

EISPASTEN MILCHSPEISEEIS





COD. 01001

PASTA NOCCIOLA EXTRA

Natürliche Aromapaste aus 100 % gerösteten Haselnüssen aus dem Piemont.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Die mittlere Röstung des Produkts verleiht dem Eis einen frischen und dezenten Geschmack sowie eine zarte Farbe.

Verpackungseinheit:

10-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Vierерpack).





COD. 010010

PASTA NOCCIOLA ALBA

Natürliche Aromapaste aus 100 % gerösteten Haselnüssen aus dem Piemont.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Die starke Röstung des Produkts verleiht dem Eis einen intensiveren Geschmack und eine kräftigere Farbe.

Verpackungseinheit:

10-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010011

PASTA NOCCIOLA ITALIA

Aromatisierte Paste aus italienischen Haselnüssen mit Aromazusatz.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Die leichte Röstung, unterstützt durch die hinzugefügte aromatische Note, verleiht dem Eis einen langen Nachgeschmack.

Verpackungseinheit:

5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010012

PASTA ARACHIDE

Natürliche Aromapaste, bestehend ausschließlich aus Erdnüssen.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit unserem Variegato Caramello Salato, unserer Glassatura und gerösteten Erdnusshälften, um den berühmten Snack nachzubilden.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010013

PASTA CREMA

Aromatisierte Pasta mit intensivem Sahnegeschmack.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Mischung. Das daraus resultierende Eis erinnert an Sahnecreme. Ideal in Kombination mit unserem Variegato Fior di Mandarino.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 01002

PASTA GIANDUIA AMARA

Aromatisierte Pasta mit Gianduia-Geschmack.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Durch die Zugabe von ganzen gerösteten Haselnüssen erhält man den bekannten Geschmack des italienischen Bacio-Konfekts.

Verpackungseinheit:

10-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01003

PASTA TORRONCINO S.

Aromatisierte Pasta mit Nougatgeschmack.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit unserem Variegato Arancia.

Verpackungseinheit:

4-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01004

PASTA CROCCANTINO AL RHUM

Aromatisierte Pasta mit Rum-Krokant-Geschmack.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Um den Geschmack abzurunden, empfehlen wir, das Eis mit unseren gehackten Haselnüssen zu garnieren.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010051

PASTA AMARETTO EXTRA

Aromatisierte Pasta mit Amaretto-Geschmack.

Dosierung:

70 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01006

PASTA COCCO MALESIA

Aromatisierte Pasta mit einem delikaten und natürlichen Kokosgeschmack.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Mischung. In Kombination mit unserem Variegato Maracuja können Sie eine frische, exotische Geschmackskreation zaubern.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01007

PASTA MERINGA

Aromatische Paste mit intensivem und natürlichem Baisergeschmack.

Dosierung:

60-80 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit einem unserer Frucht-Variegati.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 01009

PASTA CARMELLO SALATO

Aromatisierte Pasta mit dem intensiven und vollmundigen Geschmack von Salzkaramell.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit unserem Variegato Caramello Salato, um ein Eis mit süßen und salzigen Kontrasten zu erhalten.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 010091

PASTA CAFFÈ EXTRA

Aromatisierte Pasta mit dem intensiven und ausgeprägten Geschmack von Espresso.

Dosierung:

20 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit unserem Variiegato Caffè Crunch, um den Geschmack der berühmten Praline mit Kaffeefüllung wieder aufleben zu lassen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Viererpäck).





COD. 010100

PASTA PISTACCHIO C

Aromatisierte Paste aus Pistazien und Mandeln.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 0101011

PASTA PISTACCHIO SPECIAL

Aromatische Paste mit intensivem und natürlichem Pistaziengeschmack und einer minimalen Menge an Chlorophyll.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 0101012

PASTA PISTACCHIO 100% S.C.

