



cioccolato

- burro cacao
- cacao
- coperture
- creme da copertura
- creme e farciture
- creme pasticcere
- cioccolato puro
- surrogati
- variegati per gelato a crema
- variegati per gelato a frutta

cioccolato



burro cacao



BURRO CACAO

Codice **IRCABURR002** | 2 KG

Burro cacao naturale in gocce.



cacao



IRCA CACAO

Codice **IRCACACA** | 1 KG

Cacao in polvere di tipo alcalinizzato colore scuro con tonalità rossa.

IRCA PASTA DI CACAO

Codice **IRCAPASTCAC** | 4 KG | COD. 01990522

Pasta di cacao naturale in gocce ottenuta da miscele di varie accuratamente selezionate. Organoletticamente esprime tutta la morbidezza e rotondità del cacao tipico del Ghana, l'intensità del Costa d'Avorio ed il particolare accento speziato classico del Venezuela.



IRCA HAPPY CAO NT

Codice **IRCAHAPP** | 1 KG

Preparazione a base di cacao (50%) per spolvero decorativo, speciale per tiramisù.



JOYGELATO CACAO 20/22 - 22/24

Codice **JOYGCACA03K** | 3 KG | 20/22

Codice **JOYGCACAO** | 1 KG | 22/24

Cacao in polvere di tipo alcalinizzato colore scuro con tonalità rossa.





coperture



IRCA COVERVIT

Codice **IRCACOVERVIT** | 22 KG

Prodotto a base di olio di cocco e cacao magro, avente colore gusto e profumo di cioccolato, specifico per ricopertura di gelati.



IRCA COPERTURA ARANCIA A PANI

Codice **IRCACOPEARPA** | 2KG | COD.10910

Copertura di colore ed aroma di arancio senza grassi idrogenati idonea per tutti gli impieghi di pasticceria.



IRCA COPERTURA LIMONE A PANI

Codice **IRCACOPELIPA** | 2KG | COD.10908

Copertura di colore ed aroma di limone verde senza grassi idrogenati idonea per tutti gli impieghi di pasticceria





creme da **copertura**



IRCA COVERDECOR

Pasta finissima per la copertura e la decorazione di donuts, éclairs, krapfen e dolci da forno. Il prodotto non contiene grassi di palma o grassi laurici. Mantiene un aspetto lucente anche dopo congelamento. A temperatura ambiente non appiccica ed è caratterizzato da una consistenza plastica che evita la formazione di crepe. Le caratteristiche non vengono alterate dalla formazione di condensa durante la fase di scongelamento.



■ **CAFFE'**

Codice **IRCACOVDECAF** | 3KG | COD.11542

■ **DARK CHOCOLATE**

Codice **IRCACOVDEDAR** | 3KG | COD.11537

■ **WHITE CHOCOLATE**

Codice **IRCACOVDEWHI** | 3KG | COD.11539

■ **FRAGOLA**

Codice **IRCACOVDEFRA** | 3KG | COD.11544

■ **PISTACCHIO**

Codice **IRCACOVDEPIS** | 3KG | COD.11541





creme e farciture

linea nocciolate



IRCA NOCCIOLATA

Codice **IRCANOCC001** | 13 KG

Codice **IRCANOCC002** | 24 KG

Adatta alla farcitura di croissant e brioches dopo la cottura.

IRCA NOCCIOLATA TIPO D ESTIVA

Codice **IRCANOCC004** | 13 KG

Adatta alla farcitura di croissant e brioches dopo la cottura, adatta per ripieni di praline e cuneesi. Per periodi estivi.

IRCA NOCCIOLATA SENZA OLIO DI PALMA

Codice **IRCANOCCSP** | 13 KG

Pasta adatta alla farcitura di tutti i prodotti dolciari dopo la cottura.



IRCA NOCCIOLATA PREMIUM

Codice **IRCANOCCPR** | 5 KG

Crema spalmabile con cioccolato alle nocciole gianduia. NOCCIOLATA PREMIUM è senza grassi derivati da palma, con aromi naturali e può essere dichiarata Gluten Free.



IRCA NOCCIOLATA EXTREME

Codice **IRCANOCCEX05** | 5 KG

Pasta al gusto gianduia in grado di mantenere una consistenza morbida anche a temperatura di frigorifero.





