

RUFFINI

D I S T I L L E R I E

TRADIZIONE METODO QUALITÀ
Estratti, distillati ed infusi dal 1896

FABIANI

F L A V O R

SEMILAVORATI PER GELATERIA

DISTILLATI AROMI LIQUORI COLORANTI





RUFFINI
DISTILLERIE

TRADIZIONE COSTITUITA DA UN PREZIOSO PATRIMONIO DI GENUINA ARTIGIANALITÀ

È con immutata cura che ci dedichiamo alla valorizzazione del prodotto per mantenere inalterata una **tradizione costituita da un prezioso patrimonio di genuina artigianalità**. Da sempre siamo impegnati nel tenere alto il valore qualitativo, per offrire una produzione attenta e mirata a soddisfare una clientela sempre più esigente e specializzata.

Una tradizione che si rinnova grazie alla ricerca ed allo sviluppo di nuovi prodotti sempre più flessibili, attenti alle esigenze ed alle attuali necessità produttive, legate allo sviluppo dei mercati moderni e delle tecnologie di produzione. Il costante impegno e l'attenzione alla più evoluta tecnologia ed alla qualità delle risorse umane ha permesso di creare un'azienda dinamica e moderna che grazie anche ad una capillare rete di vendita ci ha dato modo di affermarci su tutto il territorio nazionale.

Traendo lezioni dal passato, siamo arrivati ad oggi, dopo quasi 55 anni di attività, ad essere una delle aziende più riconosciute e apprezzate nel campo dell'aromatizzazione per pasticceria.

Passato che insegna e futuro che crea, è il motto che ci contraddistingue e proprio per il nostro sguardo rivolto al futuro, negli anni abbiamo investito nella realizzazione di nuovi processi e in un laboratorio tecnologicamente avanzato che permette di realizzare prodotti che rispettano standard di legge e che puntano alla qualità.

L'attenzione sempre rivolta alle tante nuove esigenze che il mercato giornalmente richiede, sommata alla nostra spiccata voglia di crescere e migliorarsi, sono stati tra le leve principali che ci hanno convinti a cogliere l'occasione di acquistare quel grande nuovo capannone costruito proprio accanto alla nostra sede di Via Borromini 21. È così che ci siamo impegnati per rendere quei 2000 metri quadri, un'aggiunta preziosa, moderna e futuristica che puntiamo a rendere il nuovo cuore pulsante delle Distillerie Ruffini, dove implementare la realizzazione dei nostri prodotti storici, ma dove soprattutto poter veder nascere i tanti nuovi progetti che abbiamo in mente... e in laboratorio.

LINEA DI DISTILLATI AD ALTA GRADAZIONE, SETTORE STORICO DELL'AZIENDA

Le distillerie Ruffini offrono una linea di distillati ad alta gradazione che comprende vari gusti: rum, bagne classiche, bagne alla frutta, bagne analcoliche, linea Next e Elite. La riuscita di un buon distillato dipende da tanti fattori, alcuni tecnici come il processo di distillazione e di rettificazione, la tecnica dell'infusione per estrarre principi attivi e fragranze dai vegetali,

la macerazione ecc., altri di natura più segreta, accorgimenti e affinature, tramandati negli anni e conservati gelosamente fra le pagine ingiallite dei ricettari. La resa ottimale di una buona bagna si ottiene mescolando lo sciroppo preparato a caldo e successivamente raffreddato.



RHUM

Per la preparazione di pasticceria di qualità

Esistono vari tipi di rum con gusti e profumazioni diverse che variano a seconda del paese di provenienza del distillato di canna: Isole Antille, Martinica, Cuba, Jamaica. La base di un ottimo rum si ottiene da un buon distillato di canna da zucchero. La distillazione della canna da zucchero avviene nei paesi di origine in colonne di rettificazione dove viene stoccato in botti di rovere e successivamente invecchiato. Tale distillato viene affinato con opportuni procedimenti aromatici che lo rendono adatto per l'utilizzo richiesto nella pasticceria.

