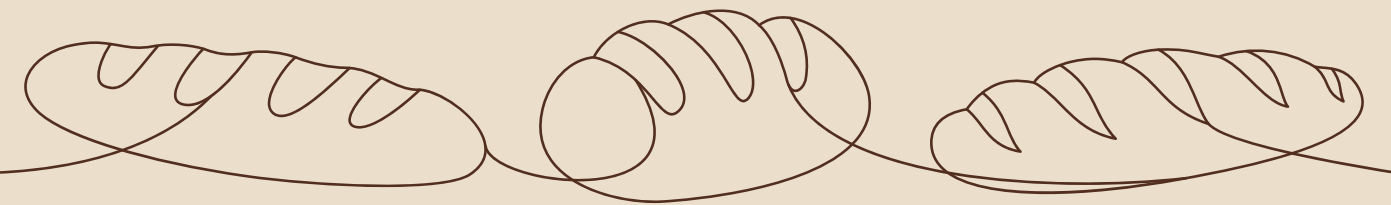
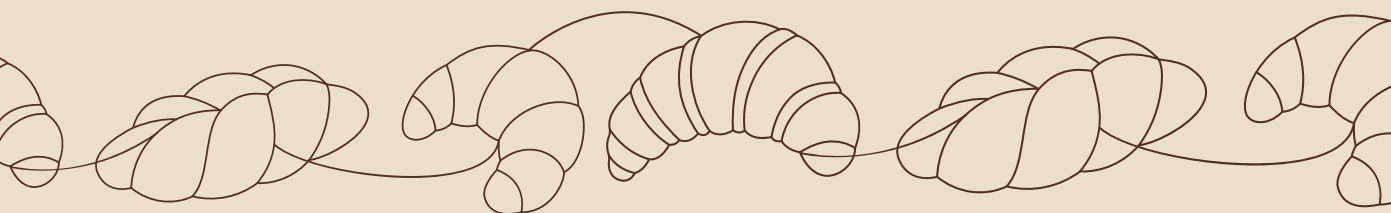


DIVINA
BONTÀ ITALIANA



CATALOGO PRODOTTI
PRODUCTS CATALOG





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 built on the extensive experience of its founders in confectionery and pastry development, combining traditional culinary heritage with an innovative and contemporary vision.

Today, the company stands as a leading manufacturer of authentic Italian Free From product concepts for retailers, artisan laboratories, and the food industry, offering both proprietary brands and tailored private label solutions.

With a dynamic operational model, short production lead times, and a fully integrated in-house R&D department, Rue Flambée develops custom-made recipes from concept to finished product, delivering solutions entirely Made in Italy and consistently driven by a Free From philosophy.



DIVINA
BONTÀ ITALIANA

DIVINA reinterpreta le ricette tradizionali per rispondere alla crescente domanda di alimenti privi di ingredienti potenzialmente nocivi. Grazie all'esperienza e all'impegno che caratterizzano il marchio, offriamo a chef e professionisti del settore alimentare una gamma completa di ingredienti pensati per semplificare le operazioni, garantendo risultati sempre di alta qualità, capaci di soddisfare sia i consumatori tradizionali sia quelli attenti alla salute.

DIVINA reinterprets traditional recipes to meet the growing demand for foods free from potentially harmful ingredients. Through the expertise and commitment behind the brand, we offer chefs and food professionals a comprehensive range of ingredients designed to simplify operations while ensuring consistently high-quality results that appeal to both traditional and health-conscious consumers.



BIO



KOSHER

MIX PROFESSIONALI • PANIFICATI

8	Extrapan	Extrapan Lactose free	Imperial
9	Pinsa+	Spolvero	Panfibre
10	Pancorn	Supremo	Cereal Dark
11	Sfizioso	Universale	Pasta Fresca
12	Pasta Industriale	Mix semi misti	

MIX PROFESSIONALI • PASTICCERIA

13	Croissant & Sfoglia	Briomix	Sfoglia
14	Velvet Cake	Pan di Spagna	Frolla
15	Grandi Lievitati Free	Crema pasticcera vegana	

MATERIE PRIME

16	Pistacchio 100% Pasta di Mandorle	Nocciola 100%	Pasta d'Arachidi
17	Pangrattato	Lievito chimico in polvere	Farina di Saraceno
	Fecola di patate	Amido di riso	Farina di riso
	Amido di tapioca	Farina mais fumetto giallo	Amido di mais
	Pasta Kataifi	Crumble Dark	Crumble alla vaniglia
18	Cacao Alcalinizzato 10-12	Cacao Alcalinizzato 10-12 dark	Cacao naturale 10-12
	Cacao Alcalinizzato 10-12 Premium		

PREPARATI IN POLVERE • DESSERT IN CREMA

21	Cheesecake	Tiramisù	Crème Brûlée
22	Mascarpone	Mousse Neutra	Mousse Dark Choco
23	Crema Pasticcera	Panna Cotta	Panna Cotta Vegana
24	Crema Pasticcera Vegana		