IRCA NOCCIOLATA INDUSTRY

Codice **IRCANOCC006** | 13 KG

Codice **IRCANOCC007** | 24 KG

Pasta adatta alla farcitura di tutti i prodotti dolciari dopo la cottura.



IRCA NOCCIOLATA TIPO P

Codice **IRCANOCC008** | 13 KG

Adatta alla farcitura di croissant e brioche dopo la cottura.

IRCA NOCCIOLATA INDUSTRY SOFT TYPE

Codice **IRCANOCC009** | 24 KG | COD.10817

Pasta al gusto gianduia. Si presenta come una crema morbida dotata di elevata spalmabilità, particolarmente adatta alla farcitura di tutti i prodotti dolciari dopo la cottura.

IRCA NOCCIOLATA INDUSTRY 3266 SOFT TYPE

Codice **IRCANOCC012** | 13 KG | COD.10940

Pasta al gusto gianduia. Si presenta come una crema morbida dotata di elevata spalmabilità, particolarmente adatta alla farcitura di tutti i prodotti dolciari dopo la cottura.



IRCA NOCCIOLATA TIPO E /TIPO E DURA

Codice **IRCANOCC011** | 24 KG

Adatta alla farcitura di croissant e brioche dopo la cottura.



IRCA NOCCIOLATA BIANCA

Codice **IRCANOCC003** | 5 KG

Pronta ad ogni impiego in pasticceria e gelateria.

IRCA NOCCIOLATA BIANCA INDUSTRY

Codice **IRCANOCC13** | 13 KG

Crema alla nocciola. Si presenta come una crema morbida di colore beige dotata di elevata spalmabilità e pronta ad ogni impiego in pasticceria e gelateria.

IRCA NOCCIOLATA BIANCA

Codice **IRCANOCC013** | 24 KG

Crema alla nocciola. Si presenta come una crema morbida di colore beige dotata di elevata spalmabilità e pronta ad ogni impiego in pasticceria e gelateria

IRCA NOCCIOLATA TIPO E DURA

Codice **IRCANOCC010** | 13 KG

Codice **IRCANOCC024** | 24 KG

Pasta al gusto gianduia. Si presenta come una crema morbida di colore marrone dotata di elevata spalmabilità, particolarmente adatta alla farcitura di croissant e brioche dopo la cottura. È inoltre adatta alla preparazione di ripieni per praline e cuneesi. Opportunamente mescolata in parti uguali con crema pasticcera calda costituisce un'ottima ricopertura di profiteroles.



IRCA NOCCIOLATA BIANCA ISABELLA

Codice **IRCANOCCISAB** | 13 KG

Crema alla nocciola di colore beige a elevata spalmabilità.





IRCA
CREMA GUSTO GIANDUIA 4741/A

Codice **IRCACREMG1** | 24 KG

Si presenta come una crema morbida, elevata spalmabilità adatta alla farcitura di tutti i prodotti dolciari dopo la cottura.



IRCA
MARIX CREAM

Codice **IRCAMARIO01** | 13 KG

Codice **IRCAMARIO02** | 3 KG

Crema spalmabile al gusto cacao e nocciola, adatta ad impieghi di farcitura di prodotti dolciari



IRCA
CREMA INYECTAR

Codice **IRCACREMINY** | 13 KG | COD.10973

Crema morbida dotata di elevata spalmabilità, particolarmente adatta ad essere iniettata come farcitura in tutti i prodotti dolciari dopo la cottura



IRCA
CREMA NOCCIOLA VEGANA

Codice **IRCACRENOCVEG** | 24 KG

Crema alla nocciola per la farcitura di paste lievitate prima della cottura.



linea covercream



**IRCA
COVER CREAM BIANCO**

Codice **IRCACOVE 001** | 5 KG

Codice **IRCACOVE024** | 24 KG

Pasta finissima avorio per ricopertura di profiteroles, torte, ripieni di cioccolatini, farciture e gelateria.



