



*La Nostra Qualità
per la tua Creatività*
OUR QUALITY FOR YOUR CREATIVITY



RUE
FLAMBÉE

RUE FLAMBÉE ITALIA is a young and enthusiastic company, which was founded to support professional chefs. Through the experience of the founders within the pastry and catering sector, RUE FLAMBÉE ITALIA has continued to grow and widen its range as a result of an international know how.

Our product offerings include sweet and savoury selections that allow the consumer to create their own delicious meals and desserts in a quick and simple manner. Today our products are suitable for many as we select only the best raw materials, which satisfy various dietary requirements.

RUE FLAMBÉE ITALIA è una società giovane e dinamica fondata sulla lunga esperienza dei suoi soci fondatori nei settori della pasticceria e della ristorazione. Nata originariamente per dare servizio ai grandi chef, essa ha poi raggiunto un'ampia fascia di consumatori grazie alla continua proposta di nuovi prodotti frutto di un know-how internazionale.

La vasta gamma di prodotti offerti racchiude gusti, colori e texture differenti, permettendo ai consumatori di creare deliziosi dessert ed invitanti stuzzichini con rapidità e facilità, lasciando comunque libero sfogo alla loro fantasia.

E' per questo motivo che oggi RUE FLAMBÉE ITALIA è in grado di soddisfare le più diverse esigenze grazie anche ad un'accurata ricerca e selezione delle materie prime in cui viene coinvolto l'intero personale. Obiettivo dell'azienda è, inoltre, trovare nuove soluzioni tecnologiche al fine di ottimizzare sia la produttività, sia la sicurezza alimentare.

Rue Flambée Italia



Pastry

- Desserts & Creams
- Mousse
- Fillings / Frosting / Ganache
- Universal Base Mix
- Cakes & Cupcakes
- Cocoa Lovers
- Crust & Soft Pastry
- Sponge Cakes
- Macarons

Bakery & Co.

- Italian Style
- Breads & co.
- Pasta & Co.

Flavouring Pastes

Paste Aromatizzate

Decorative Pastes

- Roll Fondant *Premium*
- Gum Paste
- Modelling Paste
- Smart lace

Commodities & Flours



PALAIS DU CHEF is the modern review of the traditional recipes that answers to the upraising demand of food free by potentially dangerous ingredients. Thanks to the dedication from RUE FLAMBÉE we are able to provide all chefs and professionals, a complete line of ingredients which will make your job easy, granting high quality finished products that can satisfy both traditional and healthy food lovers.

I prodotti di PALAIS DU CHEF sono la rivisitazione in chiave moderna delle ricette tradizionali d'alta pasticceria soddisfacendo anche l'esigenza sempre maggiore di alimenti liberi da ingredienti potenzialmente dannosi per la salute. RUE FLAMBÉE mette dunque a disposizione degli chef e degli operatori HORECA una linea di prodotti che facilitano il lavoro garantendo comunque un'alta qualità all'altezza del settore.

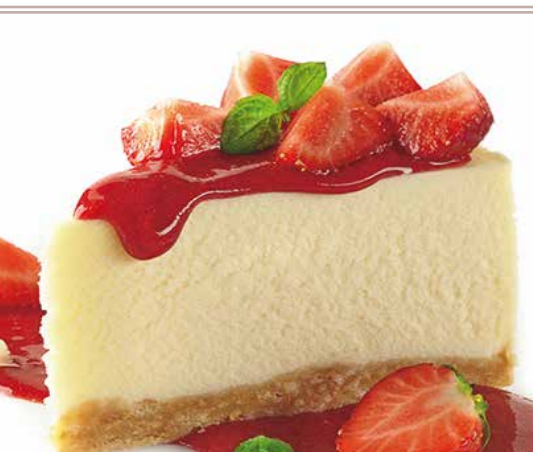


Pastry

Palais Du Chef offers high quality, easy to use pastry products. The range is suitable for numerous dietary requirements and intolerances due to the high quality, carefully selected ingredients.

Palais Du Chef offre prodotti di pasticceria di alta qualità che sono prima di tutto salutarì, grazie ad ingredienti attentamente selezionati, e inoltre semplici da utilizzare.





DESSERTS & CREAMS

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC3008 TIRAMISÙ CREAM Crema Tiramisù	1 kg	2500 ml Cream Panna	40/45 (80g)
PDC3006 CHEESECAKE CREAM Crema Cheesecake	1 kg	2400 ml Cream Panna	40/45 (80g)
PDC3009 PANNA COTTA Panna Cotta	1 kg	8 L Cream Panna	110 (80g)
PDC3011 MASCARPONE CREAM Crema Mascarpone	1 kg	2500 ml Cream Panna	40/45 (80g)

A complete range of easy to prepare Creams & Desserts, which can be served in their most traditional form, so as combined with other ingredients to create innovative varieties of delicious desserts. Perfect in combination with Flavouring Pastes (see page 20) to reinvent taste and tradition.

Una linea completa di preparati per Creme e Dessert, facili da usare per preparare farciture e dolci al cucchiaio tradizionali o moderni, con l'aggiunta di ingredienti a scelta. Perfetti in utilizzo combinato con le Paste Aromatizzanti (v. pag. 20) per reinventare il gusto della tradizione.

DESSERTS & CREAMS

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC3010 CRÈME BRÛLÉE	1 kg	5,4 L Cream Panna	70 (80g)
PDC3012 CUSTARD CREAM Crema Pasticcera	1 kg	2,8 L Milk Latte	50 (80g)
PDC3014 CREMA CATALANA Crema Catalana	1 kg	5,4 L Cream Panna	70 (80g)
PDC3013 CRÈME CARAMEL	1 kg	5,4 L Cream Panna	70 (80g)

✓ **NO EGGS**
Senza Uova

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **GMO FREE**
Senza OGM

✓ **AZO FREE**
Senza Coloranti Azoici



* NEW PRODUCT | PRODOTTO NOVITÀ



MOUSSE NEUTRA

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC4042 NEUTRAL Neutra	1 kg	3,3 L Cream/Panna	6 Cake/Torte Ø 30 cm ----- Dessert 60 (70g)

The perfect base for any **mousse**, performing also as a semifreddo. It can easily be enriched in flavour with flavouring pastes.