PREPARATI IN POLVERE • TORTE

25	Brownies & Lava Cake	Cupcake & Torta al Cioccolato	Pancake & Waffle
26	Red Velvet	Frolla	Pan di Spagna
27	Cupcake & Torta alla vaniglia		

CREME SPALMABILI

28	Pistacchio Deluxe	Pistacchio	Pistacchio Vegana
	Pistacchio anteferno	Nocciola Crunchy	Nocciola Deluxe
	Nocciola Vegana	Nocciola	
29	White Creamy	Al latte No Lattosio	Nocciola Bianco
	Caramello Salato	Vaniglia anteferno	Pistacchio proteica
	Pistacchio crunchy proteica	Cocco & Mandorla proteica	Cocco e cioccolato al latte proteica
	Caramello Salato proteica	Latte, Cioccolato proteica	

PASTE AROMATIZZANTI

30	Cookies	Gianduia	Nocciola Extra Extra
	Pistacchio 100%	Tiramisù	Vaniglia French
	Caffè Arabica	Frutti Fragola	Frutti Limone
	Frutti Lampone	Frutti Mango	

PROFESSIONAL MIX • BAKERY

8	Extrapan	Extrapan Lactose free	Imperial
9	Pinsa+	Dusting Flour	Panfibre
10	Pancorn	Supremo	Cereal Dark
11	Sfizioso	Universal	Fresh Pasta
12	Pasta	Mixed seeds	

PROFESSIONAL MIX • PASTRY

13	Croissants & Puff Pastry	Briomix	Puff Pastry
14	Velvet Cake	Sponge Cake	Shortcrust Pastry
15	Holiday Sweet Mix	Vegan Pastry Cream	

RAW MATERIALS

16	Pistachio 100% Almond	Hazelnut 100%	Peanuts
17	Bread mix	Baking Powder	Buckwheat Flour
	Potato Starch	Rice Starch	Rice Flour
	Tapioca Starch	Yellow Corn Flour	Corn Starch
	Kataifi Paste	Dark Choco Crumble	Vanilla Crumble
18	Alkalized cocoa powder 10-12	A. cocoa powder 10-12 (dark)	Natural cocoa powder 10-12
	A. cocoa powder 10-12 (premium)		

POWDER MIX • DESSERT CREAM

19	Cheesecake	Tiramisù	Crème Brûlée
20	Mascarpone Cream	Neutral Mousse	Dark Chocolate Mousse
21	Pastry Cream	Panna Cotta	Vegan Panna Cotta
22	Vegan Pastry Cream		

POWDER MIX • CAKE

23	Brownies & Lava Cake	Cupcake & Chocolate cake	Pancake & Waffle
24	Red Velvet	Frolla	Sponge Cake
25	Cupcake & Vanilla cake		

SPREAD CREAMS

26	Pistachio Deluxe Pistachio filling cream Vegan Hazelnut	Pistachio Crunchy Hazelnut Hazelnut Filling cream	Pistachio Vegan Hazelnut Deluxe
27	White Creamy Salted Caramel High protein pistachio crunchy High Protein Salted Caramel	Milk no Lactose Vanilla filling cream High protein Coconut & Almond High Protein Milk, Chocolate	White Hazelnut High Protein Pistachio High Protein Coconut & Milk Chocolate

FLAVOURING PASTES

28	Cookies	Gianduja	Hazelnut Extra Extra
	Pistachio 100%	Tiramisù	Vaniglia French
	Coffee	Frutty Strawberry	Frutty Wintry Lemon
	Frutty Raspberry	Frutti Mango	



PROFESSIONAL MIX • PANIFICATI

Linea di preparati **senza glutine** dal **grande formato** (dai 10 ai 15 kg) studiati per rispondere alle esigenze dei laboratori, delle produzioni artigianali e dei professionisti del settore che cercano **affidabilità, resa costante, versatilità operativa** e perchè no anche del gusto.

Formulazioni bilanciate e performanti permettono di realizzare un'ampia gamma di **preparazioni salate**: partendo da varie tipologie di **pane, pizza/focaccia, taralli/grissini, pasta fresca** che sono solo alcuni dei risultati che si possono ottenere con i nostri mix.

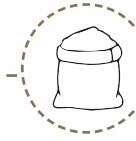
Ideali per un utilizzo professionale, i mix bakery uniscono **semplicità di utilizzo, qualità delle materie prime e prestazioni tecniche elevate**, offrendo soluzioni concrete per chi lavora ogni giorno nel mondo del gluten free.

PROFESSIONAL MIX • BAKERY

*A range of **gluten-free** mixes in **large formats** (from 10 to 15 kg), developed to meet the needs of laboratories, artisanal productions and food professionals looking for **reliability, consistent performance, operational versatility** and, last but not least, great taste.*

*Balanced and high-performing formulations make it possible to create a wide variety of savoury preparations: from different types of **bread** to **pizza and focaccia, taralli and breadsticks, fresh pasta** and many other applications achievable with our mixes.*

*Designed for professional use, our bakery mixes combine **ease of use, high-quality raw materials** and **excellent technical performance**, offering practical and reliable solutions for those who work every day in the gluten-free sector.*



PROFESSIONAL MIX • PASTICCERIA

E per la **pasticceria gluten free** ? Ecco la nostra linea pensata per chi non accetta compromessi su **gusto, struttura e resa finale**.

