kg / 3 uds.					FLUIDEZ															
6820	LOS BEJUCOS República Dominicana		46	30	36	42	✓	🍯🍯🍯🍯🍯	●	○	●	●	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○
6821	PACHIZA Perú		39	35	30	37		🍯🍯🍯🍯🍯	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○

PASTA DE CACAO		4 Kg / 3 uds.					FLUIDEZ																
NEW 8027	CHIMELB Guatemala		100	-	53		✓	🍯🍯🍯🍯🍯	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	●
6840	SUR DEL LAGO Venezuela		100	-	54	-	✓	🍯🍯🍯🍯🍯	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	●

● Recomendado

○ APTO



DE ORIGEN

De la atenta selección de lo mejor de cada origen



Cuba

Baracoa, inmersa en el bosque tropical y rodeada de mar, en la provincia de Guantánamo, es pura naturaleza. Esta región, conocida por cultivos como el coco y los plátanos, abarca muchísimas tradiciones y una sólida cultura por el cacao. De hecho, aquí se produce aproximadamente el 75 % del cacao cubano, que se caracteriza por unos sabores maravillosos.



México

Desde aquí proviene el regalo de Mesoamérica al mundo: con más de 4000 años de historia, pone sus raíces en la cultura madre de los indígenas, de los olmecas a los mayas. El potencial genético y la calidad aromática del cacao de la Sierra de Tabasco y del Chiapas son valorados en la actualidad a través de una gestión precisa de la recolección y de la fermentación.

República Dominicana

La República Dominicana se encuentra entre los 10 primeros exportadores de cacao en el mundo; aquí, ICAM ha seleccionado el cacao más fino, el cacao «Hispaniola», de algunas de las plantaciones más exclusivas de la provincia de Duarte.



Ecuador

El cacao procedente de Ecuador se caracteriza por ser fino y aromático. ICAM ha seleccionado varias plantaciones en la zona central que producen el típico cacao Nacional con el característico «Sabor Arriba», de la variedad Forastero.



Perú

Es la cuna del cacao, al que seguimos la pista desde hace más de 3.000 años: la variedad principal es el Criollo, ideal para producir chocolate fino, de sabor delicado, muy aromático y poco amargo.



Bolivia

Al norte de la capital de La Paz, en los valles de Alto Beni, se encuentra una zona especialmente favorable para el cultivo de cacao. A partir de un proyecto de desarrollo agrícola, se inició un sistema cooperativo de cultivo y elaboración del cacao en este territorio, con especial atención al aspecto social de las comunidades afectadas.



Santo Tomé

con un clima y un territorio ideal para cultivar el cacao, una de las selecciones más preciadas de África: un chocolate para los más expertos, aromático y fragante.

Uganda

El cacao en las alturas, característico de Uganda, representa la esencia de África. Es un producto excelente incluso recién elaborado, directamente en el centro de acopio propiedad de ICAM. Su carácter es intenso, pero versátil.



Madagascar

La variedad de cacao de Madagascar es una variedad única, está considerada como una de las mejores del mundo y es famosa por su unicidad y procedencia de pequeños cultivos seleccionados minuciosamente en la región de Sambirano, en el noroeste.



COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO



BOLIVIA NEGRO

NEW

CACAO mín. **73%**

MANTECA DE CACAO media **44%**

FLUIDEZ

RECOMENDACIONES DE USO

PESO **4 kg** CÓDIGO **8028**

SABOR

Acidez y amargor equilibrados. Medianamente dulce. Notas predominantes a frutos secos y ligero regusto floral.

SIN lecitina.

CERTIFICACIONES



UGANDA NEGRO

CACAO mín. **78%**

MANTECA DE CACAO media **43%**

FLUIDEZ

RECOMENDACIONES DE USO

PESO **4 kg** CÓDIGO **6810**

SABOR

Gran fuerza, intensidad y una fuerte persistencia. Ligeramente especiado y con una agradable nota dulce, envolvente y a cacaotè, con un sabor decidido, lineal y limpio.

SIN lecitina.

CERTIFICACIONES



MADAGASCAR NEGRO

CACAO mín. **71%**

MANTECA DE CACAO media **42%**

FLUIDEZ

RECOMENDACIONES DE USO

PESO **4 kg** CÓDIGO **6813**

SABOR

Muy agradable y equilibrado en acidez, amargor y dulzor, si bien intenso, aromático y persistente. Presenta pronunciadas notas afrutadas, a fruta fresca, y una amplia variedad de aromas típicos del cacao.

SIN lecitina.

CERTIFICACIONES



DOMINICANA NEGRO

CACAO mín. **75%**

MANTECA DE CACAO media **47%**

FLUIDEZ

RECOMENDACIONES DE USO

PESO **4 kg** CÓDIGO **6811**

SABOR

Muy delicado, de carácter ligeramente ácido, con un matiz de vainilla; intenso aroma a cacao y chocolate. Expansivo, con una singular persistencia en boca, mínimamente astringente con matices finales de fruta fresca.

SIN lecitina.

CERTIFICACIONES



SÃO TOMÉ NEGRO

CACAO mín. **71%**

MANTECA DE CACAO media **42%**

FLUIDEZ

RECOMENDACIONES DE USO

PESO **4 kg** CÓDIGO **6814**

SABOR

Perfil cacaotè característico, aromático, intenso, que comienza con una acidez sutil y evanescente y una agradable punta de astringencia, percibiéndose de inmediato el amargor acentuado y la variedad de aromas con matices de tabaco. Buena persistencia en boca y final de amargor equilibrado.

SIN lecitina.

CERTIFICACIONES



NACIONAL ARRIBA NEGRO

CACAO mín. **74%**

MANTECA DE CACAO media **45%**

FLUIDEZ

RECOMENDACIONES DE USO

PESO **4 kg** CÓDIGO **6812**

SABOR

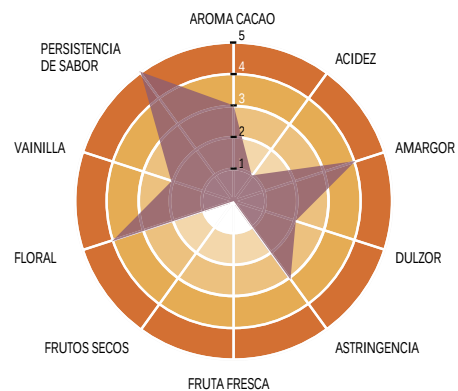
Perfil muy floral, con un amargor característico, poca acidez y una punta agradable de astringencia. Un amplio abanico de los aromas típicos del cacao, desprendiendo finalmente un aroma floral que persiste durante mucho tiempo en boca.

SIN lecitina.

TERRITORIO

Ecuador

CERTIFICACIONES



MESSICO NEGRO

CACAO mín. **68%**

MANTECA DE CACAO media **42%**

FLUIDEZ

RECOMENDACIONES DE USO

PESO **4 kg** CÓDIGO **6815**

SABOR

Perfil cacaotè agradable y equilibrado, con un amargor balanceado y una astringencia mínima. La presencia de una delicada acidez destaca las notas amarillas a fruta fresca, equilibradas por las notas a tabaco y ahumadas. Al final, se perciben aromas a especias. De persistencia importante, sin llegar a ser invasiva.

SIN lecitina.

CERTIFICACIONES



CUBA NEGRO

CACAO mín. 66%	MANTECA DE CACAO media 40%
FLUIDEZ 4	RECOMENDACIONES DE USO
PESO 4 kg	CÓDIGO 6816



SABOR
Una maravillosa selección de sabores cubanos: leño (palma real y caoba), matices de frutos secos y especias acompañadas de una ligera acidez y delicadas notas a cacao.

TERRITORIO
Plantación Baracoa - Noreste de Cuba

CERTIFICACIONES



COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE

MADAGASCAR LECHE

CACAO mín. 40%	GRASAS tot. 44%	MANTECA DE CACAO media 37%
FLUIDEZ 4	COLOR	RECOMENDACIONES DE USO
PESO 4 kg	CÓDIGO 8401	



SABOR
Agradables notas a fruta amarilla, con un final de avellana para disfrutar de un sabor suave y agradable al paladar.

CERTIFICACIONES



PASTA DE CACAO

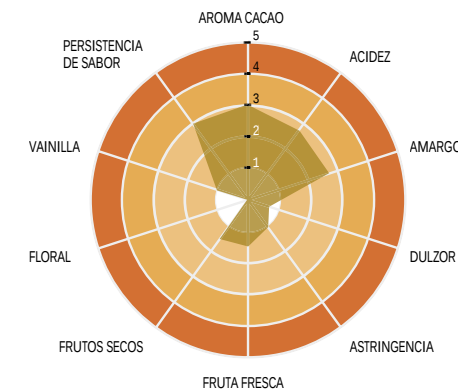
MARAÑÓN PASTA DE CACAO

CACAO mín. 100%	MANTECA DE CACAO media 54%
FLUIDEZ 4	RECOMENDACIONES DE USO
PESO 4 kg	CÓDIGO 7999



SABOR
Ácido inicial y amargor equilibrados. Dulzor suave. Notas a fruta fresca y frutos secos.

CERTIFICACIONES



NACIONAL ARRIBA PASTA DE CACAO

CACAO mín. 100%	MANTECA DE CACAO media 54%
FLUIDEZ 4	RECOMENDACIONES DE USO
PESO 4 kg	CÓDIGO 6845



SABOR
El notable amargor y el sabor a cacao se vuelven más aromáticos y muy placenteros gracias a la presencia de una nota floral y a la acidez controlada.

CERTIFICACIONES



UGANDA PASTA DE CACAO

CACAO mín. 100%	MANTECA DE CACAO media 54%
FLUIDEZ 4	RECOMENDACIONES DE USO
PESO 4 kg	CÓDIGO 6846



SABOR
Amargor delicado y agradable. Se manifiesta a través de un sabor a cacaotè profundo y limpio.

CERTIFICACIONES



DESCUBRE MÁS SOBRE NUESTRA
RESPONSABILIDAD CON EL MEDIOAMBIENTE



CACAO EN POLVO



GOTAS PARA HORNO

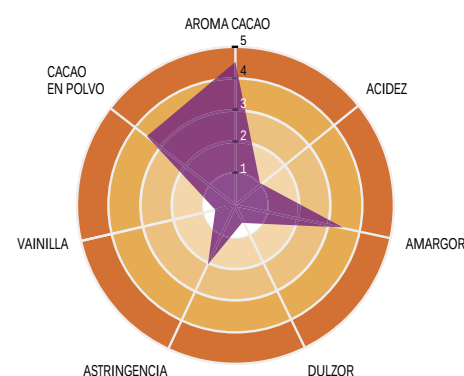


NEW **DOMINICANA**
CACAO EN POLVO

MANTECA DE CACAO media	PH (+/- 3%)
10/12%	7.3
COLOR ■■■	RECOMENDACIONES DE USO
PESO 1 kg	CÓDIGO 4935

SABOR
Sabor envolvente a cacao y chocolate para obtener un sabor intenso. Color marrón oscuro, rojizo.
SIN lecitina.

CERTIFICACIONES



PERÚ
NEGRO

CACAO mín.	MANTECA DE CACAO media
60%	33%
TAMAÑO 9.000 uds./kg	RECOMENDACIONES DE USO
PESO 4 kg	CÓDIGO 6870

SABOR
Gotas para horno con un sabor decidido, amargo y persistente. Sin vainilla. Los delicados aromas a fruta fresca persisten incluso después de la cocción.
SIN lecitina.

