



► **Marzipan Cakes**  
**Marzapane**  
**Massepain**

► **Icing Sugar**  
**Zucchero a Velo**  
**Sucre Glace**

► **Royal Icing**  
**Glasa Reale**  
**Glaçage Royal**



### Products for Creative Confectionery

With over a half a century of experience in the preparation of high-quality products, KELMY introduces its product line for creating and decorating all kinds of creative pastry delicacies, such as Cupcakes, Muffins and coated biscuits and cakes.

### Prodotti per la Pasticceria Creativa

Con più di mezzo secolo di esperienza nell'elaborazione di prodotti di prima qualità, KELMY le presenta la sua linea di prodotti per elaborare e decorare ogni tipo di delizia di pasticceria creativa, come Cupcakes, Muffins e rivestimenti di biscotti e torte.

### Produits pour la Pâtisserie Créative

Avec plus d'un demi-siècle d'expérience dans l'élaboration de produits de première qualité, KELMY vous présente sa gamme de produits pour élaborer et décorer toutes sortes de délices de pâtisserie créative, tels que les Cupcakes, les Muffins, et les nappages des biscuits et des gâteaux.



**PRODUCTOS KELMY, S.A.U.**

Ctra. Tibi Km 1.500  
**03100 JIJONA (Alicante) SPAIN**  
Tel. +34 965 612 600  
kelmy@kelmy.com

**www.kelmy.com**  
**kelmyshop.com**



ISO 9001





## Marzipan Cakes Marzapane Massepain

FORMATS AVAILABLE:  
Bars  
500g (Net weight)

FORMATI DISPONIBILI:  
Pezzi  
500g (Peso netto)

FORMATS DISPONIBLES :  
Pastilles  
500g (Poids net)

### USES:

Soft, white marzipan with a slightly bitter taste, perfect for coating cakes.  
Ideal for forming shapes out of marzipan and for all types of pastry preparations for baking.

### CONSERVATION:

Store in a cool, dry place. KEEP THE BAG CLOSED and stored in a plastic container for better storage.

### ADVANTAGES:

A traditional product made from almonds and sugar. White and smooth, with a slightly bitter taste; ideal for coating cakes. Spreads easily. It has a delicate texture and remains firm after being kneaded and spread. Can be coloured and mixed with fondant.

### GLUTEN-FREE

### USI:

Marzapane bianco e dolce, con un gusto leggermente amaro, perfetto per coprire crostate. Ideale per modellare figure di marzapane e per tutti i tipi di elaborazione pasticceria che hanno bisogno di cottura al forno.

### CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco e asciutto. TENERE IL SACCHETTO CHIUSO e dentro un recipiente di plastica per una migliore conservazione.

### VANTAGGI:

Prodotto tradizionale ottenuto da mandorla e zucchero. Bianco e soffice, con un leggero sapore amaro, perfetto per ricoprire torte. Facile da stendere. La trama è delicata e dopo l'impasto e la stesura continua a mantenersi salda. Si può tingere e mescolare con il fondant.

### SENZA GLUTINE

### UTILISATIONS :

Massepain blanc et doux, avec un goût légèrement amer, parfait pour napper des gâteaux. Idéal pour le moulage de petites formes en massepain, et pour toutes sortes de confectons pâtisseries qui requièrent une cuisson.

### CONSERVATION :

Stocker dans un lieu frais et sec. GARDER LE SACHET FERMÉ et à l'intérieur d'un récipient en plastique pour une meilleure conservation.

### AVANTAGES :

Produit traditionnel obtenu à partir d'amande et de sucre. Blanc et doux, avec une légère saveur amère, parfait pour napper les gâteaux. Facile à étaler. Sa texture est délicate, et après le pétrissage et l'abaisse, elle conserve sa fermeté. Elle peut être colorée, et peut être mélangée avec de la pâte de sucre.

### SANS GLUTEN

## Icing Sugar Zucchero a Velo Sucre Glace

FORMATS AVAILABLE:  
Plastic bag 1Kg  
Paper bag 10Kg (Net weight)

FORMATI DISPONIBILI:  
Sacchetto di plastica 1Kg  
Sacchetto di carta 10Kg (Peso netto)

FORMATS DISPONIBLES :  
Sachet plastique 1Kg  
Sachet papier 10Kg (Poids net)

### USES:

For use in creative pastry-making. Ideal for making fondant, royal icing or for perfect frosting.

