

I migliori ingredienti per la tua arte,  
da latte 100% italiano



**Catalogo prodotti Professionali**  
*professional products catalogue*

# Indice / Index:

Introduzione	pg. 4 - 5
<i>Introduction</i>	
Il latte	pg. 6 - 7
<i>Milk</i>	
Latte fresco pastorizzato intero di alta qualità	pg. 8
<i>High quality fresh pasteurized whole milk</i>	
Latte intero pastorizzato "di+" speciale bar	pg. 9
<i>Bar special "di+" pasteurized whole milk</i>	
Latte UHT intero	pg. 10
<i>UHT whole milk</i>	
Latte UHT parzialmente scremato e scremato	pg. 11
<i>UHT Semi skimmed and skimmed milk</i>	
Latte UHT senza lattosio parzialmente scremato	pg. 12
<i>UHT semi skimmed lactose-free milk</i>	
Latte di capra intero biologico UHT	pg. 13
<i>UHT organic whole goat's milk</i>	
La Panna	pg. 14 - 15
<i>Cream</i>	
Panna ESL da montare per pasticceria 38% MG	pg. 16
<i>ESL whipping cream for bakeries 38% FAT</i>	
Panna ESL da montare per gelateria e dolci 35% MG	pg. 17
<i>ESL whipping cream for ice cream producers and desserts 35% FAT</i>	
Panna UHT da montare per pasticceria 38% MG	pg. 18
<i>UHT whipping cream for bakeries 38% FAT</i>	
Panna UHT speciale montapanna 35% MG	pg. 19
<i>UHT cream special for cream whippers 35% FAT</i>	
Panna UHT speciale cucina 20% MG	pg. 20
<i>UHT special cooking cream 20% FAT</i>	
Panna UHT speciale cucina 30% MG	pg. 21
<i>UHT special cooking cream 30% FAT</i>	
Panna UHT senza lattosio 35% MG	pg. 22
<i>Lactose-free UHT cream 35% FAT</i>	
Panna UHT 35% MG zuccherata all'8%	pg. 23
<i>UHT cream 35% FAT sugar 8%</i>	
Panna UHT biologica 35% MG	pg. 24
<i>UHT organic cream 35% FAT</i>	
Le Basi	pg. 26 - 27
<i>Mix</i>	
Base Arianna per latte di capra	pg. 28
<i>Arianna mix for goat's milk</i>	
Parfait Arianna	pg. 29
<i>Arianna Parfait</i>	
Il burro	pg. 30 - 31
<i>Butter</i>	
Il Mascarpone	pg. 32 - 33
<i>Mascarpone cheese</i>	
La lista dei desideri	pg. 34
<i>Wish list</i>	
L'azienda	pg. 35
<i>The company</i>	



## *Due ingredienti del piacere*

Un dessert fatto con amore e maestria si riconosce al primo assaggio: è un piacere che riempie di sensazioni intense e lascia il segno. I tuoi clienti lo sanno. Così come sanno che il sapore delle tue creazioni è in gran parte fatto di due ingredienti:

1. **il tuo talento,**
2. **le materie prime che scegli.**

I prodotti della linea professionale Frasccheri rappresentano gli ingredienti ideali per **chi non accetta compromessi** e vuole esaltare al massimo le caratteristiche della propria personalità in pasticceria e gelateria.

## *The two ingredients of pleasure*

*You can taste at the first mouthful if a dessert is made with the right blend of passion and skill: it delights the senses and speaks to the heart. Your customers know this. And they also know that the taste of your creations depends mainly on two ingredients:*

1. **your talent,**
2. **the raw materials you choose.**

Frasccheri professional line products are the ideal ingredients for anyone who **demand the best** and wants to express their personality to the full in confectionery and ice creams.

## *La produzione di dolci e gelati fuori dal comune richiede ingredienti straordinari*

Per darti prodotti degni della tua arte, Frasccheri seleziona e mette alla prova ogni elemento con la collaborazione diretta dei Maestri della pasticceria e della gelateria italiana.

È così che è nata **una linea di prodotti in grado di stupire**, perché frutto della costante ricerca degli esperti del settore e delle loro **capacità** nel riconoscere gli **ingredienti ideali** per la lavorazione professionale.



**Collaborazione con i Maestri del settore**  
*Partnerships with specialist Master Chefs*



**100% latte Italiano**  
*100% Italian milk*



**Packaging sostenibile**  
*Sustainable packaging*



**Ordini rapidi**  
*Quick deliveries*

## *To make outstanding desserts and ice-creams, you need outstanding ingredients*

To give you products worthy of your art, Frasccheri selects and tests every item with the direct involvement of Italian Master pastry and ice cream chefs.

