

The background of the image is a close-up photograph of hazelnuts, some whole and some broken, resting on a bed of white chocolate shavings. Below the shavings is a layer of dark brown chocolate powder. In the foreground, a portion of a chocolate bar is visible, showing a smooth, glossy surface with a slight ripple.

irca

SINCE 1919

CREMAS

2024

Laboratorios I+D y Control de Calidad

115.00+

test y análisis efectuados cada año

Desarrollo de productos, tecnologías high-tech, plantas piloto y soluciones personalizadas.

Aseguración y control de calidad de materias primas, procesos y productos terminados.

Respeto al Medio Ambiente

INSTALACIONES FOTOVOLTAICAS Y USO DE FUENTES ECOLÓGICAS CERTIFICADAS



Energía Instalada

1.335,91 kW



Reducción de Emisiones de CO2

-796.750 kg/año



Producidos en un Año

1.092.350 kWh

Certificaciones



Quiénes Somos

IRCA es una compañía que desde 1919 se dedica a la fabricación de productos alimentarios.

En el curso de los años, nuestro esfuerzo por la adecuación y ampliación de los centros productivos ha sido constante y, actualmente, en nuestros cuatro establecimientos productivos de Gallarate y Vergiate (con más de 50.000 m² de superficie), es producida una amplia gama de artículos destinados a la Pastelería, Panificación y Heladería.

Este continuo crecimiento nos ha permitido responder a las exigencias de un mercado en constante evolución, contando con el apoyo de un laboratorio I+D dotado con la última tecnología.

Además de haber incrementado significativamente nuestro posicionamiento en el territorio Italiano, IRCA también ha logrado llegar a importantes resultados exportando a más de 100 países.

400+
distribuidores

100+
países





Cremas

Irca, puro placer italiano.

Aplicando el conocimiento italiano en la elaboración de rellenos y derivados de los frutos secos, Irca presenta una gama completa de cremas que mezclan los elementos tradicionales, con las tendencias de vanguardia.

Desde cremas de aromatización hasta cremas de cobertura, esta amplia gama responde a todas las necesidades de un maestro artesano.

Cremas de Relleno

Cremas Anhidras para Horno	5
NOCCIOLATA	7
CHOCOCREAM	9
PRALIN DELICRISP	11
Cremas Base Agua	13

Cremas Aromatizantes

Cremas Base Chocolate y Cacao	19
Pralinés	21
Pastas Puras	21
Pastas Aromatizantes	21

Cremas de Baño

Cremas Anhidras de Baño	15
Cremas Anhidras de Decoración	15
MIRROR	17



Cremas de Horno

Cremas base grasa específicas para resistir las temperaturas de horneado, manteniendo perfectamente su cremosidad y aroma.



