

IDEAS FOR GOOD TASTE

Surtido heladería

3 DREIDOPPEL

Gelato



Nuestra empresa

Ideas for good taste!

Las cosas buenas surgen cuando se unen muchos años de experiencia con el amor por el producto y el espíritu de innovación – esta es nuestra convicción. En DREIDOPPEL, desarrollamos productos para su día a día y le ofrecemos deliciosas ideas con las que podrá sorprender a sus clientes con algo nuevo cada día.

Modernidad y tradición

Desde 1899, somos un partner fuerte de panaderos, pasteleros, heladeros, fabricantes de dulces y de la industria alimentaria en general, tanto a nivel nacional como internacional. Somos especialistas en el desarrollo y producción de aromas y sabemos perfectamente cómo combinar la artesanía tradicional con la inspiración moderna. Nuestra amplia gama de productos, desde estabilizantes para nata hasta aromas y pastas para heladería y pastelería, facilita el trabajo diario a profesionales en todo el mundo.

De Langenfeld (Alemania) al mundo

Tenemos nuestra sede central en Langenfeld (Alemania), donde elaboramos nuestros productos siguiendo los más altos estándares de calidad y desde donde exportamos a todo el mundo.

Nuestra principal competencia: el sabor

Con más de 50 aromas en pasta diferentes, desde los sabores más clásicos hasta los más de moda, le ofrecemos matices aromáticos sutilmente equilibrados y tonalidades características para personalizar sus creaciones.



Calidad DREIDOPPEL

Utilizamos las mejores materias primas para nuestros productos, empleamos procesos de producción controlados (certificación del sistema de seguridad alimentaria FSC 22000) y trabajamos en equipo con personas que no solo aman su trabajo, sino que lo viven a diario.

Descubra toda nuestra gama de aromas para panadería, pastelería y heladería en www.ireks-iberica.com.



Índice

Bases para helado, estabilizante y emulsionante	4 - 5
Bases para todo tipo de helado.....	4
Bases para helado de fruta.....	5
Estabilizante y emulsionante	5
Preparados aromatizados en polvo para helados y postres	6
Pastas para helado	7 - 13
Lácteo	7 - 9
De fruta.....	10 - 12
Con licor	13
PASTAROM - aromas para helado con colorante	14
PRONTO - productos completos con estabilizante y sabor	15
EISFLIP - siropes	16
MARMORIA - variegato	17
Varios	18
Decoración	18 - 19

Leyenda



Vegano:
sin ingredientes de origen animal



Sin gluten:
contiene menos de 20 mg de gluten/kg (según el Reglamento de Ejecución (EU) n.º 828/2014 de la Comisión)



Kosher:
con certificado kosher



Dosis



Base para trabajar en frío



Base para trabajar con pasteurización



Envase



Bases para helado, estabilizante y emulsionante

El helado perfecto comienza con la base perfecta

Desde hace décadas, nuestro objetivo es satisfacer sus necesidades como profesional y garantizar la calidad constante de sus helados con nuestros productos.








Nuestros expertos en Investigación y Desarrollo trabajan continuamente en la gama de bases para helados GELATOP, centrándose, por ejemplo, en nuevas materias primas, los cambios en los requisitos o las ingeniosas proporciones de los distintos componentes de cada producto. Porque sabemos que la base proporciona la estructura de soporte a sus helados.

Así es como se crean helados personalizados con un volumen, una consistencia y una suavidad óptimos.

Tanto si es para trabajar en frío como con pasteurización, para elaborar helados de gran apilado, de larga duración o con un sabor especialmente cremoso o si busca una base para helado de vainilla, tenemos la base perfecta para usted.

Póngase en contacto con nuestro equipo técnico-comercial para saber cuál de nuestros productos se adapta mejor a sus necesidades. ¡Estaremos encantados de asesorarle!








Bases para todo tipo de helado

Código	Producto	Descripción							
D622088	FIORE CREMOSO 100	<ul style="list-style-type: none">• Base vegetal en polvo para helado de textura suave• Aporta gran estabilidad y contornos bien definidos• Consistencia cálida y cremosa gracias a la grasa de coco• Ligero toque de vainilla	✓			100 g x 1 L	✓	✓	2 x 2,5 kg
D500126	TRIBELLA 100 NOVEDAD	<ul style="list-style-type: none">• Base neutra, mantiene el sabor fresco de la leche• Sin aromas añadidos• Sensación cálida en boca• Permite el almacenamiento prolongado del helado	✓			100 g x 1 L	✓	✓	6 x 2,5 kg
D515120	TRICREMA 100	<ul style="list-style-type: none">• Contiene únicamente grasa láctea• Óptimas cualidades de emulsión gracias a una combinación especialmente eficaz de proteínas de la leche• Excelentes cualidades de conservación	✓	✓		100 g x 1 L	✓	✓	6 x 2,5 kg










