



Centro Latte Rapallo

EXPERT



CATALOGO PROFESSIONALE



IL LATTE

Ricco di proteine e di elementi nutritivi indispensabili per l'organismo, è il nostro buon latte fresco l'ingrediente indispensabile per ogni preparazione. Proposto in vari formati e tipologie, si distingue per la sua **qualità**, nonché per le elevate prestazioni tecniche.

Latte Fresco Alta Qualità 4l

È il buon latte fresco del Centro Latte Rapallo - Latte Tigullio, nutriente e dal sapore piacevole e genuino. Perfetto per tutte le ricette, dagli antipasti ai dolci. Disponibile anche nei formati classici da 1l e 750 ml.

- Codice: 9114
- Codice EAN: 8007439000191
- Formato: 4 litri
- Conservazione: tra 0°C e +4°C
- Shelf life: 6 giorni dalla produzione

Latte Intero pastorizzato a temperatura elevata Biologico 10l

Il latte da agricoltura biologica naturalmente ricco di proteine e di elementi nutritivi è ottenuto da bovini allevati in conformità con il metodo da agricoltura biologica che garantisce il benessere degli animali, la sostenibilità ambientale, il rispetto della natura e l'alimentazione con fieno e cereali coltivati con metodo biologico, come previsto dalla normativa vigente.

- Codice: 483
- Formato: bag in box da 10 litri
- Conservazione: tra 0°C e +4°C
- Shelf life: 45 giorni dalla produzione

Latte UHT Intero 10l

Pratico da utilizzare poiché beneficia di una durata molto più lunga rispetto al latte fresco pastorizzato, ha caratteristiche qualitative elevate fin dall'origine. Beneficia di un trattamento termico che garantisce la sterilità del prodotto e ne preserva le proprietà nutritive e il gusto. Perfetto per ogni utilizzo in cucina.

- Codice: 472
- Codice EAN: 8009310004724
- Formato: bag in box da 10 litri
- Conservazione: temperatura ambiente
- Shelf life: 120 giorni dalla produzione

Latte UHT Parzialmente scremato 10l

Pratico da utilizzare poiché beneficia di una durata molto più lunga rispetto al latte fresco pastorizzato, ha caratteristiche qualitative elevate fin dall'origine. Beneficia di un trattamento termico che garantisce la sterilità del prodotto e ne preserva le proprietà nutritive e il gusto. Perfetto per ogni utilizzo in cucina.

- Codice: 491
- Codice EAN: 8009310004915
- Formato: bag in box da 10 litri
- Conservazione: temperatura ambiente
- Shelf life: 120 giorni dalla produzione

Latte UHT Intero e Parzialmente Scremato 1l

Pratico da utilizzare poiché beneficia di una durata molto più lunga rispetto al latte fresco pastorizzato, ha caratteristiche qualitative elevate fin dall'origine. Beneficia di un trattamento termico che garantisce la sterilità del prodotto e ne preserva le proprietà nutritive e il gusto. Perfetto per ogni utilizzo in cucina.

- Codice Intero: 33
- Codice Parzialmente scremato: 36
- Codice EAN Intero: 8009310000337
- Codice EAN Parzialmente scremato: 8009310000368
- Formato: 1 litro
- Conservazione: temperatura ambiente
- Shelf life: 120 giorni dalla produzione

LA PANNA

La nostra Panna è la scelta ideale per le pasticcerie e le gelaterie di qualità. Il Centro Latte Rapallo - Latte Tigullio offre una gamma ampia e completa di panna, caratterizzata da diversi tenori percentuali di materia grassa e da diversi formati disponibili, per soddisfare tutte le esigenze di utilizzo professionale sia in cucina sia in pasticceria, come in gelateria. La nostra Panna è universalmente riconosciuta per la sua qualità costante, le grandi prestazioni tecniche e il tipico sapore fresco.

Panna Fresca 1l Speciale per torte e ideale per gelati (38% M.G.)

Sapore fresco e gustoso per esaltare la qualità della materia prima. Dopo la montatura, la Panna si lavora per la creazione di chantilly e torte che mantengono la giusta consistenza nel tempo. La Panna è facilmente montabile con montapanna automatico, è ideale per la creazione dei gelati, valorizzandone il sapore e la cremosità, e in tutti gli utilizzi in cui sia necessario ottenere una struttura particolarmente soffice.

- Codice: 9501
- Codice EAN: 8007439000108
- Formato: 1 litro
- Conservazione: tra 0°C e +4°C
- Shelf life: 30 giorni dalla produzione
- Tenore di materia grassa (valore medio): 38%

Panna Fresca 1l - ideale per gelati e torte (36% M.G.)

Può essere facilmente montata con montapanna automatico, è ideale per la creazione dei gelati, valorizzandone il sapore e la cremosità, e in tutti gli utilizzi di pasticceria in cui sia necessario ottenere una struttura particolarmente soffice.

