



Semilavorati per Panetterie, Pasticcerie, Gelaterie ed Ho.re.ca.

Linea Pasticceria dolce e salata



KOMPLET



MISCELE E MONTANTE PER PAN DI SPAGNA	4
MISCELE PER DOLCI IN STAMPO	4
MISCELE PER LIEVITATI	6
MISCELE PER FRITTI	7
MISCELE PER DOLCI DA RICORRENZA	7
MISCELE SPECIALI - RISOLATTE.....	8
MISCELE PER SNACK - CREMA GASTRONOMICA.....	9
MISCELE PER CREME PASTICCERE A FREDDO E A CALDO	9
MISCELE PER CREME DA FARCITURA E DA FORNO CREME PRONTE A LUNGA DURATA	10
ADDENSANTI E MOUSSE	10
PASTE DI MANDORLA - MARZAPANE PERSIPAN - PASTE PRONTE.....	11
ZUCCHERI SPECIALI	12
BAKING.....	13
STACCANTI	13
AROMI.....	13
STAMPI DA FORNO - TEGLIE SPECIALI	14
KIT STAMPI DA FORNO.....	15
LINEA CREME KIDDY - KIDDY COVER - ARTICOLI DI CIOCCOLATO .	15



Gentile Cliente,

Con piacere, Le presentiamo l'assortimento dei prodotti della Linea Pasticceria a marchio KOMPLET e KESSKO.

Da oltre 35 anni la nostra Azienda si impegna a fornire prodotti specializzati di alta qualità, garantendo un servizio pre e post vendita a 360° grazie all'assistenza tecnica e ai nostri ricettari, presenti anche sul nostro sito internet, sempre aggiornati, ricchi di idee, consigli e suggerimenti pratici.

Questo prezioso supporto Le consentirà di avere una visione generale ma allo stesso tempo dettagliata di tutti gli articoli che siamo certi miglioreranno la qualità del Suo lavoro, auspicandoci di incontrare il Suo gradimento nonché apprezzamento.

I nostri Distributori, Agenti di Zona e il nostro Staff restano sempre a Sua disposizione per qualsiasi informazione!

Buon lavoro dal Suo Partner di fiducia

KOMPLET ITALIA



seguici sui nostri social o visita il nostro sito
www.kompletitalia.it e registrati alla sezione **Premium!**

MISCELE E MONTANTE PER PAN DI SPAGNA



B + S - sacco 10 kg

miscela concentrata per la produzione di Pan di Spagna, arrotolati, torte e biscotteria dal risultato garantito. Montata unica degli ingredienti, altissima resa, ottima tenuta della bagna, volume e morbidezza incomparabili.



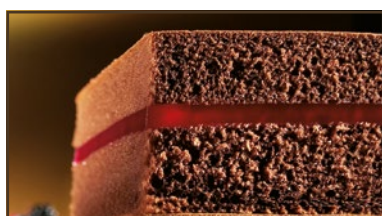
BISKUIT - sacco 10 kg

miscela completa per la produzione di Pan di Spagna ed arrotolati. Mantenimento della freschezza e morbidezza nel tempo.



SUPER BISKUIT - sacco 10 kg

miscela completa per la produzione di Pan di Spagna ed arrotolati ad alta resa. Alveolatura omogenea per un'ottima tenuta della bagna.



CHOQUIT - sacco 10 kg

miscela completa per la produzione soffici Pan di Spagna e arrotolati al cacao. Morbidezza garantita nel tempo. Colore intenso e gusto caratteristico.



TURBO - secchio 5 kg

montante in pasta per emulsionare paste battute come Pan di Spagna, arrotolati, dolci montati... Risultato costante, utilizzabile sia a caldo che a freddo.

MISCELE PER DOLCI IN STAMPO



AMERICAN MUFFIN - sacco 10 kg

miscela per la produzione di muffin, plumcake e cookies "American Style". Semplice da preparare, di lunga freschezza, viene abbinato agli originali Pirottini Muffin (vedi stampi pag 14).



BLACK SOFT - sacco 10 kg

miscela per la produzione di prodotti da forno al cacao. Grandi e piccoli dolci dall'ottimo sapore di cioccolato e la garanzia di una ineguagliabile freschezza.

**DOLCE AMOR** - sacco 25 kg

miscela per la produzione del classico dolce "Amor Polenta" e di altre specialità da forno.

