



SEMILAVORATI DI CACAO PER L'INDUSTRIA
COCOA PRODUCTS FOR INDUSTRIAL USE

INNOVAZIONE, TECNOLOGIA, QUALITÀ INNOVATION, TECHNOLOGY, QUALITY

Presidio della filiera agricola e produttiva e competenza tecnica

Oggi ICAM è una delle poche aziende al mondo con un sistema d'integrazione verticale, che ne garantisce il controllo totale della filiera: dalla selezione delle piantagioni di cacao nel territorio d'origine fino alla personalizzazione del prodotto.

- Accurata selezione delle migliori piantagioni di cacao; personale in loco per una stretta collaborazione con i contadini delle cooperative nelle fasi di raccolta e post raccolta.
- Formazione dei produttori locali, partner etico sul fronte finanziario, umano ed ambientale.
- Meticolosi controlli sulle materie prime, analisi micro-biologiche sugli ingredienti, controllo qualità e test organolettici sulle fave di cacao in tutte le fasi del processo produttivo.
- Produzione integrata dei semilavorati di base del cacao - burro di cacao e pasta di cacao - per garantire i migliori standard di qualità e ottenere un fine profilo aromatico/olfattivo.
- Continui investimenti in tecnologia e processi produttivi.

Total supply chain control and technical expertise

ICAM today is one of the few companies in the world with a system of vertical integration, which guarantees total supply chain control, from the selection of the cocoa plantations in the land of origin right through to the customisation of the product.

- Careful selection of the best cocoa plantations worldwide; on-site staff for a close cooperation with local producers during harvesting and post-harvest operations.
- Training local producers, solid ethical relationships covering human, environmental and financial aspects.
- Careful integrity checks on raw materials, microbiological analysis of ingredients, quality and sensory tests on raw beans through every stage of the production process.
- In-house ingredient production of cocoa butter and liquor - to ensure the highest quality standards and optimized taste profiles.
- Continuous investment in production technologies and processes.



Un impianto produttivo all'avanguardia per completare il presidio di filiera

A cutting-edge structure to give control over the entire production chain

50.000 m²

Area complessiva
Total area

35.000

tonnellate di capacità
produttive/anno
di cioccolato
Tonnes of production capacity
per year of chocolate

422

Dipendenti
Employees



Progettato per offrire una qualità eccezionale e tracciabilità completa, rispettando l'ambiente e la comunità locale.

- Totale automazione dei processi produttivi.
- Alta efficienza energetica. Conversione di oltre l'80% di energia combustibile in energia produttiva.
- Separazione fisica delle aree a differente rischio igienico.
- Stoccaggio separato di fave di cacao, ingredienti, imballi e prodotto finito.
- Controlli continui e costanti, analisi di laboratorio e test organolettici lungo tutto il processo produttivo, per garantire massima qualità e sicurezza.
- Controllo e gestione dei parametri di produzione, pieno rispetto dei procedimenti di lavorazione secondo le best practice.
- Severe norme di sicurezza per l'igiene alimentare.
- Linee di produzione dedicate per evitare la contaminazione di prodotti potenzialmente allergeni come latte o nocciole.
- Scelta di materiali e soluzioni all'avanguardia per garantire il contenimento dei consumi in termini economici e ambientali.
- Continui investimenti in macchinari 4.0 volti al potenziamento della capacità produttiva, all'ampiamiento di gamma e dei volumi di prodotto.

Designed to provide outstanding quality and total traceability, respecting the environment and the local community.

- Fully automated production processes.
- High energy efficiency: more than 80% of fuel energy is converted to productive energy.
- The production layout is divided into different zones according to a hygiene risk assessment.
- Cocoa beans, ingredients, packaging and finished products are stored separately.
- Process monitoring, laboratory analysis and sensory tests throughout the entire production line.
- Due diligence controls to verify the key production parameters in compliance with the best practices.
- Strict hygiene and food safety standards.
- Production lines designed to reduce the cross contamination of allergens such as milk and nuts.
- Cutting-edge selection of raw materials and solutions to limit the costs and the environmental impact of production.
- ICAM's invests in technology 4.0 in order to increase production capacity, extend the product range and increase production volume.

SEMILAVORATI DI CACAO PER L'INDUSTRIA

COCOA PRODUCTS FOR INDUSTRY

LEGENDA

LEGEND



Sacco contenente
gocce di Ø 1 ÷ 2 cm
Bag for Ø 1 ÷ 2 cm drops



Sacco contenente
polvere di cacao
Bag for Cocoa Powder



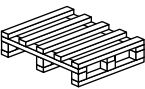
Cartone contenente
blocchi
Case for blocks



Big bag 700 Kg
Big bag 700 Kg



Prodotto liquido
in cisterna
Liquid product in tank



Standard Euro Pallet: 80x120
su richiesta 100x120
on demand 100x120

Disponibili su quotazione Pallet in plastica 80x120
Plastic Euro pallets 80x120: available on request and quotation

