

★ ★ ★ ★ ★  
**CAMEL**  
*P*ASTICCERIA

**CATALOGO  
GENERALE**



Product of Italy





8 LINEA INFUSI E DISTILLATI

18 LINEA AROMI NATURALI

20 LINEA FRUTTA

24 LINEA FRUTTA CANDITA

28 LINEA GELATINE E GEL GLASSE

32 LINEA CREME CIOCCOLATO

34 LINEA SPECIALITÀ

36 LINEA EVOLINEA

38 LINEA FIBRE VEGETALI

A close-up photograph of a metal mesh, likely a strainer or sieve, with a wooden frame and a metal handle. The mesh is made of a fine, woven metal material. The wooden frame is light-colored and shows some wear. The metal handle is dark and has a textured surface. The background is dark and out of focus.

*Una storia*  
DAL 1943 PRODUTTORI





*di famiglia*

DI ECCELLENZA ITALIANA

**CAMEL**  
GROUP



ARTIGIANALE, GENUINO, UNICO, IL NOSTRO METODO



## *La distillazione* UN'ARTE IMMUTATA NEL TEMPO

L'altissima qualità che contraddistingue i distillati Camel nasce dalla vocazione artigianale rimasta intatta dalle origini ed affiancata dall'introduzione di moderne tecnologie che garantiscono l'esclusivo processo produttivo delle bagne.

Questo si fonda ancora oggi sul metodo tradizionale: la paziente infusione degli ingredienti e la distillazione con alambicchi discontinui a vapore o con gli speciali alambicchi botanici per le spezie.

Si esaltano i preziosi aromi ed i sapori originali grazie alla capacità di coniugare una grande esperienza con la filosofia della produzione artigianale.





ARTIGIANALE, GENUINO, UNICO, IL NOSTRO METODO



*Le materie prime*  
PROTAGONISTE DELL'ECCELLENZA

TUTTI I GIORNI TRASFORMIAMO CON IL NOSTRO METODO ARTIGIANALE  
LE MIGLIORI MATERIE PRIME IN INGREDIENTI PREGIATI PER L'ALTA PASTICCERIA.

La creazione di un grande prodotto inizia dalla selezione delle materie prime:  
ricercate nei vari luoghi di origine, privilegiando autenticità,  
freschezza e qualità costante nel tempo.

I profumati limoni di Sorrento, le succose arance di Sicilia  
e Calabria, il fragrante caffè dal sud America e le preziose fave di cacao  
dal Venezuela e Sud Africa. Sin dagli esordi l'Azienda ha  
puntato alla simbiosi tra innovazione ed artigianalità. La ricerca di un'altissima  
qualità ha orientato nel tempo anche l'ampliamento dell'offerta:  
frutta candita, creme, glasse, gelatine, confetture, fino alle recenti gamme di puree di frutta.

Oggi, dopo 75 anni, l'Azienda conta oltre 12000 clienti in Italia e  
nel mondo ed è in grado di rispondere a tutte le esigenze di una clientela eclettica,  
con l'imperativo di offrire la qualità più alta e costante nel tempo.







GLI INGREDIENTI  
VENGONO SELEZIONATI  
NEI DIVERSI LUOGHI  
D'ORIGINE,  
PRIVILEGIANDO  
AUTENTICITÀ,  
FRESchezza E  
QUALITÀ COSTANTE



LA CREAZIONE DI  
UN GRANDE  
PRODOTTO INIZIA  
DALLA SELEZIONE  
DELLE MATERIE  
PRIME



# Infusi e Distillate

Le bagne Camel vengono preparate con metodo rigorosamente artigianale. La produzione comprende due fasi: infusione (per agrumi, erbe, vaniglia e spezie) o fermentazione della frutta. Di seguito si passa alla distillazione in alambicchi a bagnomaria per la frutta e quelli botanici per spezie ed erbe. Il risultato è un prodotto che conserva intatte le caratteristiche organolettiche del frutto di origine. Questo complesso e accurato procedimento garantisce l'elevata persistenza di aroma e gusto anche nel caso di una diluizione molto alta. Una bagna profumata e poco alcolica incontra i gusti del mercato odierno che predilige dolci dall'aroma delicato e naturale. Adatte per bagnare pan di spagna e come apporti aromatici (nelle creme, ganache, praline).



## SPECIALITÀ ORIGINALI

Prodotte seguendo le ricette esclusive Camel, vengono distillate con alambicchi discontinui a vapore a conduzione manuale. I procedimenti delicati e artigianali garantiscono un prodotto naturale ed autentico.

Formato

2 Litri



### ALKERMES ROSSO 70°

Una miscela pregiata ottenuta dall'infusione e distillazione di erbe aromatiche e bacche, abbinate a spezie esotiche come la cannella, il macis, l'ireos e la rosa bulgara.

