



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





RUE FLAMBÉE ITALIA is a young and enthusiastic company, which was founded to support professional chefs. Through the experience of the founders within the pastry and catering sector, RUE FLAMBÉE ITALIA has continued to grow and widen it's range as a result of an international know how.

Our product offerings include sweet and savoury selections that allow the consumer to create their own delicious meals and desserts in a quick and simple manner. Today our products are suitable for many as we select only the best raw materials, which satisfy various dietary requirements.

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

- Desserts & Creams
- Mousse
- Fillings / Frosting / Ganache
- Universal Base Mix
- Cakes & Cupcakes
- Cocoa Lovers
- Crust & Soft Pastry
- Sponge Cakes
- Macarons

Bakery & Co.

- Italian Style
- Breads & co.
- Pasta & Co.

Flavouring Pastes

Paste Aromatizzate

Decorative Pastes

- Roll Fondant - *Luxury*
- Modelling Paste - *Play Model*

Commodities & Flours



PALAIS DU CHEF is the modern review of the traditional recipes that answers to the upraising demand of food free by potentially dangerous ingredients. Thanks to the dedication from RUE FLAMBÉE we are able to provide all chefs and professionals, a complete line of ingredients which will make your job easy, granting high quality finished products that can satisfy both traditional and healthy food lovers.

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, easy to use pastry products. The range is suitable for numerous dietary requirements and intolerances due to the high quality, carefully selected ingredients.

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



Desserts & Creams



DESSERTS & CREAMS

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC3008 TIRAMISÙ CREAM Crema Tiramisù	1 kg	2500 ml Cream Panna	40/45 (80g)
PDC3006 CHEESECAKE CREAM Crema Cheesecake	1 kg	2000 ml Cream Panna 2 kg - Cream Cheese Crema al formaggio	40/45 (80g)
PDC3009 PANNA COTTA Panna Cotta	1 kg	8 L Cream Panna	110 (80g)
PDC3011 MASCARPONE CREAM Crema Mascarpone	1 kg	2500 ml Cream Panna	40/45 (80g)

A complete range of easy to prepare Creams & Desserts, which can be served in their most traditional form, so as combined with other ingredients to create innovative varieties of delicious desserts. Perfect in combination with Flavouring Pastes (see page 20) to reinvent taste and tradition.

Una linea completa di preparati per Creme e Dessert, facili da usare per preparare farciture e dolci al cucchiaino tradizionali o moderni, con l'aggiunta di ingredienti a scelta. Perfetti in utilizzo combinato con le Paste Aromatizzanti (v. pag. 20) per reinventare il gusto della tradizione.



DESSERTS & CREAMS

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC3010 CRÈME BRÛLÉE	1 kg	5,4 L Cream Panna	70 (80g)
PDC3012 CUSTARD CREAM Crema Pasticcera	1 kg	2,8 L Milk Latte	50 (80g)
PDC3014 CREMA CATALANA Crema Catalana	1 kg	5,4 L Cream Panna	70 (80g)
PDC3013 CRÈME CARAMEL	1 kg	2,5 L Cream / Panna 2,5 L Milk / Latte	100 (60g)

✓ **NO EGGS**
Senza Uova

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **GMO FREE**
Senza OGM

✓ **AZO FREE**
Senza Coloranti Azoici

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



Mousse



* NEW PRODUCT | PRODOTTO NOVITÀ



Fillings

MOUSSE NEUTRA

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC4042 NEUTRAL Neutra	1 kg	Filling/ Farcitura (+4°) 2 L Fresh Cream/Panna Fresca 1,3 L Milk/Latte ----- "Semifreddo" (-16°) 1 L Fresh Cream/Panna Fresca 1 L Milk/Latte	6 Cake/Torte Ø 30 cm ----- Dessert 60 (70g)

The perfect base for any **mousse**, performing also as a semifreddo. It can easily be enriched in flavour with flavouring pastes.

La base perfetta per tutte le **mousse**, ottima anche per semifreddi. Può essere facilmente arricchita di gusto con le paste aromatizzanti.

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

Try it with **FLAVOURING PASTES** (pag. 20) to give flavour and colour to the final product!

Provalo in combinazione con le **PASTE AROMATIZZANTI** (pag. 20) per dare sapore e colore al prodotto finito!



FILLING/ FROSTING/ GANACHE

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC3020 MAGIC FROSTING VANILLA Magic Frosting - Ganache Vaniglia	1 kg	Filling / Ripieno: 1250 ml Milk/Latte Frosting: 940 ml Milk/Water Ganache: 500 ml Milk/Latte	36 Cupcakes (25 g Frosting)

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

One product, **three ways**. Add different proportions of milk to obtain a tasty filling for cakes, a quick **FROSTING** to decorate **CUPCAKES** or a **GANACHE** for macarons and cookies in 3 minutes only.