The result is a line of **truly stunning products**, achieved through the constant work of industry experts and their **ability** to identify the **ideal ingredients** for professional processing.

## *il latte / milk:*

Il latte Frascheri è proposto in numerose varianti in grado di soddisfare le esigenze più disparate.

Dall'allevamento alla lavorazione, tutto il latte confezionato da Frascheri segue **un percorso studiato** per dare al prodotto **la qualità ideale** alla lavorazione in **pasticceria, gelateria** e nell'**industria dolciaria**.

Tutti i tipi di latte hanno **ottime caratteristiche organolettiche e nutrizionali** e sono disponibili in differenti varianti e packaging.

**Scegli il latte Frascheri che fa per te!**

*Frascheri milk comes in a large number of variants to meet the most diverse needs.*

*From farm to processing, all milk packed by Frascheri is managed through a **system designed** to give the product the **ideal quality** for use by **pastry and ice cream makers** and in the **confectionery industry**.*

*All types of milk have **excellent sensory and nutritional characteristics** and are available in different variants and packagings.*

**Choose the right Frascheri milk for your needs!**



## LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO DI ALTA QUALITÀ HIGH QUALITY FRESH PASTEURIZED WHOLE MILK

È il risultato finale di una **filiera di qualità**, dall'allevamento alla lavorazione.  
**Il trattamento di pastorizzazione delicato** consente di mantenere integri **tutto il gusto e il valore nutritivo del latte fresco appena munto**.

Disponibile in contenitore Tetra Rex da 1 l con tappo richiudibile, bottiglia PET da 1 l e in Bag in Box 10 l con tappo richiudibile, per la massima sicurezza e praticità d'uso.

The end result is a **quality supply chain**, from farm to processing.  
The **gentle pasteurization treatment** conserves all **the flavour and nutritional value of the fresh milk**.

Available in 1 l Tetra Rex pack with reclosable cap, 1 l PET bottle and 10 l Bag in Box with reclosable cap, for unbeatable safety and convenience.



## LATTE INTERO PASTORIZZATO "di+" SPECIALE BAR BAR SPECIAL "di+" PASTEURIZED WHOLE MILK

Il Latte Intero di+ Frascheri **preserva più a lungo le sue caratteristiche qualitative e nutrizionali**, perché sottoposto a un trattamento termico sicuro: la **pastorizzazione a elevata temperatura**. Grazie a questa tecnologia produttiva il latte conserva intatto il suo caratteristico buon sapore per 18 giorni.

Disponibile in contenitore Tetra Rex da 1 l con tappo richiudibile.

Frascheri "di+" Whole Milk **conserves its quality and nutritional characteristics for longer** thanks to a safe heat treatment: **high temperature pasteurization**. With this production technology, the milk conserves all its delicious flavour for 18 days.

Available in 1 l Tetra Rex pack with reclosable cap.



## LATTE UHT INTERO UHT WHOLE MILK

Il latte intero UHT Frasccheri, grazie a una **moderna tecnologia di produzione**, riesce a garantire **ottime caratteristiche sensoriali** che si preservano per 120 giorni a partire dalla data di produzione consentendo lo **stoccaggio a temperatura ambiente**.

Disponibile in contenitore Tetra Brik Base da 1000 ml, in Tetra Brik Square da 1000 ml e in Bag in Box 10 l con tappo richiudibile, per la massima sicurezza e praticità d'uso.

Thanks to a **state-of-the-art production technology**, Frasccheri UHT milk has **excellent sensory characteristics**, which it conserves for 120 days from the production date, and can be **stored at room temperature**.

Available in 1000 ml Tetra Brik Base, 1000 ml Tetra Brik Square and 10 l Bag in Box with reclosable cap, for unbeatable safety and convenience.



## LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO UHT SEMI SKIMMED MILK

Il **ridotto contenuto in grasso** rende questo prodotto adatto alle ricette più leggere. Questo latte, con **ottime caratteristiche sensoriali**, si preserva per 120 giorni a partire dalla data di produzione a temperatura ambiente.

Disponibile in contenitore Tetra Brik Base da 1000 ml, in Tetra Brik Square da 1000 ml e in Bag in Box 10 l con tappo richiudibile, per la massima sicurezza e praticità d'uso.

The **reduced fat content** of this product makes it suitable for use when a light product with rich flavour is requested. This milk, with **excellent sensory characteristics**, can be stored for 120 days from the production date at room temperature.

Available in 1000 ml Tetra Brik Base, 1000 ml Tetra Brik Square and 10 l Bag in Box with reclosable cap, for unbeatable safety and convenience.



## LATTE UHT SCREMATO UHT SKIMMED MILK

Il latte totalmente scremato risulta **adatto a specifiche esigenze di consumo e trasformazione**. In particolare a tutte quelle ricette che necessitano di un **prodotto ancora più leggero ma gustoso**.

