

# 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](http://www.ireks-iberica.com).



# Índice

<b>Bases para helado, estabilizante y emulsionante</b> .....	4 - 5
Bases para todo tipo de helado.....	4
Bases para helado de fruta.....	5
Estabilizante y emulsionante .....	5
<b>Preparados aromatizados en polvo para helados y postres</b> .....	6
<b>Pastas para helado</b> .....	7 - 13
Lácteo .....	7 - 9
De fruta.....	10 - 12
Con licor .....	13
<b>PASTAROM - aromas para helado con colorante</b> .....	14
<b>PRONTO - productos completos con estabilizante y sabor</b> .....	15
<b>EISFLIP - siropes</b> .....	16
<b>MARMORIA - variegato</b> .....	17
<b>Varios</b> .....	18
<b>Decoración</b> .....	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							
D601809	<b>BASE MÁGICA 500</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Base completa con ligero sabor a vainilla para helado cremoso</li> <li>• Ideal para combinar con nuestras pastas</li> <li>• Permite el almacenamiento prolongado del helado</li> <li>• Aplicación sencilla y segura</li> </ul>	✓			500 g x 1 L		✓	6 x 2,5 kg
D622088	<b>FIORE CREMOSO 100</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Base vegetal en polvo para helado de textura suave</li> <li>• Aporta gran estabilidad y contornos bien definidos</li> <li>• Consistencia cálida y cremosa gracias a la grasa de coco</li> <li>• Ligero toque de vainilla</li> </ul>	✓			100 g x 1 L	✓	✓	2 x 2,5 kg
D500126	<b>TRIBELLA 100</b> <span style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px;">NOVEDAD</span>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Base neutra, mantiene el sabor fresco de la leche</li> <li>• Sin aromas añadidos</li> <li>• Sensación cálida en boca</li> <li>• Permite el almacenamiento prolongado del helado</li> </ul>	✓			100 g x 1 L	✓	✓	6 x 2,5 kg
D515120	<b>TRICREMA 100</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contiene únicamente grasa láctea</li> <li>• Óptimas cualidades de emulsión gracias a una combinación especialmente eficaz de proteínas de la leche</li> <li>• Excelentes cualidades de conservación</li> </ul>	✓	✓		100 g x 1 L	✓	✓	6 x 2,5 kg

# Bases para helado, estabilizante y emulsionante

## Bases para helado de fruta

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

## Estabilizante y emulsionante

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



## Preparados aromatizados en polvo para helados y postres

Código	Producto	Descripción	V	K				
D542089	<b>JOMIX</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helado con sabor a yogur suave y cremoso</li> <li>• Carácter típico del yogur con leche entera</li> <li>• Contiene yogur en polvo</li> </ul>	✓				30 - 50 g x 1 kg base	2 x 2,5 kg
D537085	<b>LIMONE PURO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorbete de limón, sabor ácido y refrescante</li> <li>• Con un 17% de zumo de limón en polvo</li> <li>• Aroma natural</li> </ul>	✓	✓			60 g x 1 kg base	2 x 2,5 kg
D571089	<b>MASCARPONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helado con sabor a mascarpone, cremoso, fresco y ligeramente ácido</li> <li>• Con mascarpone en polvo</li> </ul>	✓				50 g x 1 kg base	2 x 2,5 kg
D532080	<b>QUACOTTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helado con sabor a queso cremoso tipo quark</li> <li>• Con requesón en polvo</li> </ul>	✓				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	<b>ALMENDRA TOSTADA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor típico de las almendras tostadas</li> <li>Con un 10% de pulpa de almendra</li> </ul>	✓	✓	✓	40 – 50 g x 1 kg base	5 kg
D250083	<b>AVELLANA SIN TROZOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>100% pulpa de avellana, sin trozos</li> <li>Sabor intenso y equilibrado a frutos secos</li> </ul>	✓	✓	✓	60 – 80 g x 1 kg base	5 kg
D235080	<b>CACAHUETE MIRANDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>100% pulpa de cacahuete, sin trozos</li> <li>Intenso sabor tostado</li> </ul>	✓	✓		60 – 80 g x 1 kg base	5 kg
D286082	<b>CAFÉ MACCHIATO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor a café recién tostado</li> <li>Ligero toque de leche</li> <li>Intenso color marrón</li> </ul>	✓	✓	✓	40 – 50 g x 1 kg base	5 kg
D277080	<b>COCO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con un 38% de coco</li> <li>Exótico sabor a coco</li> <li>Con coco rallado, que aporta la textura característica</li> </ul>		✓	✓	100 g x 1 kg base	5 kg
D405087	<b>COOKIES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor a las típicas galletas americanas</li> <li>Color anaranjado</li> </ul>		✓		50 g x 1 kg base	5 kg
D449067	<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Típico sabor y aroma a Crème Brûlée</li> <li>Con vaina de vainilla en polvo</li> <li>Sabor cremoso, con un ligero toque de huevo</li> <li>Ideal para decorar con AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO</li> </ul>		✓		40 – 60 g x 1 kg base	3 kg
D231082	<b>CREMONA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta con sabor a nata, ideal para helado de stracciatella</li> <li>Óptimo resultado en combinación con STRACCIATELLA GLAZE, nuestro preparado para vetear helado de stracciatella</li> <li>Apto también para endulzar y potenciar el sabor de la nata</li> </ul>	✓	✓	✓	40 g x 1 kg base	5 kg
D392080	<b>DELFINO AZUL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Intenso color azul</li> <li>Sabor a vainilla</li> </ul>	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	5 kg