- Codice: 9509
- Codice EAN: 8009095110139
- Formato: 1 litro
- Conservazione: tra 0°C e +4°C
- Shelf life: 16 giorni dalla produzione
- Tenore di materia grassa (valore medio): 36%

Panna da montare 1l - uso professionale (40% M.G.)

Consistenza corposa, struttura compatta e liscia, adatta anche per creare decorazioni precise e farciture. È ideale per le creazioni di pasticceria come chantilly, mousse, bavaresi e torte. Ha una lunga tenuta e una buona tolleranza a congelamento - scongelamento. Una volta montata, la panna non rilascia liquidi. Ha un sapore piacevolmente fresco, grazie alla qualità delle materie prime e a un innovativo trattamento termico. Risulta pratica e versatile per ogni lavorazione, anche in cucina.

- Codice: 432
- Codice EAN: 8009310004328
- Formato: 1 litro
- Conservazione: tra 0°C e +4°C
- Shelf life: 90 giorni dalla produzione
- Tenore di materia grassa (valore medio): 40%

Panna da cucina 1000ml (23% M.G.)

Risulta pratica e versatile in ogni utilizzo in cucina, per completare primi e secondi piatti. È un ottimo condimento per pasta, arrosti e carni in genere. È ideale per la creazione di salse e condimenti dal gusto armonico e dalla consistenza morbida e vellutata. È l'ingrediente ideale per creazioni squisite, pensata per esaltare le preparazioni in cucina.

- Codice: 267
- Codice EAN: 8009310002676
- Formato: 1 litro
- Conservazione: temperatura ambiente
- Shelf life: 150 giorni dalla produzione
- Tenore di materia grassa (valore medio): 23%



Panna da montare 5l - uso professionale (40% M.G.)

Consigliata per consumi elevati. Conservazione ottimale e facile da dosare. **Consistenza corposa, struttura compatta e liscia**, adatta anche per creare decorazioni precise e farciture. È ideale per le creazioni di pasticceria come chantilly, mousse, bavaresi e torte. Ha una lunga tenuta e una buona tolleranza a congelamento - scongelamento. Una volta montata, la panna **non rilascia liquidi**. Ha un sapore piacevolmente fresco, grazie alla qualità delle materie prime e a un innovativo trattamento termico. Risulta pratica e versatile per ogni lavorazione, anche in cucina.

- **Codice:** 471
- **Codice EAN:** 8009310004717
- **Formato:** busta stand-up da 5 litri
- **Conservazione:** tra 0°C e +4°C
- **Shelf life:** 90 giorni dalla produzione
- **Tenore di materia grassa (valore medio):** 40%



Panna ricca 10l (38% M.G.)

È ideale per la creazione dei gelati, valorizzandone il sapore e la cremosità. Si amalgama rapidamente ed è perfetta da miscelare con altri ingredienti, per una **consistenza leggera e cremosa**.

- **Codice:** 492
- **Formato:** Sacca del bag in box da 10 litri
- **Conservazione:** tra 0°C e +4°C
- **Shelf life:** 120 giorni dalla produzione
- **Tenore di materia grassa (valore medio):** 38%



Panna liquida 10l (35% M.G.)

Consigliata come ingrediente per tutte le lavorazioni di gelaterie e caseifici. Può essere conservata fuori frigo.

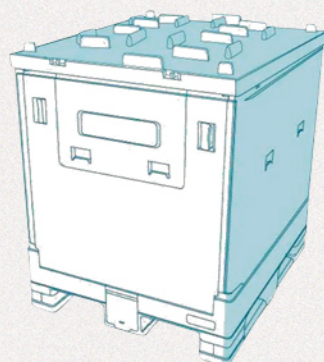
- **Codice:** 477
- **Formato:** Bag in box da 10 litri
- **Conservazione:** temperatura ambiente
- **Shelf life:** 120 giorni dalla produzione
- **Tenore di materia grassa (valore medio):** 35%



Panna da cucina 10l (23% M.G.)

Senza carragenina, risulta pratica e versatile in ogni utilizzo in cucina, per completare primi e secondi piatti. È ideale per creare salse e condimenti dal gusto armonico e dalla consistenza morbida e vellutata. È un ottimo condimento per pasta, arrostiti e carni in genere.

- **Codice:** 3457
- **Formato:** Bag in box da 10 litri
- **Conservazione:** temperatura ambiente
- **Shelf life:** 150 giorni dalla produzione
- **Tenore di materia grassa (valore medio):** 23%



Tank 1000l Panna fresca pastorizzata (38% M.G.)

100% piemontese, dal sapore fresco e gustoso grazie al **trattamento termico innovativo** e alla **qualità della materia prima**. Dopo la montatura, la Panna si lavora facilmente per la **creazione di chantilly e torte** che mantengono la giusta consistenza nel tempo.