GUSTI: Anne Bonny - Habana - Guanaba - Jamaica Black Label - Negrum bianco - Negrum scuro - Perla Nera - Perla Bianca

CLASSICI

Puro distillato con il metodo classico dell'alambicco

Il distillato può essere di piante, fiori aromatici o frutta scelta e selezionata con cura. Sono prodotti alcolici prevalentemente a 40°, 60° e 70°, che opportunamente diluiti con acqua e zucchero vengono impiegati per inzuppare il pan di Spagna. Questa inzuppatura è uno dei principali segreti della pasticceria di qualità. Durante la distillazione con l'alambicco vengono introdotte le diverse matrici vegetali con l'aggiunta di soluzione idroalcolica (alcol + acqua), che tenute a macerare e successivamente distillate, consentono di estrarre dalla parte vegetale la parte aromatica pura, conferendo al prodotto un'intensità particolarmente gradevole e persistente.

La differenza sostanziale tra distillati ed alcolati è proprio la capacità dei primi rispetto ai secondi di mantenere nel tempo la fragranza e la nota aromatica.

GUSTI: Alkermes - Alkermes Bianco - Alkermes Extra Rosso - Amaretto - Anice - Benevento - Caffè - Certosa - Cioccolato - Vaniglia - Vaniglia - Panna - Douce Orange - Cacao Cream

Con coloranti naturali: Alkermes - Benevento - Benevento L'Alchimista - Certosa

NEXT

Distillati alta concentrazione, nuova generazione di prodotti, insieme di sapori armoniosi per gusti unici

GUSTI: Ciokorhum - Cofferrhum - Panna Rum - Fragolimo

ELITE

Rhum alta qualità invecchiato 12 anni

GUSTI: Habana - Benevento - Jamaica - Maraschino - Vaniglia

ANALCOLICI

Per realizzare torte senza alcool

Queste bagna si rivolgono prevalentemente alla realizzazione di torte per esigenze particolari, quali torte per bambini o richieste di dolci senza alcool.

Le bagna mantengono le caratteristiche di gusto e di profumo che Ruffini è riuscita a conservare, permettendo così di soddisfare la clientela con un'ampia gamma di prodotti.

Per ottenere un'ottima bagna analcolica si consiglia di diluire una parte di prodotto in una o due parti d'acqua.

GUSTI: Alkermes - Arancio - Benevento - Caffè - Fragola - Frutti di bosco - Limone - Macedonia - Maraschino - Misto esotico - Nocciola - Panna - Rum - Vaniglia

FRUTTA

Specialità al sapore di frutta

Tramite la distillazione e l'infusione si riescono ad estrarre tutti i principi aromatici della varie tipologie e composti di frutta che successivamente verranno miscelate con opportuni procedimenti aromatici al fine di ottenere una serie di gustose armonie di sapori di frutta.

GUSTI: Arancio - Cherry - Curaçao - Fragola - Frutti di bosco - Kirsch - Limone - Macedonia - Mandarino - Maraschino - Nocciola - Pera - Pesca

Con coloranti naturali: Arancio - Carlotta - Fragola - Frutti di bosco - Macedonia - Mandarino - Ricotta e pera

ACQUAVITE DI CANNA

Acquavite di Canna Originale indicata per ripieni di cioccolato e ganache al rum.

GUSTI: Trinidad

DISTILLATI 40°

GUSTI: Dupleov - Gran Caffè - Negrum Scuro

**PERLA BIANCA**

Ennesimo rum che si affianca al Perla Nera, prodotto che ha incontrato immenso consenso nella clientela, di conseguenza, considerata la grande esperienza nella preparazione dei distillati di canna, abbiamo pensato di proporre un'alternativa con la creazione di un rum particolare che esce dagli schemi classici. PERLA BIANCA realizzato oltre che con **pregiati rum caraibici**, anche con l'aggiunta di distillato di **AGAVE**. L'agave è una pianta molto diffusa nella zona compresa tra la parte sud dell'America Settentrionale e la zona nord del Centro America, con questa pianta viene realizzato un famoso distillato Messicano, la Tequila. Il clima di questa parte del mondo è il più adatto alla proliferazione della pianta appartenente alla famiglia delle agavacee. IL DISTILLATO Tequila, ottenuto dalla fermentazione e successiva distillazione dell'agave blu (Agave tequilana), venne prodotto originariamente nella località messicana di Tequila e nelle sue vicinanze, nello Stato di Jalisco.



