



RUFFINI
DISTILLERIE
TRADIZIONE METODO QUALITÀ
Estratti, distillati ed infusi dal 1896

FABIANI
F L A V O R
SEMILAVORATI PER GELATERIA

DISTILLATI AROMI LIQUORI COLORANTI



RHUM

AROMA ALCOLICO

BARRIQUE 12 años de Roble

RUFFINI

Selección

PERLA
NERA

aroma alcolico al gusto di

RHUM CARAIBICO

distillato

1.2

con distillato
di agave

PERLA
BIANCA

aroma alcolico al gusto di

RHUM CARAIBICO

RUFFINI

70% Vol



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: rhum, bagne classiche, bagne alla frutta, bagni 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.



DISTILLATI 70°

RHUM

Per la preparazione di pasticceria di qualità

Esistono vari tipi di rhum 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 rhum 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 stoccatto 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 (alcool + 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 - Coffeरhum
- Panna Rhum - Fragolimo

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 mescolate 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

Rum originale distillato di canna 100%

DISTILLATI 40°

GUSTI: - Gran Caffè - Benevento 40°
- Negrum Scuro

ELITE

Rhum alta qualità invecchiato 12 anni

GUSTI: - Habana - Benevento - Jamaica
- Maraschino - Vaniglia





NEW

RESERVA

Il nostro **Reserva** è una miscela raffinata e complessa di vino liquoroso e brandy, pensato per professionisti della pasticceria e della panificazione. Una bagna che dona profondità, aromaticità e una nota distintiva ad ogni preparazione, creando esperienze gustative uniche.

Il cuore di questo prodotto è una miscela di pregiati vini liquorosi che conferiscono una base ricca e avvolgente, con note di frutta matura, caramello e sentori di legno che ne arricchiscono la composizione. A questa base si aggiunge un delicato infuso di arancia, che apporta freschezza e vivacità, completando armoniosamente le note più intense e dando al prodotto una sfumatura agrumata che esalta la dolcezza e l'eleganza complessiva.

Questa intensità è ideale per bilanciare e arricchire il sapore degli impasti e delle creme. L'inclusione del brandy conferisce al prodotto una nota alcolica avvolgente e sofisticata, aggiungendo eleganza e un retro-gusto persistente.

Reserva è la scelta ideale per chi desidera ottenere prodotti raffinati e dal gusto inconfondibile, con un'armonia perfetta tra le note alcoliche, agrumate e le sfumature dolci e fruttate.



NEW

CAYMAN

È quando la fantasia s'incontra con la tecnica che nascono i prestigi. Oggi Distillerie Ruffini è orgogliosa di presentare il frutto di anni di passione, lavoro e inventiva.

Il **Rhum Cayman**, un rhum con la "R" maiuscola, capace, con i suoi aromi, di catapultare chi lo degusta direttamente ai Caraibi.

Torbato, dolce e persistente, con uno spunto vanigliato che porta alla mente il cuoio della bacca, retrogusto del legno delle botti in cui riposano i distillati invecchiati, note acidule date dai rhum agricoli jamaicani, carattere del ron cubano e purezza dell'acquavite di canna tipica della Guyana inglese: zone differenti, con culture e tecniche di realizzazioni differenti, tutte racchiuse in un paradiso chiamato Caraibi.

Ed è per questo che il Cayman è innovazione, perché è frutto delle tradizioni, dell'esperienza umana e culturale di popoli e persone, dell'esperienza aziendale e della nostra passione.

LIQUORI E DISTILLATI

Finissimi liquori realizzati con antiche tecniche liquoristiche, tramite l'uso esclusivo di sostanze naturali, e l'attenta selezione di materie prime di alta qualità, tramandate da antiche ricette.

LIQUORI PERSONALIZZATI E PRIVATE LABEL

In bottiglie da 0,500 Lt

- Limoncello: liquore di limoni - Amaro alle erbe
- Acquavite di vinacce: Bianca, Riserva
- Liquore alla liquirizia

Eventuali personalizzazioni del prodotto su richiesta



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°

LE CREME 18°

Bagne alla panna

In bottiglie da 0,500 Lt

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

In bottiglie da 2 Lt

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



MARSALA
FINE I.P. 2 LITRI

CREMOVO
VINO AROMATIZZATO
ALL'UOVO - 2 LITRI

BAGNE CON TAPPO DOSATORE

Bagne realizzate a bassa gradazione (pronte all'uso) tramite processo di distillazione, stabilizzazione e pastorizzazione dello zucchero.