Aromatisierte Pasta mit intensivem und natürlichem Pistaziengeschmack, frei von Farbstoffen.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Die sorgfältige Auswahl der Pistazien und ihre spezielle Röstung ermöglichen es, ein Eis mit einer natürlichen grünen Färbung zu erhalten.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010121

PASTA NOCE EXTRA

Aromatische Pasta mit intensivem und vollmundigem Walnussgeschmack.

Dosierung:

80 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01013

PASTA MANDORLA DOLCE

Aromatisierte Pasta mit intensivem Süßmandelgeschmack.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit unseren Sorten Variegato Pistacchio pralinè, Variegato Arancia sowie Variegato Fior di Mandarino.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01015

PASTA GUSTO BISCUIT

Aromatische Paste mit einem ausgeprägten Geschmack und dem Duft von Keksen.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit unserem Variegato Choco Biscuit oder unserem Variegato Lampone.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01021

PASTA MENTA VERDE ITALIA

Aromatische Pasta mit einem angenehmen und frischen Minzgeschmack.

Dosierung:

80 Gramm pro Kilogramm Mischung. Das daraus resultierende Eis weist eine natürliche, zartgrüne Färbung auf.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010210

PASTA MENTA GLACIALE

Aromatisierte Pasta mit dem frischen Geschmack von geeister Minze.

Dosierung:

80 Gramm pro Kilogramm Mischung. Da keine Farbstoffe enthalten sind, übernimmt das Eis die weiße Farbe der Mischung.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010211

PASTA MENTA VERDE EXTRA

Aromatische Paste mit dem intensiven und erfrischenden Geschmack von Pfefferminze.

Dosierung:

35 Gramm pro Kilogramm Mischung. Das daraus resultierende Eis weist eine leuchtend grüne Farbe auf.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01024

PASTA ZABAJONE

Aromatisierte Pasta, angereichert mit frischem Eigelb von höchster Qualität und Marsala Doc.

Dosierung:

100-120 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal, um den traditionellen Zabajone-Geschmack anzubieten oder als Grundlage für die Zubereitung eines ausgezeichneten Malagaeises.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01027

PASTA MARZAPANE

Aromatisierte Pasta mit dem vollmundigen Geschmack von Marzipan.

Ideal in Kombination mit unserem Pistazien-Praliné, um den Geschmack der berühmten österreichischen Mozartkugel nachzuahmen.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01029

PASTA MARRON GLACES

Aromatisierte Paste mit Marrons Glacés Geschmack, bestehend aus einer Mischung aus kandierten Maronen und Kakao.

Dosierung:

80 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01030

PASTA CREM CARAMEL

Aromatische Paste mit dem vollmundigen und intensiven Geschmack von Crème Caramel.

Dosierung:

80 Gramm pro Kilogramm Mischung. Das daraus resultierende Eis weist die typische karamellfarbene Färbung auf und lässt sich ideal mit unserem Crème Caramel Topping kombinieren.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010321

PASTA GUSTO CUOR DI PANNA

Aromatisierte Pasta mit einem delikaten und vollmundigen Sahnegeschmack.

Dosierung:

40 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal zur Verstärkung des Fiordilatte-Geschmacks, eignet es sich perfekt zum Marmorieren mit Variegato Amarena Extra oder unserer Glassatura.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 01033

PASTA PANNA COTTA

Aromatisierte Paste mit dem natürlichen und delikaten Geschmack von Panna Cotta.

Dosierung:

60-80 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit unserem Variegato Frutti di Bosco sowie Variegato Lampone.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010331

PASTA CREMA DI LATTE

Aromatisierte Pasta mit dem intensiven und vollmundigen Geschmack von Milchkaramell.

Dosierung:

20-30 Gramm pro Kilogramm Mischung. Um den Geschmack abzurunden, empfehlen wir eine Dekoration mit unserem Variegato Crema di latte.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 01034

PASTA TIRAMISÙ

Aromatisierte Pasta mit dem vollmundigen Geschmack von Tiramisu.

Dosierung:

60-80 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit unserem Variegato Caffè oder Caffè Crunch.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010371

PASTA VANIGLIA 30

Aromatisierte Paste mit Vanillegeschmack, die kein Eigelb enthält.

