



La panna e il latte per l'alta ristorazione.



Delyce rappresenta il marchio di prodotti professionali realizzati esclusivamente con latte 100% italiano, appositamente concepiti per il settore della ristorazione.

Il latte e la panna Delyce sono ideali per il professionista che vuole realizzare prodotti d'eccellenza per l'alta ristorazione, perché sono studiati e realizzati per possedere le seguenti caratteristiche:

- Sapore genuino e bilanciato
- Assenza di additivi
- Colore bianco brillante
- Praticità, grazie a confezioni sostenibili, riciclabili e richiudibili.

Delyce is the brand of professional products made with milk 100% Italian, designed specifically for the world of catering.

Delyce milk and cream are ideal for the professional who wants to make excellence products for haute cuisine, because they are designed and manufactured to possess the following characteristics:

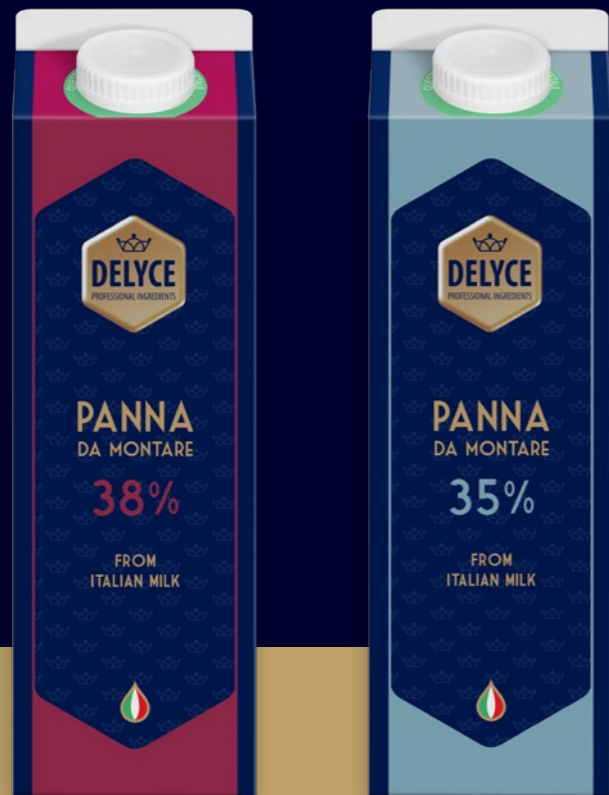
- *Genuine and balanced flavor*
- *No additives*
- *Bright white color*
- *Practicality, thanks to sustainable, recyclable and resealable packaging.*

La panna pastorizzata

Pasteurized cream

La panna ESL (Extended Shelf Life) è prodotta con i più alti standard di qualità, da latte 100% italiano. Offre una consistenza lussuosa, un overrun eccellente e un sapore ricco e vellutato. Questa panna ha una shelf-life di 30 giorni a 0°C +4°C.

ESL (Extended Shelf Life) cream is produced with the highest quality standards, made from 100% Italian milk. It offers a luxurious texture, an excellent overrun, a rich and velvety flavor. This cream has a shelf-life of 30 days at 0°C +4°C.



● Panna Delyce 38% / Delyce cream 38%

Regina della pasticceria, la panna ESL al 38% Delyce mantiene a lungo la sua consistenza ferma e stabile, senza sineresi. Questa caratteristica la rende ideale per decorazioni precise ed eleganti. **Voluttuosità:** il sapore equilibrato la rende la panna ideale per l'alta ristorazione e la pasticceria. **Resistenza:** la delicatezza del suo aroma si sposa sapientemente con una struttura ad alta tenuta, che consente al professionista di creare opere d'arte dall'estetica impeccabile a lungo.

*Queen of pastry, Delyce ESL cream 38% fat maintains its firm and stable consistency, without syneresis. This feature makes it ideal for precise and elegant decorations. **Voluptuousness:** the balanced flavor makes the cream ideal for haute cuisine and pastries. **Resistance:** the delicacy of its aroma is skillfully combined with a high-strength structure, which allows the professional to create works of art with impeccable aesthetics for a long time.*

● Panna Delyce 35% / Delyce cream 35%

La panna ESL al 35% Delyce è caratterizzata da un aroma naturale, avvolgente e da una consistenza corposa che, valorizza la bontà di qualsiasi piatto o dessert. Con la sua **versatilità** è l'ingrediente perfetto per una vasta gamma di preparazioni. Ideale per impreziosire zuppe, salse, condimenti, ma anche per preparare creme, mousse, dolci, e tanto altro. La sua consistenza e il suo sapore si sposano bene con una grande varietà di piatti di alta cucina e pasticceria.

*Delyce ESL cream 35% is characterized by a natural, enveloping aroma and a full-bodied texture that enhances the goodness of any dish or dessert. With its **versatility** is the perfect ingredient for a wide range of preparations. Ideal for embellishing soups, sauces, condiments, but also for preparing creams, mousses, desserts, and much more. Its texture and flavor go well with a wide variety of haute cuisine and pastry dishes.*

La panna UHT

UHT cream

Struttura, sapore e funzionalità al servizio dei professionisti. La panna UHT Delyce è un ingrediente essenziale per la pasticceria come per l'alta ristorazione. Dal miglior latte piemontese, nasce una panna professionale versatile e in tre straordinarie declinazioni.

