



Nutkao

**Make it
gourmet**

**CATALOGO
PROFESSIONAL**

PROFESSIONAL CATALOGUE

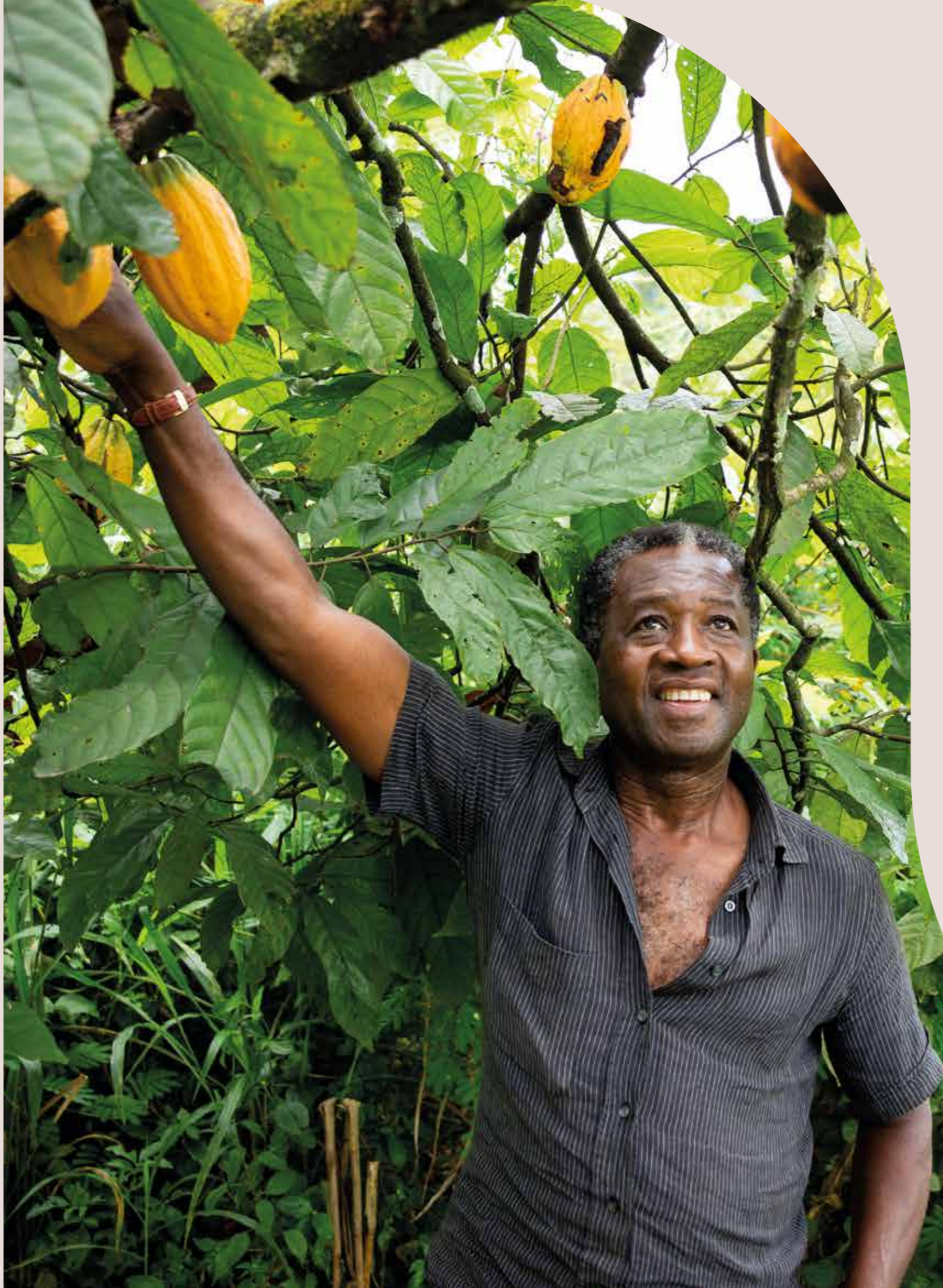


CON SOLUZIONI INNOVATIVE E SU MISURA, TRASFORMIAMO CACAO, NOCCIOLE E PISTACCHI IN CREME SPALMABILI E SEMILAVORATI D'ECCELLENZA.

Make it sweet

Portiamo dolcezza nel mondo, generando impatto positivo su persone, clienti, comunità e pianeta. Più di una fabbrica della felicità: il tuo partner di innovazione, che ispira e definisce nuovi standard di qualità e sostenibilità.

We bring sweetness to the world, generating a positive impact on people, customers, communities and the planet. More than a happiness factory: your innovation partner, inspiring and defining new standards of quality and sustainability.



CON SOLUZIONI INNOVATIVE E SU MISURA, TRASFORMIAMO CACAO, NOCCIOLE E PISTACCHI IN CREME SPALMABILI E SEMILAVORATI D'ECCELLENZA.

Make it possible

Con soluzioni innovative e su misura, trasformiamo cacao, nocciole e pistacchi in creme spalmabili e semilavorati d'eccellenza. Tutto è possibile quando qualità e savoir-faire italiano si uniscono a una filiera corta, tracciabile e sostenibile.

With innovative and customized solutions, we transform cocoa, hazelnuts and pistachios into excellent spreads and semi-finished products. Everything is possible when quality and Italian savoir-faire combine with a short, traceable, and sustainable supply chain.

CON SOLUZIONI INNOVATIVE E SU MISURA, TRASFORMIAMO CACAO, NOCCIOLE E PISTACCHI IN CREME SPALMABILI E SEMILAVORATI D'ECCELLENZA.

Make it real

Come un libro aperto e trasparente come l'acqua, il tracciamento del cacao simboleggia il nostro orgoglio per una filiera corta e uno sviluppo sostenibile che portano, semplicemente, a dei prodotti di alta qualità.

Buoni per i professionisti, buoni per i consumatori e, soprattutto, buoni per il pianeta.

Open like a book and transparent like water, the tracking of cocoa represents our pride in having created a short supply chain and sustainable development that simply lead to high quality products. Good for professionals, good for consumers and, above all, good for the planet.

Make it clear

Cacao per un più sostenibile il nostro impegno etico parte dalle scelte che facciamo ogni giorno: lavoriamo con l'obiettivo di migliorare le condizioni di lavoro dei coltivatori, perfezionare l'impronta ambientale di tutta la filiera, incoraggiare la produzione e il consumo locale nei paesi produttori e collaborare per migliorare il dialogo tra tutti gli attori coinvolti.

Our ethical commitment starts from the choices we make every day: we work with the aim of improving the working conditions of farmers, refining the environmental policy of the entire supply chain, encouraging local production and consumption in producing countries and collaborating to improve dialogue between stakeholders.



