



PREPARATI E SEMILAVORATI IN POLVERE

Mix Di Dolci

POWDER MIXES

Dessert Mix

IT | EN

PRODOTTI
DOLCIARI

CONFECTIONARY
PRODUCTS

STRADIOITO

Dolci al cucchiaio

Creamy desserts



Si definiscono dolci al cucchiaio tutti quei dolci che presentano una consistenza morbida e cremosa, come mousse, budini e creme.

Piccoli peccati di gola che si sciogliono in bocca, i dolci al cucchiaio sono il modo perfetto per chiudere un pranzo o una cena o per una merenda golosa per i più piccini.

Desserts are any sweet dishes with a soft, creamy consistency, like mousses, puddings and custards.

Naughty but nice, they melt in the mouth, are the perfect way to finish off a lunch or dinner and are a mouth-watering snack for children.



IT | Mousse al cioccolato

Dolce al cucchiaio per eccellenza, goloso e dall'aroma intenso.

INGREDIENTI: base crema: (sciroppo di glucosio disidratato, olio di cocco raffinato, emulsionante: E472b, proteine del *latte*), zucchero, cacao magro in polvere 17,4%, destrosio, amido modificato, proteine del *latte*, gelificante: carragenina, aromi.

PREPARAZIONE: sciogliere 115 g di prodotto in 250 ml di latte, montare con frusta elettrica o planetaria alla massima velocità per ca. 3 minuti. Conservare in frigorifero, servire fredda.

EN | Chocolate mousse

The quintessential dessert, delicious, with an intense aroma.

INGREDIENTS: cream base: (glucose syrup, refined coconut oil, emulsifier: E472b, *milk* protein), sugar, low fat cocoa powder 17.4%, dextrose, *milk* protein, modified starch, gelling agent: carrageenin, flavours.

PREPARATION: dissolve 115 g of product in 250 ml of milk, stir with electric whip or planetary at maximum speed for about 3 minutes. Keep in fridge and serve cold.

PESO WEIGHT	1150 g	230 g
Codice EAN Barcode	8033717379550	8033717379772
Pz per collo Pcs per pack	6	12



IT | Crema catalana

Origini spagnole per questa crema sofisticata e croccante in superficie.

INGREDIENTI: zucchero, amido modificato, *latte* scremato in polvere, olio di cocco raffinato, base crema: (sciroppo di glucosio disidratato, olio di cocco raffinato, emulsionante: E472b, proteine del *latte*), *panna* in polvere, alginato: (alginato di calcio E404, sodio pirofosfato E450, fosfato di sodio E339), aromi, sale, colorante: betacarotene.

PREPARAZIONE: sciogliere 100 g di prodotto in 250 ml di latte (o 100 ml di panna e 150 ml di latte), montare con frusta elettrica o planetaria alla massima velocità per circa 3 minuti. Conservare in frigorifero, servire fredda.

EN | Catalan cream

A traditional Spanish recipe for this sophisticated custard with a crunchy top.

INGREDIENTS: sugar, modified starch, skimmed *milk* powder, refined coconut oil, cream base: (glucose syrup, refined coconut oil, emulsifier: E472b, *milk* protein), *cream* in powder, alginate: (calcium alginate E404, tetrasodium pyrophosphate E450, disodium phosphate E339), flavours, salt, dye: betacarotene.

PREPARATION: dissolve 100 g of product in 250 ml of milk (or 100 ml of cream and 150 ml of milk), stir with electric whip or planetary at maximum speed for about 3 minutes. Keep in fridge and serve cold.

PESO WEIGHT	1000 g	200 g
Codice EAN Barcode	8033717379529	8033717379741
Pz per collo Pcs per pack	6	12



IT | Panna cotta

Nata in Piemonte, la panna cotta è uno dei dolci più diffusi e apprezzati grazie alla delicatezza del suo gusto e alla versatilità cui si presta.

INGREDIENTI: zucchero, *panna* in polvere 21%, gelatina alimentare, amido modificato, aromi, gelificante: carragenina, aromi.

PREPARAZIONE: sciogliere 150 g di prodotto con 1 litro di latte (o panna liquida) fino ad ottenere un composto omogeneo senza grumi e riscaldare mescolando costantemente fino quasi al bollore (70/80 °C). Dopo averla tolta dal fuoco, versare il composto negli stampini e lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.

EN | Panna cotta

Originally from Piedmont, panna cotta is one of the most well-known and popular desserts, thanks to its subtle taste and versatility.

INGREDIENTS: sugar, *cream* in powder 21%, gelatin, modified starch, flavours, gelling agent: carrageenin, flavours.

PREPARATION: mix 150 g of product and 1 liter of milk (or liquid cream), stir well to obtain a homogeneous mixture without lumps and heat stirring constantly until almost to the boil (70/80 °C). After it has been removed from the heat, pour the mixture into the molds and let become cold in the refrigerator for at least 3 hours.