Un preparato unico **per tre diversi usi**. Aggiungete diverse proporzioni di latte per ottenere un morbido ripieno per farcire torte, un rapido **RIPIENO** per decorare **CUPCAKES** o una **GANACHE** per macarons e biscotti. Pronto in 3 minuti.

Try it with **FLAVOURING PASTES** (pag. 20) to give flavour and colour to the final product!

Provalo in combinazione con le **PASTE AROMATIZZANTI** (pag. 20) per dare sapore e colore al prodotto finito!



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

Universal Base Mix



Cakes & Cupcakes

UNIVERSAL BASE MIX | MIX BASE UNIVERSALE

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix
PDC4070 UNIVERSAL BASE MIX NO YEAST - LACTOSE FREE Mix Base Universale Senza Lievito - Senza Lattosio	4 kg	<i>Recipe/Ricetta 1: BIGNÈ - CHOUX PASTRY</i> 1 kg Universal Base Mix 1650 ml Water/Acqua 1kg Butter/Burro 46 Eggs/Uova 33g Salt/Sale ----- <i>Recipe/Ricetta 2: FOCACCIA ITALIANA</i> 1 kg Universal Base Mix 780 ml Water/Acqua 20g Brewer's yeast/Lievito di Birra 120g Extra Virgin Olive Oil/ Olio Extra Vergine d'oliva 7g Salt/Sale

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

✓ **NO PRESERVATIVES**
Senza Conservanti

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **GMO FREE**
Senza OGM

A MULTI-PURPOSE POWDER MIX
BASE for moist cakes, muffins, crust, cookies, pizzas and focaccia. Just add your Chef creativity to create completely new gluten free delicacies!

Una **MISCELA MULTIUSO** per torte soffici, muffin, frolle, biscotti, pizza e focaccia. Nessun limite alla creatività gluten free di ogni Chef!

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



CAKES/TORTE | MUFFINS | CUPCAKES

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC4001 Mix for CAKE - MUFFINS & CUPCAKES Vanilla Flavour Lactose Free ----- Mix per TORTA - MUFFINS e CUPCAKES Gusto Vaniglia Senza Lattosio	2,5 kg	Cake/Torta: 500g Eggs/Uova 300g Butter/Burro or Seeds Oil/Olio di Semi ----- Muffin: 550g Eggs/Uova 370g Butter/Burro or Seeds Oil/Olio di Semi ----- Cupcake: 500g Eggs/Uova 300g Butter/Burro or Seeds Oil/Olio di Semi	2 Cakes/Torte Ø 25 cm 36 Muffins 36 Cupcakes

✓ **LACTOSE FREE**
Senza Lattosio

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **GMO FREE**
Senza OGM

By adding a few simple ingredients you are able to achieve delicious and moist CAKE, CUPCAKES and MUFFINS. The Mix is Gluten Free and Lactose Free!

Con il preparato per torte, cupcakes e muffins sarà semplicissimo creare dei soffici cupcakes e muffins con un gusto intenso e un'ottima texture. Per chi cerca di differenziarsi, il Mix per TORTE-CUPCAKES e MUFFINS è Senza Lattosio e Senza Glutine.





CAKES / TORTE | CUPCAKES

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC4002 Mix for CAKE & CUPCAKES COCOA <i>Lactose Free</i> ----- Mix per TORTA e CUPCAKES CACAO <i>Senza Lattosio</i>	2,5 kg	Cake/Torta: 500g Eggs/Uova 300g Butter/Burro or Seeds Oil/Olio di Semi ----- Cupcake: 500g Eggs/Uova 300g Butter/Burro or Seeds Oil/Olio di Semi	2 Cakes/Torte Ø 25 cm ----- 36 Cupcakes

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

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



CAKES / TORTE | CUPCAKES

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC4010 Mix for CAKE & CUPCAKES CAPPUCCINO <i>Lactose Free</i> ----- Mix per TORTA & CUPCAKES CAPPUCCINO <i>Senza Lattosio</i>	2,5 kg	Cake/Torta: 500g Eggs/Uova 300g Butter/Burro or Seeds Oil/Olio di Semi ----- Cupcake: 500g Eggs/Uova 300g Butter/Burro or Seeds Oil/Olio di Semi	2 Cakes/Torte Ø 25 cm ----- 36 Cupcakes
PDC4023 CARROT CAKE & BANANA BREAD Torta alla Carota e Banana Bread <i>Lactose Free - Senza Lattosio</i>	2,5 kg	500g Eggs/Uova 300 ml Seed Oil or Butter/ Olio di Semi o Burro 1) 400g Carrots/ Carote 2) 375g Bananas	2 Cakes/Torte Ø 25 cm

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

A selection of best-selling mixes to bake in few steps perfect moist and soft CAKES and CUPCAKES. Serve them plain to enjoy simplicity or enrich and fill them with chocolate drops, fruits, almond slices, etc. according to your imagination.