**DOLCE MARGHERITA** - sacco 10 kg

miscela per la produzione di specialità da forno, dolci montati e biscotteria secca.

**EXTRACAKE KONZ** - sacco 25 kg

miscela concentrata per la produzione di dolci montati da forno e muffin di lunga durata. Ottimo rapporto qualità - prezzo.

**GLUTEN FREE CAKE** - sacco 10 kg

miscela per la produzione di torte, muffin, biscotteria e tante altre specialità da forno senza glutine. La miscela è inoltre priva di lattosio.

**MANDELSOFT** - sacco 10 kg

miscela a base di farina di mandorle per la produzione di specialità da forno, madeleine, torte, biscotti e crostate.

**TORTA FACILE** - sacco 10 kg

miscela per produzione di torte da forno di semplice esecuzione e di alta qualità: plumcake, torte e altre specialità da forno. Ideale per la copertura di torte a base frolla.

**VALBELLA SOFT** - sacco 10 kg

miscela a base di nocciole tostate e finemente tritate, per la produzione di specialità da forno, ciambelle e biscotti.

**JOGOSOFT** - sacco 10 kg

miscela allo yogurt per la produzione semplice e veloce di torte da forno, plumcake, muffin etc... Ottima tenuta di frutta e farciture in superficie, morbidezza che dura nel tempo.

**VEGA CAKE** - sacco 10 kg

miscela per la produzione di torte da forno, muffin, ciambelle e biscotteria per vegani: senza ingredienti di origine animale, né nella miscela né nelle ricette. Gusto paragonabile a quello dei prodotti convenzionali.



Torta di mele

	base	al burro
JOGOSOFT.....	1.000 g	1.000 g
Acqua	500 g	400 g
Olio di semi.....	400 g	-
Burro/Margarina.....	-	400 g
Uova	-	100 g

modalità d'impiego:

Mescolare **JOGOSOFT**, materia grassa, acqua e uova (se in ricetta) con spatola a forte velocità per 3 min. Colare in tortiera unta fino ai ¾ dello stampo. (per stampo carta Ø 17 cm, colare 400 g d'impasto). Prima della cottura decorare con mele.

cottura: 180°C per 40 min. ca. Quando fredda, gelatinare, spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA** e decorare a piacere.

MISCELE PER LIEVITATI



BUTTERKUCHEN - sacco 25 kg

miscela completa al burro per la produzione di paste lievitate come croissant, brioche, trecce, etc... di qualità e freschezza insuperabili.



BRIOCHE - sacco 25 kg

miscela completa ricca di uova specifica per la produzione di lievitati di ottima qualità, stabili in surgelazione e con freschezza prolungata nel tempo.



CROISSANT + S - sacco 25 kg

miscela completa bilanciata senza grassi per la produzione di croissant sfogliati di grande volume e leggerezza "alla francese".



DOLCE FRESH 20 - sacco 10 kg

miscela concentrata per la produzione di paste lievitate di freschezza incomparabile nel tempo e con costi ricetta contenuti. È stabile in surgelazione, ideale per fermalievitazione e idoneo per la lavorazione con impianti industriali.



SUPERKOMPLET - sacco 25 kg

miscela completa per la produzione di brioche, croissant e krapfen. Idoneo alla surgelazione. Ideale per la produzione di croissant prelievitati surgelati pronto forno.



YOGOFINE - sacco 15 kg

miscela allo yogurt per la produzione di specialità lievitate: krapfen (mediante l'apposita teglia a pag 14), cannoli, ciambelle, brioche... tutte rigorosamente al forno. Morbidezza e fragranza prolungata nel tempo.

Croissant

SUPERKOMPLET	1.000 g
Acqua	400-450 g
Lievito di birra	50 g
Aromi a piacere	q.b.
Burro/Margarina per sfogliare	300-400 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/margarina fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura impasto: 24-26°C. Riposo dell'impasto: 15 min. Sfogliare con burro/margarina dando 2 pieghe a 4. Riposo: 20 minuti a +4°C. Stendere e formare, disporre su teglia. Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C con 75% U.R. Lucidare a piacere.

cottura:

Forno Rotor 175°C per 18 min. ca. Statico 190°C.

Ricetta disponibile anche nella variante
PRONTOFORNO!



