DIVINA

BONTÀ ITALIANA

CATALOGO PRODOTTI
PRODUCTS CATALOG

2025

RUE FLAMBÉE®

RUE FLAMBÉE ITALIA è un'azienda italiana nata dalla lunga esperienza dei suoi fondatori nel settore del confezionamento e del cake project.
Oggi RF è diventata Leader nella produzione di prodotti italiani Free From, destinati a rivenditori, laboratori e Industrie sia grazie ai propri marchi sia con produzioni private dedicate.
Grazie ad un approccio dinamico, tempi di produzione brevi e ad un dipartimento di Ricerca e Sviluppo In-House, Rue Flambée è in grado di sviluppare ricette personalizzate, 100% Italiane e sempre seguendo i paradigmi del Free From.

RUE FLAMBÉE is an Italian Company born from the long experience of its founders in the confectionary and cake project field, who conveyed an innovative and contemporary vision to the traditional cuisine.
Today RF becomes a leading Company manufacturing authentic Italian Free From products concepts for Retailers, Laboratories and Industries, through its own brands or with dedicated Private Label productions.
Thanks to a dynamic approach, a short production lead-time and an in-house R&D Department, Rue Flambée is able to develop custom-made recipes from ideas to final products, entirely Made in Italy, always using a Free From approach.

LACTOSE FREE · SUGAR FREE · 100% VEGAN · GLUTEN FREE

DIVINA
BONTÀ ITALIANA

I prodotti di **DIVINA** 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.

DIVINA 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.

BIO IFS Food KOSHER

DIVINA
BONTÀ ITALIANA

PROFESSIONAL MIX BY

Palais du Chef

BAKERY

Extrapan	6
Extrapan Lactose free	**6**
Pinsa+	6
Imperial	**7**
Panfibre	7
Pancorn	**7**
Supremo	8
Cereal Dark	**8**
Sfizioso	8
Universale	**9**
Pasta Fresca	9

PASTRY

Velvet Cake	**10**
Pan di Spagna	10
Sfoglia	**10**
Frolla	11
Brioches & Croissant	**11**
Grandi Lievitati Free	11
Crema pasticcera vegana	**12**

RAW MATERIALS

Mix Spolvero	
Amido di mais	
Farina di Saraceno	
Fecola di patate	
Amido di riso	13
Farina di riso	
Amido di tapioca	
Farina di mais fumetto giallo	
Lievito chimico in polvere	

DIVINA
BONTÀ ITALIANA

POWDER MIX

Crema Cheese Cake	15
Crema Tiramisù	**15**
Panna Cotta	15
Creme Brulee	**16**
Crema Mascarpone	16
Mousse Neutra	**16**
Mousse Dark Chocolate	17
Panna Cotta Vegana	**17**
Crema Pasticcera Vegana	17
Crema Pasticcera	**18**
Cupcake & Torta al Cioccolato	18
Pancake & Waffle	**18**
Cupcake & Torta alla Vaniglia	19
Red Velvet	**19**
Brownies & Lava Cake	19
Frolla	**20**
Pan di Spagna	20

SPREADS CREAMS

Divina Pistacchio Deluxe	
Divina pistacchio Divina	
Pistacchio Vegana	
Divina Nocciola Crunchy	
Divina Nocciola Deluxe	
Divina Nocciola Vegana	22
Divina Nocciola 15%	
Divina Cioccolato Bianco	
Divina Choco Bianca No Lattosio	
Divina Speculoos	
Divina Caramello	
Divina Nocciola Bianco	

DIVINA
BONTÀ ITALIANA

FLAVOURING PASTES

Cookies **Gianduia** Nocciola Extra Extra **Pistacchio 100%** Tiramisù **Vaniglia French** Caffè Arabica **Frutty Strawberry** Frutty Wintry Lemon **Frutty Raspberry** Frutti Mango	24

VARIEGATO ICE CREAM

Nocciola Crunchy Pistacchio **Cioccolato bianco** Nocciolata Bianco **Nocciola** Extra Dark **Caramello** Nocciola Buena **Cacao, Nocciola, Crunchy** Nocciola e Nocciola Intera **Stracciatella** Cacao e Arachidi in Pezzi **Nocciola Chiara + Nocciole Spezzate** Pistacchio 10% e Pistacchi interi **Nocciola Wafer & Granella di Nocciola**	26