Bases para helado, estabilizante y emulsionante

Bases para helado de fruta

Código	Producto	Descripción							
D446080	TRIFRUTTA 50	<ul style="list-style-type: none"> Base para helados de fruta de consistencia muy cremosa y apariencia seca Sabor neutro, perfecta para combinar con nuestras pastas para helado y MARMORIA - variegato Muy fácil de usar 	✓	✓		50 g x 1 L	✓	✓	2 x 2,5 kg
D504087	TRILONGA 35	<ul style="list-style-type: none"> Base con agradable sabor neutro, potencia el sabor de la fruta Consistencia característica del helado de frutas Aspecto seco, sin brillo Sabor neutro, perfecta para combinar con nuestras pastas para helado y MARMORIA - variegato Alta estabilidad a los ácidos 	✓	✓	✓	35 g x 1 L	✓	✓	2 x 2,5 kg

Estabilizante y emulsionante

Código	Producto	Descripción							
D531250	TRIALGIN	<ul style="list-style-type: none"> Base estabilizante concentrada Uso universal 	✓	✓	✓	4 g x 1 L	✓	✓	1,5 kg
D524184	CREMA VOLUMINA	<ul style="list-style-type: none"> Emulsionante neutro en pasta para todo tipo de helados Recomendado para mejorar la consistencia de los componentes (grasa, agua o leche y aire) Ralentiza la formación de cristales Aumenta el volumen y el overrun 	✓	✓		4 g x 1 L			5 kg



Preparados aromatizados en polvo para helados y postres

Código	Producto	Descripción	V	K				
D542089	JOMIX	<ul style="list-style-type: none"> Helado con sabor a yogur suave y cremoso Carácter típico del yogur con leche entera Contiene yogur en polvo 	✓				30 - 50 g x 1 kg base	2 x 2,5 kg
D537085	LIMONE PURO	<ul style="list-style-type: none"> Sorbete de limón, sabor ácido y refrescante Con un 17% de zumo de limón en polvo Aroma natural 	✓	✓			60 g x 1 kg base	2 x 2,5 kg
D571089	MASCARPONE	<ul style="list-style-type: none"> Helado con sabor a mascarpone, cremoso, fresco y ligeramente ácido Con mascarpone en polvo 	✓				50 g x 1 kg base	2 x 2,5 kg
D532080	QUACOTTA	<ul style="list-style-type: none"> Helado con sabor a queso cremoso tipo quark Con requesón en polvo 	✓				100 g x 1 kg base	2 x 2,5 kg



Pastas para helado

Color y sabor excepcionales con nuestras pastas para helado

Nuestras pastas para helado son fáciles de trabajar y ofrecen el producto adecuado para todos los gustos gracias a la amplia gama de sabores, desde la clásica vainilla a variedades de moda como la lavanda.






En el departamento de Investigación y Desarrollo, utilizamos todo nuestro know-how para optimizar constantemente nuestros productos. Para nosotros, la selección de las materias primas y su control son fundamentales. En nuestras pastas para helado solamente utilizamos materias primas de alta calidad, ya que solo

así se consigue producir helados de la mejor calidad.

Además de la calidad de nuestros productos —que garantizamos mediante estrictos controles—, aplicamos los posibles cambios en la legislación alimentaria en una fase temprana y de forma coherente, adaptando los ingredientes de nuestros productos.

Estaremos encantados de asesorarle para elegir el producto adecuado para su gama de helados; la satisfacción de sus clientes es también nuestro objetivo.