La base perfetta per tutte le **mousse**, ottima anche per semifreddi. Può essere facilmente arricchita di gusto con le paste aromatizzanti.

✓ **NO EGGS**
Senza Uova

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

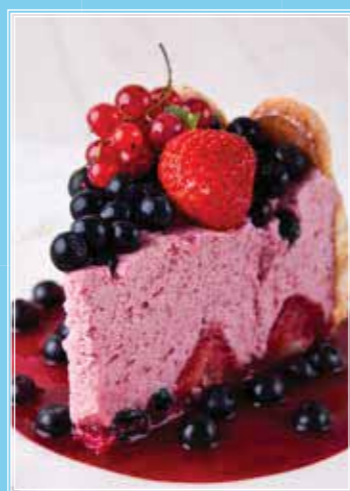
✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **AZO FREE**
Senza Coloranti Azoici

Try it with **FLAVOURING PASTES** (pag. 20) to give flavour and colour to the final product!

Provalo in combinazione con le **PASTE AROMATIZZANTI** (pag. 20) per dare sapore e colore al prodotto finito!



FILLING/ FROSTING/ GANACHE

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC3020 MAGIC FROSTING VANILLA Magic Frosting - Ganache Vaniglia	1 kg	Filling / Ripieno: 1250 ml Milk/Latte Frosting: 940 ml Milk/Water Ganache: 500 ml Milk/Latte	36 Cupcakes (25 g Frosting)

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **GMO FREE**
Senza OGM

✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

One product, **three ways**. Add different proportions of milk to obtain a tasty filling for cakes, a quick **FROSTING** to decorate **CUPCAKES** or a **GANACHE** for macarons and cookies in 3 minutes only.

Un preparato unico **per tre diversi usi**. Aggiungete diverse proporzioni di latte per ottenere un morbido ripieno per farcire torte, un rapido **RIPIENO** per decorare **CUPCAKES** o una **GANACHE** per macarons e biscotti. Pronto in 3 minuti.

Try it with **FLAVOURING PASTES** (pag. 20) to give flavour and colour to the final product!

Provalo in combinazione con le **PASTE AROMATIZZANTI** (pag. 20) per dare sapore e colore al prodotto finito!

*Servings and preparation based on 1 kg of mix
*Porzioni e preparazione basati su 1 kg di preparato



UNIVERSAL BASE MIX | MIX BASE UNIVERSALE

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix
PDC4070 UNIVERSAL BASE MIX NO YEAST - LACTOSE FREE Mix Base Universale Senza Lievito - Senza Lattosio	4 kg	Recipe/Ricetta 1: Crêpes 3600 ml Milk/Latte or Water/Acqua 720g Eggs/Uova 7g Salt/Sale ----- Recipe/Ricetta 2: Focaccia Italiana 780 ml Water/Acqua 20g Brewer's yeast/Lievito di Birra 120g Extra Virgin Olive Oil/ Olio Extra Vergine d'oliva 7g Salt/Sale

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **GMO FREE**
Senza OGM

A MULTI-PURPOSE POWDER MIX BASE for moist cakes, muffins, crust, cookies, pizzas and focaccia. Just add your Chef creativity to create completely new gluten free delicacies!

Una **MISCELA MULTIUSO** per torte soffici, muffin, frolle, biscotti, pizza e focaccia. Nessun limite alla creatività gluten free di ogni Chef!

*Servings and preparation based on 1 kg of mix
*Porzioni e preparazione basati su 1 kg di preparato



CAKES/TORTE | MUFFINS | CUPCAKES

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC4001 Mix for CAKE - MUFFINS & CUPCAKES Vanilla Flavour Lactose Free ----- Mix per TORTA - MUFFINS e CUPCAKES Gusto Vaniglia Senza Lattosio	2,5 kg	Cake/Torta: 500g Eggs/Uova 300g Butter/Burro or Seeds Oil/Olio di Semi ----- Muffin: 550g Eggs/Uova 370g Butter/Burro or Seeds Oil/Olio di Semi ----- Cupcake: 500g Eggs/Uova 300g Butter/Burro or Seeds Oil/Olio di Semi	2 Cakes/Torte Ø 25 cm 36 Muffins 36 Cupcakes

✓ **LACTOSE FREE**
Senza Lattosio

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **GMO FREE**
Senza OGM

By adding a few simple ingredients you are able to achieve delicious and moist CAKE, CUPCAKES and MUFFINS. The Mix is Gluten Free and Lactose Free!

Con il preparato per torte, cupcakes e muffins sarà semplicissimo creare dei soffici cupcakes e muffins con un gusto intenso e un'ottima texture. Per chi cerca di differenziarsi, il Mix per TORTE-CUPCAKES e MUFFINS è Senza Lattosio e Senza Glutine.





CAKES/TORTE | CUPCAKES

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
<p>PDC4002 Mix for CAKE & CUPCAKES COCOA <i>Lactose Free</i></p> <p>-----</p> <p>Mix per TORTA e CUPCAKES CACAO <i>Senza Lattosio</i></p>	2,5 kg	<p>Cake/Torta: 500g Eggs/Uova 300g Butter/Burro or Seeds Oil/Olio di Semi</p> <p>-----</p> <p>Cupcake: 500g Eggs/Uova 300g Butter/Burro or Seeds Oil/Olio di Semi</p>	<p>2 Cakes/Torte Ø 25 cm</p> <p>-----</p> <p>36 Cupcakes</p>

✓ **LACTOSE FREE**
Senza Lattosio

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **GMO FREE**
Senza OGM



*Servings and preparation based on 1 kg of mix
*Porzioni e preparazione basati su 1 kg di preparato

