

Ingredienti per liberare la tua creatività



Catalogo Professionale

Indice prodotti

CATALOGO PROFESSIONALE

06

IL LATTE

Il latte Frascheri proviene da una filiera selezionata e controllata. La qualità originale del prodotto viene mantenuta grazie alle innovazioni e a un servizio personalizzato.

10

LATTE "di+" SPECIALE BAR

Latte ideale per il cappuccino e per gli utilizzi del settore bar e ristorazione, che offre performance e versatilità anche in pasticceria e gelateria, con una shelf-life di 30 giorni.

14

LATTE SENZA LATTOSIO UHT

Ideale per le preparazioni ad alta digeribilità e lactose free: la nuova frontiera del latte per il mondo professionale.

18

LATTE DI BUFALA UHT

Frascheri presenta il segreto per creare gelati gourmet dal sapore inconfondibile e dalla cremosità sublime: il nostro Latte di Bufala d'eccellenza!

08

LATTE FRESCO DI ALTA QUALITÀ

Latte confezionato disponibile in diversi formati per gli utilizzi specifici di pasticceri e gelatieri, chef e baristi.

12

LATTE UHT

Latte proveniente da una filiera selezionata, disponibile in differenti versioni e formati per le diverse esigenze professionali.

16

LATTE DI CAPRA BIO UHT E BASE ARIANNA

Nella linea Bio Frascheri c'è un'alternativa speciale: il latte di capra BIO UHT, corredato da una base per realizzare un gelato BIO al latte di capra.

20

BEVANDA A BASE DI SOIA

L'alternativa vegan per creare frappè, frullati e cappuccini perfetti, completamente vegetali. Bevanda dal gusto delicato, 100% made in Italy e garantita NON OGM.

22

LA PANNA

Ideale per tutte le necessità dei professionisti, la Panna Arianna è un prodotto affidabile, costante, irrinunciabile per realizzare preparazioni di alta qualità.

26

PANNA UHT

La Panna Arianna per eccellenza per pasticcerie e gelaterie che vogliono solo gli ingredienti più affidabili per le loro preparazioni.

30

PANNA BIOLOGICA UHT

La Panna Arianna BIO è prodotta da latte selezionato proveniente da animali allevati con metodo di agricoltura biologica.

34

PANNA SPECIALE CUCINA UHT

Frascheri propone la Panna Arianna "alta cucina" utilizzata da chef stellati per preparazioni dolci e salate.

38

BASE LIBERA PER GELATO

La soluzione per realizzare gelati senza lattosio in modo semplice e sicuro, con un unico preparato da unire a latte e panna della linea lactose free Frascheri.

42

MASCARPONE E LATTICINO SPALMABILE

Alleati indispensabili per realizzare il tiramisù e la cheesecake, sono ingredienti cardine di molte altre preparazioni in pasticceria come in gelateria: perfetti da tenere sempre in laboratorio.

24

PANNA PASTORIZZATA

La Panna Arianna pastorizzata (ESL) è un ingrediente innovativo, dalla durata ottimizzata, disponibile in diverse varianti e in formati adeguati alle esigenze professionali.

28

PANNA SENZA LATTOSIO UHT

Grazie alle sue tecnologie produttive, Frascheri è in grado di creare diverse varianti di panna senza lattosio. Disponibili in formati ideali per tutti i professionisti.

32

PANNA ZUCCHERATA UHT

La Panna Arianna UHT zuccherata all'8% è un ingrediente versatile, dedicata a chi necessita di un prodotto di semplice e rapido utilizzo.

36

BASE ARIANNA PARFAIT E SEMIFREDDO

Quando serve praticità, Base Arianna soddisfa le esigenze dei professionisti che vogliono realizzare semifreddi e parfait in pochi semplici gesti.

40

BURRO ARIANNA

Da una selezione accurata delle migliori panne nasce il Burro Arianna, sapientemente lavorato nel rispetto della tradizione italiana.

Bardinetto:

LA VIA LATTEA COMINCIA DA QUI

Un sito produttivo tra le montagne

Presente sul mercato da oltre 60 anni, Frascheri è sinonimo di latte e panna di alta qualità per i diversi utilizzi professionali.

Lo stabilimento di trasformazione in altura, sull'Appennino Ligure al confine con il Piemonte, si avvale delle più avanzate tecnologie di lavorazione e di un laboratorio interno, che permette di offrire report e certificazioni sui prodotti per testarne costantemente la qualità.