Dedicati alla realizzazione di prodotti come **croissant, brioche**, pasta **frolla**, pasta **sfoglia, grandi lievitati** (e non solo...) questi mix assicurano impasti **equilibrati**, facili da lavorare e capaci di valorizzare ogni fase, dalla formatura alla cottura.

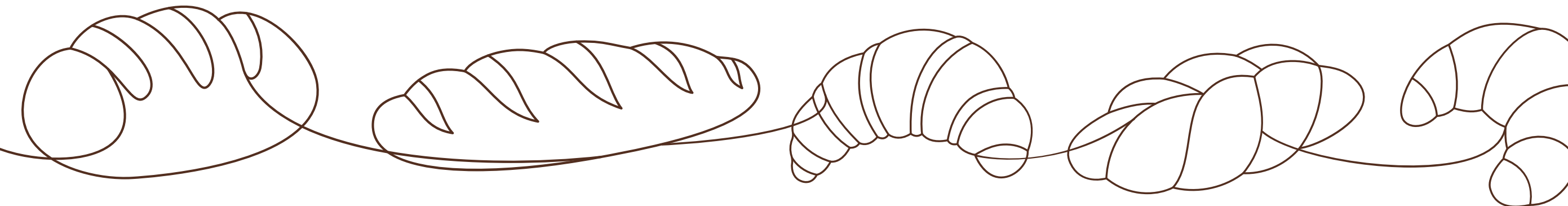
Grazie a formulazioni sviluppate per l'uso professionale, i mix pastry garantiscono **affidabilità**, costanza e **qualità sensoriale**, consentendo di ottenere prodotti finiti fragranti, ben sviluppati e all'altezza delle aspettative del consumatore finale.

PROFESSIONAL MIX • PASTRY

And what about **gluten-free pastry**? Here is our range designed for professionals who accept no compromises on **taste, structure** and **final performance**.

Developed for the preparation of products such as **croissants, brioche, shortcrust** pastry, **puff** pastry and large leavened goods (and more), these mixes ensure **well-balanced** doughs that are easy to work with and able to enhance every stage of the production process, from shaping to baking.

Thanks to formulations specifically developed for professional use, our pastry mixes guarantee **reliability**, consistency and **high sensory quality**, allowing the creation of finished products that are fragrant, well-developed and fully meet end-consumer expectations.



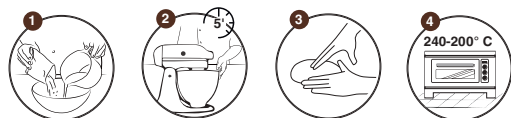


PDCEXTPAN • **EXTRAPAN*** • 15KG

Prodotto versatile adatto per panificazione
Versatile product suitable for baking

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

900 g di acqua	900 g water
80 g di olio extra vergine	80 g extra virgin olive oil
20 g di sale	20 g salt
30 g di lievito	30 g yeast



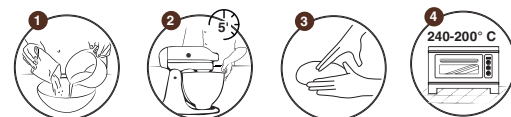
----- **SENZA LATTOSIO • LACTOSE FREE** -----

PDCEXTNOLAC • **EXTRAPAN LACTOSE FREE*** • 15KG

Prodotto versatile adatto per panificazione
Versatile product suitable for baking

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

850 g di acqua	850 g water
40 g di olio extra vergine	40 g extra virgin olive oil
22 g di sale	22 g salt
30 g di lievito	30 g yeast



LACTOSE FREE

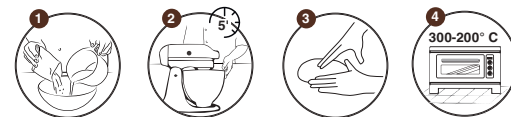


PDC017 • **IMPERIAL*** • 15KG

Prodotto top di gamma adatto per pane e pizza
High level product suitable for bread and pizza

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

880 g acqua	880 g water
30 g di olio	30 g oil
25 g di sale	25 g salt
30 g di lievito	30 g fresh yeast



LACTOSE FREE

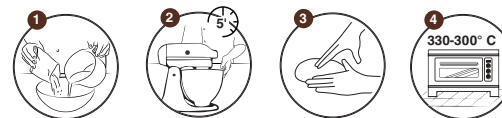


PDCPIZZAPLUS • **PINSA+** • 15KG

Prodotto versatile adatto per pizza e pinsa
Versatile product suitable for pizza and pinsa

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

900 g di acqua	900 g water
30 g di olio extra vergine	30 g extra virgin olive oil
20 g di sale	20 g salt
30 g di lievito	30 g yeast



LACTOSE FREE



----- **SENZA LATTOSIO, SENZA AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO**
LACTOSE FREE, DEGLUTINATED WHEAT STARCH FREE -----