# Pastas para helado






## Lácteo

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



# Pastas para helado

## Lácteo

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



### Receta para helado de pistacho

#### Base blanca

BASE MÁGICA 500	1,333 kg
Nata 35% M.G.	0,267 kg
Agua	2,400 kg
<b>Total</b>	<b>4,000 kg</b>

- Calentar el agua a 50 °C y mezclar con BASE MÁGICA 500 y la nata.
- Seguir calentando hasta llegar a 85 °C.
- Recomendación: dejar reposar un mínimo de 20 - 30 minutos en frío.

#### Helado de pistacho

Base blanca	3,580 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,400 kg
Sal	0,020 kg
<b>Total</b>	<b>4,000 kg</b>

#### Proceso de elaboración

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



# Pastas para helado

## De fruta

Código	Producto	Descripción	V	N	K	Icono de báscula	Icono de caja
D393063	<b>CEREZA - COLA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deliciosa combinación de cereza y cola</li> <li>• Atractivo color rojo oscuro</li> <li>• Con un 40% de zumo de cereza concentrado y aroma natural</li> </ul>	✓	✓		50 g x 1 kg base	3 kg
D454085	<b>FRESA EUROPA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor a fresa madura con un toque ácido</li> <li>• Con un 20% de pulpa de fresa</li> <li>• Aporta un tono rojo natural</li> </ul>	✓	✓	✓	40 - 50 g x 1 kg base	5 kg
D266084	<b>FRUTA DEL DRAGÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor fresco, afrutado y exótico</li> <li>• Intenso y agradable color rosa</li> <li>• Con un 5% de zumo de fruta del dragón concentrado</li> </ul>	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	5 kg
D259062	<b>FRUTAS DEL BOSQUE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exquisita combinación de frutas del bosque</li> <li>• Con un 7% de arándanos, un 5% de moras y un 5% de fresas</li> <li>• Con concentrado de zumo de fresa y zumo de frambuesa y de arándanos concentrado</li> </ul>	✓	✓		40 - 60 g x 1 kg base	3 kg
D283081	<b>MANGO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor afrutado y exótico a mango maduro</li> <li>• Con un 30% de pulpa de mango y aroma natural</li> </ul>	✓	✓	✓	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
<b>Total</b>	<b>4,420 kg</b>

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

# Pastas para helado

## De fruta

Código	Producto	Descripción					
D1209043	<b>PIÑA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aroma exótico y afrutado a piña madura</li> <li>• Con un 12% de trozos de piña, un 5% de zumo de piña concentrado y aroma natural</li> </ul>	✓	✓	✓	30 - 50 g x 1 kg base	1 kg
D1202044	<b>PLÁTANO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor dulce y afrutado, con mucho cuerpo</li> <li>• Con un 50% de pulpa de plátano y aroma natural</li> </ul>	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1253206	<b>ROSA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Delicado sabor a rosa, toque afrutado y notas perfumadas</li> <li>• Con aroma natural de rosa con otros aromas naturales</li> </ul>	✓	✓	✓	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
<b>Total</b>	<b>4,675 kg</b>