CON SOLUZIONI INNOVATIVE E SU MISURA, TRASFORMIAMO CACAO, NOCCIOLE E PISTACCHI IN CREME SPALMABILI E SEMILAVORATI D'ECCELLENZA.

CON SOLUZIONI INNOVATIVE E SU MISURA, TRASFORMIAMO CACAO, NOCCIOLE E PISTACCHI IN CREME SPALMABILI E SEMILAVORATI D'ECCELLENZA.

Indice

12

LINEA PASTICCERIA Forno
PASTRY LINE Bakestable

17

LINEA PASTICCERIA Farcitura
PASTRY LINE Filling

25

LINEA PASTICCERIA Copertura
PASTRY LINE Coating

30

CIOCCOLATO
Chocolate

40

SURROGATI
Chocolate COMPOUND

46

GELATERIA - Variegatura
Ice Cream RIPPLE

49

GELATERIA - Copertura
Ice Cream COATING

54

Linea Sauce Gourmet
Sauce Gourmet line

58

LABO - Pasta Pura
LABO - Pure Paste

59

LABO - Frutta Secca
LABO - Dried Fruit

60

LABO Farine , granelle e Pesto pistacchio
LABO - Flour, Chopped and pistachio Pesto



Linea pasticceria

PASTRY LINE

**Il dolce è la tela e il pennello la spatola:
Nutkao prepara la tavolozza mischiando
i colori della natura.**

***The dessert is the canvas and the spatula
is the brush: Nutkao prepares the palette
by mixing the colours of nature.***

Proprio come un artista ha bisogno dei pennelli così il pasticcere necessita dei suoi strumenti per creare un'opera d'arte. Nutkao accompagna il professionista con una selezione preparata con dedizione per abbracciare, avvolgere e arricchire ogni creazione in pieno rispetto della materia prima e delle sue qualità.

Just as an artist needs brushes, the pastry chef needs his tools to create a work of art. Nutkao offers professionals a selection designed to enhance, cuddle and enrich each recipe while respecting raw materials and their qualities.



Linea
pasticceria



0,5%
NOCCIOLE
HAZELNUTS

NP002

CREMA FORNO AL CACAO CON NOCCIOLE
COCOA BAKESTABLE CREAM WITH HAZELNUTS



Forno / Bakestable 13 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FORNO / BAKESTABLE



FARCITURA / FILLING



CREMA FORNO ALLA NOCCIOLA
HAZELNUTS BAKESTABLE CREAM



Forno / Bakestable 13 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FORNO / BAKESTABLE



FARCITURA / FILLING



10%
NOCCIOLE
HAZELNUTS

NP005

CREMA FORNO AL CACAO CON NOCCIOLE
COCOA BAKESTABLE CREAM WITH HAZELNUTS



Forno / Bakestable 13 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FORNO / BAKESTABLE



FARCITURA / FILLING



CREMA FORNO ALLA NOCCIOLA SENZA LATTE
HAZELNUT BAKESTABLE CREAM MILK FREE



Forno / Bakestable 6 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FORNO / BAKESTABLE



FARCITURA / FILLING



3%
NOCCIOLE
HAZELNUTS

NP004



10%
NOCCIOLE
HAZELNUTS

NP095

CREMA FORNO AL CACAO CON NOCCIOLE
COCOA BAKESTABLE CREAM WITH HAZELNUTS



Forno / Bakestable 6 kg (NP001) - 13 kg (NP091)

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FORNO / BAKESTABLE



FARCITURA / FILLING



CREMA FORNO ALLA NOCCIOLA CON OLIO DI GIRASOLE
HAZELNUT BAKESTABLE CREAM WITH SUNFLOWER OIL



Forno / Bakestable 6 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FORNO / BAKESTABLE



5,5%
NOCCIOLE
HAZELNUTS

NP001

NP091



14%
NOCCIOLE
HAZELNUTS

NP094



16%
NOCCIOLE
HAZELNUTS

NP096

CREMA FORNO ALLA NOCCIOLA
HAZELNUTS BAKESTABLE CREAM



Forno / Bakestable 6 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FORNO / BAKESTABLE		FARCITURA / FILLING	
CROSTATE TARTS	LIEVITATI LEAVENED PRODUCTS	LIEVITATI LEAVENED PRODUCTS	TORTE CAKES

CREMA FORNO AL PISTACCHIO
PISTACHIO BAKESTABLE CREAM



Forno / Bakestable 6 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FORNO / BAKESTABLE		FARCITURA / FILLING	
CROSTATE TARTS	LIEVITATI LEAVENED PRODUCTS	BISCOTTI RIPIENI STUFFED BISCUITS	TORTE CAKES



10%
PISTACCHIO
PISTACHIO

PP102



15%
CACAO
COCOA

NP097

CREMA FORNO AL CACAO
COCOA BAKESTABLE CREAM



Forno / Bakestable 6 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FORNO / BAKESTABLE		FARCITURA / FILLING	
CROSTATE TARTS	LIEVITATI LEAVENED PRODUCTS	LIEVITATI LEAVENED PRODUCTS	TORTE CAKES

CREMA FORNO AL CARMELLO SALATO
SALTED CARAMEL BAKESTABLE CREAM



Forno / Bakestable 3 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FORNO / BAKESTABLE		FARCITURA / FILLING	
CROSTATE TARTS	LIEVITATI LEAVENED PRODUCTS	BISCOTTI RIPIENI STUFFED BISCUITS	TORTE CAKES



NP116



CON
LATTE
INTERO
WITH
WHOLE
MILK

NP098

CREMA FORNO BIANCA
WHITE BAKESTABLE CREAM



Forno / Bakestable 6 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FORNO / BAKESTABLE		FARCITURA / FILLING	
CROSTATE TARTS	LIEVITATI LEAVENED PRODUCTS	BISCOTTI RIPIENI STUFFED BISCUITS	TORTE CAKES