Dosierung:

30 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01040

PASTA CACAO CREM

Aromatische Pasta mit intensivem und vollmundigem Schokoladengeschmack.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Die Auswahl der Zutaten und der ausgeklügelte Herstellungsprozess machen es zu einem praktischen Produkt für diejenigen, die eine Ergänzung zu einer bereits pasteurisierten Mischung suchen.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01041

PASTA AZZURRO

Aromatisierte Pasta mit dem süßen, fantasievollen Geschmack von Schlumpfeis.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Mischung.
Die leuchtend blaue Farbe wird die Aufmerksamkeit der jüngsten Kunden auf sich ziehen.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 02019 GRAN CHÉRI

Aromatische und zugleich facettenreiche Pasta mit leicht säuerlichem Kirschgeschmack.

Dosierung:

100 Gramm pro Kilogramm Milchmischung bei Verwendung zur Aromatisierung; Dosierung zur Marmorierung nach Belieben. Das daraus resultierende Eis eignet sich ideal, um mit unserem Variegato Cioccoamaretto verfeinert zu werden.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 02023

PASTA CREMA CAFFÈ

Aromatische Paste mit einem raffinierten Bouquet, die dem Eis einen abgerundeten und delikaten Geschmack von Café Crème verleiht.

Dosierung:

50-60 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit unserem Variegato Caffè oder Caffè Crunch.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Viererpäck).





COD. 02032

PASTA MALAGA SCIROPPO

Aromatische Pastemitreichhaltigemundvollmundigem Geschmack, um den typischen Geschmack von Malaga-Eis zu erzielen.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit Sultaninen oder in Rum eingelegten chilenischen Rosinen.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 02024

PASTA OVETTO

Aromatisierte Paste mit dem Geschmack von feinsten weißer Schokolade und einer weichen, cremigen Konsistenz. In Kombination mit unserem Ovetto ist sie ideal, um den berühmten Snack, den ganze Generationen kennen, in der Auslage anzubieten.

Dosierung:

100 Gramm pro kg Mischung.

Verpackung:

Gläser à 5,5 kg, Kartons à 2 Gläser.



EISPASTEN “MAIOR” LINIE





COD. G10011

NOCCIOLA PIEMONTE IGP MAIOR

Aromatisierte Paste, die zu 100 % aus Haselnüssen aus dem Piemont mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) besteht.

Dosierung:

100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Für diejenigen, die in ihrer Vitrine ein Haselnusseis aus zertifizierten Haselnüssen anbieten möchten.

Verpackungseinheit:

5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. G101011

PISTACCHIO MAIOR

Intensiv aromatisierte, natürliche Paste, die zu 100 % aus Bronte DOP Pistazien besteht.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Die hohe Qualität der ausgewählten Pistazien und die sorgfältige Röstung verleihen dem Endprodukt eine natürliche grüne Farbe.

Für diejenigen, die in ihrer Vitrine ein Pistazieneis aus zertifizierten Bronte DOP Pistazien anbieten möchten.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. G1014

MANDORLA MAIOR

Aromatisierte Paste ausschließlich aus Mandeln mittlerer Röstung.

Dosierung:

100 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. G10371

VANIGLIA MAIOR

Aromatische Paste mit dem delikaten und duftenden Geschmack von Bourbon-Vanille. Enthält Eigelb.

Dosierung:

30 Gramm pro Kilogramm Mischung. Für diejenigen, die in der Eisdiele den Geschmack der Vanille von einst wiederherstellen möchten.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. G1038

BELLA MAIOR

Streichfähige Crememithaselnuss-undKakaogeschmack. Ideal für die Zubereitung von Eiscreme mit Cremino-Geschmack oder für die Herstellung von köstlichen Parfaits.