### ALKERMES CHIARO 70°

Specialità ottenuta dall'infusione e dalla distillazione di erbe aromatiche e bacche, abbinate a particolari spezie esotiche come la cannella, il macis, l'ireos e la rosa bulgara.

### ALKERMES ROSSO NATURALE 70°

Miscela pregiata ottenuta dall'infusione e distillazione di erbe aromatiche e bacche, abbinate a spezie dall'aroma esotico, come la cannella, il macis, l'ireos e la preziosa rosa bulgara. La colorazione è ottenuta con ingredienti naturali.

### EXO® (CAMEL EXOTIC) 60°

Esclusiva miscela di Rhum invecchiati selezionati e agrumi tropicali. La sua forte personalità dona sentori di frutta esotica e canna da zucchero.

### MARASCHINO ZARA 70°

Da un' originale ricetta Camel tutto il gusto fruttato e floreale delle marasche italiane. Frutti selezionati e distillati con metodo artigianale.

### MARASCHINO CLASSICO 70°

La classica ricetta dal gusto speziato. Marasche italiane selezionate distillate con metodo artigianale unite alle migliori spezie.

### AMARETTO 70°

Preparato con l'infusione e distillazione di selezionate mandorle amare originali. Il procedimento produttivo naturale, dona a questa bagna un gusto intenso di marzapane.

### SAINT GEORGE GIALLO 70°

Grande classico italiano. Nasce dalla miscela di oltre 16 erbe aromatiche come il calamo, l'angelica, la noce moscata e l'anice stellato, legate alla freschezza degli agrumi per un bouquet inconfondibile.

### MADERAS 60°

L'esclusiva ricetta Camel abbina le note aromatiche del migliore Brandy, di raffinati vini liquorosi e di uva passa a quelle dell'arancia e del cacao.

### COCKTAIL 70°

Miscela di Rhum invecchiati, brandy selezionati ed agrumi per una bagna dal gusto dolce e delicato che richiama i sapori e aromi della composta di frutta.

### VANIGLIA 70°

Miscela dei migliori aromi vaniglia. Restituisce l'aroma autentico delle pregiate bacche esotiche di vaniglia Tahiti e Madagascar.



RHUM E AROMI



Formato

2 Litri

**CORUNAS VANILLA 70°**

Note di Rhum invecchiato e dolci bacche di vaniglia. Conserva toni caldi e vellutati, piacevole e di grande intensità aromatica.

**JAMAIQUE BIANCO 70°**

Il Re della pasticceria tradizionale: un'antica ricetta dalle note di Rhum invecchiati e acquavite di canna.

**SAVARIN & BABÀ 70°**

Gusto avvolgente, note agrumate con un tocco di vaniglia Bourbon, ha il colore intenso e dorato dei Rhum caraibici.

CREMEUSE - BAGNE ALLA PANNA

Quando la bagna alcolica sposa la freschezza della panna genera un prodotto cremoso che conserva tutti i profumi della frutta fresca. La miscelazione con la panna di latte alla temperatura di 5°C conserva il gusto delicato del latte ed i suoi valori nutrizionali.

Formato

2 Litri

**CREMEUSE FRAGOLA 18°**

Liquore con infuso di fragola e panna di latte.

**CREMEUSE GIANDUIA 18°**

Liquore con infuso di cacao, nocciole e panna di latte.

**CREMEUSE VANIGLIA 18°**

Liquore con infuso di vaniglia e panna di latte.

CAFFÈ



Formato

2 Litri

**CAFFÈ KENIA SCURO 40°**

Infuso di grani delle qualità Robusta. La lavorazione manuale permette all'aroma originale di mantenersi intenso e fragrante. Particolarmente indicato per il Tiramisù.

**CAFFÈ MOKA SCURO 70°**

Infuso e distillato di caffè macinato della qualità Robusta. Un aroma dai toni vellutati e persistenti.



CANNA DA ZUCCHERO PER LA DISTILLAZIONE  
DEL RHUM JAMAIQUE BIANCO.



LE MIGLIORI MISCELE DI CAFFÈ ROBUSTA  
GIUNGONO ALLE DISTILLERIE CAMEL  
DOVE VENGONO INFUSE PER OLTRE TRE  
SETTIMANE E SUCCESSIVAMENTE DISTILLATE.







ANALCOLICHE

Una linea di bagne prive di alcol che garantisce l'alta resa ed il gusto naturale dei prodotti Camel.

Formato

2 Litri

**VANIGLIA NATURALE**

Aroma di Vaniglia Tahiti dal gusto delicato.

**TROPICANA**

Mix di gusti esotici e polpa di frutta.

**CONFETTO**

Il profumo delle mandorle del Mediterraneo con toni di vaniglia.

**FRUTTI DI BOSCO**

Aroma fragrante dei piccoli frutti freschi.

BASSA PERCEZIONE ALCOLICA

I profumi delicati e l'altissima resa di questi prodotti li rendono adatti per preparati in cui si ricerca una bassissima percezione alcolica, preservando intatti il gusto e la fragranza.