CERTIFICACIONES

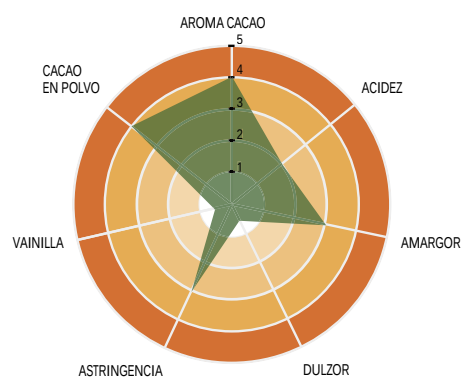


PERÚ
CACAO EN POLVO

MANTECA DE CACAO media	PH (+/- 3%)
10/12%	5.5
COLOR ■■■	RECOMENDACIONES DE USO
PESO 1 kg	CÓDIGO 4620

SABOR
Cacao de sabor intenso, auténtico y natural. Se caracteriza por un color marrón claro y natural, percibiéndose una delicada acidez y un toque de vainilla.
SIN lecitina.

CERTIFICACIONES



NACIONAL ARRIBA
CACAO EN POLVO

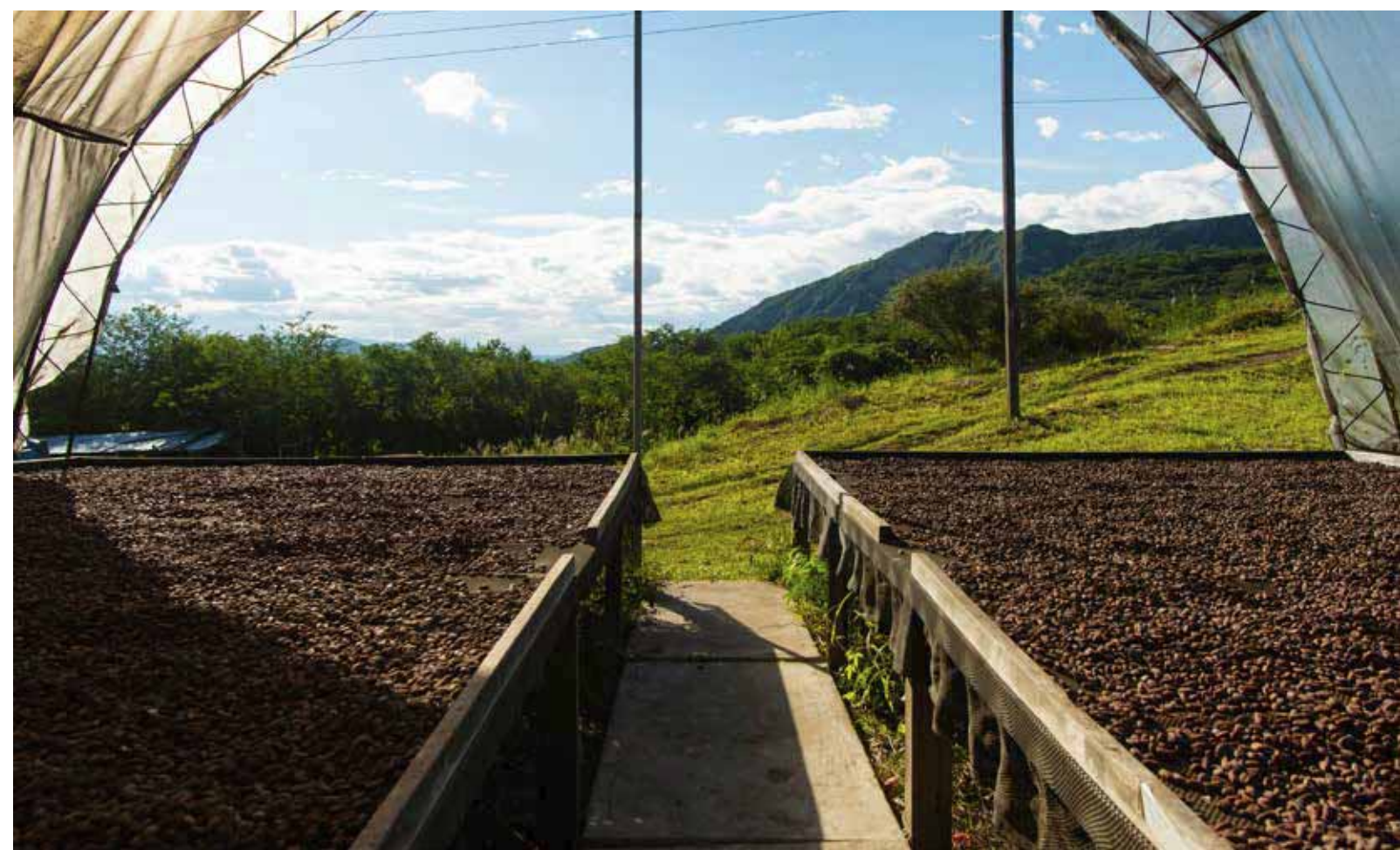
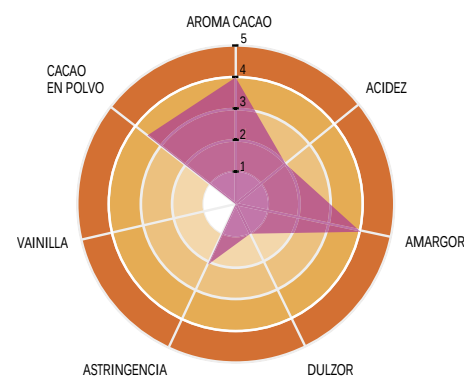
MANTECA DE CACAO media	PH (+/- 3%)
22/24%	8.0
COLOR ■■■	RECOMENDACIONES DE USO
PESO 1 kg	CÓDIGO 4621

SABOR
Perfil aromático intenso, con características notas de cacao persistentes y envolventes para exprimir al máximo el sabor puro a cacao de origen.
SIN lecitina.

TERRITORIO

Ecuador

CERTIFICACIONES



NEW

4 Kg / 3 uds.

NEWNEW

4 Kg / 3 uds.

● Recomendado



BIOLÓGICO

Creemos en el respeto de la naturaleza en cada fase del cultivo y la producción



Desde el principio, ICAM ha apostado por el enfoque biológico y ha sido la primera industria italiana en producir chocolate y afrontar el desafío «bio». Para ICAM, el concepto de biológico es un modo de concebir el producto respetando la naturaleza, sin limitarse únicamente a no utilizar tratamientos químicos y microbiológicos: cada paso, desde el cultivo hasta las fases de preparación, almacenamiento y elaboración, se produce conforme a los tiempos y métodos naturales. La opción biológica también comporta la completa y rigurosa trazabilidad de los ingredientes y se puede seguir todo el proceso de elaboración de cada producto ICAM certificado Bio. Estos productos no son solo para aquellos que exigen un productom certificado de agricultura ecológica, sino también para todas las aplicaciones de la alta pastelería.



COBERTURA DE CHOCOLATE



NEGRO

CACAO mín.
70%

FLUIDEZ
4

PESO
4 kg

MANTECA DE CACAO media
40%

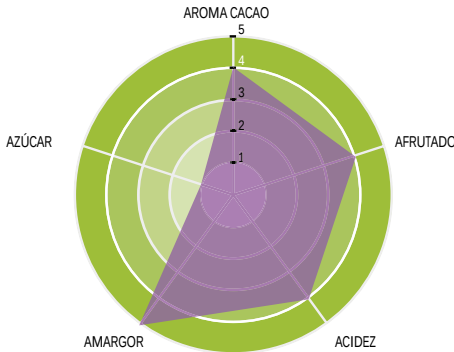
RECOMENDACIONES DE USO

QR

CÓDIGO
6850

SABOR
Coertura de chocolate negro de excelente calidad, gran carácter y aroma muy intenso a cacao.

CERTIFICACIONES



LECHE

CACAO mín.
32%

GRASAS tot.
35%

FLUIDEZ
4

COLOR
■■■

PESO
4 kg

MANTECA DE CACAO media
28%

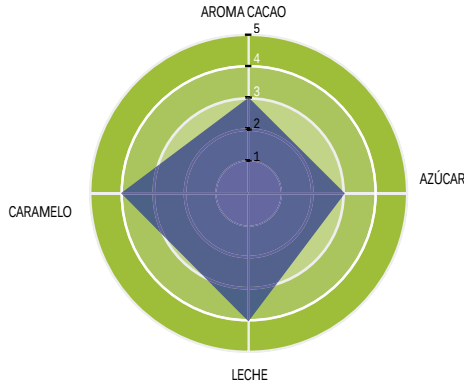
RECOMENDACIONES DE USO

QR

CÓDIGO
6851

SABOR
Una calidad excelente que se debe tanto a los ingredientes seleccionados de agricultura ecológica como a la riquísima receta. Intenso sabor y aroma a leche.

CERTIFICACIONES



BLANCO

CACAO mín.
28%

GRASAS tot.
38%

FLUIDEZ
4

PESO
4 kg

MANTECA DE CACAO media
30%

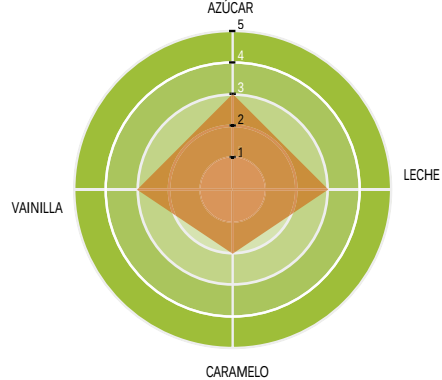
RECOMENDACIONES DE USO

QR

CÓDIGO
6852

SABOR
Una personalidad única que se caracteriza por un alto contenido en leche entera de origen biológico y por un aroma irresistible a vainilla natural procedente de agricultura biológica de Madagascar, visualmente perceptible en polvo.

CERTIFICACIONES



NIBS DE CACAO



NIBS DE CACAO

CACAO mín.
100%

TAMAÑO
3/6 mm

RECOMENDACIONES DE USO

QR

PESO
2,5 kg

CÓDIGO
1917

SABOR
Producidos con semillas de cacao torrefactas, limpias, seleccionadas, descascarilladas y desgerminadas. Notable sabor a cacao tostado.

SIN gluten.

