



LINEA LABORATORIO



Casa fondata nel 1898 dal cittadino britannico Arthur Arnold Baker, produceva miscele di diverse qualità di rum della Jamaica e del Centro America che venivano vendute alle cambuse delle navi inglesi che facevano scalo a Trieste. Il “Baker Australian Rum”, il “Battle Axe Jamaica Rum”, il “Baker Original English Punch”, il “Baker’s Cognac Fine Champagne” e il “Harvey’s Scotch Whisky”, erano conosciuti nelle migliori Konditoreien dell’Impero Austro-Ungarico e della Cecoslovacchia. Durante la Grande Guerra, Arthur Baker si rifugiò in Inghilterra e tornò a Trieste nel 1918.

Nel 1934 la ragione sociale divenne A.A. Baker & Company. Nel 1936 entrò nella società, a 22 anni, Marcello Modiano, che nel 1955 ne divenne presidente.

Nel 1948 lo stabilimento si era trasferito a Roiano in via dei Giacinti 14, dove operò fino al 1968, anno in cui l’azienda e il complesso immobiliare divennero proprietà dell’impresa Antonini e Fragiacomò.

Nel 1970, Guido Antonini costruì un nuovo stabilimento in Zona Industriale ed un altro in Punto Franco Vecchio per l’esportazione: la società fu infine trasferita nel 1983 a Gorizia cambiando di proprietà.

Sull’area della Baker a Roiano si installò, al n° 32 di via Giacinti, lo stabilimento per l’imbottigliamento della Coca Cola “SIBET-Società Imbottigliamento Bevande Trieste”, successivamente demolito e trasferito nel 1965 a Prosecco: al suo posto sono stati poi costruiti dalla Antonini e Fragiacomò i palazzoni condominiali tra via dei Giacinti, via del Dittamo e via dei Gelsomini.”

Nell'estate del 1983 l'azienda programma un trasferimento parziale a Gorizia, per il particolare regime fiscale di alcuni componenti base (alcool, zucchero).

Produzione: la potenzialità dello stabilimento è di 200 mila bottiglioni di "Bagna" (essenza di liquore) per pasticceria, all'anno.

Personale: i dipendenti sono 17, di cui 2 dirigenti, 7 impiegati, 6 intermedi e 2 operai.

Purtroppo nel 1991 si chiude perché la Baker viene coinvolta nel fallimento della ditta di costruzioni che l'aveva rilevata qualche anno prima.

Nel 1992 nasce la Dierre s.r.l. società costituita da fornitori della stessa Baker, che con il marchio Daner&Roy, purtroppo non potendo usare Baker, ripropone tramite la stessa rete commerciale prodotti simili.

Nel 2012 la Dierre srl si riappropria del marchio BAKER e finalmente può riproporre i prodotti con le ricette originali.

DALL'ARCHIVIO BAKER
“PAGINA DI UN OPUSCOLO INFORMATIVO”

Luglio 1986...gli argomenti? I soliti!

...usando una bagna di qualità la pasticceria pronta assumerà una freschezza duratura e una aromatizzazione più seducente...

...è lecito chiedersi quale sarà la concentrazione di una torta preparata con una bagna a 17°: considerato l'inevitabile evaporazione dell'alcool, nonché la presenza di tutti gli altri ingredienti del dolce (burro, farina, uova, ecc.), il grado alcolico di una torta non supererà così 1 o 2 gradi di concentrazione alcolica...

...sciroppi per la tosse che sono alcoolici quanto dei buoni vini d'annata: le mamme lo danno ai bambini o ragazzi senza chiedere al farmacista...