Formato

2 Litri

**PRIMIZIE DI FRUTTA 70°**

Pesca, melone, ciliegia ed altri frutti infusi e distillati in un prodotto fresco e fruttato.

**MELANGE 70°**

Distillato ed infuso di dolce frutta mediterranea e profumi tropicali per dolci alla panna. Dal gusto dolce e delicato.

**CREMA CACAO 70°**

Infuso e distillato delle fave di cacao del Venezuela.

**VANIGLIA BROWN 70°**

Il profumo della bacca di vaniglia racchiuso in un aroma delicato e persistente.

**ZAGARA 70°®**

Tutti i sapori e le fragranze degli agrumi siciliani e dei fiori d'arancio per questa bagna dal carattere mediterraneo.

**LIMONCELLO 70°**

Infuso e distillato di limone di costiera.

AGRUMI E FRUTTA

Bagne che conservano tutta la fragranza della frutta fresca e degli agrumi raccolti esclusivamente nelle produzioni italiane.

Formato

2 Litri

**MANDARINO 70°**

Lenta infusione e distillazione dei mandarini di Calabria per raccogliere il gusto fresco e delicato di questo frutto italiano.

**CURACAO OLANDESE 70°**

Una lenta infusione e distillazione delle arance amare provenienti dalle coltivazioni dei territori esotici. Dal gusto ricco ed intenso.

**DUCHESSE 70°**

Una miscela di distillato di arancia dolce e Brandy. Il classico abbinamento degli agrumi con distillato di vino invecchiato.

**ARANCIA 70°**

Una lenta infusione e la distillazione delle arance mediterranee più autentiche per un netto ed intenso sapore del frutto maturato al sole.

**FRESCO FRESCO 70°**

Lenta infusione e distillazione. Inaspettata freschezza nata dalla preparazione aromatica dal tipico gusto di lime e menta.

PRONTE A BASSO GRADO

Pratiche e pronte all'uso, non necessitano di diluizione. Preparate senza l'utilizzo di coloranti e conservanti, grazie alla bassa gradazione alcolica, sono adatte alla preparazione di dolci freschi e leggeri. Ideali per dessert tradizionali e al bicchiere.

Formato	1 Litro
---------	---------



### CAFFÈ KENIA 14°

Realizzato con l'infusione dei grani del migliore caffè Robusta con un sistema artigianale che permette all'aroma di mantenersi intatto e fragrante.

### ALKERMES ROSSO NATURALE 14°

Infuso e distillato d'erbe e bacche aromatiche: cannella, macis, ireos e rosa bulgara. La colorazione è ottenuta con ingredienti naturali.

### MARASCHINO 14°

Ottenuto dalla distillazione delle autentiche ciliegie marasche. Aroma classico, delicato e persistente.

### JAMAIQUE 14°

Aroma a base di Rhum invecchiato. Intenso e persistente.

### PRIMIZIE 14°

Infuso e distillato di dolce frutta maturata al sole.

### FRESCO FRESCO 14°

Infuso e distillato dalle note di menta e lime.

### SAINT GEORGE 14°

Aroma a base di erbe aromatiche come calamo, angelica, noce moscata, anice stellato ed altre spezie.

### VANIGLIA BROWN 14°

Il profumo della bacca di vaniglia racchiuso in un aroma delicato e persistente.

### LIMOCCELLO 14°

Ottenuto dall'infusione e distillazione di profumatissimi limoni italiani.

### CREMA CACAO 14°

Infuso e distillato delle fave di cacao del Venezuela.

### KARAMEL 14°

Note di caramello dolce amaro.







**DISTILLATO PURO 100%**

Nobili ingredienti per la pralineria e preparazione di ganache. Diluite con sciroppo di zucchero, sono una bagna di altissimo livello.

Formato

1 Litro



**RHUM AGRICOLE 50°**

La sapiente miscela di Rhum artigianali della Jamaica e Martinica, espressione del caldo aroma dei Caraibi.

**SELECTION KIRSCH 50°**

Ciliegie mature italiane, distillate artigianalmente con alambicchi a bagnomaria. Fresco e fruttato con sentore di mandorle, affinato in fusti di legno.

**SELECTION WILLIAMS 50°**

Pere di qualità Williams distillate artigianalmente con alambicchi a bagnomaria. Stagionato per 12 mesi in barrique di frassino, l'aroma è particolarmente intenso e persistente.

**INFUSO NATURALE 100%**

Formato

1 Litro

**ORANGE ROYAL 60°**

Il connubio tra le arance della costiera mediterranea ed il Brandy italiano invecchiato, dá vita ad un aroma intenso e raffinato.

**ORIGINAL TRIPLE SEC 60°**

Una ricetta originale tramandata da generazioni per un infuso naturale di agrumi: arancio, mandarino e limone danno vita a questo gusto classico ed internazionale, apprezzato per la sua pungente freschezza.