**IRCA
COVER CREAM LIMONE**

Codice **IRCACOVE 003** | 5 KG



**IRCA
COVER CREAM CIOCCOLATO**

Codice **IRCACOVE002** | 5 KG

Pasta finissima al cioccolato per ricopertura di profiteroles e torte, ripieno di cioccolatini e farciture.



linea chococream



IRCA CHOCOCREAM BIANCO INDUSTRY

Codice **IRCACHOC001** | 13 KG

Pasta finissima al cioccolato bianco industry per farciture, con struttura morbida e spalmabile, da impiegare come aromatizzante di creme, panne, torroni e per variegatura di gelati.



IRCA CHOCOCREAM BIANCO

Codice **IRCACHOC003** | 5 KG

Codice **IRCACHOC006** | 24 KG | COD.10763

Pasta finissima al cioccolato bianco. Possiede una struttura morbida e spalmabile che la rendono ideale per la farcitura post forno di croissant, fagottini e brioches. Si presta ottimamente ad essere impiegata come aromatizzante di creme, panne, torroni ed è anche consigliata nella preparazione e variegatura di gelati. CHOCOCREAM BIANCO consente la denominazione "AL CIOCCOLATO BIANCO" grazie alla presenza in ricetta di finissimo cioccolato bianco.



IRCA CHOCOCREAM BIANCO INDUSTRY CS

Codice **IRCACHOC005** | 13 KG

Pasta spalmabile di color avorio ideale per la farcitura post forno di croissant, fagottini e brioches.



IRCA CHOCOCREAM PISTACCHIO

Codice **IRCACHOC002** | 5 KG

Crema al pistacchio. Si presenta come una crema morbida di colore verde dotata di elevata spalmabilità e pronta per ogni impiego in pasticceria ed in gelateria.





IRCA CHOCOCREAM DARK

Codice **IRCACHOC004** | 13 KG

Codice **IRCACHOC008** | 5 KG | COD.11671

Pasta finissima al cacao magro ideale per la farcitura post forno di croissant, fagottini e brioches.



IRCA CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

Codice **IRCACHOC002** | 5 KG | COD.11962

Crema pronta all'uso, dalla struttura morbida e cremosa. Contiene zucchero caramellizzato e fleur de sel, per un gusto leggermente salato ma morbido e molto piacevole al palato.

Estremamente versatile, per farciture post-cottura di prodotti da forno. Ottima anche come aromatizzante per crema e panna.



IRCA CHOCOCREAM PASTICCERA

5 KG

Crema anidra al gusto di crema pasticcera ideale per la farcitura post forno di prodotti lievitati, frolle e sfoglie. La sua consistenza vellutata la rende ideale per le tipiche applicazioni di una crema pasticcera. Profumi e sentori di scorza di limone, la percezione del gusto del latte fresco e quello delicato dell'uovo arricchiscono l'esperienza al palato di questa crema.





linea cukicream



IRCA CUKICREAM

Codice **IRCACUKI004** | 5 KG | CACAO
 Codice **IRCACUKI001** | 5 KG | GIANDUIA
 Codice **IRCACUKI005** | 5 KG | MANDORLA
 Per la farcitura di paste frolle e biscotti prima della cottura.



IRCA CUKI CREAM CIOCCOLATO SP

Codice **IRCACUKICI** | 5 KG | COD.11438
 Crema al cioccolato per la farcitura di paste frolle e biscotti prima della cottura. Versione senza derivati di palma.



IRCA CUKI CREAM PISTACCHIO

Codice **IRCACUKI008** | 5 KG | COD.1011118
 Crema al pistacchio ideale per la farcitura di paste frolle e biscotti prima della cottura.



IRCA CUKICREAM GIANDUIA INDUSTRY

Codice **IRCACUKIGI** | 13 KG | COD.01011349
 Codice **IRCACUKI002** | 24 KG | GIANDUIA INDUSTRY
 Crema al gusto giandua per la farcitura di paste frolle e biscotti prima della cottura.



IRCA CUKI CREAM NOCCIOLA

Codice **IRCACUKI006** | 5 KG | COD.10408
 Crema alla nocciola-cacao per la farcitura di paste frolle e biscotti prima della cottura.



linea cremirca



IRCA CREMIRCA ARANCIA SP

Codice **IRCACREMARN** | 6 KG

Pronta all'impiego indicata in tutte le applicazioni di pasticceria.



