

Ingredienti per liberare la tua creatività



Catalogo Professionale

# Indice

CATALOGO PROFESSIONALE

## 04

### LA VIA LATTEA COMINCIA DA QUI

Frascheri è un'azienda antica e pure moderna, che grazie alle sue tecnologie, dall'Appennino Ligure fornisce latte e panna in tutto il mondo.

## 08

### LATTE FRESCO DI ALTA QUALITÀ

Latte confezionato disponibile in diversi formati per gli utilizzi specifici di pasticceri e gelatieri, chef e baristi.

## 12

### LATTE UHT

Latte proveniente da una filiera selezionata, disponibile in differenti versioni e formati per le diverse esigenze professionali.

## 16

### LATTE DI CAPRA BIO UHT E BASE ARIANNA

Nella linea Bio Frascheri c'è un'alternativa speciale: il latte di capra BIO UHT, corredato da una base per realizzare un gelato BIO al latte di capra.

## 06

### IL LATTE

Il latte Frascheri proviene da una filiera selezionata e controllata. La qualità originale del prodotto viene mantenuta grazie alle innovazioni e a un servizio personalizzato.

## 10

### LATTE "di+" SPECIALE BAR

Latte ideale per il cappuccino e per gli utilizzi del settore bar e ristorazione, che offre performance e versatilità anche in pasticceria e gelateria, con una shelf-life di 30 giorni.

## 14

### LATTE SENZA LATTOSIO UHT

Ideale per le preparazioni ad alta digeribilità e lactose free: la nuova frontiera del latte per il mondo professionale.

## 18

### BEVANDA A BASE DI SOIA

L'alternativa vegan per creare frappè, frullati e cappuccini perfetti, completamente vegetali. Bevanda dal gusto delicato, 100% made in Italy e garantita NON OGM.

## 20

### LA PANNA

Ideale per tutte le necessità dei professionisti, la Panna Arianna è un prodotto affidabile, costante, irrinunciabile per realizzare preparazioni di alta qualità.

## 24

### PANNA UHT

La Panna Arianna per eccellenza per pasticcerie e gelaterie che vogliono solo gli ingredienti più affidabili per le loro preparazioni.

## 28

### PANNA BIOLOGICA UHT

La Panna Arianna BIO è prodotta da latte selezionato proveniente da animali allevati con metodo di agricoltura biologica.

## 32

### PANNA SPECIALE CUCINA UHT

Frascheri propone la Panna Arianna "alta cucina" utilizzata da chef stellati per preparazioni dolci e salate.

## 36

### BURRO ARIANNA

Da una selezione accurata delle migliori panne nasce il Burro Arianna, sapientemente lavorato nel rispetto della tradizione italiana.

## 22

### PANNA PASTORIZZATA

La Panna Arianna pastorizzata (ESL) è un ingrediente innovativo, dalla durata ottimizzata, disponibile in diverse varianti e in formati adeguati alle esigenze professionali.

## 26

### PANNA SENZA LATTOSIO UHT

Grazie alle sue tecnologie produttive, Frascheri è in grado di creare diverse varianti di panna senza lattosio. Disponibili in formati ideali per tutti i professionisti.

## 30

### PANNA ZUCCHERATA UHT

La Panna Arianna UHT zuccherata all'8% è un ingrediente versatile, dedicata a chi necessita di un prodotto di semplice e rapido utilizzo.

## 34

### BASE ARIANNA PARFAIT E SEMIFREDDO

Quando serve praticità, Base Arianna soddisfa le esigenze dei professionisti che vogliono realizzare semifreddi e parfait in pochi semplici gesti.

## 38

### MASCARPONE

Re indiscusso del tiramisù, questo formaggio fresco è un ingrediente cardine di molte altre preparazioni in pasticceria come in gelateria.

# Bardinetto:

LA VIA LATTEA COMINCIA DA QUI

## Un sito produttivo tra le montagne

Presente sul mercato da oltre 60 anni, Frascheri è sinonimo di latte e panna di alta qualità per i diversi utilizzi professionali.

Lo stabilimento di trasformazione in altura, sull'Appennino Ligure al confine con il Piemonte, si avvale delle più avanzate tecnologie di lavorazione e di un laboratorio interno, che permette di offrire report e certificazioni sui prodotti per testarne costantemente la qualità.

