

Food Service

Per Dolci, Dessert e Cucina • Topping • Glasse
For Dessert and Gastronomy • Topping • Glazes

Halta





HALTA è una gamma di prodotti per dolci, dessert e cucina dedicata ai professionisti della ristorazione. Tutta la gamma HALTA è interamente prodotta da IPSA SPA nei propri stabilimenti con materie prime accuratamente selezionate.



Halta Cucina

Preparato a base vegetale UHT per cucina esente da grassi idrogenati. Cremosa e dal sapore delicato è l'ingrediente ideale per arricchire le creazioni dello Chef in cucina.

Vegetable based cooking cream UHT no hydrogenated fats contents. Delicate and creamy, it is the basic ingredient to make the Chef's preparation rich and tasty.

Packaging: brick 1lt, 0,5 lt, 0,2 lt



Halta Dolci

Preparato a base vegetale UHT zuccherato da montare e spray.

Per ricche farciture e stabili decorazioni in pasticceria.

Vegetable based cream UHT for whipping with sugar and spray. High stability and volume for rich pastry preparations.

Packaging: brick 1lt, 0,5 lt, 0,2 lt, spray 250 ml



Halta Gourmet

Preparato U.H.T doppio uso per Dolci e per Cucina.

Senza zucchero monta anche con aggiunta di paste di frutta con acidità.

In cucina resta cremosa anche con cibi acidi e alle alte temperature di cottura.

UHT double use cream, for Whipping and for Cooking.

Without sugar, creamy and smooth structure once mixed and/or whipped with high acidity rate ingredients: fresh fruits, fruit pastes, tomatoes, vinegar, etc. The cream is highly performing in Pastry and Gastronomy, it keeps a nice structure once used at high temperatures.

Packaging: brick 1lt



Halta Doublé

Preparato a base vegetale UHT non zuccherato doppio uso da montare e per cucina. Per la sua particolare e ricca formulazione, è il prodotto ideale sia in cucina come in pasticceria.

Vegetable based cream UHT no sugar double use for whipping and cooking. Thanks to its rich and special formulation, it is the ideal product both in pastry and gastronomy.

Packaging: brick 1lt



Tiramisù

Preparato per Crema Tiramisù e dolci al cucchiaio.

Esente da uova.

Di facile montaggio a freddo con aggiunta di acqua.

Powdered mix for Tiramisù cream and spoon cakes dessert.

Eggs free.

Easy to prepare, just adding cold water and whip.

Packaging: astuccio con 8 buste da 125 g (48 porzioni) / Box contains 8 bags 125 g (48 servings)

Cartone: 4 astucci da 1 kg / Carton: 4 boxes of 1 kg



Pannacotta

Preparato per Pannacotta e budini di frutta.

Esente da uova e grassi.

Di facile preparazione a caldo con aggiunta di latte e panna.

Powdered mix for Pannacotta and fruits pudding.

Eggs free, no fats.

Easy to prepare by hot process, adding dairy cream and milk.

Packaging: scatola con 4 buste da 200 g (48 porzioni) / Box contains 4 bags 200 g (48 servings)

Cartone: 4 astucci da 0.80 Kg / Carton: 4 boxes of 0.80 kg



Crème Caramel

Preparato per Crème Caramel e budini.

Esente da uova, grassi e derivati del latte.

Di facile preparazione a caldo con aggiunta di latte.

Powdered mix for Crème Caramel and pudding.

Eggs and milk by-products free, no fats.

Easy to prepare by hot process, only adding milk.

Packaging: scatola con 4 buste da 200 g (48 porzioni) / Box contains 4 bags 200 g (48 servings)

Cartone: 4 astucci da 0.80 kg / Carton: 4 boxes of 0.80 kg



Tortino Al Cioccolato

Preparato con pregiato cioccolato fondente per tortini, brownie, Sacher e torte al cioccolato.

Preparazione: con aggiunta di solo latte e cottura veloce in forno.

Powdered mix rich of precious dark chocolate. To prepare petit gateau, brownie, Sacher and chocolate cakes.

Easy to prepare adding cold milk, mix and bake.

Packaging: scatola con 2 buste da 500 g (20 porzioni) / Box contains 2 bags 500 g (20 servings)

Cartone: 4 astucci da 1 kg / Carton: 4 boxes of 1 kg



Plummix

Preparato per PlumCake, muffin, frolla, Madeleine e biscotti.

Di facile preparazione con aggiunta di uova e margarina per cottura al forno.

Powdered mix for PlumCake, muffin, short pastry, Madeleines and cookies.

Easy to prepare, just adding eggs and margarine.

Mix all together and bake.

