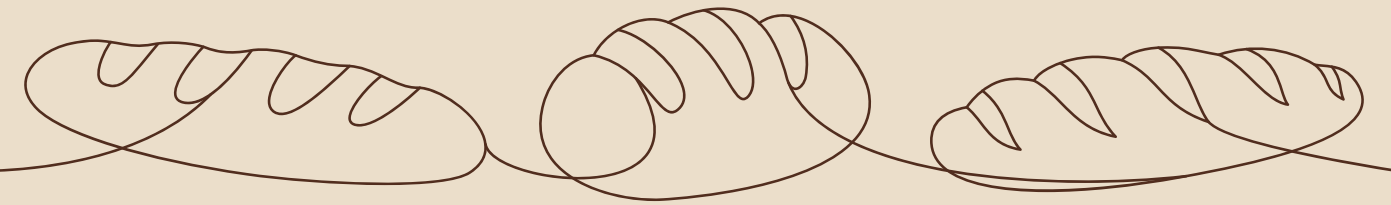
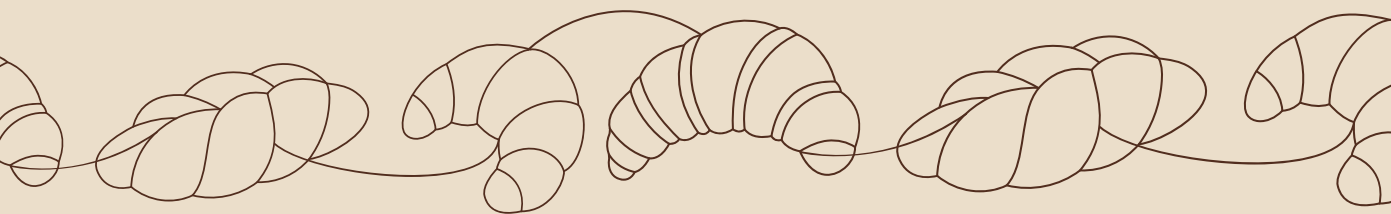


DIVINA
BONTÀ ITALIANA



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+	Oro	
10	Universale	Panfibre	Pancorn
11	Supremo	Cereal Dark	Sfizioso
12	Pasta Industriale	Pasta Fresca	Poker
13	Mix semi misti	Spolvero	Miglioratore Soft Plus

MIX PROFESSIONALI · PASTICCERIA

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

MATERIE PRIME

18	Pistacchio 100% Pasta di Mandorle	Nocciola 100%	Pasta d'Arachidi
19	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
20	Cacao Alcalinizzato 10-12 Cacao Alcalinizzato 10-12 Premium	Cacao Alcalinizzato 10-12 dark	Cacao naturale 10-12

PREPARATI IN POLVERE · DESSERT IN CREMA

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

PREPARATI IN POLVERE · TORTE

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

CREME SPALMABILI

30	Pistacchio Deluxe	Pistacchio	Pistacchio Vegana
	Pistacchio anteferno	Nocciola Crunchy	Nocciola Deluxe
	Nocciola Vegana	Nocciola	
31	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

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

MIX PROFESSIONALI · BAKERY

8	Extrapan	Extrapan Lactose free	Imperial
9	Pinsa+	Oro	
10	Universale	Panfibre	Pancorn
11	Supremo	Cereal Dark	Sfizioso
12	Pasta	Fresh Pasta	Poker
13	Mixed seeds	Dusting Flour	Miglioratore Soft Plus

MIX PROFESSIONALI · PASTRY

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

RAW MATERIALS

18	Pistachio 100% Almond	Hazelnut 100%	Peanuts
19	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
20	Alkalized cocoa powder 10-12 A. cocoa powder 10-12 premium	A. cocoa powder 10-12 (dark)	Natural cocoa powder 10-12

POWDER MIX · DESSERT CREAM

22	Cheesecake	Tiramisù	Crème Brûlée
23	Mascarpone Cream	Neutral Mousse	Dark Chocolate Mousse
25	Pastry Cream	Panna Cotta	Vegan Panna Cotta
26	Vegan Pastry Cream		

POWDER MIX · CAKE

27	Brownies & Lava Cake	Cupcake & Chocolate cake	Pancake & Waffle
28	Red Velvet	Frolla	Sponge Cake
29	Cupcake & Vanilla cake		

SPREAD CREAMS

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

FLAVOURING PASTE

32	Cookies	Gianduia	Hazelnut Extra Extra
	Pistacchio 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.

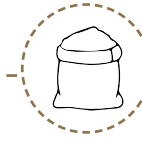
Ideali per un utilizzo professionale, i mix bakery uniscono **semplicità di utilizzo, qualità delle materie prime e prestazioni tecniche elevate**, offrendo soluzioni concrete per chi lavora ogni giorno nel mondo del gluten free.