Ogni giorno Frascheri investe nel miglioramento del proprio processo produttivo e del proprio servizio, per sviluppare soluzioni sempre nuove che vengano incontro alle esigenze degli artigiani del gusto.

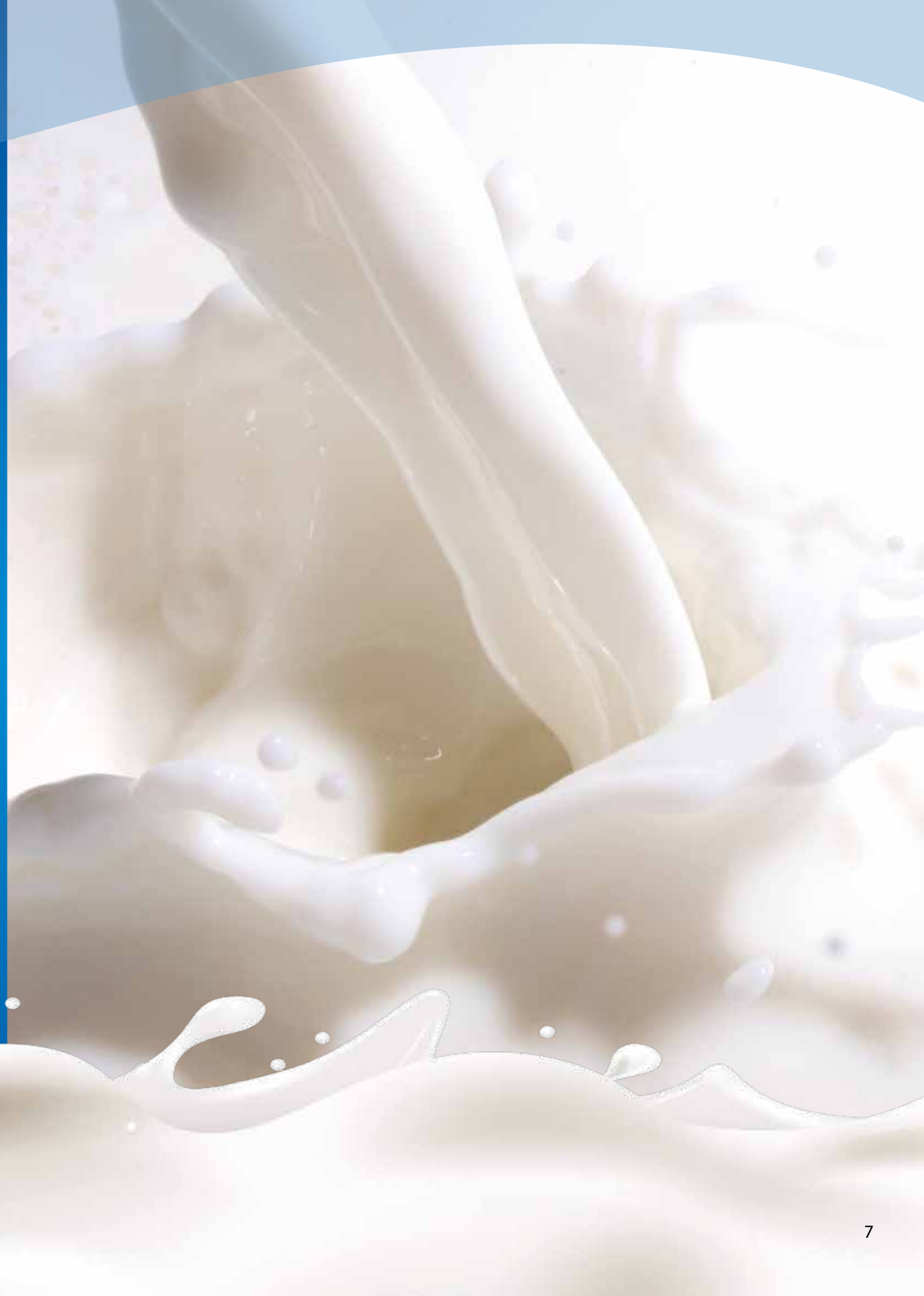
I professionisti si affidano solo a ingredienti dalla qualità elevata e costante. Frascheri si impegna a fornire ogni giorno ai clienti la garanzia di un processo sicuro e di un servizio che renda semplice e piacevole usufruire dei suoi prodotti.