PDSPOLVERO • **SPOLVERO** • 15KG

Prodotto adatto come farina da spolvero
Suitable as dusting flour



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE



PDCPANFIBRE • **PANFIBRE*** • 15KG

Mix adatto per panificazione/pizzeria con ottima resa anche nel frozen
Mix suitable for bakery/pizzeria with excellent performance even when frozen

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

800 g di acqua	800 g water
40 g di olio extra vergine	40 g extra virgin olive oil
25 g di sale	25 g salt
20 g di lievito	20 g yeast



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE





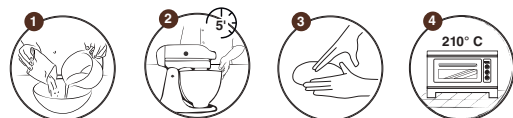
SENZA LATTOSIO, SENZA AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO
LACTOSE FREE, DEGLUTINATED WHEAT STARCH FREE

PDCBAKF • **PANCORN*** • 15KG

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

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

900 g di acqua	900 g water
15 g di olio extra vergine	15 g extra virgin olive oil
30 g di lievito	30 g yeast
20 g di sale	20 g salt



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE



PDCSUPREMO • **SUPREMO** • 15KG

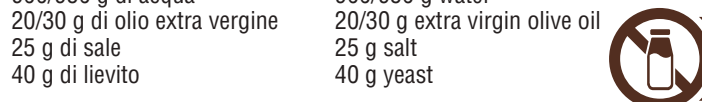
Mix top di gamma adatto per pane, pizza e prodotti morbidi
Premium Mix Suitable for Bread, Pizza, and Soft Baked Products

PANE/BREAD --> 1 KG: AGGIUNGERE - ADD

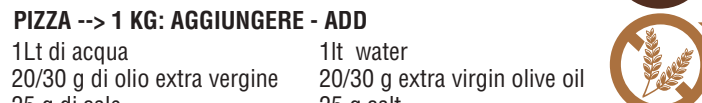
900/950 g di acqua	900/950 g water
20/30 g di olio extra vergine	20/30 g extra virgin olive oil
25 g di sale	25 g salt
40 g di lievito	40 g yeast

PIZZA --> 1 KG: AGGIUNGERE - ADD

1Lt di acqua	1lt water
20/30 g di olio extra vergine	20/30 g extra virgin olive oil
25 g di sale	25 g salt
40 g di lievito	40 g yeast



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE



PDC001 • **CEREAL DARK*** • 15KG

Mix ai cinque cereali adatto alla panificazione
Five-Grain Mix Suitable for Baking

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

900/1000 g di acqua	900/1000 g water
30 g di olio extra vergine	30 g extra virgin olive oil
10 - 30 g di lievito (in base alla lievitazione scelta)	10 - 30 g yeast (depending on the leavening chosen)
25 g di sale	25 g salt



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE



SENZA LATTOSIO, SENZA AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO
LACTOSE FREE, DEGLUTINATED WHEAT STARCH FREE

PDCSFIZIOSO • **SFIZIOSO** • 15KG

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

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

750 g acqua	750 g water
90 g olio di semi	90 g seed oil
15 g sale	15 g salt
50 g glicerolo	50 g glycerol



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE



PDCUNIVERSAL • **UNIVERSAL LP** • 15KG

Miscela di partenza versatile, adatta a tante applicazioni dolci e salate
Versatile base mix, suitable for many sweet and savory applications

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

950 g di acqua	950 g water
50 g di olio extra vergine	50 g extra virgin olive oil
22 g di sale	22 g salt
30 g di lievito	30 g yeast



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE



PDCPASTA • **PASTA** • 15KG

Mix per la preparazione della pasta fresca fatta a mano
Mix for making fresh handmade pasta

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

600 g uova	600 g eggs
24 g olio extravergine di oliva	24 g extra virgin olive oil
240 g di acqua	240 g water



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE





SENZA LATTOSIO, SENZA AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO
LACTOSE FREE, DEGLUTINATED WHEAT STARCH FREE

PIC0420000001 • **PASTA INDUSTRIALE** • 20KG

Mix per la preparazione della pasta fresca con macchinari industriali
Mix for fresh pasta preparation with Industrial machinery



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE



PDC020 • **MIX SEMI MISTI** • 10KG

Mix di semi misti:
semi di girasole, semi di lino marrone, semi di miglio, semi di quinoa
rossa, semi di quinoa bianca, semi di lino giallo, semi di chia