- **Codice:** 906
- **Formato:** pallegom automontante in PP con coperchio. Big bag da 1000l con bocca di riempimento e bocca di scarico.
- **Conservazione:** tra 0°C e +4°C
- **Shelf life:** 7 giorni dalla produzione
- **Tenore di materia grassa (valore medio):** 38%

IL FORMAGGIO

Prodotto solo con ingredienti selezionati, una vasta gamma di **sapori e consistenze**, per preparare ogni giorno una ricetta diversa e ricca di fantasia.



Prescinseua

Di color bianco neve, **consistenza cremosa ed un sapore tendente all'acidulo**, la Prescinseua è ottima per chi ama sentirsi in forma, ma non vuole rinunciare al gusto. Perfetta per **torte salate, focacce, pesto, salse**, ma anche per la preparazione di dolci. Disponibile anche nel formato da 250 grammi.

- **Codice 5 chilogrammi:** 9702
- **Codice 2,5 chilogrammi:** 9737
- **Codice EAN 5 chilogrammi:** 8007439007022
- **Codice EAN 2,5 chilogrammi:** 8007439097375
- **Formato:** 5 chilogrammi o 2,5 chilogrammi
- **Conservazione:** tra 0°C e +4°C
- **Shelf life:** 45 giorni dalla produzione



Stracchino classico e cremoso

Lo Stracchino del Centro Latte Rapallo - Latte Tigullio è disponibile in tre diverse varianti al fine di soddisfare ogni esigenza. Il **Classico Stracchino** in confezione azzurra da 1 kg e da 3 kg è **ricco di fermenti, ideale per la focaccia al formaggio** e, quindi, indicato per pizzerie e panetterie con forno. Lo **Stracchino Cremoso** in confezione blu da 1 kg ha la caratteristica di essere **particolarmente denso**. Il prodotto è confezionato in atmosfera protettiva ed è **senza conservanti**.

- **Codice classico 1 chilogrammo:** 9705
- **Codice classico 3 chilogrammi:** 9742
- **Codice cremoso 1 chilogrammo:** 9741
- **Codice EAN classico 1 chilogrammo:** 8007339000567
- **Codice EAN classico 3 chilogrammi:** 8007439097429
- **Codice EAN cremoso 1 chilogrammo:** 8007439097412
- **Formato:** 1 chilogrammo o 3 chilogrammi
- **Conservazione:** tra 0°C e +4°C
- **Shelf life classico/cremoso:** 17/18 giorni dalla produzione



Mozzarella taglio Julienne

Formaggio fresco a pasta filata di **consistenza morbida**, dal **sapore dolce e aromatico**. Prodotto di elevata qualità adatto all'utilizzo professionale. Particolarmente ideale per le pizzerie e le panetterie con forno. Grazie al suo taglio a filetti **si scioglie anche a temperature moderate**, senza disperdere liquidi e mantenendo un gradevole colore bianco latte.

- **Codice:** 9732
- **Formato:** 2,5 chilogrammi
- **Conservazione:** tra 0°C e +4°C
- **Shelf life:** 30 giorni dalla produzione



Ricotta in Fuscella

Delicata, **cremosa**, dal **sapore fresco e genuino**, ideale per preparare piatti gustosi e di qualità, come agnolotti di magro e torte salate. Perfetta anche per la preparazione di dolci.

- **Codice:** 9735
- **Formato:** 1,5 chilogrammi
- **Conservazione:** tra 0°C e +6°C
- **Shelf life:** 35 giorni dalla produzione

IL MASCARPONE



Ottenuto solo con la migliore panna, accuratamente selezionata, che gli conferisce un **sapore dolce e delicato**. Il suo gusto morbido e la sua consistenza omogenea lo rendono **particolarmente indicato per tutte le lavorazioni**, dall'alta pasticceria, ai gelati e ai dessert. Per la preparazione di una crema spumosa al punto giusto, consigliamo di tirare fuori dal frigo mascarpone e uova solo al momento del loro utilizzo.

- **Codice:** 9739
- **Codice EAN:** 8007439097399
- **Formato:** 500 grammi
- **Conservazione:** tra 0°C e +4°C
- **Shelf life:** 50 giorni dalla produzione

LO YOGURT INTERO E MAGRO BIANCO

Lo Yogurt Tigullio è prodotto con **solo latte fresco** e naturalmente **ricco di fermenti lattici vivi e specifici**. Lo **Yogurt Intero Bianco (0.3%)**, dal gusto esclusivo, la consistenza morbida e l'elevato apporto nutritivo. Lo **Yogurt Intero Bianco Cremoso (0.9%)** ha la particolarità di avere una densità maggiore e, grazie all'aggiunta di vanillina, un gusto delicato ideale per i gelati ed i dolci. Lo **Yogurt Magro Bianco**, dal gusto leggero e la consistenza vellutata, è morbido e a basso contenuto di grassi (0.1%).