**Soddisfare anche l'artigiano più esigente è una sfida che Frascheri ama intraprendere per la costante evoluzione di pasticceria, gelateria e del settore Ho.Re.Ca..**



# Il latte

Selezione, ottimizzazione dei processi, ricerca e sviluppo: ogni fase della produzione del latte Frascheri viene studiata nei minimi dettagli affinché il risultato sia un prodotto genuino e di qualità costante.



# Latte fresco di alta qualità

Risultato di una filiera corta e di controlli costanti, il latte fresco di alta qualità Frascheri è un prodotto pastorizzato con tecnologie di ultima generazione, che consentono di mantenere inalterati il gusto e le proprietà nutritive.



0°C +4°C



6 giorni



1 x 10 l (BiB)  
15 x 1 l (Rex)  
6 x 1 l (PET)



# Latte Intero "di+" Speciale Bar

Il Latte Intero "di+" Frascheri preserva a lungo le sue caratteristiche qualitative e nutrizionali in quanto sottoposto ad un trattamento termico sicuro: la pastorizzazione a elevata temperatura.

Grazie a questa tecnologia produttiva, il latte (che proviene esclusivamente da allevamenti italiani, controllati e garantiti) conserva intatto il suo caratteristico buon sapore per più giorni (ESL - extended shelf life).

Il packaging in Tetra Rex Plant-based® è completamente riciclabile e sostenibile.



0°C +4°C



30 giorni



15 x 1 l (Rex)



# Latte UHT

Grazie all'alta tecnologia degli impianti del proprio stabilimento, che utilizzano processi produttivi e di confezionamento rispettosi della materia prima, Frascheri realizza un latte UHT buono e genuino. Disponibile nelle versioni:

- Latte UHT intero
- Latte UHT parzialmente scremato
- Latte UHT scremato



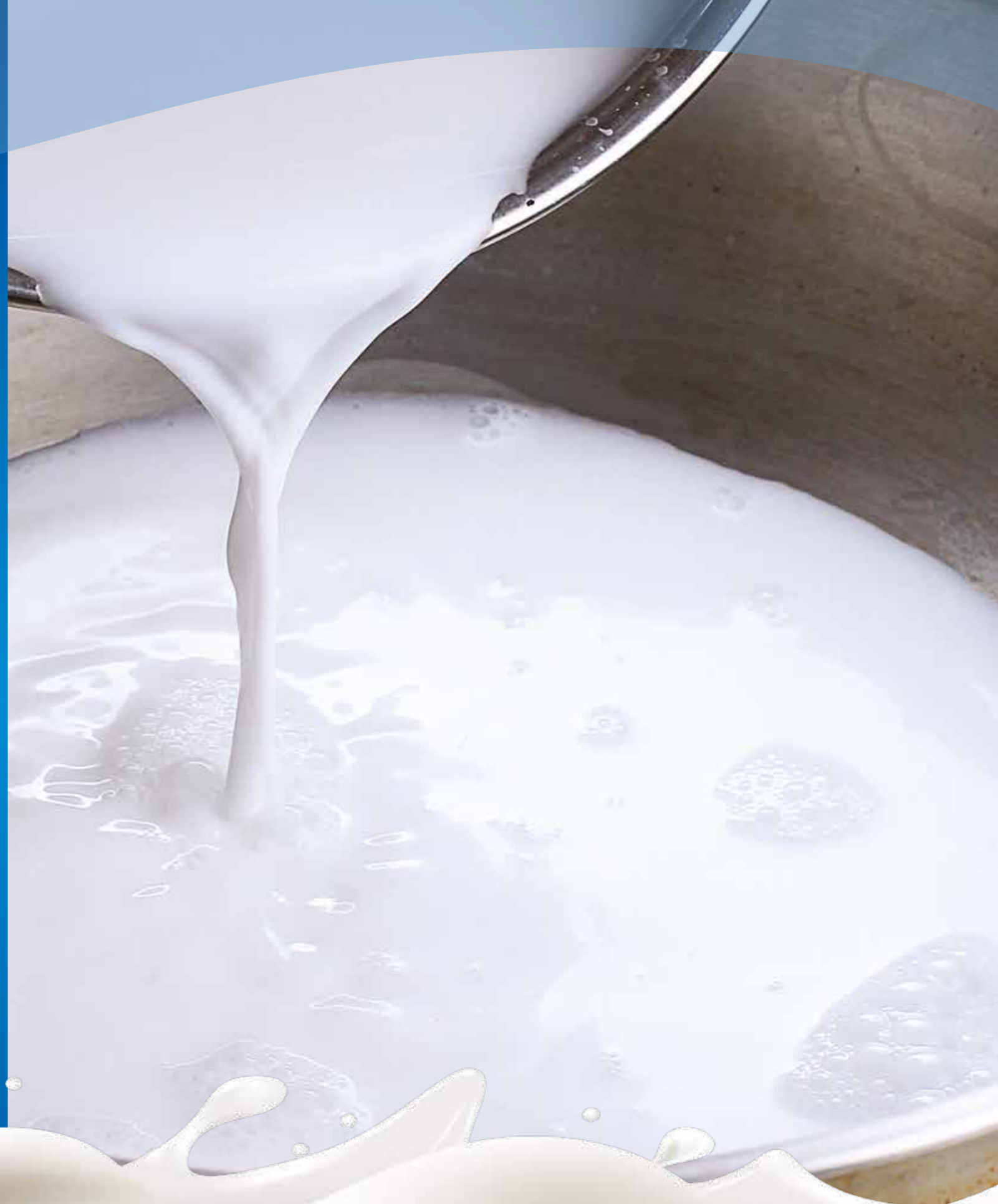
temperatura  
ambiente



120 giorni



1 x 10 l (BiB)  
12 x 1 l (Square)  
12 x 1 l (Brik)



# Latte senza lattosio UHT

Gli intolleranti allo zucchero naturale del latte sono in costante crescita in Italia. Attualmente 1,1 milioni di Italiani, infatti, sono allergici al lattosio e molti di più sono gli intolleranti (Fonte: Istat).

Il latte UHT Frasccheri senza lattosio permette di realizzare prodotti *lactose free*, ideali per i consumatori intolleranti al lattosio.

Disponibile nella versione:

- **Latte UHT Senza Lattosio parzialmente scremato**



temperatura  
ambiente



120 giorni



1 x 10 l (BiB)  
12 x 1 l (Square)





# Latte di Capra intero BIO UHT

Il latte di capra BIO Frascheri ha pregiate qualità nutrizionali ed è un ottimo elemento caratterizzante per preparazioni fuori dal comune.

Per quanto riguarda le sue proprietà bisogna citare in primis la digeribilità, infatti il latte di capra è generalmente ben tollerato, grazie alle peculiarità dei suoi grassi a catena media e corta, nonché al suo ridotto contenuto di lattosio e caseina rispetto ai valori medi del latte vaccino.

## Base Arianna

Per creare un gelato morbido, cremoso, senza proteine del latte vaccino Frascheri propone la Base Arianna per gelato al Latte di Capra.

*Ingredienti: zucchero, grasso vegetale (cocco), sciroppo di glucosio disidratato, destrosio, fruttosio, maltodestrine, fibra vegetale, proteine vegetali, stabilizzanti: E440, E410, sale.*



**Latte di Capra:**  
temperatura  
ambiente



**Latte di Capra:**  
120 giorni



**Latte di Capra:**  
1 x 10 l (BiB)  
12 x 1 l (Brik)



**Base Arianna:**  
temperatura  
ambiente

**Base Arianna:**  
36 mesi

**Base Arianna:**  
10 x 1,45 kg

Inquadra il QRcode per il tutorial.



# Bevanda a base di soia

Una gradevole bevanda vegetale, delicata e cremosa, ottenuta esclusivamente da **soia italiana**, garantita **non OGM**, può essere consumata dalle persone intolleranti al lattosio e allergiche alle proteine del latte, dai celiaci, dai vegetariani e dai vegani.

- Naturalmente senza lattosio
- Senza glutine
- Fonte di proteine vegetali
- A basso contenuto di acidi grassi saturi.

