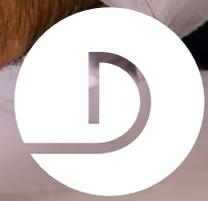


PROPOSTE 2024



DELIZIA

BISCOTTO

Base bianca a freddo aromatizzata con pasta biscotto senza glutine e variegato crema al cioccolato e biscotti croccanti senza glutine.



base con **FIORDILATTE S. LATTOSIO** cod. 001000200009 

pasta **BISCOTTO** cod. 1901020 

variegare con:

VARIEGATO BISCOTTO cod. 1804035 

POP CORN

Base bianca a freddo senza lattosio aromatizzata con pasta nocciolina americana e variegato topping creme caramel, arachidi pralinati e pop corn caramellati



base con **FIORDILATTE S. LATTOSIO** cod. 001000200009 

pasta **NOCCIOLINA AMERICANA** cod. DEGPC59   

variegare con:

TOPPING CREME CAMEL cod. DEGTOCR  

ARACHIDI PRALINATI cod. DMARACHP  

ENERG-ICE

Base vegana a freddo aromatizzata con pasta paradiso (nocciola, mandorla) e variegato fichi caramellati bio e frutta secca.



base con **BASE VEGANA** cod. 001000200004 

pasta **PARADISO** cod. 165020010   

variegare con:

FICHI CAMELLATI BIO cod. DEGBFCL  

AFTER- EIGHT

Base vegana a freddo aromatizzata con pasta menta bianca e variegato stracciatella fondente.



base con **BASE VEGANA** cod. 001000200004 

pasta **MENTA BIANCA** cod. 070010005   

variegare con:

COPERTURA STRACCIATELLA 0,9 kg cod. DEGMCSTB   

VANIGLIA TAHITI E BROWNIES

Base bianca aromatizzata con pasta vaniglia Tahiti e variegato cremino cioccolato al latte e cubetti di brownies.



base con **CALDOLATTE 50 EXTRA C** cod. 1603110 

pasta **VANIGLIA TAHITI** cod. 007000200009  

variegare con:

CREMINO CIOCCOLATO LATTE cod. 007000200004 

TORTINA CHOCO cod. RMM76453 

BISCOTTO

Base bianca a freddo aromatizzata con pasta biscotto senza glutine e variegato crema al cioccolato e biscotti croccanti senza glutine.



base con **FIORDILATTE S. LATTOSIO** cod. 001000200009 

pasta **BISCOTTO** cod. 1901020 

variegare con:

VARIEGATO BISCOTTO cod. 1804035 

POP CORN

Base bianca a freddo senza lattosio aromatizzata con pasta nocciolina americana e variegato topping creme caramel, arachidi pralinati e pop corn caramellati



base con **FIORDILATTE S. LATTOSIO** cod. 001000200009 

pasta **NOCCIOLINA AMERICANA** cod. DEGPC59   

variegare con:

TOPPING CREME CAMEL cod. DEGTOCR  

ARACHIDI PRALINATI cod. DMARACHP  

ENERG-ICE

Base vegana a freddo aromatizzata con pasta paradiso (nocciola, mandorla) e variegato fichi caramellati bio e frutta secca.



base con **BASE VEGANA** cod. 001000200004 

pasta **PARADISO** cod. 165020010   

variegare con:

FICHI CAMELLATI BIO cod. DEGBFCL  

AFTER- EIGHT

Base vegana a freddo aromatizzata con pasta menta bianca e variegato stracciatella fondente.



base con **BASE VEGANA** cod. 001000200004 

pasta **MENTA BIANCA** cod. 070010005   

variegare con:

COPERTURA STRACCIATELLA 0,9 kg cod. DEGMCSTB   

VANIGLIA TAHITI E BROWNIES

Base bianca aromatizzata con pasta vaniglia Tahiti e variegato cremino cioccolato al latte e cubetti di brownies.



base con **CALDOLATTE 50 EXTRA C** cod. 1603110 

pasta **VANIGLIA TAHITI** cod. 007000200009  

variegare con:

CREMINO CIOCCOLATO LATTE cod. 007000200004 

TORTINA CHOCO cod. RMM76453 

MACARON AL LIMONE

Base bianca profumata al limone aromatizzata con pasta di mandola e variegato delibianca krok (cioccolato bianco, granella di mandorla e profumo di limone).



base con **CALDOLATTE 50 EXTRA C** cod. 1603110

pasta **MANDORLA** cod. 1901315

variegare con:

DELIBIANCA KROK cod. DEGDEBK



AMERIKANO

Base bianca aromatizzata con pasta nocciolina americana e variegato deliarachide krok (cioccolato e granella di arachidi pralinate).



base con **CALDOLATTE 50 EXTRA C** cod. 1603110

pasta **NOCCIOLINA AMERICANA** cod. DEGPC59

variegare con:

DELIARACHIDE KROK cod. 006000800009



BURRO DI ARACHIDI

Base bianca aromatizzata con pasta burro di arachidi e variegato burro di arachidi.



base con **CALDOLATTE 50 EXTRA C** cod. 1603110

pasta **CREMA BURRO DI ARACHIDI** cod. 006000800008

variegare con:

CREMA BURRO DI ARACHIDI cod. 006000800008



LATTE DI COCCO, MANGO E CARMELLO

Base con fast a freddo latte di cocco variegato tuttafrutta mango, topping caramello salato e crumble caramello senza glutine.



base con **DELIFAST LATTE DI COCCO** cod. DEG040040LCO

variegare con:

TUTTAFRUTTA MANGO cod. DEGTFMAN

TOPPING CARMELLO SALATO cod. DEGTOCS

DELICRUMBLE CARMELLO cod. DEGDECR



FONDENTE E CREMA PASTICCIERA

Base con fast Supercioc fondente variegato topping crema e cubetti di brownies o crumble al cacao.



base con **SUPERCIOCI FONDENTE** cod. 1702010

variegare con:

TOPPING DELIZIA CREMA cod. 006000100002

DELICRUMBLE CACAO cod. DEGDECAC

TORTINA CHOCO cod. RMM76453



GELATO ESPRESSO

con macchina soft o con granitori per creme fredde.

BOMBARDINO

base con **KOMPLET** cod. 13520005 o
BASE FIORDILATTE cod. 001000200008
aromatizzata con:
PASTA ZABAIONE cod. 1901422
completare con:
DELICRUMBLE CACAO cod. DEGDECAC
PANNA MONTATA e **CAFFÈ ESPRESSO**

ZUPPA INGLESE

base con **KOMPLET** cod. 13520005
BASE FIORDILATTE cod. 001000200008
aromatizzata con:
PASTA ZUPPA INGLESE cod. 1901425
completare con:
PAN DI SPAGNA bagnato con Alchermes

TIRAMISÙ

base con **TIRAMISU ESPRESSO** cod. 006000800009
completare con:
SAVOIARDO MORBIDO CLASSICO cod. IWA529310
bagnato con caffè espresso.
Spolverizzare con:
CACAO 22/24 DELIZIA cod. DEGCADEL

CHEESECAKE FRUTTI ROSSI

base con **CHEESE CAKE K** cod. DEGCHK
completare con:
TUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO cod. 1804020
e **FRUTTI DI BOSCO FRESCHI**

CAPPUCCINO E BISCOTTI

base con **FROLLA FROLLINO** cod. 1702010
aromatizzare con
MOKACREAM CAFFÈ BIANCO cod. DEL165010010
completare con:
TOPPING CAFFÈ cod. DEGTOCAF
DELICRUMBLE BURRO/VAN cod. DEGDECBV

SACHER

base con **SUPERCIOC FONDENTE** cod. 1702010
completare con:
COMPOSTA DI ALBICOCCHIE cod. AGR170030020
CREMINO CIOCCOLATO LATTE cod. 007000200004



GELATO DA APERITIVO

BASE SPIRITOSA: Base per la produzione di gelati e sorbetti contenenti alcool.

