



**irca**

SINCE 1919

PASTE DI MANDORLA  
PREMIUM

We get the best out of almonds

Una cura meticolosa nella scelta della qualità delle mandorle unitamente ad un metodo di produzione innovativo sono alla base del successo degli articoli che compongono questa linea. Le paste di mandorla PREMIUM sono caratterizzate da una migliore plasticità per il modelling e da una maggiore finezza del prodotto finito per garantirti sempre il meglio.



## MOGADOR PREMIUM

Marzapane finissimo per prodotti da forno tipo petit fours e torta delizia. MOGADOR PREMIUM può anche essere usato senza cottura per decorazione, modellaggio e ripieni per pralineria.

*Fine marzipan for baked products such as petit fours and torta delizia. MOGADOR PREMIUM can also be used without cooking, for decoration, molding and for praline filling.*



**Confezione:** cartone da 6 kg (2 pani da 3 kg), cartone da 12,5 kg

**Packaging:** 6 kg carton (2 blocks of 3 kg), 12.5 kg carton



## MARZICLASS PREMIUM 33%

Marzapane finissimo per formare e modellare fiori, frutti ed ogni altro soggetto di fantasia. MARZICLASS PREMIUM 33% è adatta all'impiego come copertura di dolci da cerimonia e per la preparazione di praline.

*Fine marzipan for forming and modeling flowers, fruits and any other imaginary subject. MARZICLASS PREMIUM 33% is suitable for covering ceremonial sweets and for praline preparation as well.*



**Confezione:** secchiello da 5 kg

**Packaging:** 5 kg pail



## PASTA MANDORLA PREMIUM 23%

Marzapane finissimo per formare e modellare fiori, frutti ed ogni altro soggetto di fantasia. PASTA MANDORLA PREMIUM 23% è adatta all'impiego come copertura di dolci da cerimonia nonché alla preparazione di praline.

*Fine marzipan for forming and modeling flowers, fruits and any other imaginary subject. PASTA MANDORLA PREMIUM 23% is suitable for covering ceremonial sweets and for praline preparation as well.*



**Confezione:** secchiello da 5 kg

**Packaging:** 5 kg pail



The success of this line is due to our innovative production method and the exceptional care we take in the choice of quality almonds. In our products the almonds, a typical Mediterranean nut with a delicate flavour, give off all their own wonderful characteristics. PREMIUM almond pastes are characterized by better plasticity for modeling and greater finesse of the finished product to always give you the best.



## PASTA MANDORLA PREMIUM ROSA 23%

Marzapane finissimo di colore rosa per formare e modellare fiori, frutti ed ogni altro soggetto di fantasia. PASTA MANDORLA PREMIUM ROSA 23% è adatta all'impiego come copertura di dolci da cerimonia nonché alla preparazione di cioccolatini e praline.

*Pink finest marzipan ideal to form and model flowers, fruits and any other imaginative subject. PASTA MANDORLA PREMIUM ROSA 23% is suitable for covering wedding cakes and preparing chocolates and pralines as well.*



**Confezione:** secchiello da 3 kg

**Packaging:** 3 kg pail



## PASTA MANDORLA PREMIUM VERDE 23%

Marzapane finissimo di colore verde per formare e modellare fiori, frutti ed ogni altro soggetto di fantasia. PASTA MANDORLA PREMIUM VERDE 23% è adatta all'impiego come copertura di dolci da cerimonia nonché alla preparazione di cioccolatini e praline.

*Green finest marzipan ideal to form and model flowers, fruits and any other imaginative subject. PASTA MANDORLA PREMIUM VERDE 23% is suitable for covering wedding cakes and preparing chocolates and pralines as well.*



**Confezione:** secchiello da 3 kg

**Packaging:** 3 kg pail



## PASTA MANDORLA COVER PREMIUM 14%

Marzapane finissimo per formare e modellare fiori, frutti ed ogni altro soggetto di fantasia. PASTA MANDORLA COVER PREMIUM 14% è adatta all'impiego come copertura di dolci da cerimonia nonché alla preparazione di praline.

*Fine marzipan for forming and modeling flowers, fruits and any other imaginary subject. PASTA MANDORLA COVER PREMIUM 14% is suitable for covering ceremonial sweets and for praline preparation as well.*



**Confezione:** secchiello da 5 kg

**Packaging:** 5 kg pail

# irca

SINCE 1919



## FOLLOW US!

Per maggiori informazioni  
visitate il nostro sito web [www.irca.eu](http://www.irca.eu)

*For further information  
visit our website [www.irca.eu](http://www.irca.eu)*