- **Codice Intero bianco 5 chilogrammi:** 9306
- **Codice Intero bianco cremoso 5 chilogrammi:** 9308
- **Codice Magro bianco 500 grammi:** 3078
- **Codice Magro bianco cremoso 5 chilogrammi:** 9307
- **Codice EAN Magro bianco:** 8001101000434
- **Formato Intero bianco:** 5 chilogrammi o 500grammi
- **Conservazione:** tra 0°C e +4°C
- **Shelf life:** 50 giorni dalla produzione



LE BEVANDE VEGETALI UHT



La **Bevanda di Soia Centro Latte Rapallo**, dal gusto unico e delicato, è un perfetto complemento in cucina, come ingrediente per budini, creme, gelati, frullati e puree. La **Bevanda di Riso Centro Latte Rapallo** è piacevolmente e naturalmente dolce. Il gusto pieno e delicato, dato dalla ricetta esclusiva, a basso contenuto di grassi, la rendono ideale in cucina come ingrediente per budini, creme, gelati e dolci. La **Bevanda d'Avena Centro Latte Rapallo** è una bevanda dal gusto delicato, ma corposo ed inoltre ricca di fibre.

- **Codice Soia:** 9215
- **Codice Riso:** 9216
- **Codice Avena:** 9220
- **Formato:** 1000ml
- **Conservazione:** temperatura ambiente
- **Codice EAN Soia:** 8007439092158
- **Codice EAN Riso:** 8007439092165
- **Codice EAN Avena:** 8007439092202
- **Shelf life Soia:** 360 giorni dalla produzione
- **Shelf life Riso e Avena:** 270 giorni dalla produzione

CAPPUCCINO LOVERS



Bevanda vegetale UHT a base di soia

Cappuccino Lovers è la **bevanda a base di soia speciale per cappuccini**. Prodotta con soia italiana NO OGM, è l'ideale per ottenere una **crema perfetta**. Con una confezione da 1000ml si ottengono 15 cappuccini circa.

- **Codice:** 487
- **Formato:** 1000ml
- **Conservazione:** temperatura ambiente
- **Shelf life:** 360 giorni dalla produzione

IL BURRO



Prodotto da panna pastorizzata selezionata. Perfetto per tutti i tipi di impasto e per ogni applicazione in cucina. Consistenza morbida, facile da lavorare. **Ideale per creme, dolci da forno e paste sfoglia**. Disponibile anche in monoporzioni, ideale per gli hotel.

- **Codice 1 chilogrammo:** 9603
- **Codice (in porzioni):** 9604
- **Codice EAN 1 chilogrammo:** 8007439006032
- **Codice EAN (in porzioni):** 8007439006049
- **Formato:** 1 chilogrammo, 125 porzioni per un tot di 1 kg
- **Conservazione:** tra 0°C e +4°C
- **Shelf life:** 100 giorni dalla produzione

LE UOVA E IL TUORLO D'UOVO

A completamento di Gamma, il Centro Latte Rapallo offre anche le sue freschissime uova da Allevamento all'aperto Fiordovo. In aggiunta, il Tuorlo d'uovo pastorizzato "chiaro" e "scuro" prodotto solo con **materie prime selezionate**, per preparare ogni giorno una ricetta diversa e ricca di gusto.

- **Formato tuorlo d'uovo:** 1000ml
- **Formato uova:** 180 uova calibro L
- **Conservazione tuorlo d'uovo:** tra 0°C e +4°C
- **Conservazione uova:** temperatura ambiente
- **Shelf life tuorlo d'uovo:** 30 giorni dalla produzione
- **Shelf life uova:** 28 giorni dalla produzione
- **Codice tuorlo chiaro:** 434
- **Codice tuorlo scuro:** 437
- **Codice uova:** 9806



Sin dal 1954, il Centro Latte Rapallo – Latte Tigullio è sinonimo di qualità.

Specializzato nella produzione e commercializzazione di **latte, derivati e prodotti freschi** (yogurt e panna), nel tempo ha diversificato le sue offerte per **garantire sempre più referenze in formati diversi, per tutte le esigenze di utilizzo**. La qualità e la sicurezza dei prodotti è garantita da **oltre 400 analisi giornaliere**, che vengono effettuate lungo tutto il percorso produttivo, dal momento della raccolta del latte dalle aziende agricole, alle fasi di lavorazione, sino al suo confezionamento nello stabilimento.

Per prendere appuntamento con i nostri
venditori o per maggiori info:



Ufficio commerciale

0185260101/1

commerciale@lattetigullio.it



Centro Latte Rapallo

EXPERT