CAKES/TORTE | CUPCAKES

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
<p>PDC4010 Mix for CAKE & CUPCAKES CAPPUCCINO <i>Lactose Free</i></p> <p>-----</p> <p>Mix per TORTA & CUPCAKES CAPPUCCINO <i>Senza Lattosio</i></p>	2,5 kg	<p>Cake/Torta: 500g Eggs/Uova 300g Butter/Burro or Seeds Oil/Olio di Semi</p> <p>-----</p> <p>Cupcake: 500g Eggs/Uova 300g Butter/Burro or Seeds Oil/Olio di Semi</p>	<p>2 Cakes/Torte Ø 25 cm</p> <p>-----</p> <p>36 Cupcakes</p>
<p>PDC4023 CARROT CAKE & BANANA BREAD Torta alla Carota e Banana Bread <i>Lactose Free - Senza Lattosio</i></p>	2,5 kg	<p>500g Eggs/Uova 300 ml Seed Oil or Butter/ Olio di Semi o Burro 1) 400g Carrots/ Carote 2) 375g Bananas</p>	<p>2 Cakes/Torte Ø 25 cm</p>

✓ **LACTOSE FREE**
Senza Lattosio

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **GMO FREE**
Senza OGM



A selection of best-selling mixes to bake in few steps perfect moist and soft CAKES and CUPCAKES. Serve them plain to enjoy simplicity or enrich and fill them with chocolate drops, fruits, almond slices, etc. according to your imagination.

Una selezione di miscele per TORTE e CUPCAKES genuini, soffici e velocissimi da preparare. Da servire e gustare appena sfornati, o da arricchire con ingredienti a scelta: gocce di cioccolato, scaglie di mandorla, pezzetti di frutta, per un prodotto sempre diverso.



COCOA LOVERS

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC4008 Mix for BROWNIES - SACHER TORTE & LAVA CAKE ----- Mix per BROWNIES - SACHER TORTE E FONDENTE AL CIOCCOLATO	2,5 kg	Brownies: 375g Eggs / Uova 500g Butter / Burro -----	1 Cake/Torta 30x40 cm ---
		Sacher Torte: 375g Eggs / Uova 500g Butter / Burro -----	1 Cake/Torte Ø 30 cm ---
		Lava Cake: 375g Eggs / Uova 500g Butter / Burro	24 Servings

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **GMO FREE**
Senza OGM

A mix dedicated to real lovers of chocolate, with an intense and long-lasting taste and a dense aroma. This mix for **BROWNIES** and **SACHERTORTE** is a perfect base for any chocolate cake or cupcake, to be filled with jam, cream or pieces of fruit.

Un mix dedicato agli amanti del cioccolato, dal gusto intenso e persistente e con un aroma ricco. Questo mix per **BROWNIES** e **SACHERTORTE** è anche ideale come base per qualsiasi torta o cupcake al cioccolato, da gustare da solo o farcito con creme, panna, marmellata o pezzi di frutta.



AMERICAN STYLE

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC4014 RED VELVET Lactose Free - Senza Lattosio	2,5 kg	500g Eggs / Uova 350 ml Seed Oil or Butter / Olio di Semi o Burro	2 Cakes/Torte Ø 25 cm
MOQ PDC4034 PANCAKES & WAFFLES	2,5 kg	200g Eggs / Uova 800 ml Water or Milk Acqua o Latte	24/32 Servings

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **GMO FREE**
Senza OGM

A selection of gluten free mixes inspired by American traditional cakes, to offer to your customers the highest variety and choice of modern cakes.

Una selezione di preparati senza glutine ispirati ai dolci tradizionali americani, per offrire ai vostri clienti una vasta scelta di torte anche inaspettate.

MOQ

Notes - Note:
 *AVAILABLE FOR MINIMUM ORDER QUANTITY OF BATCH.
 *DISPONIBILE PER ORDINI DI QUANTITÀ MINIMA DI LOTTO.



*Servings and preparation based on 1 kg of mix
 *Porzioni e preparazione basati su 1 kg di preparato



Crust & Soft Pastry

A Mixes Line suitable for the preparation for softy Bigné or Crusty texture to create your base dessert.

Una linea di prodotti studiata per la preparazione di soffici Bigné a texture più croccanti: Biscotti - Paste Frolle o Sfoglie al Mix per Coni.



CRUST & SOFT PASTRY

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC4003 CRUST & COOKIES MIX Mix per Pasta Frolla e Biscotti	1 kg	125g Eggs/Uova 400 ml Butter/Burro or 300 ml Seeds Oil / Olio di Semi	1,5 kg --- 55/65 Cookies - Biscotti
PDC4025 PUFF PASTRY MIX Mix per Pasta Sfoglia	1 kg	770 ml Water/Acqua 100g Eggs/Uova	2,370 kg
PDC4039 CHOUX PASTRY- ÉCLAIRS MIX Mix per Bigné- Éclairs	1 kg	30-40g Eggs/Uova 1250 ml Water/Acqua 950g Butter/Burro	250 Bigné Ø 3 cm

MOQ

- ✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- ✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- ✓ **GMO FREE**
Senza OGM

A range including Gluten-Free mixes for the most common bases for cakes and desserts.

Una gamma di preparati Senza Glutine per le basi per dolci più famose.

MOQ

Notes - Note:
*AVAILABLE FOR MINIMUM ORDER QUANTITY OF BATCH.
*DISPONIBILE PER ORDINI DI QUANTITÀ MINIMA DI LOTTO.



*Servings and preparation based on 1 kg of mix
*Porzioni e preparazione basati su 1 kg di preparato



RAINBOW CAKE / TORTA ARCOBALENO

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC8041 VANILLA Vanilla PDC8042 PISTACHIO Pistacchio PDC8043 BLACKCURRANT Ribes Nero PDC8044 BLUEBERRY Mirtillo PDC8045 STRAWBERRY Fragola PDC8046 PEACH Pesca	1 kg	900 g Eggs/Uova	2 Cakes/Torte Ø 30 cm
PDCMIXRC1000 RAINBOW CAKE SET <i>(Set with 6 Flavours- Set con 6 Gusti)</i>			

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **AZO FREE**
Senza Coloranti Azoici

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

Six assorted colours and flavours to be combined to create the famous RAINBOW CAKE. Choose a selection of colours to create football team or national themed cakes! 100% Azo Free dyes.