Lácteo

Código	Producto	Descripción					
D254081	ALMENDRA TOSTADA	<ul style="list-style-type: none"> Sabor típico de las almendras tostadas Con un 10% de pulpa de almendra 	✓	✓	✓	40 – 50 g x 1 kg base	5 kg
D250083	AVELLANA SIN TROZOS	<ul style="list-style-type: none"> 100% pulpa de avellana, sin trozos Sabor intenso y equilibrado a frutos secos 	✓	✓	✓	60 – 80 g x 1 kg base	5 kg
D235080	CACAHUETE MIRANDA	<ul style="list-style-type: none"> 100% pulpa de cacahuete, sin trozos Intenso sabor tostado 	✓	✓		60 – 80 g x 1 kg base	5 kg
D286082	CAFÉ MACCHIATO	<ul style="list-style-type: none"> Sabor a café recién tostado Ligero toque de leche Intenso color marrón 	✓	✓	✓	40 – 50 g x 1 kg base	5 kg
D277080	COCO	<ul style="list-style-type: none"> Con un 38% de coco Exótico sabor a coco Con coco rallado, que aporta la textura característica 		✓	✓	100 g x 1 kg base	5 kg
D405087	COOKIES	<ul style="list-style-type: none"> Sabor a las típicas galletas americanas Color anaranjado 		✓		50 g x 1 kg base	5 kg
D449067	CRÈME BRÛLÉE	<ul style="list-style-type: none"> Típico sabor y aroma a Crème Brûlée Con vaina de vainilla en polvo Sabor cremoso, con un ligero toque de huevo Ideal para decorar con AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO 		✓		40 – 60 g x 1 kg base	3 kg
D231082	CREMONA	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con sabor a nata, ideal para helado de stracciatella Óptimo resultado en combinación con STRACCIATELLA GLAZE, nuestro preparado para vetear helado de stracciatella Apto también para endulzar y potenciar el sabor de la nata 	✓	✓	✓	40 g x 1 kg base	5 kg
D392080	DELFINO AZUL	<ul style="list-style-type: none"> Intenso color azul Sabor a vainilla 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	5 kg






Pastas para helado

Lácteo

Código	Producto	Descripción					
D394084	MARSH-MALLOW	<ul style="list-style-type: none"> Pasta de color naranja para fans de las nubes Dulce sabor a vainilla Ideal en combinación con nuestras MINI NUBES de decoración 			✓	40 – 60 g x 1 kg base	5 kg
D263083	VAINILLA	<ul style="list-style-type: none"> Pasta de vainilla Bourbon, con trocitos de vaina Intenso sabor y aroma a vainilla Aporta un ligero tono amarillo 	✓	✓	✓	20 g x 1 kg base	5 kg
D1242040	ALMENDRA TOSTADA	<ul style="list-style-type: none"> Sabor típico de las almendras tostadas Con un 10% de pulpa de almendra 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1294506	BUTTERKEKS	<ul style="list-style-type: none"> Sabor de las típicas galletas de mantequilla Color neutro, ideal para combinar con las galletitas troceadas BLACK COOKIE CRUNCH y con MARMORIA COOKIES 			✓	50 g x 1 kg base	1 kg
	NOVEDAD						
D1216041	CARAMELO	<ul style="list-style-type: none"> Delicado aroma tostado y tonalidad marrón dorada Con jarabe de caramelo y aroma natural 	✓	✓	✓	5 g x 1 kg base	1 kg
D1267043	ESPRESSO	<ul style="list-style-type: none"> Aroma típico del café espresso con un ligero toque de chocolate Con cacao desgrasado en polvo, extracto de café en polvo y aroma natural 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1455044	JENGIBRE	<ul style="list-style-type: none"> Preparado de jengibre con un toque de limón, ligeramente picante Con un 14% de pulpa de jengibre y aceite natural de jengibre 	✓	✓	✓	50 – 100 g x 1 kg base	1 kg
	NOVEDAD						
D1281049	LATTE MACCHIATO	<ul style="list-style-type: none"> Típica combinación de sabores del café espresso y la leche Con extracto de café en polvo y aroma natural 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1425047	NUECES	<ul style="list-style-type: none"> Sabor a nueces tostadas Con un 10% de pulpa de nueces y aroma natural 	✓	✓	✓	20 g x 1 kg base	1 kg
D1224046	PISTACHO	<ul style="list-style-type: none"> Delicioso y agradable aroma a pistacho Ligero toque amargo Con pulpa de almendra, pulpa de pistacho y aroma natural 	✓	✓	✓	60 g x 1 kg base	1 kg
D1432304	PISTACHO PULPA 100	<ul style="list-style-type: none"> Pulpa de pistacho con colorante natural Sabor auténtico y natural a pistacho 	✓	✓	✓	100 g x 1 kg base	1 kg
D1240046	TIRAMISÚ	<ul style="list-style-type: none"> Sabor típico del clásico postre italiano Con extracto de café en polvo, yema de huevo en polvo, brandy y aroma natural Ideal para combinar con nuestro preparado para helado de mascarpone 			✓	40 – 50 g x 1 kg base	1 kg

Pastas para helado

Lácteo

Código	Producto	Descripción					
D1419046	TOFFEE	<ul style="list-style-type: none"> Sabor típico de los caramelos toffee Con leche condensada desnatada, jarabe de caramelo y aroma natural 	✓	✓		50 g x 1 kg base	1 kg
D263045	VAINILLA	<ul style="list-style-type: none"> Pasta de vainilla Bourbon, con trocitos de vaina Intenso sabor y aroma a vainilla Aporta un ligero tono amarillo 	✓	✓	✓	20 g x 1 kg base	1 kg
D1218045	VAINILLA BOURBON	<ul style="list-style-type: none"> Pasta de vainilla Con aroma natural de vainilla Bourbon 	✓	✓	✓	3 g x 1 kg base	1 kg
D1220048	VAINILLA MORONY	<ul style="list-style-type: none"> Con aroma natural de vainilla Bourbon Con trocitos de vainas de vainilla extraída en polvo 	✓	✓	✓	7 g x 1 kg base	1 kg