Una selezione di miscele per TORTE e CUPCAKES genuini, soffici e velocissimi da preparare. Da servire e gustare appena sfornati, o da arricchire con ingredienti a scelta: gocce di cioccolato, scaglie di mandorla, pezzetti di frutta, per un prodotto sempre diverso.





C O C O A L O V E R S

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC4008 Mix for BROWNIES - SACHER TORTE & LAVA CAKE ----- Mix per BROWNIES - SACHER TORTE E FONDENTE AL CIOCCOLATO	2,5 kg	Brownies: 375g Eggs/Uova 500g Butter/Burro ----- Sacher Torte: 375g Eggs/Uova 500g Butter/Burro ----- Lava Cake: 375g Eggs/Uova 500g Butter/Burro	1 Cake/Torta 30x40 cm --- 1 Cake/Torte Ø 30 cm --- 24 Servings

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **GMO FREE**
Senza OGM

A mix dedicated to real lovers of chocolate, with an intense and long-lasting taste and a dense aroma. This mix for BROWNIES and SACHERTORTE is a perfect base for any chocolate cake or cupcake, to be filled with jam, cream or pieces of fruit.

Un mix dedicato agli amanti del cioccolato, dal gusto intenso e persistente e con un aroma ricco. Questo mix per BROWNIES e SACHERTORTE è anche ideale come base per qualsiasi torta o cupcake al cioccolato, da gustare da solo o farcito con creme, panna, marmellata o pezzi di frutta.



A M E R I C A N S T Y L E

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC4014 RED VELVET Lactose Free - Senza Lattosio	2,5 kg	500g Eggs/Uova 350 ml Seed Oil or Butter/ Olio di Semi o Burro	2 Cakes/Torte Ø 25 cm
PDC4034-1 PANCAKES - WAFFLES & CRÊPES Lactose Free - Senza Lattosio	1 kg	For Waffles: 5 Eggs/Uova 850 ml of water/acqua 400 g butter/burro; For Pancakes: 5 Eggs/Uova 750 ml water/acqua 400 g butter/burro; For Crepes: 5 Eggs/Uova 1250 ml water/acqua 400 g butter/burro;	20/25 Pancake/Waffels ---- 40 Crepes

✓ **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma

✓ **NO HYDROGENATED FATS**
Senza Grassi Idrogenati

✓ **GLUTEN FREE**
Senza Glutine

✓ **GMO FREE**
Senza OGM

A selection of gluten free mixes inspired by American traditional cakes, to offer to your customers the highest variety and choice of modern cakes.

Una selezione di preparati senza glutine ispirati ai dolci tradizionali americani, per offrire ai vostri clienti una vasta scelta di torte anche inaspettate.



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



Crust & Soft Pastry

A Mixes Line suitable for the preparation for softy Bigné or Crusty texture to create your base dessert.

Una linea di prodotti studiata per la preparazione di soffici Bigné a texture più croccanti: Biscotti - Paste Frolle o Sfoglie al Mix per Coni.



Crust & Soft Pastry



CRUST & SOFT PASTRY

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
PDC4003 CRUST & COOKIES MIX Mix per Pasta Frolla e Biscotti	1 kg	2 cake/tarte: 140g Eggs/Uova 285g Butter/Burro --- cookies/ Biscotti: 12g baking/lievito 160g sugar/zucchero 560g Butter/Burro	2 Cakes/Torte Ø 24/26 cm --- 80 Cookies - Biscotti
MOQ PDC4039 CHOUX PASTRY- ÉCLAIRS MIX Mix per Bigné- Éclairs	1 kg	30-40 Eggs/Uova 1250 ml Water/Acqua 950g Butter/Burro	250 Bigné Ø 3 cm

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

A range including Gluten-Free mixes for the most common bases for cakes and desserts.

Una gamma di preparati Senza Glutine per le basi per dolci più famose.

MOQ

Notes - Note:
*AVAILABLE FOR MINIMUM ORDER QUANTITY OF BATCH.
*DISPONIBILE PER ORDINI DI QUANTITÀ MINIMA DI LOTTO.