Structure, taste and functionality at the service of professionals. The UHT cream Delyce is an essential ingredient for pastry as for haute cuisine. From the best Piedmontese milk, comes a versatile professional cream, in three extraordinary variations.



● Panna Delyce 38% UHT / Delyce UHT cream 38%

Quando il sapore e la struttura richiedono maggior decisione Panna Delyce al 38% m.g. è la scelta ottimale. La pregiata qualità del latte piemontese dà il meglio di sé in questo **ingrediente supremo**, che regala gioie a tutti e cinque i sensi. Disponibile anche in bag-in-box da 5 litri e 10 litri.

*When flavor and structure require more decisiveness Delyce cream 38% fat is the optimal choice. The fine quality of Piedmontese milk gives the best of itself in this **supreme ingredient**, which brings joy to all five senses. Also available in 5-litre and 10-litre bag-in-box.*

● Panna Delyce 35% UHT / Delyce UHT cream 35%

Dal latte piemontese selezionato e dalle tecnologie più innovative nasce una panna che non è solo una delizia per il palato ma anche uno **strumento indispensabile** per gli artisti della cucina, della pasticceria da ristorazione, della caffetteria e della miscelazione. Disponibile anche in bag-in-box da 5 litri e 10 litri.

*From the selected Piedmontese milk and the most innovative technologies comes a cream that is not only a delight for the palate, but also an **indispensable tool** for the artists of the kitchen, pastry and restaurant bakery, cafeteria and mixing. Also available in 5-litre and 10-litre bag-in-box.*

La panna UHT

UHT cream

Struttura, sapore e funzionalità al servizio dei professionisti. La panna UHT Delyce è un ingrediente essenziale per la pasticceria come per l'alta ristorazione. Dal miglior latte piemontese, nasce una panna professionale versatile e in tre straordinarie declinazioni.

Structure, taste and functionality at the service of professionals. The UHT cream Delyce is an essential ingredient for pastry as for haute cuisine. From the best Piedmontese milk, comes a versatile professional cream, in three extraordinary variations.



- **Panna Delyce 35% senza lattosio UHT**

La scelta più versatile per chi vuole offrire una proposta in linea con le moderne esigenze alimentari. Questo ingrediente è la **soluzione contemporanea** a tutti i problemi di intolleranza al lattosio. Un modo semplice per ottenere estrema bontà in sicurezza.

- **Delyce UHT cream 35% lactose free**

*The most versatile choice for those who want to offer a proposal in line with modern dietary requirements. This ingredient is the **contemporary solution** to all lactose intolerance problems. An easy way to get extreme goodness in safety.*

Il latte pastorizzato

Pasteurized milk

Il latte ESL (Extended Shelf Life) è la scelta perfetta per i professionisti che cercano il sapore autentico del latte fresco unito alla praticità e alla sicurezza di un latte pastorizzato ad alta temperatura.

The ESL milk (Extended Shelf Life) is the perfect choice for professionals looking for the authentic taste of fresh milk combined with the practicality and safety of a milk pasteurized at high temperature.



● Latte Delyce intero / *Delyce whole milk*

Sapore premium: Il latte ESL offre un gusto genuino e piacevole, che lo rende ideale in ristorazione, per la gelateria o in caffetteria. Con il suo sapore, il latte ESL Delyce è, infatti, la scelta preferita degli intenditori. **Freschezza ineguagliabile:** Il latte ESL Delyce è stato appositamente trattato per garantire una conservazione ottimale senza la necessità di processi di trattamento ad alta temperatura. Il contenitore, realizzato con materiali sterili, è sostenibile e riciclabile.

*Premium Flavor: the ESL milk offers a genuine and pleasant taste, making it ideal in restaurants, ice cream parlors or cafeterias. With its natural flavor, the Delyce ESL milk is, in fact, the favorite choice of experts. **Unparalleled freshness:** the Delyce ESL milk has been specially treated to ensure that it is preserved without the need for high-temperature treatment processes. The package, made of sterile materials, is sustainable and recyclable.*

● Latte Delyce parzialmente scremato / *Delyce semi-skimmed milk*

Versatilità: il latte ESL parzialmente scremato è perfetto per le preparazioni di ristorazione e pasticceria. Grazie alla sua consistenza e al suo **gusto autentico**, è ideale per preparare creme, salse, zuppe e dolci. Leggerezza: grazie al suo sapore sobrio e pulito è un ingrediente che regala alle preparazioni equilibrio e freschezza.

*Versatility: the semi-skimmed ESL milk is perfect for catering and confectionery. Thanks to its texture and **authentic taste**, it is ideal for preparing creams, sauces, soups and desserts. **Lightness:** thanks to its flavor sober and clean, it is an ingredient that gives the preparations balance and freshness.*

Il latte UHT

UHT milk

Latte piemontese da filiera corta, il latte Delyce è un latte dal sapore armonioso, pastorizzato e confezionato con tecnologie di ultima generazione, in grado di conservare inalterato il gusto genuino del latte d'altura.