# Aromi Naturali

Frutta, spezie ed ingredienti naturali di primissima qualità vengono attentamente selezionati per creare una linea di aromi, eccellente complemento nella frolla, nei lievitati, nelle creme e nel gelato. La Vaniglia Tahiti e il Caffè sono vere e proprie paste aromatiche. Il particolare sistema di estrazione della materia prima avviene per spremitura con torchio a bassa pressione o per infusione.

Questi procedimenti artigianali garantiscono l'assoluta genuinità dichiarata in etichetta.



## AROMA PIÙ

L'eccellenza degli agrumi della Sicilia, delle bacche di vaniglia dall'isola di Tahiti e delle miscele di caffè provenienti dall'Indonesia e Brasile, distinguono la produzione dei migliori laboratori di pasticceria.

Formato

1 Litro

### GRAN DORÈ

Preparato con agrumi di Sicilia, è un prodotto ideale per aromatizzare le creme e l'impasto dei fritti.

### CROISSANT

Preparato con oli essenziali di arance e limoni di Sicilia, con note di vaniglia Tahiti e burro.

### GRAN FORNO

Sapiente e specifica miscela con profumi di vaniglia Bourbon.

### BURRO

Lavorazione artigianale in corrente di vapore di burro fresco.

### VANIGLIA TAHITI

100% estratto naturale di pura vaniglia polinesiana.

### VANIGLIA

Preparato con estratto naturale di vaniglia Bourbon.

### VANILLA MADAGASCAR

Preparato con estratto naturale di vaniglia.



### MANDORLA

L'inconfondibile gusto della mandorla con sfumature di amaretto.

### LIMONE DI SICILIA

Solo oli da spremitura di limone siciliano.

### CAFFÈ

Preparato con estratto di caffè.

### ARANCIA

Solo oli da spremitura di arancia siciliana.

### MILLEFIORI

Solo estratti 100% naturali di Neroli, arancia, limone, bergamotto e mandarino.

## AROMA PIÙ BRILLANTE

Il prodotto ideale per esaltare il colore naturale delle tue preparazioni. Esaltano i profumi e i sapori delle materie prime originali.

Formato

1 Litro

### LIMONE BRILLANTE

Preparato con oli da spremitura estratti da limoni di Sicilia.

### MANDARINO BRILLANTE

Preparato con oli da spremitura estratti da mandarini di Sicilia.

### ARANCIA BRILLANTE

Preparato con oli da spremitura estratti da arance di Sicilia.



# Linea Frutta

La produzione artigianale conserva inalterati i preziosi aromi ed i sapori originali della frutta. La canditura della frutta, la preparazione delle confetture e delle puree prive di conservanti, coloranti e aromi artificiali, sono il risultato di un'accurata produzione.

## FRUTTA PIÙ

La frutta fresca, lavorata con un procedimento di leggera canditura a freddo che la mantiene morbida e saporita, diviene resistente alle alte e alle basse temperature, conservando una consistenza ottimale. Si rivela quindi ideale sia nei prodotti da forno che in semifreddi e gelati. La pezzatura dei frutti e l'accurata scelta della materia prima garantiscono un prodotto di prima qualità.

Formato

sgocc. 800 g

**FRAGOLA**

Frutto dolce e succoso dal taglio piccolo, con canditura morbida.

**LAMPONE**

Frutto gustoso e profumato con canditura morbida.

**MIRTILLO**

Frutto delicato a pezzatura media con canditura morbida.

**MORA**

Mora di rovo con canditura morbida.

## FRUTTA DA FORNO

Frutta di prima scelta già cubettata, ideale per prodotti da forno. Non rilascia acqua in cottura.

**FRUTTI MELA 90%** (2,5 Kg)

Mela cubettata con il 90% di frutto.

**FRUTTI PERA 90%** (2,7 Kg)

Pera cubettata con il 90% di frutto.







## UVA E CILIEGIE

Selezionati all'origine nelle proprie terre d'elezione. Solo i migliori frutti vengono scelti per essere uniti ai preziosi distillati e liquori Camel.

### **AMARELLE 15° (3L)**

Ciliegie selvatiche denocciolate in leggero liquore al Kirsch.

### **CILIEGIE DI VIGNOLA CON PICCIOLO AL KIRSCH 23° (3,05 Kg)**

Frutto integro di alta qualità in leggero liquore al Kirsch.

### **UVA SULTANA IN LIQUORE 15° (2,3 kg sgocc.)**

Uva sultana selezione Camel sei corone, in leggero liquore al Marsala e Brandy invecchiati.



## PASSATE E CONFETTURE

Solo la frutta migliore con una lavorazione sottovuoto a bassa temperatura. Questa preparazione consente di mantenere inalterata la freschezza. Gluten-Free, prive di coloranti, aromi artificiali e OGM le passate e le confetture Camel sono un prodotto versatile e di altissima qualità.

**ALBICOCCA CONFETTURA EXTRA (3,2 Kg)**

Contiene il 50% di frutta italiana.