Sei colori e gusti assortiti da combinare per creare facilmente la famosa TORTA ARCOBALENO. Selezionate solo un paio di colori per dar vita a torte a tema con i colori delle squadre di calcio, o per ricorrenze particolari! 100% coloranti non azoici.

MOQ



Notes - Note:
*AVAILABLE FOR MINIMUM ORDER QUANTITY OF BATCH.
*DISPONIBILE PER ORDINI DI QUANTITÀ MINIMA DI LOTTO.



SPONGE CAKE | PAN DI SPAGNA

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC6003 SPONGE CAKE VANILLA <i>Pan di Spagna Vaniglia</i>	5 kg	1000 g Eggs/Uova	2 Cakes/Torte Ø 30 cm
PDC6001 SPONGE CAKE COCOA <i>Pan di Spagna Cacao</i>	5 kg	1000 g Eggs/Uova	2 Cakes/Torte Ø 30 cm
PDC4069 MIX DELIZIE <i>Mix Delizie</i>	2,5 kg	1000 g Eggs/Uova 300 ml Water/Acqua	45 Servings

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **GMO FREE**
Senza OGM

✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

A soft, moist and tasty Sponge Cake ready in few minutes and gluten-free too, to be used as a base of the most famous cakes. Just add eggs and whisk!

Un Pan di Spagna soffice e gustoso pronto in pochi minuti e anche senza glutine, da usare come base per ogni tipo di dolce. Basta aggiungere le uova e mescolare!



Macarons



MACARONS

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC5151 WHITE Bianco	1 kg	230 g White Egg Albume d'uovo	110 pcs-pz. Ø 3,5 cm
PDC5200 MIX EGGLESS-WHITE (Vegan) Mix SENZA UOVO Bianco (Vegano) Just add Water!	1 kg	260 ml Water/Acqua	110 pcs-pz. Ø 3,5 cm
PDC5110 EASY MACARONS - WHITE Easy Macarons - Bianco Just add Water!	1 kg	240 ml Water/Acqua	110 pcs-pz. Ø 3,5 cm

MOQ

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **GMO FREE**
Senza OGM

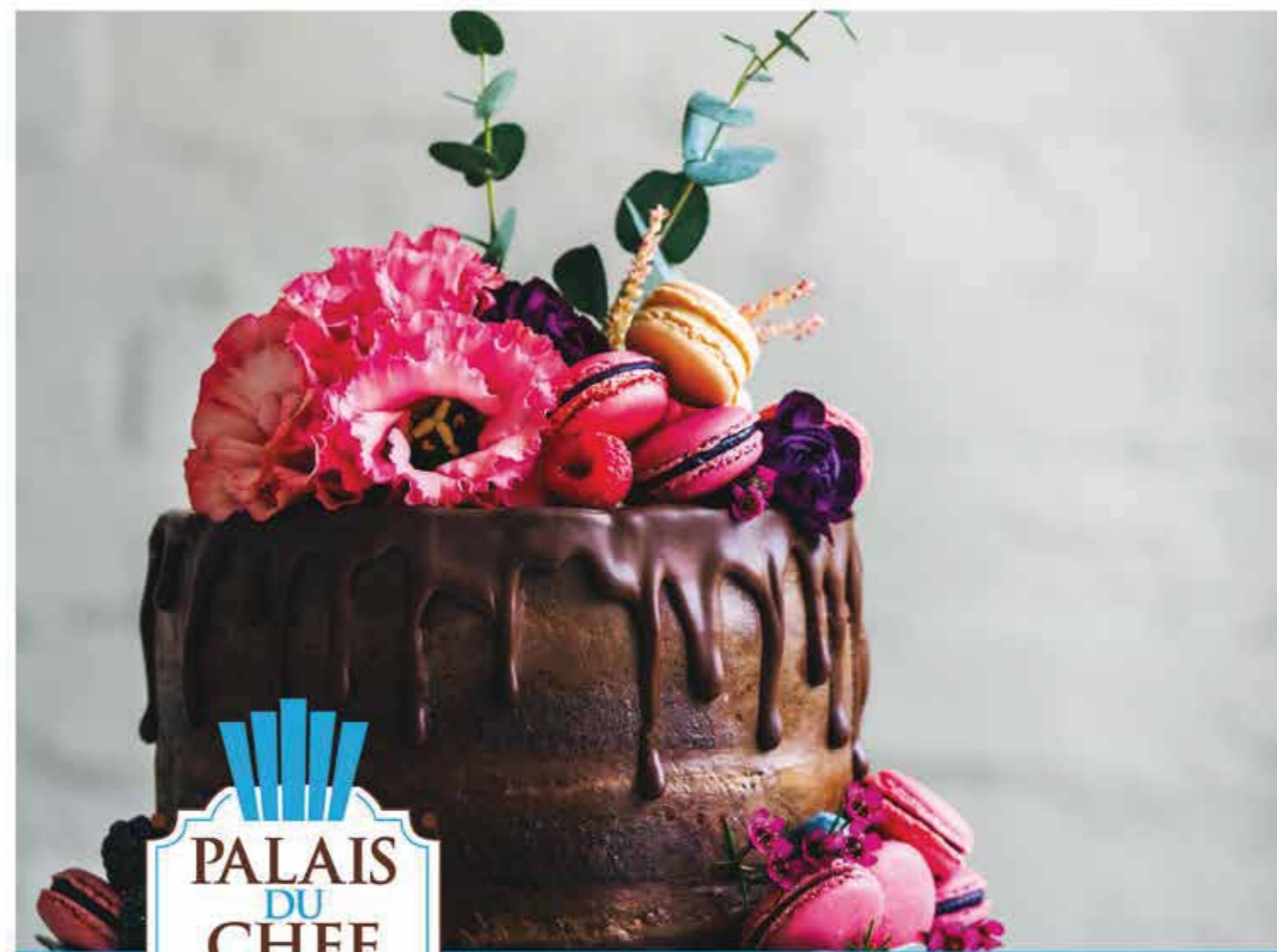
FRENCH MACARONS ready in few hours and with zero waste. Use macarons shells to decorate cakes and cupcakes, or also fill them with a ganache cream to serve in the most classical way. Real almond included. Vegan recipe is also available.

