

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



PROFESSIONAL PRODUCTS HANDBOOK



At the origin of cocoa: a journey of flavours from distant lands

Experience, passion, family tradition: this is where the Agostoni Brand comes from. Agostoni chocolate is for professionals all around the world, who seek excellence in every creation: Grand Cru, Single Origin, Organic and Pralines for a premium offering with distinctive flavours.



GRAND CRU

A selection of single-plant or single-area cocoa trees with superlative qualities and unique characteristics that express the soul of each territory and harvest season.



SINGLE-ORIGIN

Products of excellent quality where the raw material, sourced from selected origins, takes a leading role.



ORGANIC

A selection that enhances the respect for nature in every stage of cultivation and production, guaranteeing traceability of ingredients and total certification of the supply chain.



PRALINES

A range in perfect Italian style that exalts fine raw materials processed with careful production processes, for the most demanding professionals.

GRAND CRU

DARK CHOCOLATE COUVERTURE				4 kg/ 3 pcs.				FLUIDITY		MOUL	HOLL	COAT	GANA	ONE-S	COAT	HOT C	CREAM	BAKIN	ICING	DECO	BAKIN	INGRE	COAT	VARIET	CERTIFICATIONS				
6817	BAGUA NATIVO Peru	81	18	45	-	✓	●●●●●●●●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	    			
6805	SUR DEL LAGO Venezuela	72	27	44	-		●●●●●●●●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	    			
6804	PACHIZA Peru	70	29	40	-		●●●●●●●●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	    			
8032	IDUKKI India	67	32	41	-	✓	●●●●●●●●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	    			
6806	CHIMELB Guatemala	65	34	40	-	✓	●●●●●●●●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	    			
MILK CHOCOLATE COUVERTURE				4 kg/ 3 pcs.																									
6821	PACHIZA Peru	39	35	30	37		●●●●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	    			
COCOA PASTE				4 kg/ 3 pcs.																									
8027	CHIMELB Guatemala	100	-	53	-	✓	●●●●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	    			
6840	SUR DEL LAGO Venezuela	100	-	54	-	✓	●●●●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	    			

SINGLE-ORIGIN

[illegible]

ORGANIC

CHOCOLATE COUVERTURE										4 kg/ 3 pcs.									
new recipe	6628	DARK	 	70	29	41	-	✓					    						
new recipe	6629	MILK		37	39	34	40	✓					 D   						
	6852	WHITE		-	41	30	38						 D   						
COCOA NIBS										2,5 kg									
	1917	COCOA NIBS	 	100	-	-	-												

PRALINES

[illegible]



Expertise, performance and technique

Since 2004, the ICAM Professional brand offers to all professionals a range of high-performance products in terms of yield and taste, to empower the creation of exceptional recipes.

In line with the constant propensity for innovation that distinguishes the company, the renewed, contemporary and minimal graphics, and the introduction of new products represent the care and expertise which we aim to interpret and satisfy at best the needs of the market.

The certainty of finding the quality, taste and performance that have always characterized Icam Professional products, making them the perfect ally for the creativity of all professional pastry chefs.



CHOCOLATE

% COCOA min
% SUGAR max
% COCOA BUTTER average
% FAT total average

CHOCOLATERIE

PASTRY

GELATO

DARK CHOCOLATE COUVERTURE			4 kg/ 3 pcs.			FLUIDITY			MOULDING												CERTIFICATIONS			
8310	VANINI	72	27	44	-																			
8076	100% VEGAN RECIPE																							
8072	ONICE	70	29	37	-																			
8307	DIAMANTE	67	32	42	-																			
8311	REGINA	61	38	39	-																			
7983▶	1,5 KG BAG																							
8263	CHOCO COCO	60	-	34	-																			
8312	BITTRA	60	39	36	-																			
8075	100% VEGAN RECIPE																							
8316	MABEL	56	43	37	-																			
8077	100% VEGAN RECIPE																							
8313	MADESIMO	52	47	35	-																			
8314	MODELLA	52	47	32	-																			
8323	PRO INTENSE	60	39	33	-																			
MILK CHOCOLATE COUVERTURE			4 kg/ 3 pcs.																					
8349	AMBRA	40	29	38	46																			
8341	VANINI	39	28	36	46																			
7994	EBANO	38	39	33	38																			
8348	REGINA	35	40	31	38																			
7989▶	1,5 KG BAG																							
8342	CHIARA	33	36	30	37																			
8343	PRESTIGE	32	40	30	34																			
8344	MODELLA	30	40	25	31																			
GIANDUJA CHOCOLATE																								
8237●	GIANDUJA DARK	32	43	26	40																			
8396*	GIANDUJA DARK	32	43	26	40																			
8395*	GIANDUJA MILK	26	30	24	45																			
WHITE CHOCOLATE			4 kg/ 3 pcs.																					
8373	VANINI	-	34	35	43																			
8372	EDELWEISS	-	36	30	36																			
7988▶	1,5KG BAG																							
8026	CRISTALLO	-	48	26	32																			
8352	GIADA	-	45	32	38																			
8398*	MORBIDO	-	37	22	39																			
SPECIAL WHITE CHOCOLATE			4 kg/ 3 pcs.																					
8198	CHOCOYO WITH YOGHURT	-	30	32	38																			
6838	MOONÌ WITH MASCARPONE	-	31	32	48																			
CARAMEL CHOCOLATE			4 kg/ 3 pcs.																					
8288	VANINI AURUM	-	34	35	43																			
7993▶	1,5KG BAG																							
8269	CARAMEL MILK	33	37	30	37																			
FUNCTIONAL CHOCOLATE			4 kg/ 3 pcs.																					
8320	SUGAR FREE DARK	60	-	37	-																			
8350	SUGAR FREE MILK	36	41	31	36																			
6839	FIT&PRO	46	17	24	36																			
8199	CHOCORICE	45	35	39	-																			
	WITH COCOA AND RICE																							
6844	OATÌ WITH OATS	51	36	25	33																			

● Case 5 kg

* Tray 2,5 kg / 4 Pcs.