**ALBICOCCA PASSATA SUPERIORE (12 Kg)**

Contiene il 50% di frutta italiana.

**ALBICOCCA PASSATA TIPICA DURA (12 Kg)**

Contiene il 40% di frutta italiana.

**MARMELLATA AMARA DI ARANCE (3 Kg)**

Contiene il 70% di arancia frutto.

**MIRTILLI CONFETTURA EXTRA (3,2 Kg)**

Contiene il 50% di mirtillo frutto.

**MORESKA CONFETTURA EXTRA (3,2 Kg)**

Classica visciolata con il 160% di frutta.

**ALBICOCCA PASSATA TIPICA MORBIDA (12 Kg)**

Contiene il 40% di frutta italiana.

**ALBICOCCA PASSATA 70 (3,2 Kg)**

Prodotto d' eccellenza contiene il 70% di frutta.

**MORA PASSATA (5,5 Kg)**

Contiene il 35% di frutta.

**CONFETTURA LAMPONE EXTRA (2,5 Kg)**

Contiene il 70% di frutta.

**PASSATA ALBICOCCA SUPERIORE (3,2 Kg)**

Contiene il 50% di frutta italiana.

**PRUNELLATA CONFETTURA EXTRA (3 Kg)**

Confettura extra tipica contiene il 100% di frutta.

**STRACCIATA VERA AMARENA (3,2 Kg)**

Confettura extra di amarene contiene il 120% di frutta.

**ALBICOCCA PASSATA 70 DA FORNO (3,2 Kg)**

Contiene il 70% di frutta. Massima resistenza in forno.

**ALBICOCCA PASSATA TIPICA ORIGINALE (6 Kg)**

Prodotto d' eccellenza contiene il 40% di frutta.





# Frutta Candita

La canditura artigianale, con una lavorazione lenta,  
conserva tutti i pregi originali della frutta.

Un vasto assortimento che spazia dalle tradizionali  
scorze e cubetti alla frutta intera o di grande pezzatura.



SOTTO SCIROPPO

Il meglio della produzione Camel in una gamma di frutta selezionata di alta qualità. Il lento processo di canditura, il sapore e la consistenza morbida sono le caratteristiche che distinguono i canditi Camel.



**FICHI INTERI** (sgocc. 3,6 Kg)

Fichi interi canditi.

**MELA A CUBETTI 12X12** (sgocc. 3,6 Kg)

100% mele Italiane candite cubettate mm 12x12.

**PERA WILLIAMS 10X10** (sgocc. 3,6 Kg)

100% Pera Williams Italiana candita, cubettata mm 10x10.

**PESCHE MEZZE** (sgocc. 3,6 Kg)

Mezze pesche candite.

**ALBICOCCHES MEZZE** (sgocc. 3,6 Kg)

Mezze albicocche candite.

**ALBICOCCHES A QUARTI** (sgocc. 1,9 Kg)

Albicocche candite a quarti.

**ARANCIA A RONDELLE** (sgocc. 3,6 Kg)

Arancia candita a rondelle.

**PERA WILLIAMS 14X14** (sgocc. 3,6 Kg)

100% Pera Williams Italiana candita, cubettata mm 14x14.

**AMARENA INTERA** (sgocc. 2,5 Kg)

Amarene intere candite.

**CEDRO DIAMANTE 9X9** (sgocc. 3,6 Kg)

Cedro candito cubettato mm 9x9.

**SCORZONE LIMONE COSTIERA** (sgocc. 3,6 Kg)

Scorzone di limone di Sorrento I.G.P. candito a quarti.

**SCORZA ARANCIA NAVEL 9X9** (sgocc. 3,6 Kg)

Scorza di arancia Navel candita cubettata mm 9x9.

**SCORZONE D'ARANCIA** (sgocc. 3,6 Kg)

Scorzone di arancia Navel candita a quarti.

**ANANAS A SPICCHI** (sgocc. 1,9 Kg)

Ananas candito a spicchi.

PASTE AROMATIZZANTI

L'aroma e il sapore intenso del frutto appena colto le rendono ideali nell'aromatizzazione degli impasti o nella profumazione dei dolci.

**ARANCIA SCORZONE IN PASTA** (3 Kg)

Pasta di scorza di arancia candita Navel di Calabria.

**LIMONE SCORZONE IN PASTA** (3 Kg)

Pasta di scorza di limone candita di Calabria.

**PASTA DI ZENZERO** (3 Kg)

Pasta di zenzero giovane candito morbido.

**PASTA ARANCIA MORBIDA** (2,5 Kg)

Pasta di arancia morbida candita.

## COLATI

Tutta l'alta qualità dei canditi artigianali Camel in una pratica versione senza scioppo di canditura.

### **FILETTI DI LIMONE** (3 Kg)

Scorzone di limone a filetti calibrati. Curvi, dim. medie mm 80x60x5.