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.

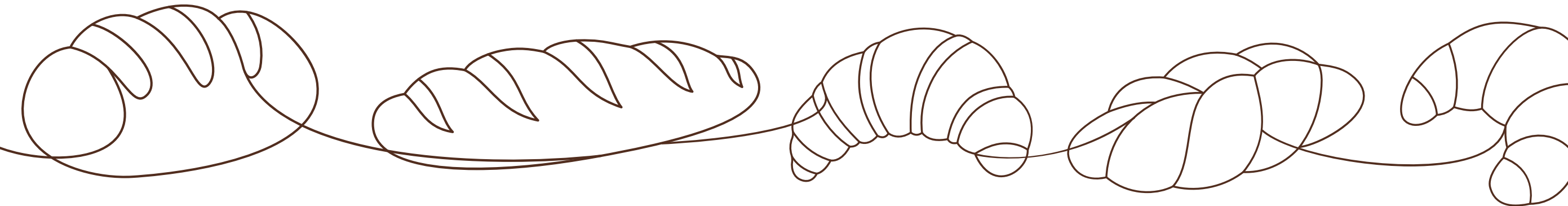
Grazie a formulazioni sviluppate per l'uso professionale, i mix pastry garantiscono **affidabilità**, costanza e **qualità sensoriale**, consentendo di ottenere prodotti finiti fragranti, ben sviluppati e all'altezza delle aspettative del consumatore finale.

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.



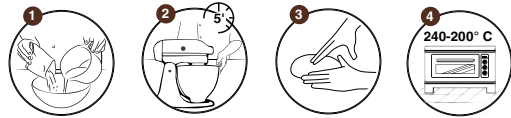


PDCXTPAN • **EXTRAPAN** • 15KG

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 |

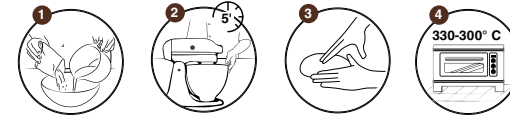


PDCPIZZAPLUS • **PINSA+** • 15KG

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

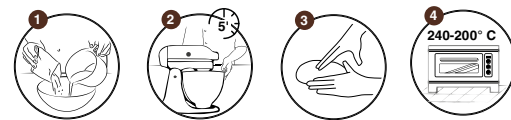
----- **SENZA LATTOSIO • LACTOSE FREE** -----

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

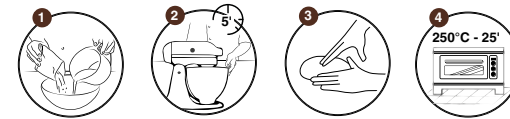


PDC015 • **ORO** • 15KG

Miscela versatile, adatta per pizza e panificazione con teff e lenticchia
Versatile mix for pizza and bread making with teff and lentils

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 800 g di acqua | 800 g water |
| 40 g di olio extra vergine | 40 g extra virgin olive oil |
| 22 g di sale | 22 g salt |
| 40 g di lievito | 40 g yeast |