Pallet EU 80x120	15 Kg	25 Kg	25 Kg
Pezzi per strato Pieces per layer	4	3	9
Nr. strati No. layers	10	8	4
Totale kg Total kg	600	600	900

PAG. 4

CIOCCOLATO DI COPERTURA
Chocolate couvertures

PAG. 6

CIOCCOLATO PER PRODOTTI DA FORNO
Chocolate for bakery products

PAG. 7

POLVERI DI CACAO
Cocoa powders

PAG. 9

BIOLOGICO, FLO / RAINFOREST ALLIANCE
Organic, Flo / Rainforest alliance

Le certificazioni

CERTIFICAZIONI AZIENDALI

COMPANY CERTIFICATIONS



ISO 9001



IFS Food



BRCGS

CERTIFICAZIONI E ATTESTAZIONI DEI PRODOTTI A CATALOGO

PRODUCTS' CERTIFICATIONS



Kosher



Kosher Dairy



Kosher Passover



Halal



Lactose and
Milk free



Spiga barrata
AIC Senza Glutine



Vegano



Biologico



Bio - USA



Fairtrade



Rainforest Alliance



Made in Italy

Icam è in grado di offrire a tutti i mercati prodotti in conformità ai propri standard nazionali e internazionali per l'agricoltura biologica e di sostenibilità.

Icam is able to offer products that are compliant with different national and international organic farming standards and sustainability.

CIOCCOLATO DI COPERTURA CHOCOLATE COUVERTURES



Indipendenza tecnologica e pieno controllo della filiera agricola e produttiva permettono ad Icam di realizzare le proprie coperture con un cacao di sicura provenienza ed integrità, semilavorati prodotti internamente e un processo produttivo che valorizza il gusto più autentico di ogni varietà di cacao. Il risultato è un cioccolato superiore nel gusto, attuale nelle tendenze di consumo, certificato dai più severi standard internazionali.

Technological independence and full control of the entire farming and production chain means Icam knows just where the quality cocoa comes from to make our various kinds of chocolate couverture, and allows us to make our own preparations, using a production process able to bring out the finest, most authentic flavour of each variety of cocoa. The result is a chocolate with a superior taste, perfect for market trends and certified as complying with the most strictly quality standards.



CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE DARK CHOCOLATE COUVERTURE

 15 kg		DENOMINAZIONE DENOMINATION	COMPOSIZIONE COMPOSITION		CERTIFICAZIONI / CLAIMS valide su codici 15 kg / for 15 kg codes
			Cacao min Cocoa min	Burro di cacao media Cocoa butter average	
8425	1964	FONDENTE VANINI Vanini Dark Chocolate	72%	44%	    
8086	-	FONDENTE VANINI VEG VEG Vanini Dark Chocolate	72%	44%	    
8070	-	FONDENTE ONICE Onice Dark Chocolate	70%	37%	    
8405	su richiesta on request	FONDENTE GRAND CRU PACHIZA ORIGINE PERÙ Grand Cru Pachiza Dark Chocolate - Peru Origin	70%	40%	    
8419	su richiesta on request	FONDENTE DIAMANTE Diamante Dark Chocolate	67%	42%	    
8081	-	FONDENTE AUTENTICO Autentico Dark Chocolate	65%	38%	    
8411	1818	FONDENTE REGINA Regina Dark Chocolate	61%	39%	    
8084	-	FONDENTE REGINA VEG VEG Regina Dark Chocolate	61%	39%	    
8422	su richiesta on request	FONDENTE REGINA UGANDA Regina Uganda Dark Chocolate	61%	39%	    
8412	1817	FONDENTE BITTRA Bittra Dark Chocolate	60%	36%	    
8085	-	FONDENTE BITTRA VEG VEG Bittra Dark Chocolate	60%	36%	    
8499	-	FONDENTE SENZA ZUCCHERO Sugar Free Dark Chocolate	60%	37%	    
8416	1800	FONDENTE MABEL Mabel Dark Chocolate	56%	37%	    
8083	-	FONDENTE MABEL VEG VEG Mabel Dark Chocolate	56%	37%	    
8421	1848	FONDENTE MORBIDA Morbida Dark Chocolate	54%	35%	    
8426	1816	FONDENTE MADESIMO Madesimo Dark Chocolate	52%	35%	    
8414	1808	FONDENTE MODELLA Modella Dark Chocolate	52%	32%	    
8415	1844	FONDENTE MAGRO Magro Dark Chocolate	45%	26%	    
su richiesta on request	su richiesta on request	IGLOO FONDENTE BITTRA Igloo Bittra Dark Chocolate	67%	50%	    

Icam è in grado di creare coperture personalizzate - per specifiche esigenze di utilizzo o con profili aromatici caratterizzanti - modificando ricette e processi, in qualsiasi fase del ciclo di trasformazione

Icam is able to create customised chocolate couvertures – for specific purposes or with distinctive aromatic characteristics – by making changes to recipes and processes at any stages of the cycle.