Ogni giorno Frascheri investe nel miglioramento del proprio processo produttivo e del proprio servizio, per sviluppare soluzioni sempre nuove che vengano incontro alle esigenze degli artigiani del gusto.

I professionisti si affidano solo a ingredienti dalla qualità elevata e costante. Frascheri si impegna a fornire ogni giorno ai clienti la garanzia di un processo sicuro e di un servizio che renda semplice e piacevole usufruire dei suoi prodotti.

Soddisfare anche l'artigiano più esigente è una sfida che Frascheri ama intraprendere per la costante evoluzione di pasticceria, gelateria e del settore Ho.Re.Ca..



Il latte

Selezione, ottimizzazione dei processi, ricerca e sviluppo: ogni fase della produzione del latte Frascheri viene studiata nei minimi dettagli affinché il risultato sia un prodotto genuino e di qualità costante.



Latte fresco di alta qualità

Risultato di una filiera corta e di controlli costanti, il latte fresco di alta qualità Frascheri è un prodotto pastorizzato con tecnologie di ultima generazione, che consentono di mantenere inalterati il gusto e le proprietà nutritive.



0°C +4°C



6 giorni



1 x 10 l (BiB)
15 x 1 l (Rex)



Latte Intero "di+" Speciale Bar

Il Latte Intero "di+" Frascheri preserva a lungo le sue caratteristiche qualitative e nutrizionali in quanto sottoposto ad un trattamento termico sicuro: la pastorizzazione a elevata temperatura.

Grazie a questa tecnologia produttiva, il latte (che proviene esclusivamente da allevamenti italiani, controllati e garantiti) conserva intatto il suo caratteristico buon sapore per più giorni (ESL - extended shelf life).

Il packaging in Tetra Rex Plant-based® è completamente riciclabile e sostenibile.



0°C +4°C



30 giorni



15 x 1 l (Rex)



Latte UHT

Grazie all'alta tecnologia degli impianti del proprio stabilimento, che utilizzano processi produttivi e di confezionamento rispettosi della materia prima, Frascheri realizza un latte UHT buono e genuino. Disponibile nelle versioni:

- Latte UHT intero
- Latte UHT parzialmente scremato
- Latte UHT scremato
- Latte UHT Crema+ (4,8% m.g.)



temperatura
ambiente



120 giorni



1 x 10 l (BiB)
12 x 1 l (Edge)



Latte senza lattosio UHT

Gli intolleranti allo zucchero naturale del latte sono in costante crescita in Italia. Attualmente 1,1 milioni di Italiani, infatti, sono allergici al lattosio e molti di più sono gli intolleranti (Fonte: Istat).

Il latte UHT Frasccheri senza lattosio permette di realizzare prodotti *lactose free*, ideali per i consumatori intolleranti al lattosio.

Disponibile nella versione:

- **Latte UHT Senza Lattosio parzialmente scremato**

 temperatura ambiente

 120 giorni

 1 x 10 l (BiB)
12 x 1 l (Edge)



Latte di Capra intero BIO UHT

Il latte di capra BIO Frascheri ha pregiate qualità nutrizionali ed è un ottimo elemento caratterizzante per preparazioni fuori dal comune.

Per quanto riguarda le sue proprietà bisogna citare in primis la digeribilità, infatti il latte di capra è generalmente ben tollerato, grazie alle peculiarità dei suoi grassi a catena media e corta, nonché al suo ridotto contenuto di lattosio e caseina rispetto ai valori medi del latte vaccino.

Base Arianna

Per creare un gelato morbido, cremoso, senza proteine del latte vaccino Frascheri propone la Base Arianna per gelato al Latte di Capra.

Ingredienti: zucchero, grasso vegetale (cocco), sciroppo di glucosio disidratato, destrosio, fruttosio, maltodestrine, fibra vegetale, proteine vegetali, stabilizzanti: E440, E410, sale.



Latte di Capra:
temperatura
ambiente



Latte di Capra:
120 giorni



Latte di Capra:
1 x 10 l (BiB)
12 x 1 l (Brik)



Base Arianna:
temperatura
ambiente

Base Arianna:
36 mesi

Base Arianna:
10 x 1,45 kg

Inquadra il QRcode per il tutorial.



Latte di Bufala UHT

Dedicato ai maestri gelatieri più esigenti, il **latte di Bufala Frascheri** è la scelta ideale per chi desidera distinguersi per la **qualità delle proprie creazioni**.