### **ARANCIA NAVEL 9X9** (3 Kg)

Scorzone di arancia Navel cubettato mm 9x9.

### **ARANCIA NAVEL A FILETTI** (2 Kg)

Scorzone di arancia Navel a filetti calibrati mm 80x60x5.

### **ARANCIA NAVEL A QUARTI** (3 Kg)

Scorzone a quarti.

### **CEDRO DIAMANTE 9X9** (3 Kg)

Cedro cubettato mm 9x9.

### **LIMONE 9X9** (3 Kg)

Scorzone di limone cubettato mm 9x9.



### **ARANCIA NAVEL 10X10** (3 Kg)

Scorzone di arancia cubettato mm 10x10.

### **ARANCIA NAVEL 12X12** (3 Kg)

Scorzone di arancia cubettato mm 12x12.

## MARRONI

Raccolti a mano, privati dalle spore e dalle impurità; in immersione al fine di stabilizzare gli amidi, ridurre la presenza di tannini ed affinare il sapore del frutto.

### **MARRONI AVELLINO GROSSO** (sgocc. 4 Kg)

Marrone classico. Pezzatura: 4pz x hg

### **CREMA DI MARRONI** (5,6 Kg)

Purea di marroni 100%.

### **MARRONCINI PIEMONTE** (sgocc. 3,8 Kg)

Il marrone per eccellenza. Pezzatura: 6pz x hg

### **MARRONI PIEMONTE GROSSO** (sgocc. 4 Kg)

Il marrone per eccellenza. Pezzatura: 4pz x hg

### **MARRONI PIEMONTE MEDIO** (sgocc. 4 Kg)

Il marrone per eccellenza. Pezzatura: 5pz x hg

### **MARRONI A PEZZI** (sgocc. 4 Kg)

Rottame di buona taglia a pezzettoni.

### **PASTA DI MARRONI** (3 Kg)

Pasta di marroni 100%.







# Gelatine e Gel glasse

La linea Gelatine e Gel glasse è preparata con il metodo artigianale  
che contraddistingue l'eccezionale qualità Camel.

Materie prime selezionate accuratamente per un assortimento di prodotti dal facile utilizzo:  
rfinire e decorare dolci d'alta pasticceria non è mai stato così semplice.

## GEL GLASSE A FREDDO

Il prodotto ideale per glassare crostate, tartellette, cestini di frutta e babà in modo semplice e veloce, senza alterare la frutta. Un risultato unico di brillantezza e trasparenza, anche direttamente sulla griglia. Indicate per glassare i semifreddi, avendo l'accortezza di asciugare la brina formatasi. Risultati brillanti anche sulle ostie da fotografia e sulla panna.

Formato	5 Kg
---------	------



### CACAO MORBIDA

Cacao selezionato e pectine di frutta di prima qualità. L'utilizzo di sola acqua osmotizzata priva di sali permette di ottenere una gel glassa con caratteristiche uniche per glassature morbide a specchio.

### NEUTRA

La Gel Glassa Neutra è composta da una combinazione di zuccheri, glucosio e pectine di frutta selezionate. La composizione è creata per ottenere un pH specifico che rende stabile il gel.

### NEUTRA MORBIDA

È studiata per essere pronta all'uso senza che sia necessaria la rottura del gel prima dell'applicazione. Si stende direttamente con il pennello o il sac a poche. Mantiene la lucentezza e non congela fino a -18°C.

## SHUGLASS BIANCA

Shuglass pronta all'uso, è meno dolce dello zucchero e non appiccica dopo la glassatura. Non teme l'umidità, mantenendo una perfetta lucentezza anche a temperature negative.

Formato	7 Kg
---------	------



## GELATINA TRADIZIONALE A CALDO

Il prodotto ideale per glassare crostate, tartellette, cestini di frutta e babà in modo semplice e veloce, senza alterare la frutta.

Un risultato unico di brillantezza e trasparenza, anche direttamente sulla griglia.

Indicate per glassare i semifreddi e sulla panna.

Formato

13 Kg



### GEL-FAST ALBICOCCA SPRAY

Gelatina al gusto di albicocca per uso pronto. Idonea per l'uso spray con apposito apparato. È sufficiente introdurre il tubo di aspirazione nel pratico foro del contenitore ed impostare la macchina erogatrice a 75°-80°C.

### NEUTRA (diluibile)

Gelatina gusto neutro per uso a caldo, diluibile con acqua al 50-60%. Rendimento elevato.

### ALBICOCCA (diluibile)

Gelatina con polpa di albicocca per uso a caldo, diluibile con acqua al 50-60%. Rendimento elevato.







LINEA



# Creme Cioccolato

Le creme Camel nascono con l'obiettivo di dare il massimo in termini di gusto, qualità e servizio. Le fave di cacao di prima scelta e le nocciole IGP Piemonte vengono lavorate artigianalmente per un prodotto tutto italiano. L'utilizzo dei migliori ingredienti insieme al latte di tipo Roller conferisce un gusto eccellente per risultati senza pari.