MARGARITA E MELA VERDE

base con DELIFAST MELA VERDE cod. 1609032

aromatizzata con:

TEQUILA , LIME e MELA VERDE



GIN POMPELMO ROSA

base con BASE SPIRITOSA cod. 001000200005

aromatizzata con:

GIN AL POMPELMO ROSA



PINA COLADA

base con DELIFAST LATTE DI COCCO cod. DEG040040LCO

aromatizzata con:

RUM BIANCO e PUREA DI ANANAS



BASE READY CHEF: Base per la produzione di gelati e sorbetti gastronomici

GORGONZOLA E NOCI

base con BASE READY CHEF (base per la produzione di gelati e sorbetti gastronomici) cod. 001000200006

aromatizzata con:

GORGONZOLA e NOCI



PATATE E ROSMARINO

base con BASE READY CHEF cod. 001000200005

aromatizzata con:

PUREA DI PATATE LESSATE e ROSMARINO



BRUSCHETTA AL POMODORO

base con BASE READY CHEF cod. 001000200005

aromatizzata con:

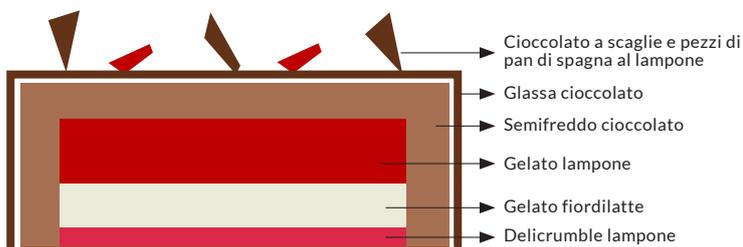
PANE RAFFERMO, POMODORINI CONFIT E SALSA ACETO BALSAMICO



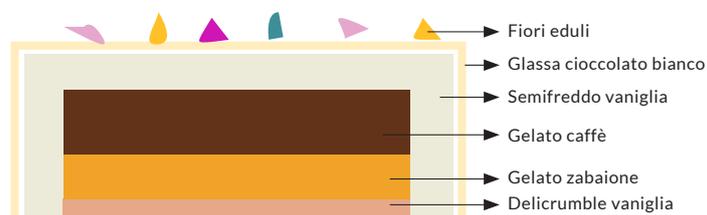
LE MENOFREDDE



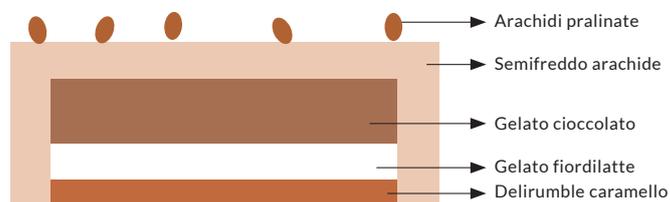
LE MENOFREDDE CIOCCO E LAMPONE



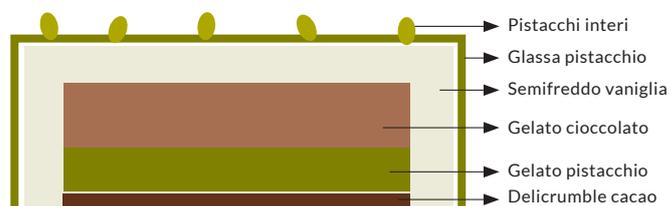
LE MENOFREDDE CAFFÈ E ZABAIONE



LE MENOFREDDE ARACHIDE



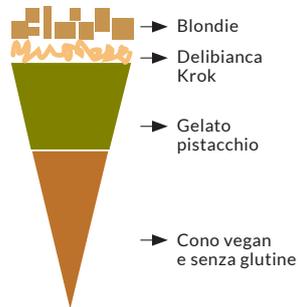
LE MENOFREDDE PISTACCHIO



I semifreddi sono stati realizzati con DELIFREDDO S. LATTOSIO cod. 005000100020, i gelati con base FIORDILATTE S. LATTOSIO cod. 001000200009. Per una torta completamente senza lattosio realizzare una base croccante con riso soffiato e cioccolato fondente al posto del crumble.