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

Rainbow Cake



RAINBOW CAKE/ TORTA ARCOBALENO

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
<i>PDC8041</i> VANILLA Vanilla <i>PDC8042</i> PISTACHIO Pistacchio <i>PDC8043</i> BLACKCURRANT Ribes Nero <i>PDC8044</i> BLUEBERRY Mirtillo <i>PDC8045</i> STRAWBERRY Fragola <i>PDC8046</i> PEACH Pesca	1 kg	900 g Eggs/Uova	2 Cakes/Torte Ø 30 cm
<i>PDCMIXRC1000</i> RAINBOW CAKE SET (Set with 6 Flavours- Set con 6 Gusti)			

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

Six assorted colours and flavours to be combined to create the famous RAINBOW CAKE. Choose a selection of colours to create football team or national themed cakes! 100% Azo Free dyes.

Sei colori e gusti assortiti da combinare per creare facilmente la famosa TORTA ARCOBALENO. Selezionate solo un paio di colori per dar vita a torte a tema con i colori delle squadre di calcio, o per ricorrenze particolari! 100% coloranti non azoici.



Sponge Cake



SPONGE CAKE | PAN DI SPAGNA

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
<i>PDC6003</i> SPONGE CAKE VANILLA Pan di Spagna Vaniglia Lactose Free - Senza Lattosio	5 kg	1000 g Eggs/Uova	2 Cakes/Torte Ø 30 cm
<i>PDC6001</i> SPONGE CAKE COCOA Pan di Spagna Cacao Lactose Free - Senza Lattosio	5 kg	1000 g Eggs/Uova	2 Cakes/Torte Ø 30 cm

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

A soft, moist and tasty Sponge Cake ready in few minutes and gluten-free too, to be used as a base of the most famous cakes. Just add eggs and whisk!

Un Pan di Spagna soffice e gustoso pronto in pochi minuti e anche senza glutine, da usare come base per ogni tipo di dolce. Basta aggiungere le uova e mescolare!

MOQ

Notes - Note:
*AVAILABLE FOR MINIMUM ORDER QUANTITY OF BATCH.
*DISPONIBILE PER ORDINI DI QUANTITÀ MINIMA DI LOTTO.



Macarons



MACARONS

MOQ	Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
	PDC5151 WHITE Bianco Lactose Free!	1 kg	230 g White Egg Albumi d'uovo	110 pcs-pz. Ø 3,5 cm
	PDC5110 EASY MACARONS -WHITE Easy Macarons - Bianco Just add Water!	1 kg	240 ml Water /Acqua	110 pcs-pz. Ø 3,5 cm



LACTOSE FREE
Senza Lattosio



NO PALM OIL
Senza Olio di Palma



NO HYDROGENATED FATS
Senza Grassi Idrogenati



GLUTEN FREE
Senza Glutine



GMO FREE
Senza OGM

FRENCH MACARONS ready in few hours and with zero waste. Use macarons shells to decorate cakes and cupcakes, or also fill them with a ganache cream to serve in the most classical way. Real almond included. Vegan recipe is also available.

MACARONS in stile francese pronti in poche ore e senza sprechi. Usate i gusci dei macarons per decorare torte e cupcake, o farciteli con una ganache per servirli nella maniera tradizionale. L'impasto contiene vera mandorla. Disponibili anche in versione vegan.

MOQ



Notes - Note:
***AVAILABLE FOR MINIMUM ORDER QUANTITY OF BATCH.**
***DISPONIBILE PER ORDINI DI QUANTITÀ MINIMA DI LOTTO.**



Flavouring Pastes

Concentrated Flavouring Pastes made with high quality raw materials. A small quantity is enough to give an intense flavour to creams, desserts, cake doughs, ice-creams or whipping cream.

Paste Aromatizzanti concentrate prodotte con materie prime di prima qualità. Ne basta una piccola quantità per dare un sapore intenso a creme, dessert, impasti di torte, gelati, panna montata.