Receta para helado de pistacho

Leche entera 3,5%	2,500 kg
Azúcar	0,400 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,365 kg
TRIBELLA 100	0,275 kg
Dextrosa	0,185 kg
Nata 35% M.G.	0,120 kg
Glucosa 38 DE	0,050 kg
Sal	0,015 kg
Agua	0,090 kg
Total	4,000 kg



Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes y mantecar.
- Extraer de la mantecedora y decorar al gusto.

Pastas para helado

De fruta

Código	Producto	Descripción	V	N	K	Icono de báscula	Icono de caja
D393063	CEREZA - COLA	<ul style="list-style-type: none"> • Deliciosa combinación de cereza y cola • Atractivo color rojo oscuro • Con un 40% de zumo de cereza concentrado y aroma natural 	✓	✓		50 g x 1 kg base	3 kg
D454085	FRESA EUROPA	<ul style="list-style-type: none"> • Sabor a fresa madura con un toque ácido • Con un 20% de pulpa de fresa • Aporta un tono rojo natural 	✓	✓	✓	40 - 50 g x 1 kg base	5 kg
D266084	FRUTA DEL DRAGÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Sabor fresco, afrutado y exótico • Intenso y agradable color rosa • Con un 5% de zumo de fruta del dragón concentrado 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	5 kg
D259062	FRUTAS DEL BOSQUE	<ul style="list-style-type: none"> • Exquisita combinación de frutas del bosque • Con un 7% de arándanos, un 5% de moras y un 5% de fresas • Con concentrado de zumo de fresa y zumo de frambuesa y de arándanos concentrado 	✓	✓		40 - 60 g x 1 kg base	3 kg
D283081	MANGO	<ul style="list-style-type: none"> • Sabor afrutado y exótico a mango maduro • Con un 30% de pulpa de mango y aroma natural 	✓	✓	✓	40 g x 1 kg base	5 kg



Receta para sorbete de fresa

Agua	2,000 kg
Fresas congeladas	1,200 kg
Azúcar	0,800 kg
TRIFRUTTA 50	0,150 kg
PASTA HELADO FRESA EUROPA	0,150 kg
Glucosa 38 DE	0,100 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,020 kg
Total	4,420 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes secos y añadir a los líquidos.
- Mezclar con batidora.
- Dejar reposar un mínimo de 15 minutos y mantecar.
- Decorar con fresas.

Pastas para helado

De fruta

Código	Producto	Descripción					
D1206042	ALBARICOQUE	<ul style="list-style-type: none"> Sabor fresco y ligeramente ácido Para 100 g de pasta usamos unos 93 g de albaricoques 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1213040	ARÁNDANOS	<ul style="list-style-type: none"> Aroma y sabor característicos de los arándanos Para 100 g de pasta usamos unos 123 g de arándanos 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1282046	BAYA DE SAÚCO	<ul style="list-style-type: none"> Preparado de bayas de saúco con un toque floral Para 100 g de pasta usamos unos 87 g de bayas de saúco 	✓	✓		50 g x 1 kg base	1 kg
D1208046	FRAMBUESA	<ul style="list-style-type: none"> Con pulpa de frambuesa y aroma natural Para 100 g de pasta usamos unos 132 g de frambuesas 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1207049	FRESA	<ul style="list-style-type: none"> Aroma y sabor a fresa madura, con un ligero toque ácido Con un 20% de trozos de fresa, concentrado de zumo de fresa y aroma natural 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1499048	GRANADA	<ul style="list-style-type: none"> Delicioso sabor afrutado, con un toque ácido y color intenso Para 100 g de pasta usamos unos 232 g de granada 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1227047	GROSELLA NEGRA	<ul style="list-style-type: none"> Pasta de grosella negra (cassis) Con un 8% de grosellas negras y aroma natural 	✓	✓		30 g x 1 kg base	1 kg
D1238203	LAVANDA	<ul style="list-style-type: none"> Toque floral, perfumado con especias Con extracto de lavanda 	✓	✓		50 g x 1 kg base	1 kg
D1199047	LECHE DE COCO	<ul style="list-style-type: none"> Sabor cremoso de la pulpa de coco Con un 14% de coco en polvo y aroma natural 		✓	✓	50 - 70 g x 1 kg base	1 kg
D1293042	MANGO	<ul style="list-style-type: none"> Sabor exótico a mango maduro Con un 25% de pulpa de mango, zumo de maracuyá concentrado y aroma natural 	✓	✓	✓	30 - 50 g x 1 kg base	1 kg
D1223049	MANZANA	<ul style="list-style-type: none"> Dulce sabor a manzana madura Con un 31% de pulpa de manzana, zumo de manzana concentrado y aroma natural 	✓	✓		50 g x 1 kg base	1 kg
D1221045	MELOCOTÓN	<ul style="list-style-type: none"> Sabor dulce y ligeramente ácido a melocotón maduro Con un 17% de trozos de melocotón y aroma natural 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1241043	MELOCOTÓN - MARACUYÁ	<ul style="list-style-type: none"> Sabor dulce y exótico, con trocitos de melocotón Para 100 g de pasta usamos unos 113 g de maracuyá Con un 14% de trozos de melocotón y aroma natural 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg

Pastas para helado

De fruta

Código	Producto	Descripción	V	M	K	Paquete	Unidad
D1209043	PIÑA	<ul style="list-style-type: none"> • Aroma exótico y afrutado a piña madura • Con un 12% de trozos de piña, un 5% de zumo de piña concentrado y aroma natural 	✓	✓	✓	30-50 g x 1 kg base	1 kg
D1202044	PLÁTANO	<ul style="list-style-type: none"> • Sabor dulce y afrutado, con mucho cuerpo • Con un 50% de pulpa de plátano y aroma natural 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1253206	ROSA	<ul style="list-style-type: none"> • Delicado sabor a rosa, toque afrutado y notas perfumadas • Con aroma natural de rosa con otros aromas naturales 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg

Receta para helado de plátano

Leche entera 3,5% M.G.	2,200 kg
Plátano maduro	1,200 kg
Azúcar	0,680 kg
Dextrosa	0,160 kg
TRIFRUTTA 50	0,150 kg
Glucosa 38 DE	0,150 kg
PASTA PLÁTANO	0,120 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,015 kg
Total	4,675 kg






Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes.
- Pasteurizar a 40 °C y mantecar.
- Decorar al gusto.



Pastas para helado

Con licor

Código	Producto	Descripción					
D295060	IRISH CREAM	<ul style="list-style-type: none"> Sabor característico del licor de crema de whisky irlandesa y café Con un 15% de licor Irish Cream y aroma natural Toque de café, ligeramente cremoso 			✓	50 g x 1 kg base	3 kg
D245089	MÁLAGA	<ul style="list-style-type: none"> Con un 10% de vino de licor Málaga Con un 27% de pasas y aroma natural 	✓	✓		80 – 100 g x 1 kg base	5 kg
D1229041	CREMA DE MENTA	<ul style="list-style-type: none"> Refrescante pasta de crema de menta Con aceite natural de menta No aporta color 	✓	✓	✓	20 g x 1 kg base	1 kg
D1265049	IRISH CREAM	<ul style="list-style-type: none"> Sabor característico del licor de crema de whisky irlandesa y café Con un 15% de licor Irish Cream y aroma natural 			✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1217048	KIRSCHWASSER	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con aguardiente de cerezas ácidas y aroma natural Con un 55% de aguardiente de cerezas de la Selva Negra 	✓	✓		50 g x 1 kg base	1 kg
D1292045	MARC DE CHAMPAGNE	<ul style="list-style-type: none"> Pasta de licor, con refinado sabor a champán Con un 30% de marc de champagne (destilado de champán) y aroma natural 	✓	✓		40 – 60 g x 1 kg base	1 kg
D1211046	PERA WILLIAMS	<ul style="list-style-type: none"> Jugoso sabor a pera madura Con un 10% de aguardiente de pera Williams, un 30% de pulpa de pera y aroma natural 	✓	✓		50 g x 1 kg base	1 kg
D1230047	PROSECCO	<ul style="list-style-type: none"> Sabor a vino blanco espumoso y afrutado Con un 20% de vino espumoso (estilo prosecco) y aroma natural 	✓	✓		50 g x 1 kg base	1 kg
D1219042	RON DE JAMAICA	<ul style="list-style-type: none"> Pasta de ron con aroma natural Con un 20% de auténtico ron de Jamaica y aroma natural 	✓	✓		5 – 15 g x 1 kg base	1 kg
D423043	RON SUPRA	<ul style="list-style-type: none"> Intenso sabor a ron, con auténtico ron de Jamaica Ligero toque de caramelo Textura muy fluida, facilita su dosificación Ideal para helado de ron con pasas en combinación con PASTA HELADO MÁLAGA 	✓	✓		3 g x 1 kg base	1 kg

PASTAROM – aromas para helado con colorante

Nuestros aromas semilíquidos con colorante PASTAROM también son ideales para usar en heladería. De aplicación universal, se

caracterizan por su baja dosificación y nos ayudan a redondear y potenciar el sabor de los helados.

