



100% PRODUZIONE ITALIANA

EvLinea

L'EVOLUZIONE DELLA QUALITÀ



PASTICCERIA - GELATERIA - HORECA



ALLE PENDICI DELLE ALPI FRIULANE

Una produzione 100% italiana per una linea di panne UHT di alta qualità per i diversi utilizzi professionali. Solo panna da scrematura proveniente dai pascoli italiani.



ANCHE NOI CI TENIAMO ALLA TUTELA DELL'AMBIENTE!

Lo stabilimento di produzione, supportato da un sistema di impianti fotovoltaici per l'utilizzo di energia pulita, è dotato di nuove ed avanzate tecnologie di lavorazione che riducono gli sprechi e garantiscono produzioni di alta qualità.

Controllo qualitativo costante

Panna proveniente da soli pascoli italiani

Malga alpina



UNA SELEZIONE ITALIANA D'ECCELLENZA

01 QUALITÀ

Solo panna della migliore qualità di **origine italiana**.

Panna fresca selezionata proveniente dai pascoli italiani. Ricerca, sviluppo, qualità e controllo dei processi.

02 LAVORAZIONE

Migliora la **struttura** esaltandone il **gusto** e le **qualità naturali**.

La preparazione con un impianto tecnologicamente all'avanguardia, migliora la struttura della panna che acquisisce stabilità e tenuta.

03 STABILITÀ

Ottimo overrun, **senza sineresi**.

Le caratteristiche di stabilità consentono tutti gli usi sia in pasticceria che in gelateria, con risultati sempre brillanti.



EVOLinea
L'EVOLUZIONE DELLA QUALITÀ



PANNA 35%

Panna UHT ottenuta da centrifuga di solo latte fresco selezionato, proveniente dai **pascoli italiani**. L'alta qualità del prodotto d'origine unita alla tecnologia di ultima generazione permette di ottenere, senza ingredienti aggiunti, una panna dal colore bianchissimo dal sapore pieno ed avvolgente rendendola ideale anche per il consumo tal quale. Mantiene la struttura.

- SENZA COLORANTI, CONSERVANTI, AROMI
- 100% DA LATTE ITALIANO
- TENORE IN GRASSI 35%



Si conserva a temperatura tra 0°C e + 4°C



Brick da 1 Litro
Imballo da 12pz.



Ideale per l'uso in pasticceria e gelateria



PANNA 38%

Panna UHT ottenuta da centrifuga di solo latte fresco selezionato, proveniente dai **pascoli italiani**. L'alta qualità del prodotto d'origine unita alla tecnologia di ultima generazione permette di ottenere, senza ingredienti aggiunti, una panna dal colore bianchissimo dal sapore pieno ed avvolgente rendendola ideale anche per il consumo tal quale. Mantiene la struttura.

- SENZA COLORANTI, CONSERVANTI, AROMI
- 100% DA LATTE ITALIANO
- TENORE IN GRASSI 38%



Si conserva a temperatura tra 0°C e + 4°C



Brick da 1 Litro
Imballo da 12pz.



Ideale per l'uso in pasticceria e gelateria



PANNA SENZA LATTOSIO

Panna UHT senza lattosio ottenuta da centrifuga di solo latte fresco selezionato, proveniente dai **pascoli italiani**. Grazie l'uso di impianti di ultima generazione è adatta alla preparazione di prodotti per i consumatori intolleranti al lattosio. Una panna senza ingredienti aggiunti, dal colore bianchissimo e dal sapore pieno ed avvolgente ideale anche per il consumo tal quale. Mantiene la struttura.

- SENZA COLORANTI, CONSERVANTI, AROMI
- 100% DA LATTE ITALIANO
- TENORE IN GRASSI 35%



Si conserva a temperatura tra 0°C e + 4°C



Brick da 1 Litro
Imballo da 12pz.



Ideale per l'uso in pasticceria e gelateria



PANNA & MASCARPONE

Panna UHT ottenuta da centrifuga di solo latte fresco selezionato, proveniente dai **pascoli italiani**, con l'aggiunta di mascarpone fresco. L'alta qualità del prodotto d'origine unita alla tecnologia di ultima generazione permette di ottenere, senza ingredienti aggiunti, una panna dal colore bianchissimo dal sapore pieno ed avvolgente rendendola ideale anche per il consumo tal quale. Mantiene la struttura.