EXTRAPAN* - 15KG - PDCEXTPAN

*Prodotto versatile adatto per panificazione
Versatile product suitable for baking

FOR 1 KG OF MIX	AGGIUNGERE - ADD
900 g di acqua	80 g di olio extra vergine
20 g di sale	30 g di lievito
900 g water	80 g extra virgin olive oil
20 g salt	30 g yeast

EXTRAPAN* LACTOSE FREE - 15KG - PDCEXTNOLAC

*Prodotto versatile adatto per panificazione
Versatile product suitable for baking

FOR 1 KG OF MIX	AGGIUNGERE - ADD
850 g di acqua	40 g di olio extra vergine
22 g di sale	30 g di lievito
850 g water	40 g extra virgin olive oil
22 g salt	30 g yeast

PINSA+ - 15KG - PDCPIZZAPLUS

FOR 1 KG OF MIX	AGGIUNGERE - ADD
900 g di acqua	30 g di olio extra vergine
20 g di sale	30 g di lievito
900 g water	30 g extra virgin olive oil
20 g salt	30 g yeast

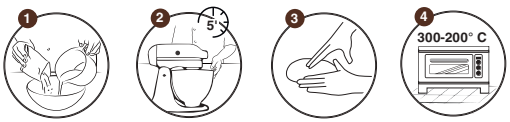
IMPERIAL* - 15KG - PDC017

*Prodotto versatile adatto per pane e pizza
Versatile product suitable for bread and pizza

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

900/1000 g acqua — 30 g di olio
25 g di sale — 25 g di lievito

900/1000 g water — 30 g oil
25 g salt — 25 g fresh yeast



PANFIBRE* - 15KG - PDCPANFIBRE

*Adatto per panificazione
Suitable for baking

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

900 g di acqua — 30 g di olio extra vergine
25 g di sale — 30 g di lievito

900 g water — 30 g extra virgin olive oil
25 g salt — 30 g yeast

PANCORN* - 15KG - PDCBAKF

* Versatile consigliato per pane, pizza e focaccia
Versatile recommended for bread, pizza and focaccia

FOR 1 KG OF MIX - AGGIUNGERE - ADD

900 g di acqua — 15 g di olio extra vergine
30 g di lievito — 20 g di sale

900 g water — 15 g extra virgin olive oil
30 g yeast — 20 g salt

SUPREMO - 15KG - PDCSUPREMO

FOR BREAD | FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

900/950 g di acqua — 20/30 g di olio extra vergine
25 g di sale — 40 g di lievito

900/950 g water — 20/30 g extra virgin olive oil
25 g salt — 40 g yeast

FOR PIZZA | FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

1Lt di acqua — 20/30 g di olio extra vergine
25 g di sale — 40 g di lievito

1lt water — 20/30 g extra virgin olive oil
25 g salt — 40 g yeast

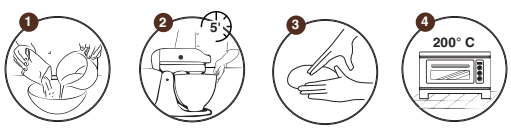
CEREAL DARK* - 15KG - PDC001

*In purezza adatto per panificazione; tagliato con altri mix = pane ai 5 cereali
In purity suitable for baking; cut with other mixes = 5-grain bread

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

860 g di acqua — 30 g di olio extra vergine
22 g di sale — 30 g di lievito

860 g water — 30 g extra virgin olive oil
25 g salt — 30 g yeast



SFIZIOSO - 15KG - PDCSFIZIOSO

*Prodotto versatile adatto per piadine, snack salati, cracker, taralli, grissini
Versatile product suitable for piadinas, savory snacks, crackers, taralli, breadsticks