La caratteristica di questo nuovo rum è proprio il mix fra i diversi distillati che riescono a creare un blend aromatico con note di incredibilmente fruttati, floreali e di erbe particolari, tutto ha un tono pungente, quasi resinoso, ma con un sottofondo cotto, di affumicatura. Ovviamente la sfumatura affumicata è appena pronunciata e quello che si sente sono sapori piccanti, salati, di agrumi con ricordi di peperoncino e terra.

CACAO CREAM

Bagna a 70° ottenuta tramite distillazione di **pregiate bacche di cacao selezionate**. Le bacche infuse per settimane donano un inconfondibile sapore e sentore di cacao. Un distillato di cacao selezionati dalla percezione delicata che consente di ottenere un prodotto a bassa percezione alcolica, questo distillato ideale per dolci alla vaniglia, sacher e gianduia.

Con questa linea Ruffini amplia la sua gamma offrendo una serie di prodotti con particolari qualità aromatiche e di utilizzo.

LE SELEZIONI

Prodotti da ristorazione realizzati con antiche tecniche liquoristiche con l'uso esclusivo di sostanze naturali, tramandate da antiche ricette.

In bottiglie da 0,700 Lt

- O' Limone: Liquore di limoni
- Bosco Amaro: Liquore alle erbe
- Sasso Forte: Grappa di Chianti
- Falsa del Bosco: Liquore alla liquirizia

LE CREME 18°

Bagne alla panna.

In bottiglie da 0,700 Lt

- GUSTI:** Caffè - Gianduia - Fragola - Limone - Nocciola - Pistacchio

In bottiglie da 2 Lt

- GUSTI:** Caffè - Gianduia - Vaniglia - Fragola - Limone - Macedonia - Nocciola - Pistacchio



LIQUORI PER PASTICCERIA E GELATERIA

Bagne a bassa gradazione ottenute per distillazione e successivamente diluite in varie gradazioni pronte all'uso. Si tratta di distillati opportunamente preparati con aggiunta di sciroppo nella fase della lavorazione, il che permette la diluizione a bassa gradazione. Questa proposta per andare incontro all'esigenza del cliente che preferisce utilizzare il prodotto già diluito e pronto all'uso.

GUSTI: Benevento 40° - Mistrà 40°

- Sassolino 25° - Alkermes 18° - Arancio 16°
- Benevento 16° - Macedonia 16° - Mandarino 16°
- Maraschino 16° - Negrum Chiaro 16°
- Misto dolce 16° - Alkermes extra rosso 18°

G.D.O.

Ruffini offre una selezione di bagne rivolte alla Grande Distribuzione assicurando un'ampia scelta di gradazioni e aromi proposte in confezioni da piccole quantità, da 500 ml. o da 200 ml. La linea deriva dalle bagne professionali e dà la possibilità di consumare a casa un prodotto di alta pasticceria.

GDO BAGNE 30° cc500:

- Benevento c.n.- Habana (rhum)

GDO BAGNE 16° cc500:

- Benevento c.n. - Habana (rhum)
- Macedonia c.n. Alkermes c.n. - Arancio c.n.
- Benevento c.n. - Caffè - Fragola c.n.
- Habana (rhum) - Limone - Macedonia c.n.
- Mandarino c.n. - Maraschino

GDO BAGNE ANALCOLICHE CON COLORANTI NATURALI cc500:

- Alkermes c.n. - Arancio c.n.
- Benevento c.n. - Caffè
- Fragola c.n. - Frutti di bosco
- Limone c.n.
- Macedonia c.n.
- Maraschino
- Misto esotico
- Pesca - Rhum
- Vaniglia



MARSALA
FINE I.P. 2 LITRI

CREMOVO
VINO AROMATIZZATO
ALL'UOVO - 2 LITRI

L'aromatizzazione è uno degli elementi basilari nell'industria dolciaria. Dagli aromi dipende la buona riuscita di un prodotto dolciario, le note aromatiche sono infinite e l'utilizzo di certi prodotti richiede particolare attenzione e una buona tecnica di fabbricazione. Il dosaggio dei vari componenti aromatici determina il gusto e la fragranza del prodotto finale.