CERTIFICACIONES



COBERTURA DE CHOCOLATE

4 Kg / 3 uds.

6850	NEGRO	 	70	29	40	-				
6851	LECHE		32	40	28	35				
6852	BLANCO		-	41	30	38				

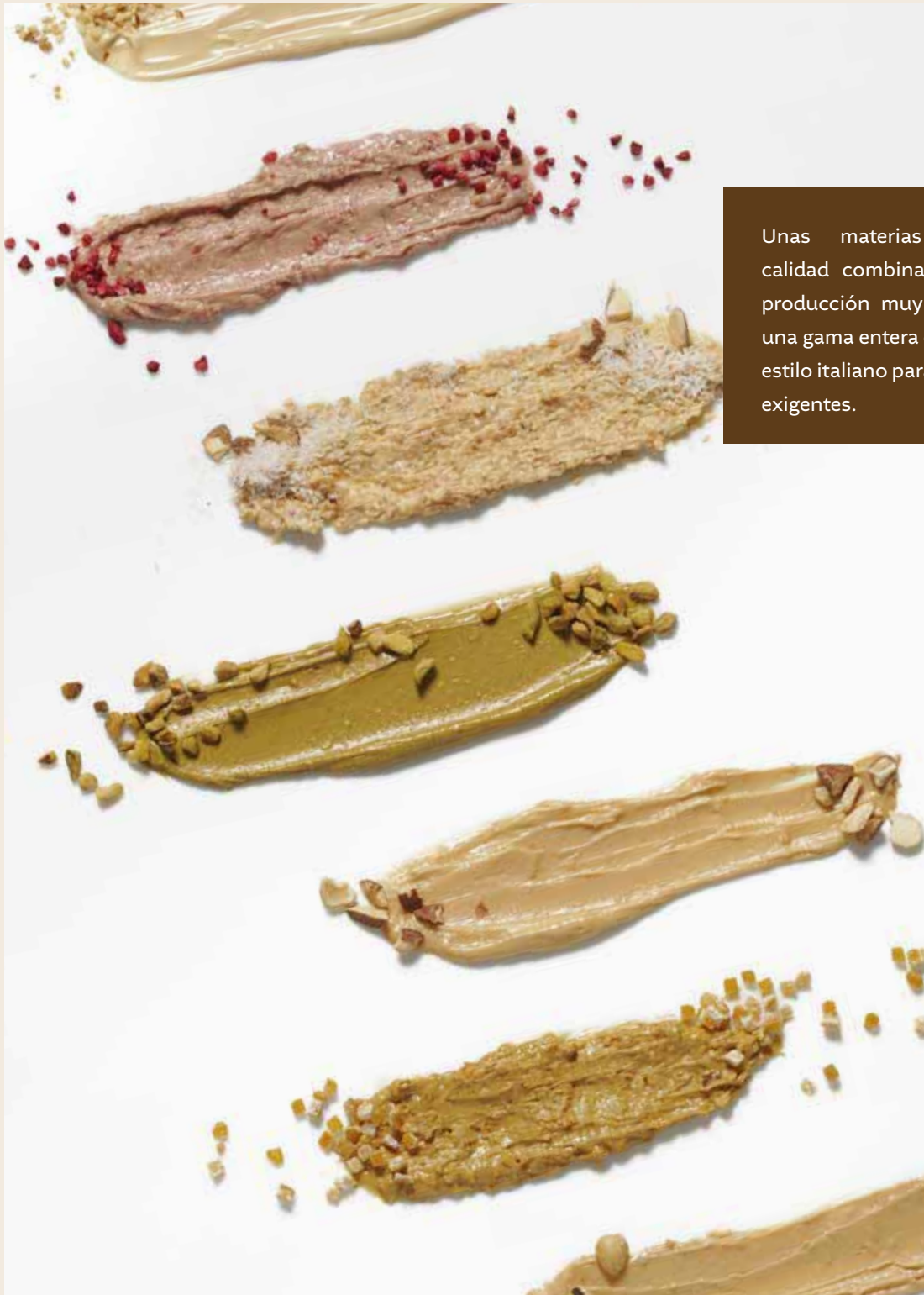
NIBS DE CACAO

2,5 Kg

1917	NIBS DE CACAO		100	-	-	-	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

PRALINÉS

La excelencia de las materias primas al servicio de los profesionales



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.

PRALINÉ ARTESANAL DE AVELLANA

AVELLANA
55%

PESO 5 kg
CÓDIGO 7327

RECOMENDACIONES DE USO



SABOR

Sabor intenso a praliné de avellana y a azúcar de caramelo.

ESTRUCTURA

Granulometría perceptible, producción tradicional y artesanal.

SIN gluten.

AMARGOR

DULZOR

PERSISTENCIA

CARAMELO

SAL

TUESTE

PRALINÉ MUY FINO DE AVELLANA TGT

AVELLANA
55%

PESO 5 kg
CÓDIGO 7344

RECOMENDACIONES DE USO



SABOR

Sabor intenso a avellana italiana noble, ligeras notas a caramelo y tueste delicado.

ESTRUCTURA

Estructura totalmente refinada, textura fina y delicada.

SIN gluten.

AMARGOR

DULZOR

PERSISTENCIA

CARAMELO

SAL

TUESTE

PRALINÉ ARTESANAL DE ALMENDRA TOSTADO

ALMENDRA
55%

PESO 5 kg
CÓDIGO 7592

RECOMENDACIONES DE USO



SABOR

Un sabor preciso, delicado y equilibrado a almendra tostada y caramelizada.

ESTRUCTURA

Estructura fina con textura crujiente agradable, ligeramente perceptible.

SIN gluten.

AMARGOR

DULZOR

PERSISTENCIA

CARAMELO

SAL

TUESTE

PRALINÉ ARTESANAL DE PISTACHO

PISTACHO
60%

PESO 2,5 kg
CÓDIGO 7343

RECOMENDACIONES DE USO



SABOR

Sabor presente e inmediato a pistacho natural; sávido, con un ligero toque de sal.

ESTRUCTURA

Estructura fina, mínima cantidad de pasta sin refinar. De interesante consistencia.

SIN gluten.

AMARGOR

DULZOR

PERSISTENCIA

CARAMELO

SAL

TUESTE

PRALINÉ CRUJIENTE DE COCO

ALMENDRA
38%

PESO 2,5 kg
CÓDIGO 7595

RECOMENDACIONES DE USO



SABOR

Masa de praliné estable para pralinería a base de almendras, con escamas de coco, pailleté feuilletine y azúcar caramelizado, estabilizada con Chocolate Blanco Giada. Sabor intenso a coco, chocolate y caramelo. Para proponer un praliné innovador en cuanto a sabor y consistencia.

ESTRUCTURA

Estructura compacta con la inclusión de pailleté y escamas de coco, con una textura crujiente marcada.

AMARGOR

DULZOR

PERSISTENCIA

LECHE

COCO

CARAMELO

PRALINÉ
CRUJIENTE EXÓTICO

ALMENDRA

43%

PESO
2,5 kg

CÓDIGO
7596

RECOMENDACIONES
DE USO

SABOR

Masa de praliné estable para pralinería a base de almendras, con pailleté feuilletine y azúcar caramelizado, estabilizada con Chocolate con Leche Chiara y de sabor a frutas tropicales. Sabor intenso a frutas tropicales, chocolate y caramelo. Para proponer un praliné único en cuanto a sabor y consistencia.

AMARGOR

DULZOR

PERSISTENCIA

LECHE

FRUTAS EXOTICAS

CARAMELO

PRALINÉ
FRUTOS ROJOS

ALMENDRA

51%

PESO
2,5 kg

CÓDIGO
7591

RECOMENDACIONES
DE USO

SABOR

Típicos matices de frutos rojos con un regusto agradable y ligeramente almendrado. Notas dulces asociadas a la acidez de los frutos rojos. Con frutos rojos deshidratados (arándano, fresa y frambuesa) en polvo y trocitos liofilizados (cereza negra, fresa y grosella roja).

AMARGOR

DULZOR

PERSISTENCIA

LECHE

FRUTOS ROJOS

CARAMELO

PRALINÉS					CHOCOLATERÍA							PASTELERÍA					HELADERÍA		
		% FRUTOS SECOS	COLOR	PESO	MOLDEADO	FORMAS HUECAS	COBERTURAS	GANACHE	ONE-SHOT	BAÑADO	A LA TAZA	CREMAS Y ESPUMAS	BASES	GLASEADOS	DECORACIONES	RESISTENTE A LA COCCIÓN	INGREDIENTE	GLASEADO	STRACCIATELLA
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%		2,5 kg															
7595	CRUJIENTE DE COCO	Almendra 38%		2,5 kg															
7596	CRUJIENTE EXÓTICO	Almendra 43%		2,5 kg															
7591	CRUJIENTE DE FRUTOS ROJOS	Almendra 51%		2,5 kg															

● Recomendado | ○ APTO



TARTA RAFFY
con Praliné Crujiente de Coco,
Chocolate Blanco Edelweiss
y Crema Blanca Edelweiss.



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.



¡Los productos más populares ahora con un nuevo formato en bolsas de 1,5 kg!

Práctico, versátil y con la garantía de la marca ICAM PROFESSIONAL.

**NUEVO
FORMATO
MISMA
CALIDAD**



**REGINA
NEGRO 61%**

CÓDIGO 7983



**REGINA
LECHE 35%**

CÓDIGO 7989

**EDELWEISS
BLANCO**

CÓDIGO 7988



**VANINI AURUM
CON CARAMELO**

CÓDIGO 7993



¡El expositor de 24 bolsas para dar mayor visibilidad al nuevo envase ya está disponible!





CHOCOLATE

Una amplia gama de coberturas de chocolate negro, con leche, gianduja y blanco para garantizar resultados excelentes en la elaboración de las mejores recetas de chocolatería, pastelería y heladería. Además, la línea PRO es ideal para usos específicos, desde la cocción hasta la cobertura de helados.

P. 48 - 68



CACAO EN POLVO, PASTA Y MANTECA

Una selección de semielaborados de cacao: polvo, manteca y pasta, de primera calidad, para distintos usos profesionales. Su absoluta pureza los convierte en los ingredientes perfectos para aquellos profesionales que desean crear y realizar su propia receta de cacao, personalizando el sabor, la intensidad y la fluidez a su gusto.

P. 69 - 72



CREMAS Y COBERTURAS

Alta calidad, perfil organoléptico puro e ingredientes seleccionados: estas son las características de las cremas y coberturas ICAM. Además de la gama tradicional de cremas, cuya calidad y resultado son excelentes, se han añadido dos nuevos productos untables: la crema de avellana y la crema de chocolate negro, preparadas con aceite de girasol y karité, respetando el medio ambiente y teniendo siempre en cuenta las últimas novedades en cuanto a nutrición se refiere.

P. 73 - 82



INCLUSIONES, DECORACIONES Y MOLDES

Un toque elegante, sofisticado y único al instante en cada creación: así son las inclusiones crujientes, los moldes para las trufas y las decoraciones de chocolate blanco, con leche o negro. Ideales para lograr un resultado estético sofisticado sin renunciar a la calidad de los ingredientes ni a la excelencia del sabor.

P. 83 - 87



CHOCOLATE



SACHER 4.0
con Chocolate Negro Regina y Chocolate
Nuances - Chunks Frambuesa

COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO



VANINI NEGRO

CACAO mín. **72%**
FLUIDEZ

MANTECA DE CACAO media **44%**
RECOMENDACIONES DE USO

PESO 4 kg CÓDIGO 8310

SABOR

Gran carácter con un sabor intenso, suave, ligeramente ácido, con aroma a fruta y especias. Muy líquido.

CERTIFICACIONES



RECETA VEGANA DISPONIBLE



CACAO

FRUTA

ACIDEZ

AMARGOR

AZÚCAR



ONICE NEGRO

CACAO mín. **70%**
FLUIDEZ

MANTECA DE CACAO media **37%**
RECOMENDACIONES DE USO

PESO 4 kg CÓDIGO 8072

SABOR

Sabor intenso a chocolate, con una ligera nota amarga y tostada.

CERTIFICACIONES



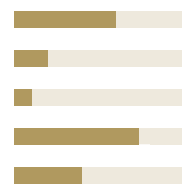
CACAO

FRUTA

ACIDEZ

AMARGOR

AZÚCAR



DIAMANTE NEGRO

CACAO mín. **67%**
FLUIDEZ

MANTECA DE CACAO media **42%**
RECOMENDACIONES DE USO

PESO 4 kg CÓDIGO 8307

SABOR

Sabor suave e intenso al paladar. Un equilibrio perfecto entre dulce y amargor para conseguir un sabor a cacao y chocolate excelente.

CERTIFICACIONES



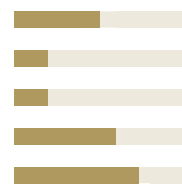
CACAO

FRUTA

ACIDEZ

AMARGOR

AZÚCAR



REGINA NEGRO

CACAO mín. **61%**
FLUIDEZ

MANTECA DE CACAO media **39%**
RECOMENDACIONES DE USO

PESO 4 kg CÓDIGO 8311

SABOR

Receta muy equilibrada y versátil con un intenso aroma a cacao, un sabor suave y persistente, preciso, sin llegar a ser agresivo.