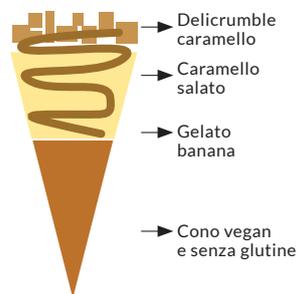
CORNETTO PISTACCHIO



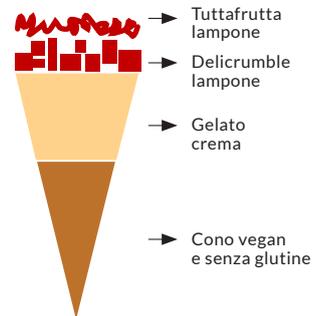
CORNETTO CAPPUCCINO



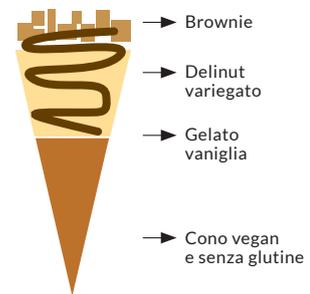
CORNETTO BANANA



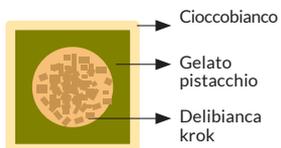
CORNETTO LAMPONE



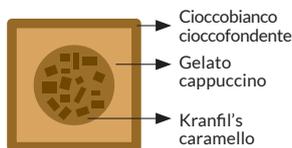
CORNETTO VANIGLIA



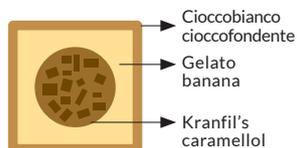
CUBON-BON PISTACCHIO



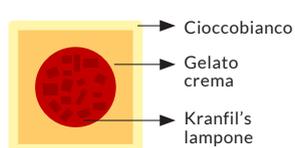
CUBON-BON CAPPUCCINO



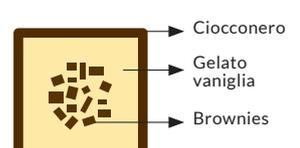
CUBON-BON BANANA



CUBON-BON LAMPONE



CUBON-BON VANIGLIA



Tutti questi abbinamenti sono declinabili anche nella versione barattolino.



Mo.Ca. S.p.A.

Via Modena, 22 - 47853 Coriano (RN) ITALIA

Tel. (+39).0541.657874

www.moca.it

moca@moca.it

MACARON AL LIMONE

Base bianca profumata al limone aromatizzata con pasta di mandola e variegato delibianca krok (cioccolato bianco, granella di mandorla e profumo di limone).



base con **CALDOLATTE 50 EXTRA C** cod. 1603110



pasta **MANDORLA** cod. 1901315



variegare con:

DELIBIANCA KROK cod. DEGDEBK



AMERIKANO

Base bianca aromatizzata con pasta nocciolina americana e variegato deliarachide krok (cioccolato e granella di arachidi pralinate).



base con **CALDOLATTE 50 EXTRA C** cod. 1603110



pasta **NOCCIOLINA AMERICANA** cod. DEGPC59



variegare con:

DELIARACHIDE KROK cod. 006000800009

BURRO DI ARACHIDI

Base bianca aromatizzata con pasta burro di arachidi e variegato burro di arachidi.



base con **CALDOLATTE 50 EXTRA C** cod. 1603110



pasta **CREMA BURRO DI ARACHIDI** cod. 006000800008



variegare con:

CREMA BURRO DI ARACHIDI cod. 006000800008



LATTE DI COCCO, MANGO E CARMELLO

Base con fast a freddo latte di cocco variegato tuttafrutta mango, topping caramello salato e crumble caramello senza glutine.



base con **DELIFAST LATTE DI COCCO** cod. DEG040040LCO



variegare con:

TUTTAFRUTTA MANGO cod. DEGTFMAN



TOPPING CARMELLO SALATO cod. DEGTOCS

DELICRUMBLE CARMELLO cod. DEGDECR



FONDENTE E CREMA PASTICCIERA

Base con fast Supercioc fondente variegato topping crema e cubetti di brownies o crumble al cacao.



base con **SUPERCIOCI FONDENTE** cod. 1702010



variegare con:

TOPPING DELIZIA CREMA cod. 006000100002



DELICRUMBLE CACAO cod. DEGDECAC



TORTINA CHOCO cod. RMM76453



GELATO ESPRESSO

con macchina soft o con granitori per creme fredde.