MISCELE PER FRITTI



BONFRITTO&FORNO - sacco 10 kg

miscela ricca di uova per la produzione di bignè, zeppole ed altre specialità fritte o cotte al forno. L'aggiunta di mele, riso o ricotta permette inoltre di creare gustose varianti. Basso assorbimento di grassi.



BONINI'S - sacco 10 kg

miscela con yogurt e ricotta per la produzione di deliziose frittelle o mini krapfen dal cuore morbido e gustoso e dal sapore delicato. Idoneo anche per specialità salate. I Bonini's possono essere gustati tal quali o farciti a piacere.



GALA BERLINER - sacco 10 kg

miscela bilanciata per la produzione di krapfen, bomboloni soffici e con il minimo assorbimento d'olio.



TOP KRAPFEN BURRO - sacco 25 kg

miscela contenente burro in polvere per la produzione di krapfen e bomboloni. Sofficità ineguagliabile, semplicità d'impiego e minimo assorbimento d'olio.

MISCELE PER DOLCI DA RICORRENZA



GRANFESTA - sacco 15 kg

miscela completa con lievito naturale per la produzione di lievitati da ricorrenza ed altre specialità lievitate.



ALMONDGLASS - sacco 10 kg

miscela con farina di mandorle per glassare panettoni, colombe, veneziane, galup etc..



LEBKUCHEN - cartone 15 kg

miscela con spezie per la produzione dei tipici ed aromatici biscotti natalizi al miele della tradizione Mitteleuropea.

MISCELE SPECIALI - RISOLATTE



BROWNIES - sacchetto in cartone 4 x 2,5 kg

miscela per la produzione dei tipici "brownies" ed altre specialità da forno.

GOURMET BROWNIES - sacco 10 kg

miscela "più scura" dall'eccezionale gusto di cioccolato, per la produzione dei tipici dolcetti americani "brownies" ed altre specialità da forno. Etichetta pulita e palmfree.



FROLLA MIX - sacco 10 kg

miscela per la produzione rapida e semplice di pasta frolla di qualità ottima e costante, ideale come base per crostate, torte, frollini montati e biscotteria.



DIAFROLLA - cartone 5 kg

Miscela per frolla e frollini senza saccarosio, con edulcorante maltitolo.



KOKOSMAKRONEN - sacchetto in cartone 2 x 5 kg

miscela a base di cocco rape per la produzione di biscotteria e pasticceria di qualità costante e prolungato mantenimento della freschezza.



PANCAKE MIX - sacco 10 kg

miscela per la produzione dei tipici pancakes, ottimi a colazione in abbinamento a sciroppo d'acero o miele, marmellate, creme di nocciole, frutta fresca e panna.



PRESTO CREPE - sacchetto in cartone 2 x 5 kg

miscela di semplice impiego per la produzione di crêpes dolci e salate. Ottima plasticità: dopo la cottura le crêpes non tendono a rompersi.



PRANTOMELA - sacchetto 1,25 kg x 10

miscela a base di mele essiccate a cubetti, idonee in cottura e surgelazione. L'alta diluizione con acqua permette un'altissima resa rendendo il prodotto economico. Può essere mantenuto in frigo per alcuni giorni.



WAFFEL MIX - sacco 10 kg

miscela per la produzione di ottimi waffel, ricettabili sia nella versione dolce che salata.



RISOLATTE - latta in cartone 6 x 2,5 kg

crema a base di riso cotto in latte intero e zucchero, per tutte le applicazioni di pasticceria, gelateria, ristorazione e catering. Senza coloranti né conservanti, stabile in cottura e surgelazione.

MISCELE PER SNACK - CREMA GASTRONOMICA



BUTTERTOAST - sacco 25 kg / sacco 10 kg

miscela al burro per pane e panini gastronomici, croissant salati, focacce, snacks ed altre specialità con una freschezza prolungata nel tempo.



CAKE SALE' GOURMET - sacchetto in cartone 5 x1 kg

miscela versatile e personalizzabile per la produzione di snack ed appetizer per aperitivi e buffet. Ottimo da abbinare ad ingredienti a "km 0" della propria tradizione in base alla regione.



GRAINSTAR - sacco 10 kg

miscela per la produzione di prodotti da forno ai fiocchi d'avena con semi ed altri fiocchi di cereali, ideale per colazione equilibrate, rinfreschi ed aperitivi. Da gustare tal quale oppure arricchito con farciture dolci o salate.