IRCA CREMIRCA VANIGLIA

Codice **IRCACREMVA14** | 14 KG

Codice **IRCACCREMVA** | 6 KG

Pronta all'uso per tutti gli impieghi post forno di pasticceria.



IRCA CREMIRCA LIMONE SP

Codice **IRCACREMLI** | 6 KG | COD.20534

Crema al limone per la farcitura di prodotti dolciari. CREMIRCA LIMONE SP è pronta all'impiego ed è particolarmente indicata in tutte le applicazioni di pasticceria sia ante che post forno. Versione senza derivati di palma.



IRCA CREMIRCA FRUTTI DI BOSCO E YOGURT

Codice **IRCACREMFY** | 6 KG | COD.1520509

Crema ai frutti di bosco e yogurt per la farcitura di prodotti dolciari. **INGREDIENTI:** zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, frutti di bosco (fragole, lamponi, mirtilli, more, ribes rossi)(12%), latte magro condensato, yogurt in polvere(2.5%), amido modificato, acidificante E270, conservante E200, aromi, coloranti: beta carotene - E120 - E171.



IRCA CREMIRCA CIOCCOLATO

Codice **IRCACREMCI** | 6KG | COD.20411

Crema idrata al cioccolato morbida e spalmabile. CREMIRCA CIOCCOLATO è di lunga durabilità, contiene il 15% di cioccolato in polvere ed è pronta all'uso per tutti gli impieghi di pasticceria sia prima che dopo cottura.



linea praline



IRCA PRALINE AMANDE NOISETTE

Codice **IRCAPRALAMNO** | 5 KG

Crema finissima dal gusto delicato composta esclusivamente da zucchero caramellato, mandorle e nocciole tostate.



IRCA PRALINE NOISETTE

Codice **IRCAPRALNO** | 5 KG

Crema finissima dal gusto delicato composta esclusivamente da zucchero caramellato, mandorle e nocciole tostate per pregiati ripieni.

varie



IRCA HONEYFILL CREMA AL MIELE

Codice **IRCAHONE** | 6 KG

Crema al miele resistente alla cottura e al congelamento.



IRCA MORELLINA / MORELLINA BITTER

Codice **IRCAMORE001** | 13 KG

Codice **IRCAMORE002** | 13 KG

Pronta per l'impiego diretto come farcitura adatta a dare gusto e colore a creme per pasticceria, panna montata, creme per ripieni ricopertura per profiteroles semifreddi.





IRCA CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO/FONDENTE/LATTE

Codice **IRCACHOCM03** | 5 KG

Codice **IRCACHOCM01** | 5 KG

Codice **IRCACHOCM02** | 5 KG

Creme per glassature e ricoperture. La predisposizione all'aromatizzazione apre a ulteriori possibilità creative (con aromatizzanti anidri e/o essenze oleose). Disponibili nella gamma le varianti Cioccolato e Cioccolato Senza Palma, Cioccolato Bianco e Cioccolato al latte.



IRCA CHOC PASTA CONCENTRATA CIOCCOLATO

Codice **IRCACHOC** | 5 KG

Pasta a base di cioccolato in polvere e cacao magro di colore scuro con gusto estremamente intenso ed amaro di cacao.



IRCA CAO

Codice **IRCACAO** | 5KG | COD.10358

Pasta a base di cacao magro ed oli vegetali di colore scuro e con gusto estremamente intenso ed amaro di cacao. La sua particolare struttura morbida e cremosa rende IRCA CAO il sostituto ideale di polvere di cacao e di pasta di cacao nelle formulazioni di pasticceria, poiché evita gli inconvenienti frequentemente associati all'impiego di polvere di cacao (formazioni di grumi) e di pasta di cacao (problemi legati alla temperatura di fusione del burro di cacao).



IRCA PASTA BITTER

Codice **IRCAPAST001** | 5 KG

Pasta bitter al cioccolato in polvere per pasticceria e gelateria, adatta a glassature farciture ripieni aromatizzazioni e per preparazione di gelato artigianale.