Die Produktrezeptur ermöglicht es, bei einer Vitrinentemperatur von -13 bis -15 °C genau die richtige cremige Konsistenz zu erzielen.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. G1039

BELLA BIANCA MAIOR

Streichfähige Creme mit Milch- und Sahnegeschmack. Ideal zu fruchtigen Eissorten mit einer säuerlichen Note oder zur Zubereitung von köstlichen Parfaits.

Die Produktrezeptur ermöglicht es, bei einer Vitrintemperatur von -13 bis -15 °C genau die richtige cremige Konsistenz zu erzielen.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. G1040

KARABELLA MAIOR

Streichfähige Creme mit süßem Karamellgeschmack. Ideal in Kombination mit einem Eis, das mit unserer Erdnusspaste hergestellt wurde, oder zur Zubereitung von köstlichen Parfaits.

Die Produktrezeptur ermöglicht es, bei einer Vitrinentemperatur von -13 bis -15 °C genau die richtige cremige Konsistenz zu erzielen.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. G1041

BELLA VERDE MAIOR

Streichfähige Pistaziencreme. Ideal für diejenigen, die eine Creme mit dem intensiven Geschmack natürlicher Pistazien anbieten möchten, eignet sich die Creme auch hervorragend für die Zubereitung von köstlichen Parfaits.

Die Produktrezeptur ermöglicht es, bei einer Vitrinentemperatur von -13 bis -15 °C genau die richtige cremige Konsistenz zu erzielen.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. G1042

BELLA NERA MAIOR

Streichfähige Creme mit
Zartbitterschokoladengeschmack.

Ideal für diejenigen, die ihr Eis mit einem intensiven Kakaogeschmack verfeinern möchten, eignet sich die Creme auch hervorragend für die Zubereitung von köstlichen Parfaits. Die Produktrezeptur ermöglicht es, bei einer Vitrintemperatur von -13 bis -15 °C genau die richtige cremige Konsistenz zu erzielen.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. G1043

FRAGOLA MAIOR

Aromatisierte Paste aus Senga Sengana Erdbeeren, die dem Eis einen frischen Geschmack mit charakteristischem Aroma verleihen.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).



- # EISPASTEN FRUCHTSPEISEEIS





COD. 02002

PASTA MARACUJA

Aromatisierte Pasta mit dem frischen und natürlichen Geschmack der Passionsfrucht.

Dosierung:

100 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02003

PASTA MANGO

Aromatisierte Pasta mit dem frischen und natürlichen Geschmack der hochwertigen Alphonso-Mango.

Dosierung:

100 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen Früchten oder Püree hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02004

PASTA BANANA

Aromatische Paste mit frischem und natürlichem Bananengeschmack.

Dosierung:

70 Gramm pro Kilogramm Milchmischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Bei ausschließlicher Verwendung der Paste entspricht die Farbe des Eises der eines Eises mit frischen Früchten. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02006

PASTA LAMPONE

Aromatische Paste mit frischem und natürlichem Himbeergeschmack.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02007

PASTA MIRTILLO

Aromatisierte Pasta mit dem frischen und natürlichen Geschmack der Waldheidelbeere.

Dosierung:

60/80 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020091

PASTA FRAGOLA EXTRA

Aromatische Paste mit frischem und natürlichem Erdbeergeschmack.

Dosierung:

35 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 02010

PASTA KIWI

Aromatische Paste mit frischem und natürlichem Kiwigeschmack.

Dosierung:

60/80 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02012

PASTA MELONE

Aromatisierte Pasta mit dem frischen und natürlichen Geschmack der Cantalupo-Melone.

Dosierung:

60/80 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02013

PASTA PESCA

Aromatische Paste mit frischem und natürlichem Pfirsichgeschmack.

Dosierung:

70 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02014

PASTA MELA VERDE

Aromatisierte Pasta mit dem frischen und natürlichen Geschmack einer Mischung von Granny Smith-, Morgenduft- und Golden Delicious-Äpfeln.

Dosierung:

80 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02015

PASTA ANANAS

Aromatische Paste mit frischem und natürlichem Ananasgeschmack.