CREME BECHAMEL - sacco 10 kg / sacchetto in cartone 5x1kg

miscela istantanea a freddo per la produzione di un'ottima crema salata. Base ideale per farcire torte salate, salatini e piatti di gastronomia.

MISCELE PER CREME PASTICCERE A FREDDO E A CALDO



CREME DANI CL - sacco 25 kg

miscela per crema tipo pasticcera a freddo da farcitura e da forno. Stabile in surgelazione. Ottimo rapporto qualità - prezzo.

CREME FLOU - sacco 10 kg

miscela per crema tipo pasticcera a freddo, ideale per forno. Delicato sapore di vaniglia.

CREME RICO - sacco 10 kg

miscela per crema tipo pasticcera a freddo da farcitura e cottura, stabile in surgelazione. Ottimo binomio qualità - prezzo.

CREMOLAIT - sacco 10 kg

miscela per crema tipo pasticcera a freddo senza grassi vegetali, da ricettare con la sola aggiunta di latte.

SUPREMA - sacco 10 kg

miscela addensante per la produzione di crema pasticcera a caldo. Idonea per cuocicrema e pastorizzatori.

VEGA CREME - sacco 10 kg

miscela per la produzione di crema tipo pasticcera a freddo per vegani. Stabile in cottura e surgelazione. Senza ingredienti di origine animale né nella miscela né nella ricetta.



MISCELE PER CREME DA FARCITURA E DA FORNO CREME PRONTE A LUNGA DURATA



CREMLIMON - sacchetto in cartone 8 x 0,6 kg

miscela in polvere per la produzione di crema da forno al gusto di limone per torte e tartellette. Ottima tenuta in cottura e surgelazione, non "crepa", non si separa dalla frolla.



GOURMET CHEESECAKE - sacchetto in cartone 2 x 2,5 kg

miscela in polvere per la produzione di una squisita farcitura cremosa per torte da forno alla ricotta e cheesecake. Ottima stabilità al taglio e idonea alla surgelazione. Miscela "clean label" e senza grassi di palma!



OVOCREM - cartone 5 kg

miscela in polvere per crema all'uovo, per la produzione di svariate tipologie di torte da forno. Semplice e rapida da utilizzare, dal sapore neutro che ben si abbina agli ingredienti aggiunti. Stabile al taglio.



KIDDY DELUXE VANIGLIA - secchio 6 kg

crema pronta di lunga durata tipo pasticcera alla vaniglia, senza latte né uova, idonea per Vegani. Alta qualità determinata da ingredienti selezionati tra cui la vaniglia naturale, visibile nella tipica puntinatura. Colore giallo caratteristico.



ADDENSANTI E MOUSSE



DENSITY - sacchetto in cartone 10 x 1 kg

addensante in polvere neutro a freddo per passate di pomodoro, ricotta, succhi di frutta, etc... Stabile in cottura e surgelazione.



MOUSSE DESSERT CACAO - secchio 4 kg

miscela per la produzione di mousse al cucchiaino dal sapore intenso di cioccolato. Struttura cremosa, stabile a temperature positive e negative, ideale per salsa Profiterol.



MOUSSE NEUTRA - sacchetto in cartone 6 x 1 kg

miscela a base di gelatina solubile che stabilizza la panna montata garantendo la tenuta della forma di semifreddi e torte alla panna dopo lo scongelamento. Idonea alla surgelazione.

PASTE DI MANDORLA - MARZAPANE PERSIPAN - PASTE PRONTE



MARZAPANE 50/50 - cartone 6,25 kg

pasta pronta alle mandorle per copertura di torte, tableaux e per modellare soggetti.



PASTA DELIZIA - cartone 15 kg

pasta al gusto di mandorla per la produzione di biscotteria e copertura di torta Delizia. Ottimo rapporto qualità - prezzo.



PASTA MANDORLE MO PREMIUM - cartone 12,5 kg

pasta concentrata di mandorle per la produzione di biscotteria alle mandorle di alta qualità, morbidezza e durata prolungata nel tempo.



PERSIPAN + - cartone 12,5 kg

pasta concentrata di armelline per la produzione di biscotteria di alta qualità al gusto di mandorle. Morbidezza prolungata nel tempo.