Proviene esclusivamente da **allevamenti italiani** garantendo, così, un prodotto di alta **qualità dal gusto unico**. Esalta gli aromi dei tuoi gelati gourmet con la magia della **cremosità che solo il latte di bufala può offrire**.

Con un **alto tenore di grassi e un sapore caratterizzante**, è l'ingrediente d'eccellenza che trasforma ogni creazione in un'esperienza sensoriale indimenticabile.

 Fior di Bufala



0°C +4°C



180 giorni



1 x 10 l (BiB)



Bevanda a base di soia

Una gradevole bevanda vegetale, delicata e cremosa, ottenuta esclusivamente da **soia italiana**, garantita **non OGM**, può essere consumata dalle persone intolleranti al lattosio e allergiche alle proteine del latte, dai celiaci, dai vegetariani e dai vegani.

- Naturalmente senza lattosio
- Senza glutine
- Fonte di proteine vegetali
- A basso contenuto di acidi grassi saturi.

La sua particolare formulazione la rende **ideale per la preparazione di cappuccini** dalla schiuma ricca e cremosa.




temperatura
ambiente



360 giorni



12 x 1 l (Square)



Panna Arianna

Regina della pasticceria, della cucina e della gelateria, Panna Arianna è sempre stata per Frascari un cavallo di battaglia realizzato con tutte le tecnologie più avanzate che garantiscono il rispetto della materia prima.

Un ingrediente fondamentale e prezioso che conquista ogni giorno i professionisti più esigenti.



Inquadra il QRcode e scopri come montare le nostre panne.



Panna pastorizzata

Panna Arianna rappresenta il fiore all'occhiello di un'azienda che ha sempre fatto della lavorazione della panna a "ricetta pulita" il suo valore aggiunto. Solo latte di raccolta italiano e tecnologie di ultima generazione permettono di ottenere un ingrediente così puro, bianco, senza additivi e che dura più giorni (ESL - extended shelf life). Il packaging è completamente sostenibile. Disponibile nelle versioni:

- Panna Arianna pastorizzata 38 % m.g.
- Panna Arianna pastorizzata 35 % m.g.

Panna
Arianna



0°C +4°C



12 giorni (BiB)
30 giorni (Rex)



1 x 10 l (BiB)
1 x 5 l (BiB)
15 x 1 l (Rex)



Panna UHT

Attraverso un procedimento di sterilizzazione UHT delicato e rispettoso della materia prima, Frascheri propone Panna Arianna a lunga conservazione, ideale per molti tipi di lavorazione, con un unico obiettivo: soddisfare le esigenze dell'artigiano, arrivando a raggiungere i parametri tecnici migliori sul mercato.

Disponibile nelle versioni:

- Panna Arianna UHT 38 % m.g.
- Panna Arianna UHT 35 % m.g.

Panna Arianna



0°C +4°C



180 giorni



1 x 10 l (BiB)
1 x 5 l (BiB)
12 x 1 l (Edge)



Panna senza lattosio UHT

Panna Arianna UHT senza lattosio rappresenta la risposta per tutti i professionisti attenti alle nuove esigenze del mercato. Grazie agli 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 nella versione:

- Panna Arianna senza lattosio UHT 35 % m.g.

Panna Arianna

0°C +4°C 180 giorni 1 x 10 l (BiB)
12 x 1 l (Edge)



Panna biologica UHT

Panna Arianna UHT biologica è pensata per gli artigiani che vogliono realizzare preparazioni e prodotti BIO. Questa straordinaria panna è prodotta con tecnologie innovative, rispettose delle caratteristiche organolettiche naturali della materia prima: latte vaccino ottenuto da animali allevati in Italia con metodo di agricoltura biologica. Disponibile nella versione:

- Panna Arianna biologica UHT 35 % m.g.