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

750 g acqua — 90 g olio di semi
15 g sale — 50 g glicerolo

750 g water — 90 g seed oil
15 g salt — 50 g glycerol

UNIVERSAL LP - 15KG - PDCUNIVERSAL

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

950 g di acqua
22 g di sale
50 g di olio extra vergine
30 g di lievito

950 g water
22 g salt
50 g extra virgin olive oil
30 g yeast

PASTA - 15KG - PDCPASTA

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

600 g uova
240 g di acqua
24 g olio extravergine di oliva

600 g eggs
240 g water
24 g extra virgin olive oil

VELVET CAKE - 15KG - PDCDELICAKE

TORTA SOFFICE | FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

500 g di uova intere 400 g di olio/burro/margarina

500 g whole eggs 400 g oil/butter/margarine

PLUMCAKE | FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

500 g di uova intere 450 g di olio/margarina o burro delattosato

500 g whole eggs 450 g oil/margarine or delactose butter

PAN DI SPAGNA - 10KG - PDC0410000001

PAN DI SPAGNA | FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

700 g di uova 300 g di acqua

700 g eggs 300 g water

ROLLÉ | FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

1025 g di uova 1025 g eggs

PAN DI SPAGNA, SPONGECAKE

ROLLÈ

*ANCHE NEL PICCOLO FORMATO COD. PDC60012500GR
ALSO AVAILABLE IN SMALL FORMAT COD PDC60012500GR

SFOGLIA - 15KG - PDCSFOGLIA

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

650 g acqua 15 g sale
5 g di lievito

650 g water 15 g salt
5 g yeast

FROLLA - 15KG - PDCFROLLA

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

400 g burro
100 g tuorlo d'uovo
200 g uova intere
20 g di sale

400 g butter
100 g egg yolk
200 g eggs
20 d salt

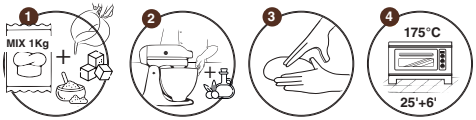
*ANCHE NEL PICCOLO FORMATO COD. PDC4003
ALSO AVAILABLE IN SMALL FORMAT COD PDC4003

BRIOCHES & CROISSANT - 15KG - PDC009

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

590 ml di acqua
60 g di olio
500 g di margarina piatta
115 g di zucchero
90 g di lievito di birra fresco

590 ml water
60 g oil
500 g of flat margarine
115 g sugar
90 g fresh brewer's yeast



GRANDI LIEVITATI FREE - 15KG - PDCLIEV

FOR 1 KG OF MIX - AGGIUNGERE - ADD

1,2 Kg pre impasto
100 g uova
130 g di acqua
50 g di miele
200 g di burro/ margarina
300 g di mix
10 g di sale fino
300 g uva sultanina non lavata
100 g di scorza di arancia candita
150 g zucchero
140 g tuorlo d'uovo
1 g di aroma panettone

1.2 kg pre dough
100 g eggs
130 g water
50 g honey
1 g panettone flavor
150 g sugar
140 g egg yolk
300 g unwashed raisins
100 g candied orange peel
200 g butter/margarine
300 g mix
10 g fine salt

CREMA PASTICCERA VEGANA - 10KG - PDC0410000002

*ANCHE NEL PICCOLO FORMATO
ALSO AVAILABLE IN SMALL FORMAT

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

2500 ml di acqua

2500 ml water

Mix Spolvero, 15 kg
PDCSPOLVERO

Amido di Tapioca,
MPA0024

Farina di Grano Saraceno, 25 Kg
MPA0016

Amido di Riso, 20-25 kg
MPA0005

Amido di Mais, 25 Kg
MPA0005

Fecola di Patate
MPA0003

Farina di Mais Fumetto Giallo
MPA0047

Farina di Riso, 25 Kg
MPA0008

Lievito Chimico in Polvere, 5-15 Kg
PDCLIEV

POWDER MIX

Linea di preparati in polvere 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.

Line of powder preparations dedicated to the typical products of Italian cuisine. A ***Gluten Free*** reinterpretation of traditional recipes, choosing high quality ingredients, without forgetting the importance of taste and ease of use.

CREMA CHEESECAKES - 1KG - PDC3006

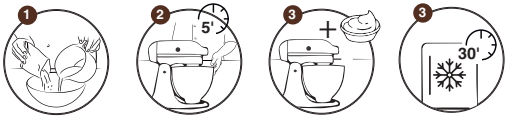
FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

2 l di panna fresca
2 kg di formaggio spalmabile

2 l of cream.
2 kg of cream cheese

62 (80g)

SERVING | PORZIONI



CREMA TIRAMISÙ - 1KG - PDC3008

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

2,5 kg di panna

2,5 kg cream

43 (80g)

SERVING | PORZIONI

PANNA COTTA - 1KG - PD3009

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

2,5 kg di latte delattosato
2,5 kg di panna senza lattosio

2.5 kg lactose-free milk
2.5 kg lactose-free cream

75 (80g)

SERVING | PORZIONI

CREMA BRULEE - 1KG - PDC3010

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

1,7 kg di latte — 4 kg di panna

1,7 kg of milk — 4 kg of cream.