Disponibile in contenitore Tetra Brik Base da 1000 ml e in Tetra Brik Square da 1000 ml con tappo richiudibile, per la massima sicurezza e praticità d'uso.

Skimmed milk is **ideal for specific consumption and transformation needs**. In particular, it is the star of recipes that need an **even lighter yet still very tasty product**.

Available in 1000 ml Tetra Brik Base and 1000 ml Tetra Brik Square with reclosable cap, for unbeatable safety and convenience.



## LATTE UHT SENZA LATTOSIO PARZIALMENTE SCREMATO

UHT SEMI SKIMMED LACTOSE-FREE MILK

Ideale per tutti quei professionisti che vogliono dare al consumatore **intollerante al latte** vaccino **un'alternativa golosa**. Infatti in questo prodotto per gelateria e pasticceria il lattosio viene quasi completamente scisso nei suoi due zuccheri costituenti, il glucosio e il galattosio. Il processo **consente di ottenere un latte più assimilabile e digeribile**. Inoltre, la sua naturale ricchezza in glucosio, lo rende particolarmente apprezzabile per il suo caratteristico **sapore dolce**. Un latte UHT speciale, **senza l'impiego di conservanti**.

**Per le tue creazioni alternative, dedicate agli intolleranti al lattosio.**

Disponibile in contenitore Tetra Brik Square da 1 litro e Bag in Box da 10 litri con tappo richiudibile che garantisce sicurezza igienica e praticità d'uso. Può essere stoccato per 120 giorni a partire dalla data di produzione e confezionamento.

*Ideal for all professionals wishing to offer a **delicious alternative** to consumers with **cow milk intolerances**. In this product for ice cream and confectionery making, the lactose is almost completely broken down into its two constituent sugars, glucose and galactose. The resulting **milk is much easier to assimilate and digest**. What's more, it is naturally glucose rich, giving it a very pleasant **sweet flavour**. A special UHT milk, **with no preservatives**.*

**For your alternative creations for lactose-intolerant consumers.**

*Available in 1 litre Tetra Brik Square and 10 litre Bag in Box with reclosable cap, for safety, hygiene and convenience. Shelf life of 120 days from production and packaging date.*



 temperatura ambiente / room temperature  
 120 giorni / days  
 1 x 10 l (BiB) / 12 x 1 l (Square)

## LATTE DI CAPRA INTERO BIOLOGICO UHT

UHT ORGANIC WHOLE GOAT'S MILK

Il Latte di Capra Bio Intero UHT Frascheri è un latte ottenuto da animali **allevati in Piemonte** con metodo di agricoltura biologica. Le capre hanno libertà di movimento e accesso a pascoli all'aperto, inoltre vengono **alimentate solo con mangimi biologici, privi di OGM** e prodotti senza l'impiego di concimi chimici e agro-farmaci di sintesi. Naturalmente più digeribile e tollerato anche dai soggetti sensibili alle proteine del latte vaccino, il latte di capra rappresenta **un'alternativa** anche alle bevande di origine vegetale, inoltre è l'ingrediente ideale **per formulare ricette innovative** e dal gusto ricercato per la **pasticceria e la gelateria professionale**.

Disponibile Tetra Brik Base da 1 l e in bag in box da 10 l.

*Frascheri UHT Organic Whole Goat's Milk comes from goats organically **farmed in Piedmont**. Goats are kept free-range with access to outdoor grazing, and are **fed only with organic feeds, free from GMOs** and produced without the use of chemical fertilisers or artificial pesticides.*

*Naturally easier to digest and also tolerated by people who react to the proteins in cow's milk, goat's milk is also **an alternative** to plant-derived beverages. What's more, it is the ideal ingredient for **creating innovative recipes** with sophisticated flavours, for **professional confectioners and ice cream makers**.*

*Available in 1 l Tetra Brik Base and 10 l Bag in Box.*



 temperatura ambiente / room temperature  
 120 giorni / days  
 1 x 10 l (BiB) / 12 x 1 l (Brik)



## la panna / cream:

**Panna  
Arianna**

**Sapore puro per la pasticceria e la gelateria d'autore.**

Un ingrediente **100% italiano**, proveniente da allevamenti piemontesi, disponibile con il 35% o il 38% di grassi e disponibile sia nella versione **ESL**, sia nella sua variante **UHT**.

Caratterizzata da un colore **bianco brillante**, Panna Arianna è una **gioia per gli occhi e per il palato, grazie alla sua ricetta pura, formulata senza additivi** e creata appositamente per esaltare al meglio l'arte dei pastry chef.