Código	Producto	Descripción	V	K				
D1675305	PASTAROM CHOCOLATE H	<ul style="list-style-type: none"> Con colorante, aporta un ligero color Redondea y potencia el sabor de los helados con cacao Certificado Halal 	✓	✓			5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1793047	PASTAROM FRESA	<ul style="list-style-type: none"> Con colorantes naturales, aporta color Ideal para combinar con fruta natural 		✓			5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1789040	PASTAROM LIMÓN	<ul style="list-style-type: none"> Con aromas y colorante natural Aporta un ligero color Ideal para combinar con nuestro preparado LIMONE PURO 	✓	✓	✓		5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1791043	PASTAROM MOCCA	<ul style="list-style-type: none"> Con aromas y colorante Aporta color 	✓	✓	✓		5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1794044	PASTAROM NARANJA	<ul style="list-style-type: none"> Con colorantes naturales Aporta un ligero color Ideal para combinar con zumo de naranja o para aportar un toque de naranja a helados de otros sabores 	✓	✓	✓		5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1782041	PASTAROM PISTACHO	<ul style="list-style-type: none"> Aporta color y un ligero sabor amargo Ideal para combinar con nuestra PASTA PISTACHO PULPA 100 	✓	✓	✓		5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1792040	PASTAROM PLÁTANO	<ul style="list-style-type: none"> Con colorante natural, aporta color Ideal para combinar con fruta natural 	✓	✓	✓		5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1795041	PASTAROM VAINILLA	<ul style="list-style-type: none"> Con aromas No aporta color 	✓	✓	✓		5 - 10 g x 1 kg base	1 kg








PRONTO – productos completos con estabilizante y sabor

Mezclar, dejar reposar, mantecar y listo

Gracias a nuestra gama PRONTO, podrá optimizar eficazmente la organización y la gestión del tiempo en su heladería, ya que está desarrollada para trabajar en frío de forma rápida y sencilla. Con ingredientes perfectamente equilibrados, estos mixes completos

en polvo solo tienen que mezclarse con agua o leche, dejar reposar, mantecar y listo. Con PRONTO, podrá crear y personalizar helados deliciosos y de calidad en muy poco tiempo.

Código	Producto	Descripción	  		
D473000	CARAMELO SALADO	<ul style="list-style-type: none">• Para helado de caramelo cremoso• Con un 21% de caramelo en polvo• Ligero toque salado	✓	1,285 kg + 3 kg leche	6 x 1,285 kg
D680194	CHOCOLATE BLANCO	<ul style="list-style-type: none">• Sabor equilibrado a chocolate blanco• Típico color blanco cremoso• Con un 30% de chocolate blanco	✓	1,75 kg + 2,6 kg agua caliente	6 x 1,75 kg
D471198	CHOCOLATE NEGRO	<ul style="list-style-type: none">• Inconfundible sabor del chocolate negro• Con un 23% de manteca de cacao en polvo y un 5% de cacao en polvo• Típico color marrón oscuro• Consistencia cremosa incluso almacenado	✓	1,75 kg + 2,6 kg agua caliente	6 x 1,75 kg
D349190	SANDÍA	<ul style="list-style-type: none">• Sabor refrescante a sandía madura• Atractivo color, muy vistoso• Con un 13% de zumo de sandía en polvo	✓	1,2 kg + 2,8 kg agua	6 x 1,2 kg

PRONTO en 3 pasos:



1. Mezclar la bolsa de PRONTO con el líquido recomendado (agua o leche) y dejar reposar un mínimo de 20 minutos.



2. Introducir la mezcla en la máquina de helado...



3. ...mantecar y ¡listo! A continuación, decorar la cubeta al gusto.

EISFLIP – siropes

Con nuestros siropes EISFLIP, podrá decorar sus helados de forma rápida, sencilla y cómoda usando directamente la práctica botella con cierre abatible (que permite conservar mejor el aroma) sobre el helado.

Todos nuestros EISFLIP convencen por su sabor auténtico y original y por su óptima consistencia, fluida y sin grumos. Disponibles en diferentes sabores, desde afrutados y aromáticos hasta cálidos y dulces.

