

FLECA

PASTISSERIA

GELATERIA

HORECA

diexca
grup



PANELLETS

CATÀLEG PRODUCTES I OFERTES 2025

Els productes per la elaboració i presentació de panellets ja han arribat a DIEXCA. Gaudeix d'un ampli assortiment de matèries primeres, fruits secs, cartronatge i decoració pels teus panellets. Fes la teva comanda pel nostre Cash&Carry, per l'APP, el teu comercial o trucant-nos al 977 54 50 08.



MASSAPÀ 50% LABORA

■ Ref: DY2087955
☐ 5 Kg/Caixa



MASSAPÀ

■ Ref: ZE0040041
☐ 6 Kg/Cub



FARINA D'AMETLLA

■ Ref: PE2083260
☐ 5 Kg/Caixa



GRANET D'AMETLLA

■ Ref: PE2083261
☐ 5 Kg/Caixa



PINYÓ NACIONAL

■ Ref: TP2083699
☐ 1 Kg/Unitat



PINYÓ XINÈS

■ Ref: PE2080219
☐ 1 Kg/Unitat



CIRERA MEITATS

■ Ref: JM2070082
☐ 4 Kg/Llauna



COCO RALLAT

■ Ref: PE2081365
☐ 5 Kg/Caixa



SUCRE LUSTRE

■ Ref: KL2080580
☐ 10 Kg/Sac



PASTA AROMES

■ Ref: Consultar
☐ 1 Kg/Unitat



AROMES

■ Ref: Consultar
☐ 1 Litre/Unitat



DISCOS OBLEA

■ Ref: QU2081667
☐ 100 Unitats/Bossa
☐ 4 cm



CAIXA PASTA NIZA N°0

■ Ref: JRN045
☐ 50 Unitats/Caixa
☐ 10x15x4,5 cm



CAIXA PASTA NIZA N°1

■ Ref: JRN145
☐ 50 Unitats/Caixa
☐ 19x13x4,5 cm



CAIXA PASTA NIZA N°2

■ Ref: JRN245
☐ 50 Unitats/Caixa
☐ 23x17x4,5 cm



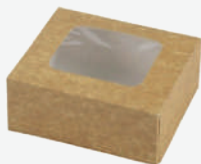
BOSSA CELOFAN

■ Ref: MF25022
☐ 100 Unitats/Caixa
☐ 10x22 cm



BOSSA FILFERRO OR

■ Ref: MF41040
☐ 100 Unitats/Caixa



CAPSES PANELLETS

■ Ref: Consultar
☐ 50 Unitats/ Caixa

12,5x12,5x5 14x14x4
20x12x4 20x20x4



PAPER SILICONAT

■ Ref: LZ9561348
☐ 500 Fulles/Caixa

PANELLETS de LLIMA i XOCOLATA BLANC amb AROMA LLIMONA EUROPA i PASTA LLIMA

Elaboració base Panellets

Farina d'ametlla	0,500 kg
Sucre glas	0,500 kg
AROMA LLIMONA EUROPA	0,005 kg
Ou o aigua (aprox.)	0,060 kg
-----	-----
Total	1,065 kg

- Barrejar els ingredients fins a aconseguir una massa homogènia.

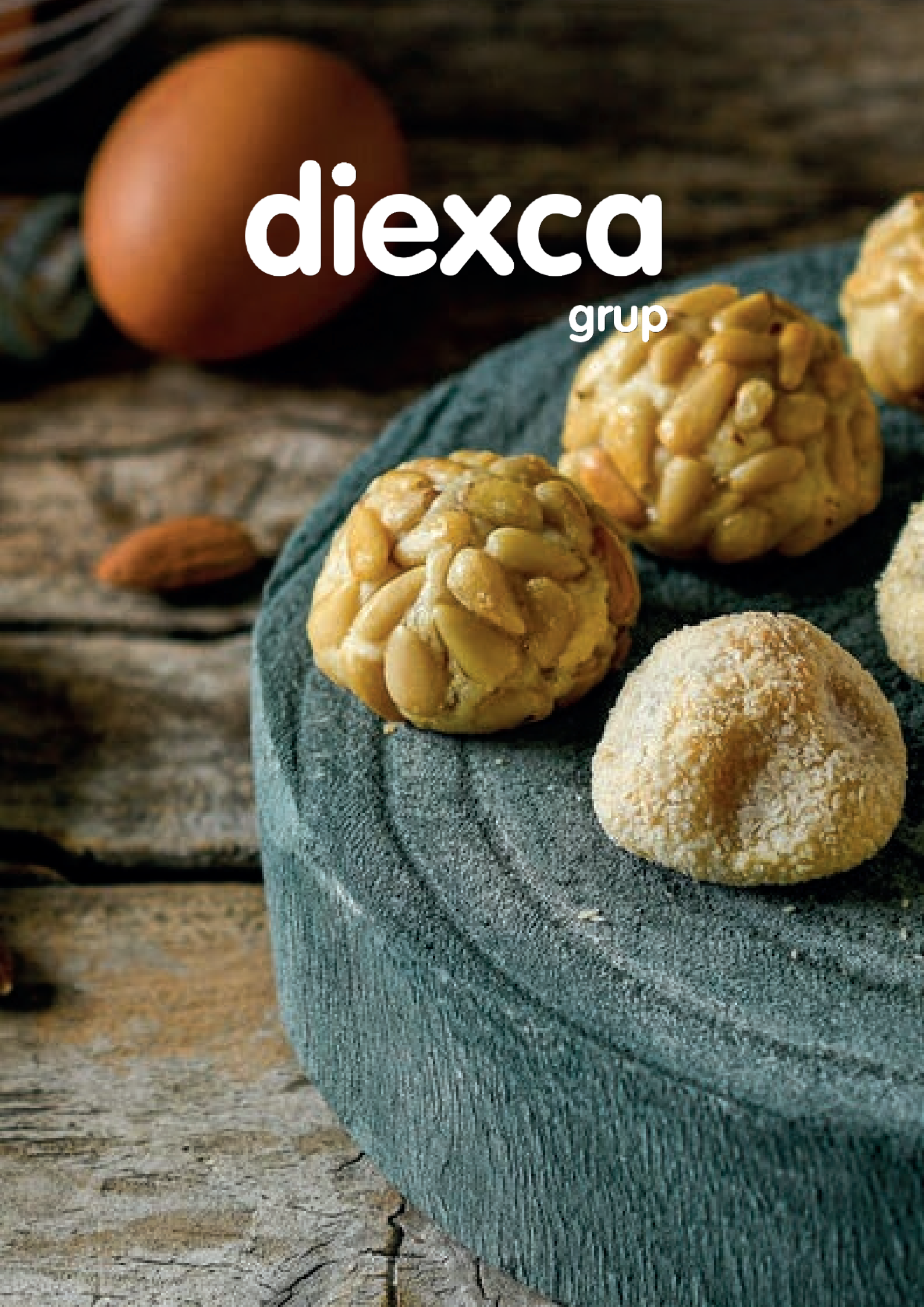
Base Panellets	1,000 kg
PASTA LLIMA	0,040 kg
Drops de xocolata blanc	0,100 kg
-----	-----
Total	1,140 kg

Sucre en gra	C/S
--------------	-----

Procés d'elaboració

- Barrejar la base amb la PASTA LLIMONA i els drops de xocolata blanc.
- Formar petites boles i arrebossar amb sucre en gra.
- Coure a 240 – 250 °C durant 5 minuts.





diexca

grup