



probapuntodolce
PASTICCERIA



INDICE

CHI SIAMO	7
I NOSTRI PARTNERS	8
BARRY CALLEBAUT	9
CRESKO	10
MOLINO QUAGLIA - PETRA	
PREGEL	
ITALCANDITI	
VITALFOOD	
ICE WER	
ROGELFRUT	
IREKS	
DEBIC	
ELLE & VIRE	
GRANDA ZUCCHERI	
HUG	
CARMA	
MAGNOBERTA	
PRODOTTI SURGELATI	
DIA	
BARBIERI	
BAREA	
EUROVO	
BOLOLI	
EUROVANILLE	
SICILIANA CANNOLI	
AB MAURI- ITAL MILL	
DARBO	
FB SFOGLIA	
ARGENTI	
ALITHEA	
ADEA	
DAILA	
APICOLTURA EVANGELISTI	
CHIAROLLA	
BAREA	
IPSA	
DISIO	
VAN HOUTEN	
SICAO	
CHOCOVIC	
NUTMAN	
CARMA	
ADEA	
INDICE ANALITICO	



Chi Siamo

Proba Punto Dolce srl da 30 anni seleziona e propone i **piu' qualificati marchi di materie prime, semilavorati ed imballi per pasticceria, forneria, gelateria e ristorazione.** Massima attenzione e' riservata a tutto cio' che accade nel nostro mercato di riferimento e più in generale alle tecniche di coltivazione, alla tracciabilità dei prodotti, all'evoluzione della scienza della nutrizione.

Gestiamo nei **1.300 mq** dei nostri magazzini un assortimento unico per ampiezza, pari ad oltre **5.000 referenze** suddivise per le tre tipologie **secco, fresco e temperatura negativa.**

Una rete vendita qualificata garantisce un **presidio settimanale** sulle province di **Genova, Savona e Imperia** rendendoci un punto di riferimento d'eccellenza. Un **servizio distributivo autonomo** garantisce il completamento di una catena logistica affidabile, ottenendo una consegna puntuale delle merci nella loro perfetto stato di conservazione.

Siamo convinti sostenitori che la ricerca della **qualità totale** sia basata sulla **conoscenza.** **Aggiornamento, formazione, confronto continuo** con le Aziende che condividono la nostra filosofia e i nostri valori, si traducono in rispetto del lavoro dei nostri clienti, del consumatore finale e dell'ambiente.

I nostri partners

La nostra ricerca di qualità

La ricerca della **qualità totale** è la promessa più ricorrente dei nostri tempi. La nostra idea di qualità è basata sulla **conoscenza**, la forma più proficua di investimento.

Aggiornamento, formazione, confronto continuo con aziende che condividono la nostra filosofia e i nostri valori, che si traducono in rispetto del lavoro dei nostri clienti e del consumatore finale.

Il principio è il rispetto. Proba Punto Dolce è il fornitore della materia prima che l'artigiano trasforma nel cibo che noi stessi consumeremo. Il nostro interesse è dunque fornire eccellenza perché diventino **qualità e sicurezza**. Da qui nasce la scrupolosa attenzione verso il modo di produrre, la **sensibilità ambientale**, che diventa metodo dei nostri stessi fornitori.

E questo spiega **l'attenzione per la conservazione della materia** prima dal magazzino alla consegna al cliente. Presso la sede e' inoltre presente un **laboratorio dimostrativo completo**, dove periodicamente vengono realizzati corsi di aggiornamento e formazione professionale con i migliori docenti del panorama nazionale ed internazionale.





Dalla piantagione agli chef

L'esperienza di Charles Barry inizia nel commercio di tè e caffè, ma in un secondo momento si specializza nel cacao e ridefinisce i nuovi standard di qualità nel settore (1842). Viaggia in tutto il continente africano alla ricerca delle fave più pregiate da trasformare in raffinati e delicati cioccolati.

Incoraggiamo gli Chef a superare i limiti della propria creatività, sprigionando e mettendo a loro disposizione tutta la ricchezza sensoriale del cacao.