#### Proceso de elaboración

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



# Pastas para helado

## Con licor

Código	Producto	Descripción					
D295060	<b>IRISH CREAM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor característico del licor de crema de whisky irlandesa y café</li> <li>Con un 15% de licor Irish Cream y aroma natural</li> <li>Toque de café, ligeramente cremoso</li> </ul>			✓	50 g x 1 kg base	3 kg
D245089	<b>MÁLAGA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con un 10% de vino de licor Málaga</li> <li>Con un 27% de pasas y aroma natural</li> </ul>	✓	✓		80 – 100 g x 1 kg base	5 kg
D1229041	<b>CREMA DE MENTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Refrescante pasta de crema de menta</li> <li>Con aceite natural de menta</li> <li>No aporta color</li> </ul>	✓	✓	✓	20 g x 1 kg base	1 kg
D1265049	<b>IRISH CREAM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor característico del licor de crema de whisky irlandesa y café</li> <li>Con un 15% de licor Irish Cream y aroma natural</li> </ul>			✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1217048	<b>KIRSCHWASSER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta con aguardiente de cerezas ácidas y aroma natural</li> <li>Con un 55% de aguardiente de cerezas de la Selva Negra</li> </ul>	✓	✓		50 g x 1 kg base	1 kg
D1292045	<b>MARC DE CHAMPAGNE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta de licor, con refinado sabor a champán</li> <li>Con un 30% de marc de champagne (destilado de champán) y aroma natural</li> </ul>	✓	✓		40 – 60 g x 1 kg base	1 kg
D1211046	<b>PERA WILLIAMS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jugoso sabor a pera madura</li> <li>Con un 10% de aguardiente de pera Williams, un 30% de pulpa de pera y aroma natural</li> </ul>	✓	✓		50 g x 1 kg base	1 kg
D1230047	<b>PROSECCO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor a vino blanco espumoso y afrutado</li> <li>Con un 20% de vino espumoso (estilo prosecco) y aroma natural</li> </ul>	✓	✓		50 g x 1 kg base	1 kg
D1219042	<b>RON DE JAMAICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta de ron con aroma natural</li> <li>Con un 20% de auténtico ron de Jamaica y aroma natural</li> </ul>	✓	✓		5 – 15 g x 1 kg base	1 kg
D423043	<b>RON SUPRA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Intenso sabor a ron, con auténtico ron de Jamaica</li> <li>Ligero toque de caramelo</li> <li>Textura muy fluida, facilita su dosificación</li> <li>Ideal para helado de ron con pasas en combinación con PASTA HELADO MÁLAGA</li> </ul>	✓	✓		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	<b>PASTAROM CHOCOLATE H</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con colorante, aporta un ligero color</li> <li>Redondea y potencia el sabor de los helados con cacao</li> <li>Certificado Halal</li> </ul>	✓	✓			5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1793047	<b>PASTAROM FRESA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con colorantes naturales, aporta color</li> <li>Ideal para combinar con fruta natural</li> </ul>		✓			5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1789040	<b>PASTAROM LIMÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con aromas y colorante natural</li> <li>Aporta un ligero color</li> <li>Ideal para combinar con nuestro preparado LIMONE PURO</li> </ul>	✓	✓	✓		5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1791043	<b>PASTAROM MOCCA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con aromas y colorante</li> <li>Aporta color</li> </ul>	✓	✓	✓		5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1794044	<b>PASTAROM NARANJA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con colorantes naturales</li> <li>Aporta un ligero color</li> <li>Ideal para combinar con zumo de naranja o para aportar un toque de naranja a helados de otros sabores</li> </ul>	✓	✓	✓		5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1782041	<b>PASTAROM PISTACHO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aporta color y un ligero sabor amargo</li> <li>Ideal para combinar