



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 sottotono 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.

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.