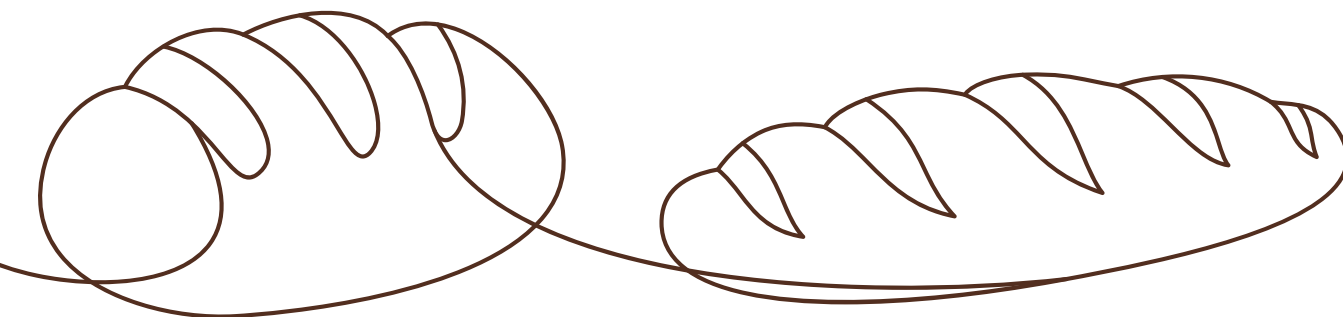
Mixed seed mix:
sunflower seeds, brown flax seeds, millet seeds, red quinoa
seeds, white quinoa seeds, yellow flax seeds, chia seeds



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE



SENZA LATTOSIO • **LACTOSE FREE**

PDC009 • **CROISSANT & SFOGLIA** • 15KG

Mix adatto principalmente per croissant ma anche per sfogliati
Perfect mix for croissants and other puff pastries

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

620 g di acqua	620 g water
115 g di zucchero	115 g sugar
60 g di olio	60 g oil
90 g di lievito di birra fresco	90 g fresh brewer's yeast
500 g di margarina piatta	500 g of flat margarine



LACTOSE FREE



SENZA LATTOSIO, SENZA AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO
LACTOSE FREE, DEGLUTINATED WHEAT STARCH FREE

DIVINA058 • **BRIOMIX** • 15KG

Mix per brioches da gelato e ciambelle/krapfen
Mix for ice cream buns and donuts

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

200 g zucchero semolato	200 g granulated sugar
100 g latte di soia	100 g soy milk
800 g acqua (fritto)	800 g water (fried)
920 g acqua (forno)	920 g water (baked)
24 g sale	24 g salt
70 g lievito di birra fresco	70 g fresh brewer's yeast
100 g olio di semi	100 g vegetable oil
aroma vaniglia e scorze	vanilla flavor and
di arancia/limone	orange/lemon zest



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE

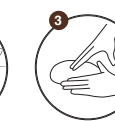
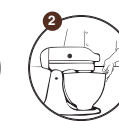


PDCSFOGLIA • **SFOGLIA** • 15KG

Mix versatile adatto per prodotti sfogliati (pizzette, veneziane, millefoglie)
Versatile mix suitable for puff pastries: (mini pizzas, Venetian pastries,
and mille-feuille)

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

650 g acqua	650 g water
15 g sale	15 g salt
5 g di lievito	5 g yeast



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE





PROFESSIONAL MIX • PASTICCERIA / PASTRY

SENZA LATTOSIO, SENZA AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO
LACTOSE FREE, DEGLUTINATED WHEAT STARCH FREE

PDCDELICAKE • **VELVET CAKE** • 15KG

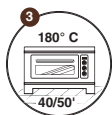
Mix versatile per torte soffici, cupcake e plumcake
Versatile mix for soft cakes, cupcakes, and loaf cakes

CAKE --> 1 KG: AGGIUNGERE - ADD

500 g di uova intere 500 g whole eggs
400 g di olio/burro/margarina 400 g oil/butter/margarine

PLUMCAKE --> 1 KG: AGGIUNGERE - ADD

500 g di uova intere 500 g whole eggs
450 g di olio/margarina 450 g oil/margarine



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE



PDC041000001 • **PAN DI SPAGNA** • 10KG

Mix perfetto per la preparazione di Pan di Spagna e Rollè
Perfect mix for making Sponge Cake and Swiss Rolls

PAN DI SPAGNA/SPONGE CAKE --> 1 KG: AGGIUNGERE - ADD

700 g di uova 700 g eggs
300 g di acqua 300 g water

ROLLÈ --> 1 KG: AGGIUNGERE - ADD

1025 g di uova 1025 g eggs



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE



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

PDCFROLLA • **FROLLA** • 15KG

Prodotto adatto per frolla, frolla montata e crumble
Product suitable for shortcrust pastry, enriched shortcrust and crumble.

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

400 g burro 400 g butter
200 g uova intere 200 g eggs
100 g tuorlo d'uovo 100 g egg yolk



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE



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

SENZA LATTOSIO, SENZA AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO
LACTOSE FREE, DEGLUTINATED WHEAT STARCH FREE

PDCLIEV • **GRANDI LIEVITATI FREE** • 15KG

Adatto per dolci lievitati come panettone, colomba e pandoro
Ideal for leavened desserts: Italian panettone, colomba and pandoro.