Cacao Barry partecipa a "Forever Chocolate", un'iniziativa che concretizza l'impegno a raggiungere obiettivi ambiziosi per una crescita sostenibile del settore del cacao.

Ciocolata



**CIOCCOLATO
BIANCO GOLD
AL CARAMELLO**
CIOP460PC - 2,5 Kg



**CIOCCOLATO
FONDENTE
ECUADOR 70,4%**
CIOP460PC - 2,5 Kg



**CIOCCOLATO
FONDENTE PANI**
CIOP460PC - 5 Kg



**COPERTURA
RUBY CHOCOLATE**
CIOP460PC - 10 Kg



**CIOCCOLATO
FONDENTE 70-30-38**
CIO0PC - 7X0,4 Kg



**CIOCCOLATO
FONDENTE 811**
CIO0PC - 7X0,4 Kg



**CIOCCOLATO
AL LATTE 823**
CIO0PC - 7X0,4 Kg



**CIOCCOLATO
BIANCO W2**
CIO0PC - 7X0,4 Kg

Chunks



**CHOCOCUBES
DARK**
CIO0PC - 7X0,4 Kg



**CHOCOCUBES
MILK**
CIO0PC - 7X0,4 Kg



**CHUNKS DARK
CHOC FOR BAKING**
CIO0PC - 7X0,4 Kg



**CHUNKS MILK CHOC
FOR BAKING**
CIO0PC - 7X0,4 Kg



CHUNKS BIANCO
CIO0PC - 7X0,4 Kg



**Gruppo
Eurovo.
Passione
italiana
dal 1950.**

Il **Gruppo Eurovo** nasce da una passione e da un'idea, semplice ma innovativa.

Passione e idee sono gli ingredienti migliori per la solidità di un'azienda: per questo il Gruppo Eurovo, ormai alla terza generazione, fa propri anche oggi i **valori di innovazione, impegno, partecipazione, spirito di iniziativa** che i suoi dipendenti portano con sé ogni giorno. Grazie a loro Eurovo ha saputo sviluppare, nel corso degli anni, innovazioni di processo e di prodotto.

Basi per dessert Bakery Innovation



MERINGA FRANCESE
SEM152 - 1,25 KG



MERINGA EVOLUTION
SEM152 - 1,25 KG



PÂTE À BOMBE
SEM152 - 1,25 KG



SPONGE CAKE BISQUIT
SEM152 - 1,25 KG

Ovoprodotti



**TUORLO D'UOVO DA
ALLEVAMENTO A TERRA**
SEM152 - 1,25 KG



**TUORLO D'UOVO DA
ALLEVAMENTO A TERRA
SPECIALE**
SEM152 - 1,25 KG



**MISTO D'UOVO DA
ALLEVAMENTO A TERRA**
SEM152 - 1,25 KG



**MISTO D'UOVO DA
ALLEVAMENTO A TERRA
SPECIALE**
SEM152 - 1,25 KG



**ALBUME D'UOVO DA
ALLEVAMENTO A TERRA**
SEM152 - 1,25 KG



**ALBUME
"FACILISSIMO"**
SEM152 - 1,25 KG



**TUORLO
D'UOVO FRESCO**
SEM152 - 1,25 KG



**MISTO
D'UOVO FRESCO**
SEM152 - 1,25 KG



**TUORLO BIOLOGICO
ZUCCHERATO 50%**
SEM152 - 1,25 KG



**DORATURA SPRAY
ALL'UOVO**
SEM152 - 1,25 KG



**UOVA SODE DA
ALLEVAMENTO A TERRA**
SEM152 - 1,25 KG



**ALBUME
SECCO**
SEM152 - 1,25 KG



Naturalmente il Meglio

Ingredienti per panificazione di “prima classe” realizzati con i migliori grani e con **materie prime naturali di altissima qualità.**

IREKS propone tutto questo con idee creative e ricette accattivanti, per dare un forte impulso al panificatore che può sviluppare ulteriormente il proprio carattere individuale.

Dal 1856 l’obiettivo è **creare basi importanti per una sana alimentazione.**

Un punto fermo nel quale potete porre la massima fiducia - sempre e comunque, giorno dopo giorno.

