



Una gamma completa.
La tua alleata in laboratorio!



www.hopla.it

www.trevalli.cooperlat.it

HOPLÀ PROFESSIONAL DA MONTARE GIÀ ZUCCHERATA



Preparato da montare a base di grasso vegetale a lunga conservazione, UHT

PUNTI DI FORZA

- Facile da montare
- Elevato overrun
- Eccellente stabilità

APPLICAZIONI: Ideale per la preparazione di mousse, per la produzione, decorazione e copertura di torte, torte farcite, semifreddi e gelati. Ottimo per le variegature, doppi strati, e tutte le preparazioni che richiedono cremosità. Può essere eventualmente impiegata con la crema pasticcera, il cioccolato, la nocciola e puree di frutta.

CARATTERISTICHE

- ORIGINE VEGETALE
- 27% GRASSI
- OMOGENEIZZATA
- SINERESI 0/5 ○○○○○
- STABILITÀ: 4/5 ●●●●○
- TENUTA DOPO 24H: 3/5 ●●●○○
- OVERRUN: 280 %

FORMATO: 1L BRIK / 10L BAG IN BOX

HOPLÀ PROFESSIONAL FOR WHIPPING WITH SUGAR

Preparation based on vegetable fat, long shelf-life, UHT, for whipping

STRENGTHS

- Easy to whip
- High overrun
- Excellent stability

USE: Ideal for the preparation, masking and decoration of cakes, filled cakes, semifreddos and ice creams. Perfect for variegations, double layers, and for all preparations that require creaminess. Also excellent in combination with crème patissière, chocolate, nuts and fruit purée.

KEY FEATURES

- VEGETABLE FAT-BASED
- 27% FAT
- HOMOGENIZED
- SEPARATION 0/5 ○○○○○
- RESISTANCE: 4/5 ●●●●○
- STABILITY AFTER 24H: 3/5 ●●●○○
- OVERRUN: 280 %

AVAILABLE SIZES: 1L BRIK, 10 LT bag in box

HOPLÀ PROFESSIONAL EASY TOP



Preparato a base di grasso vegetale a lunga conservazione, UHT, zuccherato.

PUNTI DI FORZA

- Ideale per coperture e decorazioni
- Altamente stabile e compatta
- Eccellente tenuta oltre le 24h ed elevata resistenza a temperature negative
- Alternativa alla pasta da zucchero, elimina l'impiego di creme al burro

APPLICAZIONI: particolarmente indicata in copertura nella realizzazione di torte monumentali o di cake design, in alternativa alla pasta di zucchero e alle torte "nude". Semplifica, attraverso l'utilizzo di appositi beccucci, la realizzazione di decorazioni varie ed elimina l'utilizzo della crema al burro nella copertura del pan di Spagna o sulla base in polistirolo.

CARATTERISTICHE

- ORIGINE VEGETALE
- 24% GRASSI
- 20% ZUCCHERI
- OMOGENEIZZATA
- SINERESI 0/5 ○○○○○
- STABILITÀ: 5/5 ●●●●●
- TENUTA DOPO 24H: 5/5 ●●●●●
- OVERRUN: 300 %

FORMATO: 1L BRIK

HOPLÀ PROFESSIONAL EASY TOP

Preparation based on vegetable fat, long shelf-life, UHT, with sugar

STRENGTHS

- Ideal for coverings and decorations
- Highly stable and compact
- Perfect stability after 24 hours and high resistance at negative temperatures
- Alternative to the sugar paste, it avoids the use of butter creams

USE: Particularly ideal for the coverings of monumental cakes and cake design. It is an alternative to the sugar paste which facilitates the creation of decorations. It eliminates the need for butter creams, when used for the covering of sponge cakes or polystyrene basis.

KEY FEATURES

- VEGETABLE FAT-BASED
- 24% FAT
- 20% SUGAR
- HOMOGENIZED
- SEPARATION 0/5 ○○○○○
- RESISTANCE: 5/5 ●●●●●
- STABILITY AFTER 24H: 5/5 ●●●●●
- OVERRUN: 300 %

AVAILABLE SIZE: 1L BRIK

HOPLÀ PROFESSIONAL DA MONTARE E PER CUCINA



Preparato a base di grasso vegetale a lunga conservazione, UHT, da montare e per cucina.