AROMI LIQUIDI CONCENTRATI



Aromi Liquidi per paste lievitate e da forno, per cioccolato liposolubili e idrosolubili

Questi prodotti ad alta concentrazione sono indicati per l'aromatizzazione di paste lievitate e per tutti quei prodotti da forno a cui si vuol aggiungere un tocco particolare e fragrante. Si suddividono tra aromi agrumari e preparazioni aromatiche. I primi si ottengono mediante procedimenti estrettivi particolarmente complessi. L'olio contenuto nelle scorze dei vari agrumi viene estratto o in corrente di vapore o mediante solventi, come l'alcool etilico, e successivamente centrifugato: da questi processi si ricava l'olio di limone, arancio o mandarino dotati di un notevole potere aromatizzante. Tali oli da noi prodotti sono completamente naturali.

L'altra categoria è quella che riguarda le composizioni complesse di vari tipi di molecole naturali o naturali identiche, le quali, opportunamente miscelate, offrono la possibilità di creare svariati tipi di aromi: tipo panettone, burro, panna, brioche. Poi la vasta gamma degli aromi alla frutta: dalla banana all'albicocca, alla fragola, al mango e via dicendo.



- | | | | | |
|-----------------|-----------------------|--------------------|----------------------|-------------------------|
| ACE | CEDRO | GIANDUIA | MIX FRUTTA | RINFORZO CREMA ARANCIO |
| ACQUA DI ROSA | CHAMPAGNE | GINEPRO | MOJITO | RINFORZO CREMA BIANCA |
| ALBICOCCA | CHERRY | GIN LEMON | MORA | RINFORZO CREMA GIALLA |
| ALKERMES 40° | CIAMBELLONE | GRAN MARNIER | MOU | RINFORZO CREMA RHUM |
| AMARENA | CILIEGIA | HABANA ELITE | NEROLY | RINFORZO CREMA VANIGLIA |
| AMARETTO | CIOCCO BIANCO | IRISH COFFEE | NOCCIOLA | RINFORZO ZUPPA INGLESE |
| AMARO TOSCANO | CIOCCOLATO | KIWI | NOCCIOLA E COCCO | ROCHE |
| ANANAS | CIOCCOLATO FONDENTE | LAMPONE | NOCE | ROSA |
| ANETOLO | CIOCCO RHUM | LAVANDA | NOCE E FICO | ROSA CENTIFOLIA |
| ANGURIA | COCCO | LIME | NOCE MOSCATA | ROSSANA |
| ANICE 60° | COCCO E LAMPONE | LIMONCELLO | PAN DI STELLE | SAKER |
| ARACHIDE | COCCO NUT | LIMONE MESSINA | PANDORO | STRACCIATELLA |
| ARANCIO | COGNAC | LIMONE SICILIA | PANETTONE | TIRAMISÙ |
| BABA | COLOMBA | LIQUIRIZIA | PANETTONE MILANO | TORRONCINO |
| BACIO | CORNETTO PANNA, CREMA | MALAGA | PANNA | TORRONE |
| BANANA | CREAM BRULE | MANDARINO | PANNA COTTA | TORTA LIMONE |
| BAYLES | CREAM CARAMEL | MANDORLA AMARA | PANNA RHUM | UOVO 30° |
| BENEVENTO 40° | CREAM WHISKY | MANGO 25° | PASTIERA | UVAFRAGOLA |
| BERGAMOTTO | CREMA CAFFÈ | MARASCHINO 50° | PERA | VANIBUR |
| BISCOTTO | CREMA CHANTILLY | MARSALA | PESCA | VANIGLIA CIOCCOLATO |
| BISCOTTO FROLLA | CREMA LIMONE | MASCARPONE | PISTACCHIO | VANIGLIA LIQUIDA |
| BRIOCHE | CREISSANT | MELA ANNURCA | PISTACCHIO FRESCO | VINO |
| BURRO DENSO | CUORE DI PANNA | MELA ROSSA | PISTACCHIO TIPO M. | VIN SANTO |
| BURRO LIQUIDO | ESTRATTO VANIGLIA | MELA VERDE | PROFUMO JAMAICA | VIOLETTA |
| BURRO NATURALE | FERNET | MELONE | PUNCH CAFFÈ | VODKA |
| BURRO VANIGLIA | FINOCCHIO | MENTA 30° | PUNCH MANDARINO | WHISKY |
| CAAO | FIOR DI CREMA | MENTA CARMELLO | PUNCH RHUM | YOGURT |
| CAFFÈ | FIOR DI LATTE | MENTA COFFEE | RHUM E CIOCCOLATO | YOGURT AMARENA |
| CANNELLA | FRAGOLA | MENTA FRUTTI ROSSI | RHUM E COCCO | YOGURT FRAGOLA |
| CANNOLO | FRAGOLIMO | MIELE | RHUM SIL | ZABAIONE |
| CAPPUCCINO | FROLLA | MILLEFIORI | RHUM SIL MARSALA | ZAFFERANO |
| CARAMELLO | FRUTTI DI BOSCO | MISTO DOLCE 60° | RICOTTA | ZAGARA |
| CARDAMOMO | GAROFANO | MISTO ESOTICO | RICOTTA E PERA | ZUCCHERO FILATO |
| CASSATA | GELSOMINO | MIX AGRUMI DOLCI | RINFORZO CAFFÈ | ZUPPA INGLESE |
| | | MIX ARANCIO | RINFORZO CAFFÈ DENSO | |
| | | | RINFORZO CREMA | |