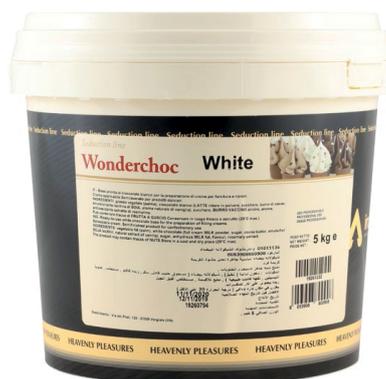




**IRCA
TOFFEE D'OR CARAMEL**

Codice **IRCATOFF** | 13 KG

Per decorazioni e farciture di prodotti di pasticceria, pralineria e gelateria.



**IRCA
WONDERCHOC WHITE**

Codice **IRCAWONDWH** | COD.11136 | 24 KG

Pasta finissima al cioccolato bianco per la preparazione di creme per farciture e ripieni.



FERRERO NUTELLA

Codice **FERRNUTE** | 3 KG



creme pasticcere



**AMBROSIO
CREMA PASTICCERA GUSTO VANIGLIA
PER GUARNIZIONE**

Codice **AMBRCREM002** | 10 KG

Ottima per tutti i tipi di farciture.

**AMBROSIO
CREMA PASTICCERA FARCITURA 5850
PER FARCITURA**

Codice **AMBRCREM006** | 10 KG





cioccolato **puro**



linea **minuetto** da 2,5 kg

Origini selezionate per creazioni uniche. Questa gamma si contraddistingue per l'utilizzo di cacao pregiato proveniente da località nel mondo in cui le caratteristiche peculiari del territorio concorrono a creare sapori e fragranze uniche. Per ciascun prodotto è stato ideato un profilo aromatico particolare e deciso, frutto della selezione di fave provenienti da Santo Domingo, Madagascar ed Ecuador.



**IRCA MINUETTO
CIOCCOLATO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%**

Codice 01011768 | 2,5 KG

**IRCA MINUETTO
CIOCCOLATO FONDENTE MADAGASCAR 72%**

Codice 01011770 | 2,5 KG



**IRCA MINUETTO
FONDENTE ECUADOR 70%**

Codice 01011772 | 2,5 KG

**IRCA MINUETTO
LATTE SANTO DOMINGO 38%**

Codice 01011774 | 2,5 KG





linea preludio da 10 kg

Ciocolati semplicemente perfetti per tutte le lavorazioni.



IRCA PRELUDIO CIOCCOLATO FONDENTE 40/42

Codice 01011810 | 10 KG

IRCA PRELUDIO CIOCCOLATO FONDENTE 36/38

Codice 01011809 | 10 KG

IRCA PRELUDIO CIOCCOLATO FONDENTE 32/34

Codice 01011808 | 10 KG

IRCA PRELUDIO CIOCCOLATO FONDENTE 30/32

Codice 01011807 | 10 KG

IRCA PRELUDIO CIOCCOLATO FONDENTE 28/30

Codice 01011806 | 10 KG

IRCA PRELUDIO CIOCCOLATO LATTE 30/32

Codice 01011811 | 10 KG

IRCA PRELUDIO CIOCCOLATO BIANCO 32/34

Codice 01011813 | 10 KG



cioccolato

linea reno concerto da 5 e 10 kg

Una gamma completa di cioccolati di qualità, sia in versione classica che nelle varianti di gusto di maggior tendenza, dal gianduia al caramello. Esclusivamente a base di burro di cacao, sono lo strumento adatto per ogni creazione, grazie ad un sapore rotondo e delicato, che li rende estremamente equilibrati e piacevoli al palato.



IRCA RENO CONCERTO FONDENTE 72% (40-42)

Codice 01011799 | 5 KG

IRCA RENO CONCERTO FONDENTE 72% (40-42)

Codice 01011792 | 10 KG

IRCA RENO CONCERTO FONDENTE 64% (41-43)

Codice 01011801 | 5 KG

IRCA RENO CONCERTO FONDENTE 58% (36-38)

Codice 01011800 | 5 KG

IRCA RENO CONCERTO FONDENTE 58% (36-38)

Codice 01011791 | 10 KG

IRCA RENO CONCERTO FONDENTE 52% (32-34)

Codice 01011790 | 10 KG

IRCA RENO CONCERTO LATTE 34% (37-39)

Codice 01011803 | 5 KG

IRCA RENO CONCERTO LATTE 34% (37-39)