CERTIFICACIONES



DISPONIBLE EN BOLSAS DE 1,5 KG - CÓDIGO 7983

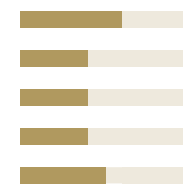
CACAO

FRUTA

ACIDEZ

AMARGOR

AZÚCAR



CHOCO COCO NEGRO

CACAO mín. **60%**
FLUIDEZ

AZÚCAR DE COCO máx. **35%**

MANTECA DE CACAO media **34%**
RECOMENDACIONES DE USO

PESO 4 kg CÓDIGO 8263

SABOR

Acidez inicial. Amargor más perceptible que el dulce. Notas de chocolate con un regusto a regaliz. Poca persistencia.

CERTIFICACIONES



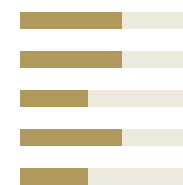
CACAO

FRUTA

ACIDEZ

AMARGOR

AZÚCAR



BITTRA NEGRO

CACAO mín. **60%**
FLUIDEZ

MANTECA DE CACAO media **36%**
RECOMENDACIONES DE USO

PESO 4 kg CÓDIGO 8312

SABOR

Un peculiar equilibrio entre pasta y manteca de cacao le confiere gran cuerpo, un carácter pronunciado y un sabor decidido y persistente a cacao.

CERTIFICACIONES



RECETA VEGANA DISPONIBLE



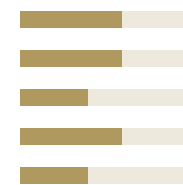
CACAO

FRUTA

ACIDEZ

AMARGOR

AZÚCAR



MABEL NEGRO

CACAO mín. **56%**
FLUIDEZ

MANTECA DE CACAO media **37%**
RECOMENDACIONES DE USO

PESO 4 kg CÓDIGO 8316

SABOR

Sabor suave, redondo y homogéneo gracias a la selección de habas especiales. Sencillo y agradable; se adapta perfectamente al paladar. Fácil de combinar y versátil en su elaboración.

CERTIFICACIONES



RECETA VEGANA DISPONIBLE



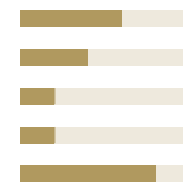
CACAO

FRUTA

ACIDEZ

AMARGOR

AZÚCAR



MADESIMO NEGRO

CACAO mín.

52%

FLUIDEZ

PESO

4 kg

CÓDIGO

8313

MANTECA DE CACAO media

35%

RECOMENDACIONES DE USO

MODELLA NEGRO

CACAO mín.

52%

FLUIDEZ

PESO

4 kg

CÓDIGO

8314

MANTECA DE CACAO media

32%

RECOMENDACIONES DE USO

MORBIDO NEGRO

CACAO mín.

54%

GRASAS tot.

35%

MANTECA DE CACAO media

31%

FLUIDEZ

PESO

4 kg

CÓDIGO

8321

RECOMENDACIONES DE USO

PRO INTENSE NEGRO

CACAO mín.

60%

FLUIDEZ

PESO

4 kg

CÓDIGO

8323

MANTECA DE CACAO media

33%

RECOMENDACIONES DE USO

SABOR

Un equilibrio entre azúcar y cacao hace que tenga un carácter equilibrado y delicado. El dulzor y el amargor se fusionan en armonía.

CERTIFICACIONES

CACAO

FRUTA

ACIDEZ

AMARGOR

AZÚCAR

SABOR

Buen equilibrio entre azúcar y cacao con una cantidad importante de pasta y un poco de manteca de cacao. El resultado es una cobertura de chocolate con rasgos aromáticos acentuados y una fluidez en equilibrio.

CERTIFICACIONES

CACAO

FRUTA

ACIDEZ

AMARGOR

AZÚCAR

SABOR

Receta con adición de un 4% de mantequilla de vaca anhidra que aporta blandura y plasticidad. Sabor equilibrado entre la intensidad del aroma a cacao y el dulzor del chocolate negro, sin resultar excesivamente amargo.

CERTIFICACIONES

CACAO

FRUTA

ACIDEZ

AMARGOR

AZÚCAR

SABOR

El distinto equilibrio entre la pasta de cacao y el azúcar aporta un carácter muy pronunciado. De sabor decidido y persistente a cacao, amargo y suavemente a cacaotè, con una acidez controlada y delicados aromas a fruta fresca y frutos secos.

CERTIFICACIONES

CACAO

FRUTA

ACIDEZ

AMARGOR

AZÚCAR



WELCOME SUMMER
con Chocolate Blanco Edelweiss y
Chocolate Blanco Vanini

COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE



AMBRA LECHE

CACAO mín.	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
40%	46%	38%
FLUIDEZ 5 drops	RECOMENDACIONES DE USO	
COLOR 3 squares	PESO 4 kg	
CÓDIGO 8349	QR CODE	

SABOR

Sabor profundo y preciso a leche con delicadas notas a cacao. Dulzor equilibrado. **SIN lecitina.**

CACAO
LECHE
AZÚCAR
CAREMELO

CERTIFICACIONES



VANINI LECHE

CACAO mín.	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
39%	46%	36%
FLUIDEZ 4 drops	RECOMENDACIONES DE USO	
COLOR 3 squares	PESO 4 kg	
CÓDIGO 8341	QR CODE	

SABOR

Un equilibrio entre leche y cacao, con bajo contenido en azúcar, que consigue un armoniosa combinación de sabores. De color claro.

CACAO
LECHE
AZÚCAR
CAREMELO

CERTIFICACIONES



REGINA LECHE

CACAO mín.	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
35%	38%	31%
FLUIDEZ 4 drops	RECOMENDACIONES DE USO	
COLOR 3 squares	PESO 4 kg	
CÓDIGO 8348	QR CODE	

SABOR

Sabor equilibrado y envolvente a chocolate con leche suavemente caramelizado, destacándose un agradable sabor a caramelo mou. Único y versátil.

CACAO
LECHE
AZÚCAR
CAREMELO

CERTIFICACIONES



DISPONIBLE EN BOLSAS DE 1,5 KG - CÓDIGO 7989

CHIARA LECHE

CACAO mín.	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
33%	37%	30%
FLUIDEZ 5 drops	RECOMENDACIONES DE USO	
COLOR 3 squares	PESO 4 kg	
CÓDIGO 8342	QR CODE	

SABOR

Esta receta se caracteriza por un bajo contenido de pasta de cacao para obtener un color especialmente claro. Intenso sabor a leche fresca, equilibrado y mínimamente dulce.

CACAO
LECHE
AZÚCAR
CAREMELO

CERTIFICACIONES



PRESTIGE LECHE

CACAO mín.	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
32%	34%	30%
FLUIDEZ 5 drops	RECOMENDACIONES DE USO	
COLOR 3 squares	PESO 4 kg	
CÓDIGO 8343	QR CODE	

SABOR

Chocolate de carácter general; sabor acentuado a leche y dulzor equilibrado con notas a caramelo.

CACAO
LECHE
AZÚCAR
CAREMELO

CERTIFICACIONES



MODELLA LECHE

CACAO mín.	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
30%	31%	25%
FLUIDEZ 4 drops	RECOMENDACIONES DE USO	
COLOR 3 squares	PESO 4 kg	
CÓDIGO 8344	QR CODE	

SABOR

Una receta que se caracteriza por una menor presencia de cacao y un mayor contenido en leche, un equilibrio estudiado para moldear cuerpos huecos.

CACAO
LECHE
AZÚCAR
CAREMELO

CERTIFICACIONES



COBERTURA VEGANA

CHOCORICE CACAO Y ARROZ

CACAO mín.	MANTECA DE CACAO media
45%	39%
COLOR ■■■	RECOMENDACIONES DE USO
FLUIDEZ ■■■■	
PESO 4 kg	CÓDIGO 8199

SABOR

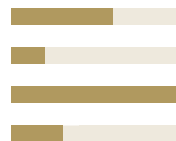
Cobertura vegana de cacao y arroz en una receta donde el polvo de arroz sustituye a la leche, lo que se ha pensado específicamente para responder a las demandas de productos dirigidos a los consumidores intolerantes a la lactosa. Aporta un sabor con gran cuerpo a suave chocolate y cacao. Excelente cristalización. Amplio ámbito de uso.

SIN lecitina.

CERTIFICACIONES



CACAO
LECHE
AZÚCAR
CARAMELO



COBERTURA DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR

SIN AZÚCAR* NEGRO

CACAO mín..	MANTECA DE CACAO media
60%	37%
FLUIDEZ ■■■■	RECOMENDACIONES DE USO
PESO 4 kg	CÓDIGO 8320

SABOR

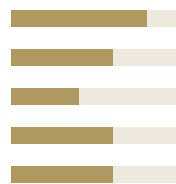
Esta receta sustituye la sacarosa por el maltitol (39%), un edulcorante con un agradable sabor. Intenso aroma a cacao, sabor suave y persistente, sin regusto. Adecuado especialmente para personas que padecen intolerancia al azúcar.

***Sin azúcares añadidos.**

CERTIFICACIONES



CACAO
FRUTA
ACIDEZ
AMARGOR
AZÚCAR



SIN AZÚCAR* LECHE

CACAO mín.	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
36%	36%	31%
FLUIDEZ ■■■■	RECOMENDACIONES DE USO	
COLOR ■■■		
PESO 4 kg	CÓDIGO 8350	

SABOR

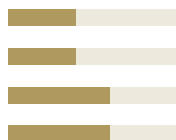
Esta receta sustituye la sacarosa por maltitol (41%), un edulcorante con un agradable sabor. Sorprende la «naturaleza» del resultado, que se caracteriza por un sabor a buen chocolate con leche sin regusto. Adecuado especialmente para intolerantes al azúcar.

***Sin azúcares añadidos.**

CERTIFICACIONES



CACAO
LECHE
AZÚCAR
CARAMELO



PLUM CAKE DE CHOCOLATE
con Chocolate con Leche Ambra y Gotas
Grandes de Chocolate Blanco con Caramelo

CHOCOLATE GIANDUJA



GIANDUJA NEGRO

CACAO mín.	MANTECA DE CACAO media	PASTA DE AVELLANAS
32%	26%	24%
FLUIDEZ		RECOMENDACIONES DE USO
COLOR		
PESO	CÓDIGO	
5 kg	8237	



SABOR

Chocolate elaborado tradicionalmente con pasta de cacao y pasta de AVELLANAS, sin leche. Se caracteriza por un importante porcentaje de pasta de AVELLANAS (24%), lo que le aporta un prolongado y refinado sabor a gianduja. Moldeado en gotas de 4,5 g. aproximadamente.

CÓDIGO 8237 SIN GLUTEN

DISPONIBLE EN CUBETAS DE 2,5 KG - CÓDIGO 8396

CERTIFICACIONES

válidas solo para el **CÓDIGO 8237**



CACAO	
AMARGOR	
AVELLANAS	
AZÚCAR	

GIANDUJA LECHE

CACAO mín.	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media	PASTA DE AVELLANAS
26%	45%	24%	25%
FLUIDEZ			RECOMENDACIONES DE USO
COLOR			
PESO	CÓDIGO		
2,5 kg	8395		



SABOR

Receta refinada que combina la cremosidad de la leche con el intenso sabor a la pasta de avellanas de primera calidad. Un chocolate gianduja equilibrado en cuerpo y aroma a leche y avellanas. El equilibrado y el importante contenido de pasta de avellanas (25%) hacen que resulte un producto altamente dócil y maleable.

Se presenta en cubetas de 2,5 kg.