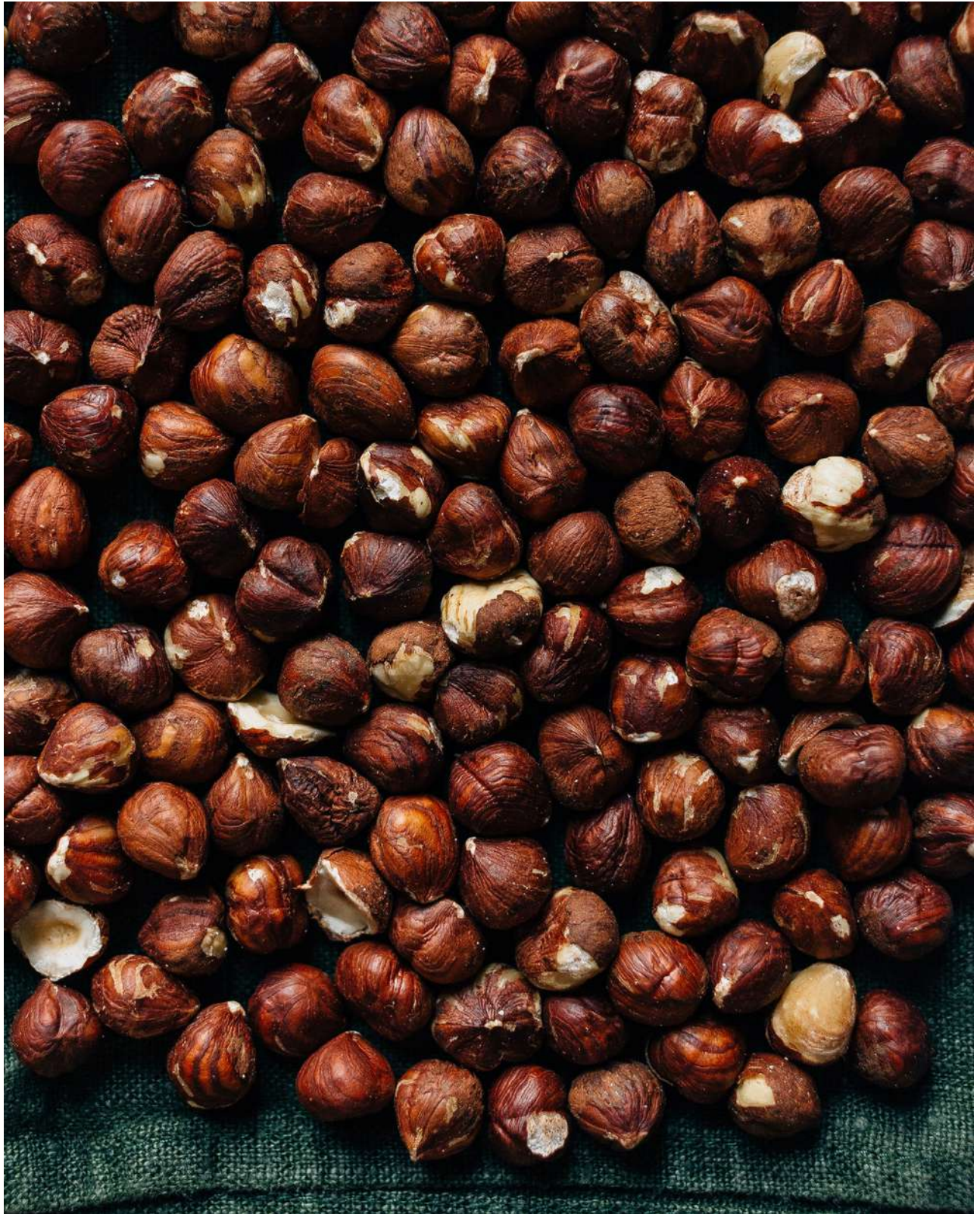
Artículo	Características	Packaging	Sin Grasas Hidrogenadas	Sin Gluten
Choco Crema do Forno Crema de relleno al cacao, con aroma de avellana, resistente al horno.	Aroma de avellana	13 kg - 1010977 24 kg - 1010989 	X	X
Chocobake Blanco Crema de relleno blanca, con definido sabor lácteo, resistente al horno y a la congelación.		13 kg - 1011138 	X	X
Chocobake Chocolate Crema de relleno de chocolate, resistente al horno y a la congelación. Sin aroma a avellana.	35% de chocolate en polvo	24 kg - 1011773 	X	X
Cukicream Cacao 2391 Crema espatulable y de relleno al cacao, resistente al horno y a la congelación.	13% de cacao con avellanas	5 kg - 1010183 24 kg - 1010184 	X	X
Cukicream Almendra Crema espatulable y de relleno de almendra, resistente al horno y a la congelación.	16% almendras	5 kg - 1011044 	X	X
Cukicream Avellana 2392 Crema espatulable y de relleno de avellana, resistente al horno y a la congelación.	25% avellanas	5 kg - 1011408 	X	X
Cukicream Pistacho Crema espatulable y de relleno de pistacho, resistente al horno y a la congelación.	18% pistachos	5 kg - 1011118 	X	X
Cukicream Gianduia 2558/B Crema espatulable y de relleno de gianduia, resistente al horno y a la congelación.	10% avellanas	5 kg - 1010407 24 kg - 1010195 	X	X
Cukicream Gianduia Industry Crema espatulable y de relleno de gianduia, resistente al horno y a la congelación.		13 kg - 1010750 	X	X
Nougaty Gianduia Crema espatulable y de relleno de gianduia, resistente al horno y a la congelación, manteniendo una firme estructura.	10% avellanas	5 kg - 1010722 	X	X
Farcinut Crema espatulable y de relleno de cacao y avellanas, resistente al horno y a la congelación, manteniendo una firme estructura.	13% de cacao magro	13 kg - 1011149 	X	X