**La panna della tradizione, perfetta anche per le tue creazioni più innovative.**

**Pure flavour for superlative confectionery and ice-cream.**

A **100% Italian** ingredient, sourced from farms in Piedmont, available with 35% or 38% fat content and in both **ESL** and **UHT** variants.

**Bright white** in colour, Arianna Cream is a **joy to the eyes and taste-buds, thanks to its pure, additive-free formulation**, created specifically to enhance the pastry chef's art.

**Traditional cream, perfect even for your most innovative creations.**



## PANNA ESL DA MONTARE PER PASTICCERIA 38% MG

ESL WHIPPING CREAM FOR BAKERIES 38% FAT

L'insieme delle **straordinarie caratteristiche** della Panna Arianna e un contenuto di grasso del 38% assicurano un'ottima resa alla montatura in planetaria. Con ben **30 giorni di durata** a partire dalla data di produzione questa Panna Arianna offre praticità e comodità d'uso. **Non contiene zuccheri aggiunti** affinché il professionista possa raggiungere, in base al proprio gusto, il grado di dolcezza desiderato. Questa versione della Panna Arianna, con il **38%** di grassi è **l'ideale anche per le decorazioni e per quelle ricette che necessitano di una maggiore tenuta.**

Disponibile in contenitore Tetra Rex da 1000 ml e Bag in Box da 5 e 10 litri, con tappo richiudibile, che garantiscono sicurezza igienica e praticità d'uso.

Arianna Cream's combination of **amazing characteristics** and a fat content of 38% ensure **excellent whipping in a planetary mixer.** With an impressive **shelf life of 30 days** from production date, this Arianna Cream is practical and convenient. **It has no added sugars**, so the professional can add just the right amount of sweetness to suit his or her personal taste. With **38%** fat, this Arianna Cream version is **also ideal for decorations and for recipes requiring a firmer whipped cream.**

Available in 1000 ml Tetra Rex pack and 5 and 10 litre Bag in Box with reclosable cap, for safety, hygiene and convenience.



## PANNA ESL DA MONTARE PER GELATERIA E DOLCI 35% MG

ESL WHIPPING CREAM FOR ICE CREAM PRODUCERS AND DESSERTS 35% FAT

La panna ESL speciale per gelateria Frascheri è dedicata al professionista che necessita di un **prodotto genuino e affidabile.** La moderna tecnologia di produzione preserva il tipico **colore bianco e il caratteristico profilo sensoriale.** La **durata di ben 30 giorni** a partire dalla data di produzione garantisce, inoltre, praticità e comodità d'uso. La panna ESL Frascheri **non contiene zuccheri aggiunti** affinché il professionista possa raggiungere, in base al proprio gusto, il grado di dolcezza desiderato. Con un contenuto di grasso del **35%** questa panna ha un'ottima resa alla montatura sia in planetaria sia in montapanna.

Disponibile in contenitore Tetra Rex da 1000 ml e Bag in Box da 5 e 10 litri, con tappo richiudibile, che garantiscono sicurezza igienica e praticità d'uso.

Frascheri ESL cream specifically for ice cream producers is intended for professionals seeking a **genuine product they can trust.** The modern production technology conserves the typical **white colour and distinctive sensory profile.** What's more, the impressive **shelf life of 30 days** from production date guarantees practicality and convenience. Frasieri ESL cream has **no added sugars**, enabling the professional to add just the right amount of sweetness to suit his or her personal taste. With a fat content of 35%, this cream provides **excellent whipping in both planetary mixers and cream whippers.**

Available in 1000 ml Tetra Rex pack and 5 and 10 litre Bag in Box with reclosable cap, for safety, hygiene and convenience.



## PANNA UHT DA MONTARE PER PASTICCERIA 38% MG

UHT WHIPPING CREAM FOR BAKERIES 38% FAT

Ottenuta mediante **centrifuga di latte fresco**, è sottoposta a un **trattamento termico UHT** e a successivo confezionamento asettico. **È un prodotto estremamente versatile**, adatto a diverse modalità d'impiego. **Pasticceria:** sottoposta a battitura in macchina planetaria ad una temperatura costante compresa tra 0 e +4°C, assume una **consistenza soffice e cremosa, senza problemi di sineresi** e di formazione di cristalli di ghiaccio. **Gelateria:** da aggiungere in fase di mantecazione, favorisce un **buon incremento di volume e la formazione di un tessuto cremoso**, soffice e spatolabile. **Ristorazione:** ottima anche in cucina, **dona un gusto di raffinata delicatezza** a primi e secondi piatti, amalgamandosi bene con gli altri ingredienti e favorendo un perfetto bilanciamento di sapori. **Ideale anche per la preparazione di budini, panne cotte e torte.**

Disponibile in contenitore Tetra Brik Base da 1000 ml e Bag in Box da 5 e 10 litri con tappo richiudibile che garantisce sicurezza igienica e praticità d'uso.