Disponibili per lotti minimi e/o secondo disponibilità di magazzino.
Products available on minimum batch requests and/or on stock availability.

CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE MILK CHOCOLATE COUVERTURE



		DENOMINAZIONE DENOMINATION	COMPOSIZIONE COMPOSITION				CERTIFICAZIONI / CLAIMS valide su codici 15 kg / for 15 kg codes
			Cacao min Cocoa min	Burro di cacao media Cocoa butter average	Grassi totali media Total fats average	- Colore + Color	
8463	-	LATTE PERÙ Peru Milk Chocolate	43%	38%	46%	■ ■ ■ ■	 
su richiesta on request	su richiesta on request	LATTE AMBRA Ambra Milk Chocolate	40%	38%	46%	■	
8331	su richiesta on request	LATTE VANINI Vanini Milk Chocolate	39%	36%	46%	■ ■	  
su richiesta on request	-	LATTE EBANO Ebano Milk Chocolate	38%	33%	38%	■ ■ ■ ■	
8498	-	LATTE SENZA ZUCCHERO Sugar Free Milk Chocolate	36%	31%	36%	■	
8448	-	LATTE REGINA Regina Milk Chocolate	35%	31%	38%	■ ■	  
8442	1962	LATTE CHIARA Chiara Milk Chocolate	33%	30%	37%	■ ■	  
8443	1814	LATTE PRESTIGE Prestige Milk Chocolate	32%	27%	34%	■ ■ ■ ■	  
8453	-	LATTE UGANDA Uganda Milk Chocolate	32%	30%	37%	■ ■	 
su richiesta on request	1835	LATTE ADDA Adda Milk Chocolate	31%	26%	30%	■ ■	  
8454	1846	LATTE ALPINA Alpina Milk Chocolate	31%	26%	31%	■ ■	  
-	1837	LATTE CON LECITINA DI GIRASOLE Milk Chocolate with Sunflower Lecithin	30%	25%	31%	■ ■	
8441	1813	LATTE MODELLO Modella Milk Chocolate	30%	25%	31%	■ ■	  
8445	1952	LATTE MAGRA Magra Milk Chocolate	29%	25%	29%	■ ■	  
su richiesta on request	su richiesta on request	IGLOO LATTE INTENSO Igloo Latte Intenso Milk Chocolate	40%	37%	46%	■	

CIOCCOLATO GIANDUIA GIANDUJA CHOCOLATE



			DENOMINAZIONE Denomination	COMPOSIZIONE COMPOSITION			CERTIFICAZIONI/Claims VALIDE SU CODICI 15 KG/for 15 kg codes
15kg	4x2,5kg Pani - Blocks			Cacao min Cocoa min	Burro di cacao media Cocoa butter average	Grassi totali media Total fats average	
8238°	-	-	GIANDUJA Gianduja Chocolate	32%	26%	40%	 
-	8396	-					
-	-	su richiesta on request					
-	8395	-	GIANDUJA LATTE Gianduja Milk Chocolate	26%	24%	45%	

° Sacco da 15kg in un cartone (dischetto 4,5 g circa) / 15kg bag in a box (chocolate disc 4,5gr)

CIOCCOLATO BIANCO WHITE CHOCOLATE



		DENOMINAZIONE DENOMINATION	COMPOSIZIONE COMPOSITION			CERTIFICAZIONI / CLAIMS valide su codici 15 kg / for 15 kg codes
15 kg			Zucchero max Sugar max	Burro di cacao media Cocoa butter average	Grassi totali media Total fats average	
8273	su richiesta on request	BIANCO VANINI Vanini White Chocolate	33%	34%	43%	  
8462	1812	BIANCO EDELWEISS Edelweiss White Chocolate	37%	30%	36%	  
8351	2002	BIANCO GIADA Giada White Chocolate	45%	32%	38%	  
8469	-	BIANCO CRISTALLO Cristallo White Chocolate	48%	26%	32%	  
8464	1806	BIANCO DILETTA Dilettta White Chocolate	50%	24%	30%	 
-	su richiesta on request	BIANCO DELIZIA Delizia White Chocolate	51%	24%	30%	
-	1810	BIANCO GLACÉ Glacé White Chocolate	57%	26%	30%	
8522	-	BIANCO AL CAMELLO VANINI AURUM Vanini Aurum White Chocolate with Caramel	34%	35%	43%	 
su richiesta on request	-	BIANCO ALLO YOGURT CHOCOYO Chocoyo White Chocolate with Yogurt	30%	32%	38%	
su richiesta on request	su richiesta on request	IGLOO BIANCO EDELWEISS Igloo Edelweiss White Chocolate	29%	41%	51%	

Disponibili per lotti minimi e/o secondo disponibilità di magazzino.
Products available on minimum batch requests and/or on stock availability.