con nuestra PASTA PISTACHO PULPA 100</li> </ul>	✓	✓	✓		5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1792040	<b>PASTAROM PLÁTANO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con colorante natural, aporta color</li> <li>Ideal para combinar con fruta natural</li> </ul>	✓	✓	✓		5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1795041	<b>PASTAROM VAINILLA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con aromas</li> <li>No aporta color</li> </ul>	✓	✓	✓		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	<b>CARAMELO SALADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para helado de caramelo cremoso</li> <li>• Con un 21% de caramelo en polvo</li> <li>• Ligero toque salado</li> </ul>	✓	1,285 kg + 3 kg leche	6 x 1,285 kg
D680194	<b>CHOCOLATE BLANCO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor equilibrado a chocolate blanco</li> <li>• Típico color blanco cremoso</li> <li>• Con un 30% de chocolate blanco</li> </ul>	✓	1,75 kg + 2,6 kg agua caliente	6 x 1,75 kg
D471198	<b>CHOCOLATE NEGRO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inconfundible sabor del chocolate negro</li> <li>• Con un 23% de manteca de cacao en polvo y un 5% de cacao en polvo</li> <li>• Típico color marrón oscuro</li> <li>• Consistencia cremosa incluso almacenado</li> </ul>	✓	1,75 kg + 2,6 kg agua caliente	6 x 1,75 kg
D474205	<b>PROTEÍNA CHOCOLATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alto contenido de proteínas</li> <li>• Contenido reducido de azúcar</li> <li>• Intenso sabor a chocolate</li> </ul>	✓	1,285 kg + 3 kg leche	6 x 1,285 kg
D349190	<b>SANDÍA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor refrescante a sandía madura</li> <li>• Atractivo color, muy vistoso</li> <li>• Con un 13% de zumo de sandía en polvo</li> </ul>	✓	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	<b>AMARETTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clásico sabor a amaretto</li> <li>Suave toque de almendras amargas</li> </ul>	✓	✓		1 kg
D599045	<b>AVELLANA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Delicado sabor a avellanas tostadas</li> <li>Con un 17% de pulpa de avellana</li> </ul>		✓		1 kg
D568003	<b>BAM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ligero color granate brillante</li> <li>Sabor ácido afrutado</li> <li>Con aroma natural</li> </ul>	✓	✓		1 kg
D597041	<b>CHOCOLATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Delicado sabor a cacao</li> <li>Con un 11% de cacao desgrasado en polvo</li> </ul>		✓	✓	1 kg
D590042	<b>COCO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exótico sabor a coco, con aroma natural</li> <li>Típico color de la leche de coco</li> <li>Con un 17% de coco en polvo</li> </ul>		✓		1 kg
D562049	<b>CREMA CARAMELO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor a caramelo blando, cremoso y suave</li> <li>Color marrón claro</li> </ul>		✓		1 kg
D595047	<b>FRESA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Típico sabor a fresa, con pepitas</li> <li>Con un 10% de pulpa de fresa</li> </ul>	✓	✓	✓	1 kg
D567044	<b>FRUTAS DEL BOSQUE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor natural afrutado a frutas del bosque</li> <li>Con un 17% de fruta (frambuesas, moras, fresas y arándanos)</li> <li>Con aroma natural</li> </ul>	✓	✓		1 kg
D580043	<b>KIWI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afrutado sabor a kiwi</li> <li>Atractivo e intenso color verde</li> <li>Con un 20% de puré de kiwi con sus pepitas</li> </ul>	✓	✓		1 kg
D589046	<b>MANGO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor natural y afrutado a mango maduro</li> <li>Con un 18% de pulpa de mango y aroma natural</li> </ul>	✓	✓	✓	1 kg
D596044	<b>MOCCA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clásico e intenso sabor a café tipo mocca</li> <li>Con un 2% de café en polvo tostado, extracto de café en polvo y aroma natural</li> </ul>	✓	✓		1 kg
D588049	<b>PLÁTANO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor afrutado a plátano maduro</li> <li>Con un 35% de pulpa de plátano y aroma natural</li> </ul>	✓	✓		1 kg