CLASSIC PASTES |
PASTE AROMATIZZANTI CLASSICHE

Product - Prodotto	art. code	Conf. - Pack/kg
WHITE CHOCOLATE CIOCCOLATO BIANCO	PDC9209-1	1 kg
FROLLY / BISCOTTO	PDC9210-1	1 kg
GIANDUJA	PDC9205-1	1 kg
EXTRA EXTRA HAZELNUT NOCCIOLA EXTRA EXTRA	PDC9203-1 PDC9203-3	1 kg / 3kg
PISTACHIO 100% / PISTACCHIO 100%	PDC9202-1 PDC9202-3	1 kg / 3kg
TIRAMISÙ	PDC9212-1	1 kg
FRENCH VANILLA / VANIGLIA FRENCH	PDC9206-1	1 kg
VANILLA EXTRA with BERRIES VANIGLIA EXTRA con BACCHE	PDC9220-1	1 kg
DARK HAZELNUT / NOCCIOLA SCURA	PDC9211-1	1 kg
CAFFÈ	PDC9232-1	1 kg
RAFFY & COCCO	PDC9260-1	1 kg
CARAMEL / CARMELLO	PDC9208-1	1 kg
SALTY CARAMEL / CARMELLO SALATO	PDC9271-1	1 kg



FRUIT PASTES |
PASTE AROMATIZZANTI ALLA FRUTTA

Product - Prodotto	art. code	Conf. - Pack/kg
FRUTTY STRAWBERRY/ FRAGOLA	PDC9214-1	1 kg
FRUTTY RASPBERRY/ LAMPONE	PDC9201-1	1 kg
FRUTTY WINTRY LEMON/ LIMONE INVERNALE	PDC9200-1	1 kg
FRUTTY PASSION FRUIT/ FRUTTO DELLA PASSIONE	PDC9251-1	1 kg
FRUTTY MANDARIN/ MANDARINO	PDC9216-1	1 kg