PESO WEIGHT	900 g	150 g
Codice EAN Barcode	8033717379543	8033717379765
Pz per collo Pcs per pack	6	12



IT | Crème caramel

Antica ricetta risalente all'Impero Romano, radicata poi nella tradizione francese.

INGREDIENTI: zucchero, *latte* scremato in polvere, gelatina alimentare, aromi, gelificante: carragenina, sale, colorante: betacarotene.

PREPARAZIONE: sciogliere 150 g di prodotto con 1 litro di latte (o panna liquida) fino ad ottenere un composto omogeneo senza grumi e riscaldare mescolando costantemente fino quasi al bollore (70/80 °C). Dopo averla tolta dal fuoco, versare il composto negli stampini e lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.

EN | Crème caramel

This recipe dates back to the Roman Empire and was then adopted by the French.

INGREDIENTS: sugar, skimmed *milk* powder, gelatin, flavours, gelling agent: carrageenin, salt, dye: betacarotene.

PREPARATION: mix 150 g of product and 1 liter of milk (or liquid cream), stir well to obtain a homogeneous mixture without lumps and heat stirring constantly until almost to the boil (70/80 °C). After it has been removed from the heat, pour the mixture into the molds and let become cold in the refrigerator for at least 3 hours.

PESO WEIGHT	900 g	150 g
Codice EAN Barcode	8033717379536	8033717379758
Pz per collo Pcs per pack	6	12



IT | Budino alla vaniglia

Classico e semplice, può essere arricchito con frutta fresca o salse dolci.

INGREDIENTI: zucchero, latte scremato in polvere, destrosio, amido di mais, gelificante: carragenina, aromi, sale, colorante: estratto di cartamo.

PREPARAZIONE: sciogliere 90 g di prodotto con 0,5 litri di latte fino ad ottenere un composto omogeneo senza grumi e riscaldare mescolando costantemente fino al bollire (90/100 °C). Dopo aver tolto dal fuoco, versare il composto negli stampini e lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.

EN | Vanilla pudding

Classic and simple, it can be decorated with fresh fruit or sweet sauces.

INGREDIENTS: sugar, skimmed milk powder, dextrose, gelling agent: carrageenin, maize starch, flavours, salt, dye: safflower extract (E101).

PREPARATION: mix 90 g of product and 0.5 liters of milk, stir well to obtain a homogeneous mixture without lumps and heat stirring constantly until to the boil (90/100 °C). After removing from the heat, pour the mixture into the molds and let become cold in the refrigerator for at least 3 hours.

PESO WEIGHT	1080 g	180 g
Codice EAN Barcode	8033717379710	8033717379857
Pz per collo Pcs per pack	6	12

IT | Budino al cioccolato

Amato dai bambini, può diventare più raffinato se servito con panna montata o frutta fresca.

INGREDIENTI: zucchero, cacao magro in polvere 24%, amido di mais, gelificante: carragenina, aromi, sale.

PREPARAZIONE: sciogliere 90 g di prodotto con 0,5 litri di latte fino ad ottenere un composto omogeneo senza grumi e riscaldare mescolando costantemente fino al bollire (90/100 °C). Dopo aver tolto dal fuoco, versare il composto negli stampini e lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.

EN | Chocolate pudding

A favourite with children, it can become a more sophisticated dessert if served with whipped cream or fresh fruit.

INGREDIENTS: sugar, low fat cocoa powder 24%, gelling agent: carrageenin, maize starch, flavours, salt.

PREPARATION: mix 90 g of product and 0.5 liters of milk, stir well to obtain a homogeneous mixture without lumps and heat stirring constantly until to the boil (90/100 °C). After removing from the heat, pour the mixture into the molds and let become cold in the refrigerator for at least 3 hours.

PESO WEIGHT	1080 g	180 g
Codice EAN Barcode	8033717379727	8033717379840
Pz per collo Pcs per pack	6	12



Creme dolci

Sweet creams



Assaporate da sole o utilizzate per conferire morbidezza e sapore ai prodotti di pasticceria, le creme sono un elemento base dell'arte dolciaria.

Danno un tocco goloso a torte e biscotti, riuscendo a trasformare in dessert sfizioso anche una semplice composizione di frutta fresca.

Enjoyed on their own or in pastries to make them softer and tastier, creams are a must-have when making sweets.

They make cakes and biscuits even more indulgent and can transform something as simple as fresh fruit into a mouth-watering dessert.



IT | Crema pasticcera

Crema base per eccellenza, solitamente aromatizzata alla vaniglia o al limone.

INGREDIENTI: zucchero, latte scremato in polvere, olio di cocco raffinato, amido modificato, alginate: (alginato di calcio E404, sodio pirofosfato E450, fosfato di sodio E339), aromi, sale, colorante: betacarotene.

PREPARAZIONE: sciogliere 100 g di prodotto in 250 ml di acqua, montare con frusta elettrica o planetaria alla massima velocità per circa 3 minuti. Aumentare o diminuire la quantità di acqua per ottenere la consistenza desiderata.

