



Fresche bontà  
dal gusto artigianale



**CATALOGO PRODOTTI**







## 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 seguire scrupolosamente ogni fase della lavorazione, fino al confezionamento.

Imar 2000 possiede due linee di prodotti, la Line Dolce e la 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

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 al cacao e nocciola, 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 al cacao e 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 Decorato

Farcito con una crema al cacao e nocciole, decorato con scaglie di cioccolato. Frangente impasto bicolore con lievito naturale.

 120 g  
95 g

 50 pezzi

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

 NON SCONGELARE





## Bicolore Crema Bianca

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 Cacao

Morbida treccia farcita con una crema dal forte gusto di cacao.

 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

 50 pezzi

 FORNO (preriscaldato)  
170 °C per circa 25 minuti


 NON SCONGELARE

## Danese Crema 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 glassa di zucchero.

 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  
110 g - Farcito

 100 pezzi - Vuoto  
60 pezzi - Farcito

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

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






## Romana Ricotta

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

 130 g

 45 pezzi

 FORNO (preriscaldato)  
180 °C per circa 25 minuti


 NON SCONGELARE

## Sfoglia Crema e 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 a pani/laminata

Panetti di pasta sfoglia  
cruda, 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

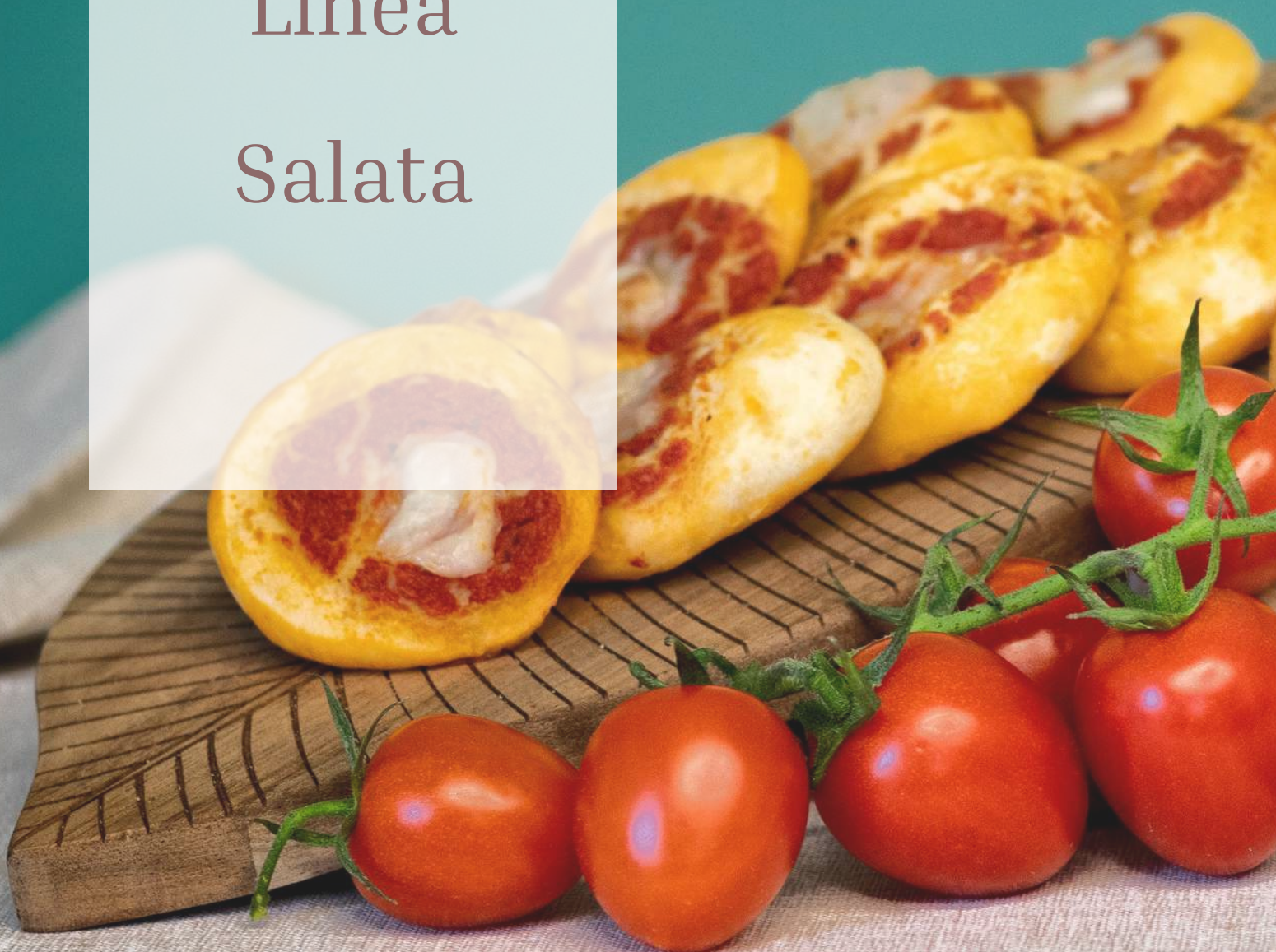
 FORNO (preriscaldato)  
190 °C per circa 18 minuti

 NON SCONGELARE





Linea  
Salata







Sfiziose bontà  
salate, pratiche e  
veloci.

Perfette per  
accompagnare  
aperitivi e buffet.






## Pizette micro

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

 20 g

 3 kg  
6 kg

 FORNO (preriscaldato)  
200 °C per circa 15 minuti

 NON SCONGELARE

## Arancini Micro Ragù / Funghi

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

 28 - 30 g

 4,5 Kg  
9 Kg

 FRIGGITRICE (preriscaldato)  
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 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 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

**STABILIMENTO PRODUTTIVO:**

ss 117/bis, km 8  
94100 Enna

**CONTATTI:**

tel. 0935 530166 / 333 1356071  
info@imar2000srl.com  
www.imar2000surgelati.com