83 (80g)

SERVING | PORZIONI

CREMA MASCARPONE - 1KG - PDC3011

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

2,5 kg di panna

2,5 kg of cream

43 (80g)

SERVING | PORZIONI

MOUSSE NEUTRA - 1KG - PDC4042

FOR 1 KG OF MIX - AGGIUNGERE - ADD

1 kg di latte a temperatura ambiente
4 kg di panna fredda

1 kg milk at room temperature
4 kg cold cream

75 (80g)

SERVING | PORZIONI

MOUSSE DARK CHOCOLATE - 1KG - PDC4072

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

1,2 kg di latte freddo

1,2 kg cold milk

27 (80g)

SERVING | PORZIONI

PANNA COTTA VEGANA - 1KG - PDC014

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

5 kg di panna vegetale

5 kg vegetal cream

75 (80g)

SERVING | PORZIONI

LACTOSE FREE

CREMA PASTICCERA VEGANA - 1KG - PD0101000002

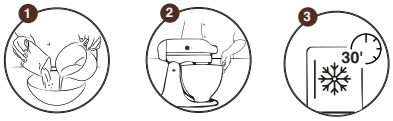
FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

2500 ml di acqua

2500 ml water

44 (80g)

SERVING | PORZIONI



LACTOSE FREE

CREMA PASTICCERA - 1KG - PDC3012

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

2,5 kg di latte a temperatura ambiente

2,5 kg of milk room temperature

43 (80g)

SERVING | PORZIONI

CUPCAKES & TORTA AL CIOCCOLATO - 2,5KG - PDC4002

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

340 g di burro morbido o olio di semi*
500 g di uova

340 g soft butter or seed oil*
500 g eggs

2 CAKE Ø 25
36 CUPCAKES

SERVING | PORZIONI

PANCAKE & WAFFLE - 1KG - PDC013

FOR 1 KG OF MIX - AGGIUNGERE - ADD

Waffles:
5 uova, 850 ml di acqua, 400 g di burro fuso;
5 eggs, 850 ml water and 400 g of melted butter;

Pancakes:
5 uova, 750 ml di acqua e 400 g di burro fuso;
5 eggs, 750 ml water and 400 g
of melted butter;

20-25
WAFFLE/PANCAKE

SERVING | PORZIONI

*RICETTA NO LATTOSIO: METTI IL BURRO CON LA MARGARINA
LACTOSE FREE RECIPE: SUBSTITUTE BUTTER WITH MARGARINE

RED VELVET - 2,5KG - PDC4014

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

340 g di burro morbido o olio di semi*
500 g di uova

340 g soft butter or seed oil*
500 g eggs

2 CAKE Ø 25

SERVING | PORZIONI

CUPCAKES & TORTA VANIGLIA - 2,5KG - PDC4001

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

340 g di burro	500 g di uova
340 g of butter	500 g of eggs

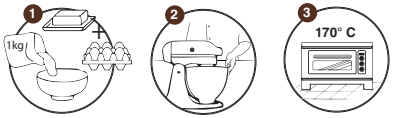
*RICETTA SENZA LATTOSIO: SOSTITUIRE CON 340 G DI OLIO DI SEMI
LACTOSE-FREE RECIPE: REPLACE WITH 340 G SEED OIL