La sua particolare formulazione la rende **ideale per la preparazione di cappuccini** dalla schiuma ricca e cremosa.



temperatura  
ambiente



360 giorni



12 x 1 l (Square)



# Panna Arianna

Regina della pasticceria, della cucina e della gelateria, Panna Arianna è sempre stata per Frascari un cavallo di battaglia realizzato con tutte le tecnologie più avanzate che garantiscono il rispetto della materia prima.

Un ingrediente fondamentale e prezioso che conquista ogni giorno i professionisti più esigenti.



Inquadra il QRcode e scopri come montare le nostre panne.



# Panna pastorizzata

Panna Arianna rappresenta il fiore all'occhiello di un'azienda che ha sempre fatto della lavorazione della panna a "ricetta pulita" il suo valore aggiunto. Solo latte di raccolta italiano e tecnologie di ultima generazione permettono di ottenere un ingrediente così puro, bianco, senza additivi e che dura più giorni (ESL - extended shelf life). Il packaging è completamente sostenibile. Disponibile nelle versioni:

- Panna Arianna pastorizzata 38 % m.g.
- Panna Arianna pastorizzata 35 % m.g.

*Panna*  
*Arianna*



0°C +4°C



12 giorni (BiB)  
30 giorni (Rex)



1 x 10 l (BiB)  
1 x 5 l (BiB)  
15 x 1 l (Rex)



# Panna UHT

Attraverso un procedimento di sterilizzazione UHT delicato e rispettoso della materia prima, Frascheri propone Panna Arianna a lunga conservazione, ideale per molti tipi di lavorazione, con un unico obiettivo: soddisfare le esigenze dell'artigiano, arrivando a raggiungere i parametri tecnici migliori sul mercato.

Disponibile nelle versioni:

- Panna Arianna UHT 38 % m.g.
- Panna Arianna UHT 35 % m.g.

*Panna Arianna*



0°C +4°C



180 giorni



1 x 10 l (BiB)  
1 x 5 l (BiB)  
12 x 1 l (Brik)

# Panna senza lattosio UHT

Panna Arianna UHT senza lattosio rappresenta la risposta per tutti i professionisti attenti alle nuove esigenze del mercato. Grazie agli impianti di ultima generazione, questa panna è altamente performante per la formulazione di prodotti adatti a tutti i consumatori intolleranti al lattosio. Inoltre il trattamento UHT consente la conservazione per 180 giorni a partire dalla data di produzione. Disponibile nella versione:

- Panna Arianna senza lattosio UHT 35 % m.g.

*Panna Arianna*



0°C +4°C



180 giorni



1 x 10 l (BiB)  
12 x 1 l (Brik)



# Panna biologica UHT

Panna Arianna UHT biologica è pensata per gli artigiani che vogliono realizzare preparazioni e prodotti BIO. Questa straordinaria panna è prodotta con tecnologie innovative, rispettose delle caratteristiche organolettiche naturali della materia prima: latte vaccino ottenuto da animali allevati in Italia con metodo di agricoltura biologica. Disponibile nella versione:

- Panna Arianna biologica UHT 35 % m.g.

*Panna  
Arianna*

 0°C +4°C

 180 giorni

 1 x 10 l (BiB)  
12 x 1 l (Brik)



# Panna zuccherata UHT

Panna Arianna UHT al 35% m.g. zuccherata all'8%, è pensata per chi non vuole rinunciare alla qualità ma desidera un prodotto già pronto all'uso. Di colore bianco brillante, è adatta a diverse modalità di impiego. Ideale in montapanna e per la produzione di gelato, soffice e cremosa, sviluppa una resa impeccabile mantenendo una struttura consistente e asciutta. Ottima per guarnire gelati, dessert, cioccolata e macedonie. Disponibile nella versione:

- Panna Arianna UHT 35 % m.g. zuccherata all'8%

*Panna*  
*Arianna*



0°C +4°C



180 giorni



1 x 10 l (BiB)  
12 x 1 l (Brik)





# Panna speciale cucina UHT

Ideale per le preparazioni salate, questa Panna Arianna è stata creata per affiancare gli chef in cucina. Bianca, cremosa, deliziosa: è l'ingrediente versatile che si integra perfettamente con gli stili gastronomici più ricercati.

Disponibile nelle versioni:

- Panna Arianna UHT 30 % m.g.
- Panna Arianna UHT 20 % m.g.