CIOCCOLATO PER PRODOTTI DA FORNO

CHOCOLATE FOR BAKERY PRODUCTS



GOCCE DI CIOCCOLATO CHOCOLATE DROPS

 15 kg	DENOMINAZIONE DENOMINATION	COMPOSIZIONE COMPOSITION			CERTIFICAZIONI / CLAIMS valide su codici 15 kg / for 15 kg codes
		Cacao min Cocoa min	Burro di cacao media Cocoa butter average	Grassi totali media Total fats average	
8410	GOCCE FONDENTI PERÙ ~ 8.800 PZ/KG Dark Chocolate Peru Drops ~ 8.800 pcs/kg	60%	32%	-	    
8436	GOCCE FONDENTI MEDIE - 7.500 PZ/KG Dark Chocolate Medium Drops ~ 7.500 pcs/kg	45%	26%	-	    
8437	GOCCE FONDENTI MIGNON ~ 9.000 PZ/KG Dark Chocolate Mignon Drops ~ 9.000 pcs/kg	45%	26%	-	    
8438	GOCCE FONDENTI MINI ~ 12.000 PZ/KG Dark Chocolate Small Drops ~ 12.000 pcs/kg	45%	26%	-	    
8439	GOCCE FONDENTI SPILLO ~ 20.000 PZ/KG Dark Chocolate Spillo Drops ~ 20.000 pcs/kg	45%	26%	-	    
su richiesta on request	GOCCE CARAMEL GRANDE ~ 1.700 PZ/KG Caramel Chocolate Large Drops ~ 1.700 pcs/kg	-	25%	31%	



CUBETTI DI CIOCCOLATO CHOCOLATE CHUNKS

 15 kg	DENOMINAZIONE DENOMINATION	COMPOSIZIONE COMPOSITION			CERTIFICAZIONI / CLAIMS valide su codici 15 kg / for 15 kg codes
		Cacao min Cocoa min	Burro di cacao media Cocoa butter average	Grassi totali media Total fats average	
8556	CUBETTI DI CIOCCOLATO FONDENTE Dark Chocolate Chunks	45%	26%	-	    
8557	CUBETTI DI CIOCCOLATO AL LATTE Milk Chocolate Chunks	30%	24%	29%	
8558	CUBETTI DI CIOCCOLATO BIANCO White Chocolate Chunks	-	21%	28%	

Icam è in grado di creare coperture personalizzate - per specifiche esigenze di utilizzo o con profili aromatici caratterizzanti - modificando ricette e processi, in qualsiasi fase del ciclo di trasformazione

Icam is able to create customised chocolate couvertures – for specific purposes or with distinctive aromatic characteristics – by making changes to recipes and processes at any stages of the cycle.

POLVERI DI CACAO

COCOA POWDERS

Pieno controllo della filiera agricola e gestione di ogni fase della produzione sono i pilastri di Icam per la realizzazione interna di tutti i semilavorati del cacao. La polvere di cacao Icam viene sottoposta ad un esclusivo processo di temperaggio del burro contenuto in essa, per ottenere una qualità superiore e una maggiore stabilità.

Full control of the farming chain and management of each phase of production are the pillars on which Icam bases the in-house production of our semi-processed cocoa products. Icam cocoa powder is subjected to an exclusive process to temper the butter it contains, in order to obtain a more stable, superior-quality product.



POLVERI DI CACAO

COCOA POWDERS

 25 kg	 700 kg	DENOMINAZIONE DENOMINATION	DESCRIZIONE DESCRIPTION	COMPOSIZIONE COMPOSITION					CERTIFICAZIONI / CLAIMS valide su codici 25 kg / for 25 kg codes
				PH +/- 0,3	Colore Colour	Vanillina Vanillin	Senza Glutine Gluten free	Vegano Vegan	
4649	-	N 11 RB	POLVERE DI CACAO 10/12 NATURALE Natural Cocoa Powder 10/12	5,5	marrone/rossiccio brown/rust		✓	✓	 
4849	su richiesta on request	A 11 RB	POLVERE DI CACAO 10/12 ALCALINIZZATO Alkalized Cocoa Powder 10/12	6,7	marrone/rossiccio brown/rust		✓	✓	 
4847	su richiesta on request	A 11 SRB	POLVERE DI CACAO 10/12 ALCALINIZZATO Alkalized Cocoa Powder 10/12	7,3	rosso/bruno red/brown		✓	✓	 
4841	su richiesta on request	A 11 SRB PLUS	POLVERE DI CACAO 10/12 ALCALINIZZATO Alkalized Cocoa Powder 10/12	8	marrone molto scuro very dark brown		✓	✓	 
4647	-	N 21 RB	POLVERE DI CACAO 20/22 NATURALE Natural Cocoa Powder 20/22	5,5	marrone/rossiccio brown/rust		✓	✓	 
4853	-	A 21 SRB	POLVERE DI CACAO 20/22 ALCALINIZZATO Alkalized Cocoa Powder 20/22	7,3	rosso/bruno scuro red/ dark brown		✓	✓	 
▶ 4936	-	A 21 SRB PLUS	POLVERE DI CACAO 20/22 ALCALINIZZATO Alkalized Cocoa Powder 20/22	8	marrone molto scuro very dark brown		✓	✓	 
4237	-	A 23 RB	POLVERE DI CACAO 22/24 ALCALINIZZATO Alkalized Cocoa Powder 22/24	6,7	marrone/rossiccio scuro brown/dark rust		✓	✓	 
4930	-	A 23 SRB PLUS CON AROMA	POLVERE DI CACAO 22/24 ALCALINIZZATO VANIGLIATO Alkalized Cocoa Powder 22/24 With Vanilla Flavour	8	rosso/bruno molto scuro red/very dark brown	✓	✓	✓	 
4933	-	A 23 SRB SZ PLUS	POLVERE DI CACAO 22/24 ALCALINIZZATO Alkalized Cocoa Powder 22/24	8	rosso/bruno molto scuro red/very dark brown		✓	✓	 
▶ 4126	-	ZUCCHERATO	POLVERE DI CACAO ZUCCHERATO (45% CACAO MINIMO) Sweetened Cocoa Powder (45% Cocoa Powder Min)	6,7	-	✓	✓	✓	
▶ 4884	-	A 23 SRB PLUS SENZA AROMI	NACIONAL ARRIBA ECUADOR Nacional Arriba Ecuador	8	rosso/bruno molto scuro red/very dark brown		✓	✓	 
▶ 4807	-	A 10/12 SRB	MONORIGINE PERÙ Single Origin Peru	7,3	-		✓	✓	 