Produced by **centrifuging fresh milk**, this cream undergoes **UHT heat treatment**, followed by sterile packaging. **It is an extremely versatile product**, suitable for a use in a variety of ways. **Confectionery:** when whipped in a planetary mixer at a constant temperature between 0 and +4°C, it acquires a **soft, creamy consistency, with no problems of syneresis** or ice crystal formation. **Ice cream:** added in the whipping phase, it aids a **good increase in volume and the formation of a creamy, soft texture**, easily shaped with a spatula. **Catering:** also excellent for cooking, it adds a refined, delicate flavour to pasta and meat dishes, amalgamating well with other ingredients for a perfectly balanced result. **Also ideal for making mousses, panna cotta and cakes.**

Available in 1000 ml Tetra Brik Base and 5 and 10 litre Bag in Box with reclosable cap, for safety, hygiene and convenience.



## PANNA UHT SPECIALE MONTAPANNA 35% MG

UHT CREAM SPECIAL FOR CREAM WHIPPERS 35% FAT

Panna da montare per gelateria UHT con tenore minimo in grasso pari al 35%, **colore bianco brillante**, particolarmente apprezzato dai professionisti, **adatta a diverse modalità di impiego.**

**È "regina" in gelateria:** sottoposta a battitura in "montapanna" a una temperatura costante compresa tra 0°C e +4°C, assume una **consistenza soffice e cremosa**, sviluppando una buona resa e mantenendo una **struttura consistente** e asciutta. Ideale per **guarnire gelati, dessert, cioccolata calda in tazza e macedonie di frutta.** L'ingrediente perfetto per esaltare l'arte dei Maestri Gelatieri Italiani.

Disponibile in contenitore Tetra Brik Base da 1000 ml e Bag in Box da 5 e 10 litri con tappo richiudibile che garantisce sicurezza igienica e praticità d'uso.

UHT whipping cream for ice cream production with fat content at least 35%, bright white colour, ideal for professionals, **suitable for a variety of applications.**

**Unbeatable for ice cream making:** when whipped in a cream whipper at a constant temperature between 0 and +4°C, it acquires a **soft, creamy consistency** with excellent yields and a **firm, dry structure.** Ideal for decorating **ice creams, desserts, hot chocolate and fruit salads.**

The perfect ingredient for enabling Italian Master Ice Cream Makers to express their art to the full.

Available in 1000 ml Tetra Brik Base and 5 and 10 litre Bag in Box with reclosable cap, for safety, hygiene and convenience.



## PANNA UHT SPECIALE CUCINA 20% MG

UHT SPECIAL COOKING CREAM 20% FAT

È un prodotto **particolarmente adatto per la ristorazione**, grazie alla sua **consistenza delicata** è ideale per primi e secondi piatti raffinati.

Sa amalgamarsi perfettamente con gli altri ingredienti, permettendo un **perfetto bilanciamento di sapori**.

Inoltre il trattamento UHT consente la conservazione per 180 giorni a partire dalla data di produzione.

Disponibile in contenitore Tetra Brik Base da 1000 ml e Bag in Box da 10 litri con tappo richiudibile che garantisce sicurezza igienica e praticità d'uso.

A product **particularly suitable for catering**, with a **delicate consistency** ideal for refined pasta and meat dishes.

It blends perfectly with the other ingredients for a **flawless balance of flavours**.

What's more, its UHT treatment gives it a shelf life of 180 days from production date.

Available in 1000 ml Tetra Brik Base and 10 litre Bag in Box with reclosable cap, for safety, hygiene and convenience.



## PANNA UHT SPECIALE CUCINA 30% MG

UHT SPECIAL COOKING CREAM 30% FAT

La **collaborazione con i migliori ristoranti** ha permesso di creare una panna da cucina UHT veramente speciale. Infatti, con il suo **contenuto in grasso pari al 30%** rappresenta un giusto compromesso tra la panna generalmente utilizzata in cucina, con un **contenuto di grassi inferiore**, e la panna **adatta anche ad essere montata**, decisamente più grassa. La sua giusta consistenza e il suo ricco sapore la rendono unica nel suo genere e **perfetta per arricchire tutti i piatti** della migliore tradizione italiana.

Disponibile in contenitore Tetra Brik Base da 1000 ml e Bag in Box da 10 litri con tappo richiudibile che garantisce sicurezza igienica e praticità d'uso.