L’eccellenza del malto da oltre 160 anni!



EXTRAT
Estratto di malto in polvere - diastatico
Dose d’impiego:
0,4 - 0,8 % | 25 kg



BIO-MALT
BIO-MALT
Farina di malto d’orzo da agricoltura biologica
Dose d’impiego:
0,4 - 0,8 % | 25 kg

Le “Specialità base malto” *Questa famiglia include due prodotti per rendere uniche le vostre creazioni:*



CRAFT -Malz-
CRAFT MALZ
Blend di malti aromatici per prodotti da forno, con olio di luppolo aromatico.
Dose d’impiego:
1 - 15 % | 10 x 1 kg cartone



PASTE FOR TASTE BASIC
Malto in pasta con chicchi di malto di grano tenero morbidi per la produzione di pane e prodotti da forno.
Dose d’impiego:
20 - 40 % | 5 x 2,5 kg cartone

Le “Specialità base paste acide”

Le paste acide IREKS vengono prodotte a partire da ceppi selezionati di batteri lattici, utilizzando il metodo tradizionale dei tre rinfreschi. Le paste acide vengono poi disidratate in modo da renderle stabili e comode da dosare. Utilizzate in purezza o arricchite con altri ingredienti, le paste acide IREKS sono l’ingrediente base delle specialità di seguito riportate. Il loro utilizzo consente di ottenere molti vantaggi:
Gusto e aroma intensi, freschezza prolungata nel tempo, comodità di dosaggio, semplificazione del processo produttivo.



MADRE ACIDA
Lievito naturale in polvere. Prodotta con ingredienti 100% naturali. Sostituisce la biga, rendendo la lavorazione più semplice, veloce, sicura e con risultati più costanti.
Dose d’impiego:
3 - 5 % | 25 kg sacco di carta



PASTA ACIDA
Semilavorato con lievito naturale in polvere per la produzione di pane e prodotti da forno. Prodotta con ingredienti 100% naturali ed è completa di coadiuvante. Sostituisce la biga, rendendo la lavorazione più semplice, veloce, sicura e con risultati più costanti.
Dose d’impiego:
3 - 5 % | 25 kg sacco di carta



Sauer & Malz
SAUER&MALZ
Semilavorato con lievito naturale e malto per la produzione di pane e prodotti da forno.
Dose d’impiego: 2 - 4 % sulla farina utilizzata | 12,5 kg sacco di carta

Miglioratori a base enzimatica



I-FREEZ
Miglioratore per pane e prodotti da forno lievitati, dolci e salati, surgelati. I-FREEZ è il miglioratore per il freddo privo di emulsionanti e con etichetta pulita, idoneo a ricette dolci e salate. Preserva e migliora la stabilità dei prodotti surgelati, conferendo loro note aromatiche di malto, grazie alla sua peculiare lista ingredienti che contiene anche farina maltata ed estratto di malto d’orzo
Dose d’impiego: 2 % sulla farina utilizzata | 15 kg (3 x 5 kg) cartone

Mix per panificazione per specialità regionali ed internazionali



DINKEL&HONIG

Semilavorato con aroma miele per la produzione di panini e prodotti da forno al farro e miele

Dose d'impiego: 100 % | 12,5 kg sacco di carta



FIORDIFARRO

Miscela per pane e prodotti da forno al farro. Il mix 100 % IREKS in cui l'unico cereale utilizzato è, appunto, il farro!

Dose d'impiego: 100 % | 12,5 kg sacco di carta



PANZUCCA IREKS

Semilavorato per la produzione di pane e prodotti da forno alla zucca.

Dose d'impiego: 100 % | 12,5 kg sacco di carta



REX BÜCHERON



Semilavorato per la produzione di pane rustico alla segale con semi. Una speciale combinazione di farina di grano tenero tipo 1, farina e lievito naturale di segale, semi di girasole, semi di lino e granella di soia.