NOCCIOLATA

Fruto de la unión del cacao con las avellanas perfectamente tostadas. Crema de gianduia a base de cacao y avellana, para rellenos después de cocción. El tostado de las avellanas caracteriza la identidad única de cada una de sus variantes.

Artículo	Características	Packaging	 Sin Grasas Hidrogenadas	 Sin Gluten	 Sin Aceite de Palma
Nocciolata Blanca Crema gianduia con base de cacao y avellanas, con el color característico del fruto. Para rellenos después de horno.	10% avellanas	5 kg - 1010708 24 kg - 1010755 	X	X	
Nocciolata Premium Crema gianduia con base de chocolate y avellanas con aromas naturales. Para rellenos después de horno.	30% avellanas	5 kg - 1011401 	X	X	X
Nocciolata Crema gianduia con base de cacao y avellanas, con aromas naturales. Para rellenos después de horno.	12% avellanas	13 kg - 1010151 24 kg - 1010153 	X	X	
Nocciolata SP Crema gianduia con base de cacao y avellanas, con aromas naturales. Para rellenos después de horno.	12% avellanas	13 kg - 1011221 	X	X	X
Nocciolata Extreme Crema gianduia con base de cacao magro y avellanas. Para rellenos después de horno.	11% avellanas	5 kg - 1010322 	X	X	
Marixcrem Crema espatulable y de relleno de cacao y avellana, para después del horno.	8% avellanas con cacao magro	13 kg - 1010208 24 kg - 1010202 	X		
Nocciolata E Crema gianduia con base de cacao y avellanas. Para rellenos después de horno.	sabor suave y delicado	13 kg - 1011208 	X	X	
Nocciolata E SP Crema gianduia con base de cacao y avellanas. Para rellenos después de horno.	sabor suave y delicado	24 kg - 1011219 	X	X	X
Nocciolata P Crema gianduia con base de cacao y avellanas. Para rellenos después de horno.	sabor intenso a cacao	13 kg - 1010157 	X	X	
Nocciolata Industry 3222 Crema gianduia con base de cacao y avellanas. Para rellenos después de horno.	con aroma a avellana	13 kg - 1010796 24 kg - 1010797 	X	X	
Nocciolata Industry Soft Type 3266 Crema gianduia con base de cacao y avellanas. Para rellenos después de horno.	con aroma a avellana	13 kg - 1010940 	X	X	
Crema Inyectar Irca Crema gianduia con base de cacao y avellanas. Para rellenos después de horno.	con aroma a avellana	13 kg - 1010973 24 kg - 1011027 	X	X	



CHOCOCREAM

Desde base agua hasta base crema, esta línea de cremas es pronta al uso y tiene la consistencia perfecta para rellenar productos de pastelería, después del horno. De cremosidad y estructura lisa.