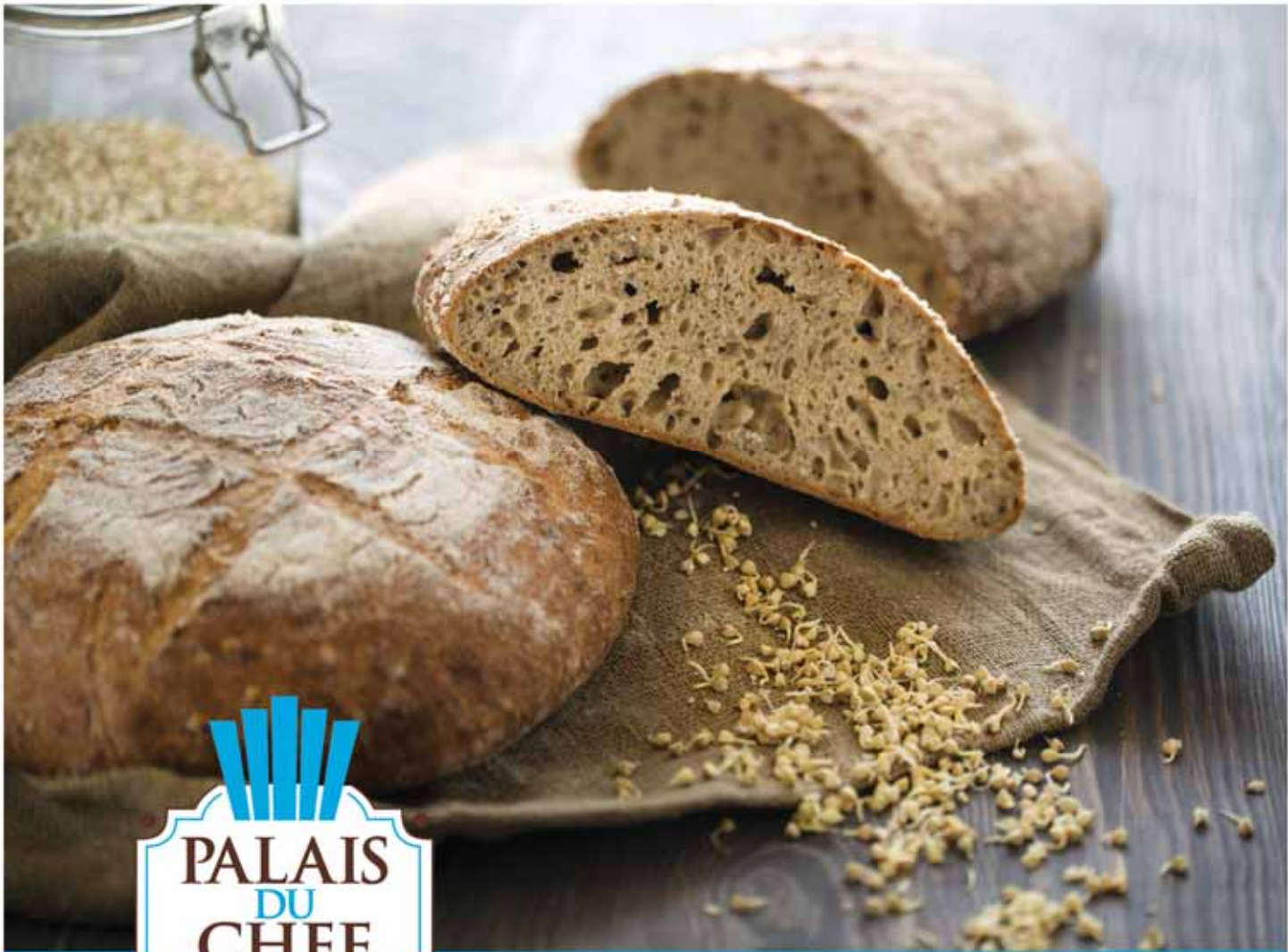


VARIEGATO | RIPPLE

Product - Prodotto	art. code	Conf. - Pack/kg
VARIEGATO BLACK CHERRY/ AMARENA	PDC9217-1	1 kg
VARIEGATO STRACCIATELLA	PDC9225-1	1 kg

LE DIVINE | Spreadable Creme - Creme Spalmabili

Product - Prodotto	art. code	Conf. - Pack/kg
DIVINA - Hazelnut / Nocciola	PDC9300-3	3 kg
DIVINA - Pistachio / Pistacchio	PDC9302-3	3 kg
DIVINA - Crunchy Rock	PDC9304-3	3 kg
DIVINA - Salted Caramel / Caramello Salato	PDC9305-3	3 kg



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.*





ITALIAN STYLE
BREAD - PIZZA - FOCACCIA

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix
PDC4041 PANE-PIZZA & FOCACCIA NO-YEAST Pane-Pizza e Focaccia Senza Lievito Lactose Free - Senza Lattosio	4 kg	880 ml Water /Acqua 40 ml Extra Virgin Olive Oil/ Olio Extra Vergine d'oliva 25g Fresh Yeast /Lievito fresco 20g Salt /Sale
PDC4071 PANE MAGICO SENZA LIEVITAZIONE No Yeast - Senza Lievito Lactose Free - Senza Lattosio	1 kg	1 L Water /Acqua 100 ml Extra Virgin Olive Oil/ Olio Extra Vergine d'oliva

The most loved Italian traditional savoury recipes, in their gluten and lactose free version. Easy preparation and impeccable results. Also suitable for vegetarian and vegan consumers.

Le ricette italiane salate più amate e conosciute, nella loro versione senza glutine e lattosio. Preparazione semplicissima e risultato impeccabile. Adatte anche a diete vegetariane e vegane.

- **NO YEAST**
Senza Lievito
- **LACTOSE FREE**
Senza Lattosio
- **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- **GMO FREE**
Senza OGM

BREADS | PANI SPECIALI

Product - Prodotto	Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix
PDC4045 BREAD WITH CHIA SEEDS NO-YEAST Pane con Semi di Chia Senza Lievito Lactose Free - Senza Lattosio	4 kg	880 ml Water /Acqua 40g Extra Virgin Olive Oil Olio Extra Vergine d'oliva 25g Fresh Yeast /Lievito fresco 20g Salt /Sale
PDC4043 FIBRES BREAD NO-YEAST Pane con Fibre Senza Lievito Lactose Free - Senza Lattosio		
PDC4044 CURCUMA BREAD NO-YEAST Pane alla Curcuma Senza Lievito Lactose Free - Senza Lattosio		

- **NO YEAST**
Senza Lievito
- **LACTOSE FREE**
Senza Lattosio
- **NO PALM OIL**
Senza Olio di Palma
- **GLUTEN FREE**
Senza Glutine
- **GMO FREE**
Senza OGM

A selection of gluten and lactose free breads enriched with seeds and fibres, to allow you offering a large choice. Also suitable for vegetarian and vegan consumers.

Una selezione di pani senza glutine e lattosio arricchiti con semi e fibre, per poter offrire una vasta scelta ai vostri clienti. Adatte anche a diete vegetariane e vegane.





Pasta & Co.

Main course is ready with the Palais du Chef mixes for fresh Gnocchi and Pasta. The classic Italian flavours are Gluten Free and taste like you are in Italy.

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



Pasta & Gnocchi



PASTA & GNOCCHI

Product - Prodotto		Weight Peso	RECIPE RICETTA for 1 kg of mix	Servings Porzioni
MOQ	PDC4031 FRESH PASTA Pasta Fresca - Tagliatelle	1 kg	625g Eggs/Uova 75 ml Water/Acqua 40g Extra Virgin Olive Oil/ Olio Extra Vergine d'oliva	10/12
	PDC4032 GNOCCHI Gnocchi	1 kg	1 L Water/Acqua	10/12

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

Create traditional Italian favourites with Gnocchi and Pasta mix. The Gluten Free mixes have a lightness and the essential flavours that taste like you are in Italy.

