



# IL GUSTO MERAVIGLIOSO DELLA FRUTTA

Prodotti a base di frutta per panificazione e pasticceria

**AB** Italmill



# Una vita dedicata alla frutta



## ◇ *Costituzione della società*

Nel 1879 la famiglia Darbo iniziò a produrre confetture, sciroppi e pregiati liquori alla frutta in un piccolo impianto a vapore per la lavorazione della frutta nell'allora austriaca Gorizia.

## ◇ *Trasferimento nel Tirolo*

Quando durante la prima guerra mondiale, l'impianto a vapore, l'orgoglio di casa Darbo, rimase gravemente danneggiato, la famiglia fu costretta a lasciare la città di Gorizia e trasferire l'azienda a Stans in Tirolo.

## ◇ *Posizione di leader di mercato in Austria*

A poco a poco, Darbo riuscì a conquistare la sua quota di mercato sia nella vendita al dettaglio che nella ristorazione e ad ampliare il proprio assortimento, non da ultimo grazie alla fedeltà dei suoi clienti, diventando così leader di mercato delle confetture e del miele in Austria.

## ◇ *Un nuovo stabilimento per nuovi mercati*

A seguito di un intenso periodo di pianificazione, nel 1990 fu inaugurato un nuovo stabilimento a Stans in Tirolo, il che permise di far arrivare più facilmente le raffinate confetture, gli sciroppi e il miele anche sugli scaffali all'estero. A metà degli anni '90 nacque l'idea di produrre preparati di frutta per latterie, panifici e pasticcerie, e così i preziosi prodotti Darbo iniziarono a essere utilizzati anche per la produzione di krapfen e yogurt alla frutta.

## ◇ *Passaggio della gestione dell'azienda*

Dopo decenni alla guida dell'azienda, nel 2009 Klaus Darbo affidò le sorti dell'impresa di famiglia a suo figlio Martin, che da allora gestisce l'azienda insieme a suo zio Adolf, arrivati ormai alla quinta generazione.



# Capitale di frutta



La produzione delle nostre raffinate creazioni di frutta inizia là dove crescono i frutti migliori. La decennale esperienza e il rapporto di totale fiducia con i fornitori per l'acquisto della materia

prima costituiscono un vantaggio nell'acquisizione di frutti di alta qualità. Questo è il segreto delle pregiate creazioni di frutta provenienti dalle migliori aree di produzione del mondo.



# Qualità certificata

Ci impegniamo a mantenere un processo di miglioramento vivo e costante. I sistemi di gestione, certificati e riconosciuti a livello internazionale, incentrati sulla sicurezza alimentare, sulla gestione della qualità e su una gestione sostenibile

delle risorse forniscono il corretto inquadramento alla nostra attività e ci aiutano a standardizzare i processi. I certificati di queste norme internazionali confermano l'efficacia del funzionamento del nostro sistema di gestione.





*Darbo pastry & bakery*

**Linea pasticceria con  
pezzi di frutta**

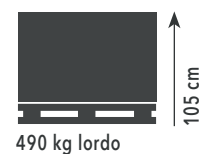
# Linea pasticceria con pezzi di frutta



- Ottima per crostate, fagottini, cestini frutta
- Ampia varietà di gusti con pezzi di frutta
- Ottima stabilità in cottura
- Ideale sia per cottura in forno che per la farcitura a freddo

## SEMILAVORATI DI FRUTTA CON PEZZI, DATI LOGISTICI\*

COD. ART. ITALMILL	GUSTI	FORMATO	EAN-Nr. SECCHIO 9001432
210251	Albicocca	5 kg	050787
003962	Amarena	5 kg	040474
021440	Arancia	5 kg	040467
700068	Ciliegia	5 kg	032462
700008	Fragole	5 kg	019975
700018	Frutti Bosco	5 kg	020049
700028	Lampone	5 kg	022050
700038	Mirtilli neri	5 kg	019869
700048	Mirtilli rossi	5 kg	019951
700058	Mora con semi	5 kg	019852
021450	Pesca	5 kg	043932



5 strati  
18 secchi / strato  
90 secchi / pallet

\* Euro-Pallet



*Darbo pastry & bakery*

**Linea passate pasticceria**

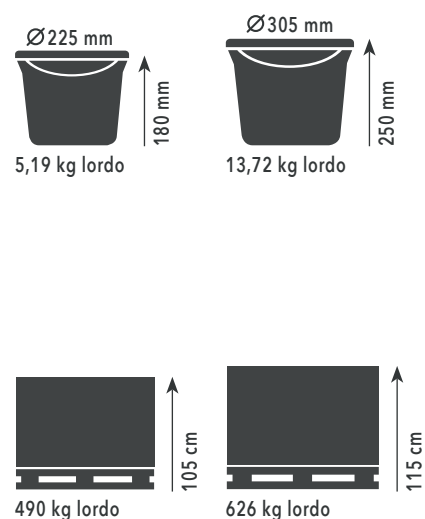
# Linea passate pasticceria



- Gusto intenso della frutta
- Consistenza passata: cremosa e delicata
- Non serve mescolare prima dell'utilizzo
- Ottima per crostate, roulade, sacher e occhi di bue
- Ideale per la farcitura di croissant e krapfen