PANETTONE --> 1 KG: AGGIUNGERE - ADD

1,2 Kg pre impasto	1.2 kg pre dough
300 g di mix	150 g sugar
150 g zucchero	300 g mix
100 g uova	100 g eggs
10 g di sale fino	140 g egg yolk
140 g tuorlo d'uovo	10 g fine salt
130 g di acqua	130 g water
300 g uva sultanina non lavata	300 g unwashed raisins
50 g di miele	50 g honey
100 g di scorza di arancia candita	100 g candied orange peel
200 g di burro	1 g panettone flavor
1 g di aroma panettone	200 g butter/margarine



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE



PDC041000002 • **CREMA PASTICCERA VEGANA** • 10KG

Preparato per crema pasticcera VEGANA
Ready-to-use VEGAN custard mix

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

2500 ml di acqua 2500 ml water



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE



*ANCHE NEL PICCOLO FORMATO
ALSO AVAILABLE IN SMALL FORMAT



MATERIE PRIME • RAW MATERIALS

La base perfetta per tutte le tue preparazioni.

Una vasta gamma di prodotti, rigorosamente **gluten free** per partire a costruire ogni vostra ricetta. Dalle **farine** in sacco da 20 a 25 kg, agli **amidi**, perfetti per strutturare le vostre preparazioni passando poi al **cacao** e alle **paste pure** quali pistacchio, nocciola, mandorle e arachidi... insomma possiamo essere i vostri migliori alleati!

The perfect base for all your creations.

A wide range of products, strictly **gluten-free**, to help you build every recipe. From 20–25 kg bags of flour to starches, perfect for structuring your preparations, and extending to **cocoa** and pure pastes... in short, we can be your best allies

PASTE 100% • 100% PASTE



• **PISTACCHIO / PISTACHIO**
NATURALE V-MPI0138
CON CLOROFILLINA V-MPI0136



• **NOCCIOLA / HAZELNUT**
V-MPI0009



• **ARACHIDI / PEANUTS**
V-MPI0147



• **MANDORLE / ALMOND**
V-MPI0078



PANGRATTATO / BREAD MIX
10 KG • DIVINA071



AMIDO DI TAPIOCA / TAPIOCA STARCH
V-MPA0024



**FARINA DI GRANO SARACENO
BUCKWHEAT FLOUR**
25 KG • V-MPA0016



AMIDO DI RISO / RICE STARCH
20 - 25 KG • V-MPA0005



AMIDO DI MAIS / CORN STARCH
25 KG • V-MPA0004



FECOLA DI PATATE / POTATO STARCH
V-MPA0003



**FARINA DI MAIS FUMETTO GIALLO
YELLOW CORN FLOUR**
V-MPA0047



FARINA DI RISO / RICE FLOUR
25 KG • V-MPA0008



LIEVITO CHIMICO / BAKING POWDER
5 - 15 KG • PDCLIEV



PASTA KATAIFI / KATAIFI PASTE
V-MPA0088



CRUMBLE CACAO / COCOA CRUMBLE
V-MPE0060



CRUMBLE VANIGLIA / VANILLA CRUMBLE
V-MPE0068



CACAO • COCOA



• CACAO ALCALINIZZATO 10 - 12 / Alkalized Cocoa 10–12

Cacao alcalinizzato ottenuto da fave selezionate Ghana/Costa d'Avorio.

Alkalized cocoa obtained from selected Ghana/Ivory Coast beans.



• CACAO ALCALINIZZATO PREMIUM 10 - 12 / Premium Alkalized Cocoa 10–12

Versione selezionata del nostro cacao alcalinizzato 10-12%, ottenuta da lotti di fave Ghana/Costa d'Avorio a maggiore omogeneità aromatica e migliore intensità cromatica rispetto allo standard.

Selected version of our alkalized cocoa 10-12%, obtained from batches of Ghana/Ivory Coast beans with greater aromatic uniformity and higher color intensity compared to the standard.



• CACAO ALCALINIZZATO DARK 10 - 12 / Dark Alkalized Cocoa Powder

Ad alta intensità cromatica: tonalità dark brown, gusto deciso, pH più elevato (≈ 7.8) e impatto visivo superiore.

High-color-intensity: dark brown shade, strong flavor, higher pH (≈ 7.8), and superior visual impact.



• CACAO NATURALE 10 - 12 / Natural cocoa 10 - 12

Polvere naturale dal carattere autentico: colore marrone brillante, gusto intenso e amaro tipico del cacao, ricco di fibre e polifenoli.

Natural powder with an authentic character: bright brown color, intense flavor and typical cocoa bitterness, rich in fiber and polyphenols.





PREPARATI IN POLVERE

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.

La gamma è suddivisa in preparati specifici non solo per la realizzazione di creme (brulee, tiramisù, pasticcera) e mousse (cioccolato e neutra da personalizzare a vostro piacimento) ma anche dedicati ai dolci (quali lava cake, sponge cake e molto altro) per offrire soluzioni mirate e versatili sia all'uso professionale che più domestico.

POWDER MIX

Line of powdered mixes dedicated to traditional Italian cuisine.

A **Gluten Free** reinterpretation of classic recipes, crafted with high-quality ingredients, without ever compromising on flavor or ease of use.