*Panna  
Arianna*



0°C +4°C



180 giorni



1 x 10 l (BiB)  
12 x 1 l (Brik)



# Base Arianna Parfait

## Base Arianna Semifreddo

**Base Arianna Parfait** è nata per venire incontro alle necessità dei pasticceri nel realizzare semifreddi in pochi minuti ed è stata pensata come naturale complemento della Panna Arianna 35% m.g. Il Parfait Arianna è, infatti, la soluzione ideale per evitare la realizzazione della *pâte à bombe*, ovvero il procedimento base che normalmente si utilizza per pastorizzare le uova nelle preparazioni fredde.

*Ingredienti: zucchero, destrosio, latte scremato in polvere, grasso vegetale (palma), tuorlo d'uovo in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionante: E472a, proteine del latte, stabilizzante: E407, aromi naturali, colorante: E161b.*

**Base Arianna Semifreddi** è ideale per dolci alla frutta e dal sapore delicato. Da utilizzare insieme alla Panna Arianna 35% m.g., è un nucleo funzionale versatile con cui sbizzarrirsi e sperimentare, per ottenere consistenze diverse e sempre deliziose.

*Ingredienti: destrosio, fruttosio, stabilizzante: E1422, latte scremato in polvere, proteine del latte.*



**Base Parfait:**  
temperatura  
ambiente



**Base Parfait:**  
36 mesi

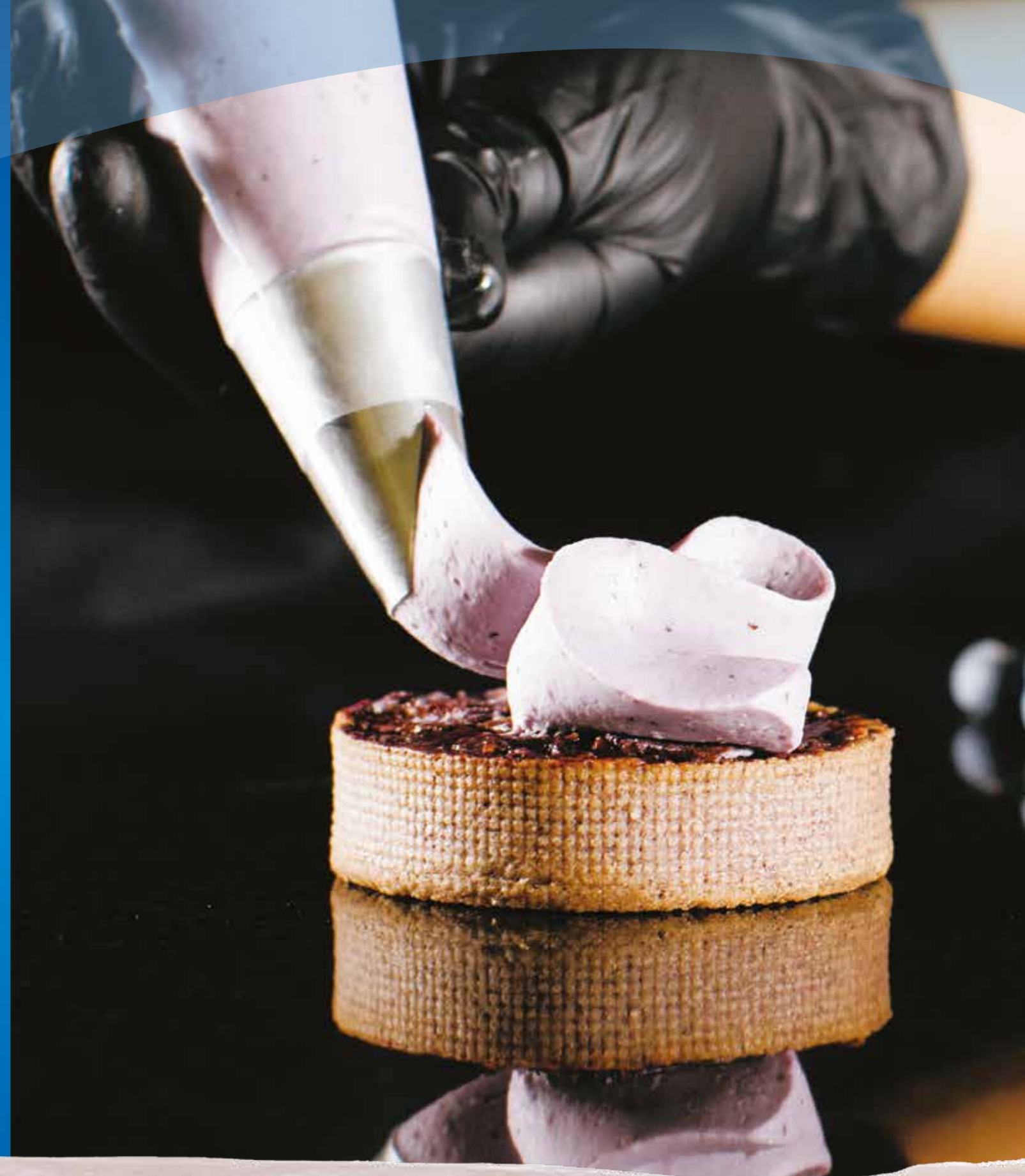


**Base Parfait:**  
10 x 1,5 kg

**Base Semifreddo:**  
temperatura  
ambiente

**Base Semifreddo:**  
36 mesi

**Base Semifreddo:**  
8 x 2 kg



# Burro

Risultato di una particolare selezione di creme di latte miscelate tra loro, il Burro Arianna è stato studiato per offrire la massima facilità di lavorazione nell'utilizzo in pasticceria e nella ristorazione. Questo burro professionale è disponibile, inoltre, nella versione *lactose free*, che consente ai professionisti di realizzare creazioni deliziose anche per i clienti intolleranti al lattosio.

**Burro**  
*Arianna*



**Tradizionale**  
0°C +6°C  
**Senza Lattosio**  
+1°C +6°C



**Tradizionale**  
90 giorni  
**Senza Lattosio**  
150 giorni



**Tradizionale**  
10 x 1 kg  
**Senza Lattosio**  
10 x 1 kg



# Mascarpone

Il mascarpone Frascheri è un delizioso formaggio realizzato secondo tradizione. Molle, spalmabile, non stagionato, ottenuto per coagulazione acido-termica della migliore crema di latte. Il suo gusto delicato deriva da un'antica ricetta italiana. L'equilibrio degli aromi e la tipica consistenza facile da lavorare lo rendono adatto a infinite lavorazioni. Ingrediente prezioso per ricette semplici o elaborate, può arricchire preparazioni sia dolci che salate.



  
+2°C +6°C

  
90 giorni

  
6 x 0,5 kg





# Tecnologia e certificazioni

Grazie a uno dei laboratori più all'avanguardia del settore e un sito produttivo in costante rinnovamento tecnologico, Frascheri propone ai professionisti solo prodotti garantiti in termini di qualità e parametri tecnici.



CERTIFICAZIONE  
ISO 9001



CERTIFICAZIONE  
ISO 22000

## FILO DIRETTO CON I PROFESSIONISTI

Serve un'informazione aggiuntiva su un prodotto o una lavorazione? Richiedi una consulenza tecnica gratuita a:

**[commerciale@frascheri.com](mailto:commerciale@frascheri.com)**

# Servizi e logistica

Frascheri ha fatto del motto "Il latte ogni giorno" una vera e propria mission. Per questo l'azienda assicura ai professionisti un'esperienza d'acquisto efficiente e appagante, grazie ai rivenditori distribuiti su tutto il territorio nazionale.

**Contatto diretto con i tecnici dell'azienda**



**Programmazione flessibile degli ordini**



**Affidabilità grazie a controlli costanti**



## Frascheri 1957



## Frascheri 2023



FRASCHERI S.P.A.  
Via Cesare Battisti, 29 - 17057 Bardineto (SV)  
Tel. +39 (019) 7908005 - fax +39 (019) 7908042  
[www.frascheriprofessionale.com](http://www.frascheriprofessionale.com)  
[commerciale@frascheri.com](mailto:commerciale@frascheri.com)

Codice Fiscale, N.ro di iscrizione e P.IVA:  
00771300092/N.ro R.E.A. di SV 88076.

Organizzazione con sistema di gestione qualità/sicurezza alimentare  
ISO 9001/ISO 22000 certificato da Bureau Veritas Italia S.p.A.