Senza grassi idrogenati.



CREME AL CIOCCOLATO

**CREMA PIEMONTE FORNO**

Crema gianduia spalmabile prodotta con l'esclusivo ingrediente delle nocciole Piemonte IGP. Setacciate per l'uso al forno, le nocciole Piemonte conferiscono al prodotto uno straordinario aroma. La dolcezza equilibrata conferita dalla qualità delle materie prime si unisce al suo aspetto cremoso e ben spatolabile a differenti temperature.

**CREMA VIENNA**

Crema spalmabile dal sapore unico di cioccolato fondente amabile con retrogusti fruttati ed una delicata nota di nocciola. La crema Vienna rimane sempre lucida, morbida e perfetta al taglio.

**CREMA PIEMONTE**

Crema gianduia spalmabile alla nocciola Piemonte IGP. Le nocciole Piemonte conferiscono al prodotto uno straordinario aroma. L'aggiunta di cacao pregiato rende il prodotto unico ed elegante.

**PASTA CACAO SCURA**



Crema al cacao di consistenza compatta, dal colore scuro. La dolcezza di questo prodotto è lievemente percettibile. La consistente quantità di massa di cacao, conferisce al prodotto un intenso e gradevole sapore di cioccolato fondente.

**PASTA CREMINO**



Eccezionale base per le praline, ha un colore chiaro ed una dolcezza equilibrata per esaltare il sapore della nocciola con un retrogusto delizioso di burro di cacao.



Formato	5 Kg
---------	------

**CREMA PREMIUM**

anche in versione Palm Oil Free



Crema per glassatura dal marcato sapore di cioccolato fondente, senza nocciole. La presenza di cacao pregiato conferisce profumo intenso e persistente. Morbida al taglio e lucida in vetrina.

**CREMA BIANCA**

anche in versione Palm Oil Free



Crema spalmabile dal colore bianco avorio lucido. Sapore amabile di latte fresco e dolcezza equilibrata in grado di sprigionare tutta la qualità del latte intero. Il suo aspetto è cremoso e vellutato. La crema Bianca è pronta all'uso e viene utilizzata pura.

**CREMA BIANCA VEGAN**

Crema spalmabile dal colore bianco avorio lucido. Sapore amabile dalla dolcezza equilibrata. Il suo aspetto è cremoso e vellutato, pronta all'uso.

 PRODOTTO	GUSTO	GANACHE	FARCITURA	GLASSATURA	CREME	DECORAZIONE	PRALINERIA	GELATERIA	PRODOTTI DA FORNO
Pasta al cacao scura	Extra amara	★			★		★	★	
Crema Vienna	Fondente	★	★	★	★	★	★	★	
Crema Piemonte	Gianduia	★	★	★	★	★	★	★	
Crema Piemonte Forno	Gianduia								★
Crema Premium	Fondente extra	★	★	★	★	★	★	★	
Crema Bianca	Latte	★	★	★	★	★	★	★	
Crema Bianca vegan	Dolce	★	★	★	★	★	★	★	
Pasta Cremino	Nocciola	★	★	★	★	★	★	★	



LINEA



INCANTO DI ZABAIONE

# Specialità

Una linea di specialità prodotte seguendo le ricette esclusive.

LINEA PASTA AROMATIZZANTE

**PASTA NOCCIOLA CHIARA (2,5 Kg)**

Pasta aromatizzante alla nocciola perfetta per realizzare mousse, bavaresi o aromatizzare creme, dolci e gelati.

**PASTA PISTACCHIO EXCELLENCE (1Kg)**

Pasta aromatizzante al pistacchio perfetta per realizzare mousse, bavaresi o aromatizzare creme, dolci e gelati.

LINEA MANDORLA

Mandorle accuratamente selezionate e lavorate con il sistema Stephan.

**MARZAPANE 70 (6,25 Kg)**

Massa di pure mandorle e zucchero preparata con una ricetta esclusiva.

**PASTA REALE MODEL (2,5 Kg)**

Pasta di mandorle e zucchero per modellaggio, plastica e morbida.



ZABAIONE



**ZABAIONE (2,5 Kg)**

Con Marsala e uova fresche. Ideale per semifreddi e l'aromatizzazione di creme. Senza conservanti, coloranti artificiali e stabilizzanti.

MARSALA

**MARSALA 17° (2 L)**

Il grande vino siciliano dal gusto inimitabile. Ingrediente essenziale per dolci e creme della tradizionale pasticceria italiana.



# *Evolinea*

*evoluzione della qualità*

Una linea completa di prodotti UHT senza conservanti e additivi.

Grazie ai più moderni sistemi di lavorazione questi prodotti garantiscono qualità assoluta e integrità delle proteine.

Ad alto contenuto di servizio ed orientati alla massima flessibilità, assicurano un risultato sempre perfetto, veloce e privo di sprechi.