The range is divided into mixes specifically for making creams (crème brûlée, tiramisu, pastry cream) and mousses (chocolate or neutral, to customize as you like), as well as mixes for desserts (lava cake, sponge cake, and more), offering targeted and versatile solutions suitable for both professional and home use.

GLUTEN FREE • **GLUTEN FREE**

PDC3006 • CREMA CHEESECAKES • 1KG

Mix per ottenere un'ottima crema cheesecake

Mix for making delicious cheesecake cream

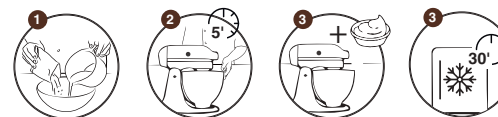
1 KG: AGGIUNGERE - ADD

2 L di panna fresca

2 L of cream.

2 kg di formaggio spalmabile

2 kg of cream cheese



SERVING/PORZIONI: 62 x 80g



PDC3008 • CREMA TIRAMISÙ • 1KG

Mix perfetto per la preparazione della crema per il tiramisù

Perfect mix for making tiramisu cream

CREMA TIRAMISÙ/TIRAMISÙ CREAM

--> 1 KG: AGGIUNGERE - ADD

2,5 kg di panna

2,5 kg cream



SERVING/PORZIONI: 43 x 80g



PDC3010 • CREMA BRULEE • 1KG

Mix perfetto per la preparazione della Crème brûlée

The perfect mix for making Crème Brûlée

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

1,7 kg di latte

1,7 kg of milk

4 kg di panna

4 kg of cream



SERVING/PORZIONI: 83 x 80g



GLUTEN FREE • **GLUTEN FREE**PDC3011 • **CREMA MASCARPONE** • 1KG

Mix per crema al tiramisù classica
Mix for classic tiramisù cream

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

2,5 kg di panna

2,5 kg of cream

**SERVING/PORZIONI: 43 x 80g**PDC4042 • **MOUSSE NEUTRA** • 1KG

Preparato per mousse base
Mix for mousse

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

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

1 kg milk at room temperature
4 kg cold cream

**SERVING/PORZIONI: 75 x 80g**PDC4072 • **MOUSSE DARK CHOCOLATE** • 1KG

Mix per mousse al cioccolato
Mix for chocolate mousse

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

1,2 kg di latte freddo

1,2 kg cold milk

**SERVING/PORZIONI: 27 x 80g**GLUTEN FREE • **GLUTEN FREE**PDC3012 • **CREMA PASTICCERA** • 1KG

Mix per ottenere un'ottima crema pasticcera
Mix for making delicious custard cream

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

2,5 kg latte a temperatura ambiente

2,5 kg of milk room temperature

**SERVING/PORZIONI: 43 x 80g**SENZA LATTOSIO • **LACTOSE FREE**PDC3009 • **PANNA COTTA** • 1KG

Mix per panna cotta
Mix for panna cotta

1 KG: 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

**SERVING/PORZIONI: 75 x 80g****LACTOSE FREE**PDC014 • **PANNA COTTA VEGANA** • 1KG

Aggiungi panna vegetale e voilà ecco la panna cotta vegana
Add plant-based cream and voilà, here's your vegan panna cotta

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

5 kg di panna vegetale

5 kg vegetal cream

**SERVING/PORZIONI: 75 x 80g****LACTOSE FREE**

SENZA LATTOSIO • **LACTOSE FREE**PDC0101000002 • **CREMA PASTICCERA VEGANA** • 1KG

Aggiungi solo acqua a questo mix per ottenere un'ottima crema pasticcera
Just add water to this mix to obtain an excellent pastry cream

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

2500 ml di acqua

2500 ml water

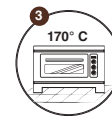
**SERVING/PORZIONI: 44 x 80g****LACTOSE FREE**GLUTEN FREE • **GLUTEN FREE**PDC4008 • **BROWNIES, SACHER & LAVACAKE** • 2,5KG

Mix ottimo per brownies, sacher torta e tortino dal cuore morbido
Perfect mix for brownies, Sachertorte, and molten chocolate cakes

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

500 g di burro morbido
375 g di uova

500 g soft butter
375 g eggs

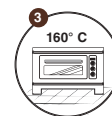
**SERVING/PORZIONI:****BROWNIES: 1 CAKE --> 30 X 40****SACHER: 1 CAKE --> Ø 30****LAVA CAKE: --> 24**SENZA LATTOSIO • **LACTOSE FREE**PDC4002 • **CUPCAKES E TORTA CIOCCOLATO** • 2,5KG

Prodotto versatile per torta al cioccolato e cupcake
Versatile product suitable for baking