PUNTI DI FORZA

- Versatile, ideale sia in cucina sia in montatura
- In cucina, mantiene un'ottima stabilità acida
- In montatura, è ideale per farciture e decorazioni
- Facile da utilizzare, perché durante la cottura mantiene un aspetto cremoso e vellutato

APPLICAZIONI: Preparato non zuccherato, a base di grasso vegetale. Grazie alla sua versatilità, permette di bilanciare e graduare il sale o lo zucchero a seconda delle varie esigenze d'uso. In gastronomia, è ideale per la preparazione e il condimento di primi e secondi piatti, mentre in pasticceria è ideale per la preparazione di un'infinità di ricette dolci.

CARATTERISTICHE

- ORIGINE VEGETALE
- 28% GRASSI
- OMOGENEIZZATA
- SINERESI 0/5 ○○○○○
- STABILITÀ: 4/5 ●●●●○
- TENUTA DOPO 24H: 3/5 ●●●○○
- OVERRUN: 240 %

FORMATO: 1L BRIK

HOPLÀ PROFESSIONAL FOR WHIPPING AND COOKING

Preparation based on vegetable fat, long shelf-life, UHT, for whipping and for cooking

STRENGTHS

- Can be used for whipping and for cooking
- When used for cooking, it grants a high acid stability
- For whipping, it is perfect for fillings and decorations
- Versatile and easy-to-use

USE: Unsweetened vegetable fat-based preparation, which thanks to its versatility can be used for both whipping and cooking. When used for cooking, it is perfect for the preparation and dressing of first and second courses. When used for whipping, it is suitable for the preparation of a wide variety of sweet recipes.

KEY FEATURES

- VEGETABLE FAT-BASED
- 28% FAT
- HOMOGENIZED
- SEPARATION 0/5 ○○○○○
- RESISTANCE: 4/5 ●●●●○
- STABILITY AFTER 24H: 3/5 ●●●○○
- OVERRUN: 240 %

AVAILABLE SIZE: 1L BRIK

HOPLÀ PROFESSIONAL DUAL TOP 90/10



Preparato a base di grasso vegetale e panna, a lunga conservazione UHT, da montare e per cucina

PUNTI DI FORZA

- Ideale sia per preparazioni dolci che salate
- Ottima resa ed alta tenuta
- Tutta la struttura del grasso vegetale e il gusto della panna animale

APPLICAZIONI: ottima per la preparazione e il condimento di primi piatti come cannelloni, lasagne, tortellini e ricette a base carne sia arrosto che in umido. Ideale anche per la preparazione di un'infinità di ricette dolci, dalla farcitura e la decorazione di torte, all'accompagnamento per le crostate e per i dessert al cucchiaio a base crema e base frutta.

CARATTERISTICHE

- ORIGINE VEGETALE 90% - ANIMALE 10%
- 35% GRASSI
- OMOGENEIZZATA
- SINERESI 0/5 ○○○○○
- STABILITÀ: 5/5 ●●●●●
- TENUTA DOPO 24H: 3/5 ●●●○○
- OVERRUN: 240 %

FORMATO: 1L BRIK

HOPLÀ PROFESSIONAL DUAL TOP 90/10

Preparation based on vegetable fat and cream, long shelf-life, UHT, for whipping and cooking

STRENGTHS

- Ideal for both sweet and salty recipes
- High resistance and stability
- All the structure of the vegetable fat and all the taste of the dairy cream

USE: Perfect for the preparation and dressing of first courses such as cannelloni, lasagne, tortellini and meat-based recipes (both roasted and stewed). Also ideal in confectionery for the filling and decoration of cakes and the accompaniment for tarts and cream and fruit based desserts.