BOMBARDINO

base con **KOMPLET** cod. 13520005 o
BASE FIORDILATTE cod. 001000200008
aromatizzata con:
PASTA ZABAIONE cod. 1901422
completare con:
DELICRUMBLE CACAO cod. DEGDECAC
PANNA MONTATA e **CAFFÈ ESPRESSO**

ZUPPA INGLESE

base con **KOMPLET** cod. 13520005
BASE FIORDILATTE cod. 001000200008
aromatizzata con:
PASTA ZUPPA INGLESE cod. 1901425
completare con:
PAN DI SPAGNA bagnato con Alchermes

TIRAMISÙ

base con **TIRAMISU ESPRESSO** cod. 006000800009
completare con:
SAVOIARDO MORBIDO CLASSICO cod. IWA529310
bagnato con caffè espresso.
Spolverizzare con:
CACAO 22/24 DELIZIA cod. DEGCADEL

CHEESECAKE FRUTTI ROSSI

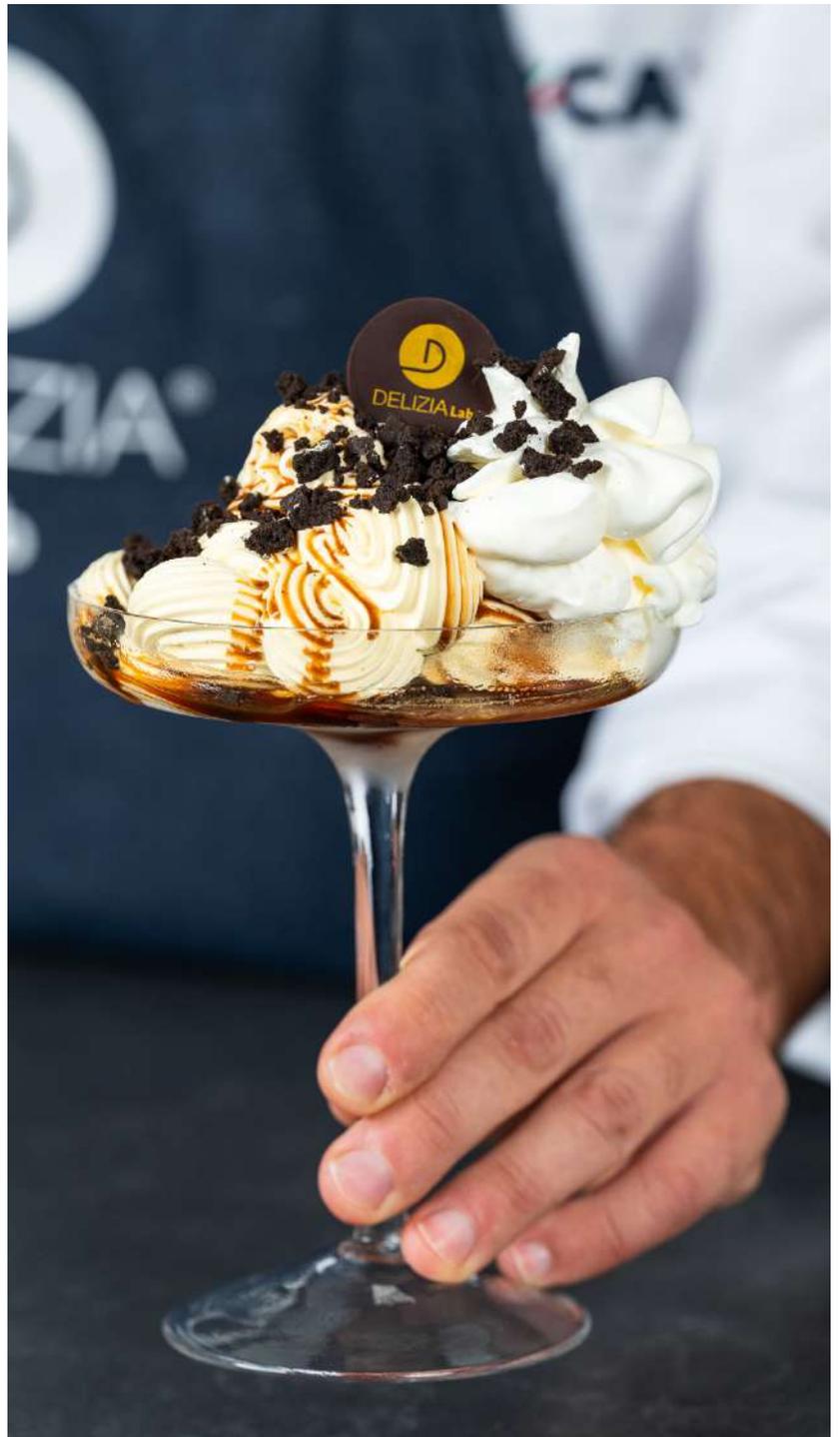
base con **CHEESE CAKE K** cod. DEGCHK
completare con:
TUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO cod. 1804020
e **FRUTTI DI BOSCO FRESCHI**