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

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

340 g soft butter or seed oil*
500 g eggs

**SERVING/PORZIONI: 2 CAKE --> Ø 25
36 CUPCAKE****LACTOSE FREE**PDC013 • **PANCAKE & WAFFLE** • 1KG

Prodotto ready to use per waffle e pancake
Ready-to-use waffle and pancake mix

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

110 g di latte
20 g di olio

110 g of milk
20 g of oil

**SERVING/PORZIONI: 20/ 25 PCS****LACTOSE FREE**

*RICETTA NO LATTOSIO: NO LATTE MA 90 G DI ACQUA
LACTOSE FREE RECIPE: NO MILK BUT 90 G OF WATER



SENZA LATTOSIO • **LACTOSE FREE**PDC4014 • **RED VELVET** • 2,5KG

Mix adatto per la torta red velvet
Perfect mix for red velvet

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

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

340 g soft butter or seed oil*
500 g eggs

**LACTOSE FREE****SERVING/PORZIONI:** 2 CAKE --> Ø 25SENZA LATTOSIO, SENZA AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO
LACTOSE FREE, DEGLUTINATED WHEAT STARCH FREEPDC4003 • **FROLLA & BISCOTTI** • 2,5KG

Mix perfetto per la preparazione della pasta frolla
Ideal mix for shortcrust pastry

1 KG: 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 g salt

**LACTOSE FREE****DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE**

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

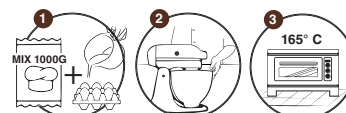
PDC60012500GR • **PAN DI SPAGNA** • 2,5KG

Mix adatto per creare il pan di spagna
Ideal mix for sponge cake

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

700 g di uova
300 g di acqua

700 g eggs
300 g water

**LACTOSE FREE****DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE**SENZA LATTOSIO, SENZA AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO
LACTOSE FREE, DEGLUTINATED WHEAT STARCH FREEPDC4001 • **CUPCAKES & TORTA VANIGLIA** • 2,5KG

Mix versatile per cupcake e torta alla vaniglia
Versatile mix for cupcakes and vanilla cake

CAKE --> 1 KG: AGGIUNGERE - ADD

340 g di burro
500 g di uova

340 g of butter
500 g of eggs

**LACTOSE FREE****DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE****SERVING/PORZIONI:** 2 CAKE --> Ø 25
36 CUPCAKE

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





CREME SPALMABILI

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 250g, dai 3kg a 15kg.

SPREAD CREAMS

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 250g, from 3kg to 15kg.

PISTACCHIO • PISTACHIO

DELUXE

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

PISTACCHIO • PISTACHIO

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

VEGANO • VEGAN

250 g: **ML9320** - 3 Kg: **PDC9302-3**

ANTEFORNO VEGANO STABLE FILLING VEGAN

3 Kg: **DIVINA054**



NOCCIOLA • HAZELNUT

NOCCIOLA • HAZELNUT

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

CRUNCHY ROCK

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

VEGANA • VEGAN

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

ANTEFORNO VEGANO STABLE FILLING VEGAN

3 Kg: **DIVINA053**



CARAMELLO SALATO • SALTED CARAMEL

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

NOCCIOLATA BIANCA • WHITE HAZELNUT

3 Kg: **PDC03030000007**

FARCITURA ALLA VANIGLIA ANTEFORNO IDRATA HYDRATED PRE-BAKE VANILLA FILLING

3 Kg: **PDC03030000007**

WHITE CREAMY

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

LATTE SENZA LATTOSIO • MILK LACTOSE FREE

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



Ad alto contenuto di proteine
High protein



Fonte di proteine
Source of protein

Le nostre **creme spalmabili proteiche** sono pensate per offrire il **massimo del gusto** con una composizione nutrizionalmente equilibrata: perfette per colazioni sane, snack golosi o ricette funzionali. Una vasta gamma di gusti dal fondente al pistacchio, dalla nocciola fino al caramello salato per soddisfare ogni preferenza, con versioni cremose o crunchy. Tutte sono a **basso contenuto di zuccheri**. Alcune delle nostre creme sono ad **alto contenuto di proteine**.

Our **protein spreads** are designed to deliver **maximum flavor** with a nutritionally balanced composition: perfect for healthy breakfasts, indulgent snacks, or functional recipes. A wide range of flavors—from dark chocolate to pistachio, from hazelnut to salted caramel—crafted to satisfy every preference, available in both creamy and crunchy versions. All our spreads are **low sugar**. Some of our spreads are **high protein**.

PISTACCHIO • PISTACHIO

PISTACCHIO CRUNCHY • CRUNCHY PISTACHIO

COCCO E MANDORLA • COCONUT & ALMOND

COCCO E CIOCCOLATO AL LATTE COCONUT & MILK CHOCOLATE

CARAMELLO SALATO • SALTED CARAMEL

10 kg: **DIVINA056**

LATTE, CIOCCOLATO • MILK CHOCOLATE

10 kg: **DIVINA057**



PASTE AROMATIZZANTI

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.

FLAVOURING PASTES

Concentrated **flavouring pastes** made from high-quality raw materials. Just a small amount is enough to impart an intense flavour to creams, desserts, cake batters, ice creams, or whipped cream



BISCOTTO • COOKIES

1 Kg: **PDC9210-1** | 3 Kg: **DIVINA072**

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 • COFFEE

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**





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