LINEA GOLD

Prodotti ad alta densità con alto potere dolcificante

Studiati per aromatizzare bavaresi, chantilly, semifreddi, creme e mousse. Realizzati in assenza di aria (sottovuoto) con metodi innovativi utilizzando concentrati di frutta; per lo zabaione sono usate miscele fini di uova selezionate senza uso di farina.

- GUSTI:**
- Arancio Gold 1kg - 5 kg
 - Fragola Gold 1kg - 5 kg
 - Limone Gold 1kg - 5 kg
 - Zabaione Gold Extra 1kg - 6 kg

LINEA SUR

Aromi concentrati per surgelati

Aromi concentrati ad alta tenuta aromatica, destinati alle industrie e ai laboratori dolciari che hanno la necessità di seguire la catena del freddo (abbattimenti/surgelazioni) con cottura differenziata dei prodotti. Studiati per realizzare prodotti destinati a lunghi periodi di surgelazione, al fine di non disperdere la fase aromatica al momento della cottura. Sono ottenuti tramite processi di disidratazione e microincapsulazione delle sostanze volatili allo scopo di ottenere la massima resa in fase di cottura.

- GUSTI:** Arancio Sur - Croissant Sur - Limone Sur - Panettone Sur

AROMI CONCENTRATI LINEA SALATO

- Aroma Aglio in olio EVO*
- Aroma Basilico in olio EVO*
- Aroma Bruschetta in olio EVO*
- Aroma Caprese in olio EVO*
- Aroma Cipolla in olio EVO*
- Aroma Condi pasta in olio EVO*
- Aroma Erbe mediterranee in olio EVO*
- Aroma Erbe provenzali in olio EVO*
- Aroma Finocchietto selvatico in olio EVO*
- Aroma Focaccia
- Aroma Formaggio Gorgonzola
- Aroma Formaggio Tipo Parmigiano
- Aroma Fungo porcino in olio EVO*
- Aroma Grigliata di pesce in olio EVO*
- Aroma Oliva
- Aroma Origano in olio EVO*
- Aroma Pane
- Aroma Pecorino
- Aroma Peperoncino estratto paprika rosso in olio EVO*
- Aroma Pizza in olio EVO*
- Aroma Ricotta

- Aroma Rosmarino in olio EVO*
- Aroma Salvia in olio EVO*
- Aroma Sesamo
- Aroma Speck
- Aroma Tartufo bianco in olio EVO*
- Aroma Tartufo nero in olio
- Aroma Zenzero

olio EVO* = olio extravergine di oliva

AROMI NATURALI

- Aroma Arancio - Aroma Limone - Aroma Mandarino - Aroma Cedro - Aroma Pistacchio - Aroma Pistacchio Dolce - Aroma Mandorla Amara - Aroma Mandorla Dolce - Aroma Vaniglia Liquida - Aroma Burro Liquido - Aroma Cannella - Aroma Fragola - Aroma Dolce - Aroma Torrone - Aroma Panettone - Aroma Cocco - Aroma Caffè - Aroma Mela Verde - Aroma Mirtillo - Aroma Frutti di Bosco - Aroma Ginepro - Aroma Lavanda

TUTTI GLI AROMI NATURALI SONO



realizzabili anche in versione **Vegan OK**

AROMI IN PASTA

Per creme chantilly e bavaresi

Usate per l'armonizzazione di creme in genere e per le frolle. Alternativi all'uso di aromi liquidi, per amalgamare impasti in maniera omogenea e anche per conferire colore finale al prodotto. Sono ottenuti per miscelazione tra addensanti e zuccheri miscelabili facilmente con masse anidre e acquose.

