



*La Nostra Qualità
per la tua Creatività*
OUR QUALITY FOR YOUR CREATIVITY

2016



RUE
FLAMBÉE®

RUE FLAMBÉE ITALIA is a young and energetic company based on the long experience of its founders in pastry and catering sectors. originally founded to provide support to chefs, it has reached a wide range of consumers through the offer of new products which are the result of an international know-how.

the offer includes several products with different tastes, colours and textures that allow consumer to create delicious desserts and inviting appetizers in a quick and easy way, while still leaving free play to the personal creativity.

for this reason, today rue flambée italia is in measure to satisfy the most different requirements, also thanks to an accurate research and raw materials selection involving the entire staff. an important objective is, moreover, to find new technological solutions to optimize productivity and food safety.

RUE FLAMBÉE ITALIA è una società giovane e dinamica fondata sulla lunga esperienza dei suoi soci fondatori nei settori della pasticceria e della ristorazione. Nata originariamente per dare servizio ai grandi chef, essa ha poi raggiunto un'ampia fascia di consumatori grazie alla continua proposta di nuovi prodotti frutto di un know-how internazionale.

La vasta gamma di prodotti offerti racchiude gusti, colori e texture differenti, permettendo ai consumatori di creare deliziosi dessert ed invitanti stuzzichini con rapidità e facilità, lasciando comunque libero sfogo alla loro fantasia.

E' per questo motivo che oggi RUE FLAMBÉE ITALIA è in grado di soddisfare le più diverse esigenze grazie anche ad un'accurata ricerca e selezione delle materie prime in cui viene coinvolto l'intero personale. Obiettivo dell'azienda è, inoltre, trovare nuove soluzioni tecnologiche al fine di ottimizzare sia la produttività, sia la sicurezza alimentare.

Rue Flambée Italia



● *Pastry*

- Dessert
- Semifreddo Mousse
- Cake
- American Style
- Muffin & Cupcake
- Sponge Cake
- Rainbow Cake
- Crust / Cookies / Puff Pastry
- Macarons
- Filling
- Eggless Mix

● *Frozen*

- Soft n' Gelato
- Sherbet / Sorbetto

● *Bakery & Co.*

- Bread and Pizza
- Focaccia & Breadsticks
- Bread: Fibres - Curcuma - Chia Seeds
- Pasta and Gnocchi

● *Decorative Paste*

- Roll Fondant
- Gum Paste
- Model Paste

● *Commodities*



PALAIS DU CHEF products are a modern review of high pastry traditional recipes, also satisfying the increasing demand of food free by potential dangerous ingredients. So RUE FLAMBÉE provides to Chefs and HORECA operators a line of products which will make their job easier ensuring, however, an high quality.

I prodotti di PALAIS DU CHEF sono la rivisitazione in chiave moderna delle ricette tradizionali d'alta pasticceria soddisfacendo anche l'esigenza sempre maggiore di alimenti liberi da ingredienti potenzialmente dannosi per la salute. RUE FLAMBÉE mette dunque a disposizione degli chef e degli operatori HORECA una linea di prodotti che facilitano il lavoro garantendo comunque un'alta qualità all'altezza del settore.



Pastry

Palais Du Chef offers high quality pastry products, that are first of all healthy, thanks to carefully selected ingredients, and also simple to use.

Palais Du Chef offre prodotti di pasticceria di alta qualità che sono prima di tutto salutari, grazie ad ingredienti attentamente selezionati, e inoltre semplici da utilizzare.





DESSERT

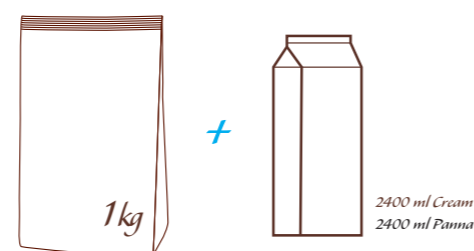
A Complete line of easy to prepare Desserts mix ideal to be combined in wonderful creations or presented in a traditional way. Solid texture and original tastes with all plus like Gluten Free, Ogm Free, Azo Free.

Una linea completa di preparati per Dessert da utilizzare nelle tue creazioni o presentati nel modo tradizionale. Textura densa e sapore tradizionale con tutti i vantaggi del Senza Glutine, Senza Ogm e Coloranti Azoici.

- ✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- ✓ **GMO FREE**
Senza OGM
- ✓ **AZO FREE**
Senza Coloranti Azoici
- ✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- ✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti
- ✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

art.code PDC3006
CHEESECAKE CREAM
 Crema Cheesecake

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE

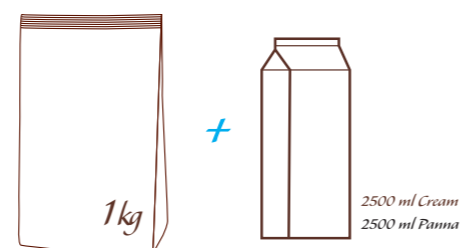


Powder Mix - 1 kg
Preparato in polvere da 1kg

SERVINGS/ PORZIONI
> 40/45 portions (80g) / 40/45 porzioni (80g)

New art.code PDC3011
MASCARPONE CREAM
 Crema Mascarpone

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE

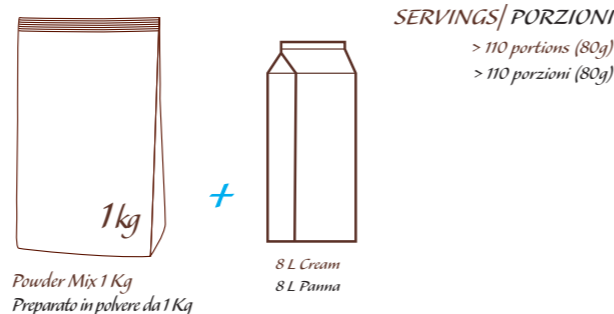


Powder Mix - 1 kg
Preparato in polvere da 1kg

SERVINGS/ PORZIONI
> 25 portions (140g) / 25 porzioni (140g)

art.code PDC3009
PANNA COTTA
 Panna Cotta

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE



Powder Mix 1 Kg
Preparato in polvere da 1Kg

SERVINGS/ PORZIONI
> 110 portions (80g)
> 110 porzioni (80g)

DESSERT

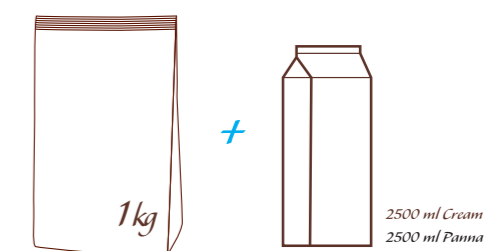
- ✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- ✓ **GMO FREE**
Senza OGM
- ✓ **AZO FREE**
Senza Coloranti Azoici
- ✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- ✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti
- ✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