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.

MOQ

Notes - Note:
*AVAILABLE FOR MINIMUM ORDER QUANTITY OF BATCH.
*DISPONIBILE PER ORDINI DI QUANTITÀ MINIMA DI LOTTO.



LUXURY-ROLL FONDANT

Roll Fondant for professional use, available in practical packs ready to use. Ideal and performing to cover cakes and create decorations, it's also perfect to be used with sheeter machine.

Pasta di Zucchero per uso professionale, disponibile in pratiche confezioni pronte all'uso. Ideale per ricoprire torte e modellare ogni tipo di decorazione, è anche perfetta per l'utilizzo con macchina sfogliatrice.

LUXURY ROLL FONDANT		SENZA GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA OGM GMO FREE	NO AZOICO AZO FREE	SENZA GRASSI IDR. NO HYDROGENATED FATS	PESO WEIGHT
MPR1005LUX BIANCO/WHITE						1 kg
MPR1016LUX AZZURRO/SKY BLU						1 kg
MPR1002LUX GIALLO/YELLOW						1 kg
MPR1004LUX ROSSO/RED						1 kg
MPR1006LUX ROSA/PINK						1 kg
MPR1003LUX BLU/BLUE						1 kg
MPR1011LUX BLU SCURO DARK BLUE						1 kg
MPR1012LUX VERDE FASHION GREEN FASHION						1 kg
MPR1013LUX FUXIA/FUCSIA						1 kg
MPR1008LUX NERO/BLACK						1 kg
MPR1005SC5LUX BIANCO/WHITE Secchiello/Bucket						5 kg

Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto
Product images are for illustrative purposes only.



Decoration Pastes

An extremely elastic Paste that allows chefs to develop the most sophisticated decorations. In a practical pack ready to use.

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



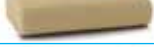
Modelling Paste

PLAY MODEL (Modelling Paste)

Play Model designed to create complex 3D decorations.
Easy to work while ensuring the maintenance of the shape in time.
“Available with Madame Loulou brand”

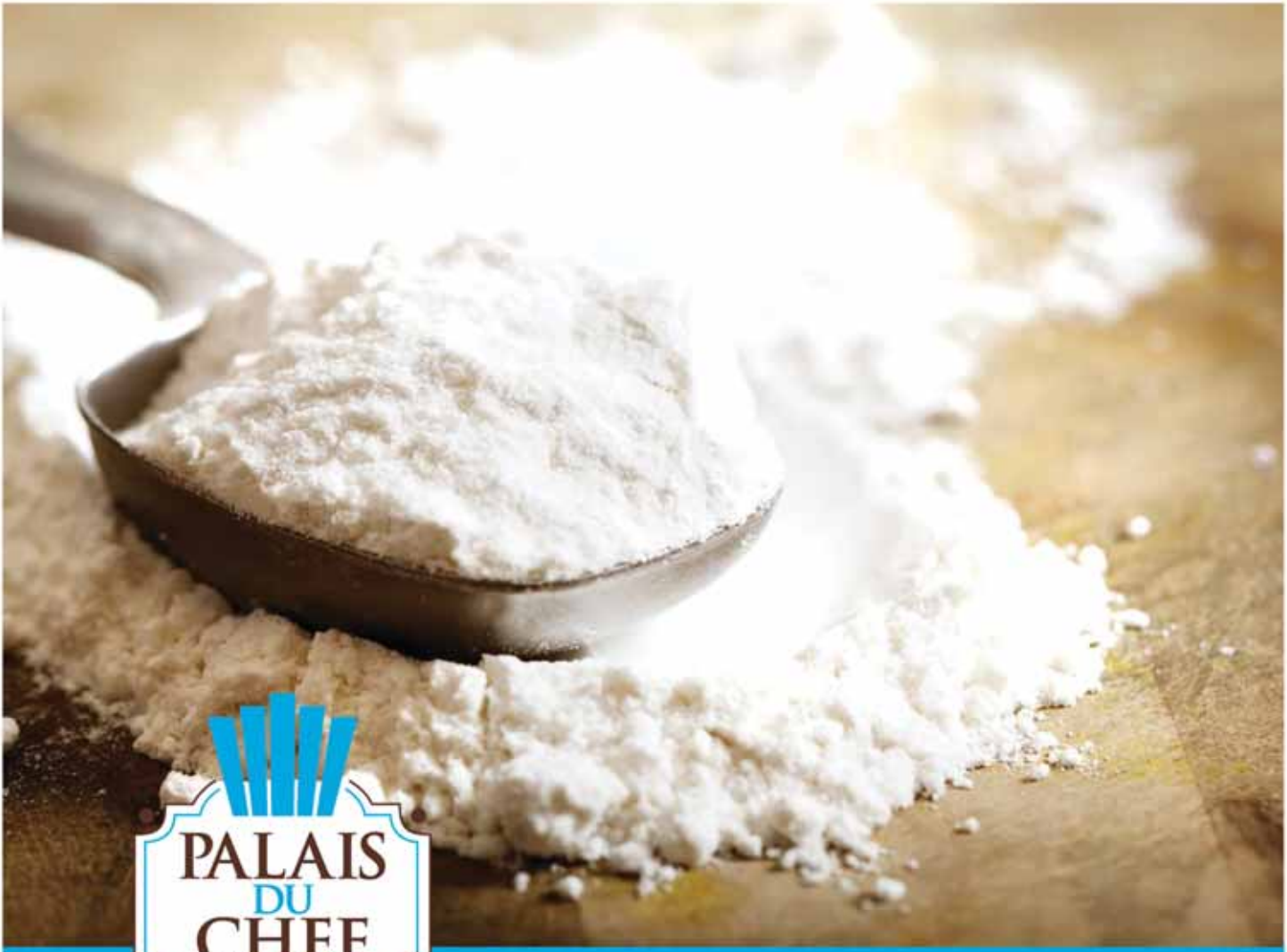
Play Model studiata per creare decorazioni complesse in 3D.
Semplice da lavorare garantendone la forma nel tempo.
“Disponibile a marchio Madame Loulou”