Packaging: scatola con 2 buste da 500 g (48 porzioni) / Box contains 2 bags 500 g (48 servings)

Cartone: 4 astucci da 1 kg / Carton: 4 boxes of 1 kg

Esalta la tua arte!



Crème Brulée

Preparato per Crème Brulée e Crema Catalana.

Esente da uova, grassi e derivati del latte.

Di facile preparazione a caldo con aggiunta di latte.

Powdered mix for Crème Brulée and Crema Catalana.

Eggs and milk by products free, no fats.

Easy to prepare by hot process, adding milk.

Packaging: scatola con 4 buste da 200 g (48 porzioni) / Box contains 4 bags 200 g (48 servings)

Cartone: 4 astucci da 0.80 kg / Carton: 4 boxes of 0.80 kg



Cremquick

Preparato per Pasticceria e dolci al cucchiaio.

Esente da uova.

Di facile preparazione a freddo con aggiunta di acqua.

Powdered mix for Custard Cream and spoon cakes dessert.

Eggs free.

Easy to prepare, just adding cold water and mix.

Packaging: scatola con 2 buste da 400 g (2800 g prodotto finito) / Box contains 2 bags 400 g (2800 g finished product) -

Cartone: 4 astucci da 0.80 kg / Carton: 4 boxes of 0.80 kg



Cheese Cake

Preparato per Cheese Cake.

Esente da uova. Di facile montaggio a freddo con aggiunta di latte e ricotta o formaggio spalmabile.

Powdered mix for Cheese Cake.

Eggs free, no fats. Easy to prepare, just adding milk, ricotta or spreadable cheese and whip all together.

Packaging: scatola con 3 buste da 300 g (30 porzioni) / Box contains 3 bags 300 g (30 servings)

Cartone: 4 astucci da 0.90 kg / Carton: 4 boxes of 0.90 kg



Bigné

Preparato per Bigné dolci e salati per Pasticceria Mignon, Profiteroles e Bigné salati. Di facile preparazione con aggiunta di acqua calda e cottura al forno.

Powdered mix for Savoury and Sweet bigné to prepare miniature Cream Puff, Profiteroles and Savoury bigné.

Easy to prepare just adding hot water, mix and bake.

Packaging: scatola con 2 buste da 500 g (350 bigné) / Box contains 2 bags 500 g (350 units)

Cartone: 4 astucci da 1 kg / Carton: 4 boxes of 1 kg



Bavarese

Preparato neutro per Torte Bavaresi. Si aromatizza facilmente con Halta Crem e paste insaporenti per ottenere innumerevoli varianti di sapore. Di facile montaggio con aggiunta di acqua e panna fredde.

Neutral powdered mix for Mousse Cake.

It can be flavoured with HaltaCrem or pastes.

Easy to prepare just adding cold water and cream.

Packaging: scatola con 4 buste da 250 g (48 porzioni) / Box contains 4 bags 250 g (48 servings)

Cartone: 4 astucci da 1 kg / Carton: 4 boxes of 1 kg

Your art, your fantasy!



Semifreddo

Preparato neutro per Torte Semifredde. Si aromatizza facilmente con HaltaCrem per ottenere innumerevoli varianti di sapore. Di facile montaggio con aggiunta di acqua e panna fredde.

Neutral powdered mix for Semifreddo Mousse Cake. It can be flavoured with HaltaCrem or HaltaFrutta pastes. Easy to prepare just adding cold water and cream.

Packaging: scatola con 3 buste da 300 g (40 porzioni) / Box contains 3 bags 300 g (40 servings)
Cartone: 4 astucci da 0.90 kg / Carton: 4 boxes of 0.90 kg



11 gusti / 11 tastes

Paste HaltaCrem

Paste aromatizzanti per arricchire ed elaborare con fantasia nuove ricette in gelateria e pasticceria. Particolarmente adatte per aromatizzare creme, panne montate, bavaresi e semifreddi. Ricco assortimento di gusti.

Pastes to enrich and prepare new recipes in gelato and pastry. Suitable to flavour custard cream, whipped cream, bavaroise and mousse cake. A wide range of tastes is available.

Packaging: vasetto: 1200 g / Cup: 1200 g / Cartone 4 x1200g / Box 4x1200g



Maxi Crema, Maxi Frutta

Basi complete ed aromatizzate per la preparazione di gelati di crema ed alla frutta. Utilizzabili anche in macchine Soft e Granitori. Ricco assortimento di sapori.

Complete and flavored bases for the preparation of fruit taste gelato and milk gelato. To be used also in slush and soft machines. Wide assortment of tastes.

