



Linea Professionale

Κατάλογος επαγγελματικών προϊόντων

Linea Professionale

ICAM LINEA PROFESSIONALE. Η ΕΜΠΝΕΥΣΗ ΣΑΣ, ΤΟ ΠΑΘΟΣ ΜΑΣ.

Κουβερτούρες Icam Linea Professionale: μια ιδιαίτερα εξειδικευμένη γκάμα



Από την στενή συνεργασία μεταξύ του Εργαστηρίου Έρευνας και Ανάπτυξης και της ομάδας τεχνικών συμβούλων της ICAM Linea Professionale προέρχονται οι πολλαπλές ποικιλίες κουβερτούρας που προορίζονται για επαγγελματική χρήση. Μια ευρεία γκάμα με μείγμα από κουβερτούρες μαύρης σοκολάτας, γάλακτος και λευκής, εύκολων στην χρήση, που περιέχουν κυμαινόμενα ποσοστά κακάο και βούτυρο κακάο. Η συνταγή κάθε κουβερτούρας ξεχωριστά έχει σχεδιαστεί για συγκεκριμένη χρήση, τεχνικές προδιαγραφές και έντονη γεύση στα γλυκά, στα σοκολατούχα προϊόντα και τα παγωτά.



Φροντίζουμε την ποιότητα από την αρχή.



Καλλιεργούμε σπόρους εξαιρετικής ποιότητας.



Ελέγχουμε την ποιότητα μέχρι και την τελευταία λεπτομέρεια.



Μια νέα λειτουργία για βιώσιμη υπεροχή.

Υπηρεσίες της Icam Professionale

Εκτός από τα προϊόντα υψηλής ποιότητας, η Icam Linea Professionale προσφέρει αποκλειστικές υποστηρικτικές υπηρεσίες, με τη βοήθεια υψηλού επιπέδου Σεφ Ζαχαροπλαστικής και ειδικών σε διάφορους τομείς, που προορίζονται για επαγγελματίες της Ζαχαροπλαστικής και της εστίασης.

Μέσω αυτής της εξειδικευμένης ομάδας, οι πελάτες της Icam Linea Professionale μπορούν να επωφεληθούν από τις παρακάτω υπηρεσίες:

- **Λειτουργικές συμβουλές και υποστήριξη**
- **τεχνικές πληροφορίες** σχετικά με τα προϊόντα
- **ισορροπημένες συνταγές** για τη βελτίωση της γεύσης των προϊόντων της Icam Linea Professionale

Διαβάστε τις συνταγές στην διεύθυνση: www.icamprofessionale.it





ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ ΜΑΥΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ		ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΑΚΑΟ	ΜΕΓΙΣΤΗ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΖΑΧΑΡΗ	ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΚΑΟ- ΜΕΣΗ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ	ΟΛΙΚΟ ΛΙΠΟΣ- ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ	ΠΡΕΣΤΙΟΤΗΤΑ	ΧΥΤΕΥΤΗ-ΚΑΛΟΥΠΙΑΣΜΑ	ΚΟΥΦΙΑ ΚΑΛΟΥΠΙΑ	ΕΠΙΧΑΛΥΨΗ	ΓΚΑΝΑΖ	ΠΑΤΟΤΑ	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΕΙΣ
4 kg X3 τεμ.	ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ												
8300	Μαύρη σοκολάτα Grand Cru Los Palmaritos Δομινικανής προέλευσης	75%	24%	45%	-								
8301	Μαύρη σοκολάτα Grand Cru Los Vasquez Δομινικανής προέλευσης	75%	24%	45%	-								
8327	Μαύρη σοκολάτα Grand Cru Ουγκάντα	78%	21%	43%	-								
8302	Μαύρη σοκολάτα Single Dominicana- Προέλευση Δομινικανή Δημοκρατία	75%	24%	47%	-								
8303	Μαύρη σοκολάτα Single Ecuador- Προέλευση Εκουαδόρ	74%	25%	45%	-								
8304	Μαύρη σοκολάτα Single Madagascar - Προέλευση Μαδαγασκάρη	71%	29%	42%	-								
8306	Μαύρη σοκολάτα Single Sao Tome - Προέλευση Σάο Τομέ	71%	29%	42%	-								
8305	Μαύρη σοκολάτα Cru Pachiza Προέλευση Περού	70%	29%	40%	-								
8330	Βιολογική Μαύρη σοκολάτα Extra Bio		70%	29%	40%	-							
8310	Μαύρη σοκολάτα Vanini		72%	27%	44%	-							
8307	Μαύρη σοκολάτα Diamante		67%	32%	42%	-							
8311	Μαύρη σοκολάτα Regina		61%	38%	39%	-							
7897													
8312	Μαύρη σοκολάτα Bittra		60%	39%	36%	-							
8528	Μαύρη σοκολάτα Bittra Fairtrade		60%	39%	36%	-							
8316	Μαύρη σοκολάτα Mabel		56%	43%	37%	-							
8313	Μαύρη σοκολάτα Madesimo		52%	47%	35%	-							
8314	Μαύρη σοκολάτα Modella		52%	47%	32%	-							
8321	Μαύρη σοκολάτα Morbida		54%	43%	-	35%							
7650	Μαύρη σοκολάτα χωρίς ζάχαρη Senza Zucchero		60%	μαλτιτόλη 39%	37%	-							



ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

8340	Σοκολάτα γάλακτος Single PERU-Προέλευση Περού	39%	35%	-	37%								
8360	Βιολογική σοκολάτα γάλακτος Prestige Bio		32%	40%	-	35%							
8341	Σοκολάτα γάλακτος Vanini		39%	28%	-	46%							
8348	Σοκολάτα γάλακτος Regina		35%	40%	-	38%							
8342	Σοκολάτα γάλακτος Chiara		33%	36%	-	37%							
8343	Σοκολάτα γάλακτος Prestige		32%	40%	-	34%							
8559	Σοκολάτα γάλακτος Prestige Fairtrade		32%	40%	-	34%							
8344	Σοκολάτα γάλακτος Modella		30%	40%	-	31%							
7649	Σοκολάτα γάλακτος χωρίς ζάχαρη Senza Zucchero		36%	μαλτιτόλη 41%	-	36%							



ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΚΩΔΙΚΟΣ			ΕΛΑΣΤΗ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΑΚΑΟ	ΜΕΙΣΤΗ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΖΑΧΑΡΗ	ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΚΑΟ: ΜΕΣΗ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ	ΟΛΙΚΟ ΛΙΠΟΣ: ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ	ΠΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	ΧΥΤΕΥΧΗ-ΚΑΛΟΠΙΑΣΜΑ	ΚΟΥΦΑ ΚΑΛΟΠΙΑ	ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ	ΓΚΑΝΑΖ	ΠΑΤΟΠΑ	ΑΡΤΟΠΟΙΑ	ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΕΙΣ
4 kg X3 τεμ.	ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ													
8370	Βιολογική λευκή σοκολάτα Bianca Bio		-	41%	-	38%								
8373	Λευκή σοκολάτα Vanini		-	34%	-	43%								
8372	Λευκή σοκολάτα Edelweiss		-	36%	-	36%								
7894 Δοχείο 2,5 kg x 4 τεμ.	Λευκή σοκολάτα Morbida		-	37%	-	39%								



ΣΟΚΟΛΑΤΑ GIANDUIA

8375														
7899 4kg/3 blocks	Gianduja Σοκολάτα		32%	43%	-	40%								
7896	Gianduja Σοκολάτα Γάλακτος		26%	30%	-	45%								



ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ - ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

8356	Μεσαία κομμάτια μαύρης σοκολάτας Medium Chunks		45%	54%	26%	-								
8357	Μεσαία κομμάτια σοκολάτας γάλακτος Medium Chunks		29%	46%	-	29%								
8358	Μεσαία κομμάτια λευκής σοκολάτας Medium Chunks		-	53%		29%								
8535 25kg σοκολάτα	Βιολογική μαύρη σοκολάτα Bio Fairtrade Mignon ~ 9.000 τεμ/kg		45%	54%	26%	-								
8336	Σταγόνες μαύρης σοκολάτας Medie ~ 7.500 τεμ/kg		45%	54%	26%	-								
8337	Σταγόνες μαύρης σοκολάτας Mignon ~ 9.000 τεμ/kg		45%	54%	26%	-								
8338	Σταγόνες μαύρης σοκολάτας Mini ~ 12.000 τεμ/kg		45%	54%	26%	-								
8339	Σταγόνες μαύρης σοκολάτας Spillo ~ 20.000 τεμ/kg		45%	54%	26%	-								



ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΙΑ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΣΕ ΠΑΓΩΤΑ

8318 4 kg	Μαύρη σοκολάτα Igloo Bittra		67%	31%	-	50%			Στρασιατέλα		Παγωτοποίηση
8355 4 kg	Σοκολάτα γάλακτος Igloo Latte Intenso		40%	35%	-	46%			Στρασιατέλα		Παγωτοποίηση
8374 4 kg	Λευκή σοκολάτα Igloo Edelweiss		-	29%	-	51%			Στρασιατέλα		Παγωτοποίηση



ΑΠΟΜΙΜΗΣΕΙΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των γευστικών συνδυασμών της Icam είναι η άριστη ποιότητα τόσο των συστατικών όσο και του τελικού προϊόντος.

7814 10 kg συσκευασία	Απομίμηση μαύρης σοκολάτας	
7815 10 kg συσκευασία	Απομίμηση λευκής σοκολάτας	
7813 10 kg συσκευασία	Απομίμηση σοκολάτας γάλακτος	

Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφθείτε την ιστοσελίδα: www.icamprofessionale.it/products

ΣΚΟΝΕΣ ΚΑΚΑΟ

ΚΩΔΙΚΟΣ			Η σκόνη κακάο της Icam υποβάλλεται σε μια μοναδική θερμική επεξεργασία του βουτύρου που περιέχει, ώστε να πετύχουμε ένα σταθερότερο, ανώτερης ποιότητας προϊόν.	ph +/- 0,3	ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ	ΠΑΓΩΤΟ	ΑΡΤΟΠΟΙΑ		ΓΕΥΣΗ					
1 kg x 10 τεμ.	5 kg x 4 τεμ.	25 kg								ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ				
-	-	4860								Βιολογικό, κακάο σε σκόνη, χαμηλών λιπαρών 10/12 A11 SRB BIO NOP	7,3	☐	☐	Πολύ βαθύ άρωμα και γεύση κακάο
-	-	4861								Βιολογικό κακάο σε σκόνη 20/22 A22 SRB BIO NOP	7,3	☐	☐	Πολύ βαθύ άρωμα και έντονη γεύση κακάο/σοκολάτας
-	-	4876	Κακάο σε σκόνη Fairtrade 20/22 A21 SRB TF FLO	7,3	☐	☐	Πολύ βαθύ άρωμα και έντονη γεύση κακάο/σοκολάτας							
4239	-	-	Κακάο σε σκόνη 22/24	7	☐	☐	Έντονη γεύση κακάο/σοκολάτας							
4238	4897	4848	Κακάο σε σκόνη με μαύρη σοκολάτα 22/24	8	☐	☐	Πολύ δυνατό άρωμα, έντονη γεύση κακάο/σοκολάτας							
4240	4898	4868	Κακάο σε σκόνη με μαύρη σοκολάτα 22/24 χωρίς γεύση βανίλια	8	☐	☐	Καθαρή, έντονη γεύση κακάο							
4839	-	4847	Κακάο σε σκόνη χαμηλών λιπαρών 10/12	7,3	☐	☐	Πολύ βαθύ άρωμα και γεύση κακάο							
4832	-	4126	Κακάο σε σκόνη με ελάχιστη περιεκτικότητα ζάχαρης 45%	6,7	☐	☐	Υψηλό ποσοστό περιεκτικότητας σε κακάο							
4108	-	-	Μπάρα κακάο για ρόφημα ζεστής σοκολάτας	-	☐	☐	Κλασικό ιταλικό παχύρευστο ρόφημα σοκολάτας							

ΠΑΣΤΑ ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΚΑΟ

		Ο πλήρης έλεγχος της αλυσίδας προμηθειών και η διαχείριση της εκάστοτε διαδικασίας παραγωγής αποτελούν τους πυλώνες στους οποίους η Icam εστιάζει την παραγωγή όλων των ημι-κατεργασμένων προϊόντων στο χώρο μας. Διαδικασία παραγωγής κακάο από την Icam: προσεκτική επεξεργασία της πάστας κακάο, αποκλειστική διαδικασία συμπίεσης βουτύρου, ελαχιστοποίηση του αρώματος κακάο.				
4 kg x 3τεμ.	4 kg					
8382	-	Πάστα κακάο	☒	☒	☐	☐
-	7864	Βούτυρο κακάο	☒	☒	☐	☐

