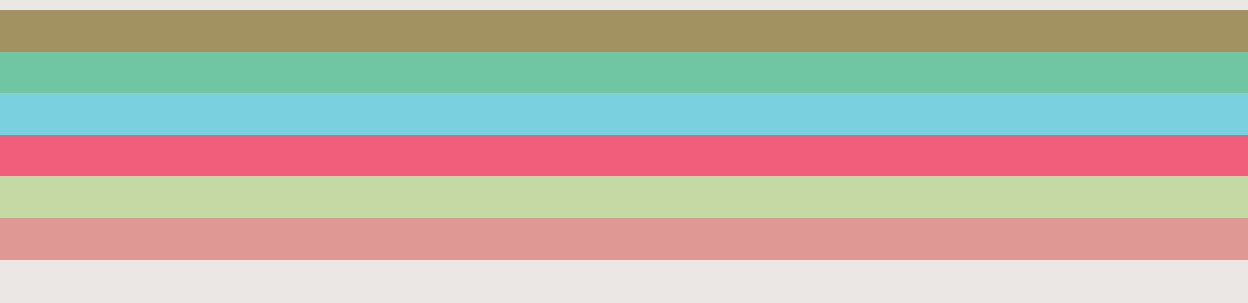


infundo

DOLCE ARMONIA



*Italia  
Zuccheri*

A stylized brushstroke graphic in brown, located below the text "Italia Zuccheri".

# CURIAMO LA TERRA AL 100%

**Lo zucchero che nasce  
dal legame tra l'uomo e la terra**

---

La sostenibilità è un nostro pilastro, che si traduce in attenzione verso l'ambiente ed efficienza di tutto il processo produttivo, dal campo allo zuccherificio.

**Ogni giorno ci impegniamo  
nel portare avanti la tradizione  
dello zucchero italiano**

Crediamo nel rispetto del territorio e nell'amore per i prodotti che ci regala, per questo continuiamo a lavorare per mantenere una filiera corta 100% italiana.

*Italia  
Zuccheri*



## 5.000 Aziende Agricole, unite in cooperativa, per tramandare ogni giorno una storia tutta italiana

Da oltre 60 anni siamo un gruppo che unisce migliaia di Aziende Agricole socie e conferenti distribuite in 7 regioni d'Italia, ma la sostanza non è mai cambiata: dalla semina della barbabietola alla raccolta e lavorazione, facciamo tutto da soli.



**5.000**

Aziende agricole unite dalla passione e dall'impegno

**30.000**

Ettari di barbabietola

Equa retribuzione degli agricoltori per valorizzare il loro impegno e la passione per la terra

# infundo

DOLCE ARMONIA

Italia  
Zuccheri

# infundo

DOLCE ARMONIA

Infundo è la linea di Italia Zuccheri dedicata ai Maestri Pasticcieri, Gelatieri e ai Professionisti dell'Arte Bianca. Frutto di una filiera controllata e certificata, è nata dalla selezione dei migliori cristalli di zucchero.

Dal latino «infundo», infonde l'armonia perfetta ad ogni preparazione, grazie a versatilità e caratteristiche tecniche uniche studiate per i diversi utilizzi.





# Vagliato Fine



## V.1

IDEALE PER:

## ZUCCHERO VAGLIATO FINE

L'alleato ideale per l'artigiano interessato a grandi performance di qualità.

Grazie alla sua alta solubilità lo Zucchero Vagliato Fine Infundo rende gli impasti più soffici e friabili, riducendo le tempistiche di realizzazione dei prodotti finiti.

Negli impasti rappresenta una valida alternativa allo zucchero a velo.

Per panna montata, impasti montati con burro, pan di spagna. Perfetto nella pasta frolla per pasticceria da tè, di cui garantisce un alto livello di friabilità; nelle meringhe classiche, unito alla fine e mescolato a mano, permette di realizzare una struttura più compatta e uniforme.