PLAY MODEL (Modelling Paste)		SENZA GLUTINE GLUTEN FREE	SENZA OGM GMO FREE	NO AZOICO AZO FREE	SENZA GRASSI IDR. NO HYDROGENATED FATS	PESO WEIGH
MLPM10005 BIANCO/WHITE						1 kg
MLPM10002 GIALLO/YELLOW						1 kg
MLPM10019 ROSA CARNE/PINK SKIN						1 kg
MLPM10006 ROSA/PINK						1 kg
MLPM10004 ROSSO/RED						1 kg
MLPM10003 BLU/BLUE						1 kg
MLPM10011 BLU SCURO DARK BLUE						1 kg
MLPM10014 VERDE BRILLANTE BRIGHT GREEN						1 kg
MLPM10009C MARRONE con Cacao/ BROWN with Cocoa						1 kg
MLPM10008 NERO/BLACK						1 kg

Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto
Product images are for illustrative purposes only.





Commodities & Flours

Selected Flours and raw ingredients for professionals,
to be used in combination with Palais Du Chef mixes,
so as for your personal recipes.

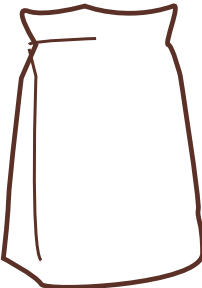
*Farine ed ingredienti altamente selezionati per uso professionale,
da usare in combinazione con i preparati Palais Du Chef
o per le vostre ricette personali.*



COMMODITIES - MATERIE PRIME

COMMODITIES Gluten Free / Senza Glutine	<i>Peso/Weight</i>	<i>Packaging</i>
PSYLLIUM	2 kg	
INULIN INULINA	2 kg	
CMC	2 kg	
XANTHAN GUM	2 kg	
GELATINE GELATINA	2 kg	
LOCUST BEAN GUM CARRUBA	2 kg	
ISOMALT ISOMALTO	2 kg	
PECTIN PECTINA	2 kg	
GUAR GUM	2 kg	
AGAR AGAR	2 kg	
HAZELNUT FLOUR FARINA DI NOCCIOLA	2 kg	
ALMOND FLOUR FARINA DI MANDORLA	2 kg	

FLOURS - FARINE

FLOURS - FARINE Gluten Free / Senza Glutine	<i>Peso/Weight</i>	<i>Packaging</i>
GLUCOSE SYRUP - 38/39 DE SCIROPPO DI GLUCOSIO	20 kg	
MALTITOL MALTITOLO	20 kg	
DEXTROSE DESTROSIO	20 kg	
ICING SUGAR ZUCCHERO A VELO	5 kg	
ICING SUGAR ZUCCHERO A VELO	20 kg	
CORN STARCH AMIDO DI MAIS	25 kg	
POTATO STARCH FECOLA DI PATATE	25 kg	
BUCKWHEAT FLOUR FARINA DI GRANO SARACENO	10 kg	
RICE FLOUR FARINA DI RISO	20 kg	



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