Panna Arianna



0°C +4°C



180 giorni



1 x 10 l (BiB)
12 x 1 l (Brik)



Panna zuccherata UHT

Panna Arianna UHT al 35% m.g. zuccherata all'8%, è pensata per chi non vuole rinunciare alla qualità ma desidera un prodotto già pronto all'uso. Di colore bianco brillante, è adatta a diverse modalità di impiego. Ideale in montapanna e per la produzione di gelato, soffice e cremosa, sviluppa una resa impeccabile mantenendo una struttura consistente e asciutta. Ottima per guarnire gelati, dessert, cioccolata e macedonie. Disponibile nella versione:

- Panna Arianna UHT 35 % m.g. zuccherata all'8%

*Panna
Arianna*



0°C +4°C



180 giorni



1 x 10 l (BiB)
12 x 1 l (Brik)



Panna speciale cucina UHT

Ideale per le preparazioni salate, questa Panna Arianna è stata creata per affiancare gli chef in cucina. Bianca, cremosa, deliziosa: è l'ingrediente versatile che si integra perfettamente con gli stili gastronomici più ricercati.

Disponibile nelle versioni:

- Panna Arianna UHT 30 % m.g.
- Panna Arianna UHT 20 % m.g.

*Panna
Arianna*



0°C +4°C



180 giorni



1 x 10 l (BiB)
12 x 1 l (Edge)
12 x 1 l (Brik)



Base Arianna Parfait e Base Arianna Semifreddo

Base Arianna Parfait è nata per venire incontro alle necessità dei pasticceri nel realizzare semifreddi in pochi minuti ed è stata pensata come naturale complemento della Panna Arianna 35% m.g. Il Parfait Arianna è, infatti, la soluzione ideale per evitare la realizzazione della *pâte à bombe*, ovvero il procedimento base che normalmente si utilizza per pastorizzare le uova nelle preparazioni fredde.

Ingredienti: zucchero, destrosio, latte scremato in polvere, grasso vegetale (palma), tuorlo d'uovo in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionante: E472a, proteine del latte, stabilizzante: E407, aromi naturali, colorante: E161b.

Base Arianna Semifreddi è ideale per dolci alla frutta e dal sapore delicato. Da utilizzare insieme alla Panna Arianna 35% m.g., è un nucleo funzionale versatile con cui sbizzarrirsi e sperimentare, per ottenere consistenze diverse e sempre deliziose.

Ingredienti: destrosio, fruttosio, stabilizzante: E1422, latte scremato in polvere, proteine del latte.



Base Parfait:
temperatura
ambiente



Base Parfait:
36 mesi



Base Parfait:
10 x 1,5 kg

Base Semifreddo:
temperatura
ambiente

Base Semifreddo:
36 mesi

Base Semifreddo:
8 x 2 kg



Base Libera per gelato

Base Libera è un nucleo funzionale che ti permette di **creare con pochi semplici gesti** un gelato a base di latte vaccino **senza lattosio**. Nel passato, la creazione di gelato delattosato rappresentava un ostacolo notevole. Nonostante l'uso di ingredienti privi di lattosio, si rendeva necessario l'impiego di latte in polvere o proteine del latte, entrambi contenenti naturalmente lattosio.

Base Libera, unita a ingredienti senza lattosio, ti permette di produrre un gelato al latte, realizzato con latte e panna **adatto anche alle persone intolleranti al lattosio**.

*Ingredienti: sciroppo di glucosio disidratato, fibra vegetale, grasso vegetale (cocco), trealosio, proteine del **latte**, maltodestrine, **latte** scremato delattosato in polvere, emulsionanti: E471, E472b, E477, destrosio, stabilizzanti: E417, E410, E466, E407, E412, gelatina animale, proteine vegetali (**soia**). Può contenere uova, arachidi e frutta a guscio.*



temperatura
ambiente



36 mesi



8 x 2 kg



Burro

Risultato di una particolare selezione di creme di latte miscelate tra loro, il Burro Arianna è stato studiato per offrire la massima facilità di lavorazione nell'utilizzo in pasticceria e nella ristorazione. Questo burro professionale è disponibile, inoltre, nella versione *lactose free*, che consente ai professionisti di realizzare creazioni deliziose anche per i clienti intolleranti al lattosio.

Burro
Arianna



Tradizionale
0°C +6°C
Senza Lattosio
+1°C +6°C



Tradizionale
120 giorni
Senza Lattosio
150 giorni



Tradizionale
10 x 1 kg
Senza Lattosio
10 x 1 kg



Mascarpone e Latticino spalmabile

Il **mascarpone** Frascheri è un delizioso formaggio realizzato secondo tradizione. 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.

Il **latticino spalmabile** rappresenta un ingrediente versatile dalle molte qualità. Ampiamente apprezzato per la creazione di creme per cupcake o da ripieno, così come nel ruolo da protagonista nelle cheesecake. Un ingrediente sapientemente bilanciato nel sapore e nella consistenza per garantire al professionista la più ampia gamma di utilizzi.