CREMA FORNO AL BISCOTTO SPECULOOS
SPECULOOS COOKIE BAKESTABLE CREAM



Forno / Bakestable 3 kg

Fluidità / Fluidity

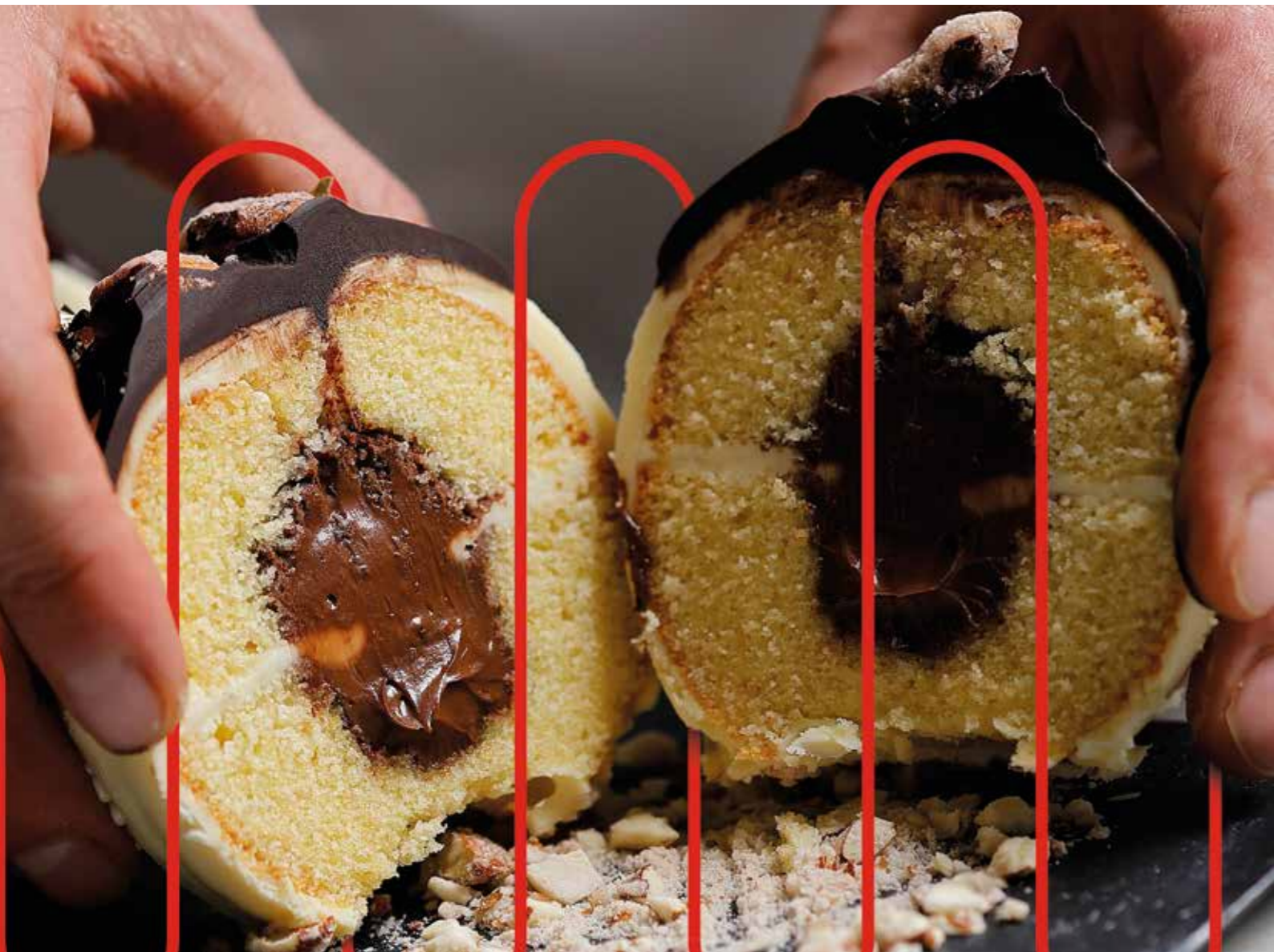
Colore / Colour

FORNO / BAKESTABLE		FARCITURA / FILLING	
LIEVITATI LEAVENED PRODUCTS	TORTE CAKES	LIEVITATI LEAVENED PRODUCTS	TORTE CAKES



35%
SPECULOOS

NP115



**FARCITURA AL CACAO
CON NOCCIOLE**
COCOA FILLING WITH HAZELNUTS



Farcitura / Filling 13 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FARCITURA / FILLING



LIEVITATI TARTELLETE CRÊPES TORTE
LEAVENED TARTLETS CRÊPES CAKES
PRODUCTS



PASTICCERIA FARCITURA
PASTRY LINE FILLING

**FARCITURA AL CACAO
CON NOCCIOLE**
COCOA FILLING WITH HAZELNUTS



Farcitura / Filling 13 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FARCITURA / FILLING



LIEVITATI TARTELLETE CRÊPES TORTE
LEAVENED TARTLETS CRÊPES CAKES
PRODUCTS



**FARCITURA
ALLA NOCCIOLA**
HAZELNUTS FILLING



Farcitura / Filling 6 kg (NP030) - 13 kg (NP035)

Farcitura / Filling 6 kg (NP030 Soft) - 13 kg (NP035 Soft)

Fluidità / Fluidity

Fluidità Soft / Fluidity Soft

Colore / Colour

FARCITURA / FILLING



LIEVITATI TARTELLETE CRÊPES TORTE
LEAVENED TARTLETS CRÊPES CAKES
PRODUCTS





FARCITURA GIANDUIA
GIANDUIA FILLING



Farcitura / Filling 6 kg (NPo28) - 13 kg (NPo78)

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FARCITURA / FILLING



LIEVITATI TARTELLETE CRÊPES TORTE
LEAVENED TARTLETS CRÊPES CAKES
PRODUCTS

NPo28

NPo78

**FARCITURA ALLA NOCCIOLA
CON OLIO DI GIRASOLE**
HAZELNUT FILLING WITH SUNFLOWER OIL



Farcitura / Filling 6 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FARCITURA / FILLING



LIEVITATI TARTELLETE CRÊPES TORTE
LEAVENED TARTLETS CRÊPES CAKES
PRODUCTS



**FARCITURA ALLA
NOCCIOLA SENZA LATTE**
HAZELNUT FILLING MILK FREE



Farcitura / Filling 6 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FARCITURA / FILLING



LIEVITATI TARTELLETE CRÊPES TORTE
LEAVENED TARTLETS CRÊPES CAKES
PRODUCTS

NPo99

**FARCITURA AL LATTE
CON NOCCIOLA**
MILK FILLING WITH HAZELNUTS



Farcitura / Filling 3 kg (NP122) - 6 kg (NPo34)

Farcitura / Filling 3 kg (NP122Soft) - 6 kg (NPo34Soft)

Fluidità / Fluidity

Fluidità Soft / Fluidity Soft

Colore / Colour

FARCITURA / FILLING



LIEVITATI TARTELLETE CRÊPES TORTE
LEAVENED TARTLETS CRÊPES CAKES
PRODUCTS



NP122

NPo34

NP122
Soft

NPo34
Soft



**FARCITURA
ALLA NOCCIOLA**
HAZELNUTS FILLING



Farcitura / Filling 3 kg (NPo74) - 6 kg (NPo75) - 13 kg (NPo76)

Farcitura / Filling 3 kg (NPo74Soft) - 6 kg (NPo75Soft) - 13 kg (NPo76Soft)