## EISFLIP – siropes sin azúcar <sup>\*\*</sup>

Código	Producto	Descripción				
D631042	<b>CARAMELO SIN AZÚCAR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con un 1% de jarabe de caramelo</li> <li>Con edulcorante (maltitol)</li> </ul>		✓		1 kg
D645049	<b>CHOCOLATE SIN AZÚCAR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con un 9% de cacao desgrasado en polvo</li> <li>Con edulcorante (maltitol)</li> </ul>	✓	✓		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	<b>CANELA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor intenso y floral a canela, con aroma natural</li> <li>Color marrón rojizo</li> </ul>	✓	✓		1,2 kg
D548043	<b>CEREZA AMARENA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor típico de las cerezas amarena italianas</li> <li>Con un 20% de preparado de cerezas amarena</li> <li>Color rojo oscuro intenso</li> </ul>	✓	✓	✓	1,2 kg
D549040	<b>FRAMBUESA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor dulce y afrutado a frambuesa</li> <li>Con un 20% de pulpa de frambuesa</li> <li>Con un 1% de zumo de frambuesa concentrado</li> </ul>	✓	✓	✓	1,2 kg
D525044	<b>FRESA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor a fresa, dulce y afrutado</li> <li>Con un 22% de trozos de fresa</li> <li>Con un 2% de concentrado de zumo de fresa</li> </ul>	✓	✓		1,2 kg
D546049	<b>MELOCOTÓN – MARACUYÁ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con sabor a maracuyá maduro</li> <li>Con un 15% de trozos de melocotón</li> <li>Con un 5% de zumo de maracuyá concentrado</li> </ul>	✓	✓	✓	1,2 kg
D514048	<b>NARANJA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabor a naranja, con un ligero toque de piel de naranja</li> <li>Con un 7% de zumo de naranja concentrado</li> <li>Color intenso y brillante</li> </ul>	✓	✓	✓	1,2 kg
D547046	<b>TOFFEE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clásico sabor a crema de caramelo</li> <li>Con un 25% de leche condensada desnatada</li> </ul>		✓	✓	1,2 kg
D555065	<b>CEREZA AMARENA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con cerezas amarena enteras y troceadas</li> <li>Con un 60% de preparado de cerezas amarena</li> <li>Color rojo intenso</li> </ul>	✓	✓	✓	3 kg
D584065	<b>COOKIES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de chocolate</li> <li>Con un 16% de trocitos de galleta crujiente</li> <li>El complemento ideal para decorar helados con PASTA BUTTERKEKS</li> </ul>				3 kg
D564067	<b>ESPRESSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Intenso sabor a café espresso italiano</li> <li>Con un 7% de café en polvo</li> </ul>	✓	✓		3 kg
D512068	<b>GIANDUJA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Delicado sabor a chocolate con avellanas</li> <li>Con un 17% de cacao en polvo</li> <li>Con un 16% de avellanas</li> </ul>		✓		3 kg

## Varios

Código	Producto	Descripción				
D1533049	<b>ÁCIDO DE FRUTAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Solución de ácido cítrico para helados y sorbetes de fruta</li> <li>Intensifica y redondea el sabor de la fruta</li> <li>Fácil dosificación</li> </ul>	✓	✓	✓	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	<b>AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Azúcar moreno con aroma natural de caramelo</li> <li>Encapsulado, lo que permite conservar la textura (no se funde en el helado y se mantiene crujiente)</li> </ul>	✓	✓		Cubo de 3 kg
D991016	<b>BLACK COOKIE CRUNCH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Galletas de chocolate troceadas</li> <li>Conservan la textura, no se humedecen en contacto con el helado</li> <li>El complemento ideal para decorar helados con PASTA BUTTERKEKS</li> </ul>	✓			Caja de 5 kg con bolsa
D500089	<b>CHIPS DE CHOCOLATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chocolate troceado</li> <li>Conserva la textura, mantiene el brillo y no se humedece en contacto con el helado</li> </ul>	✓	✓		Caja de 5 kg con bolsa
D957012	<b>CHOCOLINOS DE COLORES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grageas de chocolate de colores</li> <li>Conservan la textura y el color y no se disuelven en contacto con el helado</li> <li>Tamaño aprox. 9 mm</li> </ul>				Caja de 3 kg con bolsa
D399300	<b>CRISPIES DE ARROZ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz hinchado chocolateado</li> <li>Conserva la textura y se mantiene brillante y crujiente en el helado</li> </ul>				Caja de 2 kg
D901008	<b>MINI NUBES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mezcla de mini nubes de colores suaves (rosa, amarillo, verde y blanco)</li> <li>Con colorantes naturales</li> <li>Tamaño 8 mm (+/- 2 mm)</li> <li>Perfecto para decorar el helado de nubes con nuestra PASTA HELADO MARSHMALLOW</li> </ul>			✓	Bolsa de 1 kg
D945088	<b>PERLAS DE COLORES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolitas de azúcar de colores (amarillo, blanco, naranja, púrpura, rojo, rosa y verde)</li> <li>Con colorantes naturales</li> <li>Conservan la textura pese a la humedad</li> </ul>				Caja de 5 kg
D526089	<b>STRACCIATELLA GLAZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideal para vetear el clásico helado de stracciatella con PASTA HELADO CREMONA</li> <li>Con un 15% de cacao desgrasado en polvo</li> </ul>	✓	✓		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
<b>Total</b>	<b>4,000 kg</b>

#### 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
<b>Total</b>	<b>4,000 kg</b>

#### 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