Artículo	Características	Packaging	Sin Grasas Hidrogenadas	Sin Gluten
Chococream Blanco New Crema espatulable y de relleno de chocolate blanco, para después del horno.	10% chocolate blanco	5 kg - 1980205 24 kg - 1980204 	X	
Chococream Blanco Industry Crema espatulable y de relleno de chocolate blanco para después del horno.		13 kg - 1010853 	X	
Chococream Milk & Cacao Crema espatulable y de relleno de cacao y leche, para después del horno.	con cacao y leche en polvo	5 kg - 1010017 	X	
Chococream Dark Crema espatulable y de relleno de cacao, para después del horno.	12% cacao magro	5 kg - 1011671 24 kg - 1011028 	X	
Chococream Caramel Fleur de Sel Crema espatulable y de relleno de caramelo salado, para después del horno.	con azúcar caramelizado y sin aromas artificiales	5 kg - 1011671 	X	
Chococream Pistacho Crema espatulable y de relleno de pistacho, para después del horno.	15% pistachos	5 kg - 1010958 	X	
Chococream Pistacho Industry Crema espatulable y de relleno de pistacho, para después del horno.	10% pistachos	13 kg - 1011208 	X	
Chococream Crunchy Tropical Crema espatulable y de relleno, con sabor a frutos tropicales y con pedazos crujientes, que no se humedecen con el tiempo.	con crocante de arroz y trozos de mango y passion fruit deshidratados	5 kg - 1010011 	X	X
Chococream Crunchy Frutos Rojos Crema espatulable y de relleno con sabor a frutos rojos y con pedazos crujientes, que no se humedecen con el tiempo.	con crocante de arroz y trozos de fresa y frambuesa deshidratados	5 kg - 1010010 	X	X
Chococream Crunchy Cacao y Avellana Crema espatulable y de relleno, de cacao y avellana, y con pedazos crujientes que no se humedecen con el tiempo	con granillo de galleta de arroz al cacao y granillo de avellana	5 kg - 1010030 	X	X



PRALIN DELICRISP

Gama de cremas anhidras, con una grande cantidad de trozos que no se humedecen en el tiempo. Perfectas para rellenos directos, así como aromatizaciones o construcción de turrone y glaseados crocantes.



Artículo	Características	Packaging	Sin Grasas Hidrogenadas
Pralin Delicrisp Blanc Pasta a base de chocolate blanco, con inclusiones crujientes. Ideal para rellenos en frío.	28% chocolate blanco	5 kg - 1010950 	X
Pralin Delicrisp Citron Meringue Pasta a base de chocolate blanco y zumo de limón, con inclusiones crujientes. Ideal para rellenos en frío.	con zumo de limón y granillo de merengue	5 kg - 1011555 	X
Pralin Delicrisp Classic Pasta a base de chocolate gianduia con inclusiones crujientes. Ideal para rellenos en frío.	28% gianduia	5 kg - 1010922 	X
Pralin Delicrisp Coconty Pasta a base de chocolate de leche, con inclusiones crocantes y rizos de coco. Ideal para rellenos en frío.	22% chocolate de leche y rizos de coco	5 kg - 1011172 	X
Pralin Delicrisp Frutos Rojos Pasta a base de chocolate blanco, con inclusiones crocantes y frutos rojos deshidratados. Ideal para rellenos en frío.	28% chocolate blanco y frutos rojos deshidratados	5 kg - 1011198 	X
Pralin Delicrisp Noir Pasta a base de chocolate negro, con inclusiones crocantes. Ideal para rellenos en frío.	44% chocolate	5 kg - 1010942 	X
Pralin Delicrisp Pistacho Pasta a base de chocolate blanco y pistacho, con inclusiones crocantes. Ideal para rellenos en frío.	21% chocolate blanco y 15% pistachos	5 kg - 1011554 	X
Pralin Delicrisp Tropical Pasta a base de chocolate blanco y zumo de frutos de la pasión con inclusiones crocantes. Ideal para rellenos en frío.	21% chocolate blanco y zumo de frutos de la pasión	5 kg - 1011967 	X
Pralin Delicrisp Caramel Fleur de Sel Pasta a base de chocolate blanco y caramelo salado, con inclusiones crocantes. Ideal para rellenos en frío. Sin Palma.	28% chocolate blanco y solo con aromas naturales	5 kg - 1011173 	X





Cremas Base Agua

Línea de cremas a base de agua con una consistencia suave, lisa y cremosa. Son resistentes a congelación y también para procesos de horneado; perfectas para aromatizaciones y también rellenos en frío.