ΚΡΕΜΕΣ-ΠΡΑΛΙΝΕΣ

		Μόνο φυτικά λίπη υψηλής ποιότητας, επιλεγμένα συστατικά και σκόνη κακάο της Icam επεξεργάζονται σε συνδυασμό με την ικανότητα και το πάθος που χαρακτηρίζουν όλη τη γκάμα.		 		ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΚΑΝΑΣ	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ	ΓΛΑΣΟ	ΚΡΕΜΑ	ΠΑΓΩΤΟ	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	
5 kg	8 kg	ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ	ΓΕΥΣΗ										
-	7308	Cremicam 14% πραλίνα φουντουκιού	Φουντούκι	☒	☒	☐	☒	☐	☐	☐	☐		
-	7301	Elisa Cream	Κακάο	☒	☒	☐	☒	☐	☐	☐	☒		
-	7324	Extra Dark Cream	Σοκολάτα	☒	☒	☐	☒	☐	☐	☐	☒		
-	7314	Edelweiss White Cream	Λευκή σοκολάτα	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☒		
7312	-	Vanini Cream 23% πραλίνα φουντουκιού	Πραλίνα φουντουκιού	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☒		
7303	-	Icam Dark Icing	Μαύρη σοκολάτα			☒					☒		
-	7326	Nocciol.ita 14% πραλίνα φουντουκιού	Φουντούκι		☒	☐				☒	☒		
7305	-	Shiny Cocoa Icing Gel	Κακάο			☒					☒		
7327	-	Πάστα πραλίνας φουντουκιού, 55% όχι Kosher	Πραλίνα φουντουκιού	☒	☒		☒	☒	☐				
7328	-	Χειροποίητη πραλίνα αμυγδάλου, 55% όχι Kosher	Πραλίνα αμυγδάλου	☒	☒		☒	☒					
1862	-	Πάστα φουντουκιού	Φουντούκι		☒		☒	☒	☐				

Icam. Η Γεύση της Ποιότητας.

Για πάνω από 60 χρόνια, η Icam εκφράζει την ιταλική υπεροχή στην παραγωγή της σοκολάτας και έχει εδραιωθεί στην αγορά μέσω τολμηρών αποφάσεων όπως ο έλεγχος σε ολόκληρη την αλυσίδα παραγωγής, από το κακάο στην σοκολάτα, επιδιώκοντας την αυτονομία της παραγωγής και καθιστώντας τη βιωσιμότητα μία από τις αξίες της εταιρείας.

Φροντίδα και πάθος από την πρώτη στιγμή.

- **Προσεκτική επιλογή του κακάο από τις καλύτερες φυτείες**, με αρωματικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά που υποβάλλεται στην καλύτερη επεξεργασία.
- **Άμεση παρουσία στον τόπο προέλευσης** με το προσωπικό να βρίσκεται επί τόπου και να συμμετέχει στην εκπαίδευση των τοπικών παραγωγών με τους οποίους συνεργάζεται, για την έγκαιρη διατήρηση και βελτίωση της ποιότητας του κακάο και για την εξασφάλιση της προμήθειας πρώτων υλών των οποίων η προέλευση και φρεσκάδα είναι διασφαλισμένες.
- **Βιολογική υπεροχή:** Η Icam αποτελεί την πρώτη βιομηχανία παραγωγής σοκολάτας που ανέλαβε την πρόκληση δημιουργίας βιολογικών προϊόντων και δραστηριοποιήθηκε ως ηγετική δύναμη διαδίδοντας αυτόν τον τρόπο καλλιέργειας στην Δομινικανή Δημοκρατία. Σήμερα, κατέχει ηγετική θέση στην αγορά προσφέροντας ένα προϊόν του οποίου η προέλευση και η ιχνηλασιμότητα είναι εγγυημένες με σεβασμό στις φυσικές μεθόδους.

Παραγωγή με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας.