La pratica confezione in tetrapack facilita inoltre lo stoccaggio e la gestione delle scorte.



DESSERT

Una gamma di prodotti ad alto contenuto di servizio, utile in diverse combinazioni. Facilita la rotazione del menù, consente un'alta personalizzazione e riduzione del food-cost. La costanza qualitativa e la fragranza del prodotto, sono garantite da una lavorazione attenta e dagli ingredienti che presentano caratteristiche organolettiche di altissima qualità.

Formato

1 Litro



**BASE GIULIA UHT**

Solo latte italiano e uova per una base UHT pronta, ideale per bavaresi e cremosi. Completamente naturale, semplicissima da utilizzare, fa risparmiare tempo prezioso garantendo alta qualità e risultati costanti nel tempo. Si conserva a temperatura ambiente senza coloranti, conservanti, aromi.

**CREMA PASTICCERA UHT**

Crema pasticcera UHT, subito pronta all'uso, altamente personalizzabile, ideale per crema chantilly e salse da uso a freddo. Solo latte italiano e uova. Si conserva a temperatura ambiente.

**PANNA COTTA UHT**

Pronta all'uso. È sufficiente ammorbidirla per pochi secondi anche in microonde e colarla nello stampo o direttamente nel contenitore di servizio. Facilmente personalizzabile, si conserva a temperatura ambiente.

**SPUMA PARFAIT UHT**

Base UHT ideale per semifreddi e mousse, si conserva a temperatura controllata (0°-4° C) ed è facilmente personalizzabile.

PANNA

Panna da montare UHT . Prodotta con sola panna italiana di origine selezionata ed attentamente centrifugata da latte fresco. Si conserva a temperatura controllata (0°-4°), colore bianchissimo, gluten-free, alta resistenza alla sineresi, può essere rimontata. Senza aromi, conservanti e stabilizzanti per un gusto e una struttura inimitabili.

Formato

1 Litro



**PANNA 35% UHT** IDEALE PER MONTAPANNA

Panna da montare UHT in tetrapack prodotta con sola panna piemontese di origine selezionata ed attentamente centrifugata da latte fresco. Zero carica batterica, colore bianchissimo, alta resistenza alla sineresi, può essere rimontata.

**PANNA 38% UHT**

Panna da montare UHT in tetrapack prodotta con sola panna piemontese di origine selezionata ed attentamente centrifugata da latte fresco. Zero carica batterica, colore bianchissimo, alta resistenza alla sineresi, può essere rimontata.



# Fibre vegetali

Le fibre vegetali sono un ingrediente innovativo per la preparazione dei dolci. Costituite da un nucleo di fibre, evitano il rilascio di acqua trattenendo l'umidità del prodotto. Le fibre vegetali Camel non contengono alcun additivo aggiunto e sono prive di allergeni, non alterano il colore e il gusto del preparato comparando nella lista ingredienti come "fibra vegetale".

## FIBRA TIPO UNO

### FIBRA TIPO 1 (2 Kg)

Prolunga la shelf life dei lievitati e delle loro glassature; conferisce struttura ai prodotti gluten-free. Consente di lavorare grani antichi e farine povere di glutine, prolunga la morbidezza dei biscotti.



### UTILIZZI DELLA FIBRA

- 1) Nell' impasto del lievitato (1% sul totale esclusa la frutta) ne prolunga la fragranza. Conferisce morbidezza e freschezza trattenendo l'umidità naturale del prodotto.
- 2) Evita lo scioglimento degli zuccheri nella glassa aumentandone la durata.
- 3) Addensa la purea di frutta fresca.
- 4) Nelle farine permette di lavorare grani antichi o farine povere di nervo.

## FIBRE LINEA MAJOR

### FIBRA MAJOR UNO (1 Kg)

Nucleo altamente tecnologico a base di fibre vegetali e parti enzimatiche. Grazie alle sue componenti è in grado di aiutare anche l'importante lavoro della farina. Dona fragranza, il giusto grado di maturità e morbidezza per più di 80 giorni a tutti i lievitati garantendo un'etichetta totalmente pulita. Ideale per la produzione dei grandi lievitati (panettoni, pandoro, veneziana, colombe, ...) sia in pezzatura grande che in monoporzione.

### FIBRA MAJOR DUE (1 Kg)

Nucleo tecnologico a base di sole fibre vegetali e parti enzimatiche pensato per la produzione di pasticceria da colazione, frita, sfogliata e non, aumentandone la fragranza per più di 30 ore. Indicato anche per prodotti abbattuti dopo la cottura.







*Da oltre 75 anni  
al servizio dei professionisti*







**DISTILLERIE CAMEL S.P.A.**

Via della Roggia 20  
33040 Povoletto (UD) - ITALIA  
[info@cameldistillerie.it](mailto:info@cameldistillerie.it)  
[www.cameldistillerie.it](http://www.cameldistillerie.it)