Icam è in grado di produrre semilavorati personalizzati, per finezza, profilo aromatico, origine, composizione del blend, contenuto di grassi nella polvere, colore.

Icam is able to manufacture cocoa products that can be customised in terms of fineness, aroma features, origin, composition of the blend, fat content in the powder, colour.

Disponibili per lotti minimi e/o secondo disponibilità di magazzino.
Products available on minimum batch requests and/or on stock availability.

MATERIE PRIME

RAW MATERIALS



La capacità di controllare in modo autonomo l'intero processo produttivo permette a Icam di produrre semilavorati di base di qualità superiore:

- Un accurato processo di raffinazione della pasta, per una finezza superiore.
- Un esclusivo procedimento di pressione, per un burro di cacao solo da prima spremitura.
- Un delicato processo di deodorizzazione del burro, per caratteristiche organolettiche integre e sensazioni di freschezza e pulizia al palato.

The ability to control independently the entire production process allows Icam to manufacture semi-finished products of superior quality:

- A careful paste-refining process, to ensure an extra-fine, superior-quality product
- An exclusive pressing process, to ensure an exclusively prime-press cocoa butter
- A delicate butter deodorising process, to maintain the organoleptic properties intact and ensure a fresh, clean taste.



MATERIE PRIME RAW MATERIALS					
 15 kg	 25 kg		DESCRIZIONE DESCRIPTION	Senza Glutine Gluten free	CERTIFICAZIONI / CLAIMS valide su codici 15 kg / for 15 kg codes
8483	-	1819	PASTA DI CACAO Cocoa Mass	✓	   
8489	-	-	PASTA DI CACAO ECUADOR NACIONAL ARRIBA Ecuador Nacional Arriba Cocoa Mass	✓	   
8481	-	-	PASTA DI CACAO UGANDA Uganda Cocoa Mass	✓	   
-	3129	3132	BURRO DI CACAO DEODORIZZATO Deodorized Cocoa Butter	✓	   
-	3128	su richiesta on request	BURRO DI CACAO NATURALE Natural Cocoa Butter	✓	   

Icam è in grado di produrre semilavorati personalizzati, per finezza, profilo aromatico, origine, composizione del blend, contenuto di grassi nella polvere, colore.

Icam is able to produce preparations that can be customised in terms of fineness, aroma features, origin, composition of the blend, fat content in the powder, colour.

BIOLOGICO, FLO / RAINFOREST ALLIANCE ORGANIC, FLO / RAINFOREST ALLIANCE

Rispetto della naturalità, tracciabilità di ogni passaggio, attenzione e cura, tempi e metodi naturali: il biologico, per Icam, è un modo di concepire il prodotto, non limitato alla sola assenza di pesticidi e trattamenti chimici. Prezzi equi per i produttori, contratti di acquisto duraturi e un premio da investire in progetti sociali e sanitari sono i capisaldi della sostenibilità per Icam nel rapporto con i coltivatori e dell'impegno Icam nell'ambito del commercio equosolidale, formalizzato anche nell'iscrizione al registro FLO (Fairtrade Labelling Organization). Il programma Rainforest Alliance riassume i principi della sostenibilità: tracciabilità, rispetto per l'ambiente e per le persone.

Respect for nature, traceability of every step of the way, care and attention, natural times and methods: for Icam, organic means more than just free of pesticides and chemicals, it's a real product concept. Fair prices to producers, long-term purchase contracts and a differential to be invested in social and healthcare projects are the cornerstones of the sustainability management that govern Icam's relationship with farmers and our commitment to fair trade. The company features also on the FLO (Fairtrade Labelling Organization) register. Rainforest Alliance program summarizes sustainability principles: traceability, respect for environment and for people.