MACARONS in stile francese pronti in poche ore e senza sprechi. Usate i gusci dei macarons per decorare torte e cupcake, o farciteli con una ganache per servirli nella maniera tradizionale. L'impasto contiene vera mandorla. Disponibili anche in versione vegan.

MOQ



Notes - Note:
*AVAILABLE FOR MINIMUM ORDER QUANTITY OF BATCH.
*DISPONIBILE PER ORDINI DI QUANTITÀ MINIMA DI LOTTO.



Flavouring Pastes

Concentrated Flavouring Pastes made with high quality raw materials. A small quantity is enough to give an intense flavour to creams, desserts, cake doughs, ice-creams or whipping cream.

Paste Aromatizzanti concentrate prodotte con materie prime di prima qualità. Ne basta una piccola quantità per dare un sapore intenso a creme, dessert, impasti di torte, gelati, panna montata.



Zuccherò Gelato

GLUTEN FREE



Grazie alla decennale esperienza dei propri collaboratori nei settori della Pasticceria artigianale, **ZuccheròGelato** propone un' ampia gamma di prodotti appositamente studiata per rispondere alle diverse richieste dei propri clienti. La linea **ZuccheròGelato** comprende diverse gamme di prodotti dall'alto contenuto tecnologico, con varie modalità di preparazione.

La molteplicità d'uso dei prodotti **ZuccheròGelato**, permette di rispondere sia alle esigenze dei professionisti di lunga esperienza, sia alle necessità dei Pasticceri alle prime armi. L'obiettivo che ci prefiggiamo è quello di dare la possibilità di realizzare prodotti di ottima qualità, così da soddisfare le richieste di tutti i consumatori: da quelli che richiedono semplicemente delle prelibatezze buone e golose, fino a quelli più salutisti che preferiscono prodotti naturali, senza grassi idrogenati, senza olio di palma, senza OGM e senza glutine.

*Thanks to the ten years' experience of its collaborators in the artisanal Confectionery, **ZuccheròGelato** offers a wide range of products specifically studied to answer to its customers' requests. **ZuccheròGelato** range includes a large variety of high-tech products with several preparation methods. The multiple uses of **ZuccheròGelato** products make it possible to answer both to long-experienced professionals' demands, and to the needs of newcomers.*

Our goal is to give all confectionery makers the chance of achieving delicious dessert sby using excellent quality products, in order to satisfy all consumers' demands: from the ones simply asking for tasty delicacies, to the most health-oriented ones preferring natural products, free from hydrogenated fats, free from palm oil, free from GMO and and gluten free.

CLASSIC PASTES | PASTE AROMATIZZANTI CLASSICHE

<i>Product - Prodotto</i>	<i>art. code</i>	<i>Conf. - Pack/kg</i>
SALTY CARAMEL CAMELLO SALATO	<i>PDC9208-1</i>	1 kg
WHITE CHOCOLATE CIOCCOLATO BIANCO	<i>PDC9209-1</i>	1 kg
FROLLY - BISCOTTO	<i>PDC9210-1</i>	1 kg
GIANDUJA	<i>PDC9205-1</i>	1 kg
EXTRA EXTRA HAZELNUT NOCCIOLA EXTRA EXTRA	<i>PDC9203-1</i>	1 kg
PISTACHIO 100% PISTACCHIO 100%	<i>PDC9202-1</i>	1 kg
TIRAMISÙ	<i>PDC9212-1</i>	1 kg
FRENCH VANILLA VANIGLIA FRENCH	<i>PDC9206-1</i>	1 kg
VANILLA EXTRA WITH BERRIES VANIGLIA EXTRA con BACCHE	<i>PDC9220-1</i>	1 kg
ZABAJONE	<i>PDC9204-1</i>	1 kg
KISS ME <i>Gianduja and Hazenut Gianduja e Nocciòle</i>	<i>PDC9222-1</i>	1 kg
COCONUT/ COCCO	<i>PDC9213-1</i>	1 kg