*Servings and preparation based on 1 kg of mix
 *Porzioni e preparazione basati su 1 kg di preparato



art.code PDC3008
TIRAMISÙ CREAM
 Crema Tiramisù

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE

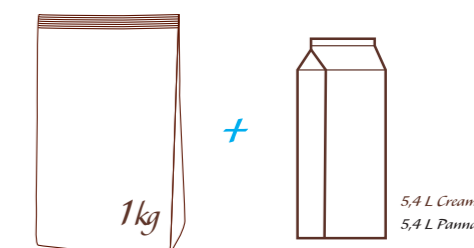


Powder Mix - 1 kg
Preparato in polvere da 1kg

SERVINGS/ PORZIONI
> 25 portions (140g) / 25 porzioni (140g)

New art.code PDC3010
CRÈME BRÛLÉE
 Crème Brûlée

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE

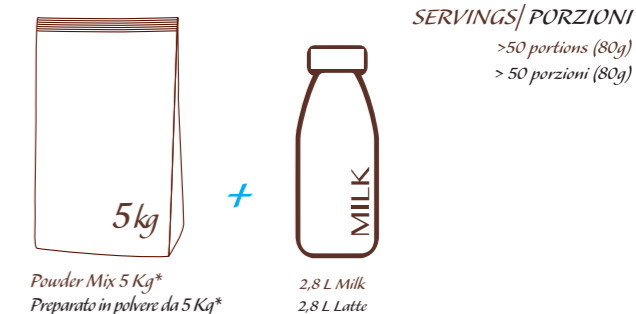


Powder Mix - 1 kg
Preparato in polvere da 1kg

SERVINGS/ PORZIONI
> 70 portions (80g) / 70 porzioni (80g)

art.code PDC3007
CUSTARD CREAM
 Crema Pasticcera

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE



Powder Mix 5 Kg*
Preparato in polvere da 5Kg*

2,8 L Milk
2,8 L Latte

SERVINGS/ PORZIONI
> 50 portions (80g)
> 50 porzioni (80g)





MOUSSE SEMIFREDDO

The revolutionary product mix to prepare a creamy Italian style gelato using only: cream, milk and a mixer. No need of a gelato machine, just 4 hours into the freezer and the gelato will be ready to be served. Its particular creamy texture makes it perfect also to create nice gelato cakes.

Il prodotto più interessante per creare facilmente torte gelato e semifreddi aggiungendo unicamente latte e panna. Senza l'utilizzo della macchina da gelato, basterà mettere il preparato con latte e panna nella planetaria, montare e mettere in freezer per circa 4 ore. Il risultato sarà un gelato soffice, spatolabile, poco grasso e con un'altissima resistenza allo scioglimento.



- art.code PDC4052
CHOCOLATE
Cioccolato
- art.code PDC4051
STRAWBERRY
Fragola
- art.code PDC4058
PASSION FRUIT
Frutto della Passione
- art.code PDC4053
LEMON
Limone
- art.code PDC4054
TIRAMISÙ
Tiramisù
- art.code PDC4050
VANILLA
Vaniglia

- ✓ GLUTEN FREE
Senza Glutine
- ✓ GMO FREE
Senza OGM
- ✓ AZO FREE
Senza Coloranti Azoici
- ✓ NO PALM OIL
Senza Olio di Palma
- ✓ NO PRESERVATIVES
Senza Conservanti
- ✓ NO HYDROGENATED FATS
Senza Grassi Idrogenati

MUFFIN & CUPCAKE

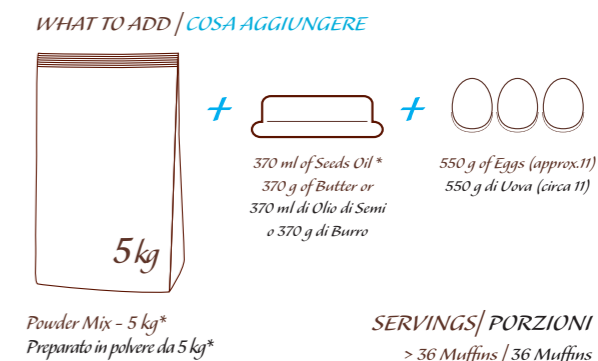
With the CUPCAKE and MUFFIN mix it will be very easy to obtain a soft and moist cupcake with deep flavor and great texture. For whom want something more but still healthy. The cupcakes mix it's Lactose and Gluten Free too!

Con il preparato per CUPCAKE E MUFFIN sarà semplicissimo creare dei soffici cupcakes e muffins con un gusto intenso e un'ottima texture. Per chi cerca di differenziarsi, i mix per cupcakes e muffins sono anche Senza Lattosio e Senza Glutine.

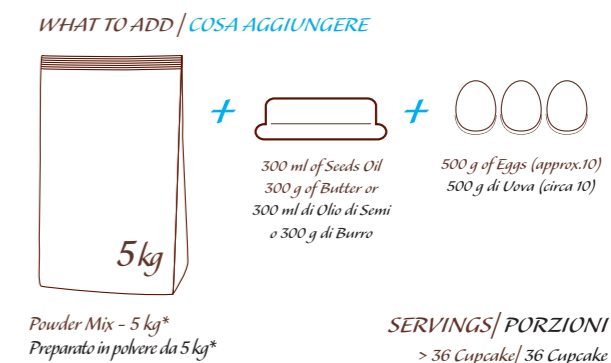
- ✓ GLUTEN FREE
Senza Glutine
- ✓ GMO FREE
Senza OGM
- ✓ LACTOSE FREE
Senza Lattosio
- ✓ NO PALM OIL
Senza Olio di Palma
- ✓ NO PRESERVATIVES
Senza Conservanti
- ✓ NO HYDROGENATED FATS
Senza Grassi Idrogenati
- ✓ AZO FREE
Senza Coloranti Azoici

*Servings and preparation based on 1 kg of mix
*Porzioni e preparazione basati su 1 kg di preparato

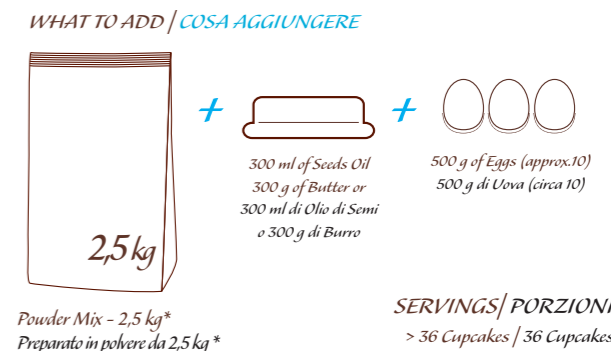
art.code PDC4009 MUFFIN VANILLA Muffin Vaniglia



art.code PDC4005 CUP CAKE VANILLA Cup Cake Vaniglia



art.code PDC4006 CUP CAKE COCOA Cup Cake Cacao





CAKES | TORTE

Simply adding few ingredients to the CAKE mix the result will be a soft and humid texture with an intense and delicate flavor... and last but not least, even Lactose and Gluten Free!

Aggiungendo solo pochi ingredienti al PREPARATO PER TORTE, otterrete una prodotto con un aroma delicato ma intenso e una texture umida e soffice... in più sarà anche Senza Glutine e Senza Lattosio.

- ✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- ✓ **GMO FREE**
Senza OGM
- ✓ **LACTOSE FREE**
Senza Lattosio
- ✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- ✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti
- ✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati
- ✓ **AZO FREE**
Senza Coloranti Azoici

art.code PDC4011
COCOA CAKE
Torta al Cacao

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE

2,5 kg + 300 ml of Seeds Oil or 300 g of Butter or 300 ml di Olio di Semi o 300 g di Burro + 500 g of Eggs (approx.10) or 500 g di Uova (circa 10)

Powder Mix - 2,5 kg*
Preparato in polvere da 2,5 kg*

SERVINGS / PORZIONI
 > 2 Cakes - Ø 25 cm / 2 Torte - Ø 25 cm

art.code PDC4013
VANILLA CAKE
Torta alla Vaniglia

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE

2,5 kg + 300 ml of Seeds Oil or 300 g of Butter or 300 ml di Olio di Semi o 300 g di Burro + 500 g of Eggs (approx.10) or 500 g di Uova (circa 10)

Powder Mix - 2,5 kg
Preparato in polvere da 2,5 kg

SERVINGS / PORZIONI
 > 2 Cakes - Ø 25 cm / 2 Torte - Ø 25 cm

art.code PDC4012
ALMOND CAKE
Torta alla Mandorla

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE

2,5 kg + 300 ml of Seeds Oil or 300 g of Butter or 300 ml di Olio di Semi o 300 g di Burro + 500 g of Eggs (approx.10) or 500 g di Uova (circa 10)

Powder Mix - 2,5 kg
Preparato in polvere da 2,5 kg

SERVINGS / PORZIONI
 > 2 Cakes - Ø 25 cm / 2 Torte - Ø 25 cm



CAKES | TORTE

- ✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- ✓ **GMO FREE**
Senza OGM
- ✓ **LACTOSE FREE**
Senza Lattosio
- ✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- ✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti
- ✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati
- ✓ **AZO FREE**
Senza Coloranti Azoici

*Servings and preparation based on 1 kg of mix
 *Porzioni e preparazione basati su 1 kg di preparato



art.code PDC4010
CAPPUCCINO CAKE
Torta al Capuccino

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE

2,5 kg + 300 ml of Seeds Oil or 300 g of Butter or 300 ml di Olio di Semi o 300 g di Burro + 500 g of Eggs (approx.10) or 500 g di Uova (circa 10)

Powder Mix - 2,5 kg*
Preparato in polvere da 2,5 kg*

SERVINGS / PORZIONI
 > 2 Cakes - Ø 25 cm / 2 Torte - Ø 25 cm

New ● art.code PDC4035
CAKE APPLE & CINNAMON
Torta Mela e Cannella

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE

2,5 kg + 300 ml of Seeds Oil or 300 g of Butter or 300 ml di Olio di Semi o 300 g di Burro + 500 g of Eggs (approx.10) or 500 g di Uova (circa 10) + 400 g of Carrots or 400 g di Carote

Powder Mix - 2,5 kg*
Preparato in polvere da 2,5 kg*

SERVINGS / PORZIONI
 > 2 Cakes - Ø 25 cm / 2 Torte - Ø 25 cm

New ● art.code PDC4023
CARROT CAKE
Torta alla Carota

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE

2,5 kg + 300 ml of Seeds Oil or 300 g of Butter or 300 ml di Olio di Semi o 300 g di Burro + 500 g of Eggs (approx.10) or 500 g di Uova (circa 10) + 400 g of Carrots or 400 g di Carote

Powder Mix - 2,5 kg*
Preparato in polvere da 2,5 kg*

SERVINGS / PORZIONI
 > 2 Cakes - Ø 25 cm / 2 Torte - Ø 25 cm



AMERICAN STYLE

New flavors directly from America!
Discover the traditional desserts of the New Continent thanks to Palais Du Chef's powder mixes.

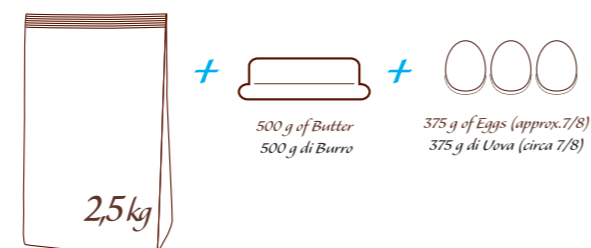
Nuovi sapori direttamente dall'America!
Scopri i dolci tipici del Nuovo Continente grazie ai preparati in polvere di Palais Du Chef.

- ✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- ✓ **GMO FREE**
Senza OGM
- ✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- ✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti
- ✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati
- ✓ **AZO FREE**
Senza Coloranti Azoici



art.code PDC4013 BROWNIES Brownies

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE

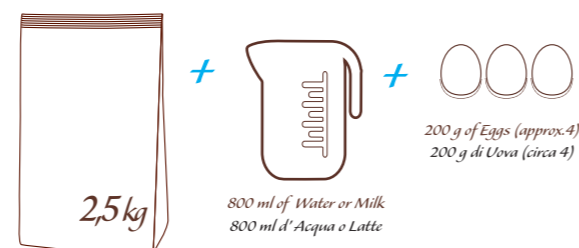


Powder Mix - 2,5 kg*
Preparato in polvere da 2,5 kg*
SERVINGS / PORZIONI
> 2 Cakes - Ø 30 cm / 2 Torte - Ø 30 cm



art.code PDC4034 PAN CAKE & WAFFLES Pancake & Waffles

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE



Powder Mix - 2,5 kg*
Preparato in polvere da 2,5 kg*
SERVINGS / PORZIONI
> 25/30 portions / 25/30 porzioni



art.code PDC4011 RED VELVET Red Velvet

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE



Powder Mix - 2,5 kg*
Preparato in polvere da 2,5 kg*
SERVINGS / PORZIONI
> 2 Cakes - Ø 25 cm / 2 Torte - Ø 25 cm

CRUST & COOKIES FROLLA & BISCOTTI

Add just eggs and butter to the CRUST mix and bake it in the oven. The result will be a crispy and tasty gluten free crust which will be exactly like the traditional one.

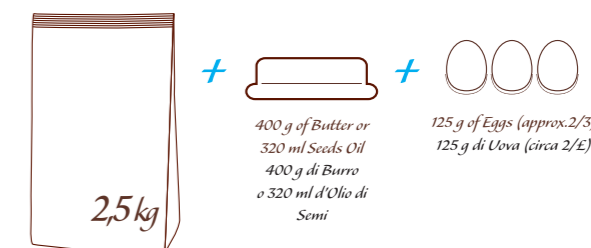
Aggiungendo solo uova e burro al PREPARATO PER FROLLA e mettendolo in forno, si otterrà una croccante e saporita frolla senza glutine.

- ✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- ✓ **GMO FREE**
Senza OGM
- ✓ **AZO FREE**
Senza Coloranti Azoici
- ✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- ✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti
- ✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

*Servings and preparation based on 1 kg of mix
*Porzioni e preparazione basati su 1 kg di preparato

art.code PDC4036 CRUST Pasta Frolla

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE

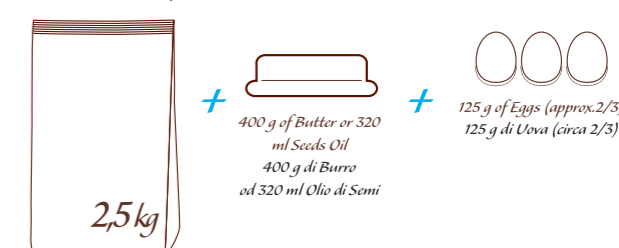


Powder Mix - 2,5 kg*
Preparato in polvere da 2,5 kg*
SERVINGS / PORZIONI
> 1,5 kg / 1,5 kg



art.code PDC4033 COOKIES Biscotti

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE

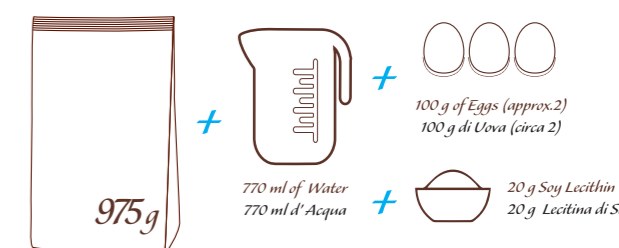


Powder Mix - 2,5 kg*
Preparato in polvere da 2,5 kg*
SERVINGS / PORZIONI
> 55/65 Cookies / 55/65 Biscotti



art.code PDC4025 PUFF PASTRY Pasta Sfoglia

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE



Powder Mix - 975 g
Preparato in polvere da 975 g
SERVINGS / PORZIONI
> 2,370 kg Puff Pastry / 2,370 kg Pasta Sfoglia



RAINBOW CAKE

A wide range of colours and tastes that will help you on the preparation of incredible RAINBOW CAKES, of course Gluten Free.

Un vasto assortimento di colori e gusti che ti aiuterà nella preparazione di RAINBOW CAKE incredibili e naturalmente Senza Glutine.

art.code PDC8057

- VANILLA
Vaniglia

art.code PDC8056

- PEACH
Pesca

art.code PDC8055

- STRAWBERRY
Fragola

art.code PDC8053

- BLACKCURRANT
Ribes Nero

art.code PDC8054

- BLUEBERRY
Mirtillo

art.code PDC8052

- PISTACHIO
Pistacchio

WHAT TO ADD/ COSA AGGIUNGERE



2,5 kg

+



900 g of Eggs (approx.18)
900 g di Uova (circa 18)

Powder Mix - 2,5kg*
Preparato in polvere da 2,5 kg*

SERVINGS/ PORZIONI

> 2 Cakes - Ø 30 cm / 2 Torte - Ø 30 cm

- ✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- ✓ **GMO FREE**
Senza OGM
- ✓ **AZO FREE**
Senza Coloranti Azoici
- ✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- ✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti
- ✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

*Servings and preparation based on 1 kg of mix
*Porzioni e preparazione basati su 1 kg di preparato

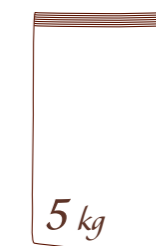


SPONGE CAKE PAN DI SPAGNA

Easy to use mixes ideal to prepare tasty SPONGE CAKE with the Gluten Free surplus value.

Preparati semplici da utilizzare per creare gustosi PAN DI SPAGNA con il valore aggiunto del Senza Glutine.

WHAT TO ADD/ COSA AGGIUNGERE



5 kg

+



1000 g of Eggs (approx.20)
1000 g di Uova (circa 20)

Powder Mix - 5 kg*
Preparato in polvere da 5 kg*

SERVINGS/ PORZIONI

> 2 Cakes - Ø 30 cm / 2 Torte - Ø 30 cm

- art.code PDC6003
SPONGE CAKE COCOA
Pan di Spagna Cacao
- art.code PDC6001
SPONGE CAKE VANILLA
Pan di Spagna Vaniglia

- ✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- ✓ **GMO FREE**
Senza OGM
- ✓ **AZO FREE**
Senza Coloranti Azoici
- ✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- ✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti
- ✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

*Servings and preparation based on 1 kg of mix
*Porzioni e preparazione basati su 1 kg di preparato



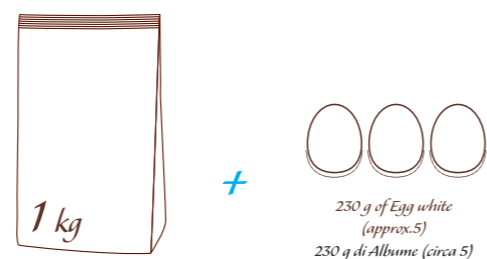


MACARONS

Simple steps and few ingredients to add to the mix to obtain the famous French/Italian biscuits, with real almond inside.

Semplicissimi passaggi e pochissimi ingredienti da aggiungere per ottenere il famoso biscotto italo-francese, con vera mandorla.

WHAT TO ADD/ COSA AGGIUNGERE



Powder Mix - 1 kg
Preparato in polvere da 1 kg

230 g of Egg white
(approx. 5)
230 g di Albume (circa 5)

SERVINGS/ PORZIONI

> 110 pcs - Ø 3,5 cm / 110 pz - Ø 3,5 cm

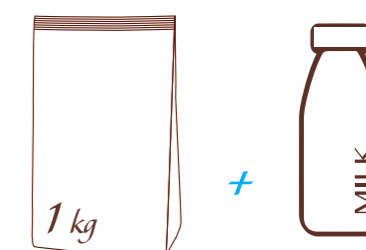
- ✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- ✓ **GMO FREE**
Senza OGM
- ✓ **AZO FREE**
Senza Coloranti Azoici
- ✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- ✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti
- ✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

FILLING/ GANACHE

One product, the MAGIC FROSTING mix, and milk, are enough to make: soft european style FROSTING for cupcakes and decoration; creamy FILLING for cakes; tasty GANACHE for macarons and biscuits.

Un prodotto unico, il MAGIC FROSTING, che con la sola aggiunta di latte permetterà di preparare: un FROSTING all'italiana morbido e delicato, un cremoso RIPIENO per torte o una saporita GANACHE per i vostri macarons e biscotti.

WHAT TO ADD/ COSA AGGIUNGERE



Powder Mix - 1 kg
Preparato in polvere da 1 kg

Frosting: 940 ml Milk/ Latte
Filling/Ripieno: 1250 ml Milk/ Latte
Ganache: 500 ml Milk/ Latte

SERVINGS/ PORZIONI

> 36 Cup Cakes - (25 g Frosting) / 36 Cup Cake - (25 g Ganache)

- **art.code PDC3023**
MAGIC FROSTING
COCOA
Ganache Cacao
- **art.code PDC3020**
MAGIC FROSTING
VANILLA
Ganache Vaniglia
- **art.code PDC3021**
MAGIC FROSTING
STRAWBERRY
Ganache Fraogla

- ✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- ✓ **GMO FREE**
Senza OGM
- ✓ **AZO FREE**
Senza Coloranti Azoici
- ✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti

*Servings and preparation based on 1 kg of mix
*Porzioni e preparazione basati su 1 kg di preparato



Eggless Mixes

*Rue Flambée always cares about its consumers.
For this reason the new egg-free line is ready to meet our recipes.*

Da sempre Rue Flambée ha a cuore i propri clienti.
Per questo nasce la nuova linea di prodotti senza uova.



