



**AGOSTONI**  
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



CATÁLOGO DE  
**PRODUCTOS**



## EL CHOCOLATE AL MÁS PURO ESTILO ITALIANO

IDEAS, CREACIONES E INVENCIONES QUE SE REMONTAN MUY ATRÁS. QUE NACEN DESDE LO MÁS PROFUNDO DE VUESTRA IMAGINACIÓN. QUE PROCEDEN DE ÁFRICA Y DE AMÉRICA, DE TIERRAS EN LAS QUE LA FAMILIA AGOSTONI SELECCIONA LOS MEJORES CACAOS QUE EXISTEN. DE LA PLANTACIÓN A VUESTRAS MANOS: UN LARGO VIAJE QUE SIEMPRE ACABA CON UN REGALO PARA LA VISTA Y UN INMENSO PLACER PARA EL PALADAR.

ICAM, EL ARTE DEL CHOCOLATE



### 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, se complementa con una línea de productos para hornear de sabor intenso y preciso en distintos formatos, siendo todos ellos perfectos para usos específicos.

### CACAO 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.

### 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.

## CHOCOLATE

### CHOCOLATE DE COBERTURA NEGRA 4 kg / 3 uds.

Producto	% Cacao MIN	% Azúcar MAX	% Manteca de cacao MEDIA	% Grasas totales MEDIA
8310 VANINI	72	27	44	-
8307 DIAMANTE	67	32	42	-
8311 REGINA	61	38	39	-
8312 BITTRA	60	39	36	-
8316 MABEL	56	43	37	-
8313 MADESIMO	52	47	35	-
8314 MODELLA	52	47	32	-
8320 SIN AZÚCAR	60	39	37	-

### CHOCOLATE DE COBERTURA CON LECHE 4 kg / 3 uds.

8349 AMBRA	40	29	38	46
8341 VANINI	39	28	36	46
8348 REGINA	35	40	31	38
8342 CHIARA	33	36	30	37
8343 PRESTIGE	32	40	30	34
8344 MODELLA	30	40	25	31
8350 SIN AZÚCAR	36	41	31	36

### COBERTURA VEGANA 4 kg / 3 uds.

<b>NEW</b> 8199 CHOCORICE	45	35	39	-
---------------------------	----	----	----	---

### CHOCOLATE GIANDUIA 4 kg / 3 uds.

8237* GIANDUIA	32	43	26	40
8396* GIANDUIA LECHE	26	30	24	45

### CHOCOLATE BLANCO 4 kg / 3 uds.

8373 VANINI	-	34	35	43
8372 EDELWEISS	-	36	30	36
8352 GIADA	-	45	32	38

### CHOCOLATE CON CARAMELO 4 kg / 3 uds.

8269 CARAMEL (LECHE)	33	34	31	37
8288 VANINI AURUM (BLANCO)	-	34	35	43

### CHOCOLATE BLANCO CON YOGUR 4 kg / 3 uds.

<b>NEW</b> 8198 CHOCOYO	-	30	32	38
-------------------------	---	----	----	----

FLUIDEZ	CHOCOLATERÍA					PASTELELERÍA				HELADERÍA					
	Moldeado	Formas huecas	Coberturas	Ganache / rellenos	One-shot	Recubrimiento	Chocolate a la taza	Cremas y espumas	Bases	Glaseados	Para decoraciones	Resistente a la cocción	Ingrediente	Glaseado	Stracciatella
8310 VANINI	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8307 DIAMANTE	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8311 REGINA	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8312 BITTRA	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8316 MABEL	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8313 MADESIMO	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8314 MODELLA	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8320 SIN AZÚCAR	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8349 AMBRA	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8341 VANINI	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8348 REGINA	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8342 CHIARA	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8343 PRESTIGE	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8344 MODELLA	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8350 SIN AZÚCAR	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8199 CHOCORICE	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8237* GIANDUIA	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8396* GIANDUIA LECHE	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8373 VANINI	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8372 EDELWEISS	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8352 GIADA	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8269 CARAMEL (LECHE)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8288 VANINI AURUM (BLANCO)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8198 CHOCOYO	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

\* 8237 caja 5 kg  
\* 8395/8396 cubeta 2,5 kg / 4 uds.



# 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 **medioambiente** y la **innovación** son los pilares de nuestra misión.

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

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

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

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

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

**Chocolate by Nature - Lo creamos desde siempre porque el chocolate está desde siempre en nuestra naturaleza**

**AGOSTONI**  
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946  
**ICAM**  
PROFESSIONAL



ICAM S.p.A. - Italy

Via Pescatori, 53 - Lecco • Via Caio Plinio, 5/7 - Orsenigo (CO)

 @icamforprofessionals

info@agostonioccolato.it

info@icamprofessionale.it

AGOSTONICIOCCOLATO.IT

ICAMPROFESSIONALE.IT