Dosierung:

60/80 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02016

PASTA ARANCIO

Aromatische Paste mit frischem und natürlichem Orangengeschmack.

Dosierung:

60/80 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).



FRUCHTEIS PÜREE “MAIOR” LINIE





COD. 0700240

PUREA PESCA GIALLA

UHT-Püree aus ausschließlich frischen Nektarinen. Das Produkt kann bis zum ersten Öffnen bei Raumtemperatur gelagert werden.

Ohne Zuckerzusatz eignet es sich ideal für die Zubereitung von ausgezeichnetem Eis in der Kugel, Parfaits, Eislutschern und frischen Smoothies.

Verpackungseinheit:

1,5 kg Tetra Pak, Kartons mit 6 Tetra Paks (Sechserpack).





COD. 0700242

PUREA ANANAS

UHT-Püree aus ausschließlich frischer Ananas. Das Produkt kann bis zum ersten Öffnen bei Raumtemperatur gelagert werden.

Ohne Zuckerzusatz eignet es sich ideal für die Zubereitung von ausgezeichnetem Eis in der Kugel, Parfaits, Eislutschern und frischen Smoothies.

Verpackungseinheit:

1,5 kg Tetra Pak, Kartons mit 6 Tetra Paks (Sechserpack).





COD. 0700247

PUREA MARACUJA

UHT-Püree aus ausschließlich frischen Passionsfrüchten.

Das Produkt kann bis zum ersten Öffnen bei Raumtemperatur gelagert werden. Ohne Zuckerzusatz eignet es sich ideal für die Zubereitung von ausgezeichnetem Eis in der Kugel, Parfaits, Eislutschern und frischen Smoothies.

Verpackungseinheit:

1,5 kg Tetra Pak, Kartons mit 6 Tetra Paks (Sechserpack).





COD. 0700248

PUREA ALBICOCCA

UHT-Püree aus ausschließlich frischen Aprikosen. Das Produkt kann bis zum ersten Öffnen bei Raumtemperatur gelagert werden.

Ohne Zuckerzusatz eignet es sich ideal für die Zubereitung von ausgezeichnetem Eis in der Kugel, Parfaits, Eislutschern und frischen Smoothies.

Verpackungseinheit:

1,5 kg Tetra Pak, Kartons mit 6 Tetra Paks (Sechserpack).





COD. 0700249

PUREA PERA

UHT-Püree aus ausschließlich frischen Birnen. Das Produkt kann bis zum ersten Öffnen bei Raumtemperatur gelagert werden.

Ohne Zuckerzusatz eignet es sich ideal für die Zubereitung von ausgezeichnetem Eis in der Kugel, Parfaits, Eislutschern und frischen Smoothies.

Verpackungseinheit:

1,5 kg Tetra Pak, Kartons mit 6 Tetra Paks (Sechserpack).





COD. M0700245

PUREA MANGO ALPHONSO

UHT-Püree aus ausschließlich hochwertigen Alphonso-Mangos.

Das Produkt kann bis zum ersten Öffnen bei Raumtemperatur gelagert werden. Ohne Zuckerzusatz eignet es sich ideal für die Zubereitung von ausgezeichnetem Eis in der Kugel, Parfaits, Eislutschern und frischen Smoothies.

Verpackungseinheit:

1,5 kg Tetra Pak, Kartons mit 6 Tetra aks (Sechserpack).



EMULGATOR





COD. 00005

QUICK 83

Emulgator in Gelform. Ideal für den Einsatz in kalt entwickelten Mischungen; auch für pasteurisierte Mischungen geeignet.

Die Zusammensetzung dieses Bindemittels in Verbindung mit der richtigen Dosierung ermöglicht die Herstellung von Speiseeis mit einem optimalen Luftanteil und einer samtigen Textur, ohne die Bekömmlichkeit des Endprodukts zu beeinträchtigen.

Empfohlene Dosierung: 0,3-0,5 %

Verpackungseinheit:
10-kg-Behälter.