- GUSTI:** Albicocca - Arancio - Caffè - Cedro - Fragola - Limone bianco - Limone colorato - Mandarino - Miele - Mora - Pistacchio - Vaniglia

AROMI EMULSIONATI

Per creme frolle e lieviti

Alternativi all'uso degli aromi liquidi, svolgono un'azione aromatizzante la quale riesce ad inglobarsi alla perfezione negli impasti, favorendo inoltre la lievitazione grazie agli emulsionati contenuti.

Sono ottenuti in emulsione sottovuoto con aggregazione di componenti naturali. Tali aromi riescono a conferire fragranze particolarmente invitanti e contemporaneamente favoriscono un'azione fisica sul prodotto riuscendo a migliorarne la lievitazione.

- GUSTI:** Arancio - Brioche - Burro - Cocco - Colomba - Croissant - Fragola - Limone - Mandorla amara - Mandorla dolce - Panettone - Rhum - Vaniglia

OLII ESSENZIALI



AROMI POLVERE

Granulari ed in polvere

- CITROPERL ORAPERL TRISAN TRIVANIL**



realizzabili anche in versione **Vegan OK**

AROMI IN POLVERE

Granulari ed in polvere

- ARANCIO - BURRO
- CANNELLA - CROISSANT
- FRAGOLA - LAMPONE
- LIMONE - MANDORLA
- PANETTONE





ARANCIO SCORZE E LIMONE SCORZE

Due nuovi prodotti che stanno avendo molto successo, realizzati su base di zucchero e maltodestrina, con aromi naturali e aggiunte di scorze tritate e trattate, di arancio e limone. Si consiglia una dose di 40/50 grammi per kg di prodotto da aromatizzare.

I CREMAGUSTO

Sapori speciali per pasticceria (torte alla panna, creme, dessert, semifreddi, mousse)

GUSTI: Amaretto - Arancio - Caffè - Cedro
 - Crema vaniglia - Croccantino al rhum - Gianduia
 - Mascarpone - Tiramisù - Zabaione G. - Zuppa inglese
 - Pistacchio - Fragola - Frutti di bosco - Super Limone naturale - Nocciola



PASTA NOCCIOLA

- Scura - Stabilizzata
 - Piemonte - Piemonte IGP

ESTRATTO VANIGLIA MADAGASCAR

Un prodotto di estrazione e concentrazione di bacche di vaniglia supportato da maltodestrine e stabilizzato per evitare l'ossidazione dei semi di vaniglia, si usa in alternativa alle bacche di vaniglia per la preparazione di creme o dolci e preparati al gusto di vaniglia rigorosamente ottenuto con la bacche del Madagascar.



INGREDIENTI FUNZIONALI

NEW

Gli aromi concentrati funzionali liquidi sono aromi concentrati nei quali è stato aggiunto come antiossidante la vitamina E (D-alpha-tocoferolo naturale). La vitamina E è una vitamina liposolubile con forti proprietà antiossidanti, combatte i radicali liberi e favorisce il rinnovo cellulare.

In tali aromi concentrati è stata aggiunta vitamina E in modo tale che con un dosaggio di 2g/kg di prodotto finito, un consumo di 100 g di prodotto apporti circa il 20% della dose giornaliera raccomandata di vitamina E.

FIBRE E DOLCIFICANTI ADDENSANTI

Granulari (addensanti)
Farina di Psyllium
 (ricco di fibra, addensante naturale)
Eritritolo (dolcificante a basso indice glicemico)

AROMI FUNZIONALI CONCENTRATI LIQUIDI

Contengono vitamina E
GUSTI:
 Arancio - Limone - Burro

ESTRATTI CON POTERE COLORANTE

Alternativi all'uso dei coloranti
COLORI:
 Cartamo (giallo)
 Paprika (rosso)
 Cartamo & Spirulina (verde)



Coloranti alimentari realizzati per donare un tocco di colore ai preparati. Ruffini propone una gamma di coloranti alimentari con diverse caratteristiche, allo scopo di ottenere il risultato ottimale nelle diverse tipologie di preparati.