CAPPUCCINO E BISCOTTI

base con **FROLLA FROLLINO** cod. 1702010
aromatizzare con
MOKACREAM CAFFÈ BIANCO cod. DEL165010010
completare con:
TOPPING CAFFÈ cod. DEGTOCAF
DELICRUMBLE BURRO/VAN cod. DEGDECBV

SACHER

base con **SUPERCIOC FONDENTE** cod. 1702010
completare con:
COMPOSTA DI ALBICOCCHIE cod. AGR170030020
CREMINO CIOCCOLATO LATTE cod. 007000200004



GELATO DA APERITIVO

BASE SPIRITOSA: Base per la produzione di gelati e sorbetti contenenti alcool.

MARGARITA E MELA VERDE

base con DELIFAST MELA VERDE cod. 1609032

aromatizzata con:

TEQUILA , LIME e MELA VERDE



GIN POMPELMO ROSA

base con BASE SPIRITOSA cod. 001000200005

aromatizzata con:

GIN AL POMPELMO ROSA



PINA COLADA

base con DELIFAST LATTE DI COCCO cod. DEG040040LCO

aromatizzata con:

RUM BIANCO e PUREA DI ANANAS



BASE READY CHEF: Base per la produzione di gelati e sorbetti gastronomici

GORGONZOLA E NOCI

base con BASE READY CHEF (base per la produzione di gelati e sorbetti gastronomici) cod. 001000200006

aromatizzata con:

GORGONZOLA e NOCI



PATATE E ROSMARINO

base con BASE READY CHEF cod. 001000200005

aromatizzata con:

PUREA DI PATATE LESSATE e ROSMARINO



BRUSCHETTA AL POMODORO

base con BASE READY CHEF cod. 001000200005

aromatizzata con:

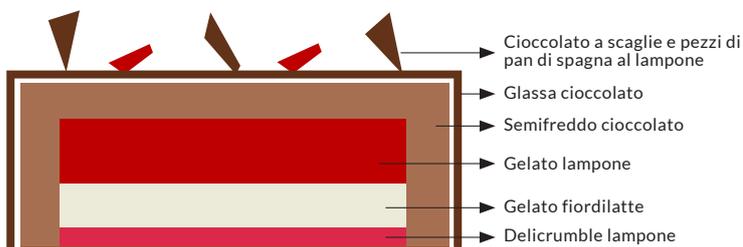
PANE RAFFERMO, POMODORINI CONFIT E SALSA ACETO BALSAMICO



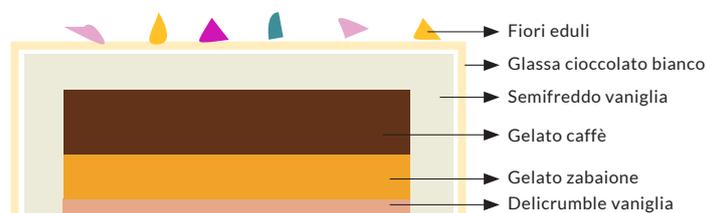
LE MENOFREDDE



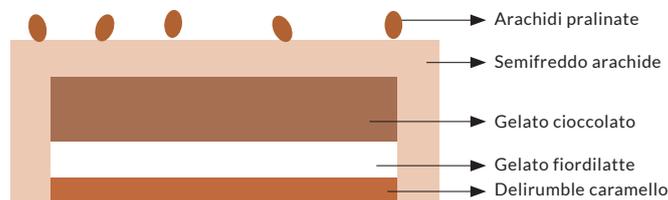
LE MENOFREDDE CIOCCO E LAMPONE



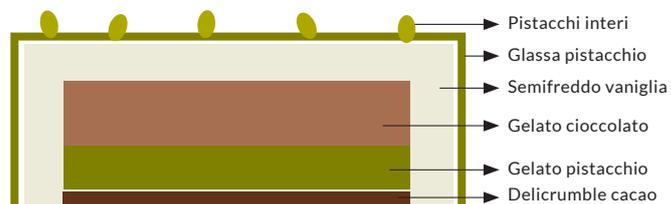
LE MENOFREDDE CAFFÈ E ZABAIONE



LE MENOFREDDE ARACHIDE



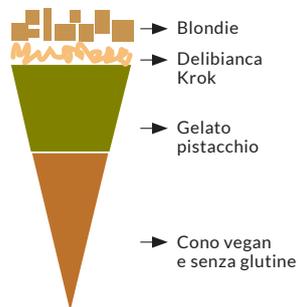
LE MENOFREDDE PISTACCHIO



I semifreddi sono stati realizzati con DELIFREDDO S. LATTOSIO cod. 005000100020, i gelati con base FIORDILATTE S. LATTOSIO cod. 001000200009. Per una torta completamente senza lattosio realizzare una base croccante con riso soffiato e cioccolato fondente al posto del crumble.



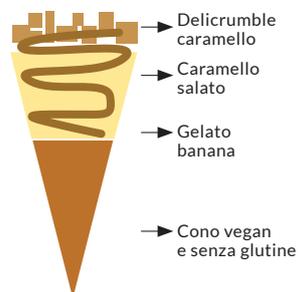
CORNETTO PISTACCHIO



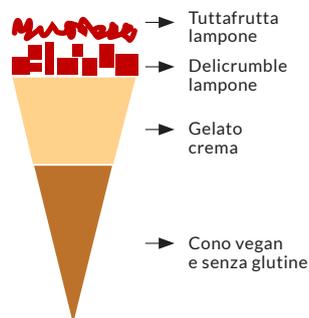
CORNETTO CAPPUCCINO



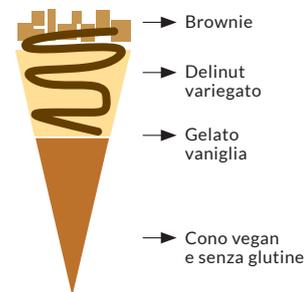
CORNETTO BANANA



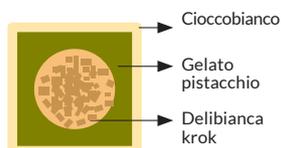
CORNETTO LAMPONE



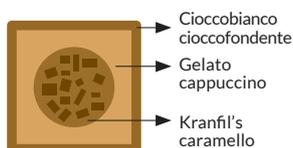
CORNETTO VANIGLIA



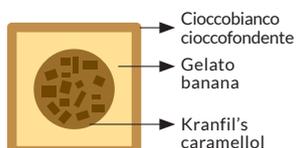
CUBON-BON PISTACCHIO



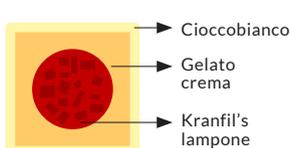
CUBON-BON CAPPUCCINO



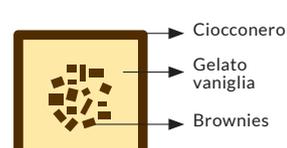
CUBON-BON BANANA



CUBON-BON LAMPONE



CUBON-BON VANIGLIA



Tutti questi abbinamenti sono declinabili anche nella versione barattolino.



Mo.Ca. S.p.A.

Via Modena, 22 - 47853 Coriano (RN) ITALIA

Tel. (+39).0541.657874

www.moca.it

moca@moca.it