Flavoring Pastes



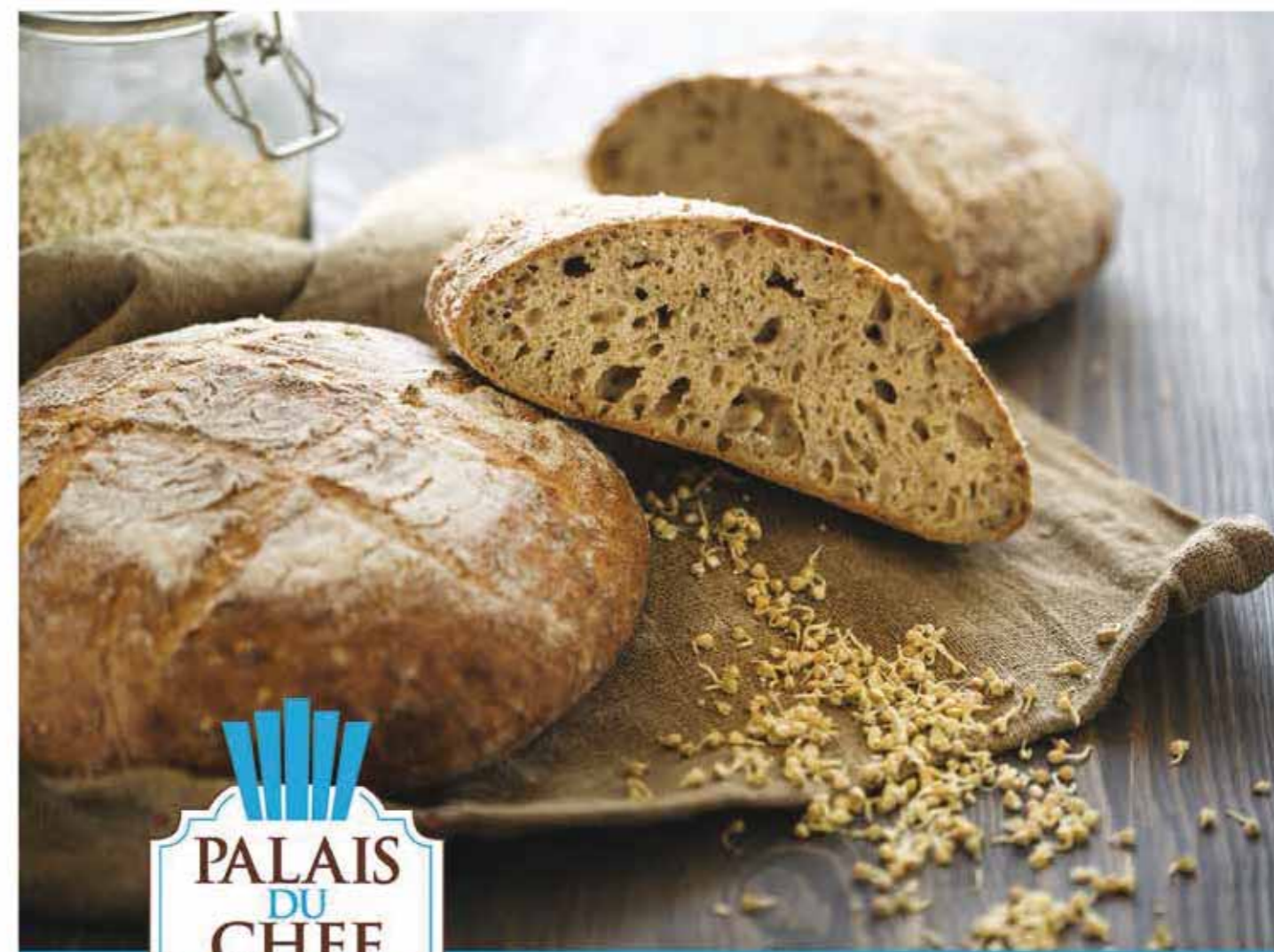
FRUIT PASTES | PASTE AROMATIZZANTI ALLA FRUTTA

Product - Prodotto	art. code	Conf. - Pack /kg
STRAWBERRY/ FRAGOLA	PDC9214-1	1 kg
MIXED BERRIES/ FRUTTI DI BOSCO	PDC9215-1	1 kg
WINTRY LEMON/ LIMONE INVERNALE	PDC9200-1	1 kg
BLUEBERRY/ MIRTILLO	PDC9224-1	1 kg

VARIEGATO | RIPPLE

Product - Prodotto	art. code	Conf. - Pack /kg
VARIEGATO BLACK CHERRY / AMARENA	PDC9217-1	1 kg
VARIEGATO CIOKITA <i>Cocoa Cream and Hazelnut Crema Cacao e Nocciola</i>	PDC9218-1	1 kg
VARIEGATO FROLLY	PDC9219-1	1 kg
VARIEGATO STRACCIATELLA	PDC9225-1	1 kg
VARIEGATO CRUNCKY ROCK <i>Cocoa and Hazelnuts Cacao e granella di Nocciola</i>	PDC9226-1	1 kg

*Zucchero
Gelato*



Bakery & Co.

Palais Du Chef's powder mixes for typical products of Italian cuisine.
Mixes with primary emphasis on the quality of ingredients, without forgetting the
importance of taste and ease of use.

*Linea di Preparati in polvere Palais Du Chef dedicata ai prodotti tipici della cucina italiana.
Una rivisitazione in chiave Gluten Free delle ricette tradizionali, scegliendo ingredienti
dall'alta qualità, senza però dimenticare l'importanza del gusto e della facilità d'uso.*





ITALIAN STYLE

BREAD - PIZZA - FOCACCIA

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix
PDC4041 PANE-PIZZA & FOCACCIA NO-YEAST Pane-Pizza e Focaccia Senza Lievito Lactose Free - Senza Lattosio	4 kg	60g Extra Virgin Olive Oil/ Olio Extra Vergine d'oliva 60g Fresh Yeast / Lievito fresco 850 ml Water / Acqua

The most loved Italian traditional savoury recipes, in their gluten and lactose free version. Easy preparation and impeccable results. Also suitable for vegetarian and vegan consumers.

Le ricette italiane salate più amate e conosciute, nella loro versione senza glutine e lattosio. Preparazione semplicissima e risultato impeccabile. Adatte anche a diete vegetariane e vegane.

✓ **NO YEAST**
Senza Lievito

✓ **LACTOSE FREE**
Senza Lattosio

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **GMO FREE**
Senza OGM

BREADS | PANI SPECIALI

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix
PDC4045 BREAD WITH CHIA SEEDS NO-YEAST Pane con Semi di Chia Senza Lievito Lactose Free - Senza Lattosio	4 kg	20g Extra Virgin Olive Oil Olio Extra Vergine d'oliva 60g Fresh Yeast / Lievito fresco 850 ml Water / Acqua
PDC4043 FIBRES BREAD NO-YEAST Pane con Fibre Senza Lievito Lactose Free - Senza Lattosio		
PDC4044 CURCUMA BREAD NO-YEAST Pane alla Curcuma Senza Lievito Lactose Free - Senza Lattosio		

✓ **NO YEAST**
Senza Lievito

✓ **LACTOSE FREE**
Senza Lattosio

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **GMO FREE**
Senza OGM

A selection of gluten and lactose free breads enriched with seeds and fibres, to allow you offering a large choice. Also suitable for vegetarian and vegan consumers.

Una selezione di pani senza glutine e lattosio arricchiti con semi e fibre, per poter offrire una vasta scelta ai vostri clienti. Adatte anche a diete vegetariane e vegane.



Pasta & Co.

Main course is ready with the Palais du Chef mixes for fresh Gnocchi and Pasta. The classic Italian flavours are Gluten Free and taste like you are in Italy.

I primi piatti assumono una nuova configurazione con i preparati Palais du Chef per Pasta e Gnocchi dal sapore classico Italiano, irrinunciabile per un prodotto made in Italy Gluten Free.