Fluidità / Fluidity

Fluidità Soft / Fluidity Soft

Colore / Colour

FARCITURA / FILLING



LIEVITATI TARTELLETE CRÊPES TORTE
LEAVENED TARTLETS CRÊPES CAKES
PRODUCTS

NPo74

NPo75

NPo76

NPo74
Soft

NPo75
Soft

NPo76
Soft

FARCITURA AL CACAO
COCOA FILLING



Farcitura / Filling 6 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FARCITURA / FILLING



LIEVITATI TARTELLETE CRÊPES TORTE
LEAVENED TARTLETS CRÊPES CAKES
PRODUCTS

COPERTURA / COATING



PROFITTEROL
PROFITTEROL



NPo33



FARCITURA AL CACAO
COCOA FILLING



Farcitura / Filling 6 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FARCITURA / FILLING



LIEVITATI TARTELLETE CRÊPES TORTE
LEAVENED TARTLETS CRÊPES CAKES
PRODUCTS

FARCITURA AL CARMELLO SALATO
SALTED CARAMEL FILLING



Farcitura / Filling 3 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FARCITURA / FILLING



LIEVITATI TARTELLETE CRÊPES TORTE
LEAVENED TARTLETS CRÊPES CAKES
PRODUCTS



FARCITURA AL BISCOTTO SPECULOOS
SPECULOOS COOKIE FILLING



Farcitura / Filling 5 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FARCITURA / FILLING



LIEVITATI TARTELLETE CRÊPES TORTE
LEAVENED TARTLETS CRÊPES CAKES
PRODUCTS

FARCITURA BIANCA
WHITE FILLING



Farcitura / Filling 3 kg (NP110) - 6 kg (NPo29)

Farcitura / Filling 3 kg (NP110 Soft) - 6 kg (NPo29 Soft)

Fluidità / Fluidity

Fluidità Soft / Fluidity Soft

Colore / Colour

FARCITURA / FILLING COPERTURA / COATING



LIEVITATI TARTELLETE CRÊPES TORTE
LEAVENED TARTLETS CRÊPES CAKES
PRODUCTS



BIGNÉ
BIGNÉ



FARCITURA AL BISCOTTO SPECULOOS
SPECULOOS COOKIE FILLING



Farcitura / Filling 5 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FARCITURA / FILLING