Codice 01011795 | 10 KG

IRCA RENO CONCERTO BIANCO 36-40

Codice 01011805 | 5 KG

IRCA RENO CONCERTO LATTE 30% (33-35)

Codice 01011794 | 10 KG

IRCA RENO CONCERTO BIANCO 36-40

Codice 01011797 | 10 KG

IRCA RENO CONCERTO BIANCO 34-36

Codice 01011796 | 10 KG

IRCA RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE

Codice 01011798 | 10 KG

IRCA RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL

Codice 01011804 | 5 KG





linea **sinfonia** da 5 kg

Carattere deciso per creazioni raffinate. Una gamma di cioccolati di qualità superiore nata dalla ricerca di materie prime di altissimo livello sapientemente miscelate nei nostri laboratori, per creare una selezione dai profili organolettici ricercati e dalla forte personalità. Il gusto pieno ed il carattere deciso li rendono strumenti di precisione per grandi creazioni.



**IRCA SINFONIA
CIOCCOLATO FONDENTE 76%**
Codice 01011782 | 5 KG

**IRCA SINFONIA
CIOCCOLATO FONDENTE 68%**
Codice 01011698 | 5 KG

**IRCA SINFONIA
CIOCCOLATO FONDENTE 56%**
Codice 01011697 | 5 KG

**IRCA SINFONIA
CIOCCOLATO LATTE 38%**
Codice 01011788 | 5 KG

**IRCA SINFONIA
CIOCCOLATO BIANCO 40/42**
Codice 01011789 | 5 KG

**IRCA SINFONIA
GIANDUIA FONDENTE**
Codice 01011783 | 5 KG

**IRCA SINFONIA
NOCCIOLATO BIANCO**
Codice 01011787 | 5 KG



cioccolato

varie



IRCA BARRETTE FONDEnte

Codice **IRcABARR001** | 12,8 KG

Barrette di cioccolato extra fondente di dimensioni adeguate per l'impiego come ripieno di croissant ed altri prodotti da forno prima della cottura.



IRCA CHOCOLATE CHUNKS DARK / MILK / WHITE

Codice **IRcADARKCHUN** | 2,5 KG (43% CACAO)

Codice **IRcAMILKCHUN** | 2,5 KG

Codice **IRcAWHITCHUN01** | 2,5 KG

Chunks di cioccolato stabili alla cottura ideali come inclusione in prodotti da forno quali muffins, american cookies, croissants, rolls e pani.



IRCA GOCCE PEPITA FONDEnte 1800 NF

Codice **IRcAGOCCE004** | 5 KG

Piccole gocce con estratto naturale di vaniglia 1800 pz / 100g

IRCA GOCCE PEPITA FONDEnte 600 NF

Codice **IRcAGOCCE600** | 5 KG | COD.10476

Piccole gocce di cioccolato fondente con estratto naturale di vaniglia, di forma regolare prodotte nella pezzatura di 600 pezzi/100 g, 1100 pezzi/100 g e 1800 pezzi/100 g





surrogati



IRCA KIRON COPERTURA GOCCE WHITE / FONDENTE

Codice **IRCAKIRONWHI** | 5 KG (BIANCA IN GOCCE)
Codice **IRCAKIRONCAO** | 5 KG (FONDENTE IN GOCCE)
Copertura senza grassi idrogenati per tutti gli impieghi in pasticceria.



IRCA NOBEL AVORIO/ BITTER / LATTE / PISTACCHIO

Codice **IRCASURR001** | 5 KG
Codice **IRCASURR002** | 5 KG
Codice **IRCASURR003** | 5 KG
Codice **IRCASURR004** | 2 KG
Copertura di qualità superiore a base di grasso vegetale.



IRCA PEPITA BLANCHE /MARABÙ/ NIVES

Codice **IRCAGOCC005** | 5 KG
Codice **IRCAMARABU** | 5 KG
Codice **IRCAGOCC003** | 5 KG
Piccole gocce di surrogato di forma regolare con pezzatura uniforme.



IRCA CRIC CRAC - COPERTURA FONDENTE IN GOCCE

Codice **IRCACRICRA** | 5 KG | COD. 10276
Copertura fondente per prodotti dolciari, prodotto con grassi vegetali idrogenati aventi punto di fusione di 35°C circa.