	V. Fine	V. Medio	V. Grande
Solubilità	Alta	Controllata	Bassa
Ø medio (mm)	0,2 ÷ 0,4	0,4 ÷ 0,7	0,7 ÷ 1,1





# Vagliato Medio



## V.2

IDEALE PER:

## ZUCCHERO VAGLIATO MEDIO

Pensato per evitare imprevisti legati all'incostanza delle materie prime, lo Zucchero Vagliato Medio Infundo è dedicato all'artigiano sensibile ad un alto livello qualitativo.

Perfetto per chi ricerca la standardizzazione di un prodotto di eccellenza, è ideale per tutte le applicazioni di pasticceria.

La solubilità controllata restituisce sempre strutture di impasto costanti.

Nella pasta frolla evita criticità nella formazione del glutine. Ideale per tutti i tipi di pasticceria.

	V. Fine	V. Medio	V. Grande
Solubilità	Alta	Controllata	Bassa
∅ medio (mm)	0,2 ÷ 0,4	0,4 ÷ 0,7	0,7 ÷ 1,1





# Vagliato Grande



## ZUCCHERO VAGLIATO GRANDE

Sia per l'impasto che per la decorazione, lo Zucchero Vagliato Grande Infundo conferisce ai dolci da forno una struttura rustica e croccante al palato, grazie alla sua particolare e costante granulometria.

Nella decorazione, mantiene il cristallo nel tempo smorzando la dolcezza finale, grazie all'assenza della frazione polverosa.

### V.3

IDEALE PER:

Ideale per pasta frolla, cui dona un aspetto più rustico; biscotteria in generale, anche con poco burro e lievito; in tutti i prodotti da forno, ottenendo croste rustiche ed enfatizzando l'alveolatura a prodotto finito; decorazione.

	V. Fine	V. Medio	V. Grande
Solubilità	Alta	Controllata	Bassa
∅ medio (mm)	0,2 ÷ 0,4	0,4 ÷ 0,7	0,7 ÷ 1,1





# Nostrano



## ZUCCHERO NOSTRANO

Infundo Nostrano, l'unico zucchero grezzo di barbabietola, alternativa 100% italiana al grezzo di canna. Si tratta di uno zucchero non totalmente raffinato, dalla granulometria costante, di particolare colorazione e sapore caratterizzante grazie alla presenza di melassa.

Una proposta in linea con la mission di Italia Zuccheri: l'Azienda riunisce oltre 5mila produttori di barbabietola in Italia, producendo l'unico zucchero 100% italiano.

### IDEALE PER:

Ideale per american cookies, torte da forno, frolle, biscotti, crumble, craquelin, gelato al caramello e molto altro. Conferisce croccantezza, sapore intenso, gusto aromatico e deciso.

..... ø medio (mm)

0,5 ÷ 1,0







# Carafin



## ZUCCHERO CARAFIN

Infundo Carafin, specifico per pasticceria e gelateria in sostituzione del saccarosio, permette di realizzare prodotti colorati in maniera naturale e ricchi di sapore caramello.

### IDEALE PER:

Ideale per la preparazione di pan di spagna, crema pasticcera, biscotteria. In sostituzione parziale o totale del cacao per ottenere paste scure evitando l'asciugamento precoce dell'impasto. In gelateria aromatizza e caratterizza gelati e semifreddi.

ø medio (mm)

0 ÷ 0,4





## INFUNDO EXTRA TEMPO

Infundo Extra Tempo **prolunga la shelf life del prodotto finito, mantenendo la morbidezza fino a 12 settimane.** I suoi particolari enzimi trattengono una maggiore quantità d'acqua, aumentando la **freschezza, resilienza e masticabilità del prodotto finito.**

Nella miscela è presente lo Zucchero Vagliato Fine Infundo che ottimizza le tempistiche di lavorazione e rende gli impasti più omogenei.

Consigliato per: Panettone, Pandoro, Colomba pasquale, Pan di Spagna e altri prodotti da forno.