CACAO	
LECHE	
AVELLANAS	
AZÚCAR	

CHOCOLATE BLANCO



VANINI BLANCO

LECHE EN POLVO media	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
30%	43%	35%
FLUIDEZ		RECOMENDACIONES DE USO
PESO	CÓDIGO	
4 kg	8373	



SABOR

Sabor intenso y dulzor equilibrado; percibiéndose la limpieza del paladar característica de la manteca de cacao de ICAM junto con el aroma intenso a leche y a vainilla.

CERTIFICACIONES



AZÚCAR	
LECHE	
CARAMELO	
VAINILLA	

EDELWEISS BLANCO

LECHE EN POLVO media	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
26%	36%	30%
FLUIDEZ		RECOMENDACIONES DE USO
PESO	CÓDIGO	
4 kg	8372	



SABOR

A chocolate blanco de primera calidad, con un intenso aroma a leche cremosa y vainilla, un sabor preciso. De color marfil brillante y una fluidez perfecta.

CERTIFICACIONES



AZÚCAR	
LECHE	
CARAMELO	
VAINILLA	

DISPONIBLE EN BOLSAS DE 1,5 KG - CÓDIGO 7988

CRISTALLO BLANCO

LECHE EN POLVO media	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
20%	32%	26%
FLUIDEZ		RECOMENDACIONES DE USO
PESO	CÓDIGO	
4 kg	8026	



SABOR

Dulzor perceptible con notas a leche, vainilla y caramelo.

CERTIFICACIONES



AZÚCAR	
LECHE	
CARAMELO	
VAINILLA	

GIADA BLANCO

LECHE EN POLVO media	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
22%	38%	32%
FLUIDEZ	RECOMENDACIONES DE USO	
		
PESO	CÓDIGO	
4 kg	8352	
		

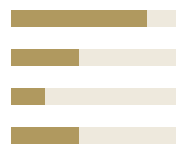
SABOR

El dulzor típico del chocolate blanco se equilibra con el aroma a leche y vainilla para obtener un resultado de exquisita delicadeza.

CERTIFICACIONES



AZÚCAR
LECHE
CAMELO
VAINILLA



CHOCOLATE CON CAMELO



VANINI AURUM BLANCO CON CAMELO

LECHE EN POLVO media	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
30%	43%	35%
FLUIDEZ	RECOMENDACIONES DE USO	
		
PESO	CÓDIGO	
4 kg	8288	
		

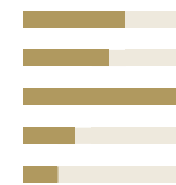
SABOR

Intenso sabor a caramelo y nata, sin dejar atrás el toque de leche. Se manifiesta una nota dulce y agradable que, combinada con una punta de salado, se convierte en un capricho de auténtico carácter. De color caramelo tofe ámbar.

CERTIFICACIONES



AZÚCAR
LECHE
CAMELO
VAINILLA
SAL



DISPONIBLE EN BOLSAS DE 1,5 KG - CÓDIGO 7993

CHOCOLATE BLANCO CON YOGUR

CHOCOYO BLANCO CON YOGUR

LECHE EN POLVO media	GRASAS tot.
20%	38%
MANTECA DE CACAO media	YOGUR EN POLVE
32%	17%
FLUIDEZ	RECOMENDACIONES DE USO
	
PESO	CÓDIGO
4 kg	8198

SABOR

A partir de sus valoradas recetas a base de manteca de cacao de primera presión, Icam introduce el yogur en polvo (17%) y crea un nuevo sabor en el mercado. Surge así un nuevo chocolate blanco de típico sabor a yogur, ácido y fresco, dulce y redondo con notas a vainilla.

CERTIFICACIONES



AZÚCAR
LECHE
YOGUR
VAINILLA
ACIDEZ



CAMELO LECHE

CACAO mín..	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
33%	37%	30%
FLUIDEZ	RECOMENDACIONES DE USO	
COLOUR		
PESO		
4 kg	CÓDIGO	
	8269	

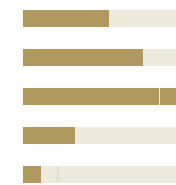
SABOR

Intenso sabor a toffee: toques de caramelo de color marrón, nata y leche fresca, notas de chocolate con leche y un ligero toque final salado, que limpia la boca. El resultado general es de gran carácter y delicadeza. Color caramelo.

CERTIFICACIONES



AZÚCAR
LECHE
CAMELO
CACAO
SAL



CHOCOLATE IGLOO DE COBERTURA

Un chocolate creado para conseguir un glaseado perfecto en helados, polos, conos y bombones helados: el delicado equilibrio entre la manteca de cacao y la grasa anhidra aporta una cobertura brillante y crujiente, compacta, flexible y adherente al helado.



IGLOO BITTRA NEGRO

CACAO mín.	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
67%	50%	46%
FLUIDEZ ★★★★	RECOMENDACIONES DE USO	
PESO 3,5 kg	CÓDIGO 8193	

SABOR

Sabor intenso y profundo a cacao; un sabor fuerte sin llegar a ser agresivo. Color fuerte e intenso.

SIN gluten.

CACAO

FRUTA

ACIDEZ

AMARGOR

AZÚCAR

CERTIFICACIONES



IGLOO LECHE INTENSO LECHE

CACAO mín.	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
40%	46%	37%
FLUIDEZ ★★★★	RECOMENDACIONES DE USO	
COLOR ■■■	PESO 3,5 kg	CÓDIGO 8194

SABOR

Intenso a leche y cacao, dulzor equilibrado, suavemente caramelizado, con un intenso color chocolate con leche.

SIN gluten.

CACAO

ACIDEZ

AVELLANAS

AZÚCAR

CERTIFICACIONES



IGLOO EDELWEISS BLANCO

LECHE EN POLVO media	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
20%	51%	41%
FLUIDEZ ★★★★	RECOMENDACIONES DE USO	
PESO 3,5 kg	CÓDIGO 8195	

SABOR

Chocolate blanco de primera calidad: aroma intenso a leche y vainilla, un sabor preciso, de color marfil brillante y una fluidez perfecta.

SIN gluten.

AZÚCAR

VAINILLA

LECHE

CARAMELO

CERTIFICACIONES



SÁNDWICH DE HELADO DE 3 CHOCOLATES
con Gotas Micro Chocolate Negro, Chocolate Negro Grand Cru Pachiza 70%, Chocolate Igloo Bittra, Chocolate Igloo con Leche Intenso y Edelweiss

CHOCOLATE PARA PRODUCTOS DE HORNO

El chocolate para productos de horno de ICAM se caracteriza por su consistencia y por su intenso y preciso sabor. Los chunks y las gotas tienen una receta muy estudiada para que resistan a la cocción en altas temperaturas. El auténtico e intenso sabor a buen chocolate hace que todos los productos sean perfectos para utilizarlos en tartas, cruasanes, panes, bollos, galletas y productos típicos de pastelería.



CHUNKS

CHUNKS NEGRO

CACAO mín.	MANTECA DE CACAO media
45%	26%
RECOMENDACIONES DE USO	
PESO 4 kg	CÓDIGO 8356

CHUNKS LECHE

CACAO mín.	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
30%	29%	24%
RECOMENDACIONES DE USO		
PESO 4 kg	CÓDIGO 8357	

CHUNKS BLANCO

CACAO mín.	MANTECA DE CACAO media
26%	21%
RECOMENDACIONES DE USO	
PESO 4 kg	CÓDIGO 8358



CERTIFICACIONES



CERTIFICACIONES



CERTIFICACIONES



GOTAS

GOTAS MEDIANAS NEGRO

CACAO mín.	MANTECA DE CACAO media
45%	26%
RECOMENDACIONES DE USO	
PESO 4 kg	CÓDIGO 8336

GOTAS PEQUEÑAS NEGRO

CACAO mín.	MANTECA DE CACAO media
45%	26%
RECOMENDACIONES DE USO	
PESO 4 kg	CÓDIGO 8337

GOTAS MINI NEGRO

CACAO mín.	MANTECA DE CACAO media
45%	26%
RECOMENDACIONES DE USO	
PESO 4 kg	CÓDIGO 8338



CERTIFICACIONES



CERTIFICACIONES



CERTIFICACIONES



GOTAS MICRO NEGRO

CACAO mín.	MANTECA DE CACAO media
45%	26%
RECOMENDACIONES DE USO	
PESO 4 kg	CÓDIGO 8339

GOTAS GRANDES BLANCO CARAMELO

LECHE EN POLVO media	GRASAS tot.	MANTECA DE CACAO media
20%	31%	25%
RECOMENDACIONES DE USO		
PESO 4 kg	CÓDIGO 8284	



CERTIFICACIONES



SABOR

Sabor intenso a caramelo y leche. Se manifiesta una nota dulce y agradable que, combinada con una punta de salado, se convierte en un capricho de auténtico carácter y exquisitez, capaz de destacar entre las bases de horno. De color caramelo tofe ámbar.

CERTIFICACIONES



CHOCOLATE NUANCES

Chocolate Nuances es la nueva gama de productos que ha creado ICAM para brindar a todas las creaciones una variedad de colores y de sabores afrutados. Una gama de chunks únicos en su aroma y sabor a base de chocolate blanco o con leche que se caracteriza por un sabor intenso y preciso, ahora disponible en un tamaño más grande (15x15x5 mm).



NEW

CHUNKS LIMÓN

LECHE MÍN.	MANTECA DE CACAO media	GRASAS tot.
23%	20%	27%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO 4 kg CÓDIGO 8018

SABOR

Típica acidez y notas características del limón. Notas dulces y ligeros matices de leche al final.

SIN gluten.

CHUNKS FRAMBUESA

LECHE MÍN.	MANTECA DE CACAO media	GRASAS tot.
23%	20%	26%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO 4 kg CÓDIGO 8568

SABOR

Notas claras a frambuesa y típica acidez, seguida de agradables matices dulces y de leche. Con fruta en polvo.

SIN gluten.

CERTIFICACIONES



CHUNKS ARÁNDANO

LECHE MÍN.	MANTECA DE CACAO media	GRASAS tot.
22%	20%	26%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO 4 kg CÓDIGO 8119

SABOR

Delicado dulzor con persistentes notas a leche. Un sabor envolvente a arándano, acompañado de ligeras y típicas notas ácidas. Con fruta en polvo.

SIN gluten.

CERTIFICACIONES



CHUNKS PISTACHO

PASTA DE PISTACHO	LECHE mín.	MANTECA DE CACAO media	GRASAS tot.
10%	21%	18%	29%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO 4 kg CÓDIGO 8567

SABOR

Notas dulces asociadas a intensos sabores a leche y pistacho tostado.

SIN gluten.

CHUNKS AVELLANA Y LECHE

PASTA DE AVELLANA	CACAO mín.	LECHE mín.	MANTECA DE CACAO media	GRASAS tot.
10%	30%	16%	21%	32%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO 4 kg CÓDIGO 8262

SABOR

Notas de leche, seguidas de una delicada avellana tostada. Dulzor equilibrado.

SIN gluten.

CHUNKS LECHE Y CAFÉ

CACAO mín.	LECHE mín.	MANTECA DE CACAO media	GRASAS tot.
30%	18%	16%	28%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO 4 kg CÓDIGO 8472

SABOR

Notas claras a café arábica, exaltadas por la presencia de café molido, enriquecido por una ligera nota a leche para disfrutar de un sabor lleno y envolvente al paladar.

SIN gluten.

CERTIFICACIONES



CHUNKS LECHE CON ESPECIAS

CACAO mín.	LECHE mín.	MANTECA DE CACAO media	GRASAS tot.
30%	18%	23%	29%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO 4 kg CÓDIGO 8261

SABOR

Intensas notas de especias donde resaltan la pimienta, la nuez moscada, la canela y el clavo.