COLORANTI SINTETICI E NATURALI

COLORANTI IN POLVERE AZOICI

Coloranti alimentari solubili in miscele

- Bianco - Blu - Bruno caffè - Bruno caramellino - Giallo limone - Giallo uovo - Nero assoluto - Rosa - Rosso brillante - Rosso fragola - Verde cedro - Verde menta - Viola

COLORANTI LIQUIDI AZOICI

Coloranti alimentari in forma liquida

- Bleu - Bruno caffè - Bruno caramellino - Giallo limone - Giallo uovo - Nero assoluto - Rosso brillante - Rosso fragola - Verde cedro - Verde menta

COLORANTI LIQUIDI LIPOSOLUBILI AZOICI

- Bleu - Bruno caramellino - Giallo limone - Giallo uovo - Grigio - Nero - Rosso - Verde menta



COLORANTI NATURALI

- Annatto E160b (tipo giallo) - Annatto E160b concentrato polvere - Giallo liquido naturale - Betacarotene polvere (giallo - limone - uovo - arancio) - Blu gardenia (blu) - Curcuma in polvere (tipo rosso-arancio) - Estratto paprika E160c (arancio) - Estratto carota nera E163bc (da rosso viola o blu) - Clorofilla liquida E141lg (verde) - Caramello R E150 d (bruno caffè) - Caramello SA E150a (bruno caramello) - Colorante liquido naturale E120 (tipo rosso fragola) - Cocciniglia puro E120 polvere - Colorante naturale concentrato liquido Alkermes (rosso brillante) - Colorante polvere naturale E120 (tipo rosso fragola) - Enocianina E163 - Luteina (giallo)

COLORANTI SPRAY

- Coloranti metallizzati/perlati in polvere (alta concentrazione)
- Coloranti metallizzati/perlati liquidi per aerografo
- Colorante spray pastello per cioccolato e sostanze grasse (per le superfici)
- Colorante spray metallizzato e pastello base alcool per cioccolato e sostanze grasse e magre
- Colorante spray base burro di cacao per effetto velluto



NUOVE LINEE CERTIFICATE



ADDITIVI E COADIUVANTI TECNOLOGICI

- GOMMA XANTAN - GOMMA ADRAGANTE
- GOMMA ARABICA - GOMMA LACCA SCAGLIE
- GOMMA LACCA SPRAY - GOMMA LACCA LIQUIDA
- CMC - CARBOSSILMETILCELLULOSA
- CREMOR TARTARO - ACIDO ASCORBICO
- ACIDO SORBICO - POTASSIO SORBATO
- PECTINA - AGAR AGAR



CARBON CEREAL

Confezioni da 1 Kg
500 g e 250 g



STABILIZZANTE EXTRASTAB NEW

Stabilizzante della produzione Ruffini. Dà umidità e conservabilità agli impasti. Si può usare al posto dell'alcool, è un conservante liquido aromatizzato per impasti e ripieni di pasticceria.

VANILLINA PURA

- Confezioni (Kg 0,25 - Kg 0,5 - Kg 1)
- Vanillina pura 100%
 - Vanillina ex Lignina pura 100% (confezione da kg 1 e kg 25)
 - Vanillina naturale 100%



SPEZIE

- Cannella stecche
- Cannella polvere
- Pisto extra - Pisto
- Noce moscata intera
- Noce moscata polvere
- Garofano chiodi



VANIGLIA A BACCHE

Confezioni (gr.100):
Vaniglia bacche Madagascar



FABIANI

FLAVOR

SEMILAVORATI PER GELATERIA



5 kg

- Biscotto - Caffè arabica - Caramello - Cassata
- Ciocco bianco - Cioccolato - Copertura prime ex. fond.
- Crema uovo - Crema uovo plus - Crema van.
- Croccantino rhum - Giandua T - Liquirizia - Malaga
- Mascarpone - Menta - Noce - Nocciola Piemonte
- Nocciola Piemonte I.G.P. - Nocciola stabilizzata
- Pistacchio "A" - Pistacchio Sicilia 100% - Panna cotta
- Più panna (fiore di latte) - Smack (bacio) - Tiramisù
- Torroncino - Torroncino sweet - Uovolina - Zabaione
- Zuppa inglese