EGGLESS MIXES

*Rue Flambée always cares about own customers.
For this reason the new Egg-Free line is ready to meet the most specific but no less important requirements always without giving up on the delicate and unmistakable taste of its products.*

Da sempre Rue Flambée ha a cuore i propri clienti.
Per questo la nuovissima linea di prodotti Egg-Free è pronta per esaudire le più specifiche, ma non meno importanti richieste sempre senza rinunciare al sapore delicato e inconfondibile dei propri prodotti.

- **MACARONS WHITE | Egg-Free**
Macarons Bianco
- **DESSERT**
 - Cheese Cake Cream-Crema Cheesecake
 - Mascarpone Cream-Crema Mascarpone
 - Panna Cotta-Panna Cotta
 - Tiramisù Cream-Crema Tiramisù
 - Crème Brûlée
 - Custard Cream-Crema Pasticcera
- **MOUSSE SEMIFREDDO**
 - Chocolate-Cioccolato
 - Strawberry-Fragola
 - Passion Fruits-Frutto della Passione
 - Lemon-Limone
 - Tiramisù
 - Vanilla-Vaniglia
- **SOFT N' GELATO**
 - Cocoa-Cioccolato
 - Vanilla-Vaniglia
 - Cookies-Biscotto
 - Mascarpone-Mascarpone
 - Yoghurt
 - Tiramisù Mediterrean
 - Red Strawberry-Rosso Fragola
 - Blackcurrant-Ribes Nero
 - Fruit Base-Base Frutta
- **SORBETTO | SORBET**
 - Caffè
 - Tiramisù
 - Lemom- Limone
 - Grape Fruits Rosè-Pompelmo Rosa
 - Red Strawberry-Rosso Fragola
 - Blackcurrant-Ribes Nero



Frozen

A Mixes Line suitable for the preparation of Ice Cream and Sorbet with a soft texture and a rich taste, all range without Palm Oil.

Una linea di prodotti studiata per la preparazione di Sorbetti, Gelati caratterizzati da una texture morbida e ricca di gusto, Senza Olio di Palma.

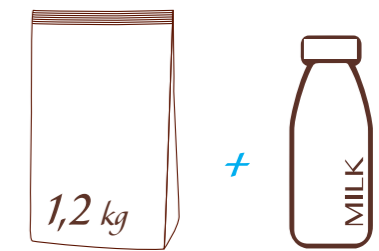


SOFT N' GELATO

Only add milk to the SOFT N' GELATO mix (or water for Sorbet) and blend all together. The chef will be free to use a batch freezer or a soft serve machine for a very creamy Italian style gelato.

Basta aggiungere solo latte (o acqua per i sorbetti) e scegliere se utilizzare una gelatiera per un prodotto tradizionale o una macchina soft, i preparati SOFT N' GELATO sono stati sviluppati per essere utilizzati in entrambe.

WHAT TO ADD
COSA AGGIUNGERE



1,2 kg
Powder Mix - 1,2 kg*
Preparato in polvere da 1,2 kg*

2,5 L Milk
2,5 L Latte

SERVINGS / PORZIONI
> 50 scoops (70g) / 50 porzioni (70g)

- [art.code PDC7004](#)
C O C O A
Cacao
- [art.code PDC7002](#)
V A N I L L A
Vaniglia
- [art.code PDC7001](#)
C O O K I E S
Biscotto
- [art.code PDC7003](#)
M A S C A R P O N E
Mascarpone
- [art.code PDC7007](#)
Y O G H U R T
Yogurt
- [art.code PDC7000](#)
T I R A M I S Û
Tiramisù
- [art.code PDC7008](#)
M E D I T E R R E A N
T I R A M I S A Û
Tiramisù Mediterraneo

- ✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- ✓ **GMO FREE**
Senza OGM
- ✓ **AZO FREE**
Senza Coloranti Azoici
- ✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- ✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti
- ✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

*Servings and preparation based on 1 kg of mix
*Porzioni e preparazione basati su 1 kg di preparato





SOFT N' GELATO

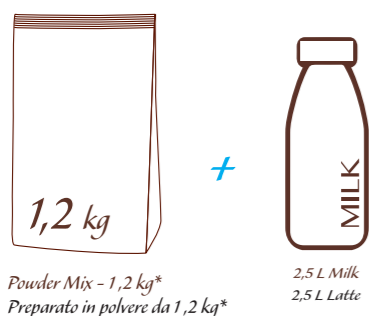
art.code PDC7005

- RED STRAWBERRY
Fragola Rossa

art.code PDC7006

- BLACKCURRANT
Ribes Nero

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE



Powder Mix - 1,2 kg*
Preparato in polvere da 1,2 kg*

2,5 L Milk
2,5 L Latte

SERVINGS / PORZIONI
> 50 scoops (70g) / 50 porzioni (70g)

- ✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- ✓ **GMO FREE**
Senza OGM
- ✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- ✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti
- ✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

art.code PDC7015

- FRUIT BASE
Base Frutta

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE



Powder Mix - 600g
Preparato in polvere da 600g

1800 ml of Water and
1800 ml of fruit or fruit pulp
1800 ml d'Acqua e
1800 ml di frutta o polpa di frutta

SERVINGS / PORZIONI
> 55 scoops (50g)
> 55 porzioni (50g)

- ✓ **LOW FAT**
Pochi Grassi
- ✓ **NO COLOURS**
Senza Coloranti

*Servings and preparation based on 1 kg of mix
*Porzioni e preparazione basati su 1 kg di preparato

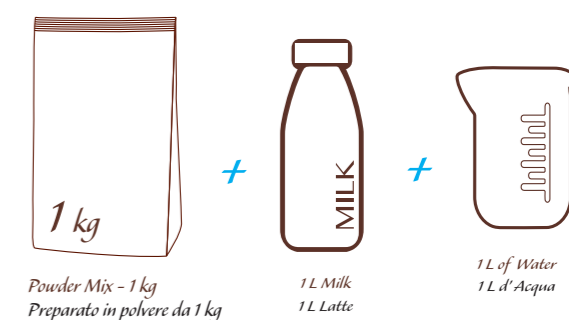


SORBETTO | SORBET

Sorbet Mixes, perfect for Slush machine and ideal for a soft texture and a rich taste, without Palm Oil.

Una linea di preparati per Sorbetto, studiata per granitori capaci di fare un soft Gelato, caratterizzati da una texture morbida e ricca di gusto, tutti Senza Olio di Palma.