KEY FEATURES

- 90% VEGETABLE - 10% DAIRY
- 35% FAT
- HOMOGENIZED
- SEPARATION 0/5 ○○○○○
- RESISTANCE: 5/5 ●●●●●
- STABILITY AFTER 24H: 3/5 ●●●○○
- OVERRUN: 240 %

AVAILABLE SIZE: 1L BRIK

HOPLÀ PROFESSIONAL COOKING & DRESSING SAUCE



Preparato a base di grasso vegetale, a lunga conservazione UHT.

PUNTI DI FORZA

- Salsa pronta all'uso
- Versatile, utilizzabile sia a freddo che a caldo
- Non presenta sineresi e rimane stabile in abbinamento a ingredienti acidi e/o alcoolici
- Al gusto tipico di panna

APPLICAZIONI: salsa estremamente versatile, ideale sia per cucinare che per condire ricette ricche e leggere, piatti caldi e freddi. Ottima in abbinamento a varie ricette, sia per primi che secondi piatti a base di pasta, carne, pesce. Ideale anche per pizza!

CARATTERISTICHE

- ORIGINE VEGETALE
- 23% GRASSI
- SINERESI 0/5 ○○○○○
- STABILITÀ ACIDA : 5/5 ●●●●●

FORMATO: 1L TETRA EDGE

HOPLÀ PROFESSIONAL COOKING & DRESSING SAUCE

Preparation based on vegetable fat, long shelf-life, UHT, for cooking

STRENGTHS

- Ready-to-use sauce
- Versatile, usable both in cold and heat
- Do not separate and remain stable when used with acid and/or alcoholic
- Typical cream taste

USE: Extremely versatile sauce perfect for cooking and dressing refined and simple recipes, hot and cold dishes. The ideal ingredient for several salty recipes, based on pasta and meat. Also ideal for pizza!

KEY FEATURES

- VEGETABLE FAT-BASED
- 23% FAT
- SEPARATION 0/5 ○○○○○
- ACID STABILITY : 5/5 ●●●●●

AVAILABLE SIZE: 1L BRIK

**TREVALLI PROFESSIONAL
CREME GOURMET**



Preparato per cucina, a base di panna UHT.

PUNTI DI FORZA

- Ottima cremosità e consistenza
- Elevata resa, presenta una minore perdita di acqua
- Assenza di sineresi
- Veloce tempo di rappresca
- Stabile in abbinamento ad ingredienti acidi e/o alcoolici
- Resistente al gelo/sgelo

APPLICAZIONI: Ideale per la preparazione di primi e secondi piatti, salse, spume e creme. Altamente stabile in abbinamento a ingredienti e sostanze acide e/o alcoliche. Va agitata accuratamente prima dell'uso.

CARATTERISTICHE

- ORIGINE ANIMALE
- 20% GRASSI
- SINERESI 0/5 ○○○○○
- STABILITÀ ACIDA: 5/5 ●●●●●

FORMATO: 1L TETRA EDGE

**TREVALLI PROFESSIONAL
CREME GOURMET**

UHT Preparation for cooking based on cream

STRENGTHS

- Creaminess and compactness
- No water loss
- No separation
- Fast coagulation
- Stable when used with acid and/or alcoholic ingredients
- Freeze and thaw resistant

USE: Ideal for the preparation of first and second courses, sauces, mousses and creams. Highly stable in combination with acid and/or alcoholic ingredients. Accurately shake before use.

KEY FEATURES

- DAIRY
- 20% FAT
- SEPARATION 0/5 ○○○○○
- ACID STABILITY: 5/5 ●●●●●

AVAILABLE SIZE: 1L BRIK

**TREVALLI PROFESSIONAL
LA 35**



Panna a lunga conservazione UHT da montare e per cucina.

PUNTI DI FORZA

- Struttura compatta
- Ottima tenuta e assenza di sineresi
- Gusto fresco e intenso
- Sapore pieno

APPLICAZIONI: Trevalli Professional LA35 è ideale per farciture e decorazioni ed è particolarmente indicata per la creazione di bavaresi, mousse e semifreddi. Ottima anche in cucina.