- **Τεχνολογική ανεξαρτησία:** δικά μας ημι-κατεργασμένα προϊόντα κακάο (βούτυρο και πάστα κακάο), για τον έλεγχο όλων των φάσεων της επεξεργασίας και την παραγωγή τέλειων προϊόντων.
- **Συνεχείς επενδύσεις σε τεχνολογία και διαδικασίες παραγωγής**, όπως φαίνεται και από το εργοστάσιο τελευταίας τεχνολογίας στο Ορσενίκο (Κόμο) που ολοκληρώνει τον έλεγχο της αλυσίδας παραγωγής το οποίο:
 - είναι χτισμένο σε μια περιοχή συνολικής έκτασης 50.000 m²
 - είναι εξοπλισμένο με την τελευταία τεχνολογία στην παραγωγή και ιχνηλασιμότητα τροφίμων
 - προσφέρει τη δυνατότητα διαχείρισης αλλεργιογόνων και ειδικών παραγωγών, ελαχιστοποιώντας την διασταυρούμενη ανάμειξη (σοκολάτα γάλακτος/μαύρη σοκολάτα, βιολογική/συμβατική...)

- παράγει προϊόντα άριστης ποιότητας, εξαιρετικής διατροφικής ασφάλειας και απόλυτης ιχνηλασιμότητας.
- **Μη προγραμματισμένοι έλεγχοι και παρακολούθηση:** συνεχείς χημικές, φυσικές, μικροβιολογικές, οργανοληπτικές και δοκιμές υγιεινής πραγματοποιούνται για την διασφάλιση της διατροφικής ασφάλειας των προϊόντων και την οργανοληπτική τους ποιότητα.
- **Πλήρης συμμόρφωση με τα αυστηρότερα διεθνή πρότυπα**, έλεγχος του περιβάλλοντος της διαδικασίας παραγωγής και του προσωπικού.

Βιώσιμη υπεροχή

- **Υπεύθυνη προσέγγιση των συνεργατών σε οικονομικό, ανθρώπινο και περιβαλλοντικό επίπεδο:** η συνεργασία μεταξύ της Icam και των αγροτών οδήγησε σε βελτίωση των πρακτικών καλλιέργειας με ορατά αποτελέσματα στην ποιότητα της σοδείας και την κερδοφορία, την παροχή ασφαλούς εισοδήματος στους αγρότες και την βελτίωση του βιοτικού επιπέδου των τοπικών κοινωνιών.
- **Προστασία του περιβάλλοντος:** το σύστημα δευτερογενούς καύσης εξαλείφει τα υπολείμματα αρώματος στον αέρα, η τριπλή γεννήτρια που λειτουργεί με μεθάνιο διασφαλίζει υψηλή ενεργειακή απόδοση στην παραγωγή ηλεκτρισμού, ατμού και ζεστού νερού.

Icam. Η Ποιότητα της Γεύσης.

Το αποτέλεσμα αυτής της απαιτητικής διαδρομής που διασφαλίζει τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας κατά τη διάρκεια κάθε φάσης, αποτελείται από μια σειρά σοκολάτες μοναδικής γεύσης, που σέβονται τον τύπο και τα χαρακτηριστικά του κακάο και με προσεκτική παρακολούθηση των νέων τάσεων στην κατανάλωση. Πρόκειται για παραγωγή σοκολάτας την οποία εγγυάται ένα σταθερό και αξιόπιστο σύστημα ποιότητας, αναβαθμισμένο και πιστοποιημένο σύμφωνα με τα ισχύοντα διεθνή πρότυπα στον τομέα των τροφίμων.



Παρακολουθήστε τις ιστορίες της αιχφόρου αλυσίδας παραγωγής στην διεύθυνση:
www.icamprofessionale.it/video

Τα προϊόντα κουβερτούρας παρασκευάζονται με:



Πλήρης λίστα στην διεύθυνση:
www.icamprofessionale.it/products

Πιστοποιητικά εταιρείας:



Πιστοποιητικά Προϊόντων



Αποκλειστικός Αντιπρόσωπος


ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ
ΟΜΙΛΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΦΟΙ Α.Ε.

Ηλείας 5 - Κ. Οβρυά Πατρών, 265 00 Πάτρα
Τηλ.: +30 2610 526001-3, Fax: +30 2610 525970

Info@papageorgioufoods.gr
www.papageorgioufoods.gr



Linea Professionale