A. A. Baker



I MIGLIORI RUM DALLA JAMAICA E WEST INDIA

RUM IMPORTERS AND BLENDEES SINCE 1868

JAMAICA, WEST INDIA,
MARTINICA, LUOGHI INCANTEVOLI
DOVE CONVIVONO ALLEGRIA E
MEDITAZIONE, DOVE IL PROFUMO
DELL'ARIA PIACEVOLMENTE CALDA
CHE SI RESPIRA È UN MISTO DI
FRUTTA DOLCE, DI LEGNO E SPEZIE,
DI CUOIO E TABACCO.
QUESTI STESSI PROFUMI LI ABBIAMO
IMPRIGIONATI NEI RUM BAKER.
PERCORRENDO LA STRADA
DELLE ANTICHE DISTILLERIE
ABBIAMO RIPROPOSTO, CON LE
CARATTERISTICHE DI VARIE ANNATE
E PROVENIENZE, LA PERSONALITÀ
DEI TRE ALTRETTANTO STORICI RUM.
ECCO COSÌ TORNARE: BLUE SWAN,
FULL FLAVOUR E BATTLE AXE,
DUE BLEND E UN 100% TUTTI
CON UN GRADO ALCOLICO LASCIATO
NELLA SUA NATURALITÀ A 60°
PER ESALTARNE I PROFUMI FRUTTATI,
FLOREALI E SPEZIATI E PERMETTERE
DI TRASFORMARE IL TUTTO IN
PIACEVOLI CALDI SAPORI.

WEST INDIA

Trinidad, Tobago, Jamaica...
Queste le provenienze dei Rum
usati per ottenere un distillato
dal profumo intenso e dall'aroma
persistente senza trascurare
eleganza ed armonia del gusto.



BARRELS PER L'INVECCHIAMENTO DELL'ACQUAVITE DI CANNA IN JAMAICA E MARTINICA



FULL FLAVOUR
solo Jamaica 100% rum
molto profumato
e lungamente invecchiato
il che conferisce al prodotto
un profumo deciso
e un aroma pieno.



BATTLE AXE RON
blending di rum invecchiati
con note di cuoio e tabacco
ammorbidite dai legni di rovere
che creano un gusto intenso
con molta forza ma allo stesso
tempo armonioso nei profumi.



BLUE SWAN RON
blending di vari rum con
sentore caratteristico della
frutta matura con una nota
fiorita che insieme danno
vita ad un piacevole ed unico
contrasto di profumi e gusto.



GRAN BABÀ 70°



Fortemente caratterizzato dal distillato di canna, presenta un aroma delicato e asciutto con retronota fiorita vellutata leggermente agrumata e fragranti legni d'invecchiamento. I caratteristici profumi sono trattenuti nella loro volatilità dal particolare "bouquetage" effettuato sul distillato.

■ È indicato per i babà, le torte e per l'uso nella pasticceria dove si desidera conferire la delicata nota del distillato di canna.

Spezie e legni lontani, legati da fragrante vaniglia per un assieme di raro equilibrio. Risultato del blend di svariati rum di caratteristiche diverse, mostra grandi affinità aromatiche con gli ingredienti tradizionali del dolce, sviluppando bouquet intensi e armoniosi.

■ Indicato per i babà, le torte e per tutte le preparazioni di pasticceria ove si voglia conferire una nota rum armoniosa ed equilibrata.

TORTUGA 70°



Profumato, dolce e caldo aroma rum che riporta le note classiche elaborate con fantasia creativa. Dalla base aromatica si sviluppano fragranti note vanigliate e di ricca concia a formare un bouquet pieno ed intenso.

■ Indicato per i babà, le torte e le preparazioni dolciarie dove si desidera la tipica nota marcata e persistente del rum per pasticceria.

CARIBE CLASSICO 70°



■ Indicato per i babà, le torte e le preparazioni dolciarie dove si desidera la tipica nota marcata e persistente del rum per pasticceria.

TORTUGA 40°



Rhum fantasia tipo Creola dal gusto intenso ma amabile adatto in pasticceria e per la preparazione di bevande.

Fortemente caratterizzato dal distillato di canna "fin superior", presenta un aroma delicato e asciutto con una retro nota fiorita vellutata e lontani profumi ammandorlati su una base di spezie naturali

- *Indicato per babà e per l'uso nella pasticceria dove si desidera conferire la delicata nota del distillato di canna*

GOLD ANTILLE 70°



GROG BAKER 70°



Aroma inconfondibile di rum Jamaica con note marcate di agrumi e spezie che creano un sensuale mix di profumi esotici ed orientali.

- *Studiato per la Grog Cake ma ideale per le ricette di dessert innovativi e creme o mousse dal gusto intenso e raffinato*

Disponibile kit omaggi "Portachiavi - Banner - Ricettario" fino ad esaurimento



GRAN FRUIT 70°



Aroma e profumo di macedonia da frutta fresca con delicata nota fragola di bosco

- *Ideale per completare dolci alla frutta e panna
Ottima per ripieni di praline al cioccolato sia fondente che bianco*

È un articolato aroma naturale di grande eleganza che raccoglie un insieme di infusi da dove si eleva una fragrante nota di arancia che si esprime in tutta la sua freschezza e fedeltà alla natura.