GUSTI:

Negrum Scuro,
Alkermes,
Maraschino,
Benevento,
Misto Esotico Analcolico,
Rum,
Vaniglia Analcolica

Altri gusti su richiesta



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 estremamente 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 mescolate, 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
ACQUA DI ROSA	CHAMPAGNE
ACQUA FIOR	CHERRY
D'ARANCIO	CIAMBELLONE
ALBICOCCA	CILIEGIA
ALKERMES 40°	CIOCCO BIANCO
AMARENA	CIOCCOLATO
AMARETTO	CIOCCOLATO
AMARO TOSCANO	FONDENTE
ANANAS	CIOCCO RHUM
ANETOLO	COCCO
ANGURIA	COCCO E LAMPONE
ANICE 60°	COCCO NUT
ARACHIDE	COGNAC
ARANCIO	COLOMBA
BABA'	CORNETTO PANNA,
BACIO	CREMA
BANANA	CREAM BRULE
BAYLES	CREAM CARAMEL
BENEVENTO 40°	CREAM WHISKY
BERGAMOTTO	CREMA CAFFÈ
BISCOTTO	CREMA CHANTILLY
BISCOTTO FROLLA	CREMA LIMONE
BRIOCHE	CROISSANT
BURRO DENSO	CUORE DI PANNA
BURRO LIQUIDO	ESTRATTO VANIGLIA
BURRO NATURALE	FERNET
BURRO VANIGLIA	FICO
CACAO	FINOCCHIO
CAFFÈ	FIOR DI CREMA
CANNELLA	FIOR DI LATTE
CANNELLA CUR	FIOR D'ARANCIO
CANNOLLO	FRAGOLA
CAPPUCCINO	FRAGOLIMO
CARAMELLO	FROLLA
CARDAMOMO	FRUTTI DI BOSCO
CASSATA	GAROFANO

GELSMINO	MIX FRUTTA
GIANDUIA	MOJITO
GINEPRO	MORA
GIN LEMON	MOU
GRAN MARNIER	NEROLY
HABANA ELITE	NOCCIOLA
IRISH COFFEE	NOCCIOLA E COCCO
KIWI	NOCE
LAMPONE	NOCE E FIGO
LAVANDA	NOCE MOSCATA
LIME	PAN DI STELLE
LIMONCELLO	PANDORO
LIMONE MESSINA	PANETTONE
LIMONE SICILIA	PANETTONE MILANO
LIQUIRIZIA	PANNA
MACEONDA 40°	PANNA COTTA
MALAGA	PANNA RHUM
MANDARINO	PASTIERA
MANDORLA AMARA	PERA
MANGO 25°	PESCA
MARASCHINO 50°	PISTACCHIO
MARSALA	PISTACCHIO FRESCO
MASCARPONE	PISTACCHIO TIPO M.
MELA ANNURCA	PROFUMO JAMAICA
MELA ROSSA	PUNCH CAFFÈ
MELA VERDE	PUNCH MANDARINO
MELONE	PUNCH RHUM
MENTA 30°	RHUM E CIOCCOLATO
MENTA CARAMELLO	RHUM E COCCO
MENTA COFFEE	RHUM SIL
MENTA FRUTTI ROSSI	RHUM SIL MARSALA
MIELE	RICOTTA
MILLEFIORI	RICOTTA E PERA
MISTO DOLCE 60°	RINFORZO CAFFÈ
MISTO ESOTICO	RINFORZO CAFFÈ
MIX AGRUMI DOLCI	DENSO
MIX ARANCIO	RINFORZO CREMA

MIX FRUTTA	RINFORZO CREMA
MOJITO	ARANCIO
MORA	RINFORZO CREMA BIANCA
MOU	RINFORZO CREMA GIALLA
NEROLY	RINFORZO CREMA RHUM
NOCCIOLA	RINFORZO CREMA
NOCCIOLA E COCCO	VANIGLIA
NOCE	RINFORZO ZUPPA INGLESE
NOCE E FIGO	ROCHE
NOCE MOSCATA	ROSA
PAN DI STELLE	ROSA CENTIFOLIA
PANDORO	ROSSANA
PANETTONE	SAKER
PANETTONE MILANO	STRACCIALETTA
PANNA	TIRAMISÙ
PANNA COTTA	TORRONCINO
PANNA RHUM	TORRONE
PASTIERA	TORTA LIMONE
PERA	UOVO 30°
PESCA	UVAFRAGOLA
PISTACCHIO	VANIBUR
PISTACCHIO FRESCO	VANIGLIA CIOCCOLATO
PISTACCHIO TIPO M.	VANIGLIA LIQUIDA
PROFUMO JAMAICA	VINO
PUNCH CAFFÈ	VIN SANTO
PUNCH MANDARINO	VIOLETTA
PUNCH RHUM	VODKA
RHUM E CIOCCOLATO	WHISKY
RHUM E COCCO	YOGURT
RHUM SIL	YOGURT AMARENA
RHUM SIL MARSALA	YOGURT FRAGOLA
RICOTTA	ZABAIONE
RICOTTA E PERA	ZAFFERANO
RINFORZO CAFFÈ	ZAGARA
RINFORZO CAFFÈ	ZUCCHERO FILATO
DENSO	ZUPPA INGLESE
RINFORZO CREMA	