## SEMILAVORATI DI FRUTTA CON CONSISTENZA PASSATA, DATI LOGISTICI\*

COD. ART. ITALMILL	GUSTI	FORMATO	EAN-Nr. SECCHIO 9001432
004705	Albicocca forno per Croissant - 60 % frutta	13,3 kg	043116
700316	Albicocca da forno - 45 % frutta	13,3 kg	034640
010879	Albicocca da forno - 45 % frutta	5 kg	042454
210249	Albicocca per forno e farcitura - 35 % frutta	13,3 kg	050909
210250	Frutti Rossi per forno e farcitura - 35 % frutta	13,3 kg	050916
700326	Albicocca multiuso - 45 % frutta	13,3 kg	018015
001333	Albicocca multiuso - 45 % frutta	5 kg	048234
700336	Fragole	13,3 kg	001451
700346	Lamponi	13,3 kg	001475
004027	Mela	13,3 kg	032653
700368	Prugne (Prunellata)	5 kg	036972
022443	Prugne (Prunellata)	13,3 kg	044090
700356	Ribes Rosso	13,3 kg	001499
028505	Limone	5 kg	042423
001158	More senza semi	5 kg	047589



5 strati  
18 secchi / strato  
90 secchi / pallet

4 strati  
11 secchi / strato  
44 secchi / pallet

\* Euro-Pallet



*Darbo pastry & bakery*

**Linea frutta**





# Linea frutta



- Gusto intenso della frutta
- Prodotto stabile in cottura
- Elevato contenuto di frutta a cubetti
- Ideale per preparare torte, cestini frutta, fagottini e strudel

## SEMILAVORATI DI FRUTTA, DATI LOGISTICI\*

COD. ART. ITALMILL	GUSTI	FORMATO	EAN-Nr. SECCHIO
700134	Mele	4,5 kg	037795
003895	Pera	5 kg	040344

\* Euro-Pallet



4,69 kg lordo (Mele)  
5,19 kg lordo (Pera)



445 kg lordo (Mele)  
490 kg lordo (Pera)

5 strati  
18 secchi / strato  
90 secchi / pallet





*Darbo pastry & bakery*

**Linea gelatine pasticceria**



# Linea gelatine pasticceria

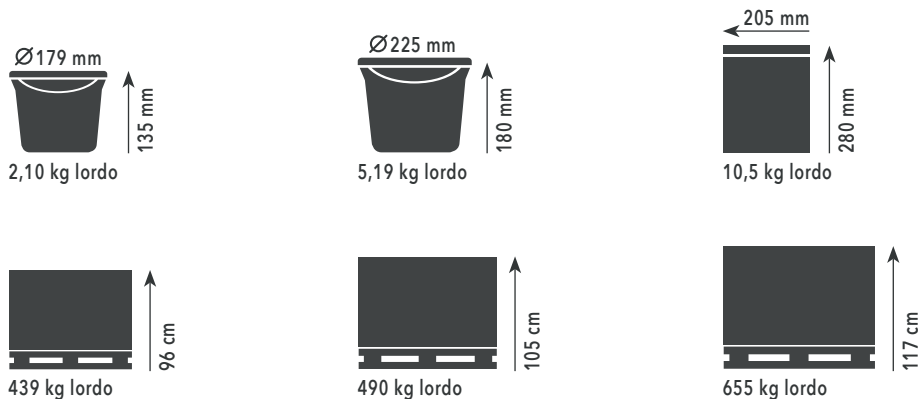


## DATI LOGISTICI:

COD. ART. ITALMILL	GUSTI	FORMATO	EAN-Nr. SECCHIO
700202	Cool Gel gusto albicocca	2 kg	033292
001098	Gel a caldo gusto albicocca	5 kg	047176
001099	Gel a caldo neutra	5 kg	047183
004285	Gel a freddo nappage	5 kg	041143
700317	Gelatina neutra spray	10 kg	075872

\* Euro-Pallet

- Ideale per lucidare torte e dolci appena sfornati
- Donano al prodotto una particolare lucentezza
- Protegge la frutta dall'ossidazione
- Facile e rapida applicazione



6 strati  
33 secchi / strato  
198 secchi / pallet

5 strati  
18 secchi / strato  
90 secchi / pallet

4 strati  
15 cartone / strato  
60 cartone / pallet



*Darbo pastry & bakery*  
**Miele pasticceria**



# Miele pasticceria

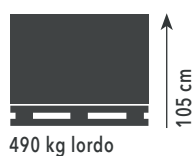


- Ottimo per gli impasti
- Ideale per la farcitura dei croissant

## MIELE PER USO INDUSTRIALE, DATI LOGISTICI\*

COD. ART. ITALMILL	FORMATO	EAN-Nr. SECCHIO 9001432
060366	5 kg	024139

\* Euro-Pallet



5 strati  
18 secchi / strato  
90 secchi / pallet

# Dosatore per la linea 5 kg Darbo!



- Erogazione diretta dal secchiello
- Praticità e facilità di utilizzo
- Ideale per la farcitura di croissants, donuts, crêpes, etc.
- Ideale sia per la linea con pezzi di frutta che passate
- Elevata igiene e pulizia
- Facile da lavare
- Riduzione degli sprechi e controllo dei costi







Distributore esclusivo Italia canale Bakery:

**AB Italmill**

AB Mauri Italy SpA - Divisione AB Italmill, Via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (BS),  
Tel.: +39 030 70587 11, E-Mail: [abitalmill@abmauri.com](mailto:abitalmill@abmauri.com), [www.italmill.com](http://www.italmill.com)



A. Darbo AG, Dornau 18, A-6135 Stans/Tirol, Austria,  
Tel.: +43 (0) 5242 6951-0, Fax: +43 (0) 5242 6951-72, E-Mail: [info@darbo.at](mailto:info@darbo.at), [www.darbo.com](http://www.darbo.com)