- *Impiegato nei dolci che abbinano il gusto dolce-amaro del curacao al cioccolato fondente.*

CURACAO OLANDESE 70°



Di grande eleganza, esprime una vellutata fragranza dove la nota di buccia d'arancia, ben integrata nei sapori di brandy invecchiato, si sviluppa nel tempo con equilibrio e costanza aromatica.

- *In ripieni di pralineria e per tutti gli accostamenti con dolci al cioccolato e alla frutta.*

Grand'ORANGE 70°



Di tipica impronta mediterranea, questo assieme di infusi naturali esprime tutta la freschezza del frutto dolce, profumato e succoso, liberando caratteristiche note agrumate con lievi sentori di fiori di arancio.

- *Arricchisce e completa dolci con panna e frutta e delicate creme chantilly.*

ARANCIA 70°



LIMONE 70°



Di intenso sapore mediterraneo, tipico del frutto maturato al sole. Equilibrato nella fresca nota di succo supportata da una decisa impronta di buccia che donano leggerezza, freschezza e persistenza alle preparazioni dolciarie.

- *Per arricchire e completare dolci e semifreddi al limone. Per sorbetti e mousse. Ideale anche come "nota di fondo" in abbinamento con altri aromi.*

Espressione più diretta e naturale delle bontà del frutto maturo, è ottenuto dall'infuso della buccia fresca del frutto giallo da dove, con successive lavorazioni, vengono ricavate le migliori note aromatiche dell'agrume.

- *Per dolci alla frutta e panna di gusto raffinato, non intenso e nelle mousse.*

MANDARINO 70°



Di intenso sapore mediterraneo, tipico del frutto maturato al sole. Equilibrato nella fresca nota di succo supportata da una decisa impronta di buccia che donano leggerezza, freschezza e persistenza alle preparazioni dolciarie.

- *Per arricchire e completare dolci e semifreddi al limone. Per sorbetti e mousse. Ideale anche come "nota di fondo" in abbinamento con altri aromi.*

LIMONCELLO 70°



È un articolato aroma naturale di grande eleganza che raccoglie un insieme di infusi da dove si eleva una fragrante nota di arancia che si esprime in tutta la sua freschezza e fedeltà alla natura.

- *Impiegato nei dolci che abbinano il gusto dolce-amaro del curacao al cioccolato fondente.*

CURACAO SPECIAL 70°



VANIGLIA 70°



Estratto di bacche del Madagascar, è successivamente toccato da legni odorosi ed esaltato nel bouquet con note che conferiscono spinta e persistenza aromatica. È studiato per un abbinamento con gli altri ingredienti del dolce per un risultato d'insieme di particolare eleganza.

- *Esprime il meglio come bagna nelle torte farcite con crema e panna. Ottima in una crema pasticcera vanigliata.*

Leggero e discreto, senza spuntare, dona spinta e freschezza alla panna ed alle creme con un effetto coprente delle note meno gradite dell'uovo e dei grassi ed al tempo stesso esaltante degli aromi più delicati del dolce.

- *Si aggiunge a piacere alla crema pasticcera e alle varie creme chantilly*

PANNA CREAM 70°



Puro estratto di caffè miscela bar: svela un profilo aromatico tipico, intenso e pieno. È naturale nella sua composizione e nel suo bouquet e presenta grande affinità per il mascarpone e per i savoiardi rivelando un grande effetto d'insieme nelle preparazioni tradizionali.

- *Tipica inzuppatura per il Tiramisù, semifreddi e torte con crema al caffè.*

CAFFÈ EXPRESS 40°



Infuso di canapa

- *Ideale per babà e ripieni*

FIOR DI CANAPA 70°



GIALLO 70°



Composto da distillati ed estratti di fragranti erbe e radici aromatiche e caratterizzato dall'angelica di Boemia, sviluppa un assieme di fresca genuinità e di spontanea naturalità.

- È il classico liquore di erbe italiano per inzuppare zuccotti, cassate e torte classiche.