LACTOSE FREE

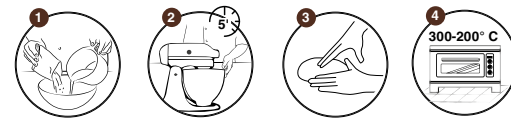


PDC017 • **IMPERIAL** • 15KG

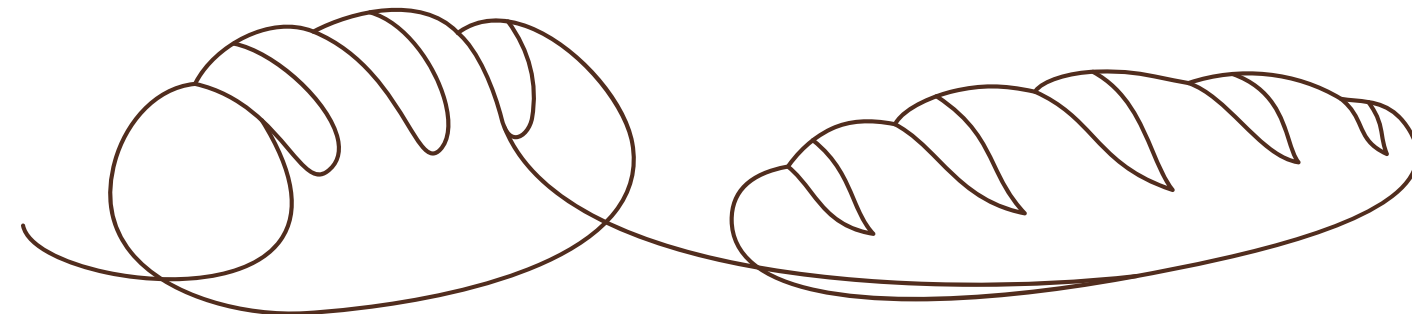
Prodotto top di gamma adatto per pane e pizza
High level product suitable for bread and pizza

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





SENZA LATTOSIO, SENZA AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO
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



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



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



SENZA LATTOSIO, SENZA AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO
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

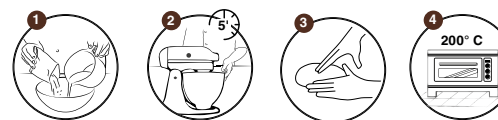


PDC001 • CEREAL DARK* • 15KG

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



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





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

PIC042000001 • **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



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



PDC016 • **POKER** • 15KG

Mix versatile adatto per pane e pizza
Versalite Mix Suitable for bread and pizza

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

900 g di acqua	900 g water
40 g di olio extra vergine	40 g extra virgin olive oil
40 g di lievito di birra fresco	40 g fresh yeast
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

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



PDSPOLVERO • **SPOLVERO** • 15KG

Prodotto adatto come farina da spolvero
Suitable as dusting flour



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE



PDC021 • **MIGLIORATORE SOFT PLUS** • 15KG

Prodotto da usare in combinata con altri mix per aumentarne morbidezza
e shelf life. Uso in aggiunta dal 5% al 50% sul peso della farina.

Product to be used in combination with other mixes to improve softness
and extend shelf life. Recommended usage: from 5% to 50%
based on the flour weight.



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE





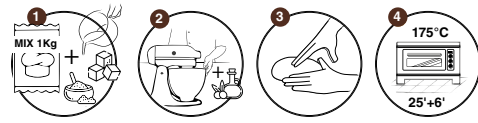
SENZA LATTOSIO • LACTOSE FREE

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



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

PDCDELICAKE • **GOLDEN VELVET** • 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



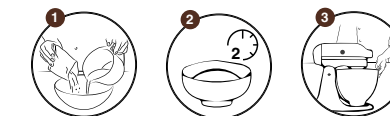
* ANCHE NEL PICCOLO FORMATO COD. PDC60012500GR
ALSO AVAILABLE IN SMALL FORMAT COD PDC60012500GR

PDCFROLA • **FROLA** • 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 |
|------------------|---------------|



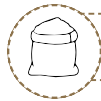
*ANCHE NEL PICCOLO FORMATO
ALSO AVAILABLE IN SMALL FORMAT



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE



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.



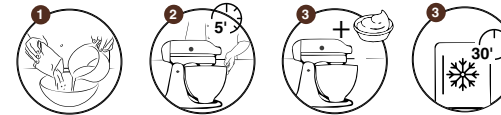
GLUTEN FREE • GLUTEN FREE

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



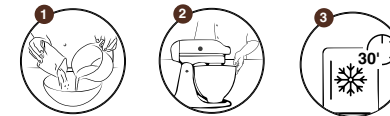
PDC3008 • CREMA TIRAMISÙ • 1KG

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





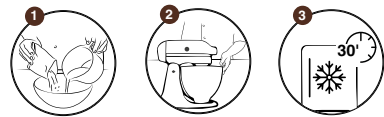
GLUTEN FREE • **GLUTEN FREE**

PDC3011 • **CREMA AL GUSTO 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

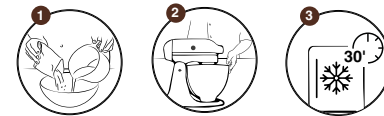


PDC4042 • **MOUSSE NEUTRA** • 1KG

Preparato per mousse base
Mix for mousse

1 KG: AGGIUNGERE - ADD

1 kg di latte a temperatura ambiente 1 kg milk at room temperature
4 kg di panna fredda 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 lactose-free milk
2,5 kg di panna senza lattosio 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**