SIN gluten.



Imágenes del producto a tamaño real 1:1 ≈ +/- 10%

HUEVOS DE COLORES Y CRUJIENTES CON CHOCOLATE
con Chocolate Nuances Chunks

		% Cacao total MÍN.	% Azúcar MÁX.	% Manteca de cacao MEDIA	% Grasas totales MEDIA	FLUIDEZ	CHOCOLATERÍA							PASTELERÍA					HELADERÍA		
COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO							MOLDEADO	FORMAS HUECAS	COBERTURAS	GANACHE	ONE-SHOT	BAÑADO	A LA TAZA	CREMAS Y ESPUMAS	BASES	GLASEADOS	DECORACIONES	RESISTENTE A LA COCCIÓN	INGREDIENTE	GLASEADO	STRACCIATELLA
NEW	8310 8076 • VANINI 100% RECETA VEGANA	72	27	44	-	9	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0
	8072 ONICE	70	29	37	-	7	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0
	8307 DIAMANTE	67	32	42	-	7	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0
	8311 7983 ⚡ REGINA BOLSA DE 1,5 KG	61	38	39	-	7	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1
	8263 CHOCO COCO	60	-	34	-	7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0
	8312 8075 • BITTRA 100% RECETA VEGANA	60	39	36	-	7	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1
	8316 8077 • MABEL 100% RECETA VEGANA	56	43	37	-	7	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1
	8313 MADESIMO	52	47	35	-	7	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1
	8314 MODELLA	52	47	32	-	7	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1
8321 MORBIDO	54	43	31	35	7	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	
8323 PRO INTENSE	60	39	33	-	7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	
COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE																					
4 Kg / 3 uds.																					
8349	AMBRA	40	29	38	46	7	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0
8341	VANINI	39	28	36	46	7	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0
8348 7989 ⚡	REGINA BOLSA DE 1,5 KG	35	40	31	38	7	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0
8342	CHIARA	33	36	30	37	7	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1
8343	PRESTIGE	32	40	30	34	7	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1
8344	MODELLA	30	40	25	31	7	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1
COBERTURA VEGANA																					
4 Kg / 3 uds.																					
8199	CHOCORICE	45	35	39	-	7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1
COBERTURA DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR																					
4 Kg / 3 uds.																					
8320	SIN AZÚCAR NEGRO	60	39	37	-	7	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1
8350	SIN AZÚCAR CON LECHE	36	41	31	36	7	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1

• RECETAS 100% VEGANAS DISPONIBLES

✕ DISPONIBLE EN BOLSAS DE 1,5 KG

● Recomendado | ○ APTO

		% Cacao total MÍN.	% Azúcar MÁX.	% Manteca de cacao MEDIA	% Grasas totales MEDIA	FLUIDEZ	CHOCOLATERÍA						PASTELERÍA					HELADERÍA			
CHOCOLATE GIANDUJA							MOLDEADO	FORMAS HUECAS	COBERTURAS	GANACHE	ONE-SHOT	BAÑADO	A LA TAZA	CREMAS Y ESPUMAS	BASES	GLASEADOS	DECORACIONES	RESISTENTE A LA COCCIÓN	INGREDIENTE	GLASEADO	STRACCIATELLA
8237 • 8396*	GIANDUJA NEGRO	32	43	26	40																
8395*	GIANDUJA CON LECHE	26	30	24	45																

CHOCOLATE
BLANCO

4 Kg / 3 uds.

8373	VANINI	-	34	35	43															
8372 7988*	EDELWEISS BOLSA DE 1,5 KG	-	36	30	36															
8026	CRISTALLO	-	48	26	32															
8352	GIADA	-	45	32	38															
8398*	MORBIDO	-	37	22	39															

CHOCOLATE
BLANCO CON YOGUR

4 Kg / 3 uds.

8198	CHOCOYO	-	30	32	38														
------	---------	---	----	----	----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

CHOCOLATE
CON CARAMELO

4 Kg / 3 uds.

8288 7993*	VANINI AURUM BOLSA DE 1,5 KG	-	34	35	43														
8269	LECHE CARAMEL	33	37	30	37														

CHOCOLATE
IGLOO DE COBERTURA

3,5 kg Cubo

8193	IGLOO BITTRA NEGRO	67	31	46	50													
8194	IGLOO LECHE INTENSO	40	35	37	46													
8195	IGLOO EDELWEISS	-	29	41	51													

• Caja 5 kg

* Cubeta 2,5 kg / 4 uds.

✕ DISPONIBLE EN BOLSAS DE 1,5 KG

● Recomendado | ○ APTO

CHOCOLATE PARA PRODUCTOS DE HORNO

4 Kg / 3 uds.

		TAMAÑO	% Cacao total MÍN.	% Azúcar MÁX.	% Manteca de cacao MEDIA	% Grasas totales MEDIA	CHOCOLATERÍA							PASTELERÍA					HELADERÍA		
							MOLDEADO	FORMAS HUECAS	COBERTURAS	GANACHE	ONE-SHOT	BAÑADO	A LA TAZA	CREMAS Y ESPUMAS	BASES	GLASEADOS	DECORACIONES	RESISTENTE A LA COCCIÓN	INGREDIENTE	GLASEADO	STRACCIATELLA
8356	CHUNKS CHOCOLATE NEGRO		45	54	26	-															
8357	CHUNKS CHOCOLATE CON LECHE		30	50	24	29															
8358	CHUNKS CHOCOLATE BLANCO		-	53	21	28															
8336	GOTAS DE CHOCOLATE NEGRO MEDIANAS	7.500 uds./kg	45	54	26	-															
8337	GOTAS DE CHOCOLATE NEGRO PEQUEÑAS	9.000 uds./kg	45	54	26	-															
8338	GOTAS DE CHOCOLATE NEGRO MINI	12.000 uds./kg	45	54	26	-															
8339	GOTAS DE CHOCOLATE NEGRO MICRO	20.000 uds./kg	45	54	26	-															
8284	GOTAS DE CHOCOLATE BLANCO CARAMELO GRANDE	1.700 uds./kg	-	-	25	31															

CHOCOLATE NUANCES

4 Kg / Caja

NEW

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																

● Recomendado | ○ APTO

EN POLVO, PASTA Y MANTECA

CHOCO GREEN
con Chocolate con Leche De Origen Madagascar,
Crema Moreska y Cacao 22/24

PASTA Y MANTECA DE CACAO



PASTA DE CACAO

CACAO mín.	MANTECA DE CACAO media
100%	54%
FLUIDEZ	RECOMENDACIONES DE USO
■■■■■	
PESO	CÓDIGO
4 kg	8382

SABOR

Su receta cuenta con un origen de calidad impecable. Se obtiene simplemente de habas tostadas, descascarilladas y molidas. No está sometida al proceso de conchado; por ello, su sabor es a cacao auténtico, intenso y característico del cacao tostado.

CERTIFICACIONES



MANTECA DE CACAO EN GOTAS

MANTECA DE CACAO media	ACIDEZ
100%	1,5%
	RECOMENDACIONES DE USO
PESO	CÓDIGO
3,5 kg	7852

SABOR

Manteca de cacao de primera presión, obtenida mediante el prensado de cacao de la mejor calidad y posteriormente desodorizada. Se trata de una grasa vegetal noble, sin colesterol. Moldeada en pequeñas gotas.



Imágenes del producto a tamaño real 1:1 ≈ +/- 10%

HELADO DE CHOCOLATE CON LECHE INTENSO

con Cacao 22/24 Negro Vainilla, Chocolate Negro Pro-Intense y Chocolate con Leche Grand Cru Los Bejucos 46%



CACAO EN POLVO



CACAO 22/24

MANTECA DE CACAO media	PH (+/- 3%)
22/24%	7.0
COLOR ■■■	RECOMENDACIONES DE USO
PESO	CÓDIGO
1 kg	4239

SABOR

Aroma intenso y fuerte. Sabor a cacao y chocolate. De color rojo pardo oscuro.
SIN gluten.

CERTIFICACIONES



CACAO 22/24 NEGRO

MANTECA DE CACAO media	PH (+/- 3%)
22/24%	8.0
COLOR ■■■	RECOMENDACIONES DE USO
PESO	CÓDIGO
1 kg	4240
5 kg	4898

SABOR

Sabor puro a intenso cacao. De color rojo pardo muy oscuro.
SIN gluten.

CERTIFICACIONES



CACAO 22/24 NEGRO VAINILLA

MANTECA DE CACAO media	PH (+/- 3%)
22/24%	8.0
COLOR ■■■	RECOMENDACIONES DE USO
PESO	CÓDIGO
1 kg	4238
5 kg	4897

SABOR

Aroma punzante, sabor fuerte y redondo a cacao con vainilla. De color rojo pardo muy oscuro.
SIN gluten.

CERTIFICACIONES



COCOA 10/12 SEMIDESGRASADO

MANTECA DE CACAO media	PH (+/- 3%)
10/12%	7.3
COLOR ■■■	RECOMENDACIONES DE USO
PESO	CÓDIGO
1 kg	4839

SABOR

Aroma y sabor a cacao muy intenso. De color rojo pardo.
SIN gluten.

CERTIFICACIONES



CACAO CON AZÚCAR

CACAO mín.	PH (+/- 3%)	AZÚCAR máx.
45%	6.7	53%
COLOR ■■■	RECOMENDACIONES DE USO	
PESO	CÓDIGO	
1 kg	4832	

SABOR

Sabor agradable y lleno de cacao. Con cacao 22/24 y azúcar glas.
SIN gluten.

CERTIFICACIONES



CACAO BAR A LA TAZA

MANTECA DE CACAO media	AZÚCAR máx.
28%	57%
COLOR ■■■	RECOMENDACIONES DE USO
PESO	CÓDIGO
1 kg	4108

SABOR

Preparado a base de cacao para obtener el clásico chocolate a la taza denso, a la italiana.
SIN gluten.

CERTIFICACIONES



CACAO EN POLVO

● Recomendado | ○ APTO



CREMAS Y COBERTURAS



CREMAS ZEROP

Crema con recetas sin aceite de palma ni grasas hidrogenadas para ofrecer una propuesta de calidad y con un sabor auténtico.



CREMA CHOCOLATE NEGRO ZEROP

CACAO EN POLVO media GRASAS tot. PASTA AVELLANAS

25% 37% 6%
RECOMENDACIONES DE USO

PESO CÓDIGO
10 kg 7550



SABOR

Pronunciado sabor a cacao, redondo y suave gracias a la pasta de avellanas. De color chocolate negro oscuro. El uso exclusivo de aceite de karité y girasol regala un sabor puro. Se puede utilizar como relleno puro, consiguiendo un excelente resultado mediante la adición de inclusiones. Es perfecta para reforzar el sabor de cremas y rellenos, así como para la preparación de semifríos a la italiana, parfait, soufflé y glacé.

SIN gluten | SIN grasas hidrogenadas.

ESTRUCTURA: Crema untable suave.

CERTIFICACIONES



FILLMILK ZEROP

MATERIA LÁCTICA GRASAS tot.

22% 34%
RECOMENDACIONES DE USO

PESO CÓDIGO
10 kg 7552



SABOR

Crema base con delicado sabor a leche perfecta para aromatizar con especias en polvo, aceites esenciales, aromas liposolubles y pastas grasas características. Con aceite de karité. Especial para el interior de pralinés; puede utilizarse en estado puro o enriquecida con chocolate. Perfecta con inclusiones. En pastelería, puede utilizarse como relleno en tartas frías.

SIN gluten | SIN grasas hidrogenadas.

ESTRUCTURA: Crema compacta untable.

