



PREPARATI E SEMILAVORATI IN POLVERE

Cialde

POWDER MIXES

Batters

IT | EN

**PRODOTTI  
DOLCIARI**

**CONFECTIONARY  
PRODUCTS**

**STRADIOITO**

# Cialde

# Batters



Crêpes, pancake e waffel sono preparazioni spesso associate alla colazione o al brunch. Per il prezioso apporto energetico e per la golosità che li caratterizza, sono infatti il cibo ideale per iniziare la giornata nel modo giusto.

Arricchiti di frutta fresca o di salse dolci, possono però rappresentare anche un modo originale per chiudere una cena o un pranzo speciali.

Crêpes, pancakes and waffles are a staple for breakfasts and brunches. They are an important source of energy and truly irresistible, so are ideal to get your day off to a great start.

Decorated with fresh fruit or sweet sauces, they are also an original dessert for a special lunch or dinner.



## IT | Crêpes

Conosciute anche con il nome di "crespelle", sono delle cialde sottili e soffici preparate con uova, farina e latte.

**INGREDIENTI:** farina di riso, *latte* scremato in polvere, olio di cocco raffinato, *uova* in polvere, sale.

**PREPARAZIONE:** sciogliere 200 g di prodotto in 350 ml di acqua, dissolvere bene con frusta o planetaria quindi versare il composto su una padella o piastra antiaderente precedentemente imburrata.



## IT | Pancakes e waffel

Piccoli dischi spugnosi da farcire con sciroppi e soffici cialde dalla caratteristica forma a nido d'ape.

**INGREDIENTI:** farina di riso, fecola di patate, *latte* scremato in polvere, zucchero, *uova* in polvere, amido modificato, base stabilizzante: (emulsionanti: E470a, E471, E472b, E477, sciroppo di glucosio, proteine del *latte*, stabilizzanti E450i, E450iii), bicarbonato di sodio, agenti lievitanti: gluconodeltalattone, sale.

**PREPARAZIONE:** sciogliere 150 g di prodotto in 200 ml di acqua per i pancakes oppure 150 g di prodotto e 50 g di zucchero in 150 ml di acqua per i waffel, dissolvere bene con frusta o planetaria quindi versare il composto su una padella o apposita piastra precedentemente imburrata.

## EN | Crêpes

Crêpes are thin, light pancakes made with eggs, flour and milk.

**INGREDIENTS:** rice flour, skimmed *milk* powder, refined coconut oil, *eggs* powdered, salt.

**PREPARATION:** dissolve 200 g of product in 350 ml of water, dissolve well with whisk or planetary then pour the mixture onto a non-stick frying pan or plate previously greased.

## EN | Pancakes and waffles

Small fluffy disks delicious with syrups on top, and soft batter cakes famous for their honeycomb pattern.

**INGREDIENTS:** rice flour, potato starch, skimmed *milk* powder, sugar, *eggs* powdered, modified starch, sodium bicarbonate, stabiliser base: (emulsifiers: E470a, E471, E472b, E477, glucose syrup, *milk* protein, stabilizers: E450i, E450iii), raising agents: glucono delta-lactone, salt.

**PREPARATION:** dissolve 150 g of product in 200 ml of water for the pancakes or 150 g of product and 50 g of sugar in 150 ml of water for the waffles, dissolve well with whisk or planetary then pour the mixture onto a non-stick frying pan or specific plate previously greased.

PESO WEIGHT	1000 g	200 g
Codice EAN Barcode	8033717379680	8033717379826
Pz per collo Pcs per pack	6	12

PESO WEIGHT	1200 g	300 g
Codice EAN Barcode	8033717379598	8033717379819
Pz per collo Pcs per pack	6	12

## Ingredienti base

## Basic ingredients



Nelle credenze di qualsiasi cucina, non può mancare il cacao in polvere, ingrediente base estremamente versatile che unito al latte, mescolato nelle creme, aggiunto agli impasti o spolverizzato in superficie, conferisce carattere e sprigiona aromi golosi.

No kitchen cupboard should be without cocoa powder, a highly versatile ingredient which, when added to milk, mixed into custards, added to mixtures or sprinkled on top of a dessert, gives any dish character and releases mouth-watering aromas.



### IT | Cacao amaro

Polvere dal gusto intenso ideale per la preparazione di bevande calde, creme, torte e biscotti e per la guarnizione di dolci.

**INGREDIENTI:** cacao amaro in polvere (22/24).

**PREPARAZIONE:** come richiesto dall'applicazione.

---

### EN | Bitter cocoa powder

This powder has an intense flavour and is ideal to make hot drinks, custards, cakes and biscuits and to decorate desserts.

**INGREDIENTS :** bitter cocoa in powder (22/24).

**PREPARATION:** as required by use.

PESO / WEIGHT	900 g	150 g
Codice EAN / Barcode	8033717379574	8033717379796
Pz per collo / Pcs per pack	6	12

# Creme salate

## Savoury sauces



Aggiungono carattere ai piatti, creando armonia tra i vari ingredienti.

Le creme salate sono ciò che rende i gusti vellutati al palato, lasciando una sensazione di pienezza. Possono essere lasciate delicate o insaporite con l'aggiunta di spezie a piacere.

Savoury sauces give food extra character and help the different ingredients blend together, so flavours become velvety on the palate and well-balanced.

These sauces are delicious both plain or seasoned with spices.



### IT | Besciamella

Salsa da cucina indispensabile per la preparazione di pasticci, lasagne e paste al forno.

**INGREDIENTI:** latte scremato in polvere, olio di cocco raffinato, amido modificato, siero di latte in polvere, sale, aromi.

**PREPARAZIONE:** dissolvere 100 g di prodotto in 400 ml di acqua versandolo poco a poco agitando con vigore con una frusta o planetaria. La quantità d'acqua utilizzata può variare a seconda della densità del prodotto che si vuole ottenere.

Aggiungere, a piacere, eventuali spezie.

### EN | Béchamel sauce

An essential sauce to make traditional lasagne and oven-baked pasta.

**INGREDIENTS:** skimmed milk powder, refined coconut oil, modified starch, milk serum in powder, salt, flavours.

**PREPARATION:** dissolve 100 g of product in 400 ml water by pouring it slowly and shaking vigorously with a whip or planetary. The quantity of water used can vary depending on the density of the product you want to obtain. Add, if desired, some spices.

PESO WEIGHT	1000 g	150 g
Codice EAN Barcode	8033717379680	8033717379833
Pz per collo Pcs per pack	6	12



## INDIA

✉ [info@stradiotto.in](mailto:info@stradiotto.in)  
🌐 [www.stradiotto.in](http://www.stradiotto.in)  
📞 1800 572 3811  
📞 +91 9824797003

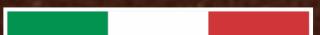
## AUSTRALIA

✉ [info@stradiotto.com.au](mailto:info@stradiotto.com.au)  
🌐 [www.stradiotto.com.au](http://www.stradiotto.com.au)  
📞 +61 431081325

## USA

📍 188 Grand Street,  
Unit #356New York,  
NY 10013United States  
📞 +1(646)9705422

MADE IN  
ITALY



IL RIVENDITORE  
THE SELLER