### CONSERVATION:

Store in a fresh and dry place.  
KEEP THE BAG CLOSED.

### ADVANTAGES:

This is a high-quality product because it is 100% sugar with no added starch. Excellent taste with a texture finer than that of ordinary icing sugar; ideal for preparations where absolutely no crunchy sugar texture must be detected. Comes packaged in a handy, sturdy plastic bag or in plastic-lined paper bags.

### GLUTEN-FREE

### USI:

Per utilizzo nella pasticceria creativa. Ideale per fare fondant, glassa reale o per frosting perfetti.

### CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco e asciutto.  
TENERE IL SACCHETTO CHIUSO.

### VANTAGGI:

È un prodotto di grande qualità perché è zucchero al 100%, senza aggiunta di alcun tipo di amido. Eccellente sapore e trama più sottile di una normale glassa di zucchero, ideale per preparazioni nelle quali non si desidera notare assolutamente la superficie croccante dello zucchero. Si serve incartato in un pratico e resistente sacchetto di plastica o in sacchetti di carta con sacchetto di plastica all'interno.

### SENZA GLUTINE

### UTILISATIONS :

Pour son utilisation dans des produits de pâtisserie créative. Idéal pour faire une pâte de sucre, un glaçage royal ou pour de parfaits glaçages.

### CONSERVATION :

Stocker dans un endroit frais et sec.  
GARDER LE SACHET FERMÉ.

### AVANTAGES :

C'est un produit de grande qualité parce qu'il s'agit de sucre 100 % sans addition d'aucun type d'amidon. Excellente saveur et texture plus fine que le sucre glace classique, idéal pour les préparations dans lesquelles on ne souhaite en aucun cas laisser paraître la texture croquante du sucre. Il est servi empaqueté dans un sachet en plastique pratique et résistant, ou dans des sachets en papier avec sachet en plastique intérieur.

### SANS GLUTEN

## Royal Icing Glassa Reale Glaçage Royal

FORMATS AVAILABLE:  
Plastic bag  
1Kg (Net weight)

FORMATI DISPONIBILI:  
Sacchetto di plastica  
1Kg (Peso netto)

FORMATS DISPONIBLES :  
Sachet plastique  
1Kg (Poids net)

### USES:

A preparation for making royal icing. By simply adding water, you can create perfect icing for coating or decorating.

### CONSERVATION:

Store in a fresh and dry place. KEEP THE BAG CLOSED.

### ADVANTAGES:

For a firm consistency, add 60 ml of water to 500 g of product. For a medium consistency, add 80 ml of water to 500 g of product. For a smooth consistency, add 120 ml of water to 500 g of product. Combine for 10 minutes in a mixer set to 2 without aerating the product, until a smooth white glaze is obtained.

### GLUTEN-FREE

### USI:

Preparato per la lavorazione della Glassa Reale, con la sola aggiunta di acqua si otterrà una glassa perfetta per le proprie coperture o decorazioni.

### CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco e asciutto.  
TENERE IL SACCHETTO CHIUSO.

### VANTAGGI:

Per ottenere una consistenza dura, a 500 g di prodotto aggiungere 60 ml di acqua. Per una consistenza media, a 500 g di prodotto aggiungere 80 ml di acqua. Per una consistenza soffice, a 500 g di prodotto aggiungere 120 ml di acqua. Mescolare per dieci minuti in frullatore a velocità 2 senza far prendere aria al prodotto, fino ad ottenere una glassa bianca e consistente.

### SENZA GLUTINE

### UTILISATIONS :

Préparé pour l'élaboration du Glaçage Royal, en y ajoutant seulement de l'eau, vous obtiendrez un Glaçage parfait pour vos couvertures ou vos décorations.

### CONSERVATION :

Stocker dans un endroit frais et sec.  
GARDER LE SACHET FERMÉ.

### AVANTAGES :

Pour obtenir une consistance dure, ajouter 60 ml d'eau à 500 g de produit. Pour une consistance moyenne, ajouter 80 ml d'eau à 500 g de produit. Pour une consistance molle, ajouter 120 ml d'eau à 500 g de produit. Mélanger pendant 10 minutes dans le batteur à vitesse 2 sans aérer le produit, jusqu'à l'obtention d'un glaçage blanc et consistant.

### SANS GLUTEN