CERTIFICACIONES



CREMA AVELLANA ZEROP

CACAO EN POLVO media GRASAS tot. PASTA AVELLANAS

8% 32% 10%
RECOMENDACIONES DE USO

PESO CÓDIGO
10 kg 7551



SABOR

Sabor puro y profundo a cacao y avellanas gracias a la pasta de avellanas y al exclusivo uso de aceite de karité y girasol. Se puede utilizar como relleno puro, consiguiendo un excelente resultado mediante la adición de inclusiones. En pastelería, puede utilizarse en rellenos de varios tipos, especialmente después de la cocción al horno. En heladería, se puede utilizar para conseguir un resultado jaspeado. 8% de materia láctica.

SIN gluten | SIN grasas hidrogenadas.

ESTRUCTURA: Crema untable con una plasticidad perfecta.

CERTIFICACIONES



NOSETTA ZEROP

CACAO EN POLVO media GRASAS tot. PASTA AVELLANAS

6% 34% 35%
RECOMENDACIONES DE USO

PESO CÓDIGO
6 kg 7553



SABOR

Crema prémium de sabor delicado e intenso a gianduja, en una mezcla equilibrada de cacao y avellana tostada, ligeramente dulce al final. De consistencia suave y aspecto lúcido. Excelente como relleno, glaseado de tartas de horno y pasteles, para utilizarse en estado puro o enriquecida con chocolate o manteca de cacao para conseguir una mayor estructura, también con inclusiones. Perfecta para presentarse en tarros, en su estado natural o personalizada. En pastelería, se adapta para añadir sabor a las cremas y rellenar tartas de horno y pasteles. Se puede utilizar en el horno, teniendo cuidado de no dejarla al descubierto. Es perfecta para glaseados de pequeña pastelería y profiteroles: mantiene su brillo en vitrinas de exposición. En heladería, se puede utilizar para veteados y salsas, tanto en su estado puro como con inclusiones, y para recetas de helado rápido y helado soft. 7 % de materia láctica.

SIN gluten | SIN grasas hidrogenadas.

ESTRUCTURA: Crema suave untable.

CERTIFICACIONES



CLOE ZEROP

PASTA DE PISTACHO GRASAS tot.

15% 34%
RECOMENDACIONES DE USO

PESO CÓDIGO
6 kg 7564



SABOR

Crema de pistacho, con el sabor característico del fruto, redondo, de notas delicadas a chocolate blanco; muy expansivo. Una propuesta prémium sin aceite de palma. De consistencia suave y aspecto lúcido y brillante. Mantiene su brillo en vitrinas de exposición. Es perfecta para usarse como relleno de croisanes, tartas y monoporciones. En pastelería, puede utilizarse como relleno en estado puro o enriquecida con manteca de cacao o chocolate blanco para conseguir una mayor estructura. Interesante también como glaseado para profiteroles o "rocher". Se puede utilizar en el horno, teniendo cuidado de no dejarla al descubierto. Si se personaliza con inclusiones y otras pastas de PISTACHO, puede ser también una propuesta para hacer en tarros o un relleno prémium para colombas y fermentados para ocasiones especiales. En heladería, se puede utilizar como salsa, glaseado combinado con manteca de cacao u aceites.

SIN gluten | SIN grasas hidrogenadas.

ESTRUCTURA: Crema untable suave.



BERLINESAS MINI
con Crema Cloe ZeroP
y Crema Noretta ZeroP

CREMAS



LIMONETTE

GRASAS tot.
38%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO 6 kg CÓDIGO 7926

SABOR

Crema con un sabor dulce y delicado a limón, típico de la tradición italiana. Perfecta para utilizar tal cual. Adecuada para los rellenos de cruasanes, tartas o monoporciones. Se puede utilizar para otras preparaciones de pastelería como cremas, glaseados o decoraciones. Ideal para rellenar pralinés en chocolatería.

ESTRUCTURA: Consistencia estructurada.

ZABUÒ

MARSALA HUEVO GRASAS tot.
20% 21% 5%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO 2,5 kg CÓDIGO 7927

SABOR

Sabayón listo para usar con una característica nota a vino Marsala y huevo. Perfecto como pasta aromatizante o ingrediente en recetas de pastelería, pero también se puede utilizar puro para el relleno de preparaciones como éclairs y bignés. En heladería, se puede utilizar como ingrediente o así solo para vetear los helados.

SIN gluten | SIN grasas hidrogenadas.

ESTRUCTURA: Consistencia blanda.

CREMA DE CARAMELO

GRASAS tot.
38%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO 6 kg CÓDIGO 7929

SABOR

Crema con una delicada y golosa nota a caramelo. Perfecta tal cual como relleno, aunque también se puede utilizar para aromatizar, glasear y decorar. Ideal también para rellenar pralinés en chocolatería.

SIN gluten | SIN grasas hidrogenadas.

ESTRUCTURA: Crema suave untable.

NOCCIOCHIARA

AVELLANAS GRASAS tot.
12% 38%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO 6 kg CÓDIGO 7924

SABOR

Crema de avellana de color claro con un sabor envolvente y cremoso. Se caracteriza por un dulzor equilibrado y una clara nota a avellana. Adecuada para otros rellenos y golosa en pastelería y chocolatería.

SIN gluten | SIN grasas hidrogenadas.

ESTRUCTURA: Crema suave untable.

CREMICAM

CACAO EN POLVO media GRASAS tot. PASTA AVELLANAS
7% 32% 14%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO 10 kg CÓDIGO 7554

SABOR

El alto contenido de avellanas y el proceso especial de tueste aportan un sabor y un aroma inconfundibles. Aspecto lúcido y brillante. Puede utilizarse como relleno en estado puro o enriquecida con chocolate para conseguir una mayor estructura. Perfecta con inclusiones. Adecuada en pastelería para aderezar en combinación con las cremas. 7% de materia láctica.

SIN gluten | SIN grasas hidrogenadas.

ESTRUCTURA: Crema untable con una plasticidad perfecta.

CERTIFICACIONES



NOCCIOLITA

CACAO EN POLVO media GRASAS tot. PASTA AVELLANAS
5% 35% 14%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO 10 kg CÓDIGO 7555

SABOR

Agradable sabor a avellana, auténtico y natural gracias al alto contenido de pasta de avellanas italianas que tienen un sabor naturalmente intenso y puro, sin aromas artificiales potenciadores. Su sabor característico se completa con un toque de aroma a vainilla. Lista para usar. Puede utilizarse en dulces para hornear, antes o después de la cocción, y conseguir unos resultados técnicos perfectos. Mantiene su estructura incluso después de la cocción al horno a altas temperaturas ambiente. También se puede utilizar en rellenos fríos. Es perfecta para pequeños glaseados y decoraciones. 7% de materia láctica.

SIN gluten.

ESTRUCTURA: Crema untable y termoestable.

CERTIFICACIONES



FARCINETTE

CACAO EN POLVO
media

GRASAS
tot.

PASTA DE
AVELLANAS

8%

38%

7%

RECOMENDACIONES
DE USO



PESO
6 kg

CÓDIGO
7556

CREMA VANINI

CACAO EN POLVO
media

GRASAS
tot.

PASTA DE
AVELLANAS

1%

43%

22%

RECOMENDACIONES
DE USO



PESO
6 kg

CÓDIGO
7562

CREMA ELISA

CACAO EN POLVO
media

GRASAS
tot.

PASTA DE
AVELLANAS

25%

37%

6%

RECOMENDACIONES
DE USO



PESO
6 kg

CÓDIGO
7557

CREMA CHOCOLATE NEGRO EXTRA

CACAO EN POLVO
media

GRASAS
tot.

26%

39%

RECOMENDACIONES
DE USO



PESO
10 kg

CÓDIGO
7558

SABOR

Crema unttable de sabor avellana, con un aspecto dócil y lúcido. Puede utilizarse como relleno en estado puro o enriquecida con chocolate para conseguir una mayor estructura. Perfecta con inclusiones. Adecuada en pastelería para aderezar en combinación con las cremas. Es perfecta para usarse como relleno de croisanes, tartas y monoporciones. Se puede utilizar en el horno, teniendo cuidado de no dejarla al descubierto. Adecuada como ingrediente para la técnica del helado soft. 7 % de materia láctica.

SIN gluten.

ESTRUCTURA: Crema unttable para rellenar.

SABOR

Esta crema se caracteriza por un alto contenido de avellanas, lo que aporta un sabor muy delicado a praliné de avellana y gran limpieza al paladar. Color marrón claro. Perfecta resistencia al calor. Se puede montar en una batidora planetaria para conseguir una estructura más esponjosa. Puede utilizarse como relleno en estado puro o enriquecida con chocolate para conseguir una mayor estructura. Perfecta con inclusiones. Se puede utilizar en rellenos, en el interior de pralinés, en la elaboración de chocolates cremino y para glaseados de pequeña pastelería. Perfecta para aromatizar con especias y pastas grasas características. Se puede utilizar también en masas para productos de horno y para conseguir un resultado jaspeado. 3% de materia láctica.

SIN gluten | SIN grasas hidrogenadas.

ESTRUCTURA: Crema compactay fácil de derretir.

CERTIFICACIONES



SABOR

Pronunciado sabor a cacao. La pasta de AVELLANAS hace que su perfil aromático sea suave y redondo. De color chocolate negro oscuro. Puede utilizarse como relleno en estado puro o enriquecida con chocolate para conseguir una mayor estructura. Perfecta con inclusiones. Adecuada para aderezar. Puede utilizarse también como glaseado en tartas y pequeña pastelería.

SIN gluten | SIN grasas hidrogenadas.

ESTRUCTURA: Crema unttable suave.

CERTIFICACIONES



SABOR

El alto contenido de cacao sin pasta de avellanas aporta un sabor intenso y pronunciado a cacao. Color chocolate negro muy oscuro. La crema está lista para usar. Su resultado es excelente. Puede utilizarse como relleno en estado puro o enriquecida con chocolate para conseguir una mayor estructura. Perfecta con inclusiones. Adecuada para potenciar el sabor de cremas y rellenos, aportando un sabor a chocolate negro que se percibe rápidamente. Recomendada para la preparación de semifríos a la italiana, parfait, soufflé y glacé.

SIN gluten | SIN grasas hidrogenadas.

ESTRUCTURA: Crema unttable suave.

CERTIFICACIONES



GLASEADO ICAM CHOCOLATE NEGRO

CACAO EN POLVO
media

GRASAS
tot.

PASTA DE
AVELLANAS

23%

41%

6%

RECOMENDACIONES
DE USO



PESO
6 kg

CÓDIGO
7560

CREMA MORESKA

CACAO EN POLVO
media

GRASAS
tot.

PASTA DE
AVELLANAS

15%

34%

14%

RECOMENDACIONES
DE USO



PESO
6 kg

CÓDIGO
7559

CREMA BLANCA EDELWEISS

MATERIA
LÁCTICA media

GRASAS
tot.

33%

39%

RECOMENDACIONES
DE USO



PESO
6 kg

CÓDIGO
7563

SABOR

Sabor pronunciado a chocolate negro. El corte limpio, sin resquebrajar, y su brillo hacen que sea el glaseado para tartas de chocolate (como la tarta Sacher, el panetone o la colom-ba) perfecto. Adecuada también como salsa para acompañar dulces y postres de cuchara. Ideal para glasear semifríos.

SIN gluten | SIN grasas hidrogenadas.

ESTRUCTURA: Glaseado blando y unttable.