COPERTURA DI CIOCCOLATO E GOCCE CHOCOLATE COUVERTURE AND DROPS

		DENOMINAZIONE DENOMINATION	COMPOSIZIONE COMPOSITION			CERTIFICAZIONI / CLAIMS valide su codici 15 kg / for 15 kg codes							
			Cacao min Cocoa min	Burro di cacao media Cocoa butter average	Grassi totali media Total fats average								
BIO / ORGANIC													
8430	su richiesta on request	FONDENTE EXTRA BIO - 70% Extra Organic Dark Chocolate - 70%	70%	42%	-								
-	1977	FONDENTE BIO - 60% Organic Dark Chocolate - 60%	60%	39%	-								
-	1963	FONDENTE BIO - 56% Organic Dark Chocolate - 56%	56%	37%	-								
8260	-	CHOCORICE - VEGAN - SENZA LATTOSIO Lactose-free - Vegan - Chocorice	45%	39%	39%								
-	1966	LATTE BIO - 39% Organic Milk Chocolate - 39%	39%	33%	38%								
-	1965	LATTE BIO - 39% Organic Milk Chocolate - 39%	39%	34%	40%								
-	1976	LATTE BIO - 38% Organic Milk Chocolate - 38%	38%	34%	39%								
-	1957	LATTE BIO - 33% Organic Milk Chocolate - 33%	33%	31%	37%								
8456	1949	LATTE PRESTIGE BIO - 32% Prestige Organic Milk Chocolate - 32%	32%	28%	35%								
8470	-	BIANCA BIO CON VANIGLIA MACINATA Organic White Chocolate with grinded vanilla	-	30%	38%								
FLO (Fairtrade Labelling Organization)													
8432	-	GOCCE FONDENTI MIGNON FLO MB ~ 9.000 PZ/KG Dark Chocolate FLO MB Mignon Drops ~ 9.000 pcs/kg	45%	26%	-								
8459	1967	LATTE PRESTIGE FLO MB Prestige FLO MB Milk Chocolate	32%	28%	34%								
BIO / ORGANIC - FLO (Fairtrade Labelling Organization)													
8409	su richiesta on request	FONDENTE BIO FLO MB Organic FLO MB Dark Chocolate	60%	37%	-								
8473	su richiesta on request	FONDENTE SENZA LECITINA BIO FLO MB Organic FLO MB Dark Chocolate Without Lecithin	60%	40%	-								
8474	su richiesta on request	LATTE SENZA LECITINA BIO FLO MB Organic FLO MB Milk Chocolate Without Lecithin	39%	34%	40%								
8451	su richiesta on request	LATTE BIO FLO MB Organic FLO MB Milk Chocolate	32%	28%	35%								
8479	-	GOCCE FONDENTI MINI SENZA LECITINA BIO FLO MB ~ 12.000 PZ/KG Org. FLO MB Dark Choc. Without Lecithin Mini Drops ~ 12.000 pcs/kg	60%	40%	-								
8433	-	GOCCE FONDENTI MINI SENZA LECITINA BIO FLO MB ~ 12.000 PZ/KG Org. FLO MB Dark Choc. Without Lecithin Mini Drops ~ 12.000 pcs/kg	48%	31%	-								
8435	-	GOCCE FONDENTI MIGNON BIO FLO MB ~ 9.000 PZ/KG Organic FLO MB Dark Chocolate Mignon Drops ~ 9.000 pcs/kg	45%	26%	-								
BIO/ORGANIC - RAINFOREST ALLIANCE													
8460	-	FONDENTE EXTRA BIO RA MB Organic RA MB Extra Dark Chocolate	70%	42%	-								
-	1986	FONDENTE MORBIDA RA MB RA MB Morbida Dark Chocolate	54%	31%	35%								
8461	-	FONDENTE MADESIMO RA MB RA MB Madesimo Dark Chocolate	52%	35%	-								
8458	1972	LATTE BIO RA MB Organic RA MB Milk Chocolate	39%	33%	38%								

Disponibili per lotti minimi e/o secondo disponibilità di magazzino.
Products available on minimum batch requests and/or on stock availability.