Pasta & Gnocchi



PASTA & GNOCCHI

	Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
MOQ	PDC4031 FRESH PASTA Pasta Fresca - Tagliatelle	1 kg	625g Eggs/Uova 75 ml Water/Acqua 40g Extra Virgin Olive Oil/ Olio Extra Vergine d'oliva	10/12
	PDC4032 GNOCCHI Gnocchi	1 kg	1 L Water/Acqua	10/12

- ✓ **LACTOSE FREE**
Senza Lattosio
- ✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- ✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti
- ✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

Create traditional Italian favourites with Gnocchi and Pasta mix. The Gluten Free mixes have a lightness and the essential flavours that taste like you are in Italy.

I primi piatti assumono una nuova configurazione con i preparati Palais du Chef per Pasta e Gnocchi. Essi conferiranno ai vostri piatti una leggerezza inconfondibile accompagnata dal sapore classico Italiano, irrinunciabile per un prodotto made in Italy Gluten Free.

MOQ

Notes - Note:
*AVAILABLE FOR MINIMUM ORDER QUANTITY OF BATCH.
*DISPONIBILE PER ORDINI DI QUANTITÀ MINIMA DI LOTTO.



PREMIUM ROLL FONDANT

Roll Fondant for professional use, available in practical packs ready to use. Ideal and performing to cover cakes and create decorations, it's also perfect to be used with sheeter machine.

Pasta di Zucchero per uso professionale, disponibile in pratiche confezioni pronte all'uso. Ideale per ricoprire torte e modellare ogni tipo di decorazione, è anche perfetta per l'utilizzo con macchina sfogliatrice.



Decoration Pastes

An extremely elastic Paste that allows chefs to develop the most sophisticated decorations. In a practical pack ready to use.

Pasta di zucchero disponibile in un pratico panetto pronto per l'uso, ideale per ricoprire dolci o creare decorazioni.



ROLL FONDANT ROLL FONDANT		SENZA GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA OGM GMO FREE	NO AZOICO AZO FREE	SENZA GRASSI IDR. NO HYDROGENATED FATS	PESO WEIGHT
PDC05PRF BIANCO/WHITE						1 kg
PDC20PRF AVORIO/IVORY						1 kg
PDC02PRF GIALLO/YELLOW						1 kg
PDC04PRF ROSSO/RED						1 kg
PDC06PRF ROSA/PINK						1 kg
PDC03PRF BLU/BLEU						1 kg
PDC11PRF BLU SCURO DARK BLUE						1 kg
PDC14PRF VERDE BRILLANTE BRIGHT GREEN						1 kg
PDC09PRF MARRONE/BROWN						1 kg
PDC08PRF NERO/BLACK						1 kg
PDC05PRFSC5 BIANCO/WHITE Secchiello / Bucket						5 kg













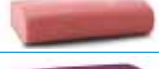



























Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto
Product images are for illustrative purposes only.



GUM PASTE

Gum Paste can be rolled very thin and is ideal for creating hand-modelled flowers or other intricate decorations. All this accompanied by the quality of the brand Palais Du Chef.

Pasta estremamente modellabile ed elastica, che permette di realizzare decorazioni più sofisticate. Tutto questo accompagnato dalla qualità del marchio Palais Du Chef.

GUM PASTE GUM PASTE		SENZA GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA OGM GMO FRE	NO AZOICO AZO FREE	SENZA GRASSI IDR. NO HYDROGENATED FATS	PESO WEIGHT
MOQ	PDC50051 BIANCO/WHITE					500 g
	PDC50068 GIALLO/YELLOW					500 g
	PDC50062 ROSSO/RED					500 g
	PDC50067 ROSA/PINK					500 g
	PDC50066 VIOLA/PURPLE					500 g
	PDC50060 BLU SCURO DARK BLUE					500 g
	PDC50061 TIFFANY/ TIFFANY					500 g
	PDC50064 VERDE FASHION GREEN FASHION					500 g
	PDC50065 VERDE BRILLANTE BRIGHT GREEN					500 g
	PDC50063 NERO/BLACK					500 g

Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto
Product images are for illustrative purposes only.


NO HYDROGENATED
FATS

MODELLING PASTE

Modelling Paste designed to create complex 3D decorations.
Easy to work while ensuring the maintenance of the shape in time.
"Available with Madame Loulou brand"

Pasta Modellante studiata per creare decorazioni complesse in 3D.
Semplice da lavorare garantendone la forma nel tempo.
"Disponibile a marchio Madame Loulou"



MODELLING PASTE MODELLING PASTE		SENZA GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA OGM GMO FREE	NO AZOICO AZO FREE	SENZA GRASSI IDR. NO HYDROGENATED FATS	PESO WEIGH
MPR5005 BIANCO/WHITE						1 kg
MPR5002 GIALLO/YELLOW						1 kg
MPR5019 ROSA CARNE/PINK SKIN						1 kg
MPR5006 ROSA/PINK						1 kg
MPR5004 ROSSO/RED						1 kg
MPR5003 BLU/BLUE						1 kg
MPR5011 BLU SCURO DARK BLUE						1 kg
MPR5014 VERDE BRILLANTE BRIGHT GREEN						1 kg
MPR5009C MARRONE con Cacao/ BROWN with Cocoa						1 kg
MPR5008 NERO/BLACK						1 kg

Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto
Product images are for illustrative purposes only.

MOQ

Notes - Note:
*AVAILABLE FOR MINIMUM ORDER QUANTITY OF BATCH.
*DISPONIBILE PER ORDINI DI QUANTITÀ MINIMA DI LOTTO.