Artículo	Características	Packaging	 Sin Grasas Hidrogenadas	 Sin Aceite de Palma
Toffee D'Or Caramel Crema espatulable y de relleno al gusto de toffee para después de horno.	Realizado desde la cocción natural del azúcar	5 kg - 1030385 	X	
Toffee D'Or Caramelo Salado Crema espatulable y de relleno al gusto de toffee salado para después de horno.	Realizado desde la cocción natural del azúcar	10 kg (10x1kg)  NEW	X	
Cremirca Naranja SP Crema espatulable y de relleno de naranja para antes y después de horno.	Ideal para rellenar y aromatizar	6 kg - 1520537 	X	X
Cremirca Limón SP Crema espatulable y de relleno de limón para antes y después de horno.	Ideal para rellenar y aromatizar	6 kg - 1520534 	X	X
Cremirca Chocolate Thermo Crema espatulable y de relleno de chocolate para antes y después de horno.	15% de chocolate alta resistencia al calor directo	6 kg - 1520411 	X	
Cremirca Frutos del Bosque y Yogurt Crema espatulable y de relleno de yogurt con frutos del bosque para antes y después de horno.	Ideal para rellenar y aromatizar	6 kg - 1520509 	X	
Cremirca Vainilla Crema espatulable y de relleno de vainilla para antes y después de horno.	Ideal para rellenar y aromatizar	14 kg - 1520522 	X	
Cremirca Vainilla Thermo Crema espatulable y de relleno de vainilla para antes y después de horno.	alta resistencia al calor directo	6 kg - 1520410 	X	
Honeyfill Crema espatulable y de relleno con base de miel	Ideal para rellenar y aromatizar	6 kg - 1030466 	X	





Cremas de Baño

Cremas a base de chocolate diseñadas para cubrir y glasear tortas a temperatura ambiente o en refrigeración.



Artículo	Características	Packaging	Sin Grasas Hidrogenadas	Sin Gluten	Sin Aceite de Palma
Coverdecor Chocolate Blanco Crema de chocolate blanco para la cobertura y rellenos de tortas y donuts. Resistente a la congelación. No gotea. Aromas Naturales.	25% chocolate cobertura a 18-20°C perfecta al corte	3 kg - 1011539 	X	X	X
Coverdecor Chocolate Crema de chocolate para la cobertura y rellenos de tortas y donuts. Resistente a la congelación. No gotea. Aromas Naturales.	38% chocolate cobertura a 18-20°C perfecta al corte	3 kg - 1011537 	X	X	X
Coverdecor Café Crema de chocolate blanco y café para la cobertura y rellenos de tortas y donuts. Resistente a la congelación. No gotea. Aromas Naturales.	20% chocolate blanco con café cobertura a 18-20°C perfecta al corte	3 kg - 1011542 	X	X	X
Coverdecor Pistacho Crema de chocolate blanco y pistacho para la cobertura y rellenos de tortas y donuts. Resistente a la congelación. No gotea. Aromas Naturales.	20% chocolate blanco con pistachos cobertura a 18-20°C perfecta al corte	3 kg - 1011541 	X	X	X
Coverdecor Fresa Crema de chocolate blanco y fresa para la cobertura y rellenos de tortas y donuts. Resistente a la congelación. No gotea. Aromas Naturales.	20% chocolate blanco cobertura a 18-20°C perfecta al corte	3 kg - 1011544 	X	X	X
Chocosmart Chocolate Blanco Crema al chocolate blanco para glaseados, coberturas y rellenos de bombones.	10% chocolate blanco cobertura a 18-20°C perfecta al corte	5 kg - 1010198 	X	X	
Chocosmart Chocolate de Leche Crema al chocolate con leche para glaseados, coberturas y rellenos de bombones.	18% chocolate con leche cobertura a 18-20°C perfecta al corte	5 kg - 1010196 	X	X	
Chocosmart Chocolate Crema al chocolate para glaseados, coberturas y rellenos de bombones.	25% chocolate cobertura a 18-20°C perfecta al corte	5 kg - 1010197 	X	X	
Chocosmart Caramel Crumble Crema al chocolate de caramelo con trozos para glaseados, coberturas y rellenos de bombones.	25% chocolate cobertura a 18-20°C perfecta al corte	5 kg - 1010112 	X	X	
Mirabella Blanca Crema blanca para la cobertura, glaseado y rellenos de tortas, donuts y berlinas.	cobertura a 3-5°C	5 kg - 1010991 13 kg - 1010976 	X		
Mirabella Negra Crema al cacao magro para la cobertura, glaseado y rellenos de tortas, donuts y berlinas.	16% de cacao magro cobertura a 3-5°C	5 kg - 1010990 13 kg - 1010975 	X		
Covercream Blanco Crema color marfil para glaseados, coberturas y rellenos. Resistente a la congelación.	cobertura a 3-5°C	5 kg - 1010703 	X	X	
Covercream Chocolate Crema de chocolate para glaseados, coberturas y rellenos. Resistente a la congelación.	23% chocolate cobertura a 3-5°C	5 kg - 1010724 	X	X	
Covercream Chocolate SP Crema de chocolate para glaseados, coberturas y rellenos. Resistente a la congelación.	23% chocolate cobertura a 3-5°C	5 kg - 1011463 	X	X	X
Covercream Limón Crema con sabor a limón para glaseados, coberturas y rellenos. Resistente a la congelación.	cobertura a 3-5°C	5 kg - 1010711 	X	X	