CARATTERISTICHE

- ORIGINE ANIMALE
- 35% GRASSI
- NON OMOGENEIZZATA
- SINERESI 0/5 ○○○○○
- STABILITÀ: 5/5 ●●●●●
- TENUTA DOPO 24H: 3/5 ●●●○○
- OVERRUN: 100%

FORMATO: 1L BRIK

**TREVALLI PROFESSIONAL
LA 35**

UHT cream with long shelf-life, for whipping and for cooking

STRENGTHS

- Compact structure
- High resistance
- No separation
- Intensely fresh taste

USE: It is ideal for filling and decorating cakes and is particularly indicated for the preparation of Bavarians, mousse and semifreddos. Also excellent when used for cooking.

KEY FEATURES

- DAIRY
- 35% FAT
- NOT HOMOGENIZED
- SEPARATION 0/5 ○○○○○
- STABILITY: 5/5 ●●●●●
- STABILITY AFTER 24H: 3/5 ●●●○○
- OVERRUN: 100%

AVAILABLE SIZE: 1L BRIK

**TREVALLI PROFESSIONAL
LA 38**



Panna a lunga conservazione UHT da montare e per cucina.

PUNTI DI FORZA

- Panna proveniente da allevamenti selezionati
- Gusto intenso di latte
- Struttura estremamente compatta e stabile
- Alta tenuta oltre le 24H, senza sineresi
- Ottima come ingrediente per le basi gelato

APPLICAZIONI: Trevalli Professional LA38 è ideale per decorazioni e farciture. Ottima anche in cucina.

CARATTERISTICHE

- ORIGINE ANIMALE
- 38% GRASSI
- NON OMOGENEIZZATA
- SINERESI 0/5 ○○○○○
- STABILITÀ: 5/5 ●●●●●
- TENUTA DOPO 24H: 3/5 ●●●○○
- OVERRUN: 120 %

FORMATO: 1L BRIK

**TREVALLI PROFESSIONAL
LA 38**

UHT cream with long shelf-life, for whipping and for cooking.

STRENGTHS

- Cream obtained from selected farmers
- Intense milky taste
- Extremely compact and stable structure
- High resistance after 24H
- No separation
- Also perfect as ingredient for ice-creams

USE: It is ideal for decorations and fillings. Also excellent when used for cooking.

KEY FEATURES

- DAIRY
- 38% FAT
- NOT HOMOGENIZED
- SEPARATION 0/5 ○○○○○
- STABILITY: 5/5 ●●●●●
- STABILITY AFTER 24H: 3/5 ●●●○○
- OVERRUN: 120 %

AVAILABLE SIZE: 1L BRIK

**TREVALLI PROFESSIONAL
SPRAY FIORDINEVE 32%**



Panna Spray Fiordineve Professional con zucchero. Trattamento termico U.H.T.

PUNTI DI FORZA

- Tenuta prolungata del profilo di schiuma
- Decorazioni perfette, ciuffi voluminosi e ben definiti
- Ideale sia in abbinamento a preparazioni calde (cioccolata e caffè) che fredde (mousse di frutta)

APPLICAZIONI: Panna Spray Fiordineve Professional è ideale per decorare tutti i tipi di dolce, gelato, frutta e caffè.

CARATTERISTICHE

- ORIGINE ANIMALE
- 32% GRASSI
- TENUTA: 5/5 ●●●●●

FORMATO: 500g

**TREVALLI PROFESSIONAL
AEROSOL SPRAY FIORDINEVE 32%**

UHT sweetened spray aerosol cream, with 32% fat

STRENGTHS

- Compact aspect
- Excellent stability and resistance also on hot beverages
- Professional nozzle, perfect for decorations, voluminous and well refined cream tufts

USE: Ideal for decorating all kinds of desserts, ice-cream, fruit, coffee and hot chocolate

KEY FEATURES

- DAIRY
- 32% FAT
- 10% SUGAR
- STABILITY: 5/5 ●●●●●

AVAILABLE SIZE: 500g

**TREVALLI PROFESSIONAL
PANNA FRESCA DA MONTARE
E PER CUCINA**



Panna fresca pastorizzata ottenuta da latte vaccino 100% Italiano

PUNTI DI FORZA

- Ottima sia da montare che per cucina
- Gusto pieno, fresco e autentico
- Senza additivi
- Alta resa ed ottima tenuta
- Senza additivi
- Compatta e consistente

APPLICAZIONI: Ideale per dolci in genere e per ogni uso in cucina!