CERTIFICACIONES



SABOR

Pronunciado sabor a cacao. El 14% de pasta de avellanas hace que su perfil aromático sea suave y redondo. Notas a vainilla. Color chocolate negro muy oscuro. Estructura siempre homogénea. Mantiene su aspecto en vitrinas de exposición. Es perfecta para añadir sabor y resulta ideal como glaseado para profiteroles, tartas y en pequeña pastelería; utilizar a 35° para obtener una mejor fluidez. Resulta óptima como cobertura fina de postres no modifica la estructura cuando se lleva a temperatura de servicio. Para pralinés, como relleno en estado puro o enriquecido con chocolate (aproximadamente al 35%) para conseguir una mayor estructura. Perfecta con inclusiones.

SIN gluten | SIN grasas hidrogenadas.

ESTRUCTURA: Crema unttable suave.

CERTIFICACIONES



SABOR

Crema base blanda al cortarla. Sabor a leche perfecto para aromatizar con especias y pastas grasas características. Se puede montar en una batidora planetaria para conseguir una estructura más esponjosa. Puede utilizarse como relleno en estado puro o enriquecida con chocolate para conseguir una mayor estructura. Perfecto con inclusiones. Infinitas posibilidades de uso: rellenos, con pastas, aromas, crema de mantequilla, merengue, glaseados, decoraciones. Montado perfecto para decorar cupcakes.

SIN gluten | SIN grasas hidrogenadas.

ESTRUCTURA: Crema compacta y fácil de derretir.

CERTIFICACIONES



PASTA DE AVELLANAS

PASTA DE AVELLANAS

PASTADE AVELLANA

100%

GRASAS tot.

65%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO

5 kg

CÓDIGO

1862

DESCRIPCIÓN

Esta pasta de avellana de altísima calidad se caracteriza por el uso exclusivo de avellana de una calidad excelente, el tueste uniforme y la ausencia de restos de cáscara. Especial para pralinés, ganache, chocolates cremino y rellenos. Puede combinarse con las preparaciones de horno y la aromatización de cremas, espumas y mousse. También se utiliza para elaborar semifríos, jaspeados y bases de helado.

SIN gluten | SIN grasas hidrogenadas.

ESTRUCTURA: Pasta uniforme sin restos de cáscara.

GLASOVER COBERTURAS

GLASOVER NEGRO

CACAO EN POLVO media

23%

GRASAS tot.

41%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO

5 kg

CÓDIGO

7804

DESCRIPCIÓN

Buen sabor a cacao, preciso, con un dulzor equilibrado y sin regustos. Color marrón oscuro intenso. Excelente brillo y fluidez.

SIN gluten

ESTRUCTURA: Excelente brillo y sonido de la rotura de la gota.



GLASOVER LECHE

CACAO EN POLVO media

15%

GRASAS tot.

39%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO

5 kg

CÓDIGO

7809

DESCRIPCIÓN

Buen sabor a leche y cacao, gracias a la gran calidad de las grasas vegetales empleadas. Gran brillo y firmeza.

SIN gluten

ESTRUCTURA: Excelente brillo y sonido de la rotura de la gota.



GLASOVER BLANCO

GRASAS tot.

36%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO

5 kg

CÓDIGO

7810

DESCRIPCIÓN

Gran sabor a leche con matices de vainilla. Color blanco marfil. Excelente brillo y buena fluidez.

SIN gluten

ESTRUCTURA: Excelente brillo y sonido de la rotura de la gota.



GLASOVER PRESTIGE NEGRO

CACAO EN POLVO media

23%

GRASAS tot.

38%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO

5 kg

CÓDIGO

7833

DESCRIPCIÓN

Receta prémium con un sabor puro y persistente a buen chocolate negro, dulce-amargo, muy limpio y sin regustos. Color marrón oscuro intenso. Cobertura, fluidez y firmeza perfectas.

SIN gluten | SIN grasas hidrogenadas.

ESTRUCTURA: Excelente brillo y sonido de la rotura de la gota.



GLASOVER ICE NEGRO ZEROP

CACAO EN POLVO media

18%

GRASAS tot.

63%

RECOMENDACIONES DE USO

PESO

6 kg

CÓDIGO

7567

DESCRIPCIÓN

Cobertura especial para heladerías con una receta prémium, sin aceite de palma y sin grasas hidrogenadas. Un sabor puro y persistente a fino cacao, que se exalta al combinarse con el frío; agrisado, equilibrado y preciso. Excelente brillo. Color muy oscuro y negro. El contenido adecuado y la calidad de las grasas empleadas aportan un buen nivel de cobertura y fluidez. Perfecta como glaseado de polos, bombones, conos y semifríos. Interesante con inclusiones. No requiere templado. Se funde a 40° y puede utilizarse directamente sobre porciones congeladas. Resulta también ideal para crear un efecto stracciatella.

SIN gluten | SIN grasas hidrogenadas.

ESTRUCTURA: Glaseado fluido.

CERTIFICACIONES



				CHOCOLATERÍA							PASTELERÍA					HELADERÍA		
				MOLDEADO	FORMAS HUECAS	COBERTURAS	GANACHE	ONE-SHOT	BAÑADO	A LA TAZA	CREMAS Y ESPUMAS	BASES	GLASEADOS	DECORACIONES	RESISTENTE A LA COCCIÓN	INGREDIENTE	GLASEADO	STRACCIATELLA
CREMAS	ZEROP	SABOR	COLOR	PESO														
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

7926	LIMONETTE	limón		6kg														
7927	ZABUÒ	Sabayón		2,5kg														
7929	CREMA DE CARAMELO	Caramelo		6kg														
7924	NOCCIOCHIARA	Avellana		6 kg														
7554	CREMICAM	Avellana		10 kg														
7555	NOCCIOLITA	Avellana		10kg														
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

1862	PASTA DE AVELLANAS	Avellana		5 kg														
------	--------------------	----------	--	------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

COBERTURAS GLASOVER

				PESO														
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		Cubo 6 kg														

● Recomendado | ○ APTO

INCLUSIONES,
DECORACIONES Y MOLDES



CHOCO CHEESECAKE EN TARRO
con Chocolate Negro Regina 61%, Chocolate
con Leche Regina 35% y Chococrock de
Chocolate con Leche

INCLUSIONES

Pequeñas perlas de cereales y chocolate, nibs de cacao, escamas crujientes o gotas cubiertas de chocolate que pueden utilizarse como capas, inclusiones, en ganache y rellenos, helados o semifríos, o bien en chocolatería, pastelería y heladería. Un crujiente que enriquece el sabor y da un toque refinado a pasteles, tartas, postres en copa y otros dulces.

PAILLETÉ FEULLETINE

ENVASE
2 x 2,5 kg

CÓDIGO
2989

RECOMENDACIONES
DE USO



DESCRIPCIÓN

Galleta de barquillo (conocida como pailleté feuilletine) fina y crujiente. Sabor a barquillo caramelizado. De color dorado intenso. Ideal para la cobertura crujiente de praliné de efecto "rocher". Perfecto como inclusión crujiente en el interior de chocolates cremoso, gianduja y pralinés. En pastelería, se puede emplear para adornar y espolvorear sobre pasteles y tartas además de crear crujientes originales para el relleno de pasteles, tartas y porciones individuales. En heladería, para crear crujientes originales en el interior de semifríos y tartas heladas o como inclusiones crujientes en las coberturas Igloo para polos y conos.



ARROZ CRUJIENTE

ENVASE
5 kg

CÓDIGO
7837

RECOMENDACIONES
DE USO



DESCRIPCIÓN

Arroz extruido en pequeños granos de color muy claro, totalmente crujientes y de tamaño normal (3 mm). Ideal para adornar y útil para enriquecer barras de chocolate y en pralinés. También se utilizan para crear crujientes en el interior de tartas, semifríos y tartas heladas.



CHOCOCROCK

Pequeñas perlas (5 - 7 mm) de cereales cubiertas de chocolate de intenso sabor y muy crujientes. Se pueden utilizar como capa o inclusión crujiente en ganache y rellenos, helados y semifríos, mousse y cremas untables o para decoraciones en tartas, postres de cuchara o pasteles. Para conseguir un efecto dorado o de color se pueden pintar con un aerógrafo.



CHOCOCROCK NEGRO

CHOCOLATE
67%

ENVASE
2,5 kg

CÓDIGO
7842

CACAO
MÍN.
61%

RECOMENDACIONES
DE USO



CHOCOCROCK LECHE

CHOCOLATE
67%

ENVASE
2,5 kg

CÓDIGO
7838

CACAO
mín.
36%

RECOMENDACIONES
DE USO



CHOCOCROCK BLANCO

CHOCOLATE
70%

ENVASE
2,5 kg

CÓDIGO
7845

LECHE
tot.
21%

RECOMENDACIONES
DE USO



DECORACIONES

Una variedad de decoraciones para dar el toque final a tus postres: mostrarás la sofisticación de tu pastelería a tus clientes con un solo gesto. Con la garantía del sabor y de la calidad de ICAM: un chocolate excelente para un producto elaborado a la perfección. Tu inspiración es nuestra pasión

RIZOS MICRO CHOCOLATE NEGRO

ENVASE
4 kg

CÓDIGO
3096



RIZOS MICRO CHOCOLATE CON LECHE

ENVASE
4 kg

CÓDIGO
3090



RIZOS MICRO CHOCOLATE BLANCO

ENVASE
4 kg

CÓDIGO
3091



RIZOS MICRO DÚO

ENVASE
4 kg

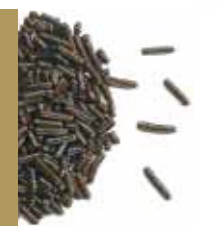
CÓDIGO
3084



FIDEOS CHOCOLATE NEGRO

ENVASE
3 kg

CÓDIGO
7885



FIDEOS BLANCO Y MANTECA

ENVASE
3 kg

CÓDIGO
7892



FIDEOS CHOCOLATE CON LECHE

ENVASE
3 kg

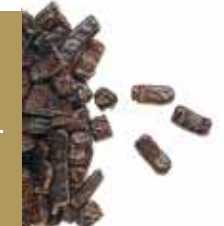
CÓDIGO
7891



ESCAMAS CHOCOLATE NEGRO

ENVASE
3 kg

CÓDIGO
7887



ESCAMAS CHOCOLATE CON LECHE

ENVASE
3 kg

CÓDIGO
7893



ESCAMAS BLANCO Y MANTECA

ENVASE
3 kg

CÓDIGO
7889



MOLDES

Adecuados especialmente para presentar pastelitos y pralinés en bandejas de postre: los moldes para trufas de chocolate negro, blanco y con leche o los moldes para licor son perfectos para rellenarse de ganache o cremas. Productos de alta calidad que ayudan de manera rápida y profesional a la creatividad de los profesionales más exigentes.

BOLAS
NEGRO

CACAO mín.	DIÁMETRO	PESO
45%	Ø 25 mm	2,7 g
	ENVASE	CÓDIGO
	504 uds.	7873



BOLAS
LECHE

CACAO mín.	DIÁMETRO	PESO
35%	Ø 25 mm	2,7 g
	ENVASE	CÓDIGO
	504 uds.	7872



BOLAS
BLANCO

MANTECA DE CACAO media	DIÁMETRO	PESO
32%	Ø 25 mm	2,7 g
	ENVASE	CÓDIGO
	504 uds.	7874



BOLAS PARA LICOR
NEGRO

CACAO mín.	DIÁMETRO	PESO
62%	Ø 25 mm	4,2 g
	ENVASE	CÓDIGO
	441 uds.	7865



TACITAS CAFÉ

CACAO mín.	DIÁMETRO	PESO
43%	Ø 45 mm	5,8g
	ALTURA	
	20 mm	
	ENVASE	CÓDIGO
	168 uds.	3159



La portada del catálogo está hecha con papel a partir de residuos de la elaboración del cacao, lo que reduce el uso de celulosa procedente de los árboles.



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



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