BROWNIES, SACHER & LAVACAKE - 2,5KG - PD04008

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

500 g di burro morbido
375 g di uova

500 g soft butter
375 g eggs



BROWNIES:
1 CAKE 30X40
SACHER:
1 CAKE Ø 30
LAVA CAKE: 24

SERVING | PORZIONI

FROLLA & BISCOTTI - 2,5KG - PDC4003

*ANCHE NEL GRANDE FORMATO COD. PDCFROLLA
ALSO AVAILABLE IN BIG FORMAT COD PDCFROLLA

FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

400 g burro	200 g uova intere
100 g tuorlo d'uovo	20 g di sale

400 g butter	200 g eggs
100 g egg yolk	20 d salt

PAN DI SPAGNA - 2,5KG - PDC60012500GR

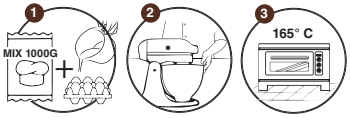
*RICETTA NO LATTOSIO: METTI IL BURRO CON LA MARGARINA
LACTOSE FREE RECIPE: SUBSTITUTE BUTTER WITH MARGARINE

PAN DI SPAGNA | FOR 1 KG OF MIX | AGGIUNGERE - ADD

700 g di uova	300 g di acqua

700 g eggs	300 g water

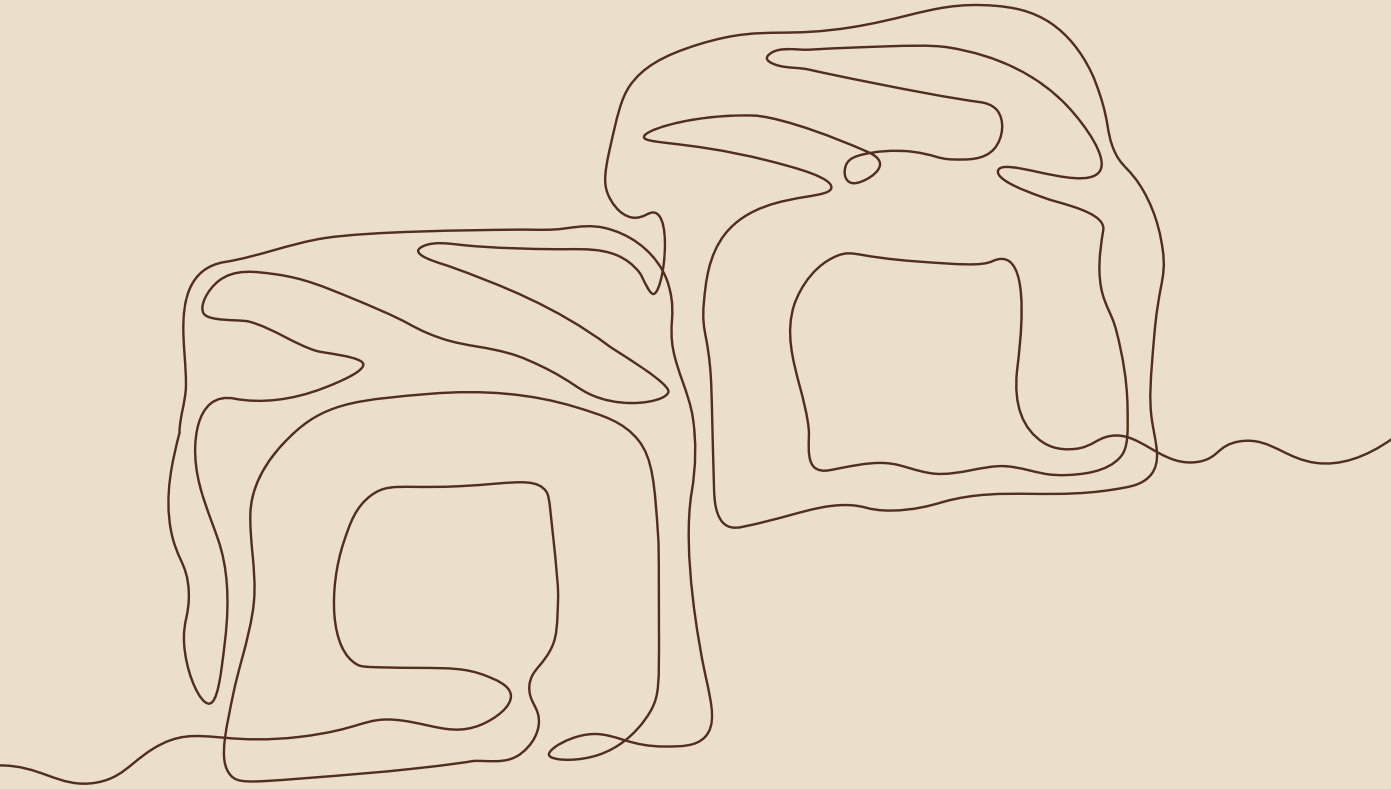
PAN DI SPAGNA, SPONGECAKE



SPREAD CREAMS

Una varietà di creme spalmabili che soddisfano tutti i palati. Le ***creme Divina*** prodotte da Rue Flambée possono essere utilizzate in dolci, mousse e dessert; sono perfette da spalmare su pane, pancakes e waffle, e usate nelle crostate. Disponibili nei formati da 3kg a 15kg.

