



Fresche bontà
dal gusto artigianale



CATALOGO PRODOTTI



imar



Qualità artigianale nel tempo

Tutto inizia nel 1975 ad Enna, un'antica cittadina a 1.000 metri sopra il livello del mare, nel centro geometrico della Sicilia e città natale dei due soci fondatori.



In un piccolo laboratorio di Enna, i due iniziano a coltivare la passione per la pasticceria che, anno dopo anno, li spinge ad investire sempre più nel settore fino ad adattare le proprie ricette ad un processo industriale, pur rimanendo fedeli alla tradizione artigianale.



Oggi, sfruttando le più innovative tecnologie di surgelazione rapida e grazie all'esperienza di personale specializzato, Imar 2000 è in grado di assicurare nel tempo i sapori e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, mantenendo inoltre l'impronta artigianale che la contraddistingue.

2.000 metri quadri degli 8.000 totali, sono destinati all'ambiente produttivo, progettato nei minimi dettagli per eseguire scrupolosamente ogni fase della lavorazione, fino al confezionamento.

Imar 2000 possiede due linee di prodotti,
Linea Dolce e Linea Salata.



Linea

Dolce





Profumate colazioni pronte
per la cottura o da lievitare.

Farcite con creme e
confetture rigorosamente
selezionate.

Impasto con lievito
naturale che conferisce
leggerezza ai nostri
prodotti.



Cornetto Vuoto

Dritto

Fragrante impasto con lievito naturale, decorato con zucchero cristallino o semplicemente dorato.



85 g



50 pezzi



FORNO (preriscaldato)

160-165 °C per circa 28 minuti



NON SCONGELARE

Cornetto Vuoto

Curvo

Cornetto dalla classica forma curvata.

Fragrante impasto con lievito naturale, decorato con zucchero cristallino o semplicemente dorato.



85 g



50 pezzi



FORNO (preriscaldato)

160-165 °C per circa 28 minuti



NON SCONGELARE





Cornetto

Crema Vaniglia

Farcito con una delicata crema alla vaniglia, decorato con scaglie di zucchero bianche. Impasto con lievito naturale.

 110 g
95 g

 50 pezzi

 FORNO (preriscaldato)
160-165 °C per circa 28 minuti

 NON SCONGELARE

Cornetto

Crema Nocciola

Farcito con una crema alle nocciole, decorato con scaglie di cioccolato.

Impasto con lievito naturale.

 110 g
95 g

 50 pezzi

 FORNO (preriscaldato)
160-165 °C per circa 28 minuti

 NON SCONGELARE






Cornetto

Marmellata

Farcito con una confettura di albicocca, decorato con zucchero cristallino. Impasto con lievito naturale.

 110 g
 95 g

 50 pezzi

 FORNO (preriscaldato)
160-165 °C per circa 28 minuti

 NON SCONGELARE

Bicolore

Choco Star

Doppia farcitura: crema alle nocciole e cioccolato bianco, decorato con stelline di zucchero.

Fragrante impasto bicolore con lievito naturale.

 110 g
 95 g

 50 pezzi

 FORNO (preriscaldato)
160 - 165 °C per circa 28 minuti

 NON SCONGELARE





Bicolore

Cacao

Farcito con una crema alle
nocciole,
fragrante impasto bicolore con
lievito naturale.

 110 g
 95 g

 50 pezzi

 FORNO (preriscaldato)
160-165 °C per circa 28 minuti

 NON SCONGELARE

Bicolore

Cacao & Scaglie

Farcito con una crema alle
nocciole, decorato con scaglie di
cioccolato.
Fragrante impasto bicolore con
lievito naturale.

 120 g
 95 g

 50 pezzi

 FORNO (preriscaldato)
160-165 °C per circa 28 minuti

 NON SCONGELARE





Bicolore

Cioccolato Bianco

Farcito con una crema al cioccolato bianco, decorato con scaglie di zucchero bianche. Fragrante impasto bicolore con lievito naturale.

 110 g
 95 g

 50 pezzi

 FORNO (preriscaldato)
160-165 °C per circa 28 minuti

 NON SCONGELARE

Bicolore

Pistacchio

Farcito con una crema al pistacchio. Fragrante impasto bicolore con lievito naturale.

 110 g
 95 g

 50 pezzi

 FORNO (preriscaldato)
160-165 °C per circa 28 minuti

 NON SCONGELARE





Danese

Crema Vaniglia

Morbida treccia farcita con una delicata crema alla vaniglia.