- SENZA COLORANTI, CONSERVANTI, AROMI
- 100% DA LATTE ITALIANO



Si conserva a temperatura tra 0°C e + 4°C



Brick da 1 Litro
Imballo da 12pz.



Ideale per l'uso in pasticceria e gelateria

100% PRODUZIONE ITALIANA

Linea UTILITIES UHT



PARFAIT (SPUMA)

Classica base UHT adatta ad ogni tipo di personalizzazione come semifreddi, mousse e mignon. Prodotta con solo latte fresco selezionato proveniente dai **pascoli italiani**.

Perfetta anche per utilizzo e taglio dei dessert a -18°C.

- SENZA COLORANTI, CONSERVANTI, AROMI
- 100% DA LATTE ITALIANO



Si conserva a temperatura tra 0°C e + 4°C



Brick da 1 Litro
Imballo da 12pz.



Da montare



BASE GIULIA

Crema inglese preparata con ingredienti di prima qualità come panna prodotta con solo latte fresco selezionato, proveniente dai pascoli italiani e uova fresche. Ideale per la preparazione di bavaresi e cremosi. Con estratto naturale di vaniglia, la Base Giulia garantisce una perfetta emulsione con il cioccolato.

- SENZA COLORANTI, CONSERVANTI, AROMI
- 100% DA LATTE ITALIANO



Conservare in un luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare ad una temperatura tra 0°C e + 4°C



Brick da 1 Litro
Imballo da 12pz.



Ideale per l'uso in pasticceria

CREMA ITALIA

CREMA PASTICCERA

La classica crema pasticcera italiana 100% naturale, pronta all'uso. Ingredienti di prima qualità come uova e panna prodotta con solo latte fresco selezionato, proveniente dai pascoli italiani, in aggiunta al profumo di vaniglia esotica. Ideale per farciture, mignon, croissant,...

- SENZA COLORANTI, CONSERVANTI, AROMI
- 100% DA LATTE ITALIANO



Conservare in un luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare ad una temperatura tra 0°C e + 4°C



Brick da 1 Litro
Imballo da 12pz.



Ideale per l'uso in pasticceria e gelateria



CREMA CATALANA

La famosa crema catalana spagnola. Ingredienti di prima qualità come uova e panna prodotta con solo latte fresco selezionato, proveniente dai **pascoli italiani**, in aggiunta al profumo di vaniglia esotica.

- SENZA COLORANTI, CONSERVANTI, AROMI
- 100% DA LATTE ITALIANO



Conservare in un luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare ad una temperatura tra 0°C e + 4°C



Brick da 1 Litro
Imballo da 12pz.



Ideale per l'uso in pasticceria e gelateria

PANNA COTTA

La classica panna cotta dell'antica tradizione italiana. Ingredienti di prima qualità e panna prodotta con solo latte fresco selezionato, proveniente dai **pascoli italiani**, in aggiunta al profumo di vaniglia esotica. Un fresco e cremoso dessert dalla veloce realizzazione.

- SENZA COLORANTI, CONSERVANTI, AROMI
- 100% DA LATTE ITALIANO



Conservare in un luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare ad una temperatura tra 0°C e + 4°C



Brick da 1 Litro
Imballo da 12pz.



Ideale per l'uso in pasticceria e gelateria

CREMA TIRAMISÙ

L'iconico dolce italiano per eccellenza. Ingredienti di prima qualità come uova e mascarpone prodotto con solo latte fresco selezionato, proveniente dai **pascoli italiani**, in aggiunta al profumo di vaniglia esotica.

- SENZA COLORANTI, CONSERVANTI, AROMI
- 100% DA LATTE ITALIANO



Si conserva a temperatura tra 0°C e + 4°C



Brick da 1 Litro
Imballo da 12pz.



Ideale per l'uso in pasticceria e gelateria



CAMEL GROUP A SOSTEGNO DELL'AMBIENTE:

- Circa 600 Kw di fotovoltaico
- Pompe di calore per il recupero termico
- Conforme ai più restrittivi standard di isolamento termico



CAMEL
GROUP

BEPI TOSOLINI

DISTILLATI E LIQUORI
DI ALTA GAMMA

EOLinea

PASTICCERIA
GELATERIA
HORECA

CAMEL

PASTICCERIA