Código	Producto	Descripción				
D585048	AMARETTO	<ul style="list-style-type: none"> Clásico sabor a amaretto Suave toque de almendras amargas 	✓	✓		1 kg
D599045	AVELLANA	<ul style="list-style-type: none"> Delicado sabor a avellanas tostadas Con un 17% de pulpa de avellana 		✓		1 kg
D568003	BAM	<ul style="list-style-type: none"> Ligero color granate brillante Sabor ácido afrutado Con aroma natural 	✓	✓		1 kg
D597041	CHOCOLATE	<ul style="list-style-type: none"> Delicado sabor a cacao Con un 11% de cacao desgrasado en polvo 		✓	✓	1 kg
D590042	COCO	<ul style="list-style-type: none"> Exótico sabor a coco, con aroma natural Típico color de la leche de coco Con un 17% de coco en polvo 		✓		1 kg
D562049	CREMA CARAMELO	<ul style="list-style-type: none"> Sabor a caramelo blando, cremoso y suave Color marrón claro 		✓		1 kg
D595047	FRESA	<ul style="list-style-type: none"> Típico sabor a fresa, con pepitas Con un 10% de pulpa de fresa 	✓	✓	✓	1 kg
D567044	FRUTAS DEL BOSQUE	<ul style="list-style-type: none"> Sabor natural afrutado a frutas del bosque Con un 17% de fruta (frambuesas, moras, fresas y arándanos) Con aroma natural 	✓	✓		1 kg
D580043	KIWI	<ul style="list-style-type: none"> Afrutado sabor a kiwi Atractivo e intenso color verde Con un 20% de puré de kiwi con sus pepitas 	✓	✓		1 kg
D589046	MANGO	<ul style="list-style-type: none"> Sabor natural y afrutado a mango maduro Con un 18% de pulpa de mango y aroma natural 	✓	✓	✓	1 kg
D596044	MOCCA	<ul style="list-style-type: none"> Clásico e intenso sabor a café tipo mocca Con un 2% de café en polvo tostado, extracto de café en polvo y aroma natural 	✓	✓		1 kg
D588049	PLÁTANO	<ul style="list-style-type: none"> Sabor afrutado a plátano maduro Con un 35% de pulpa de plátano y aroma natural 	✓	✓		1 kg

EISFLIP – siropes sin azúcar ^{**}

Código	Producto	Descripción				
D631042	CARAMELO SIN AZÚCAR	<ul style="list-style-type: none"> Con un 1% de jarabe de caramelo Con edulcorante (maltitol) 		✓		1 kg
D645049	CHOCOLATE SIN AZÚCAR	<ul style="list-style-type: none"> Con un 9% de cacao desgrasado en polvo Con edulcorante (maltitol) 	✓	✓		1 kg

MARMORIA – variegato

Sus helados serán el centro de todas las miradas

Los helados resultan mucho más atractivos si están decorados con nuestra gama MARMORIA.

Con colores brillantes y de aplicación extremadamente sencilla gracias a la práctica botella de 1,2 kg, nuestros MARMORIA no se congelan y mantienen su consistencia en el helado, creando una agradable sensación en boca. Al ser un poco más densos que nuestros EISFLIP, la decoración se mantiene estable en la cubeta.

Pero además de decorar, con la gama MARMORIA también podrá aromatizar sus helados de muchas maneras diferentes y ofrecer nuevas experiencias de sabor a sus clientes.



Código	Producto	Descripción	V	W	K	
D513041	CANELA	<ul style="list-style-type: none"> Sabor intenso y floral a canela, con aroma natural Color marrón rojizo 	✓	✓		1,2 kg
D548043	CEREZA AMARENA	<ul style="list-style-type: none"> Sabor típico de las cerezas amarena italianas Con un 20% de preparado de cerezas amarena Color rojo oscuro intenso 	✓	✓	✓	1,2 kg
D549040	FRAMBUESA	<ul style="list-style-type: none"> Sabor dulce y afrutado a frambuesa Con un 20% de pulpa de frambuesa Con un 1% de zumo de frambuesa concentrado 	✓	✓	✓	1,2 kg
D525044	FRESA	<ul style="list-style-type: none"> Sabor a fresa, dulce y afrutado Con un 22% de trozos de fresa Con un 2% de concentrado de zumo de fresa 	✓	✓		1,2 kg
D546049	MELOCOTÓN – MARACUYÁ	<ul style="list-style-type: none"> Con sabor a maracuyá maduro Con un 15% de trozos de melocotón Con un 5% de zumo de maracuyá concentrado 	✓	✓	✓	1,2 kg
D514048	NARANJA	<ul style="list-style-type: none"> Sabor a naranja, con un ligero toque de piel de naranja Con un 7% de zumo de naranja concentrado Color intenso y brillante 	✓	✓	✓	1,2 kg
D547046	TOFFEE	<ul style="list-style-type: none"> Clásico sabor a crema de caramelo Con un 25% de leche condensada desnatada 		✓	✓	1,2 kg
D555065	CEREZA AMARENA	<ul style="list-style-type: none"> Con cerezas amarena enteras y troceadas Con un 60% de preparado de cerezas amarena Color rojo intenso 	✓	✓	✓	3 kg
D584065	COOKIES	<ul style="list-style-type: none"> Crema de chocolate Con un 16% de trocitos de galleta crujiente El complemento ideal para decorar helados con PASTA BUTTERKEKS 				3 kg
D564067	ESPRESSO	<ul style="list-style-type: none"> Intenso sabor a café espresso italiano Con un 7% de café en polvo 	✓	✓		3 kg
D512068	GIANDUJA	<ul style="list-style-type: none"> Delicado sabor a chocolate con avellanas Con un 17% de cacao en polvo Con un 16% de avellanas 		✓		3 kg