130 g



56 pezzi



FORNO (preriscaldato)
170 °C per circa 25 minuti



NON SCONGELARE

Danese

Crema Cioccolato

Morbida treccia farcita con una deliziosa crema al cioccolato.



130 g



56 pezzi



FORNO (preriscaldato)
170 °C per circa 25 minuti



NON SCONGELARE






Danese

Marmellata

Morbida treccia farcita con una confettura di albicocche.

 130 g

 56 pezzi

 FORNO (preriscaldato)
170 °C per circa 25 minuti

 NON SCONGELARE


Danese

Pistacchio

Morbida treccia farcita con una crema al pistacchio.

 130 g

 56 pezzi

 FORNO (preriscaldato)
170 °C per circa 25 minuti

 NON SCONGELARE






Raviolo

Ricotta

Morbido triangolo farcito con crema di ricotta locale. Dorato o anche decorato con zucchero semolato.

 130 g

 50 pezzi

 FORNO (preriscaldato)
170 °C per circa 20 minuti

 NON SCONGELARE


Cornetto

da Lievitare

Cornetti vuoti o farciti, da scongelare e far lievitare. Personalizzabili a piacere a cottura terminata. Impasto con lievito naturale.

 85 g - Vuoto
95 / 110 g - Farcito

 100 pezzi - Vuoto
60 pezzi - Farcito

 FORNO (preriscaldato)
160-165 °C per circa 28 minuti

 SCONGELARE a temperatura ambiente (20 °C), coperti con un telo, per circa 8-10 ore






Romana

Ricotta

Fragrante pasta sfoglia farcita con crema di ricotta locale. Decorata con zucchero semolato.

 130 g

 45 pezzi

 FORNO (preriscaldato)
180 °C per circa 25 minuti

 NON SCONGELARE


Sfoglia

Crema & Mele

Fragrante pasta sfoglia, con fette di mele adagiate su un letto di crema vaniglia. Decorata con zucchero semolato.

 130 g

 40 pezzi

 FORNO (preriscaldato)
180 °C per circa 25 minuti

 NON SCONGELARE






Pasta sfoglia

Pani / Laminata

Panetti di pasta sfoglia, a pani o laminata, pronta da modellare e utilizzare a piacere.

 1,150 Kg (pani)
0,5 Kg (laminata)

 12,5 Kg (pani)
13,0 Kg (laminata)


 **SCONGELARE** per almeno 120 minuti prima dell'utilizzo

Code Aragosta Mignon

Friabili e croccanti sfoglie, pronte da cuocere e farcire a piacere.

 28 - 30 g

 6,00 Kg

 **FORNO** (preriscaldato)
190 °C per circa 18 minuti

 **NON SCONGELARE**



Linea

Salata





Sfiziose bontà salate,
pratiche e veloci.

Perfette per
accompagnare
aperitivi e buffet.



Pizzette Micro

Soffici pizzette lievitate, condite con pomodoro e formaggio, pronte per essere infornate.



20 g



3 kg
6 kg



FORNO (preriscaldato)
190 °C per 10 - 15 minuti



NON SCONGELARE

Arancini Micro *Ragù / Funghi*

Deliziosi arancini micro, ideali per aperitivi.
Farciti con ragù di carne, o con funghi porcini.



28 - 30 g



4,5 Kg
9 Kg



FRIGGITRICE (preriscaldata)
190-200 °C per circa 5 minuti



NON SCONGELARE





Arancini

Ragù

Gustosi arancini di riso dalla forma a punta, da scongelare e friggere. Farciti con un gustoso ragù di carne, piselli e formaggio.



220 g



40 pezzi



FRIGGITRICE (preriscaldata)
190 °C per circa 8-10 minuti



SCONGELARE a 4-5 °C
per circa 12 ore

Arancini

Ragù Fritti

Gustosi arancini di riso dalla forma a punta già fritti, da scongelare e riscaldare in forno. Farciti con un gustoso ragù di carne, piselli e formaggio.



220 g



40 pezzi



FORNO (preriscaldato)
110 °C per circa 30 minuti



SCONGELARE a 4-5 °C
per circa 12 ore





Imar 2000 s.r.l.

SEDE LEGALE:

via Colombaia, 115
94100 Enna
p.iva 00654540863

STABILIMENTO PRODUTTIVO:

C/da Strazzavertole,
ss 117/bis, km 8
94100 Enna

CONTATTI:

tel. 0935 530166 / (+39) 333 135 6071
info@imar2000srl.com
www.imar2000surgelati.com