Tipico, classico, peraltro bene armonizzato nelle note di supporto, è strutturato per rispondere alle esigenze dei prodotti tipici che richiedono questa particolare nota aromatica.

- Per dolci tipici.

ANICE SPECIALE 40°



Espressione di un grande classico italiano, è stato elaborato per la pasticceria dove il suo impiego sviluppa le note più gradite della mandorla in un assieme di toni caldi e vanigliati per un effetto di grande equilibrio ed eleganza.

- A farcire dolci con pasta di mandorla e pralineria.

AMARETTO 70°



Il corpo ben strutturato è svelato da complessi profumi mediterranei di fiori di agrumi e mandorla con esotici sentori di cannella, garofano e raffinata rosa. Gradevolmente colorato per l'occhio ed eccellente per il palato, sviluppa i suoi toni con armonia e senza eccedenze per un risultato di rara efficacia.

- Tipica bagna della zuppa inglese e per i dolci con panna e fragola.

ALCHERMES 70° colorante sintetico
ALCHERMES 70° colorante naturale
ALCHERMES 18° colorante sintetico
ALCHERMES 18° colorante naturale



CASTAGNA 70°



Tipico profumo di marron glasse e aroma di castagna brustolita.

- *Uso indicato per ripieni di cioccolatini e dolci tipici al marron glasse*

Distillato di grano con nota dolce di limone.

- *ideale per il mantenimento e la durata della fragranza dei lievitati confezionati.*

AROMA PASTICCERIA 92°



Naturale nella sua composizione e naturale nelle sensazioni che offre. Frutto di un intrecciato di distillati e infusi di marasche e di fiori, esaltati dall'abbraccio della rosa e preziose spezie di terre lontane, esprime una personalità ed un notevole equilibrio aromatico.

- *Naturale complemento di dolci con pasta di mandorle, dolci di frutta e pralineria fine.*

MARASCHINO 70°



Naturale nella sua composizione e naturale nelle sensazioni che offre. Frutto di un intrecciato di distillati e infusi di marasche e di fiori, esaltati dall'abbraccio della rosa e preziose spezie di terre lontane, esprime una personalità ed un notevole equilibrio aromatico.

- *Naturale complemento di dolci con pasta di mandorle, dolci di frutta e pralineria fine.*

DISTILLERIA
BAKER
since 1898

BAKER



Premi

2019 - 1 Bicchiere - Gambero Rosso

2018 - Distinguished - Jancis Robinson

MARSALA

FINE I.P.

Denominazione di Origine Protetta

SECCO

Vino Liquoroso

Vino da dessert, si abbina con tutti i dolci. Viene usato in cucina per la preparazione di raffinate pietanze.

Servire a 16 - 18° C

Vitigni: Grillo, Catarratto e Inzolia

Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo

Allevamento: Ad alberello marsalese o a controspalliera, in asciutto

Colore: Ambra carico, tipico

Profumo: Aromatico rotondo

Sapore: Leggermente dolce, pieno, persistente

Invecchiamento: Minimo 1 anno in botti antiche, in cave di tufo

Caratteristiche: Conservabile per diversi anni. Anche aperto, mantiene nel tempo le sue caratteristiche organolettiche grazie alla sua gradazione alcolica.

Contenuto zuccherino: 40 g/l

Tenore alcolico: 17,5% vol.

Formati disponibili: 2 L con tappo a vite



Premi

2006 - Medaglia d'Oro - Internationaler Spirituosen Wettbewerb

CREMOVO

Vino Aromatizzato

DOLCE

Si abbina a tutti i dolci a base di crema pasticcera, zabaione, vaniglia.

Servire a 10 - 12° C

Prodotto base: Marsala Fine D.O.P., zuccheri, alcool, aromi, colorante caramello E 150 D

Colore: Ambra

Profumo: Aromatico pieno, intenso

Sapore: Dolce, rotondo, persistente

Caratteristiche: Conservabile per diversi anni. Anche aperto, mantiene nel tempo le sue caratteristiche organolettiche grazie alla sua gradazione alcolica.

Contenuto zuccherino: Oltre 200 g/l

Tenore alcolico: 16,5% vol.

Formati disponibili: 2 L con tappo a vite

ANALCOLICI

MACEDONIA

Misto di frutta mediterranea con nota tropicale.