AROMI CONCENTRATI - LINEA SALATO

I nostri aromi salati sono perfetti per dare un tocco unico a ogni piatto, dai prodotti da forno alle preparazioni salate più complesse. Ideali per focacce, pane, salse, marinature e piatti caldi, questi aromi esaltano i sapori con equilibrio e raffinatezza, rendendo ogni creazione culinaria ancora più deliziosa e memorabile. Scopri la versatilità e l'intensità di un aroma che trasforma ogni ricetta!

- 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 Mandrola Amara - Aroma Mandrola Dolce - Aroma Vaniglia Liquida
- Aroma Burro Liquido - Aroma Cannella - Aroma Fragola - Aroma Dolce - Aroma Torrone
- Aroma Panettone - Aroma Cocco - Aroma Caffe' - Aroma Mela Verde - Aroma Mirtillo
- Aroma Frutti di Bosco - Aroma Ginepro - Aroma Lavanda

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 |
| - Fragola Gold | 1kg |
| - Limone Gold | 1kg |
| - Zabaione Gold Extra | 1kg |

LINEA SUR

Aromi concentrati per surgelati

Aromi concentrati ad alta tenuta aromatico, destinati alle industrie e ai laboratori dolcifici 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 aromatico 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 EMULSIONATI



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

LAMILANO E LASABLÉ

L'evoluzione tecnologica degli aromi liquidi ha già portato alla realizzazione delle loro più versatili alternative, gli aromi emulsionati. Dopo i classicissimi gusti, arancio, limone, vaniglia e burro, ottimi impiegati per la realizzazione di frolle, nascono **due prodotti che racchiudono l'essenza degli spunti aromatici tipici della frolla**, LAMILANO e LASABLÉ. I nomi sono preludio del loro carattere.



LAMILANO

Ha maggiori spunti di burro e agrumi, sapori quindi più aciduli e meno dolci.



LASABLÉ

Punta sul vanigliato diminuendo quindi la persistenza del burro e donando dolcezza.



Due nuovi aromi che si aggiungono al pantheon dei pregiati prodotti di **DISTILLERIE RUFFINI**.

AROMI IN PASTA

Per creme chantilly e bavaresi

Usate per l'armonizzazione di creme 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



OLII ESSENZIALI



AROMI POLVERE

Granulari ed in polvere

CITROPERL ORAPERL TRISAN TRIVANIL



AROMI IN POLVERE

Granulari ed in polvere

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



I CREMAGUSTO

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



GUSTI:

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



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 .

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.



COLORANTI E ADDITIVI

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



CARBON CEREAL

Confezioni da 1 Kg
500 g e 250 g



ADDITIVI E COADIUVENTI 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



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.

SPEZIE E BAGNE ANALCOLICHE

Da sempre le spezie sono una componente fondamentale nella preparazione degli alimenti, sono aromatizzanti naturali che non possono mancare nella gamma proposta da Ruffini, utilizzati per conferire particolari sfumature di profumo e gusto nelle più svariate lavorazioni, sono proposte anche nella loro forma naturale.

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
Vaniglia in polvere



BAGNE ANALCOLICHE

Per realizzare torte senza alcool

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

Le bagne 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
- Nocciole
- Panna
- Rhum
- Vaniglia



La nostra linea Fabiani Flavor offre una vasta gamma di prodotti di alta qualità per la realizzazione di gelati artigianali. Questi prodotti sono formulati per soddisfare le esigenze dei gelatieri più esperti, offrendo soluzioni ideali per ottenere gelati dal gusto intenso, cremoso e dal perfetto equilibrio. Grazie all'utilizzo di ingredienti selezionati e tecnologie avanzate, garantiamo performance eccellenti in ogni fase della preparazione, dalla base alla finitura. Le nostre miscele e aromi sono progettati per esaltare ogni ricetta, permettendo di creare gelati artigianali dal sapore autentico e dalla consistenza inconfondibile. Perfetti per gelaterie e laboratori, i nostri prodotti offrono versatilità, stabilità e un risultato finale che conquista ogni palato. Trasforma la tua passione per il gelato in un'esperienza indimenticabile con i nostri ingredienti professionali.

5 kg

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



5 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 mascaronemix - Base riso (sorriso)
- Base yogurtmix - Liquirizia pura
- Neutro per creme - Semifreddo



Distillerie Ruffini S.r.l.

Via F. Borromini, 21 - 50028 Barberino Tavarnelle - Loc. Sambuca - Firenze

Tel. 055 8071470 - Fax 055 8071482

www.distillerieruffini.com