PRNTOMANDORLA - secchio 6,25 kg

pasta di mandorle pronta all'uso. Basta aprire la confezione, formare ed infornare!



PRNTOPERSIPAN - secchio da 12,5 kg

pasta di armelline pronta all'uso. Basta aprire la confezione, formare ed infornare!

Petit four

PASTA DI MANDORLE

MO PREMIUM	1.000 g
Zucchero a velo	500 g
Miele.....	100 g
Albume.....	100/150 g
Aroma vaniglia e limone	q.b.

modalità d'impiego:

Impastare in planetaria con spatola a bassa velocità la pasta di mandorle con lo zucchero e il miele. Aggiungere l'albume fino a raggiungere la morbidezza voluta. Formare con sacchetto nelle forme desiderate su carta da forno.

cottura:

220/230°C. Sfornare appena dorati.

ZUCCHERI SPECIALI



FLORENTA

miscela per produrre Croccantini e Fiorentine ed altre specialità. Ottima qualità, dal risultato costante e in tempi brevi. Disponibile in:

- Sacco 10 kg
- Sacco 25 kg
- Sacchetto 500 g



FLORENTA PALMFREE - sacco 20 kg

miscela senza grasso di palma per la produzione di Croccantini e Fiorentine.



MAGIC FONDANT - secchio 14 kg

zucchero fondente di alta qualità, di colore perlato e impareggiabile lucentezza. Non opacizza, non screpola e non si scioglie sul prodotto finito. Colorabile ed aromatizzabile a piacere. Idoneo per applicazioni a pennello e con macchine a spruzzo.



POLVERE DI NEVE EXTRA - sacco 10 kg

miscela in polvere non igroscopica per spolvero. Rimane bianca e non viene assorbita sul prodotto ancora caldo (fino a 40°C). Ideale per prodotti fritti e da surgelare.



DOLCE DEKOR - sacco 10 kg

miscela non igroscopica per spolvero a base di zucchero a velo e materie prime di alta qualità tra cui burro di Sal e aroma naturale di vaniglia. Ottima per decorare prodotti ancora caldi come fritti, torte da forno, paste lievitate, biscotteria, etc...

Croccantini al Pistacchio



FLORENTA 500 g
Granella di pistacchio 500 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti.

Depositare su teglia 60 x 40 cm con carta da forno.

cottura:

Statico 200 C per 8 min. ca. Rotor 190 C.

Porzionare ancora caldo.

BAKING



BACK PULVER

lievito chimico bilanciato ad alta resa. Sapore neutro. Disponibile nei seguenti formati:

- Bricco promozionale graduato in cartone 10 x 2,5 kg
- Secchio 8 kg
- Sacco 10 kg o da 25 kg

STACCANTI



CARTA DA FORNO - cartone 500 fogli

carta da forno bisiliconata che garantisce min. 10 cotture.

KOMPLETIN SPRAY - bomboletta 500 ml in cartone da 6

staccante spray ad alta resa. Perfetta nebulizzazione, non lascia retrogusto, risparmio del 70% rispetto all'applicazione tradizionale con pennello.

KOMPLETIN FLUSSIG - tanica 8 kg

olio staccante al 100% di grassi vegetali per teglie e stampi. Applicabile con pennello o pistola spray.

KOMPLETIN PAST - secchio 4 kg

staccante in pasta con cera d'api ad alta resa. Usato regolarmente forma una simil-teflonatura sulla teglia.

AROMI



AROMI PASTA TOP - bottiglia 1 kg in cartone da 12

aromi in pasta a base di estratti aromatici che consentono un'ottima aromatizzazione e colorazione degli impasti sia a freddo che in cottura.

AROMI PASTA - bottiglia 1 kg in cartone da 6

aromi in pasta per aromatizzare sia a freddo che in cottura, ottimo rapporto qualità - prezzo.

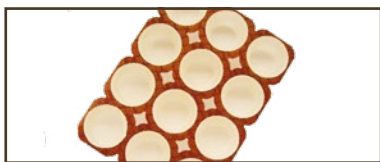
OROBIANCO - secchiello 1 kg

aroma in polvere al gusto di panna / vaniglia per biscotteria, paste lievitate e paste montate. Conferisce al prodotto finito un gusto ed un aroma delicato di panna e vaniglia.