Varios

Código	Producto	Descripción				
D1533049	ÁCIDO DE FRUTAS	<ul style="list-style-type: none"> Solución de ácido cítrico para helados y sorbetes de fruta Intensifica y redondea el sabor de la fruta Fácil dosificación 	✓	✓	✓	1 kg

Decoración

El buen gusto no solo es cuestión de paladar, también la vista desempeña un papel fundamental. Nuestros artículos de decoración, con elementos a base de chocolate o azúcar, son

ideales para cualquier ocasión y para cualquier temporada. Aquí encontrará todo lo que necesita para realzar sus helados y dulces, desde decoraciones divertidas hasta más elegantes y sencillas.

Código	Producto	Descripción				
D919010	AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO	<ul style="list-style-type: none"> Azúcar moreno con aroma natural de caramelo Encapsulado, lo que permite conservar la textura (no se funde en el helado y se mantiene crujiente) 	✓	✓		Cubo de 3 kg
D991016	BLACK COOKIE CRUNCH	<ul style="list-style-type: none"> Galletas de chocolate troceadas Conservan la textura, no se humedecen en contacto con el helado El complemento ideal para decorar helados con PASTA BUTTERKEKS 	✓			Caja de 5 kg con bolsa
D500089	CHIPS DE CHOCOLATE	<ul style="list-style-type: none"> Chocolate troceado Conserva la textura, mantiene el brillo y no se humedece en contacto con el helado 	✓	✓		Caja de 5 kg con bolsa
D957029	CHOCOLINOS DE COLORES	<ul style="list-style-type: none"> Grageas de chocolate de colores Conservan la textura y el color y no se disuelven en contacto con el helado Tamaño aprox. 9 mm 				Caja de 5 kg con bolsa
D399300	CRISPIES DE ARROZ	<ul style="list-style-type: none"> Arroz hinchado chocolateado Conserva la textura y se mantiene brillante y crujiente en el helado 				Caja de 2 kg
D901008	MINI NUBES	<ul style="list-style-type: none"> Mezcla de mini nubes de colores suaves (rosa, amarillo, verde y blanco) Con colorantes naturales Tamaño 8 mm (+/- 2 mm) Perfecto para decorar el helado de nubes con nuestra PASTA HELADO MARSHMALLOW 			✓	Bolsa de 1 kg
D945088	PERLAS DE COLORES	<ul style="list-style-type: none"> Bolitas de azúcar de colores (amarillo, blanco, naranja, púrpura, rojo, rosa y verde) Conservan la textura pese a la humedad 				Caja de 5 kg
D526089	STRACCIATELLA GLAZE	<ul style="list-style-type: none"> Ideal para vetear el clásico helado de stracciatella con PASTA HELADO CREMONA Con un 15% de cacao desgrasado en polvo 	✓	✓		Cubo de 5 kg

Decoración



AZÚCAR CRUJIENTE
GRANULADO



BLACK COOKIE CRUNCH



CHIPS DE CHOCOLATE



CHOCOLINOS DE COLORES



CRISPIES DE ARROZ



MINI NUBES



PERLAS DE COLORES



Receta para helado de nubes

Receta base

Base blanca	3,620 kg
Nata 35% M.G.	0,200 kg
PASTA HELADO MARSHMALLOW	0,180 kg
Total	4,000 kg

Receta directa

Leche entera 3,5% M.G.	2,445 kg
Nata 35% M.G.	0,520 kg
Azúcar	0,415 kg
TRICREMA 100	0,245 kg
Dextrosa	0,120 kg
PASTA HELADO MARSHMALLOW	0,180 kg
Glucosa 38 DE	0,050 kg
Leche en polvo 1% M.G.	0,025 kg
Total	4,000 kg

Decoración

MARMORIA FRESA
MINI NUBES

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes y mantecar.
- Mientras se extrae de la mantecadora, añadir MARMORIA FRESA.
- Decorar con las MINI NUBES.

Gelato