LIEVITATI TARTELLETE CRÊPES TORTE
LEAVENED TARTLETS CRÊPES CAKES
PRODUCTS

FARCITURA AL CIOCCOLATO BIANCO
WHITE CHOCOLATE FILLING



Farcitura / Filling 6 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

FARCITURA / FILLING



LIEVITATI TARTELLETE CRÊPES TORTE
LEAVENED TARTLETS CRÊPES CAKES
PRODUCTS





FARCITURA AL GUSTO DI CREMA PASTICCERA
FILLING WITH PASTRY CREAM FLAVOR



Farcitura / Filling	3 kg
Fluidità / Fluidity	●●●●●
Colore / Colour	●

FARCITURA / FILLING






LIEVITATI / LEAVENED PRODUCTS TARTELLETE / TARTLETS CRÊPES TORTE / CAKES

FARCITURA AL PISTACCHIO
PISTACHIO FILLING



Farcitura / Filling	6 kg
Fluidità / Fluidity	●●●●●
Colore / Colour	●

FARCITURA / FILLING






LIEVITATI / LEAVENED PRODUCTS TARTELLETE / TARTLETS CRÊPES TORTE / CAKES



FARCITURA AL PISTACCHIO
PISTACHIO FILLING



Farcitura / Filling	6 kg
Fluidità / Fluidity	●●●●●
Colore / Colour	●

FARCITURA / FILLING






LIEVITATI / LEAVENED PRODUCTS TARTELLETE / TARTLETS CRÊPES TORTE / CAKES

FARCITURA AL PISTACCHIO
PISTACHIO FILLING



Farcitura / Filling	3 kg
Fluidità / Fluidity	●●●●●
Colore / Colour	●

FARCITURA / FILLING






LIEVITATI / LEAVENED PRODUCTS TARTELLETE / TARTLETS CRÊPES TORTE / CAKES



FARCITURA AL PISTACCHIO
PISTACHIO FILLING



Farcitura / Filling	6 kg
Fluidità / Fluidity	●●●●●
Colore / Colour	●

FARCITURA / FILLING






LIEVITATI / LEAVENED PRODUCTS TARTELLETE / TARTLETS CRÊPES TORTE / CAKES



**COPERTURA PASTICCERIA
ALLA NOCCIOLA**
HAZELNUT PASTRY COATING



Copertura / Coating 6 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

COPERTURA / COATING

GELATERIA / ICE CREAM



PROFITEROLES TORTA DONUT
PROFITEROLES CAKE DONUTS



GELATO
ICE CREAM



10%
NOCCIOLE
HAZELNUTS

NPo21

PASTICCERIA COPERTURA
PASTRY LINE COATING

**COPERTURA PASTICCERIA
AL CACAO**
COCOA PASTRY COATING



Copertura / Coating 6 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

COPERTURA / COATING

GELATERIA / ICE CREAM



PROFITEROLES TORTA DONUT
PROFITEROLES SACHER DONUT
SACHER TORTE



GELATO
ICE CREAM



25%
CACAO
COCOA

NPo22

**COPERTURA PASTICCERIA
BIANCA**
WHITE PASTRY COATING



Copertura / Coating 6 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

COPERTURA / COATING

GELATERIA / ICE CREAM



TORTA DONUT
CAKE DONUT

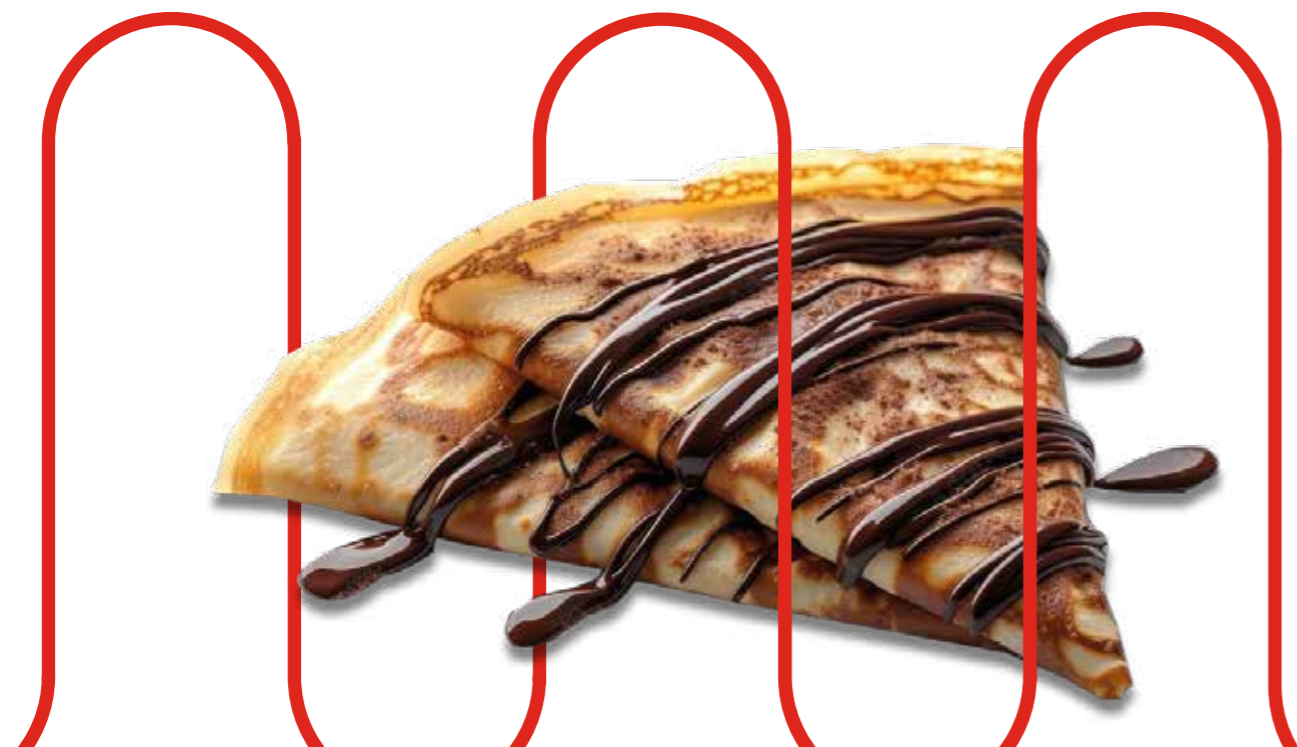


GELATO
ICE CREAM



CON
LATTE
WITH
MILK

NPo20





NP090

**COPERTURA PASTICCERIA
AL GUSTO DI LIMONE**
LEMON-FLAVORED PASTRY COATING



Copertura / Coating 6 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

COPERTURA / COATING **GELATERIA / ICE CREAM**



TORTA
CAKE



DONUT
DONUT



GELATO
ICE CREAM

**COPERTURA PASTICCERIA
AL LATTE E NOCCIOLA**
MILK AND HAZELNUT PASTRY COATING



Copertura / Coating 6 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

COPERTURA / COATING **GELATERIA / ICE CREAM**



TORTA
CAKE



DONUT
DONUT



GELATO
ICE CREAM



NP129

10%
PISTACCHIO
PISTACHIO



PP094

**COPERTURA PASTICCERIA
AL PISTACCHIO**
PISTACHIO PASTRY COATING



Copertura / Coating 6 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

COPERTURA / COATING **GELATERIA / ICE CREAM**



TORTA
CAKE



DONUT
DONUT



GELATO
ICE CREAM



NP128

**COPERTURA PASTICCERIA
AL CARAMELLO SALATO**
SALTED CARAMEL PASTRY COATING



Copertura / Coating 3 kg

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

COPERTURA / COATING **GELATERIA / ICE CREAM**



TORTA
CAKE



DONUT
DONUT



GELATO
ICE CREAM



Linea Cioccolato

CHOCOLATE LINE



cioccolato

15%
NOCCIOLE
HAZELNUTS



26%
BURRO DI CACAO
COCOA BUTTER

NPo64

**GOCCE CIOCCOLATO
GIANDUIA AL LATTE**
GIANDUIA HAZELNUT CHOCOLATE DROPS

10 kg (2x5 kg)

Fluidità / Fluidity	●●●●●
Intensità latte / Milk intensity	☞☞☞
Intensità cacao / Cocoa intensity	☞☞☞
Intensità nocciola / Hazelnut intensity	☞☞☞

CIOCCOLATERIA / CHOCOLATE **PASTICCERIA / PASTRY** **GELATERIA / ICE CREAM**

MODELAGGIO SHAPING
 FORME CAVE HALLOW SHAPES
 ONE-SHOT ONE-SHOT
 BASI BASES
 DECORAZIONI DECORATION
 INGREDIENTE INGREDIENT

IDEALE PER IDEAL FOR
MODELLAGGIO SHAPING

GHANA ORIGIN

Made in ITALY

IDEALE PER IDEAL FOR
MODELLAGGIO SHAPING

GHANA ORIGIN

Made in ITALY

**GOCCE CIOCCOLATO
AL LATTE**
MILK CHOCOLATE DROPS

10 kg (2x5 kg)

Fluidità / Fluidity	●●●●●
Intensità latte / Milk intensity	☞☞☞
Intensità cacao / Cocoa intensity	☞☞☞

CIOCCOLATERIA / CHOCOLATE **PASTICCERIA / PASTRY**

MODELAGGIO SHAPING
 FORME CAVE HALLOW SHAPES
 RICOPERTURE GLAZING
 ONE-SHOT ONE-SHOT
 BASSINATURA PANNING
 BASI BASES
 DECORAZIONI DECORATION

GELATERIA / ICE CREAM

INGREDIENTE INGREDIENT

34,5%
CACAO
COCOA



NPo67

28,7%
BURRO DI CACAO
COCOA BUTTER

**GOCCE CIOCCOLATO
GIANDUIA**
GIANDUIA HAZELNUT CHOCOLATE DROPS

10 kg (2x5 kg)

Fluidità / Fluidity	●●●●●
Intensità cacao / Cocoa intensity	☞☞☞
Intensità nocciola / Hazelnut intensity	☞☞☞

CIOCCOLATERIA / CHOCOLATE **PASTICCERIA / PASTRY** **GELATERIA / ICE CREAM**

MODELAGGIO SHAPING
 FORME CAVE HALLOW SHAPES
 ONE-SHOT ONE-SHOT
 BASI BASES
 INGREDIENTE INGREDIENT

IDEALE PER IDEAL FOR
RICOPERTURE GLAZING

GHANA ORIGIN

Made in ITALY

IDEALE PER IDEAL FOR
RICOPERTURE GLAZING

GHANA ORIGIN

Made in ITALY

**GOCCE CIOCCOLATO
AL LATTE**
MILK CHOCOLATE DROPS

10 kg (2x5 kg)

Fluidità / Fluidity	●●●●●
Intensità latte / Milk intensity	☞☞☞
Intensità cacao / Cocoa intensity	☞☞☞