▶ 1,5 KG BAG AVAILABLE

● Recommended

○ Possible application

% COCOA min
% SUGAR max
% COCOA BUTTER average
% FAT total average

CHOCOLATERIE

PASTRY

GELATO

IGLOO CHOCOLATE FOR COATING					3,5 kg Buckets		FLUIDITY		MOU	HOLL	COAT	GANA	ONE-	COAT	HOT	CREA	BAKIT	ICING	DECC	BAKIT	INGRA	COAT	VARIE	CERTIFICATIONS																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
8193	IGLOO BITTRA	67	31	46	50	🍫🍫🍫🍫		🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	🍫	

COCOA

COCOA PASTE AND BUTTER		% COCOA BUTTER average	PH	WEIGHT/Pcs.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
8382	COCOA PASTE	54		4 kg / 3 pcs.	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

◆ Limited availability

● Recommended | ○ Possible application

CREAMS AND COATINGS

				CHOCOLATERIE					PASTRY					GELATO									
CREAMS AND COATINGS				TASTE	COLOUR	BUCKET	MOULDING	HOLLOW SHAPES	COATINGS	FILLING	ONE-SHOT	COATING-PAN	HOT CHOCOLATE	CREAMS - MOUSSES	BAKING BASES	ICING/GLAZING	DECORATIONS	BAKING STABLE	INGREDIENTS	COATING	VARIATION	CERTIFICATIONS	
ZEROP CREAMS																							
7550	DARK ZEROP	Cocoa		10 kg																			
7552	FILLMILK ZEROP	Milk		10 kg																			
7551	HAZELNUT ZEROP	Hazelnut		10 kg																			
7553	NOSETTA ZEROP	Gianduja		6 kg																			
new code 6935	CLOE ZEROP	Pistachio		6 kg																			
NEW 6694	MASCARPONE ZEROP	Mascarpone		6 kg																			
CHOCOLATE CREAMS																							
NEW 6691	MABEL DARK	Dark chocolate		6 kg																			
NEW 6692	REGINA MILK	Milk chocolate		6 kg																			
HAZELNUT CREAMS																							
NEW 6695	HAZELNUT FIT&PRO	Hazelnut		6 kg																			
7554	CREMICAM	Hazelnut		10 kg																			
7924	NOCCIOCHIARA	Hazelnut		6 kg																			
7562	VANINI	Hazelnut praline		6 kg																			
7555	NOCCIOLITA	Hazelnut		10 kg																			
DARK CREAMS																							
7557	ELISA	Cocoa		10 kg																			
7558	EXTRA DARK	Cocoa		10 kg																			
7560	ICAM DARK CHOCOLATE ICING	Chocolate		6 kg																			
7559	MORESKA	Cocoa		6 kg																			
OTHER CREAMS																							
7563	EDELWEISS	White chocolate		6 kg																			
7929	CARAMEL	Caramel		6 kg																			
7926	LIMONETTE	Lemon		6 kg																			
7927	ZABUÒ	Eggnog		2,5 kg																			
HAZELNUT PASTE																							
1862	HAZELNUT PASTE	Hazelnut		5 kg																			
GLASOVER COATINGS																							
7804	GLASOVER DARK	Cocoa		2 bags / 5 kg																			
7809	GLASOVER MILK	Latte e cacao		2 bags / 5 kg																			
7810	GLASOVER WHITE	Latte e vaniglia		2 bags / 5 kg																			
7833	GLASOVER PRESTIGE DARK	Cocoa		2 bags / 5 kg																			
NEW 6690	GLASOVER ICE PLUS DARK ZEROP	Cocoa		bags 6 kg																			

CERTIFICATION LEGEND

● Recommended | ○ Possibile application



Kosher



Kosher Dairy



Halal



Halal



Spiga barrata - AIC
Gluten Free



Lactose and
Milk free



Vegan



Organic



Organic for
USA market



ANNIVERSARY

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, consider chocolate not just as a product, but as a journey to shape with care, responsibility and vision.

For chocolate professionals-pastry chefs, chocolatiers, artisans-this history translates into the concrete commitment: **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 that support the daily work of pastry chefs and professionals.

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 professionals who evolve with us. It is from this shared vision that, every day, **we tailor the future of chocolate.**



ICAM S.p.A.

Via Pescatori, 53 - 23900 Lecco (LC)

Via Caio Plinio, 5/7 - 22030 Orsenigo (CO)

ITALY

info@icamprofessionale.it

 professional.icamcioccolato.com

 [icamforprofessionals](https://www.instagram.com/icamforprofessionals)