A variety of delicious spreads that satisfy all tastes. The ***Divina spreads*** produced by Rue Flambée can be used to fill cakes, mousse, or desserts; perfect to spread on bread, pancakes and waffle, or crusts.
Available in format from 3kg to 15kg.



DIVINA PISTACCHIO DELUXE 22%

250 g: **ML9316 -** 3 Kg: **PDC9294-3**

DIVINA PISTACCHIO 10%

250 g: **ML9312 -** 3 Kg: **PDC9293-3**

DIVINA PISTACCHIO VEGANO

250 g: **ML9320 -** 3 Kg: **PDC9202-3**

DIVINA NOCCIOLA DELUXE

250 g: **ML9317 -** 3 Kg: **PDC9296-3**

DIVINA NOCCIOLA

250 g: **ML9310 -** 3 Kg: **PDC9299-3**

DIVINA NOCCIOLA VEGANA

250 g: **ML9319 -** 3 Kg: **PDC9301-3 -** 15 Kg: **PDC010**

DIVINA CRUNCHY ROCK

250 g: **ML9314 -** 3 Kg: **PDC9298-3**

DIVINA CIOCCOLATO BIANCO

250 g: **ML9311 -** 3 Kg: **PDC9300-3**

DIVINA CIOCCOLATO BIANCO SENZA LATTOSIO

250 g: **ML9321 -** 3 Kg: **PDC011**

DIVINA CARAMELLO SALATO

250 g: **ML9315 -** 3 Kg: **PDC9295-3**

DIVINA SPECULOOS

250 g: **ML9318 -** 3 Kg: **PDC9297-3**

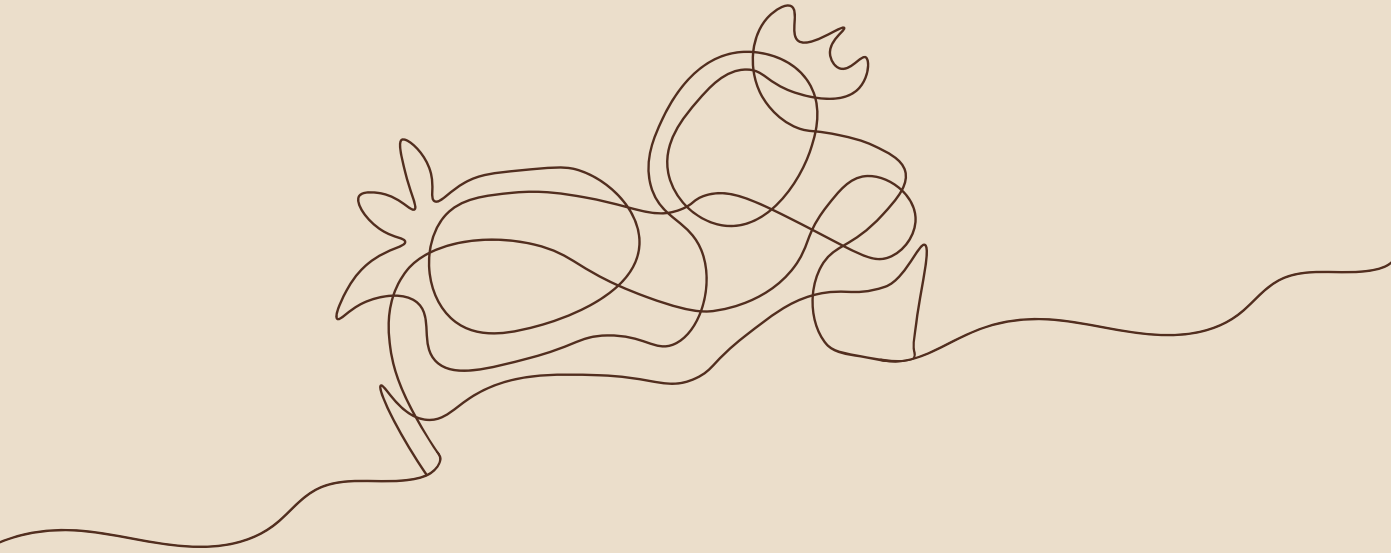
DIVINA NOCCIOLATA BIANCA

3 Kg: **PDC03030000007**

FLAVOURING PASTES

Paste Aromatizzanti concentrate prodotte con materie prime di prima qualità. Una piccola quantità darà un sapore intenso a creme, desserts, impasti di torte, gelati e panna montata.

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.



BISCOTTO - COOKIES

1 Kg: **PDC9210-1**

GIANDUIA

1 Kg: **PDC9205-1**

NOCCIOLA EXTRA EXTRA - EXTRA EXTRA HAZELNUT

1 Kg: **PDC9203-1** - 3 Kg: **PDC9203-3**

PISTACCHIO

1 Kg: **PDC9202-1** - 3 Kg: **PDC9202-3**

TIRAMISÙ

1 Kg: **PDC9212-1**

VANILLA FRENCH

1 Kg: **PDC9206-1**

CAFFÈ ARABICA

1 Kg: **PDC9232-1**

FRUTTY STRAWBERRY

1 Kg: **PDC9214-1**