CIOCCOLATERIA / CHOCOLATE **PASTICCERIA / PASTRY** **GELATERIA / ICE CREAM**

MODELAGGIO SHAPING
 FORME CAVE HALLOW SHAPES
 RICOPERTURE GLAZING
 BASI BASES
 INGREDIENTE INGREDIENT

41%
CACAO
COCOA



NPo68

33,5%
BURRO DI CACAO
COCOA BUTTER



52%
CACAO
COCOA

NPo51

GOCCE CIOCCOLATO FONDENTE
DARK CHOCOLATE DROPS

10 kg (2x5 kg)

Fluidità / Fluidity

Intensità cacao / Cocoa intensity

CIOCOLATERIA / CHOCOLATE



PASTICCERIA / PASTRY



GELATERIA / ICE CREAM



INGREDIENTE
INGREDIENT



62%
CACAO
COCOA

NPo49

GOCCE CIOCCOLATO FONDENTE
DARK CHOCOLATE DROPS

10 kg (2x5 kg)

Fluidità / Fluidity

Intensità cacao / Cocoa intensity

CIOCOLATERIA / CHOCOLATE



PASTICCERIA / PASTRY



GELATERIA / ICE CREAM



72%
CACAO
COCOA

NPo50

GOCCE CIOCCOLATO FONDENTE
DARK CHOCOLATE DROPS

10 kg (2x5 kg)

Fluidità / Fluidity

Intensità cacao / Cocoa intensity

CIOCOLATERIA / CHOCOLATE



PASTICCERIA / PASTRY



GELATERIA / ICE CREAM



INGREDIENTE
INGREDIENT



GOCCE CIOCCOLATO BIANCO
WHITE CHOCOLATE DROPS

10 kg (2x5 kg)

Fluidità / Fluidity

Intensità latte / Milk intensity

CIOCOLATERIA / CHOCOLATE



PASTICCERIA / PASTRY



GELATERIA / ICE CREAM



INGREDIENTE
INGREDIENT



29%
BURRO DI CACAO
COCOA BUTTER

NPo48

GOCCE CIOCCOLATO BIANCO
WHITE CHOCOLATE DROPS

10 kg (2x5 kg)

Fluidità / Fluidity

Intensità latte / Milk intensity

CIOCOLATERIA / CHOCOLATE



PASTICCERIA / PASTRY



GELATERIA / ICE CREAM



INGREDIENTE
INGREDIENT



32%
BURRO DI CACAO
COCOA BUTTER

NPo47

32,2%
BURRO DI CACAO
COCOA BUTTER



GOCCE MIGNON FONDENTE
DARK MIGNON CHOCOLATE DROPS

10 kg (2x5 kg)
7500 pz per kg

Fluidità / Fluidity

Intensità cacao / Cocoa intensity

PASTICCERIA / PASTRY



GOCCE MIGNON FONDENTE
DARK MIGNON CHOCOLATE DROPS

10 kg (2x5 kg)
12.000 pz per kg

Fluidità / Fluidity

Intensità cacao / Cocoa intensity

PASTICCERIA / PASTRY



GOCCE MIGNON FONDENTE
DARK MIGNON CHOCOLATE DROPS

10 kg (2x5 kg)
NPO53 12.000 - NPO54 20.000 pz per kg

Fluidità / Fluidity

Intensità cacao / Cocoa intensity

PASTICCERIA / PASTRY





NP119

GOCCIE CIOCCOLATO AL GUSTO CARAMELLO
DARK MIGNON CHOCOLATE DROPS

10 kg (2x5 kg)

Fluidità / Fluidity

Intensità caramello / Caramel intensity

IDEALE PER IDEAL FOR
MODELLAGGIO SHAPING

GHANA ORIGIN Made in ITALY

CIOCCOLATERIA / CHOCOLATE
 MODELAGGIO SHAPING
 FORME CAVE HALLOW SHAPES
 RICOPERTURE GLAZING
 ONE-SHOT
 BASSINATURA PANNING

PASTICCERIA / PASTRY
 BASI BASES
 DECORAZIONI DECORATION

GELATERIA / ICE CREAM
 INGREDIENTE INGREDIENT



15%
PISTACCHIO
PISTACHIO

NP118

GOCCIE DI CIOCCOLATO AL PISTACCHIO
PISTACHIO CHOCOLATE DROPS

10 kg (2x5 kg)

Fluidità / Fluidity

Intensità pistacchio / Pistachio intensity

IDEALE PER IDEAL FOR
MODELLAGGIO SHAPING

GHANA ORIGIN Made in ITALY

CIOCCOLATERIA / CHOCOLATE
 MODELAGGIO SHAPING
 FORME CAVE HALLOW SHAPES
 RICOPERTURE GLAZING
 ONE-SHOT
 BASSINATURA PANNING