Dose d'impiego: 50 % | 12,5 kg sacco di carta



REX KORN

Semilavorato per la produzione di pane scuro con cereali e semi. Una combinazione equilibrata di 4 cereali, 4 malti diversi e olio di oliva vergine.

Dose d'impiego: 50 % | 12,5 kg sacco di carta



REX SOLEO



Semilavorato per la produzione di pane con semi di chia (Salvia hispanica). Il mix contiene una combinazione perfetta di semi di girasole, semi di chia, semi di zucca e semi di lino.

Dose d'impiego: 50 % | 12,5 kg sacco di carta

Mix Pasticceria



GRANDI OCCASIONI

Miscela per la produzione di grandi lievitati da ricorrenza.

Al suo interno, il lievito naturale IREKS ed altri semplici ingredienti sono attentamente bilanciati per garantire risultati eccezionali e costanti nel tempo

Dose d'impiego: 88,5 % | 11,5 kg sacco di carta



MELLA DOLCI TENTAZIONI

Semilavorato per la produzione di muffins, tortine e cupcakes

Dose d'impiego: 100 % | 10 kg (10 x 1 kg) cartone





Linea Filigrano Collection



Linea Filigrano Collection, le tartellette di frolla straordinariamente sottili che offrono la massima qualità premium Svizzera.

Tutti i vantaggi in un colpo d'occhio:

- Pasta frolla di altissima qualità con solo burro 100% svizzero
- Le tartellette sono ricoperte da una glassa trasparente di burro di cacao, garantendo lunga croccantezza e stabilità dopo la farcitura.
- Bordo dritto e pareti sottili - design moderno ed elegante
- Ottimo rapporto pasta/ripieno
- Adatto per lavorazioni calde e fredde.
- Conservabile a temperatura negativa, mantiene la croccantezza.
- Nella versione Dessert frolla tradizionale, frolla al cacao e frolla con polvere di caffè.
- Nella versione Snack frolla neutra per preparazioni salate.
- Nella versione Vegan brisé neutra o aromatizzata pomodoro/basilico; olive/rosmarino, peperone/barbabietola per catering e aperitivi.

LINEA DESSERT TONDE

cod	LINEA DESSERT TONDE	pz/sc	mm
7313	MINI DESSERT FILIGRANO ROTONDA AL BURRO	200	dm.38x18h
7314	MINI CHOCO FILIGRANO ROTONDA AL BURRO	200	dm.38x18h
7329	DESSERT FILIGRANO ROTONDA AL BURRO	144	dm.53x18h
7330	CHOCO FILIGRANO ROTONDA AL BURRO	144	dm.53x18h
7384	DESSERT FILIGRANO ROTONDA AL BURRO	96	dm.70
7385	CHOCO FILIGRANO ROTONDA AL BURRO	96	dm.70
7323	DESSERT FILIGRANO ROTONDA AL BURRO	55	dm.83
7324	CHOCO FILIGRANO ROTONDA AL BURRO	55	dm.83
7357	CHOCO FILIGRANO ROTONDA AL BURRO (BAKERY)	48	dm.103
7359	DESSERT FILIGRANO ROTONDA AL BURRO (BAKERY)	48	dm.10



LINEA DESSERT QUADRATE

cod	LINEA DESSERT QUADRATE	pz/sc	mm
7316	MINI DESSERT FILIGRANO CARRE' AL BURRO	225	33x33x18h
7317	MINI CHOCO FILIGRANO CARRE' AL BURRO	225	33x33x18h
7319	DESSERT FILIGRANO QUADRATA AL BURRO	144	53x53x18h
7320	CHOCO FILIGRANO QUADRATA AL BURRO	144	53x53x18h

LINEA DESSERT RETTANGOLARI

cod	LINEA DESSERT RETTANGOLARI	pz/sc	mm
7332	MINI DESSERT FILIGRANO RETTANGOLARE	150	22x53x17
7333	MINI CHOCO FILIGRANO RETTANGOLARE	150	22x53x17
7321	DESSERT FILIGRANO RETTANGOLARE AL BURRO	162	73x33x18
7322	CHOCO FILIGRANO RETTANGOLARE AL BURRO	162	73x33x18
7381	DESSERT FILIGRANO RETTANGOLARE AL BURRO (BAKERY)	60	113x35x18
7382	CHOCOLO FILIGRANO RETTANGOLARE AL BURRO (BAKERY)	60	113x35x18