Packaging: sacchetto da 1.250 g / 1300 g
Cartone 3x1.250 g - 1300 g / Carton Box 4x1.250 g / 1300 g



Soft-Yo

Preparato per frozen yogurt. Predosato nelle varianti Bianco, Senza Lattosio e Greco. Di facile preparazione con aggiunta di latte. Per macchine Soft e Granitori.

Powdered mix for frozen yoghurt. Predosed, easy to use just adding milk. For Soft and Slush machine.

Packaging: sacchetto da 0,800 kg - cartone da 4x0,800 kg / Bag 0,800 kg - Carton Box 4x0,800 kg



Cremsoft

Basi per creme fredde e sorbetti. Nella pratica confezione monodose, con sola aggiunta di latte o acqua si ottiene il mix pronto all'uso in granitore. Con un ricco assortimento di sapori.

Full mix bases in powder to prepare sherbets. Available in a handy bag, only adding milk or water. Just mix and pour into the slush machine. A wide range of tastes is available.

Packaging: sacchetto da 0,800 kg - cartone da 4x0,800 kg / Bag 0,800 kg - Carton Box 4x0,800 kg



27 gusti / 27 tastes



6 gusti / 6 tastes



13 gusti / 13 tastes



Topping

Salse di Cioccolato, Frutta, Frutta secca e di Fantasia per arricchire, decorare ed elaborare con fantasia le preparazioni in gelateria e pasticceria. Ricco assortimento di gusti.

Chocolate, Fruit, dry Fruits and Fantasy sauces to enrich, decorate and prepare new recipes in gelato and pastry. A wide range of tastes is available.

Packaging: Cartone 6x600-650 g / Carton 6x600-650 g

⊛ Lista allergeni indicativa. Per maggiori informazioni consultare la scheda prodotto.
Indicative allergen list. For further information check the product sheet.



6 gusti / 16 tastes



Glasse

Glasse di Aceto Balsamico per arricchire le presentazioni di cucina. Ideali su formaggi, su carni rosse e bianche, sul pesce. Ottime come condimento per insalate e per particolari abbinamenti su dessert. Ricco assortimento di gusti.

Balsamic Vinegar Glazes to bring out the taste of your gastronomy preparations. Ideal for cheese, red or white meat and fish. The right seasoning for your salads and for your desserts. A wide range of tastes is available.

Packaging: Cartone 6x600-650 g / Carton 6x600-650 g

ALLERGENI & GRASSI - ALLERGENS & FATS



Glutine
Gluten



Uova
Eggs



Soia
Soy



Latticini
Milk
Derivates



Frutta a
guscio
Nuts



Anidride
solforosa
e solfiti
Sulfur dioxide
and sulphites
No Allergens



Alcol
Alcohol



POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA
CROSS CONTAMINATION





HALTA is a range of products for dessert and gastronomy studied for food service professionals. HALTA range is completely produced in IPSA SPA premises with selected raw materials.

Cuor di Gianduia

Crema spalmabile, ricca di nocciole e di pregiato cacao.
Da utilizzare tal quale per la preparazione di dolci da forno.
E' stabile in cottura e facilmente lavorabile.

*Spreadable cream, high content of hazelnut and cocoa.
Ready to use, suitable for cakes, bake stable and creamy.*

Packaging: secchio da 3 kg - cartone da 2x3 kg / Pail 3 kg - Carton Box 2x3 kg



Farciplus

Farciture ad alto contenuto di frutta intera ed in polpa resistenti
alle alte temperature in cottura ed alla surgelazione.
Ricco assortimento di frutta per la preparazione di dolci.

*High fruit content fillings, having whole or pulp fruits bake and thaw stable.
Wide range of fruits available to prepare different types of cakes.*

Packaging: secchio da 3 kg - cartone da 2x3 kg / Pail 3 kg - Carton Box 2x3 kg



Cuor di Frutta

Confettura ad alto contenuto di frutta in pezzi o setacciata resistente
alle alte temperature in cottura ed alla surgelazione.
Ricco assortimento di frutta per la preparazione di dolci.

*High fruit content jams, having whole or pulp fruits bake and thaw stable.
Wide range of fruits available to prepare different types of cakes.*

Packaging: secchio da 3 kg - cartone da 2x3 kg / Pail 3 kg - carton Box 2x3 kg



Margarina

Spalmabile, cremosa, per molteplici usi
in cucina e pasticceria. Esente da grassi idrogenati.

*Spreadable, creamy, for many uses
in pastry and gastronomy. Hydrogenated fats free.*

Panetto da 1000 g - cartone da 10 kg / Block of 1000 g - carton box 10 kg





Esalta la tua arte
Your art, your fantasy



IPSA S.p.A.
Contrada Rufiano 29 - 63072 Castignano (AP) - Italia
Tel. +39 0736 821921
www.ipsa.it - info@ipsa.it