We have created this truly special UHT cooking cream **in association with top restaurants**. With its **fat content of 30%**, it is the happy medium between the cream generally used in cooking, which **contains less fat**, and cream **also suitable for whipping**, which is much fattier. Its excellent consistency and rich flavour make this cream unique, and **ideal for enhancing all the dishes** in the great Italian tradition.

Available in 1000 ml Tetra Brik Base and 10 litre Bag in Box with reclosable cap, for safety, hygiene and convenience.



## PANNA UHT SENZA LATTOSIO 35 % MG

LACTOSE-FREE UHT CREAM 35% FAT

La Panna Arianna UHT Frascheri **senza lattosio** rappresenta la risposta per tutti quei professionisti attenti alle **nuove esigenze del mercato**.

Grazie ad impianti di ultima generazione, questa panna è **altamente performante** per la formulazione di prodotti adatti a tutti i consumatori **intolleranti al lattosio**. Inoltre il trattamento UHT consente la conservazione per 180 giorni a partire dalla data di produzione.

Disponibile in contenitore Tetra Brik Base da 1000 ml che garantisce sicurezza igienica e praticità d'uso.

Frascheri **lactose-free** UHT Arianna Cream is the right answer for all professionals wishing to respond to the **market's latest demands**.

Thanks to latest-generation production plants, this is a **high-performance** cream for the formulation of products suitable for all **lactose-intolerant** consumers. What's more, its UHT treatment gives it a shelf life of 180 days from production date.

Available in 1000 ml Tetra Brik Base packs for safety, hygiene and convenience.



## PANNA UHT 35% MG ZUCCHERATA ALL'8%

UHT CREAM 35% FAT SUGAR 8%

Panna Arianna da montare UHT al 35% MG zuccherata all'8%, è pensata per chi **non vuole rinunciare alla qualità ma desidera un prodotto già zuccherato e pronto**. Di colore bianco brillante, è adatta a diverse modalità di impiego. **Ideale in montapanna e per la produzione di gelato**, soffice e cremosa, sviluppa un'ottima resa mantenendo una **struttura consistente ed asciutta**. Ottima per guarnire gelati, dessert, cioccolata e macedonie.

Disponibile in contenitore Tetra Brik Base da 1000 ml che garantisce sicurezza igienica e praticità d'uso.

UHT Arianna Whipping Cream with 35% fat and 8% added sugar is for all those **who insist on quality but need a sweetened, ready-to-use product**. With a bright white colour, it is suitable for a variety of uses. **Ideal in a cream whipper and for ice cream making**, soft and creamy, it provides an excellent yield with a **firm, dry structure**. Excellent for decorating ice creams, desserts, hot chocolate and fruit salads.

Available in 1000 ml Tetra Brik Base packs for safety, hygiene and convenience.