MIRROR




Línea de glaseados espejo neutros y aromatizados con una estructura que es a la vez cremosa y firme. Resistentes a la refrigeración y a la congelación.

Artículo	Packaging	Descripción
Mirror Extra Dark Chocolate	6 kg - 1030381 	Glaseado espejo en caliente con chocolate extra negro
Mirror Chocolate Negro	6 kg - 1030222 	Glaseado espejo en caliente con 40% de chocolate negro
Mirror Chocolate Blanco	6 kg - 1030224 	Glaseado espejo en caliente con 25% de chocolate blanco
Mirror Chocolate Gianduia	6 kg - 1030248 	Glaseado espejo en caliente con 36% de gianduia
Mirror Chocolate con Leche	6 kg - 1030432 	Glaseado espejo en caliente con chocolate con leche
Mirror Pistacho	3 kg - 1030338 	Glaseado espejo en caliente con sabor y color a pistacho
Mirror Toffee	3 kg - 1030440 	Glaseado espejo en caliente al toffee
Mirror Caramel	6 kg - 1030235 	Glaseado espejo en caliente a base de caramelo
Mirror Fresa	3 kg - 1030257 	Glaseado espejo en caliente con sabor y color a fresa
Mirror Frambuesa	3 kg - 1030388 	Glaseado espejo en caliente con sabor y color a frambuesa
Mirror Kiwi	3 kg - 1030260 	Glaseado espejo en caliente con sabor y color a kiwi
Mirror Tropical	3 kg - 1030468 	Glaseado espejo en caliente con sabor a frutas tropicales (mango y passion)
Mirror Mandarina	3 kg - 1030261 	Glaseado espejo en caliente con sabor y color a mandarina
Mirror Limón	3 kg - 1030266 	Glaseado espejo en caliente con sabor a limón
Mirror Frutos del Bosque	3 kg - 1030267 	Glaseado espejo en caliente con sabor y aroma a frutos del bosque
Mirror Amarena	3 kg - 1030401 	Glaseado espejo en caliente con sabor y aroma a amarena (cereza negra)
Mirror Neutro	3 kg - 1030352 	Glaseado espejo en caliente neutro y transparente



Cremas Aromatizantes

Desde las más finas pastas a base de chocolate y frutos secos, a las más aromáticas pastas concentradas de fruta. Resultan perfectas para una disolución fácil y homogénea en cualquier tipo de preparación de la pastelería fría, congelada o de horno.