LINEA DESSERT CAFFÈ

cod	LINEA DESSERT CAFFÈ	pz/sc	mm
7393	KAFFE' FILIGRANO ROTONDA AL BURRO TARTELLETTE FARCITURA SALATA	200	dm.38x18h
7315	MINI SNACK FILIGRANO ROTONDE AL BURRO	200	dm.38x18h
7318	MINI SNACK FILIGRANO CARRE' AL BURRO	225	33x33x18h
7334	MINI SNACK FILIGRANO RETTANGOLARI AL BURRO	150	53x33x18
7331	SNACK FILIGRANO ROTONDE AL BURRO	144	dm.53x18h
7386	SNACK FILIGRANO ROTONDE AL BURRO	96	dm.70
7325	SNACK FILIGRANO ROTONDE "BAKERY"	55	dm.83
7328	SNACK FILIGRANO ROTONDE "BAKERY"	48	dm.103

TARTELLETTE BRISÈ

cod	TARTELLETTE BRISÈ	pz/sc	mm
7152	SNACK MIGNON NEUTRE ASSORTITE 2 FORME VEGAN	270	38x13h
7032	MINI SNACK AROMATIZ. POMODORO E BASILICO VEGAN	160	42x18h
7263	MINI SNACK AROMATIZ. PEPERONE E BARBABIETOLA VEGAN	160	42x18h
7035	MINI SNACK AROMATIZ. OLIVE E ROSMARINO VEGAN	160	42x18h
7381	DESSERT FILIGRANO RETTANGOLARE AL BURRO (BAKERY)	60	113x35x18
7382	CHOCOLO FILIGRANO RETTANGOLARE AL BURRO (BAKERY)	60	113x35x18



Qualità e Tradizione. Da Sempre

La **Bonoli** srl è specializzata nel confezionamento di oli di oliva, i nostri prodotti a marchio Bonoli, vengono distribuiti in Italia ed all'estero fino ad arrivare al pubblico degli specialisti come grossisti, catering, horeca e bakery. È presente inoltre, con gli oli sfusi, nell'industria della panificazione e conserviera.

Le esigenze del settore di un mercato sempre più esigente impongono un **continuo processo di ricerca e sviluppo** che l'azienda persegue con rigore e costanza, supportato dall'innovazione tecnologica, dalla nostra esperienza e dalla forza della nostra tradizione, che da tempo ci guida verso nuovi traguardi **facendoci guardare al futuro, grazie alla forza degli insegnamenti del passato.**



Olio d'Oliva



**OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA BONOLI**

BSK104 - 5 Lt.



**OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA
"ITALIANO" 100%**

BSK070 - 5 Lt.



**OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA
"ITALIANO" 100% BIO**

BSK107 - 5 Lt.



OLIO D'OLIVA

BSK107 - 5 Lt.



OLIO DI SANSA BONOLI

BSK108 - 5 Lt.

Olio di Semi e Vari

cod		Lt.
BSK042	Olio di semi di arachide	5
BSK049	Olio di semi di girasole Bonoli	5
BSK051	Olio di semi di girasole ALTOLEICO	5



INDICE ANALITICO

ADDITIVI: **7**

AMARENE: **8**

AMIDO: **9**

AROMI: **10**

BASE DESSERT: **10**

BURRO DI CACAO: **10**

CIOCCOLATO: **10 8, 10, 12**

GLASSE: **10**

MIELE: **10**

OVOPRODOTTI: **10**

TOPPING: **10**

ZUCCHERO: **10**





probapuntodolce

Forniture complete
pasticceria • forneria • gelateria • ristorazione

www.proba.it



Proba Punto Dolce S.r.l.

Via Romairone, 42 D/RT 1.4 • 16163 Genova (GE) - Italy

Telefono +39 010.740.76.25 • P.Iva IT03420340105

proba@proba.it