## PANNA UHT BIOLOGICA 35% MG UHT ORGANIC CREAM 35% FAT

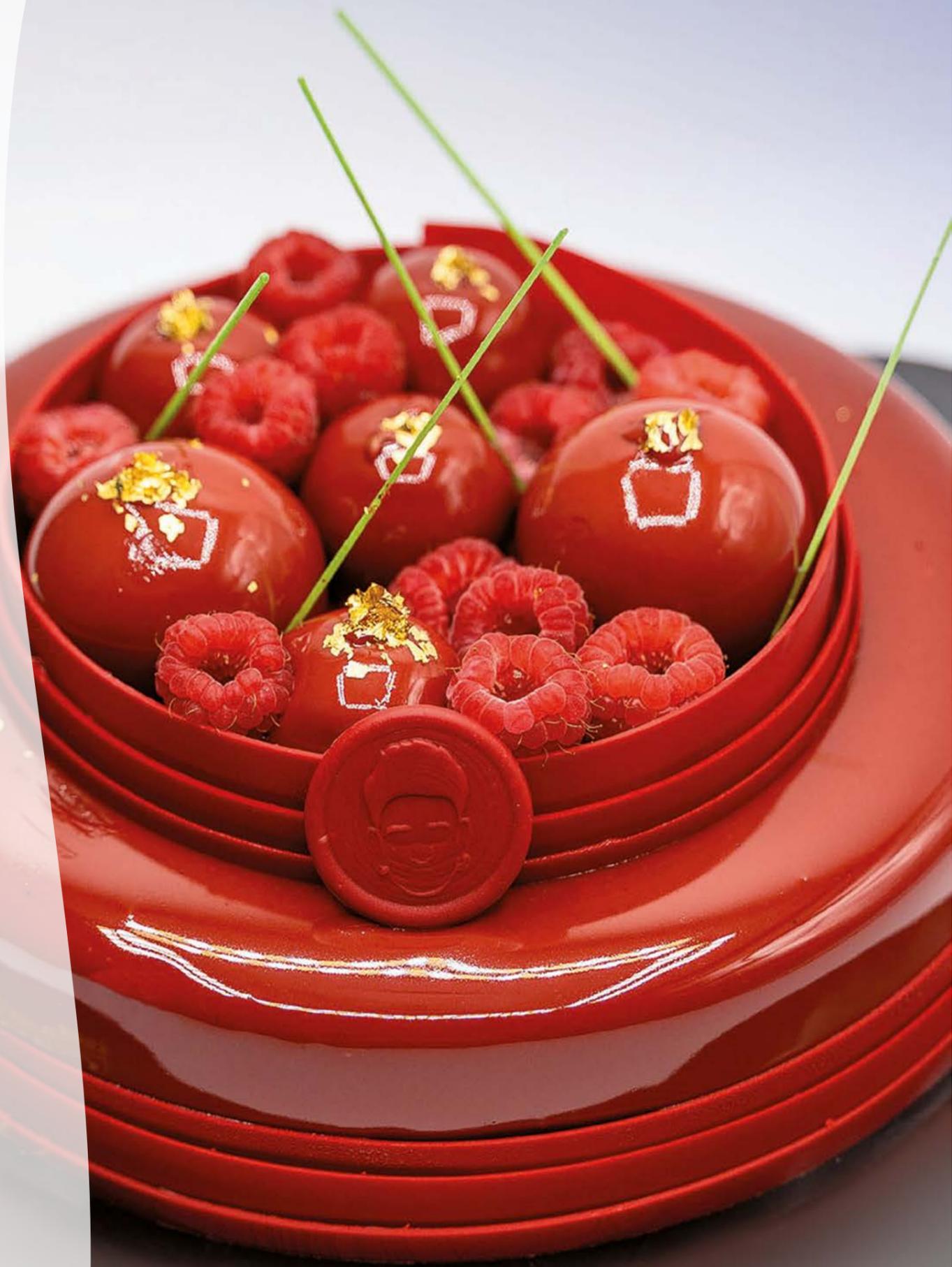
Ideale per la **gelateria e la pasticceria contemporanea**, Panna Arianna Frascheri **Biologica** è pensata per i **professionisti più all'avanguardia**. Le nuove frontiere dell'alimentazione richiedono esperti attenti alla ricerca di ingredienti dal sapore antico. La Panna Arianna Biologica è **prodotta con tecnologie innovative** e rispettose delle caratteristiche organolettiche naturali della materia prima: latte vaccino ottenuto da **animali allevati in Italia con metodo di agricoltura biologica**.

Disponibile in contenitore Tetra Brik Base da 1000 ml che garantisce sicurezza igienica e praticità d'uso.

*Ideal for **modern ice cream making and confectionery**, Frascheri Arianna Organic Cream is intended for **professionals at the true state of the art**. The new frontiers in food production require experts with the skill to source ingredients with a genuine, traditional flavour. Arianna Organic Cream is **produced with innovative technologies** that conserve the natural sensory characteristics of the raw material: cow's milk from **cattle farmed in Italy by organic methods**.*

*Available in 1000 ml Tetra Brik Base packs for safety, hygiene and convenience.*





## le basi / mixes:

### **Prodotti speciali per le tue ricette più golose.**

L'offerta Professionale Arianna comprende anche degli **speciali nuclei funzionali** progettati e messi a punto, nei **laboratori di ricerca e sviluppo** Frascheri, in **collaborazione con i migliori professionisti** della pasticceria e della gelateria internazionale.

Queste basi sono pensate per rendere **più semplice il lavoro** di pastry chef e maestri gelatieri, garantendo **risultati costanti e qualità impeccabile** in ogni preparazione, che sia parfait, semifreddo o gelato.

### **Special products for your tastiest recipes.**

The Arianna Professional range also comprises **special functional mixes**, designed and developed in the Frascheri **R&D laboratories**, in **association with top international ice cream and pastry professionals**.

These mixes are intended to **simplify the work** of master pastry chefs and ice cream makers, while guaranteeing **constant results and impeccable quality** in all preparations, including parfaits, semifreddo desserts or ice cream.



**BASE ARIANNA PER LATTE DI CAPRA**  
ARIANNA MIX FOR GOAT'S MILK

La linea professionale Arianna offre questo nucleo funzionale come **naturale complemento al Latte di Capra UHT biologico Frascheri**. Questo preparato in polvere è stato pensato appositamente per creare il **giusto mix** con il latte di Capra biologico Frascheri, ottenendo così **un gelato cremoso, dalla struttura morbida e vellutata**. Inoltre Base Arianna **non contiene derivati di origine vaccina**.

Disponibile in confezione da 1450 g può essere conservata a temperatura ambiente per 36 mesi.