Artículo	Características	Packaging	 Sin Grasas Hidrogenadas	 Sin Gluten	 Sin Aceite de Palma
Irca Cao Pasta de cacao sin azúcar para aromatización de cremas y nata montada.	50% de cacao magro en polvo	5 kg - 1010358 	X	X	
Irca Choc Pasta de cacao sin azúcar para aromatización de cremas y nata montada.	45% de chocolate en polvo	5 kg - 1010357 	X	X	
Pasta Bitter Pasta al chocolate para aromatizaciones, rellenos y decoraciones. Con almendras y avellanas.	33% de chocolate en polvo	5 kg - 1010921 	X	X	
Morellina Pasta de cacao y avellana para aromatización de cremas y nata montada. Con avellanas.	26% de cacao magro en polvo	13 kg - 1010204 	X	X	
Morellina Bitter Pasta de cacao para aromatización de cremas y nata montada.	26% de cacao magro en polvo	13 kg - 1010864 	X	X	
Morellina SP Pasta de cacao para aromatización de cremas y nata montada.	25% de cacao magro en polvo	13 kg - 1011234 			X
Pasta Gianduia Pasta concentrada de cacao y avellana para aromatizaciones y rellenos. Ideal para mousses	46% de gianduia en polvo	5 kg - 1010928 	X	X	





Cremas Aromatizantes

Desde las más finas pastas a base de chocolate y frutos secos, a las más aromáticas pastas concentradas de fruta. Resultan perfectas para una disolución fácil y homogénea en cualquier tipo de preparación de la pastelería fría, congelada o de horno.

Artículo	Características	Packaging	 Sin Grasas Hidrogenadas	 Sin Gluten	 Sin Aceite de Palma
Praliné Amande - Noisette Praliné de Avellanas y Almendras	25% avellanas 25% almendras	5 kg - 1020167 	X	X	X
Praliné Noisette Praliné de Avellanas	50% avellanas	5 kg - 1020166 	X	X	X
Joypaste Pistacho 100% Pasta pura de Pistacho	100% pistacho	5 kg - 1020204 	X	X	X
Joypaste Pesto Pistacho Pasta pura de Pistacho sin refinar	100% pistacho	6 kg (6x1kg) 1960005 	X	X	X
Pasta de Avellana Pasta pura de avellana.	100% avellanas tostadas	5 kg - 1020177 	X	X	X
Pasta de Avellana Estabilizada Pasta de avellana estabilizada para evitar el decantamiento de grasa.	99,4% avellanas tostadas	5 kg - 1020174 	X		X
Pasta Aromatizante de Fresa Pasta de fresa para aromatización de cremas y nata montada. Sin ácido cítrico.	30% de puré de fresa	7,2 kg (6x1,2kg) 1100281 	X		X
Pasta Aromatizante de Frambuesa Pasta de fresa para aromatización de cremas y nata montada. Sin ácido cítrico.	32% de puré de frambuesa	7,2 kg (6x1,2kg) 1100282 	X		X
Pasta Aromatizante de Limón Pasta de fresa para aromatización de cremas y nata montada. Sin ácido cítrico.	8% de jugo de limón	7,2 kg (6x1,2kg) 1100280 	X		X
Pasta Aromatizante de Mango Pasta de mango para aromatización de cremas y nata montada. Sin ácido cítrico.	34% de puré de mango	7,2 kg (6x1,2kg) 1100283 	X		X
Pasta Zabaione Pasta de Zabaione para aromatización de cremas y nata montada. Base agua.		6 kg - 1020506 	X		X





**Extraordinary
made simple.**

IRCA S.p.A.

Via degli Orsini, 5 - 21013 Gallarate (VA) -
Italia T. 0331 284111 - info@irca.eu

IRCA Spagna Corp s.l

Pasaje De Mercè Rodoreda, 10, Local 1
Castelldefels (BCN) - España

www.irca.eu