■ *Per dolci tipici alla frutta e panna.*

PESCA & ALBICOCCA

Aroma e profumo di frutta fresca con delicata nota di pesca e albicocca

■ *Per dolci tipici alla frutta e panna.*

FRUTTI DI BOSCO

Misto di frutti di bosco con nota prevalente di mirtillo, fragola e lampone.

■ *Per dolci tipici alla frutta e panna.*

VANIGLIA

Solo vaniglia naturale con tipico profumo di bacca appena tagliata.

■ *Per dolci tipici alla frutta e panna.*



AROMI DENSI NATURALI (THIN QUALITY)

La pasticceria eccellente è il risultato di un artistico assieme di ingredienti di qualità che armoniosamente combinati, esprimono la creatività del Maestro Pasticcere. I nostri aromi sono stati strutturati in modo da esprimersi al meglio in diluizione ed in applicazione al dolce. Offrono la garanzia della massima origi-

BAKER



nalità e qualità del gusto che si esprime con una nota persistente, ed al tempo stesso delicata, in dolci che sempre si distinguono. La qualità dei nostri prodotti, frutto di esperienza e tradizione, dona nuove sensazioni per la migliore espressione della Pasticceria d'Autore. Il dosaggio da noi consigliato va inteso come suggerimento applicativo per ottenere un'intensità aromatica caratterizzante il prodotto dolciario finito.



BURRO naturale

Presenta un profilo aromatico tipico, che esprime equilibrio e freschezza consentendo un utilizzo diffuso con ottimi abbinamenti con la margarina, le basi grasse in genere ed il burro fresco stesso.

5-10:1000

■ *Impasti*

ARANCIO naturale

LIMONE naturale

Vengono anche facilmente utilizzati come note di supporto alla frutta e per dare freschezza alle creme.

5-10:1000

■ *Creme, gelati e geles di frutta*

TUTTO FORNO naturale

Trova piacevoli impieghi in tutti gli impasti da forno, quali ad esempio croissant, plum cakes, panettone, colomba e pandoro. Grazie al suo profilo aromatico tipico del burro, con leggere note agrumate, esprime equilibrio e freschezza.

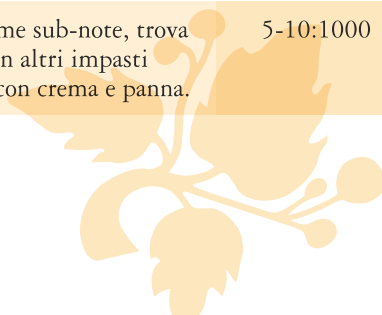
5-10:1000

■ *Lievitati e frolle*

VANIGLIA naturale

È d'uso più mirato, ma come sub-note, trova piacevoli impieghi anche in altri impasti oltre che alle torte farcite con crema e panna.

5-10:1000

■ *Creme e lievitati*

SPECIALITÀ



DILUIZIONE

UTILIZZO

ANICE naturale

Spiccate note naturali dell'anice stellato ideale nei lievitati ed utile rinforzo per le creme.

5-10:1000

■ *Lievitati e creme*

RUM CARIBE

Aroma ideato per evitare il grado alcolico senza rinunciare ai sapori ed ai profumi tipici di legno, cuoio e vaniglia dei rum.

5-10:1000

■ *Gelato, creme e ganache e dolci da inzuppo*

MANDORLA

Sono i grandi classici caratterizzanti, ma al tempo stesso abbinabili a qualsiasi gusto per dare fondo e corpo all'aroma del dolce e per svilupparne i profumi più delicati.

5-10:1000

■ *Creme, praline, cioccolatini e frolle*



CILIEGIE IN LIQUORE

Ciliegie intere denocciolate sotto spirito destinate all'uso professionale di pasticceria, gelateria, gastronomia e come semilavorato per l'industria dolciaria.

Vasi da 3,270 Kg

- **Ingredienti:**
Ciliegie, acquavite di ciliegie, alcool, zucchero aromi.
- **Aspetto:** *Frutto originale immerso in liquore*
Odore/Sapore: *Tipico del frutto maturo*
Colore: *Rosso scuro*
Grado alcolico: *15° % vol.*



GLASSE

UTILIZZO

CIOCCOGEL

Squisita glassa ottenuta con la lavorazione di cacao di prima qualità e pectine superiori di prima scelta. Il prodotto si presta ad essere lavorato sia a temperatura negativa sia positiva, riportato poi a temperatura ambiente riprende la lucentezza a specchio.