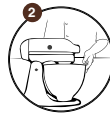
PDC0101000002 • **CREMA PASTICCERA VEGANA** • 1KG

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**

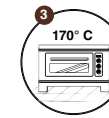
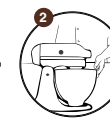
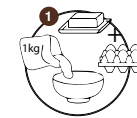
PDC4008 • **BROWNIES, SACHER & LAVACAKE** • 2,5KG

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**

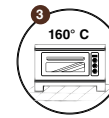
PDC4002 • **CUPCAKES E TORTA CIOCCOLATO** • 2,5KG

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





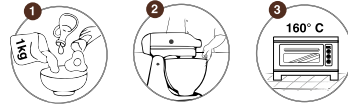
SENZA LATTOSIO • **LACTOSE FREE**

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* 340 g soft butter or seed oil*
500 g di uova 500 g eggs



SERVING/PORZIONI: 2 CAKE --> Ø 25



LACTOSE FREE



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

PDC4003 • **FROLLA & BISCOTTI** • 2,5KG

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

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
20 g di sale 20 g salt



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE



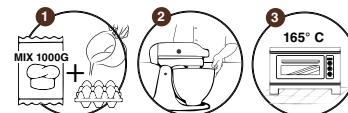
*ANCHE NEL GRANDE FORMATO COD. PDCFROLLA
ALSO AVAILABLE IN BIG FORMAT COD PDCFROLLA

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 700 g eggs
300 g di acqua 300 g water



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE



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

PDC4001 • **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 340 g of butter
500 g di uova 500 g of eggs



**SERVING/PORZIONI: 2 CAKE --> Ø 25
36 CUPCAKE**



LACTOSE FREE



DEGLUTINATED
WHEAT STARCH FREE



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





CREME SPALMABILI

Una gamma di creme spalmabili versatile e golosa, progettata per valorizzare gusto e funzionalità. Le creme spalmabili Divina by Rue Flambée sono sviluppate per garantire massima flessibilità applicativa: ideali per farcire torte, mousse e dessert, ma anche per spalmare su pane, pancake, waffle e basi cotte. Disponibile in formati da 250 g fino a 3 kg e 15 kg, la gamma risponde in modo efficace alle esigenze sia del canale retail sia del canale professionale.

SPREADS

A versatile and indulgent range of spreads designed to enhance both flavor and functionality. Divina spreads by Rue Flambée are developed for maximum application flexibility: ideal for filling cakes, mousses, and desserts, as well as for spreading on bread, pancakes, waffles, and baked bases. Available in formats from 250 g up to 3 kg and 15 kg, the range effectively serves both retail and professional channels.