The Arianna professional line includes this functional mix as the **natural complement to Frascheri UHT Organic Goat's Milk**. This powder mix has been specifically created to provide the **right combination** with Frascheri Organic Goat's Milk, to make a **creamy ice cream with a soft, smooth structure**. What's more, the Arianna Mix **does not contain any cow's milk products**.

Available in 1450 g pack with shelf life of 36 months at room temperature.

**PARFAIT ARIANNA**  
ARIANNA PARFAIT

Grazie a questo nucleo funzionale puoi ottenere in pochi istanti **la struttura ideale per i tuoi semifreddi**. Con un **gusto neutro che consente di esaltare le proprietà aromatiche degli ingredienti** utilizzati, il Parfait Arianna è ideale per le tue preparazioni più fresche. Insieme a questo straordinario ingrediente **puoi utilizzare paste grasse, paste zuccherine, cioccolato, spezie**, e tutto ciò che nasce dalla tua creatività per caratterizzare i tuoi dessert freddi.

Disponibile in confezione da 1500 g può essere conservata a temperatura ambiente per 36 mesi.

This mix **gives your parfaits the ideal structure** in just a few moments. **Flavourless to enhance the aromatic properties of the ingredients** used, Arianna Parfait is ideal for your coolest preparations. **You can combine this amazing ingredient with fat or sugar pastes, chocolate, spices** and everything your creativity suggests to give personality to your refrigerated desserts.

Available in 1500 g pack with shelf life of 36 months at room temperature.



# il burro / butter:

## BURRO ARIANNA

### ARIANNA BUTTER

Dalla accurata selezione delle **migliori panne** nasce il burro Arianna, sapientemente lavorato nel rispetto della **tradizione italiana**. Questo burro viene **ottenuto da una particolare selezione di creme di latte**, miscelate per ottenere il miglior risultato per **facilità di lavorazione e utilizzo professionale** in pasticceria.

Disponibile in confezione da 1000 g può essere conservato a temperatura di refrigerazione per 90 giorni a partire dalla data di produzione.

Only carefully selected **choice quality creams** are used to produce Arianna butter, skilfully processed in the best **Italian tradition**. This butter is made from **a specific selection of creams**, mixed to achieve the ideal result in terms of **ease of processing and professional use** in confectionery making.

Available in 1000 g pack with shelf life of 90 days from production date at room temperature.



0°C +6°C



90 giorni  
/ days



10 x 1000 g



## il mascarpone / mascarpone cheese:

### MASCARPONE MASCARPONE CHEESE

Il mascarpone Frascheri è un delizioso formaggio **realizzato secondo tradizione**. Molle, spalmabile, non stagionato, ottenuto per coagulazione acido-termica della **migliore crema di latte**. Il suo gusto delicato deriva da un'antica ricetta italiana. L'equilibrio degli aromi e la tipica consistenza **facile da lavorare** lo rendono adatto a infinite lavorazioni. Ingrediente prezioso per ricette semplici o elaborate, **può arricchire preparazioni sia dolci che salate**.

Disponibile in comode vaschette da 500 g conservabili a temperatura di refrigerazione per 90 giorni dalla data di produzione.

*Frascheri mascarpone is a delicious cheese **made the traditional way**. Soft, spreading and not ripened, it is made by the acid-thermal coagulation of **top quality cream**. Its delicate flavour originates from an age-old Italian recipe. Thanks to its delicious yet subtle fragrances and typical **easily worked** consistency, it is ideal for infinite processes. An invaluable ingredient for simple or complex recipes, it **adds a special touch to both sweet and savoury dishes**.*

Available in handy 500 g tubs which can be stored refrigerated for up to 90 days from production date.

 +2°C +4°C  
 90 giorni / days  
 6 x 500 g







## *Panna Arianna*

FRASCHERI S.P.A.  
Latte e Prodotti Lattiero-Caseari / *Milk And Dairy Products*  
Via Cesare Battisti, 29 - 17057 Bardineto (SV)  
Tel. +39 (019) 7908005 - fax +39 (019) 7908042  
[www.frascheriprofessionale.it](http://www.frascheriprofessionale.it) - [info@frascheri.it](mailto:info@frascheri.it)

Codice Fiscale, N.ro di iscrizione e P.IVA / *Italian tax code, registration and VAT No. 00771300092/N.ro R.E.A. di SV 88076.*  
Organizzazione con sistema di gestione qualità/sicurezza alimentare  
ISO 9001/ISO 22000 certificato da Bureau Veritas Italia S.p.A.  
*Organization with quality/food safety management system  
ISO 9001/ISO 22000 certified by Bureau Veritas Italia S.p.A.*

 [Frascheriprofessionale](#)

 [Frascheri\\_professionale](#)

 [Frascheri SpA](#)