CARATTERISTICHE

- ORIGINE ANIMALE
- 35% GRASSI
- PASTORIZZATA
- FERMEZZA: 4/5 ●●●○○
- TENUTA DOPO 24H: 3/5 ●●●○○

FORMATI: 1000 ml, 2000 ml, 10 LT bag in box

**TREVALLI PROFESSIONAL
PASTEURIZED CREAM
FOR WHIPPING AND COOKING**

Fresh, pasteurized cream obtained from 100% Italian cow milk

STRENGTHS

- Excellent for both uses: for whipping and for cooking
- Full, fresh, authentic taste
- Without additives
- High volume, excellent stability and compactness

APPLICATIONS: Ideal for both whipping and cooking purposes.

KEY FEATURES

- DAIRY
- 35% FAT
- PASTEURIZED
- STABILITY: 4/5 ●●●○○
- STABILITY AFTER 24H: 3/5 ●●●○○

AVAILABLE SIZES: 1000 ml, 2000 ml, 10 LT bag in box

**TREVALLI PROFESSIONAL
PANNA A LUNGA DURATA
DA MONTARE E PER CUCINA**



Panna pastorizzata a temperatura elevata, ottenuta da latte vaccino 100% Italiano

PUNTI DI FORZA

- Ottima sia da montare che per cucina
- Gusto pieno, fresco e autentico
- Senza additivi
- Alta resa ed ottima tenuta
- Senza additivi
- Compatta e consistente

APPLICAZIONI: Ideale per dolci in genere e per ogni uso in cucina!

CARATTERISTICHE

- ORIGINE ANIMALE
- 35% GRASSI
- PASTORIZZATA
- FERMEZZA: 4/5 ●●●○○
- TENUTA DOPO 24H: 3/5 ●●●○○

FORMATI: 1000 ml, 200 ml

**TREVALLI PROFESSIONAL
ESL CREAM
FOR WHIPPING AND COOKING**

Cream pasteurized at high temperature, obtained from 100% Italian milk.

STRENGTHS

- Excellent for both uses: for whipping and for cooking
- Full, fresh, authentic taste
- Without additives
- High volume, excellent stability and compactness

APPLICATIONS: Ideal for both whipping and cooking purposes.

KEY FEATURES

- DAIRY
- 35% FAT
- PASTEURIZED
- STABILITY: 4/5 ●●●○○
- STABILITY AFTER 24H: 3/5 ●●●○○

AVAILABLE SIZES: 1000 ml, 200 ml

**TREVALLI PROFESSIONAL
BURRO**



Burro ottenuto da latte vaccino 100% Italiano

PUNTI DI FORZA

- Struttura morbida e omogenea
- Delizioso gusto latte
- Facile da amalgamare e da lavorare

APPLICAZIONI: Ideale per impasti di vario genere (bigné, frolla, impasti montati).

CARATTERISTICHE

- ORIGINE ANIMALE
- 83% GRASSI
- PUNTO DI FUSIONE: 32°C
- TEMPERATURA DI LAVORAZIONE: 18-20°C

FORMATO: 1000 g

**TREVALLI PROFESSIONAL
BUTTER**

Butter from 100% Italian cow milk

STRENGTHS

- Soft and homogeneous structure
- Delicious milk taste
- Easy to mix and use

USE: Ideal for various doughs (cream puffs, whipped doughs).

KEY FEATURES

- DAIRY
- 83% FAT
- FUSION POINT: 32°C
- PROCESSING TEMPERATURE: 18-20°C

AVAILABLE SIZE: 1000 g



Il nostro assortimento a base di grasso vegetale ed animale per soddisfare tutte le esigenze dei professionisti della Pasticceria, Gelateria e Ristorazione.