PISTACHIO • PISTACCHIO

DELUXE

250g: PDC9294-3CAMP
3kg: PDC9294-3

PISTACCHIO • PISTACHIO

250g: PDC9293-3CAMP
3kg: PDC9293-3

DUBAI

CRUNCHY

VEGANO • VEGAN

250g: PDC9302-3CAMP
3kg: PDC9302-3

ANTEFORNO VEGANO
VEGAN BAKESTABLE

3kg: DIVINA054



HAZELNUT • NOCCIOLA

NOCCIOLA • HAZELNUT

250g: PDC9299-3CAMP
3kg: PDC9299-3

CRUNCHY ROCK

250g: PDC9298-3CAMP
3kg: PDC9298-3

VEGANA • VEGAN

250: PDC9301-3 CAMP
3kg: PDC9301-3

ANTEFORNO VEGANO
VEGAN BAKESTABLE

3kg - 6.6lb: DIVINA053



CARAMELLO SALATO • SALTED CARAMEL

250g: PDC9295-3CAMP • 3kg: PDC9295-3

NOCCIOLATA BIANCA • WHITE HAZELNUT

3kg: PDC03030000007

FARCITURA ALLA VANIGLIA ANTEFORNO IDRATA
HYDRATED VANILLA BAKESTABLE

3 kg: PDC03030000007 • 15 kg: DIVINA055

WHITE SPREAD

250g: PDC9300-3CAMP • 3kg: PDC9300-3

LATTE SENZA LATTOSIO • WHITE SPREAD LAC FREE

250g: PDC011CAMP • 3kg: PDC011



HIGH PROTEIN
Ad alto contenuto di proteine



SOURCE OF PROTEIN
Fonte di proteine

The assortment includes classic recipes and protein-enriched options, combining rich flavor with balanced nutritional profiles. Suitable for everyday consumption as well as functional and performance-driven applications, the range spans from dark chocolate and pistachio to hazelnut and salted caramel, available in both creamy and crunchy textures. All spreads feature reduced sugar formulations, with selected products offering a high-protein profile without compromising taste or texture.

L'assortimento comprende ricette classiche e varianti arricchite in proteine, che combinano gusto intenso e profili nutrizionali equilibrati. Adatte sia al consumo quotidiano sia ad applicazioni funzionali e orientate alla performance, le referenze spaziano dal cioccolato fondente al pistacchio, dalla nocciola al caramello salato, disponibili in texture cremose e crunchy.

Tutte le spalmabili presentano formulazioni a ridotto contenuto di zuccheri; alcuni prodotti offrono inoltre un elevato apporto proteico, senza compromessi su gusto e consistenza.

% di apporto energetico da proteine 20%
% energy intake from protein: 20%

PISTACCHIO • PISTACHIO

% di apporto energetico da proteine 20%
% energy intake from protein: 20%

PISTACCHIO CRUNCHY • CRUNCHY PISTACHIO

% di apporto energetico da proteine 20%
% energy intake from protein: 20%

COCCO E MANDORLA • COCONUT & ALMOND

% di apporto energetico da proteine 20%
% energy intake from protein: 20%

COCCO, CIOCCO AL LATTE • COCONUT & MILK CHOCO

% di apporto energetico da proteine 21%
% energy intake from protein: 21%

CARAMELLO SALATO • SALTED CARAMEL

% di apporto energetico da proteine 23%
% energy intake from protein: 23%

LATTE, CIOCCOLATO • CHOCOLATE & MILK



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**

PRIVATE LABEL

Per i brand interessati a sviluppare soluzioni a marchio privato, offriamo un supporto dedicato attraverso lo sviluppo di ricette personalizzate e opzioni di packaging flessibili, che consentono di adattare i prodotti a mercati, canali e volumi produttivi specifici

For brands looking to develop private label solutions, we offer dedicated support through customized recipe development and flexible packaging options, allowing products to be tailored to specific markets, channels, and production scales.

PASTE AROMATIZZANTI & CREME / SPREADS & FLAVOURING PASTES

PICCOLO • SMALL



100 - 250g
plastica / plastic
con etichetta / with label



200g - 300g
vetro / glass
con etichetta / with label



1kg
plastica / plastic
con etichetta / with label

MEDIO & GRANDE • MEDIUM & BIG



3kg - 5kg
plastica / plastic
con etichetta / with label



5 - 15kg
plastica / plastic
con etichetta / with label

POWDER MIX / POLVERI

PICCOLO • SMALL



50g - 80g - 100g
con etichetta
with label



150g - 450g
con cavallotto
with headercard



500g - 1kg
con etichetta
with label

COLOURS • COLORI DISPONIBILI

> Nero / Black

> Rosa / Pink

> Avana effetto carta
Kraft paper effect

> Bianco / White

> Arancione / Orange

> Argento / Metal

> Oro / Gold

> Rosso / Red

GRANDE • LARGE



2,5kg - 5kg
con etichetta
with label

COLORI DISPONIBILI • COLOURS

> Nero / Black

> Bianco / White

> Oro / Gold

PROFESSIONAL MIX

SACCO • BIG



10kg - 25kg
con etichetta / stampato su sacco
with label / print on bag

> Bianco / White

BIG BAG



800kg
con etichetta
with label

> Bianco / White

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