PASTICCERIA / PASTRY
 BASI BASES
 DECORAZIONI DECORATION

GELATERIA / ICE CREAM
 INGREDIENTE INGREDIENT



NP114

40%
CACAO
COCOA

BATONS DI CIOCCOLATO
CHOCOLATE BATONS

6 x 1,5kg

Fluidità / Fluidity

Intensità cacao / Cocoa intensity

IDEALE PER IDEAL FOR
COTTURA COOKING

GHANA ORIGIN Made in ITALY

PASTICCERIA / PASTRY
 COTTURA COOKING

TAVOLETTE FONDENTE
DARK CHOCOLATE BARS

9 per 1 kg

Fluidità / Fluidity

Intensità cacao / Cocoa intensity

IDEALE PER IDEAL FOR
MODELLAGGIO SHAPING

GHANA ORIGIN Made in ITALY

CIOCCOLATERIA / CHOCOLATE
 MODELAGGIO SHAPING
 FORME CAVE HALLOW SHAPES
 RICOPERTURE GLAZING

PASTICCERIA / PASTRY
 BASI BASES

GELATERIA / ICE CREAM
 INGREDIENTE INGREDIENT



54%
CACAO
COCOA

NP134

TAVOLETTE LATTE
CHOCOLATE BARS

9 per 1 kg

Fluidità / Fluidity

Intensità latte / Milk intensity

Intensità cacao / Cocoa intensity

IDEALE PER IDEAL FOR
RICOPERTURE GLAZING

GHANA ORIGIN Made in ITALY

CIOCCOLATERIA / CHOCOLATE
 MODELAGGIO SHAPING
 FORME CAVE HALLOW SHAPES
 RICOPERTURE GLAZING

PASTICCERIA / PASTRY
 BASI BASES

GELATERIA / ICE CREAM
 INGREDIENTE INGREDIENT



41%
CACAO
COCOA

NP135



Linea Surrogati

CHOCOLATE
COMPOUND LINE



intoraggi
surrogati

15%
CACAO
COCOA



NP130

SURROGATO DI CIOCCOLATO FONDENTE - H
DARK CHOCOLATE COMPOUND - H

IDEALE PER
IDEAL FOR
RICOPERTURA
GLAZING
Made in
ITALY

6 kg

Fluidità / Fluidity

Intensità cacao / Cocoa intensity

CIOCOLATERIA / CHOCOLATE PASTICCERIA / PASTRY GELATERIA / ICE CREAM

RICOPERTURE ONE-SHOT
GLAZING ONE-SHOT
BASI DECORAZIONI
BASES DECORATION
INGREDIENTE
INGREDIENT

5%
LATTE
MILK



NP131

SURROGATO DI CIOCCOLATO AL LATTE - H
MILK CHOCOLATE COMPOUND - H

IDEALE PER
IDEAL FOR
RICOPERTURA
GLAZING
Made in
ITALY

6 kg

Fluidità / Fluidity

Intensità cacao / Cocoa intensity

Intensità latte / Milk intensity

CIOCOLATERIA / CHOCOLATE PASTICCERIA / PASTRY GELATERIA / ICE CREAM

RICOPERTURE ONE-SHOT
GLAZING ONE-SHOT
BASI DECORAZIONI
BASES DECORATION
INGREDIENTE
INGREDIENT

5%
LATTE
MILK



NP132

SURROGATO DI CIOCCOLATO BIANCO- H
WHITE CHOCOLATE COMPOUND - H

IDEALE PER
IDEAL FOR
RICOPERTURA
GLAZING
Made in
ITALY

6 kg

Fluidità / Fluidity

Intensità latte / Milk intensity

CIOCOLATERIA / CHOCOLATE PASTICCERIA / PASTRY GELATERIA / ICE CREAM

RICOPERTURE ONE-SHOT
GLAZING ONE-SHOT
BASI DECORAZIONI
BASES DECORATION
INGREDIENTE
INGREDIENT

SURROGATO DI PISTACCHIO FONDENTE - H
PISTACHIO COMPOUND - H

IDEALE PER
IDEAL FOR
RICOPERTURA
GLAZING
Made in
ITALY

6 kg

Fluidità / Fluidity

Intensità pistacchio / Pistachio intensity

CIOCOLATERIA / CHOCOLATE PASTICCERIA / PASTRY GELATERIA / ICE CREAM

RICOPERTURE ONE-SHOT
GLAZING ONE-SHOT
BASI DECORAZIONI
BASES DECORATION
INGREDIENTE
INGREDIENT

10%
PISTACCHIO
PISTACHIO



NP102

SURROGATO DI CIOCCOLATO AL GUSTO CARAMELLO - H
CHOCOLATE COMPOUND WITH CARAMEL FLAVOR - H

IDEALE PER
IDEAL FOR
RICOPERTURA
GLAZING
Made in
ITALY

6 kg

Fluidità / Fluidity

Intensità caramello / Caramel intensity

CIOCOLATERIA / CHOCOLATE PASTICCERIA / PASTRY GELATERIA / ICE CREAM

RICOPERTURE ONE-SHOT
GLAZING ONE-SHOT
BASI DECORAZIONI
BASES DECORATION
INGREDIENTE
INGREDIENT

GUSTO
CARAMELLO
CARAMEL
FLAVOR



NP103

SURROGATO DI CIOCCOLATO FONDENTE - H MIGNON
DARK CHOCOLATE COMPOUND MIGNON - H

IDEALE PER
IDEAL FOR
RICOPERTURA
GLAZING
Made in
ITALY

6 kg

Fluidità / Fluidity

Intensità cacao / Cocoa intensity

PASTICCERIA / PASTRY

COTTURA
COOKING
MUFFIN
MUFFIN

18,3%
CACAO
COCOA



NP133



Linea gelateria

ICE CREAM LINE

Il gelato è il goloso punto di arrivo di un'idea creativa: gli ingredienti Nutkao sono al fianco del professionista nella realizzazione di ogni cremosa magia.

Ice cream is the delicious peak of a creative idea: Nutkao ingredients support professionals in the preparation of every creamy magic.

Regole per la composizione del gelato perfetto: creatività, inventiva, passione e il kit di ingredienti per trasformare ogni gelato in un'esperienza multisensoriale. Nutkao affianca i Maestri Gelatieri con una selezione di coperture e variegature che coniugano l'expertise maturata nel tempo all'altissima qualità delle materie prime.

Rules for making perfect ice cream: creativity, inventiveness, passion and the right kit of ingredients to make ice cream a multisensory experience. Nutkao offers Master Ice Cream Makers a selection of coatings and ripples that combine the expertise gained over time with high-quality raw materials.