BIOLOGICO, FLO / RAINFOREST ALLIANCE ORGANIC, FLO / RAINFOREST ALLIANCE

MATERIE PRIME RAW MATERIALS



MATERIE PRIME RAW MATERIALS

15 kg	25 kg		DESCRIZIONE DESCRIPTION	Senza Glutine Gluten free	CERTIFICAZIONI / CLAIMS valide su codici 15 kg e 25 kg / for 15 kg and 25 kg codes
BIO / ORGANIC					
8480	-	su richiesta on request	PASTA DI CACAO BIO Organic Cocoa Mass	✓	
-	3124	3143	BURRO DI CACAO DEODORIZZATO BIO Organic Deodorized Cocoa Butter	✓	
-	3145	su richiesta on request	BURRO DI CACAO NATURALE BIO Organic Natural Cocoa Butter	✓	
FLO (Fairtrade Labelling Organization)					
-	3147	3133	BURRO DI CACAO DEODORIZZATO FLO MB FLO MB Deodorized Cocoa Butter	✓	
BIO / ORGANIC - FLO (Fairtrade Labelling Organization)					
8485	-	su richiesta on request	PASTA DI CACAO BIO FLO MB MONORIGINE DOMINICANA Organic FLO MB Cocoa Mass Single-Origin Dominicana	✓	
8490	-	-	PASTA DI CACAO BIO FLO MB ECUADOR NATIONAL ARRIBA Organic FLO MB Cocoa Mass Ecuador National Arriba	✓	
-	3141	3146	BURRO DI CACAO DEODORIZZATO BIO FLO MB Organic FLO MB Deodorized Cocoa Butter	✓	
BIO / ORGANIC - RA (Rainforest Alliance)					
-	-	3134	BURRO DI CACAO DEODORIZZATO RA MB RA MB Deodorized Cocoa Butter	✓	
-	3139	-	BURRO DI CACAO DEODORIZZATO BIO RA MB Organic RA MB Deodorized Cocoa Butter	✓	
-	-	3149	BURRO DI CACAO DEODORIZZATO BIO RA MB Organic RA MB Deodorized Cocoa Butter	✓	

Icam è in grado di offrire a tutti i mercati prodotti in conformità ai propri standard nazionali e internazionali per l'agricoltura biologica e di sostenibilità.

Icam is able to offer products that are compliant with different national and international organic farming standards and sustainability.

POLVERI DI CACAO COCOA POWDERS



POLVERI DI CACAO COCOA POWDERS

 25 kg	 700 kg	DENOMINAZIONE DENOMINATION	DESCRIZIONE DESCRIPTION	PH +/- 0,3	COMPOSIZIONE COMPOSITION	Vanillina Vanillin	Senza Glutine Gluten free	Vegano Vegan	CERTIFICAZIONI / CLAIMS valide su codici 25 kg / for 25 kg codes			
BIO / ORGANIC												
4650	-	N 11 RB BIO NOP	POLVERE DI CACAO 10/12 NATURALE BIOLOGICO <i>Natural Organic Cocoa Powder 10/12</i>	5,5	marrone/rossiccio brown/rust		✓	✓	  			
4860	su richiesta on request	A 11 SRB BIO NOP	POLVERE DI CACAO 10/12 ALCALINIZZATO BIOLOGICO <i>Alkalized Organic Cocoa Powder 10/12</i>	7,3	rosso/bruno red/brown		✓	✓	  			
4891	-	A 11 SRB PLUS BIO NOP	POLVERE DI CACAO 10/12 ALCALINIZZATO BIOLOGICO <i>Alkalized Organic Cocoa Powder 10/12</i>	8,0	marrone molto scuro very dark brown		✓	✓	  			
4861	-	A 21 SRB BIO NOP	POLVERE DI CACAO 20/22 ALCALINIZZATO BIOLOGICO <i>Alkalized Organic Cocoa Powder 20/22</i>	7,3	rosso/bruno scuro red/dark brown		✓	✓	  			
FLO (Fairtrade Labelling Organization)												
4871	-	A 11 SRB TF FLO MB	POLVERE DI CACAO 10/12 ALCALINIZZATO FLO MB <i>Alkalized FLO Cocoa Powder 10/12 MB</i>	7,3	rosso/bruno red/brown		✓	✓	  			
4876	-	A 21 SRB TF FLO MB	POLVERE DI CACAO 20/22 ALCALINIZZATO FLO MB <i>Alkalized FLO Cocoa Powder 20/22 MB</i>	7,3	rosso/bruno red/brown		✓	✓	  			
4873	-	A 23 RB TF FLO MB	POLVERE DI CACAO 22/24 ALCALINIZZATO FLO MB <i>Alkalized FLO Cocoa Powder 20/24 MB</i>	6,7	marrone/rossiccio brown/rust		✓	✓	  			
BIO / ORGANIC - FLO (Fairtrade Labelling Organization)												
4887	-	N 11 RB BIO NOP TF FLO MB	POLVERE DI CACAO 10/12 NATURALE BIOLOGICO FLO MB <i>Natural Organic FLO Cocoa Powder 10/12 MB</i>	5,5	marrone/rossiccio brown/rust		✓	✓	   			
4878	-	A 11 SRB BIO NOP TF FLO MB	POLVERE DI CACAO 10/12 ALCALINIZZATO BIOLOGICO FLO MB <i>Alkalized Organic FLO Cocoa Powder 10/12 MB</i>	7,3	rosso/bruno red/brown		✓	✓	   			
4892	-	A 11 SRB PLUS BIO NOP TF FLO MB	POLVERE DI CACAO 10/12 ALCALINIZZATO BIOLOGICO FLO MB <i>Alkalized Organic FLO Cocoa Powder 10/12 MB</i>	8	marrone molto scuro very dark brown		✓	✓	   			
4879	-	A 21 SRB BIO NOP TF FLO MB	POLVERE DI CACAO 20/22 ALCALINIZZATO BIOLOGICO FLO MB <i>Alkalized Organic FLO Cocoa Powder 20/22 MB</i>	7,3	rosso/bruno scuro red/dark brown		✓	✓	   			
RAINFORREST ALLIANCE												
4850	su richiesta on request	A 11 RB RA MB	POLVERE DI CACAO 10/12 ALCALINIZZATO RA MB <i>Alkalized RA Cocoa Powder 10/12 MB</i>	6,7	marrone/rossiccio brown/rust		✓	✓	  			
4851	su richiesta on request	A 11 SRB RA MB	POLVERE DI CACAO 10/12 ALCALINIZZATO RA MB <i>Alkalized RA Cocoa Powder 10/12 MB</i>	7,3	rosso/bruno red/brown		✓	✓	  			
4857	-	A 11 SRB PLUS RA MB	POLVERE DI CACAO 10/12 ALCALINIZZATO RA MB <i>Alkalized RA Cocoa Powder 10/12 MB</i>	8	marrone molto scuro very dark brown		✓	✓	  			
4932	-	A 23 SRB PLUS RA MB	POLVERE DI CACAO 22/24 ALCALINIZZATO RA MB <i>Alkalized RA Cocoa Powder 22/24 MB</i>	8	rosso/bruno scuro red/dark brown		✓	✓	  			
4846	-	A 23 SRB PLUS RA CON AROMA MB	POLVERE DI CACAO 22/24 ALCALINIZZATO VANIGLIATO RA MB <i>Alkalized RA With Vanilla Cocoa Powder 22/24 MB</i>	8	rosso/bruno scuro red/dark brown	✓	✓	✓	  			