PASTA ZABAJONE - vaso vetro 1,7 kg in cartone da 6

crema zabaione di ottima qualità e gusto delicato, ideale per aromatizzare creme, panna, zucchero fondente e gelati.

STAMPI DA FORNO - TEGLIE SPECIALI



PIROTTINI MUFFIN - cartone 25 vassoi

stampini per muffin in vassoio da 12 pirottini.



STAMPINI MINICAKE - cartone 25 vassoi

stampini colorati 10 x 5 x 4 cm in vassoio da 20 stampini.



STAMPI CUORE - cartone 300 pz.

stampi in carta avana a forma di cuore 130/35 mm.



STAMPI ROTONDI - cartone 240 pz.

stampi in carta avana 170/35 mm.



STAMPI STELLA - cartone 300 pz.

stampi in carta avana a forma di stella 125/35 mm.



STAMPI PANBAULETTO - cartone 300 pz.

stampi in cartone rivestito internamente con film in pura cellulosa, resistente ai grassi. Per pane e paste lievitate, decorato con grafica mulino marrone 15x9x6 cm 350-400 g ca. d'impasto.



STAMPI "VARIOFORM" - cartone 240 pz.

stampi in carta avana quadrato 170x170 mm - h 320 mm. Ottimi sia per torte dolci che salate.



STAMPI EASY BACKFORM - cartone 375 pz.

stampo rettangolare in cartoncino con esterno serigrafato legno.



TEGLIA DOLCI AL TAGLIO

in acciaio inox 60 x 20 cm - altezza 5 cm con bordo estraibile: facilita l'inserimento della paletta per estrarre il trancio di torta. Ottima per l'esposizione al banco.



TEGLIA KRAPFEN / MINIKRAPFEN DA FORNO

in lamiera alluminata 60 x 40 cm - 15 forme da 55 g oppure 24 forme da 30 g. Garantisce la tipica forma del Krapfen "fritto", abbinata al nostro articolo YOGOFINE (pag. 6).

KIT STAMPI DA FORNO



KIT TULIPE - kit in cartone

500 Tulipe in 4 colori (125 x colore) + 20 vassoi 6 fori.

KIT MINI TULIPE - kit in cartone

600 mini Tulipe in 4 colori (150 x colore) + 20 vassoi 12 fori.

LINEA CREME KIDDY - KIDDY COVER - ARTICOLI DI CIOCCOLATO



KIDDY CHOCO - secchio 6 kg

crema al cacao per glassare e da forno. Lucida, plastica, stabile al taglio, non screpola. Ideale per la copertura di Sacher.

KIDDY CHOCO SOFTY - secchio 10 kg

crema al cacao da forno e farcitura. Ottima spalmabilità.

KIDDY NOISETTE FORNO - secchio 13 kg

crema alle nocciole e cacao da forno e farcitura.

KIDDY SCURA - secchio 6 kg

crema al cacao per tingere ed aromatizzare.

KIDDY CREM BIANCA - secchio 6 kg

crema bianca per farciture da aromatizzare a piacere.

KIDDY GUSTO SOFTY - secchio 10 kg

crema chiara alle nocciole al gusto di latte, ideale per la farcitura di paste lievitate muffin, tartellette di frolla, ecc...



KIDDY COVER - secchiello 3 kg

glasse colorate ed aromatizzate disponibili in diversi gusti e colori. Permettono una copertura plastica, colorata e lucida sulle superfici di bigné, eclairs, muffin, plumcakes, donuts, paste lievitate etc... si solidificano a temperatura ambiente in pochissimo tempo, stabili al taglio, in frigo, congelazione e scongelamento.



CHICCHI CIOCCOLATO CAFFÈ' - scatola in cartone 6 x 1 kg

chicchi lucidi di cioccolato al gusto caffè, per decorazione.

CHIOCCOSTECHE - scatola in cartone 15 x 1,6 kg

barrette fondenti (5,5 g) da forno, ideali per farcire croissant e fagottini.

GOCCINE DI CIOCCOLATO - sacchetto in cartone 4 x 5 kg

goccine fondenti da forno mignon (7.500 / kg), stabili in cottura.



Linea Pasticceria dolce e salata



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Via E.Fermi, 4 • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it
www.kompletitalia.it



Assistenza tecnica
Numero Verde

800-251859