- Glassature sia in negativo che in positivo



CREME DI FARCITURA

UTILIZZO

RUBYCREAM

Deliziosa crema da farcitura con cioccolato Ruby dalle caratteristiche note aspre dei frutti di bosco.

- Farciture

BLACKCREAM

Crema di cioccolato fondente Venezuela 72% con la nota delicata del sale di Cervia.

- Farciture



DISPONIBILI DAL
15 SETTEMBRE 2022

BAKER

PASSATA ALBICOCCA "TECNICA"

confezione 12,5 kg x 1



Ricetta studiata per risolvere tutti i problemi legati alla cottura garantendo un prodotto che durante la cottura non cola, non bolle e dopo il raffreddamento mantiene lo spessore e rimane morbida al tatto, di aspetto liscio e lucido con il tipico sapore di albicocca delicatamente dolce.



BAKER

CONFETTURA LISCIA 4.5



ALBICOCCA



VISCIOLA



CILIEGIA



FRUTTI DI BOSCO

**frutta utilizzata 45 g x 100 g di prodotto
confezioni da kg 4 x 2**

BAKER

CONFETTURA LISCIA 8.0



ALBICOCCA



VISCIOLA



FRUTTI DI BOSCO

**frutta utilizzata 80 g x 100 g di prodotto
confezioni da kg 3 x 2**

BAKER



AGRUMI E ZENZERO 45%
marmellata

ANANAS 45%
confettura



FICHI 45%
confettura

confezioni da kg 3 x 2

BAKER

storia di qualità

**dalla frutta fresca e una lenta canditura
Marroni e Canditi Artigianali**



MARRONI CANDITI

Codice	Descrizione		Peso kg SGOCC.	Peso confezione	Conf. per cartone
CD0301	MARRONI PIEMONTE MEDIO - 5/6 per etto*	in <u>LATTA</u>	2,0	3,0	2
CD0306	MARRONI ROTTI PARTICOLARI		5,0	5,0	2
CD0307	BRICIOLE DI MARRONI		2,0	3,0	2
CD0308	MARRONITA	in <u>LATTA</u>	3,0	3,0	2
CD0311	MARRON GLACE' - impirottinati singolarmente		2,0	2,0	1



I CUBETTI

Codice	Descrizione	Peso CONF.	Peso IMBALLO.
CD0382	ALBICOCCA cubetti da Fresco	2,5	5,0
CD0350	ARANCIO cubetto 10x10 da Fresco	2,5	5,0
CD0425	ARANCIO cubetto 12x12 da Fresco	2,5	5,0
CD0400	ARANCIO cubetto 6x6 da Fresco	2,5	5,0
CD0401	ARANCIO cubetto 9x9	2,5	5,0
CD0402	CEDRO cubetto 9x9	2,5	5,0
CD0408	LIMONE cubetto 10x10 da Fresco	2,5	5,0
CD0418	MACEDONIA ARCOBALENO	2,5	5,0
CD0417	MACEDONIA PREMIUM da Fresco	2,5	5,0
CD0384	MELA cubetti 10x10 da Fresco	2,5	5,0
CD0372	PERA cubetti da Fresco	2,5	5,0
CD0433	ZENZERO cubetto 6x6	2,5	5,0



LE RONDELLE E I TONDINI

Codice	Descrizione	Peso CONF.	Peso IMBALLO.
CD0364	ARANCIO A RONDELLE da Fresco	2,5	5,0
CD0355	LIMONE A RONDELLE da Fresco	2,5	5,0
CD0407	TONDINO ARANCIO	2,5	5,0



I FILETTI

Codice	Descrizione	Peso CONF.	Peso IMBALLO.
CD0351	ARANCIO A FILETTI 6x60 da Fresco	2,0	4,0
CD0349	ARANCIO A FILETTI da Fresco - non calibrati	2,0	4,0
CD0409	LIMONE A FILETTI da Fresco - non calibrati	2,0	4,0
CD0426	ZENZERO A FILETTI	2,0	4,0