Mascarpone
+2°C +6°C



Mascarpone
500 g - 90 giorni
2 kg - 60 giorni



Mascarpone
6 x 0,5 kg
4 x 2 kg

Latticino Spalmabile
0°C +6°C

Latticino Spalmabile
180 giorni

Latticino Spalmabile
2 x 1,5 kg



Le origini del latte

Fin dalla sua nascita, la Frascheri ha instaurato uno stretto rapporto con il territorio e con gli allevatori delle valli vicine allo stabilimento. Così anche oggi il latte arriva dalla provincia di Torino e di Cuneo per raggiungere l'azienda, dove viene analizzato e lavorato con tecnologie tra le più avanzate in Europa. Questo procedimento consente il massimo rispetto della materia prima e permette di fornire ai professionisti un prodotto dal grande valore tecnico.



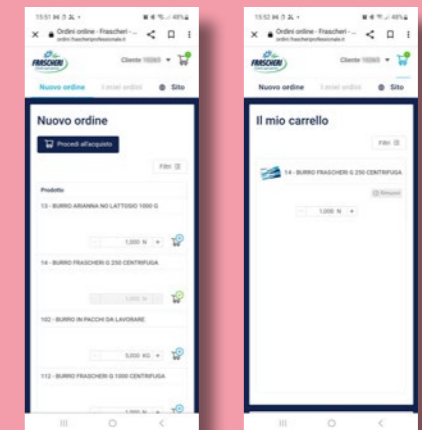
Web-app rivenditori

Frascheri correda i suoi prodotti con una serie di servizi dedicati ai rivenditori. Infatti, l'azienda ha creato uno spazio web per effettuare gli ordini, che facilita il processo e lo rende rapido e sicuro. Inoltre, con la stessa password, il rivenditore può accedere a una pagina di servizi per la promozione del brand e la formazione degli agenti. Il mondo Frascheri Panna Arianna è sempre a portata di smartphone per i suoi clienti.



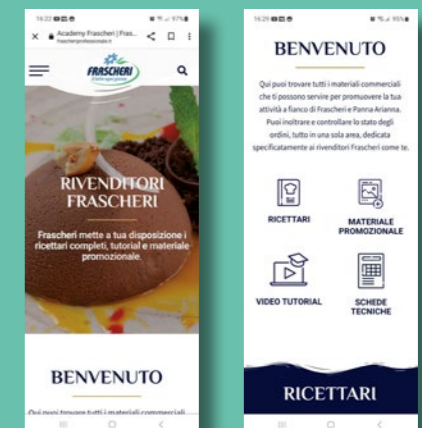
AREA ORDINI

Vuoi effettuare un nuovo ordine o verificarne uno già effettuato? Accedendo all'area dedicata hai la possibilità di gestire ed inviare i tuoi ordini, con tracciabilità e sicurezza.



AREA ACADEMY

A tua disposizione on-line locandine, post social, tutorial, materiale commerciale e tutti i ricettari! Scopri il mondo Frascheri Panna Arianna in un click.



Tecnologia e certificazioni

Grazie a uno dei laboratori più all'avanguardia del settore e un sito produttivo in costante rinnovamento tecnologico, Frascheri propone ai professionisti solo prodotti garantiti in termini di qualità e parametri tecnici.



CERTIFICAZIONE
ISO 9001



CERTIFICAZIONE
ISO 22000

FILO DIRETTO CON I PROFESSIONISTI

Serve un'informazione aggiuntiva su un prodotto o una lavorazione? Richiedi una consulenza tecnica gratuita a:

commerciale@frascheri.com

Servizi e logistica

Frascheri ha fatto del motto "Il latte ogni giorno" una vera e propria mission. Per questo l'azienda assicura ai professionisti un'esperienza d'acquisto efficiente e appagante, grazie ai rivenditori distribuiti su tutto il territorio nazionale.

Contatto diretto con i tecnici dell'azienda



Programmazione flessibile degli ordini



Affidabilità grazie a controlli costanti





Panna Arianna

FRASCHERI S.P.A.
Via Cesare Battisti, 29 - 17057 Bardineto (SV)
Tel. +39 (019) 7908005 - fax +39 (019) 7908042
www.frascheri.it
commerciale@frascheri.com

Codice Fiscale, N.ro di iscrizione e P.IVA:
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.