Linea
gelateria



**VARIEGATO NOCCIOLE
LATTE E CACAO**
HAZELNUTS MILK AND COCOA RIPPLE



Variegatura / Ripple	5 kg
Fluidità / Fluidity	●●●●●
Colore / Colour	●

VERIEGATURA/ RIPPLE



**VARIEGATO LATTE
E NOCCIOLE**
MILK AND HAZELNUTS RIPPLE



Variegatura / Ripple	5 kg
Fluidità / Fluidity	●●●●●
Colore / Colour	●

VERIEGATURA/ RIPPLE



**VARIEGATO ALLA NOCCIOLA
7% CON GRANELLA 5%**
HAZELNUT RIPPLE 7%
WITH CRUNCHY PIECES 5%



Variegatura / Ripple	5 kg
Fluidità / Fluidity	●●●●●
Colore / Colour	●

VERIEGATURA/ RIPPLE



VARIEGATO LATTE
MILK RIPPLE



Variegatura / Ripple	5 kg
Fluidità / Fluidity	●●●●●
Colore / Colour	●

VERIEGATURA/ RIPPLE



VARIEGATO CIOCCOLATO
COCOA RIPPLE



Variegatura / Ripple	5 kg
Fluidità / Fluidity	●●●●●
Colore / Colour	●

VERIEGATURA/ RIPPLE



**VARIEGATO AL BISCOTTO
SPECULOOS**
SPECULOOS WBISCUIT RIPPLE



Variegatura / Ripple	5 kg
Fluidità / Fluidity	●●●●●
Colore / Colour	●

VERIEGATURA/ RIPPLE





VARIEGATO PISTACCHIO 10%
PISTACHIO RIPPLE 10%



Variegatura / Ripple

5 kg

Fluidità / Fluidity



Colore / Colour



VARIEGATURA/ RIPPLE



VARIEGATURA
RIPPLE

**COPERTURA GELATERIA
CIOCCOLATO AL LATTE**
MILK CHOCOLATE COATING



Copertura / Coating

5 kg

Fluidità / Fluidity



Colore / Colour



COPERTURA/ COATING



STECO
STICK



CONO
CONE



**VARIEGATO PISTACCHIO 10%
CON GRANELLA 5%**
PISTACHIO RIPPLE 10%
WITH PISTACHIO PIECES 5%



Variegatura / Ripple

5 kg

Fluidità / Fluidity



Colore / Colour



VARIEGATURA/ RIPPLE



VARIEGATURA
RIPPLE

**COPERTURA GELATERIA
CIOCCOLATO FONDENTE**
DARK CHOCOLATE COATING



Copertura / Coating

5 kg

Fluidità / Fluidity



Colore / Colour



COPERTURA/ COATING



STECO
STICK



CONO
CONE



**VARIEGATO SPALMABILE
CACAO E NOCCIOLA**
SPREDABLE COCOA AND HAZELNUT



Variegatura / Ripple

5 kg

Fluidità / Fluidity



Colore / Colour



VARIEGATURA/ RIPPLE



VARIEGATURA
RIPPLE

**COPERTURA GELATERIA
CIOCCOLATO BIANCO**
WHITE CHOCOLATE COATING



Copertura / Coating

5 kg

Fluidità / Fluidity



Colore / Colour



COPERTURA/ COATING



STECO
STICK



CONO
CONE





COPERTURA GELATERIA LATTE E CACAO
MILK AND COCOA ICE CREAM COATING



Copertura / Coating

5 kg

Fluidità / Fluidity



Colore / Colour



COPERTURA/ COATING



STECCO CONO
STICK CONE



COPERTURA GELATERIA CACAO
COCOA ICE CREAM COATING



Copertura / Coating

5 kg

Fluidità / Fluidity



Colore / Colour



COPERTURA/ COATING



STECCO CONO
STICK CONE



COPERTURA GELATERIA LATTE
MILK ICE CREAM COATING



Copertura / Coating

5 kg

Fluidità / Fluidity



Colore / Colour



COPERTURA/ COATING



STECCO CONO
STICK CONE

COPERTURA GELATERIA PISTACCHIO 10%
PISTACHIO ICE CREAM COATING 10%



Copertura / Coating

5 kg

Fluidità / Fluidity



Colore / Colour



COPERTURA/ COATING



STECCO CONO
STICK CONE



COPERTURA GELATERIA AL GUSTO LIMONE
LEMON-FLAVORED ICE CREAM COATING



Copertura / Coating

5 kg

Fluidità / Fluidity



Colore / Colour



COPERTURA/ COATING



STECCO CONO
STICK CONE



COPERTURA GELATERIA AL GUSTO FRAGOLA
STRAWBERRY-FLAVORED ICE CREAM COATING



Copertura / Coating

5 kg

Fluidità / Fluidity



Colore / Colour



COPERTURA/ COATING



STECCO CONO
STICK CONE



Linea Sauce Gourmet

SAUCE GOURMET LINE



sauce gourmet



NP120

**SAUCE GOURMET
CACAO E NOCCIOLA**

COCOA AND HAZELNUT
SAUCE GOURMET



Salsa / Sauce **6 x 1 kg**

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

COPERTURA/ COATING



BIGNÉ CRÊPES
CREAM PUFF CRÊPES

**SAUCE GOURMET
AL PISTACCHIO**

PISTACHIO SAUCE GOURMET



Salsa / Sauce **6 x 1 kg**

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

COPERTURA/ COATING



BIGNÉ CRÊPES
CREAM PUFF CRÊPES



PP101



NP121

**SAUCE GOURMET
LATTE E NOCCIOLA**

MILK AND HAZELNUT SAUCE GOURMET



Salsa / Sauce **6 x 1 kg**

Fluidità / Fluidity

Colore / Colour

COPERTURA/ COATING



BIGNÉ CRÊPES
CREAM PUFF CRÊPES

Linea LABO

LABO LINE

L'ideale per soddisfare tutte le esigenze di creazione di pasticceria, gelateria e bakery

Ideal for satisfying all the needs of the pastry, ice cream and bakery business

La linea professional by Pistì - Antichi Saporì dell'Etna - dedicata ai maestri pasticceri e gelatieri, in cui la materia prima viene prima di tutto. Pistacchi, mandorle e nocciole di alta qualità lavorate secondo criteri che ne preservano l'integrità e ne esaltano la bontà del territorio d'origine.

Pistì - Antichi Saporì dell'Etna - professional line is aimed at master pastry chefs and ice cream makers who consider raw materials as the basis of each product. High-quality pistachios, almonds and hazelnuts processed according to criteria that preserve their integrity while also enhancing the authenticity of the territory from which this dried fruit comes.





PPo26

PASTA PURA 100% PISTACCHIO ESTERO
100% PURE PISTACHIO PASTE FOREIGN



Formato / Weight	3 kg
Densità / Density	●●●●●
Colore / Colour	●



PPo38

PISTACCHIO SGUSCIATO CALIFORNIA
SHELLED PISTACHIO CALIFORNIA



Formato / Weight	1 kg
Intensità / Intensity	●●●
Origine / Origin	California



PPo32

PASTA PURA SALATA 100% PISTACCHIO ESTERO
100% PURE SALTY PISTACHIO PASTE FOREIGN



Formato / Weight	3 kg
Densità / Density	●●●●●
Colore / Colour	●



PPo65

MANDORLA PELATA TOSTATA INTERA
WHOLE ROASTED BLANCHED ALMOND



Formato / Weight	1 kg
Intensità / Intensity	●●●
Origine / Origin	UE / Non UE - EU / Not EU



PPo92

PASTA PURA NOCCIOLA
HAZELNUT PURE PASTE



Formato / Weight	3 kg
Densità / Density	●●●●●
Colore / Colour	●



PPo66

NOCCIOLA INTERA SGUSCIATA E TOSTATA
WHOLE SHELLLED AND ROASTED HAZELNUT



Formato / Weight	1 kg
Intensità / Intensity	●●●
Origine / Origin	UE / Non UE - EU / Not EU

FARINA DI PISTACCHIO
PISTACHIO FLOUR



Formato / Weight

1 kg

Finezza / Grinding



Colore / Color



PP050

PESTO AL PISTACCHIO
60% ESTERO
60% PISTACHIO PESTO FOREIGN



Formato / Weight

2,5 kg

Fluidità / Fluidity



Colore / Colour



PP036

GRANELLA DI PISTACCHIO
2/4 CALIBRO
CHOPPED PISTACHIO 2/4 CALIBRE



Formato / Weight

1 kg

Finezza / Grinding



Colore / Color



PP054

GRANELLA DI NOCCIOLA
TOSTATA
TOSTED CHOPPED HAZELNUT



Formato / Weight

1 kg

Finezza / Grinding



Colore / Color



PP063







Nutkao

MAKE IT SWEET

NUTKAO S.r.l.

Via A. De Gasperi 2/RSTU
12040 Canove di Govone (CN) - Italy

+39 0173 621211

www.nutkao.com