I QUARTI



Codice	Descrizione	Peso CONF.	Peso IMBALLO.
CD0352	ARANCIO A QUARTI <i>da Fresco</i>	2,5	5,0
CD0410	LIMONE A QUARTI <i>da Fresco</i>	2,5	5,0

FRUTTI INTERI E MEZZI

Codice	Descrizione	Peso conf.	Peso imballo	LATTE. per imballo
CD0371	ALBICOCHE MEZZE <i>da Fresco, denocciate</i>	2,5	5,0	
CD0412	ALBICOCHE INTERE	2,5	5,0	
CD0403	CEDRO DIAMANTE A COPPE <i>da Fresco</i>	5,0	5,0	
CD0404	CILIEGIE ROSSE 18/20	2,5	5,0	
CD0419	CILIEGIE VERDI 18/20	2,5	5,0	
CD0404	CILIEGIE ROSSE 20/22	2,5	5,0	
CD0419	CILIEGIE VERDI 20/22	2,5	5,0	
CD0358	PERE INTERE <i>bianche, pelate</i>	2,5	5,0	

Codice	Descrizione		Peso conf.	Peso sgocciolato	LATTE. per imballo
CD0200	AMARENE <i>da Fresco, in sciroppo di governo</i>	in <u>LATTA</u>	3,0	1,8	2
CD0201	CILIEGIE AMARENATE <i>in sciroppo di governo</i>	in <u>LATTA</u>	3,0	1,8	2
CD0478	ARANCE INTERE SICILIANE <i>da Fresco</i>	in <u>LATTA</u>	5,5	3,5	2
CD0414	CLEMENTINE SICILIANE INTERE <i>da fresco</i>	in <u>LATTA</u>	5,7	4,0	2
CD0415.6	FICHI INTERI <i>da fresco</i>	in <u>LATTA</u>	5,7	4,0	2



LE PASTE DI FRUTTA



Codice	Descrizione		Peso kg CONF..	Conf. per cartone
CD0353	PASTA DI SCORZONE DI ARANCIO <i>da Fresco</i>	in VASO	5,0	2
CD0411	PASTA DI SCORZONE DI LIMONE <i>da Fresco</i>	in VASO	5,0	2
CD0427.B	PASTA DI SCORZONE SICILIA	in VASO	5,0	2

I MIX

Codice	Descrizione	Peso confezione	Peso imballo
CD0389	MIX panettoni - arancio, cedro, uvetta	2,5	5,0
CD0390	MIX ESOTICO - (ananas, papaya, mango) da Fresco	2,5	5,0



LA FRUTTA SEMI CANDITA

Codice	Descrizione		Peso confezione	Conf. per cartone
CD0858	MISTO BOSCO da Fresco	in <u>LATTA</u>	3,0	2
CD0856	MORA da Fresco	in <u>LATTA</u>	3,0	2
CD0855	MIRTILLO da Fresco	in <u>LATTA</u>	3,0	2
CD0862	FRAGOLINE da Fresco	in <u>LATTA</u>	3,0	2



BAKER



Arte & dolci[®]

INGREDIENTI PERDOLCI



*U*na gamma completa di prodotti di grande qualità per la preparazione di grandi dessert, gelati, cocktails.

La ditta Däner & Roy è specializzata nella produzione di articoli per pasticceria e si propone con la sua esperienza internazionale anche nelle confezioni destinate all'uso in famiglia.

BAKER



Preparazioni dolciarie pronte all'uso per dolci, torte, impasti dolciari, macedonie di frutta e gelati.



Arte & dolci



ESPOSITORE PER BAGNE PRONTE

■ *Espositore da terra*



BAKER

DISTILLERIA



IGIENIZZANTI AD USO PROFESSIONALE

CONFORME AL DPGR 0005443 COVID-19



GEL IGIENIZZANTE MANI
70% ALCOOL



IGIENIZZANTE SUPERFICI
70% ALCOOL

- flacone PET da 1000 ml
- tappo sicurezza
- + dosatori per gel mani
o trigger sprayer per igienizzante liquido superfici
- imballo da 6 flaconi

DIERRE s.r.l.

Via Malaspina, 32 - 34147 Trieste

C.F. e P.Iva 00892240326

Tel. +39.040.232694 - Fax: +39.040.9772090

info@bakerdistilleria.it - www.bakerdistilleria.it