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE



Powder Mix - 1 kg
Preparato in polvere da 1 kg

1 L Milk
1 L Latte

1 L of Water
1 L d'Acqua

SERVINGS / PORZIONI
> 60 scoops (50g) / 60 porzioni (50g)

- art.code PDC8003
CAFFE'
Caffè
- art.code PDC8002
TIRAMISÙ
Tiramisù
- art.code PDC8001
LEMON
Limone
- art.code PDC78010
GRAPE FRUITS ROSÉ
Pompelmo Rosa
- art.code PDC8005
RED STRAWBERRY
Rosso Fragola
- art.code PDC8006
BLACKCURRANT
Ribes Nero

- ✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- ✓ **GMO FREE**
Senza OGM
- ✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- ✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti

*Servings and preparation based on 1 kg of mix
*Porzioni e preparazione basati su 1 kg di preparato





Bakery & Co.

Palais Du Chef's powder mixes for typical products of Italian cuisine. Mixes with primary emphasis on the quality of ingredients, without forgetting the importance of taste and ease of use.

Linea di Preparati in polvere Palais Du Chef dedicata ai prodotti tipici della cucina italiana. Una rivisitazione in chiave Gluten Free delle ricette tradizionali, scegliendo ingredienti dall'alta qualità, senza però dimenticare l'importanza del gusto e della facilità d'uso.

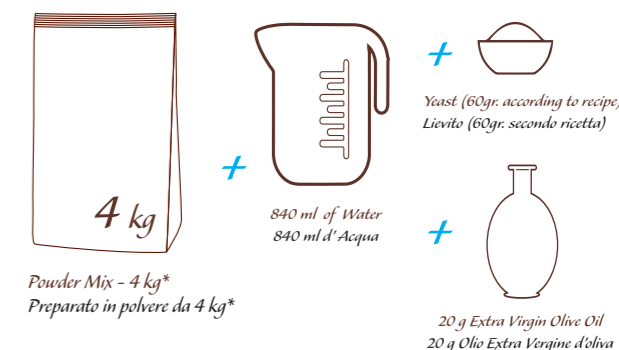


BREAD - GRISSINI - PIZZA

Palais du Chef savoury mixes are the result of the union between long Italian tradition recipes. Through simple preparations it's possible to create crumbly Breadsticks and Focaccia with an intense flavor or the renowned Italian pizza, as well as the typical Bread, all Gluten Free and Lactose Free, too.

I mix salati di Palais du Chef sono il risultato della fusione di ricette provenienti dall'antica tradizione italiana. Attraverso semplici preparazioni è infatti possibile creare friabili Grissini e Focacce dall'aroma intenso, una perfetta Pizza italiana o dell'ottimo pane Gluten Free e Lactose Free.

WHAT TO ADD/ COSA AGGIUNGERE



- **art.code PDC4017**
BREAD & PIZZA
Pane e Pizza
- **art.code PDC4020**
BREAD & PIZZA LACTOSE FREE
Pane e Pizza Senza Lattosio
(recipe with yeast - ricetta con lievito)
- **art.code PDC4018**
FOCACCIA & BREAD STICKS
Focaccia e Grissini
- **art.code PDC4022**
FOCACCIA & BREAD STICKS
LACTOSE FREE
Focaccia e Grissini Senza Lattosio

- ✔ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- ✔ **GMO FREE**
Senza OGM
- ✔ **AZO FREE**
Senza Coloranti Azoici
- ✔ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- ✔ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti
- ✔ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

*Servings and preparation based on 1 kg of mix
*Porzioni e preparazione basati su 1 kg di preparato





BREAD

A line that makes easy the preparation of a new type of light and sophisticated bread that revokes the taste and texture of the traditional bread.

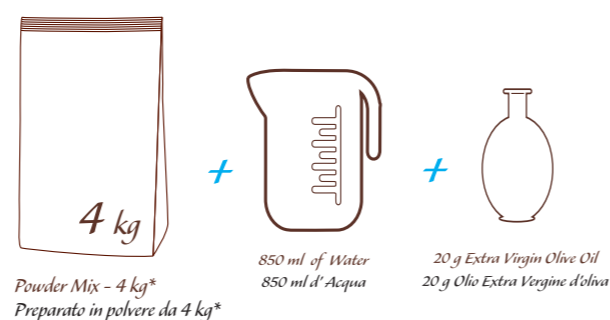
Una linea che consente la preparazione di un nuovo pane leggero e sofisticato, ma che richiama alla mente il gusto e la consistenza del buon vecchio pane tradizionale.

- [art.code PDC4026](#)
BREAD WITH CHIA SEEDS
Pane con Semi di Chia

- [art.code PDC4027](#)
FIBRES BREAD
Pane con Fibre

- [art.code PDC4028](#)
CURCUMA BREAD
Pane alla Curcuma

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE



- ✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- ✓ **GMO FREE**
Senza OGM
- ✓ **LACTOSE FREE**
Senza Lattosio
- ✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- ✓ **NO COLORS**
Senza Coloranti
- ✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati
- ✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti

*Servings and preparation based on 1 kg of mix
*Porzioni e preparazione basati su 1 kg di preparato



PASTA & GNOCCHI

Main courses take a new configuration with Palais du Chef mixes for fresh egg Pasta and Gnocchi. They will give to your dishes an unmistakable lightness and the Italian classical flavor, essential for a Made in Italy product, Gluten Free, too.

I primi piatti assumono una nuova configurazione con i preparati Palais du Chef per Pasta e Gnocchi. Essi conferiranno ai vostri piatti una leggerezza inconfondibile accompagnata dal sapore classico Italiano, irrinunciabile per un prodotto made in Italy Gluten Free.

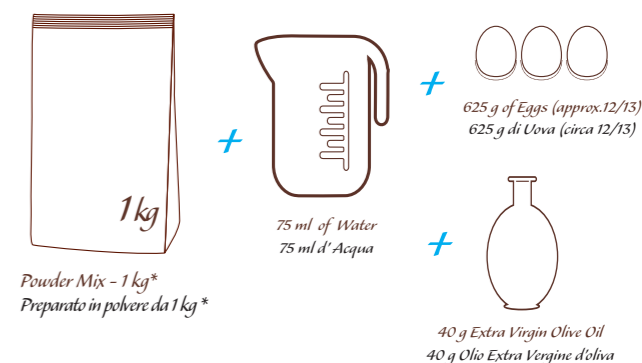
- ✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- ✓ **GMO FREE**
Senza OGM
- ✓ **LACTOSE FREE**
Senza Lattosio
- ✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- ✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti
- ✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

*Servings and preparation based on 1 kg of mix
*Porzioni e preparazione basati su 1 kg di preparato



[art.code PDC4031](#)
FRESH PASTA- TAGLIATELLE
Pasta Fresca - Tagliatelle

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE

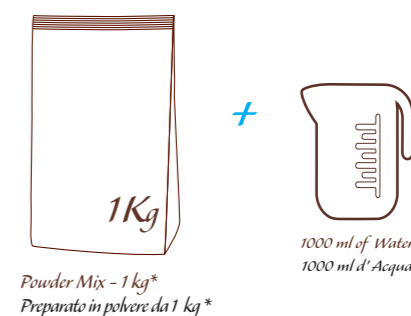


SERVINGS / PORZIONI
> 10/12 portions / 10/12 porzioni



[art.code PDC4032](#)
GNOCCHI
Gnocchi

WHAT TO ADD / COSA AGGIUNGERE



SERVINGS / PORZIONI
> 10/12 portions / 10/12 porzioni



ROLL FONDANT

Roll Fondant available in a practical pack ready to use, ideal for covering cakes or create decorations.
The line offers many colors to unleash creativity!