Ottant'anni di storia sono un traguardo importante. Per ICAM non rappresentano un punto di arrivo, ma un nuovo inizio.

Dal 1946 costruiamo giorno dopo giorno il nostro modo di fare cioccolato, unendo ciò che sappiamo fare con ciò in cui crediamo profondamente. Un equilibrio unico tra **rigore tecnico e sensibilità umana**, tra innovazione e radici, tra la precisione del laboratorio e la ricchezza delle origini da cui provengono le nostre fave.

È da questa dualità che prende forma il nostro approccio e la promessa che rinnoviamo oggi a chi lavora ogni giorno con il nostro cioccolato. Una promessa che parla a chi, come noi, vede nel cioccolato non solo un prodotto, ma la responsabilità e visione che si traducono nell'impegno concreto di **offrire strumenti affidabili, profili aromatici distintivi e una filiera che valorizza ogni persona coinvolta nel processo, dalla piantagione al laboratorio.**

La **testa** è la nostra capacità di innovare e fare ricerca, garantendo performance tecniche stabili, qualità costante e soluzioni affidabili.

Il **cuore** è la nostra ispirazione: la creatività, la ricerca sensoriale e l'estro che i nostri prodotti rendono possibile, insieme alla relazione con le comunità dei paesi d'origine, al rispetto per la terra e al valore umano custodito in ogni fava.

Insieme, queste due anime definiscono il nostro modo di guardare avanti: un futuro costruito con precisione, passione e ascolto, al fianco dei partner e delle loro esigenze che evolvono con noi. È da questa visione condivisa che, ogni giorno, **plasmiamo il futuro del cioccolato.**

Eighty years of history are a significant milestone. For ICAM they represent not just a point of arrival, but a new beginning.

*Since 1946, we have been building our way of making chocolate, day by day, combining our knowledge with what we deeply believe in. A unique balance between **technical rigor and human sensitivity**, between innovation and roots, the precision of the laboratory and the richness of the origins from which our beans come from.*

*It is from this duality that our approach comes and the promise we renew today, dedicated to those who work with our chocolate every day. A promise to those who, like us, see chocolate not just as a product but the responsibility and vision that translate into the concrete commitment to **offer reliable tools, distinctive flavour profiles, and a supply chain that values every person involved in the process, from plantation to laboratory.***

*The **head** is our ability to innovate and research, ensuring stable technical performance, consistent quality and reliable solutions.*

*The **heart** is our inspiration: the creativity, sensory research, and flair that our products enable, along with our relationships with the communities of the countries of origin, our respect for the land, and the human value embedded in every bean.*

*Together, these two souls define our way of looking forward: a future built with precision, passion, and a listening ear, alongside the partners and their needs who evolve with us. It is from this shared vision that, every day, **we tailor the future of chocolate.***



ICAM S.p.A. - ITALY
Via Pescatori, 53 Lecco
Via Plinio, 5/7 - 22030 Orsenigo (CO)

commerciale@icamcioccolato.it
export@icamcioccolato.it

professional.icamcioccolato.com
www.icamcioccolato.com