**Dosaggio garantito: 10% sul peso totale della farina.** Per ricette con più impasti: calcolare la farina totale e aggiungere Infundo Extra Tempo solo nell'ultimo impasto. Per ricette con Lievito Madre in pasta calcolare solo la farina totale degli impasti ma non quella presente nel Lievito Madre.

**Elimina l'uso di miglioratori ed emulsionanti chimici per dolci, in maniera naturale.**

IDEALE PER:

ø medio (mm)

0,2 ÷ 0,4



# Extra Tempo



# Extra Crescita



IDEALE PER:

## INFUNDO EXTRA CRESCITA

Infundo Extra Crescita dona stabilità all'impasto in ogni fase della lavorazione, **garantisce un ottimo sviluppo** e migliora l'alveolatura dei prodotti, **donando un'irresistibile sofficità**.

Nella miscela è presente lo Zucchero Vagliato Fine Infundo che ottimizza le tempistiche di lavorazione e rende gli impasti più omogenei.

Consigliato per: Panettone, Pandoro, Colomba pasquale, Croissant e altri prodotti da forno.

**Dosaggio garantito:** 10% sul peso della farina. Per ricette con più impasti: si può aggiungere Infundo Extra Crescita nel primo e nel secondo impasto. Per ricette con Lievito Madre in pasta calcolare solo la farina totale degli impasti ma non quella presente nel Lievito Madre.

**Elimina l'uso di miglioratori ed emulsionanti chimici per dolci, in maniera naturale.**

ø medio (mm)

0,2 ÷ 0,4





# Fondente



## IDEALE PER:

## ZUCCHERO FONDENTE

In polvere, più flessibile rispetto allo zucchero fondente in pasta, è innovativo nelle lavorazioni a freddo: utilizzando albume o tuorlo pastorizzato, grazie alla granulometria extrafine, fa montare perfettamente la base con un notevole risparmio di tempo.

Garantisce ottimi risultati se scaldato tra 50°C e 60°C, è facilmente solubile in acqua calda (reidratato al 12%) o nelle polpe di frutta (reidratato al 15-20%).

Ideale per glassaggio dei bignè, dolcificazione di basi schiumose come la pâte à bombe e la meringa all'italiana; realizzazione in planetaria di creme anidre spalmabili e nella dolcificazione della panna montata.

..... ø medio (micron)

< 0,25





# Impalpabile



## ZUCCHERO IMPALPABILE

Specifico per lo spolvero di prodotti da forno, è uno zucchero a velo ottenuto per macinazione con l'aggiunta di antiagglomerante (3% amido di mais OGM free).

Grazie alla sua granulometria fine ed uniforme lo Zucchero Impalpabile Infundo garantisce alte performance in tutte le realizzazioni di pasticceria.

### IDEALE PER:

Ideale per ghiaccia reale e tutti gli spolveri di pasticceria; preparazione di mousse, sorbetti, creme e dolci al cucchiaio.

..... ø medio (micron)

70 ÷ 90





# Granella

## GRANELLA DI ZUCCHERO



Zucchero in granella ottenuto da impasto di acqua e zucchero, estruso, poi essiccato lentamente: una lavorazione che dona alla Granella Infundo una consistenza tenera e friabile rendendola gradevole alla degustazione, anche dopo cottura.

### IDEALE PER:

Disponibile in tre formati - piccola, media e grande - è ideale per decorare prodotti da forno e pasticceria in generale; resiste alla cottura e alle variazioni di umidità.

	G1 - Piccola	G2 - Media	G3 - Grande
ø medio (mm)	+/- 2,0	+/- 3,0	+/- 4,0



# I volti Infundo

Registrati su **INFUNDO.IT** e scopri le ricette dei nostri ambassador.



M° Federica Russo

“Non conosco la ricetta della felicità ma credo ci sia tanto zucchero dentro.”

*Federica Russo*



M° Gianluca Fusto

“Da sempre gli ingredienti hanno un ruolo fondamentale nella mia pasticceria, da oggi grazie a Infundo anche lo Zucchero ha per me un nuovo profilo aromatico.”