FRUTTY WINTRY LEMON

1 Kg: **PDC9200-1**

FRUTTY RASPBERRY

1 Kg: **PDC9201-1**

FRUTTY MANGO

1 Kg: **PDC9228-1**

VARIEGATO ICE CREAM

Nel nome c'è la sua stessa essenza! Una pasta che dona alle vostre basi gelato neutre quelle tipiche striature e quel gusto inconfondibile. Disponibile nei gusti nocciola (in tre varianti), pistacchio e cioccolato

In the name is its very essence! A paste that gives your neutral ice cream bases those typical streaks and that unmistakable taste. Available in hazelnut (in three variations), pistachio and chocolate flavors.

NOCCIOLA CRUNCHY - CRUNCHY HAZELNUT

3 Kg: **PDC0303000001**

PISTACCHIO

3 Kg: **PDC0303000002**

CIOCCOLATO BIANCO - WHITE CHOCOLATE

3 Kg: **PDC0303000003**

NOCCIOLATA BIANCO

3 Kg: **PDC0303000004**

NOCCIOLA - HAZELNUT

3 Kg: **PDC0303000005**

EXTRA DARK

3 Kg: **PDC0303000006**

CARAMELLO - CARAMEL

3 Kg: **PDC0303000008**

NOCCIOLA BUENA

3 Kg: **PDC0303000009**

STRACCIATELLA

1 Kg: **PDC9225-1**

CACAO, NOCCIOLA, CRUNCHY
COCOA, HAZELNUT CRUNCHY

3 Kg: **PDC0303000010**

NOCCIOLA E NOCCIOLA INTERA
HAZELNUT & WHOLE HAZELNUT

3 Kg: **PDC0303000011**

CACAO E ARACHIDI IN PEZZI
COCOA & CHOPPED PEANUTS

3 Kg: **PDCCHOCOPEANUT3KG**

NOCCIOLA CHIARA + NOCCIOLE SPEZZATE
WHITE HAZELNUT + CRACKED HAZELNUTS

3 Kg: **PDCCRUNCHYNOCC3KG**

PISTACCHIO 10% E PISTACCHI INTERI
PISTACHIO 10% & WHOLE PISTACHIO

3 Kg: **PDCPISTACCRUNCH3KG**

NOCCIOLA WAFER + GRANELLA DI NOCCIOLA
HAZELNUT WAFER + HAZELNUT GRAIN

3 Kg: **PDCWAFERNOCC3KG**

DIVINA

BONTÀ ITALIANA

RUE FLAMBÉE®

MADE IN ITALY

RUE FLAMBÉE ITALIA SRL
via Arno, 14/16 - 30030 Pianiga (VE) ITALY ph: +39 041 406 2283
info@rueflambee.com - www.rueflambee.com

Rev 032025