All our range made of vegetable fat-based and dairy solutions, to satisfy all exigencies of Confectionery, Ice Cream and Restaurant professionals.

	TAGLIO PROD. / PRODUCT SIZE	CODICE EAN / BAR CODE	CONTENITORE / PACKAGE	IMBALLO / PACKING	PZ. PER IMBALLO / PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET / PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE / STORAGE	SHELF LIFE
HOPLÀ PROFESSIONAL DA MONTARE GIA' ZUCCHERATA / FOR WHIPPING WITH SUGAR								
	1000 ml	8000005400043	Brik	Cartone / Carton	12	72	+4° C / +22° C	365 giorni / days
	10 lt	8000005146002	Bag in Box	Cartone / Carton	1	84	+4° C / +22° C	365 giorni / days
HOPLÀ PROFESSIONAL EASY TOP								
	1000 ml	8000005049358	Brik	Cartone / Carton	12	72	+4° C / +22° C	365 giorni / days
HOPLÀ PROFESSIONAL DA MONTARE E PER CUCINA / FOR WHIPPING AND COOKING								
	1000 ml	8000005430019	Brik	Cartone / Carton	12	72	+4° C / +22° C	365 giorni / days
HOPLÀ PROFESSIONAL DUAL TOP 90/10								
	1000 ml	8000005049303	Brik	Cartone / Carton	12	72	+4° C / +22° C	365 giorni / days
HOPLÀ PROFESSIONAL COOKING & DRESSING SAUCE								
	1000 ml	8000005049402	Tetra Brik Edge	Cartone / Carton	12	65	+4° C / +22° C	365 giorni / days
NEW TREVALLI PROFESSIONAL CREME GOURMET								
	1000 ml	//	Tetra Brik Edge	Cartone / Carton	12	65	+4° C / +22° C	270 giorni / days
TREVALLI PROFESSIONAL LA 35								
	1000 ml	8000005210208	Brik	Cartone / Carton	12	72	+4°C/+10°C	356 giorni / days
TREVALLI PROFESSIONAL LA 38								
	1000 ml	8000005020593	Brik	Cartone / Carton	12	72	+4° C / +8° C	365 giorni / days
TREVALLI PROFESSIONAL SPRAY FIORDINEVE 32% / AEROSOL SPRAY 32%								
	500 g	8000005025284	Bombola / Spray can	Cartone / Carton	6	155	+4° C / +22° C	365 giorni / days
TREVALLI PROFESSIONAL PANNA FRESCA DA MONTARE E PER CUCINA / PASTEURIZED CREAM FOR WHIPPING AND COOKING								
	1000 ml	8000005104156	Pure-pak	Cestello / Plastic case	20	30	+1° C / +6° C	10 giorni / days
	2000 ml	8000005204153	Pure-pak	Cestello / Plastic case	9	30	+1° C / +6° C	10 giorni / days
	10 lt	//	Bag in Box	Cartone / Carton	1	60	+1° C / +6° C	10 giorni / days
TREVALLI PROFESSIONAL PANNA A LUNGA DURATA DA MONTARE E PER CUCINA / ESL CREAM FOR WHIPPING AND COOKING								
	1000 ml	8000005022542	Pure-pak	Cestello / Plastic case	20	30	+1° C / +6° C	21 giorni / days
	200 ml	80362791	Pure-pak	Cestello / Plastic case	40	30	+1° C / +6° C	21 giorni / days
TREVALLI PROFESSIONAL BURRO / BUTTER								
	1000 g	80552543	Pergamena / Parchment	Cartone / Carton	10	140	+1° C / +6° C	90 giorni / days



COOPERLAT Soc. Coop. Agricola - Gruppo Tre Valli Cooperlat
Sede 60035 Jesi (An) - Italia Via Piandelmedico, 74

Telefono +39 0731 23.81

trevalli@trevalli.cooperlat.it

www.trevalli.cooperlat.it

Trevalli Cooperlat é un'azienda certificata UNI EN ISO 9001:2015 da Certiquality.
The Trevalli Cooperlat is a company certified UNI EN ISO 9001:2015 by Certiquality.