Pasta di Zucchero disponibile in un pratico panetto pronto per l'uso, ideale per ricoprire dolci o creare decorazioni. La linea offre molti colori per esprimere la propria creatività!

ROLL FONDANT ROLL FONDANT	SENZA GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA OGM GMO FREE	NO AZOICO AZO FREE	SENZA GRASSI IDR. TRANS FAT FREE	PESO WEIGHT	PACCHETTO/PACK SECCHIELLO/BUCKET
BIANCO/WHITE					1000 g 5000 g	PACCHETTO/PACK SECCHIELLO/BUCKET
AVORIO/IVORY					1000 g	PACCHETTO PACK
ROSA CARNE/SKIN					1000 g	PACCHETTO PACK
ROSA PESCA/PEACH					1000 g	PACCHETTO PACK
GIALLO/YELLOW					1000 g	PACCHETTO PACK
ARANCIONE ORANGE					1000 g	PACCHETTO PACK
ROSSO/RED					1000 g	PACCHETTO PACK
ROSA/PINK					1000 g	PACCHETTO PACK
FUCSIA/ FUCHSIA					1000 g	PACCHETTO PACK
LILLA/LILAC					1000 g	PACCHETTO PACK
VIOLA/PURPLE					1000 g	PACCHETTO PACK
AZZURRO CIELO SKY BLUE					1000 g	PACCHETTO PACK
BLU/BLUE					1000 g	PACCHETTO PACK
BLU SCURO DARK BLUE					1000 g	PACCHETTO PACK
TIFFANY/ TIFFANY					1000 g	PACCHETTO PACK
VERDE FASHION GREEN FASHION					1000 g	PACCHETTO PACK
BRILLANTE VERDE BRIGHT GREEN					1000 g	PACCHETTO PACK
VERDE/GREEN					1000 g	PACCHETTO PACK
MARRONECHIARO LIGHT BROWN					1000 g	PACCHETTO PACK
MARRONE/BROWN					1000 g	PACCHETTO PACK
GRIGIO/GREY					1000 g	PACCHETTO PACK
NERO/BLACK					1000 g	PACCHETTO PACK



Decoration Pastes

Roll fondant available in a practical pack ready to use,
ideal for covering cakes or create decorations.

Pasta di zucchero disponibile in un pratico panetto pronto per l'uso,
ideale per ricoprire dolci o creare decorazioni.



GUM PASTE

Paste extremely modeling and elastic, to allow chefs to realize the most sophisticated decorations.
All this accompanied by the quality of the brand Palais Du Chef.

Pasta estremamente modellabile ed elastica, che permette di realizzare decorazioni più sofisticate.
Tutto questo accompagnato dalla qualità del marchio Palais Du Chef.

GUM PASTE GUM PASTE	SENZA GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA OGM GMO FREE	NO AZOICO AZO FREE	SENZA GRASSI IDR. TRANS FAT FREE	PESO WEIGHT	PACKAGING PACKAGING
BIANCO/WHITE 					500 g	PACCHETTO PACK
GIALLO/YELLOW 					500 g	PACCHETTO PACK
ROSSO/RED 					500 g	PACCHETTO PACK
ROSA/PINK 					500 g	PACCHETTO PACK
VIOLA/PURPLE 					500 g	PACCHETTO PACK
BLU SCURO DARK BLUE 					500 g	PACCHETTO PACK
TIFFANY/ TIFFANY 					500 g	PACCHETTO PACK
VERDE FASHION GREEN FASHION 					500 g	PACCHETTO PACK
BRILLANTE VERDE BRIGHT GREEN 					500 g	PACCHETTO PACK
NERO/BLACK 					500 g	PACCHETTO PACK

Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto
The images are only intended to present the products

MODELLING PASTE

Modeling Paste designed to create complex decorations in 3d.
Simple to work ensuring the maintenance of the shape in time.

Pasta Modellante studiata per creare decorazioni complesse in 3d.
Semplice da lavorare garantendone la forma nel tempo.

MODELLING PASTE MODELLING PASTE	SENZA GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA OGM GMO FREE	NO AZOICO AZO FREE	SENZA GRASSI IDR. TRANS FAT FREE	PESO WEIGHT	PACKAGING PACKAGING
BIANCO/WHITE 					1000 g	PACCHETTO PACK
GIALLO/YELLOW 					1000 g	PACCHETTO PACK
ROSA CARNE/SKIN 					1000 g	PACCHETTO PACK
ROSA/PINK 					1000 g	PACCHETTO PACK
ROSSO/RED 					1000 g	PACCHETTO PACK
AZZURRO CIELO SKY BLUE 					1000 g	PACCHETTO PACK
BLU SCURO DARK BLUE 					1000 g	PACCHETTO PACK
TIFFANY/ TIFFANY 					1000 g	PACCHETTO PACK
VERDE FASHION GREEN FASHION 					1000 g	PACCHETTO PACK
NERO/BLACK 					1000 g	PACCHETTO PACK

Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto
The images are only intended to present the products



Commodities GLUTEN FREE



COMMODITIES GLUTEN FREE	DOSAGGIO DOSAGE	APPLICAZIONI USES	PESO WEIGHT	PACKAGING PACKAGING
GELATO BASE 50 g <i>ICE CREAM BASE 50 g</i> Preparato in polvere a base di emulsionanti per un gelato cremoso e spatolabile, per applicazioni a caldo e a freddo, senza grassi idrogenati , senza glutine. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Prodotto destinato ad usi professionali. <i>Powder mix based on emulsifiers for a soft and easy to spatule gelato, for hot and cold applications, without hydrogenated fats, gluten free. Store it in a cool and dry place. Product for professional use.</i>	50 g per litro di miscela 50 g / liter of mix	Gelateria Gelato	1000 g	
NEUTRO 5 g <i>NEUTRAL 5 g</i> Miglioratore per gelato, ad altissima concentrazione, per applicazioni a caldo e a freddo, senza grassi idrogenati, senza glutine. Ingredienti: Emulsionante: E471; sciroppo di glucosio, addensanti: E412, E410, E415. Può contenere tracce di uova, latte e frutta a guscio . Conservare in luogo fresco ed asciutto. Prodotto destinato ad usi professionali. <i>Gelato improver, high concentration, for hot and cold applications, without hydrogenated fats, gluten free. Ingredients: emulsifier: E471; glucose syrup, thickeners: E412, E410, E415. May contain traces of eggs, milk and nuts. Store it in a cool and dry place. Product for professional use.</i>	3-5 g per litro di miscela 3-5 g / liter of mix	Gelateria Gelato	1000 g	
EMUL PLUS GELATO Emulsionante per gelato per applicazioni a caldo e a freddo, senza glutine. Lega gli elementi della vostra ricetta, da struttura e volume. Ingredienti: olio di palma idrogenato, sciroppo di glucosio, emulsionanti: E472a, E471; proteine del latte, stabilizzante: E340ii. Può contenere tracce di uova e frutta a guscio . Conservare in luogo fresco ed asciutto. Prodotto destinato ad usi professionali. <i>Gelato emulsifier, for hot and cold applications, gluten free. It allows all ingredients to bind together, it gives structure and volume. Ingredients: hydrogenated palm oil, glucose syrup, emulsifiers: E472a, E471; milk proteins, stabilizer: E340ii. May contain traces of eggs and nuts. Store it in a cool and dry place. Product for professional use.</i>	15-20 g per litro di miscela 15-20 g / liter of mix	Gelateria Gelato	500 g	