*Gianluca Fusto*



M° Giacomo Besuschio

“Lo zucchero è la dolcezza per eccellenza: elemento fondante di tutta l'arte pasticceria.”

*GB*



M° Fabrizio Fiorani

“Senza zucchero non esisterebbero i pasticceri.”

*FABRIZIO FIORANI*



M° Antonio Dalloiso

“Una buona dose di zucchero è ciò che ci vuole, sempre. Nella vita, nel lavoro, in amore.”

*Antonio Dalloiso*



M° Stefano Guizzetti

“Riscopriamo lo zucchero in tutta la sua versatilità tecnica ed aromatica.”

*Guizzetti Stefano*



M° Paolo Griffa

“Chi ha detto che lo zucchero è semplicemente dolce? Ogni zucchero ha il suo profumo e il suo sapore. Valorizziamolo!”

*Griffa*



M° Giuseppe Gagliardi

“Lo zucchero è il primo elemento che rende speciale un dolce!”

*Giuseppe Gagliardi*

# Scuole e Associazioni

Da sempre siamo al fianco dei professionisti dell'Arte Bianca: un impegno che passa attraverso lo studio e la ricerca costante di prodotti sempre nuovi, altamente performanti e specializzati, ma si esprime anche nella partnership con AMPI, Accademia Maestri Pasticceri Italiani e APEI, Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana.



Sguardo rivolto al presente, ma anche alle nuove generazioni: per questo sosteniamo alcune tra le più importanti Scuole di formazione italiane.



# Linea Infundo

CODICE	NOME	EAN	FORMATO	PALLET
32558	VAGLIATO FINE V1 - 20kg	80 3260521 324 2	Sacco carta	48 8X6
32559	VAGLIATO FINE V1 - 20kg	80 3260521 324 2	Sacco carta	48 12X4
32560	VAGLIATO MEDIO V2 - 20kg	80 3260521 325 9	Sacco carta	48 8X6
32561	VAGLIATO MEDIO V2 - 20kg	80 3260521 325 9	Sacco carta	48 12X4
32562	VAGLIATO GRANDE V3 - 20kg	80 3260521 326 6	Sacco carta	48 8X6
32563	VAGLIATO GRANDE V3 - 20kg	80 3260521 326 6	Sacco carta	48 12X4
32569	NOSTRANO 10kg	80 3260521 331 0	Sacco carta	84 14X6
44024	CARAFIN 4kg (4 X 1kg)	80 3260521 333 4	Cartone	90 15X6
	CARAFIN 1kg	80 3260521 332 7	Barattolo	
43500	EXTRA TEMPO 5kg	80 3260521 334 1	Sacco carta	100 10X10
43501	EXTRA CRESCITA 5kg	80 3260521 335 8	Sacco carta	100 10X10
44066	FONDATE IN POLVERE 8kg	80 3260521 330 3	Sacco carta	77 11X7
32557	IMPALPABILE 20kg (4 X 5kg)	80 3260521 328 0	Cartone	36 4X9
	IMPALPABILE 5kg	80 3260521 327 3	Sacchetto plastica	
32554	GRANELLA G1 - 10kg	80 3260521 329 7	Cartone + sacchetto carta	63 7X9
32555	GRANELLA G2 - 10kg	80 3260521 329 7	Cartone + sacchetto carta	63 7X9
32556	GRANELLA G3 - 10kg	80 3260521 329 7	Cartone + sacchetto carta	63 7X9



## Italia Zuccheri Commerciale Srl

Sede legale e amministrativa:

Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO)

C.F. e P.IVA 02692731207

Tel. 051 6622111 - Fax 051 873100

[www.italiazuccheri.it](http://www.italiazuccheri.it) - [www.infundo.it](http://www.infundo.it)



@infundo.it

@italia\_zuccheri

A series of horizontal stripes in various colors: olive green, teal, light blue, pink, light green, and light red.

*Italia  
Zuccheri*

A stylized graphic consisting of several overlapping, horizontal brushstrokes in shades of olive green, positioned below the company name.