SMART LACE

Product - Prodotto	Weight Peso
PDC9100 WHITE MAT Bianco Opaco	500 g
PDC9101 GOLD Oro	
PDC9102 SILVER Argento	
PDC9106 BLACK MAT Nero Opaco	
PDC9111 NEUTRO Neutro	



✓ **AZO FREE**
Senza Coloranti Azoici

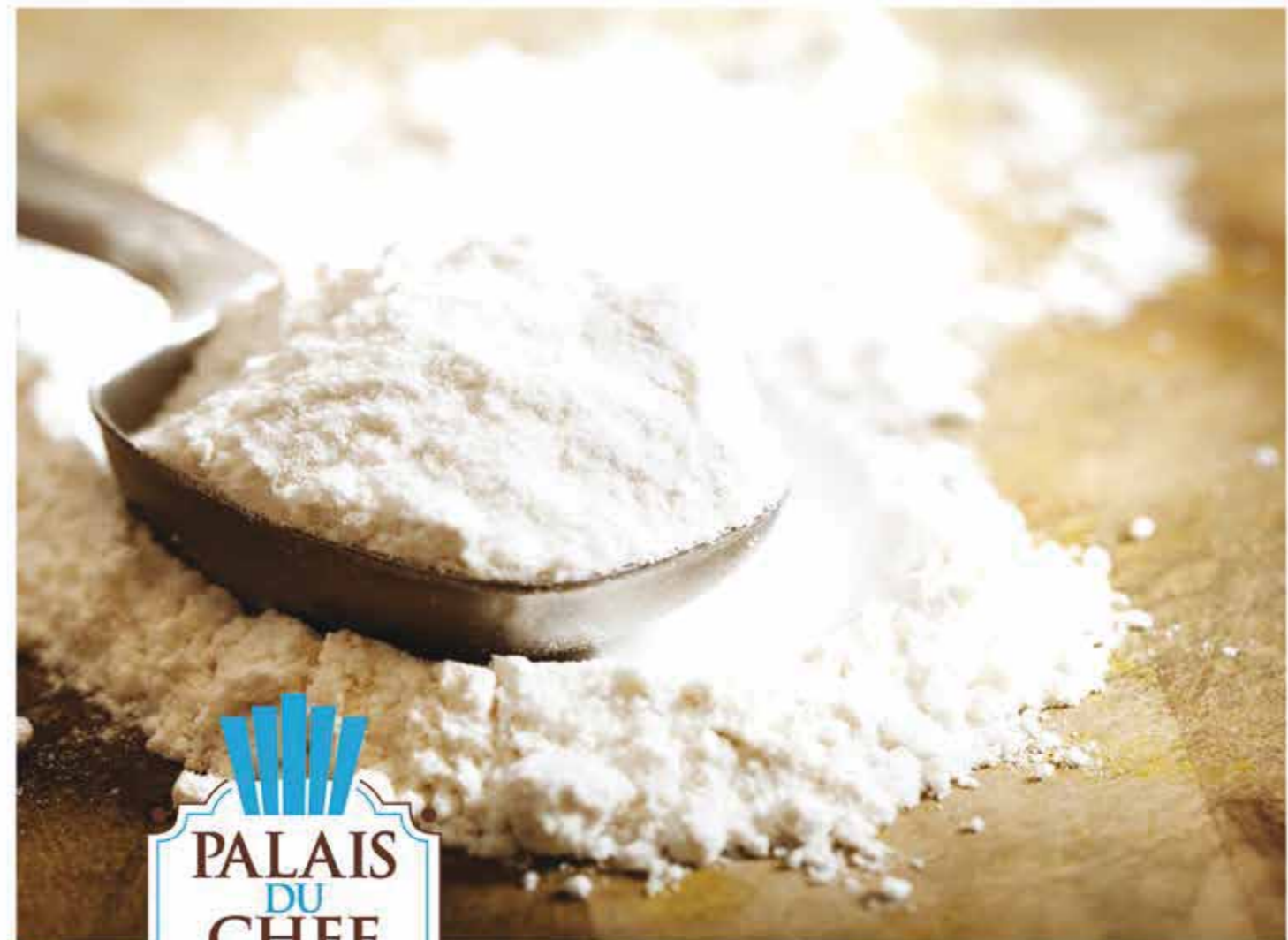
✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

A ready edible gel to create innovative elastic laces, creative decorations, textiles... Just spread on any silicon mat and bake 25-30 minutes at 50°C or let it dry open air for a couple of hours.

Un gel edibile pronto all'uso per creare pizzi e merletti estremamente elastici, decorazioni creative, tessuti... Spalmate il prodotto su un qualsiasi tappetino di silicone e infornate per 25-30 minuti a 50°C, oppure lasciate asciugare all'aria aperta per un paio d'ore.

Product images are for illustrative proposes only.
Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.




Commodities & Flours

Selected Flours and raw ingredients for professionals, to be used in combination with Palais Du Chef mixes, so as for your personal recipes.

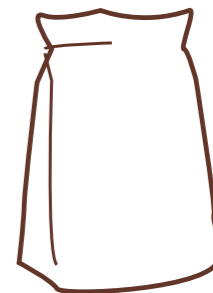
Farine ed ingredienti altamente selezionati per uso professionale, da usare in combinazione con i preparati Palais Du Chef o per le vostre ricette personali.



COMMODITIES - MATERIE PRIME

COMMODITIES Gluten Free / Senza Glutine	Peso Weight	Packaging
PSYLLIUM	2 kg	
INULIN INULINA	2 kg	
CMC	2 kg	
XANTHAN GUM	2 kg	
GELATINE GELATINA	2 kg	
LOCUST BEAN GUM CARRUBA	2 kg	
ISOMALT ISOMALTO	2 kg	
PECTIN PECTINA	2 kg	
GUAR GUM	2 kg	
AGAR AGAR	2 kg	
HAZELNUT FLOUR FARINA DI NOCCIOLA	2 kg	
ALMOND FLOUR FARINA DI MANDORLA	2 kg	

FLOURS - FARINE

FLOURS - FARINE Gluten Free / Senza Glutine	Peso Weight	Packaging
GLUCOSE SYRUP - 38/39 DE SCIROPPO DI GLUCOSIO	20 kg	
MALTITOL MALTITOLO	20 kg	
DEXTROSE DESTROSIO	20 kg	
ICING SUGAR ZUCCHERO A VELO	5 kg	
ICING SUGAR ZUCCHERO A VELO	20 kg	
CORN STARCH AMIDO DI MAIS	25 kg	
POTATO STARCH FECOLA DI PATATE	25 kg	
BUCKWHEAT FLOUR FARINA DI GRANO SARACENO	10 kg	
RICE FLOUR FARINA DI RISO	20 kg	



RUE FLAMBÉE ITALIA s.r.l.

Via Luigi Negrelli, 18 - 31038 Paese (TV) - Italy
Ph. +39 0422 1834460 - info@rueflambee.com

www.rueflambee.com - www.palaisduchef.com