COMMODITIES GLUTEN FREE	DOSAGGIO DOSAGE	APPLICAZIONI USES	PESO WEIGHT	PACKAGING PACKAGING
EMUL PLUS creme montate e mousse <i>EMUL PLUS whipping cream and mousse</i> Emulsionante per creme e mousse per applicazioni a freddo, senza glutine. Lega gli elementi della vostra ricetta, da struttura e volume. Ingredienti: olio di palma idrogenato, sciroppo di glucosio, emulsionanti: E472a, E471; proteine del latte, stabilizzante: E340ii. Può contenere tracce di uova, latte e frutta a guscio . Conservare in luogo fresco ed asciutto. Prodotto destinato ad usi professionali. <i>Whipping cream and mousse emulsifier for cold application, gluten free. It allows all ingredients to bind together, it gives structure and volume. Ingredients: hydrogenated palm oil, glucose syrup, emulsifiers: E472a, E471; milk proteins, stabilizer: E340ii. May contain traces of eggs, milk and nuts. Store it in a cool and dry place. Product for professional use.</i>	20-25 gr per litro di miscela 20-25 gr / liter of mix	Pasticceria Pastry	500 g	
CMC Carbossimetilcellulosa - E466 , Titolo 99,5 %. Sostanza di origine vegetale ottenuta dalla cellulosa, addensante, ideale nei gelati, ideale per implementare la struttura nei lievitati e per ridurre la quantità di grassi impiegati nella panificazione. Senza Glutine. Senza OGM. Modalità d'impiego: Utilizzare quanto basta nelle preparazioni alimentari per le quali è previsto l'uso. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Prodotto destinato ad usi professionali. <i>Carboxymethyl cellulose - E466, Title 99,5 %. Vegetable origin substance obtained from cellulose, thickener, apt to ice cream, apt to implementing the structure in leavened product and reduce the quantities of fats used in baking. Gluten Free. GMO Free. Usage method: Use quantity necessary for dedicated food preparations. Store it in a cool and dry place. Product for professional use.</i>	3-10 g 3-10 g	Gelateria, Panificazione e Pasticceria Gelato, Bakery and Pastry	500 g	
FARINA DI SEMI DI CARRUBA LOCUST BEAN GUM Farina di semi di carruba - E410 . Sostanza di origine vegetale ideale per addensare, per stabilizzare e per emulsionare. Senza glutine. Senza OGM. Modalità d'impiego: Utilizzare quanto basta nelle preparazioni alimentari per le quali è previsto l'uso. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Prodotto destinato ad usi professionali. <i>Locust bean gum - E410. Vegetable origin substance apt to thicken, stabilize and emulsify. Gluten Free. GMO Free. Usage method: Use quantity necessary for dedicated food preparations. Store it in a cool and dry place. Product for professional use.</i>	3-7 g 3-7 g	Gelateria, Panificazione e Pasticceria Gelato, Bakery and Pastry	500 g	
GOMMA DI GUAR GUAR Gomma di guar - E412 . Sostanza di origine vegetale ideale per stabilizzare, addensare ed emulsionare. Senza Glutine. Senza OGM. Modalità d'impiego: Utilizzare quanto basta nelle preparazioni alimentari per le quali è previsto l'uso. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Prodotto destinato ad usi professionali. <i>Guar Gum - E412. Vegetable origin substance apt to thicken, stabilize and emulsify. Gluten Free. GMO Free. Usage method: Use quantity necessary for dedicated food preparations. Store it in a cool and dry place. Product for professional use.</i>	3-7 g 3-7 g	Gelateria, Panificazione e Pasticceria Gelato, Bakery and Pastry	500 g	
GOMMA XANTANO XANTHANO Gomma Xantano - E415 . Sostanza di origine vegetale ideale per stabilizzare, addensare ed emulsionare. Senza Glutine. Modalità d'impiego: Utilizzare quanto basta nelle preparazioni alimentari per le quali è previsto l'uso. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Prodotto destinato ad usi professionali. <i>Xanthan Gum - E415. Vegetable origin substance apt to thicken, stabilize and emulsify. Gluten Free. Usage method: Use quantity necessary for dedicated food preparations. Store it in a cool and dry place. Product for professional use.</i>	3-7 g 3-7 g	Gelateria e Pasticceria Gelato and Pastry	500 g	
PECTINA PLUS PECTINA MEDIUM Grasso di origine vegetale non idrogenato senza lattosio e senza olio Sostanza di origine vegetale ideale per gelatine. Senza glutine. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Prodotto destinato ad usi professionali. <i>Vegetable origin substance apt to jellyfy. Gluten free. Store it in a cool and dry place. Product for professional use.</i>	2-5 g 2-5 g	Pasticceria Pastry	500 g	
GOMMA ADRAGANTE TRAGACANTH GUM Cacao in polvere di altissima qualità contenente il 22-24 % di burro Sostanza di origine vegetale ideale per gelatinizzare. Senza glutine. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Prodotto destinato ad usi professionali. <i>Vegetable origin substance apt to jellyfy. Gluten free. Store it in a cool and dry place. Product for professional use.</i>	2-5 g 2-5 g	Pasticceria Pastry	500 g	
GOMMA ADRAGANTE TRAGACANTH GUM Gomma Adragante - E413 . Sostanza di origine vegetale ideale per stabilizzare, addensare ed emulsionare. Senza glutine. Modalità d'impiego: Utilizzare quanto basta nelle preparazioni alimentari per le quali è previsto l'uso. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Prodotto destinato ad usi professionali. <i>Tragacanth gum - E413. Vegetable origin substance apt to thicken, stabilize and emulsify. Gluten free. Usage method: Use quantity necessary for dedicated food preparations. Store it in a cool and dry place. Product for professional use.</i>	3-7 g 3-7 g	Pasticceria Pastry	500 g	



RUE FLAMBÉE ITALIA s.r.l.

Via Luigi Negrelli, 18 - 31038 Paese (TV) - Italy
Ph. +39 0422 1834460 - info@rueflambee.com

www.rueflambee.com - www.palaisduchef.com