1 kg

- Amarena - Ananas - Arancio - Banana - Cocco
- Fragola - Fragolina di bosco G - Frutti di bosco
- Limone - Mandarino

3 kg

- Ace - Amarena "A" - Biscaffè - Biscottino - Bignolosa
- Bonbon arcobaleno - Bonbon arcob. mini - Cereal Kind
- Cherry - 5 Cereal mais - Crema caffè - Fragola
- Frutti di bosco - Limoncello - Mandarino - Mou
- Nocciolosa (nutella) - Pesca - Pescarancio
- Pistacchio - Roche - Zabaione - Arancio con scorze
- Fichi - Crema di whisky

1 kg

- Base 100 - Base 100 panna - Base 300 rebecca
- Base 50 - Base 50 frutta - Base limone 50 zitrolemon
- Base pannapiù 15/30 - Base mascarpone mix
- Base riso (sorriso) - Base yogurtmix - Liquirizia pura
- Neutro per creme - Semifreddo

La famiglia Fabiani da oltre cinquant'anni porta avanti l'azienda con grande passione e dedizione, tramandando "antichi saperi" alle nuove generazioni che stanno entrando a far parte di questa realtà e che sono già "propulsori attivi" di progetti di innovazione e accrescimento. È in questa tendenza verso un futuro all'avanguardia che Distillerie Ruffini inaugura la linea di Rhum 4.0. Nuovi prodotti che rappresentano l'evoluzione delle no-

stre bagne e studiati per dare ancora maggiore qualità alla nostra gamma. Diversi come concezione perché realizzati con tecniche di distillazione che mirano a ottenere un distillato rettificato puro che non contenga residui di distillazione sgradevoli o impurità organolettiche. Diversi tra loro ma tutti con un'elevata concentrazione di distillati puri, puntano oltre che ad una maggiore qualità anche ad un'elevata durabilità di sapore e sentore.



NEGRUM SCURO 4.0

Questo prodotto ha fatto la storia dell'azienda. Vi presentiamo l'evoluzione 4.0. Mantiene una caratteristica fragranza inconfondibile e diversa da tutti gli altri rhum caratterizzata da un fondo cuoiato e legno. Ottimo per babà.

NEGRUM BIANCO 4.0

Ancora un Negrum fondamentale dell'azienda. Distillati di canna selezionati donano un' inconfondibile sapore caratterizzato da un fondo cuoiato e legno. Ottimo per babà.

JAMAICA GOLD LABEL 4.0

Variante alternativa al Guanaba con distillati provenienti dalla Jamaica tipici nei loro tenori più dolci e delicati. Si abbina bene a qualsiasi prodotto che non richieda troppa forza e reattività alcolica.

HABANA ELITE 12 ANNI 4.0

Un prodotto unico che esce dalla fascia classica delle bagne per pasticceria e si pone su un livello di altissima qualità ottenuto con rhum invecchiato 12 anni. Riesce a dare grande aromatizzazione a basse diluizioni. Ottimo in ogni preparazione di pasticceria.

HABANA BARBANERA 4.0

Mix di diversi distillati relativamente giovani che hanno le caratteristiche specifiche dei rhum cubani. Il suo nome ci rimanda infatti alla capitale cubana. Ottimo per l'aromatizzazione di prodotti al rhum si può utilizzare sia nelle creme che negli impasti.

GUANABA BARBANERA 4.0

Ottenuto da mix di rhum cubani, si differenzia dall'habana per la sua delicatezza. Deriva da distillati relativamente giovani ed è molto ricco in esteri o sostanze volatili. Ottimo per pralineria e in cottura.

CUBANO SEGESTA 4.0

Ancora un Rhum top quality dell'azienda. Distillati selezionati, infusi e estratti naturali sono alla base della lavorazione di questo prodotto largamente utilizzato in pasticceria.

 **RUFFINI**
D I S T I L L E R I E

 **FABIANI**
F L A V O R
SEMILAVORATI PER GELATERIA

Distillerie Ruffini S.r.l.

Via F. Borromini, 21 - 50028 Barberino Tavarnelle

Loc. Sambuca - Firenze

Tel. 055 8071470 - Fax 055 8071482

www.distillieruffini.com