EN | Custard cream

A staple for any dessert, it is usually flavoured with vanilla or lemon.

INGREDIENTS: sugar, skimmed milk powder, refined coconut oil, modified starch, alginate: (calcium alginate E404, tetrasodium pyrophosphate E450, disodium phosphate E339), flavours, salt, dye: betacarotene.

PREPARATION: dissolve 100 g of product in 250 ml of water, stir with electric whip or planetary at maximum speed for about 3 minutes. Increase or decrease the quantity of water to obtain the desired consistency.

PESO WEIGHT	1000 g	200 g
Codice EAN Barcode	8033717379567	8033717379789
Pz per collo Pcs per pack	6	12



IT | Crema pasticcera al cacao

Una variante più golosa della classica ricetta.

INGREDIENTI: zucchero, latte scremato in polvere, olio di cocco raffinato, amido modificato, cacao magro in polvere, alginate: (alginato di calcio E404, sodio pirofosfato E450, fosfato di sodio E339), sale, aromi.

PREPARAZIONE: sciogliere 100 g di prodotto in 250 ml di acqua, montare con frusta elettrica o planetaria alla massima potenza per circa 3 minuti. Aumentare o diminuire la quantità di acqua per ottenere la consistenza desiderata.

EN | Cocoa custard cream

A richer version of the classic recipe.

INGREDIENTS: sugar, skimmed milk powder, refined coconut oil, modified starch, low fat cocoa powder, alginate: (calcium alginate E404, tetrasodium pyrophosphate E450, disodium phosphate E339), salt, flavours.

PREPARATION: dissolve 100 g of product in 250 ml of water, stir with electric whip or planetary at maximum power for about 3 minutes. Increase or decrease the quantity of water to obtain the desired consistency.

PESO / WEIGHT	1000 g	200 g
Codice EAN / Barcode	8033717379697	8033717379871
Pz per collo / Pcs per pack	6	12



IT | Crema Chantilly

Prende il nome da un castello francese dove pare sia nata nel XVI secolo. È l'unione di crema pasticcera e panna.

INGREDIENTI: zucchero, base crema: (sciroppo di glucosio disidratato, olio di cocco raffinato, emulsionante: E472b, proteine del latte), amido modificato, destrosio, latte scremato in polvere, gelificante: carragenina, aromi.

PREPARAZIONE: sciogliere 100 g di prodotto in 250 ml di latte, montare con frusta elettrica o planetaria alla massima potenza per circa 3 minuti.

EN | Chantilly cream

Named after a French castle where it is thought to have been invented in the 16th century. It is a mixture of custard and cream.

INGREDIENTS: sugar, cream base: (glucose syrup, refined coconut oil, emulsifier: E472b, milk protein), modified starch, dextrose, skimmed milk powder, gelling agent: carrageenin, flavours.

PREPARATION: dissolve 100 g of product in 250 ml of milk, stir with electric whip or planetary at maximum power for about 3 minutes.

PESO / WEIGHT	1000 g	200 g
Codice EAN / Barcode	8033717379703	8033717379864
Pz per collo / Pcs per pack	6	12



IT | Crema Tiramisù

Consistenza vellutata e gusto delicato, può diventare un dolce al cucchiaino se spolverizzata di cacao amaro, essere utilizzata per la preparazione del Tiramisù o per arricchire pandori e panettoni.

INGREDIENTI: base crema: (sciroppo di glucosio disidratato, olio di cocco raffinato, emulsionante: E472b, proteine del latte), zucchero, **mascarpone** disidratato in polvere: 17,4%, destrosio, amido modificato, proteine del latte, gelificante: carragenina, aromi, aroma caffè, colorante: betacarotene.

PREPARAZIONE: sciogliere 230 g di prodotto in 500 ml di latte, montare con frusta elettrica o planetaria alla massima potenza per circa 3 minuti.

EN | Tiramisù cream

With its velvety texture and delicate flavour, it becomes a dessert if sprinkled with bitter cocoa powder or can be used to make tiramisù or decorate Italian Christmas cakes.

INGREDIENTI: cream base: (glucose syrup, refined coconut oil, emulsifier: E472b, milk protein), sugar, dehydrated **mascarpone** powder: 17.4%, dextrose, milk protein, modified starch, gelling agent: carrageenin, flavours, coffee flavor, dye: betacarotene.

PREPARATION: dissolve 230 g of product in 500 ml of milk, stir with electric whip or planetary at maximum power for about 3 minutes.

PESO / WEIGHT	920 g	230 g
Codice EAN / Barcode	8033717379581	8033717379802
Pz per collo / Pcs per pack	6	12



INDIA

✉ info@stradiotto.in
🌐 www.stradiotto.in
📞 1800 572 3811
📞 +91 9824797003

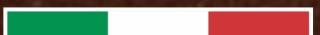
AUSTRALIA

✉ info@stradiotto.com.au
🌐 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