The Piedmontese milk from a short supply chain, Delyce milk is a milk with a harmonious flavor, pasteurized and packaged with state-of-the-art technologies, capable of preserve the genuine taste of high-altitude milk.



- **Latte Delyce intero UHT / *Delyce UHT whole milk***

Tutto il buono del latte italiano, per realizzare dolci, gelati e pietanze da competizione. Il miglior alleato per i professionisti del gusto, nella ristorazione come in caffetteria. Disponibile anche in bag-in-box da 10 litri.

All the good of Italian milk, to make desserts, ice creams and dishes to competition. The best ally for the professionals of taste, in catering as in cafeteria. Also available in a 10 litre bag-in-box.

- **Latte Delyce parzialmente scremato UHT / *Delyce UHT semi-skimmed milk***

Ingrediente delizioso in grado di regalare grandi soddisfazioni agli artigiani che desiderano un latte piemontese nelle proprie creazioni. Un nettare bianco che sa di genuinità e leggerezza.

A delicious ingredient that can give great satisfaction to artisans who want Piedmontese milk in their creations. A white nectar that tastes of genuineness and lightness.

Il latte UHT

UHT milk

Latte piemontese da filiera corta, il latte Delyce è un latte dal sapore armonioso, pastorizzato e confezionato con tecnologie di ultima generazione, in grado di conservare inalterato il gusto genuino del latte d'altura.

The Piedmontese milk from a short supply chain, Delyce milk is a milk with a harmonious flavor, pasteurized and packaged with state-of-the-art technologies, capable of preserve the genuine taste of high-altitude milk.



- **Latte Delyce parzialmente scremato senza lattosio UHT / *Delyce UHT semi-skimmed milk lactose free***

È la scelta perfetta per gelatieri, chef e professionisti della ristorazione che cercano un latte leggero dalle alte prestazioni. Con meno dello 0,1% di lattosio, è ideale per soddisfare una clientela attenta al benessere, senza rinunciare al gusto autentico del latte.

It is the perfect choice for ice cream makers, chefs and catering professionals looking for a light milk with high performance. With less than 0.1% lactose, it is ideal for satisfying wellness-conscious customers without sacrificing the authentic taste of milk.

- **Latte Delyce intero senza lattosio UHT / *Delyce UHT whole milk lactose free***

Ideale per i professionisti della gelateria e della ristorazione che garantiscono gusto e performance eccellenti nelle loro creazioni, mantiene le proprietà organolettiche del latte tradizionale, ma con meno dello 0,1% di lattosio, risultando adatto a un pubblico sempre più ampio. Disponibile in bag-in-box da 5 litri.

Ideal for ice-cream parlour and catering professionals to ensure excellent taste and performance in their creations, it retains the organoleptic properties of traditional milk, but with less than 0.1% lactose, making it suitable for an increasingly wide audience. Available in a 5 litre bag-in-box.

Il burro

Butter

Risultato di una particolare selezione di creme di latte miscelate tra loro, il Burro Delyce è stato studiato per offrire la massima facilità di lavorazione nell'utilizzo in pasticceria e nella ristorazione.

The result of a special selection of blended milk creams, Delyce Butter is designed to offer maximum ease of processing for use in pastry and food service.



● **Burro Delyce senza lattosio / *Delyce lactose free butter***

Perfetto per pastrychef che desiderano realizzare dolci senza compromessi e in linea con le esigenze dell'alimentazione moderna.

Grazie alla selezione di una panna senza lattosio italiana d'eccellenza, questo burro offre la stessa ricchezza e consistenza del burro tradizionale, ma senza lo zucchero naturale del latte. Il risultato è un burro ideale per il professionista che vuole offrire ai suoi clienti un'alta pasticceria libera dal lattosio.

Perfect for pastry chefs who want to make desserts without compromise and in line with modern dietary requirements.

Thanks to the selection of premium Italian lactose-free cream, this butter offers the same richness and consistency as traditional butter, without the natural milk sugar. The result is an ideal butter for the professional who wants to offer his customers lactose-free haute patisserie.

La filiera del latte

The milk supply chain

Delyce ha instaurato uno stretto rapporto con il territorio e con gli allevatori delle valli vicine allo stabilimento. Così anche oggi il latte arriva dalla provincia di Torino e di Cuneo per raggiungere lo stabilimento, dove viene analizzato e lavorato con tecnologie tra le più avanzate in Europa. Questo procedimento consente il massimo rispetto della materia prima e permette di fornire ai professionisti un prodotto dal grande valore tecnico.

Delyce has established a close relationship with the territory and the farmers in the valleys near the plant. So even today, milk arrives from the province of Turin and Cuneo to reach the plant, where it is analysed and processed using some of the most advanced technology in Europe. This procedure allows the utmost respect for the raw material and makes it possible to supply professionals with a product of great technical value.





info@delyce.it • tel. +39 019 7908005
www.delyce.it • Inquadra il QR code per consultare il sito: / Scan the QR code to consult the site:

