

ИТАЛИКА

Ингредиенты, материалы и инвентарь
для производства кондитерских
изделий и мороженого



2012

МОРОЖЕНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ИТАЛЬЯНСКОГО МОРОЖЕНОГО

Уважаемые клиенты!

Хотим представить Вам наших замечательных партнеров – поставщиков ингредиентов для мороженого. Это лидирующие европейские производители CRESCO SPA, MEC3, COMPRITAL. В каталоге представлены самые популярные продукты этих компаний.

Выбирайте лучшее из лучшего!



CRESCO SPA

Фирма «Cresco» была основана в 1973 году как коммерческая организация по продаже базовых ингредиентов для производства кондитерских изделий на итальянском рынке.

В 1983 году компания открывает первое собственное производство, а с 2000 года начинает экспортировать свою продукцию в разные страны мира.

С 2007 года «Cresco» входит в состав мирового концерна MARTIN BRAWN GRUPPE.

Cresco сегодня – компания с огромным опытом, производящая более 200 видов уникальных ингредиентов для приготовления настоящего итальянского мороженого.

Успешный рост компании обусловлен вниманием компании к потребностям рынка, исследованиям и разработкам собственной лаборатории, внедрением на производство инноваций, использованием отборного сырья и индивидуальным подходом к каждому клиенту.

Продукция компании имеет сертификат IFS высшего уровня.



MEC3

MEC3 является одним из мировых лидеров среди компаний по производству ингредиентов для итальянского мороженого и кондитерских изделий. Она была основана в 1984 году Джордано Эмендатори, который всего за несколько лет превратил MEC3 из «маленькой, неизвестной фирмы» в «абсолютного героя нашего времени» в этом бизнесе.

В 1997 году MEC3 стала первой компанией в своей отрасли, получившей сертификат качества в соответствии с положениями ISO 9000, выданный престижным немецким контролирующим органом TUV CERT.

В настоящее время компания экспортирует свою продукцию более чем в 70 стран мира.

На 15000 кв.м. сосредоточены современное производство, центр приема клиентов, школа мороженого и кондитерских изделий, научная лаборатория, экспертно-дегустационный отдел и офис компании. Все сотрудники MEC3 объединены общей взаимной страстью к традиционному итальянскому мороженому и знают о нем все!!!

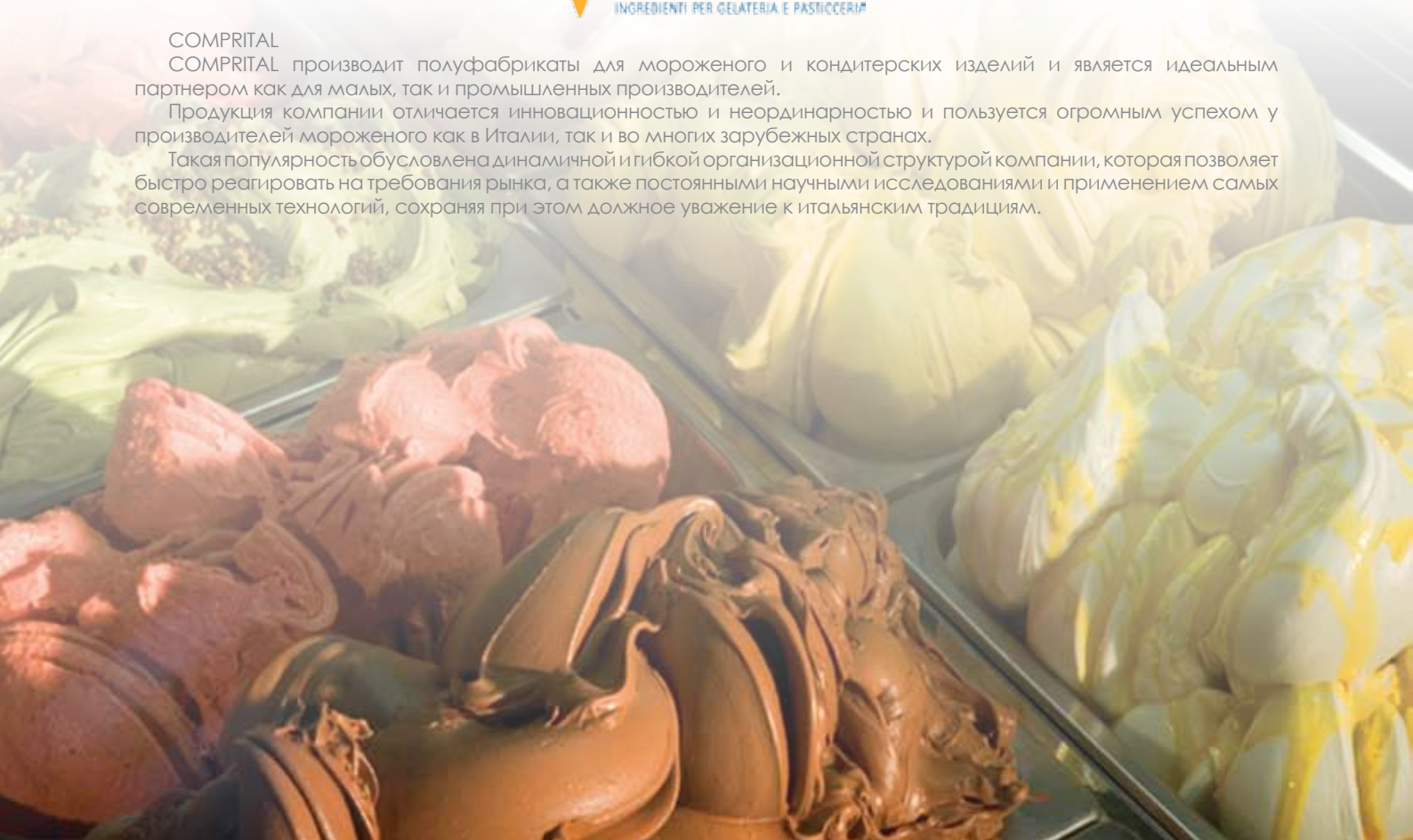


COMPRITAL

COMPRITAL производит полуфабрикаты для мороженого и кондитерских изделий и является идеальным партнером как для малых, так и промышленных производителей.

Продукция компании отличается инновационностью и неординарностью и пользуется огромным успехом у производителей мороженого как в Италии, так и во многих зарубежных странах.

Такая популярность обусловлена динамичной и гибкой организационной структурой компании, которая позволяет быстро реагировать на требования рынка, а также постоянными научными исследованиями и применением самых современных технологий, сохраняя при этом должное уважение к итальянским традициям.



CRESCO

Базы CRESCO	4
Десертные пасты CRESCO	6
Топпинги и наполнители CRESCO	8
Примеры оформления мороженого	9

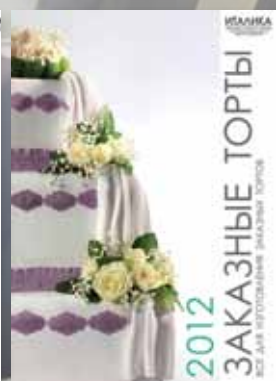
MEC3

Базы MEC3	10
Десертные пасты MEC3	12
Кукис MEC3	14
Пралинерия MEC3	15
Топпинги и наполнители MEC3	16

COMPRITAL

Базы и топпинги COMPRITAL	18
Рекомендации по приготовлению и оформлению итальянского мороженого	20
Формы для мороженого	22
Декор для мороженого	24
Посуда для мороженого	26

Вы можете заказать у менеджеров другие каталоги:



Базы для мороженого

Хотите получить мороженое «правильной» структуры

и консистенции: нежное, однородное, объемное, сохраняющее форму? Тогда воспользуйтесь базами для приготовления мороженого. В их состав входят все необходимые добавки, влияющие именно на эти качества продукта. В нашем ассортименте они представлены двумя основными группами: для приготовления молочного (кремового) мороженого и фруктового мороженого.



Базы для молочного мороженого

Порошкообразные смеси, применяемые для приготовления мороженого на молоке или на молоке и сливках. Делятся на два вида: для приготовления мороженого горячим способом, т.е. с пастеризацией и холодным способом, соответственно, без пастеризации.

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	Дозировка
72006.	ГИДРА-100 ❄️	рекомендуется для приготовления мороженого с различными кремовыми вкусами на молоке без пастеризации.	1 кг	100 г базы, 220 г сахара,
72003.	КЕНТАВР-100 ☀️	база для приготовления мороженого кремовых вкусов на молоке и сливках с пастеризацией.	1 кг	1000 г молока 3.5% жирности,
72004.	ВЕНУС-100 ☀️	применяется для приготовления мороженого с различными кремовыми вкусами на молоке и сливках с пастеризацией. Отличительная особенность базы – не содержит гидрированных растительных жиров!	1 кг	70/100 г классической десертной пасты.
72023.	ЛИБРА-500 ☀️	комплексная база для приготовления молочного мороженого с пастеризацией, разводится водой, можно ароматизировать при помощи паст с кремовыми вкусами.	1,5 кг	500 г на 1 кг воды

Базы для фруктового мороженого

Порошкообразные смеси, применяемые для приготовления фруктового мороженого или сорбетов. Готовят фруктовое мороженое /сорбет, как правило, холодным способом (без пастеризации), используя воду.

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	Дозировка
72007.	ЛИРА-100 ❄️	база для приготовления фруктового мороженого холодным способом на воде, придает мороженому особую кремовую структуру!	1 кг	100 г базы, 220 г сахара, 1000 г воды,
72005.	СИРИУС-100 ❄️	база для приготовления фруктового мороженого на воде типа «сорбет» холодным способом.	1 кг	70/100 г фруктовой десертной пасты.

Базы -улучшители

Улучшители – это важная группа ингредиентов, применяемая дополнительно для улучшения каких-либо определенных характеристик мороженого: например, более кремовой структуры, антикристаллизации при замораживании, продления сроков хранения и т.д.

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	Дозировка
72009.	СМУТЕР ❄️ ☀️	сироп, препятствующий кристаллизации и перемораживанию мороженого на молоке и фруктах, позволяет получить продукт более мягкой и кремовой структуры.	1,3 кг	40-60 г на 1 кг смеси
72010.	АНТАРЕС-5 ❄️ ☀️	стабилизатор, позволяет сохранять однородность консистенции, удерживать влагу и поддерживать структуру мороженого.	1 кг	5 г на 1 кг смеси

Условные обозначения:



с пастеризацией (горячим способом)



без пастеризации (холодным способом)



мороженое



мягкое мороженое



сорбетто / гранита

Комплексные базы

Практичное решение, не требующее больших материальных вложений в производство, идеальное для

тех, кто хочет быстро и просто получить вкусное мороженое – это использование комплексных баз. Данные смеси содержат необходимые комбинации компонентов (включая вкусовую основу), позволяющие получить продукцию гарантированного качества. Универсальны, так как с успехом подходят как для традиционного итальянского мороженого, так и для мягкого мороженого («soft»), а также напитков типа «гранита» и «сорбетто».



Комплексные базы для молочного мороженого

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	Дозировка	Дозировка
72012.	ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД	отличное шоколадное мороженое по относительно недорогой цене!	1,25 кг	500 г на 1 кг молока	500 г на 1 кг молока
72029.	ЙОГУРТ	комплексная смесь в состав которой входят живые молочные ферменты.	1,2 кг	400 г на 1 кг молока	400 г на 1 кг молока + 330 г воды
72014.	КРЕМ ВАНИЛЬ	база для приготовления мороженого со вкусом и цветом ванильного крема.	1,2 кг	400 г на 1 кг молока	400 г на 1 кг молока + 330 г воды
72013.	ЧИЗКЕЙК	вкус популярнейшего американского десерта («чизкейк»). Содержит сухой сыр («кварк»).	1,2 кг	400 г на 1 кг молока	400 г на 1 кг молока + 330 г воды

Комплексные базы для фруктового мороженого

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	Дозировка	Дозировка	Дозировка
72025.	АРБУЗ		1,25 кг	500 г на 1 кг воды	500 г на 1 кг воды	350 г / 200 г на 1 кг воды
72016.	ДЫНЯ		1,25 кг	500 г на 1 кг воды	500 г на 1 кг воды	350 г / 200 г на 1 кг воды
72026.	ЗЕЛЕНое ЯБЛОКО	в состав входят лиофилизированные соки фруктов.	1,25 кг	500 г на 1 кг воды	500 г на 1 кг воды	350 г / 200 г на 1 кг воды
72046.	КЛУБНИКА		1,25 кг	500 г на 1 кг воды	500 г на 1 кг воды	350 г / 200 г на 1 кг воды
72045.	ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ		1,25 кг	500 г на 1 кг воды	500 г на 1 кг воды	350 г / 200 г на 1 кг воды
72027.	ЛИМОН		1,25 кг	500 г на 1 кг воды	500 г на 1 кг воды	350 г / 200 г на 1 кг воды
72011.	РОЗОВЫЙ ГРЕЙПФРУТ		1,25 кг	500 г на 1 кг воды	500 г на 1 кг воды	350 г / 200 г на 1 кг воды
72028.	ТРОПИК		1,25 кг	500 г на 1 кг воды	500 г на 1 кг воды	350 г / 200 г на 1 кг воды
72022.	ЛИМОНЧЕЛЛО	содержит экстракт из лимонных корочек	1,25 кг	500 г на 1 кг воды	500 г на 1 кг воды	350 г / 200 г на 1 кг воды
72015.	ЗЕЛЕНый ЧАЙ	содержит натуральный зеленый чай «матча» с лучших плантаций японского острова Хонсю.	1,25 кг	500 г на 1 кг воды	500 г на 1 кг воды	350 г / 200 г на 1 кг воды

Десертные пасты

Главный секрет высочайшего качества итальянского мороженого – применение натуральных продуктов, таких как фрукты, шоколад, орехи, сыры, кофе, ликеры и др. Впрочем, популярностью пользуется мороженое не только традиционных

итальянских вкусов (забайоне, тирамису, тартуфо, лимончелло, сицилийская кассата и т.д.), но и «знаменитые» вкусы всего мира: мадагаскарская ваниль, имбирный пряник, английский бисквит, колумбийский кофе, тропические плоды и фрукты. Всегда иметь под рукой такие «деликатесы» в свежем виде для приготовления мороженого практически невозможно. Поэтому мы предлагаем отличную альтернативу – эти продукты в виде десертных паст и сухих экстрактов. Производятся они по самым современным технологиям, позволяющим сохранить все свойства исходного сырья.



Кремовые десертные пасты

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	Дозировка
72260.	ВАНИЛЬ	придает желтоватый оттенок и ярко выраженный вкус ванили.	1,5 кг	3-5%
72261.	ВАНИЛЬ МАДАГАСКАР	содержит мякоть стручков ванили из Мадагаскара.	1,5 кг	4-5%
72221.	ГРАНКАФФЕ	содержит натуральный экстракт колумбийского кофе сорта «арабика».	1,4 кг	7-10%
72254.	ГРЕЦКИЙ ОРЕХ	содержит кусочки грецких орехов.	3 кг	7-10%
72210.	ЗАБАЙОНЕ	вкус и цвет яичного ликера.	1,2 кг	8-10%
72021.	Сухой ЙОГУРТ-100	нельзя нагревать, т.к. в состав входит настоящий обезвоженный йогурт.	1 кг	8-10%
72287.	КАРАМЕЛЬ	классический вкус темной карамели.	3 кг	7-10%
72018.	Сухой КОКОС-100	в состав входит обезвоженная мякоть кокосового ореха.	1 кг	8-10%
72234.	ЛЕСНОЙ ОРЕХ	ярко выраженный вкус фундука, перед употреблением тщательно перемешивать.	3 кг	7-9%
72212.	МАСКАРПОНЕ	содержит натуральный сыр маскарпоне. После вскрытия пасту хранить в холодильнике!	1,2 кг	8-10%
72274.	МЯТА	придает нежный зеленоватый оттенок и охлаждающий мятный вкус.	3 кг	4-6%
72256.	ПЕЧЕНЬЕ	вкус свежесдобитого бисквитного печенья.	3 кг	7-10%
72283.	СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ	ярко выраженный вкус сливок.	3 кг	3-5%
72279.	СИЦИЛИЙСКАЯ КАССАТА	нельзя нагревать, т.к. в состав входит творог «рикотта», содержит разноцветные цукаты.	4 кг	13-18%
72200.	ТИРАМИСУ	вкус популярного итальянского десерта «тирамису». В составе маскарпоне, кофе, ваниль и др. натуральные ингредиенты.	1,2 кг	7-10%
72253.	ФИСТАШКА	вкус фисташек с легким привкусом миндаля, перед употреблением перемешивать.	3 кг	7-10%
72282.	ШОКОЛАД	ярко выраженный вкус и цвет горького шоколада, перед употреблением перемешивать.	3 кг	7-10%
72278.	ЯИЧНЫЙ КРЕМ	содержит пастеризованные яичные желтки, придает мороженому вкус и цвет заварного крема.	1,4 кг	7-10%



Фруктовые десертные пасты

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	Дозировка
72284.	АБРИКОС	содержит концентрированное абрикосовое пюре.	1,5 кг	7-10%
72550.	АНАНАС	содержит ананасовый сок.	1,5 кг	7-10%
72502.	АПЕЛЬСИН	содержит концентрированный апельсиновый сок.	1,5 кг	7-10%
72288.	АПЕЛЬСИН	содержит концентрированный апельсиновый сок.	3 кг	7-10%
72510.	БАНАН	содержит банановое пюре.	1,5 кг	7-10%
72511.	БАНАН	содержит банановое пюре.	3 кг	7-10%
72547.	ГРУША	содержит сок и пюре из груш.	1,5 кг	7-10%
72530.	ДЫНЯ	содержит сок и пюре дыни.	1,5 кг	7-10%
72540.	ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО	содержит сок зеленых сортов яблок.	1,5 кг	7-10%
72020.	Сухой ЛИМОН-100	в состав входит обезвоженный сок лимонов. Имеет нейтральный цвет.	1 кг	7-10%
72503.	МАНГО	содержит мякоть и сок манго.	1,5 кг	7-10%
72286.	МАРАКУЙЯ	содержит сок и мякоть маракуйи.	3 кг	7-10%
72560.	ПЕРСИК	содержит мякоть персиков.	1,5 кг	7-10%



под заказ

Десертные пасты Cresco

Фруктовые десертные пасты с кусочками / мякотью

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	Дозировка
72285.	АБРИКОС	пасты для фруктового мороженого представляют собой высококонцентрированные пюре с кусочками/мякотью и могут использоваться как вместе со свежими фруктами, усиливая их вкус и аромат, так и самостоятельно для придания вкуса, цвета и аромата мороженому.	3 кг	7-10%
72551.	АНАНАС		3 кг	7-10%
72531.	ДЫНЯ		3 кг	7-10%
72541.	ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО		3 кг	7-10%
72500.	КЛУБНИКА		1,5 кг	7-10%
72520.	ЛЕСНАЯ ЯГОДА		1,5 кг	7-10%
72501.	МАЛИНА		1,5 кг	7-10%
72505.	МАЛИНА		3 кг	7-10%
72504.	МАНГО		3 кг	7-10%
72561.	ПЕРСИК		3 кг	7-10%



Наполнители и Топпинги



Наполнители

Наполнители – готовые массы, используемые для прослойки, наполнения и оформления мороженого. Их главное достоинство состоит в том, что они не впитываются в мороженое, что позволяет перемешивать их со свежеприготовленной массой в процессе выгрузки мороженого, а также использовать для оформления его поверхности. При этом внешний вид и вкусовые качества будут сохранены в течение всего срока реализации продукта.

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка
72711.	ВИШНЯ	кусочки кислой вишни в густом сиропе, не замерзает, вносить непосредственно при выгрузке мороженого из фризера.	3 кг
72706.	МАКАО	шоколадная масса, затвердевает при контакте с мороженым, вносить непосредственно при выгрузке мороженого из фризера, перед применением разогреть до жидкого состояния.	3 кг
72720.	ШОКОЛАД С ПЕЧЕНЬЕМ	шоколадно-ореховая масса с кусочками печенья, не замерзает, вносить непосредственно при выгрузке мороженого из фризера.	3 кг

Кремовые топпинги

Топпинги - готовые соусы для обогащения вкусовых ощущений и создания привлекательности десертов из мороженого. Применяются непосредственно перед подачей десерта. Внимание: не используется как «варигато» т.к. могут впитываться в массу мороженого.

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка
72609.	ВАНИЛЬ	непрозрачный соус нежного желтого цвета со вкусом ванили.	1,3 кг
72605.	ЗАБАЙОНЕ	содержит яичные желтки и вино «марсала».	1,2 кг
72604.	КАРАМЕЛЬ	цвет и вкус жженого сахара.	1,3 кг
72607.	КОФЕ	содержит натуральный кофе.	1,3 кг
72602.	ШОКОЛАД	густой соус со вкусом и цветом горького шоколада.	1,3 кг

Фруктовые топпинги

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка
72608.	АПЕЛЬСИН	непрозрачный густой соус оранжевого цвета со вкусом сладкого апельсина.	1,3 кг
72610.	ВИШНЯ	содержит 40% вишни.	1,3 кг
72606.	ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО	содержит 40% яблок.	1,3 кг
72600.	КЛУБНИКА	содержит сок и мякоть клубники.	1,3 кг
72601.	ЛЕСНАЯ ЯГОДА	содержит 40% лесных ягод: ежевику, чернику, смородину, землянику в разных пропорциях.	1,3 кг
72611.	МАЛИНА	содержит 40% малины.	1,3 кг

Примеры оформления мороженого







Базы для мороженого

Базы для мороженого необходимы для хорошего



объема, стабильности, консистенции и др. показателей качества мороженого. Они бывают с низкой и средней дозировкой, а также комплексные. Наиболее популярны базы со средней дозировкой (от 35 до 70 г на 1 кг основы), они содержат не только эмульгаторы и стабилизаторы, но и жиры, сахара и др. компоненты, с их помощью можно получить очень качественное мороженое.



Базы для молочного мороженого

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	Дозировка
72062.	ПАННА БАЗА  	база содержит животные жиры. Придает мороженому мягкость, кремовость и деликатный аромат ванили.	2,5 кг	50 г базы, 250 г сахара, 1 кг молока.
72063.	БАЗА СОАВЕ 	самая продаваемая компанией MEC3 база для приготовления молочного жирного мороженого. Делает мороженое более «теплым» и стабильным.	2 кг	100 г базы, 250 г сахара, 1 кг молока.
72065.	ТУТТОПАН F100 	база придает мороженому интенсивный сливочный вкус.	2 кг	100 г базы, 240 г сахара, 1 кг молока.

Базы для фруктового мороженого

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	Дозировка
72060.	СУПЕРДЖЕЛМИКС 	база для сорбетов, которые готовятся на основе натуральных фруктов.	3 кг	50 г базы, 300 г сахара, 1 кг воды и 100 г фруктовой пасты.
72061.	ФРУТТА-ФРУТТА 	база содержит большое количество клетчатки, для мороженого на фруктовых пастах (без свежих фруктов).	2 кг	100 г базы, 300-350 г сахара, 1 кг воды и 100 г фруктовой пасты.

Базы-улучшители

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	Дозировка
72069.	СОФФИЧЕ	улучшитель структуры, аналог декстрозы. Препятствует перемораживанию.	3 кг	30-60 г на 1 кг основы
72070.	СОМИКС	придает мягкость. Внимание: чем больше сахара в мороженом, тем меньше нужно «сомикса».	2,5 кг	30-60 г на 1 кг основы

Условные обозначения:



с пастеризацией (горячим способом)



без пастеризации (холодным способом)



мороженое



мягкое мороженое



сорбетто / гранита

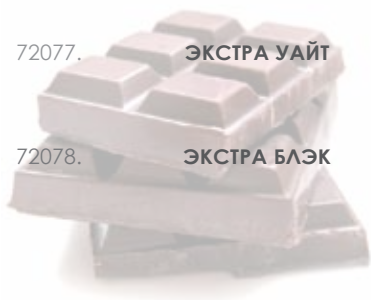
Комплексные базы

Линия ЭКСТРА включает себя комплексные базы для приготовления традиционного итальянского шоколадного мороженого «премиум» класса. Варианты: темный, молочный, белый и черный шоколад. Все базы содержат большое процентное содержание высококачественных какао продуктов.

Комплексные базы Экстра



Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	Дозировка
72075.	ЭКСТРА ДАРК	мороженое наивысшего качества, уникальный продукт, позволяющий получить мороженое с очень высоким процентным содержанием настоящего шоколада. Готовится на воде, а не на молоке, поэтому подходит для тех, у кого аллергия на молочные продукты.	1,63 кг	1,63 кг на 2,5 кг горячей воды
72076.	ЭКСТРА МИЛКИ	мороженое с особенно сливочной и кремовой структурой, гарантирует такую же полноту ощущений, как от настоящего молочного шоколада. Готовится на горячей воде и молоке.	1,43 кг	1,43 кг на 3 кг горячей молока
72077.	ЭКСТРА УАЙТ	уникальный порошковый продукт, содержащий реальный белый шоколад, практичный и универсальный, позволяющий быстро получить отличное мороженое.	1,56 кг	1,56 кг на 1,25 кг гор. молока + 1,25 кг гор. воды
72078.	ЭКСТРА БЛЭК	мороженое с неповторимым вкусом и мощнейшим ароматом благородного черного шоколада. В отличие от других смесей для шоколадного мороженого, представленных на рынке, Экстра Блэк содержит не растительные жиры и какао-порошок, а настоящий шоколад и какао продукты. Готовится на воде.	1,75 кг	1,75 кг на 2,5 кг теплой воды



Комплексные базы для молочного мороженого



Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	Дозировка	Дозировка	Дозировка
72081.	ЙОГИН	содержит сухой йогурт и сухое молоко.	1,25 кг	1,25 кг на 1,25 кг молока + 1,25 кг воды	1,25 кг на 1,5 кг молока + 1,5 кг воды	1,25 кг на 2,5 кг молока + 2,5 кг воды
72082.	ВАНИЛЬ	содержит натуральную ваниль.	1 кг	1 кг на 2,5 кг молока	1 кг на 3 кг молока	-
72083.	ФИОРДИЛАТТЕ	интенсивный сливочный вкус.	1,2 кг	1,2 кг на 3 кг молока	1,2 кг на 3,6 кг молока	-

Комплексные базы для фруктового мороженого



Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	Дозировка	Дозировка	Дозировка
72091.	АНАНАС с кусочками	содержат растительные волокна и кусочки обезвоженных фруктов.	1,25 кг	1,25 кг на 2,5 кг воды	-	-
72092.	БАНАН с кусочками		1,25 кг	1,25 кг на 2,5 кг воды	-	-
72093.	ДЫНЯ с кусочками		1,25 кг	1,25 кг на 2,5 кг воды	-	-
72094.	КЛУБНИКА с кусочками		1,25 кг	1,25 кг на 2,5 кг воды	-	-
72095.	ПЕРСИК с кусочками		1,25 кг	1,25 кг на 2,5 кг воды	-	-
72085.	А.С.Е.	содержит сухие соки апельсина, лимона и моркови.	1,25 кг	1,25 кг на 2,5 кг воды	1,25 кг на 3 кг воды	1,25 кг на 3,6 / 5 кг воды
72086.	АРБУЗ	содержит растительные волокна и нат. красители.	1,25 кг	1,25 кг на 2,5 кг воды	1,25 кг на 3 кг воды	1,25 кг на 3,6 / 5 кг воды
72087.	ДЫНЯ	содержит обезвоженный сок дыни, без красителей.	1,25 кг	1,25 кг на 2,5 кг воды	1,25 кг на 3 кг воды	1,25 кг на 3,6 / 5 кг воды
72084.	ЗЕЛЕНый ЧАЙ	содержит сухой зеленый чай.	1,25 кг	1,25 кг на 2,5 кг воды	1,25 кг на 3 кг воды	1,25 кг на 3,6 / 5 кг воды
72088.	ЛИМОН	содержит сухой лимон.	1,25 кг	1,25 кг на 2,5 кг воды	1,25 кг на 3 кг воды	1,25 кг на 3,6 / 5 кг воды
72089.	ЛИМОНЧЕЛЛО	содержит сухой лимон и натуральный экстракт куркумы в качестве красителя.	1,25 кг	1,25 кг на 2,5 кг воды	1,25 кг на 3 кг воды	1,25 кг на 3,6 / 5 кг воды
72090.	РОЗОВЫЙ ГРЕЙПФРУТ	содержит сухой грейпфрут.	1,25 кг	1,25 кг на 2,5 кг воды	1,25 кг на 3 кг воды	1,25 кг на 3,6 / 5 кг воды



Десертные пасты



Фруктовые десертные пасты

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	Дозировка
72533.	АПЕЛЬСИН	пасты для фруктового мороженого представляют собой высококонцентрированные пюре и могут использоваться как вместе со свежими фруктами, усиливая их вкус и аромат, так и самостоятельно для придания вкуса, цвета и аромата мороженому.	2,5 кг	6-10%
72581.	АСЕ		2,5 кг	6-10%
72517.	БАНАН		2,5 кг	6-10%
72519.	ДЫНЯ		2,5 кг	6-10%
72559.	МАНГО		2,5 кг	6-10%
72582.	МАНДАРИН		2,5 кг	6-10%
72536.	МАРАКУЙЯ		2,5 кг	6-10%
72537.	ПЕРСИК		2,5 кг	6-10%
72580.	РОЗОВЫЙ ГРЕЙПФРУТ		2,5 кг	6-10%
72585.	ТРОПИК		2,5 кг	6-10%



Фруктовые десертные пасты с кусочками / мякотью

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	Дозировка
72538.	АБРИКОС	содержит кусочки	2,5 кг	6-10%
72518.	АНАНАС	содержит кусочки	2,5 кг	6-10%
72558.	БИТТЕР ЛИМОН	содержит кусочки	2,5 кг	6-10%
72584.	ВИШНЯ	содержит кусочки	2,5 кг	6-10%
72516.	ГРУША	содержит кусочки	2,5 кг	6-10%
72534.	ЗЕЛЕНое ЯБЛОКО	содержит кусочки	2,5 кг	6-10%
72583.	ЗЕМЛЯНИКА	содержит косточки	2,5 кг	6-10%
72586.	КИВИ	содержит косточки	2,5 кг	6-10%
72578.	КЛУБНИКА	содержит косточки	2,5 кг	6-10%
72532.	ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ	содержит косточки и кусочки	2,5 кг	6-10%
72535.	МАЛИНА	содержит косточки	2,5 кг	6-10%
72529. <small>НОВИНКА</small>	ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА	содержит косточки	2,5 кг	6-10%

пасты для фруктового мороженого представляют собой высококонцентрированные пюре и могут использоваться как вместе со свежими фруктами, усиливая их вкус и аромат, так и самостоятельно для придания вкуса, цвета и аромата мороженому.

Кремовые десертные пасты

Пасты с кремовыми вкусами – натуральные продукты, получаемые из отборных исходных компонентов, используемые для придания восхитительного вкуса молочному и сливочному мороженому, а также кондитерским изделиям и десертам. Компания МЕС 3 предлагает широчайшую гамму вкусов таких паст, от простых до фантазийных, но всегда самого высокого качества!

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	Дозировка
72017.	Смесь сухая КВАРК	представляет собой натуральный сырный (творожный) порошок.	1 кг	5%
72008.	Смесь сухая МАСКАРПОНЕ	содержит сухой сыр «маскарпоне» и сухие сливки.	2 кг	4%
72579.	АМАЛЬФИ	вкус, в котором собраны в одно целое солнце и ароматы побережья Амальфи: традиционный лимонный торт, нежный десертный крем и знаменитый ликер «Лимончелло».	3,5 кг	5%
72543.	БИСКОТТО	паста для приготовления знаменитого мороженого Кукис. (подробнее стр.15)	4,5 кг	8-10%
72574.	БУБЛЬГУМ	розовое мороженое со вкусом жевательной резинки не оставит равнодушными ни детей, ни взрослых!	5 кг	7-10%
72506.	ВАНИЛЬ	содержит экстракт натуральной бурбонской ванили.	4,5 кг	3%
72507.	ВАНИЛЬ БУРБОН	в составе только натуральные продукты - агар, пектин и стручки ванили.	4,5 кг	2,5%
72575.	ВИСКИКРЕМ	сливочное мороженое с ликерной поливкой типа «Бейлис» - самый популярный вкус у молодого поколения!	4,5 кг	7-9%
72576.	ЗЕЛЕНЬ ЧАЙ	что лучше в жаркий день: чашечка зеленого чая или шарик мороженого? На самом деле, мороженое со вкусом зеленого чая - самое лучшее решение!	2,5 кг	8-10%
72546.	КАПУЧИНО	для мороженого с ароматом знаменитого итальянского кофе «капучино» - утреннего кофе с нежной молочной пенкой.	2,5 кг	8-10%
72508.	КАРАМЕЛЬ	классический итальянский вкус карамельного мороженого.	4,5 кг	4%
72513.	КАССАТА АГРИДЖЕНТО	содержит цукатные фрукты. Свежая рикотта и изюм - вкус настоящей домашней кассаты.	5 кг	10%
72549.	КОФЕ С ШОКОЛАДОМ	кофе + какао - двойное удовольствие.	2,1 кг	3%
72545.	КРЕМ БРЮЛЕ	неповторимый вкус и аромат классического французского десерта!	4 кг	8-10%
72544.	КРЕМ ИТАЛЬЯНО	относится к линии Премиум, придает неповторимый аромат классического итальянского заварного крема. При создании этой пасты, все исходные компоненты подбирались особенно тщательно и прошли деликатную обработку, благодаря чему удалось сохранить весь их неповторимый аромат.	4,5 кг	8-10%
72572	ЛАЗУРЬ	вкус леденцов и неопикуемый цвет лазурного неба или голубой лагуны!	5 кг	8-10%
72590.	МАЛАГА	для приготовления сливочного мороженого с ароматом рома Баккарди с кусочками изюма. Содержит алкоголь!	5,5 кг	7-10%
72548.	МЕКРАФ	деликатнейший вкус отборного миндаля и кокосов с белым шоколадом в сочетании с хрустящими вафельками – мороженое со вкусом конфет «Рафаэлло» от МЕС 3.	4 кг	8-10%
72553.	МИСТЕР НИКО	максимальное наслаждение, уникальный вкус и хорошее настроение: - сбалансированный союз между сладким и соленым, сливочное лакомство, политое шоколадным кремом, с хрустящими кусочками арахиса.	4 кг	8-10%
72512.	МЯТА	содержит экстракт сафлоры и масляную эссенцию мяты.	2,5 кг	5%
72552.	НОЧЧИОЛА-ЛА-ЛА	100% паста из знаменитого во всем мире пьемонтского фундука, обладающего изысканным вкусом и стойким ароматом.	5 кг	8-10%
72542.	НЬЮ ЙО	пастообразный йогурт, инновационный продукт МЕС3, совершенно новый на рынке, которому суждено произвести революцию в мире мороженого. Дает возможность приготовить нежнейшее йогуртовое мороженое без применения порошковых смесей. Для тех, кто за натуральность сырья!	4,5 кг	8-10%
72555.	ПИНА КОЛАДА	замечательный сливочный коктейль со вкусом кокосов, спелых ананасов и гавайского рома вмиг перенесет Вас на солнечное побережье!	4 кг	8-10%
72573.	ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	уникальный и ароматный вкус знаменитых пряников, очень популярных в Северной Европе, теперь можно попробовать и в мороженом. Рекомендуется поливать наполнителем «Пряное печенье».	4,5 кг	8-10%
72589. новинка	РОЗА	паста нежно розового цвета и ароматом розового масла.	2,5 кг	7%
72509.	СЛИВКИ	невероятный аромат и вкус свежих сливок.	4,5 кг	3-5%
72515.	ТИРАМИСУ	вкус, цвет и аромат десерта тирамису.	5,5 кг	8%
72554.	ФИСТАШКА СИЦИЛИЙСКАЯ	натуральная 100% паста из отборных фисташковых орехов, выращенных на Сицилии.	4 кг	8-10%
72556. новинка	ФИСТАШКА ЧИСТАЯ	натуральная паста из фисташковых орехов.	4 кг	8-10%
72557.	ЧЕРРИ МАНИЯ	каскад вишни, шоколада и миндального печенья в сочетании с нежным сливочным мороженым! Очень нравится женщинам! Может использоваться для оформления.	4,5 кг	8-10%
72588. новинка	БЕЛЫЙ ШОКОЛАД	для ценителей и любителей белого шоколада.	6 кг	10-13%

Кукис



В 2001 году компания МЕСЗ изобретает свое фирменное мороженое КУКИС (паста БИСКОТТО + наполнитель КУКИС) – нежное, сливочное, со вкусом и ароматом

свежеприготовленной домашней выпечки, политое шоколадным кремом в сочетании с хрустящими кусочками печенья – это уникальное мороженое стало знаменитым на весь мир! Многие компании пытаются предложить аналогичную продукцию, но истинный успех имеет только оригинальный КУКИС от МЕСЗ!!!

КУКИС МЕСЗ



Оригинальный Кукис

Молочная база (заранее приготовленная) - 1000 г
Паста Бискотто - 50 г
Наполнитель Кукис для прослойки - 125 г
Печенье шоколадное для украшения



Торт Парадизо

Комплексная база Экстра Вайт - 350 г
Паста Бискотто - 50 г
Молоко (горячее) - 280 г
Вода (горячая) - 280 г
Бисквиты для украшения
Пудра Доломити для украшения



Кофе и Кукис

Молочная база (заранее приготовленная) - 1000 г
Паста Капучино (Кофе с шоколадом) - 50 г
Наполнитель Кукис для прослойки - 125 г
Молотый кофе и шоколадные кофейные зерна для украшения



Торт Делиция

Молочная база (заранее приготовленная) - 1000 г
Паста Бискотто - 50 г
Наполнитель Апельсин для прослойки - 125 г
Макао/Страчателла/Глазурь М шоколад для украшения
Дольки апельсина для украшения



Чизкейк с ягодами

Молочная база (заранее приготовленная) - 1000 г
Паста Бискотто - 30 г
Кварк - 25 г
Наполнитель Малина для прослойки - 125 г
Ягоды для украшения



Кростата (тарт) с лесными ягодами

Молочная база (заранее приготовленная) - 1000 г
Паста Бискотто - 50 г
Наполнитель Лесные ягоды для прослойки - 125 г
Кусочки песочных тарталеток для украшения

Идеально сочетающиеся пасты и наполнители



72575.Паста Вискикрем	72742.Наполнитель Вискикрем
72553.Паста Мистер Нико	72760.Наполнитель Мистер Нико
72579.Паста Амальфи	72765.Наполнитель Амальфи
72548.Паста Мекраф	72769.Наполнитель Мекраф
72573.Паста Пряное печенье	72755.Наполнитель Пряное печенье
72557.Паста Черри Мания	72761.Наполнитель Шокомания + Паста Черри Мания

Пралинерия

Пралинерия - новое направление в мороженом, позволяющее создавать замороженные десерты, которые остаются мягкими и нежными при температуре -18 градусов.



**Линия представлена двумя группами продуктов:
База М и Глазурь М**

База М – сухая смесь для приготовления кремовой массы для пралинерии.
2 варианта применения:

1. Взбивание в миксере до пышной устойчивой массы
Дозировка: Сливки животные 35% жирности – 1000 г, База М – 300 г, десертная паста (лучше кремового направления) - в зависимости от рекомендаций.

Далее отсадить через насадку как крем или заполнить силиконовые формочки, после чего заморозить до -18/-20°C.

2. Приготовление во фризере происходит аналогично приготовлению мороженого.

Дозировка: Молоко 3.5% жирности – 1000 г, База М – 400 г, десертная паста (лучше кремового направления) - в зависимости от рекомендаций.

Далее с помощью ложки для мороженого приготовить шарики, воткнуть в них палочки и заморозить. Можно также наполнять полученной массой рожки, приготовить эскимо, сэндвичи и т.д.

Замороженные заготовки покрываем разогретой Глазурью М
Температура подачи изделий - 18°C.

База "М"

Наименование

Упаковка

72064. База «М»

1,2 кг

Глазурь М – шоколадная пластичная глазурь на основе натуральных продуктов: какао масла, орехов и т.д. Красители, которыми глазури окрашены, также натуральные.

Применение: глазурь разогреть в микроволновой печи или на водяной бане до жидкого состояния. Окунуть в нее замороженные заготовки изделий.

Глазурь "М"

Наименование

Упаковка

71080. Глазурь "М" Шоколад

6 кг

71081. Глазурь "М" Белый шоколад

2,3 кг

71082. Глазурь "М" Молочный шоколад

2,3 кг

71083. Глазурь "М" Фисташка

2,3 кг

71084. Глазурь "М" Лесной орех

2,3 кг

71085. Глазурь "М" Клубника

2,3 кг

71086. Глазурь "М" Лимон

2,3 кг



Наполнители

Наполнители (variegati) представляют собой насыщенные вкусовые пасты, полученные в результате обработки тщательно отобранного натурального сырья. Идеальны для прослойки, наполнения и украшения мороженого, десертов и кондитерских изделий.



Кремовые наполнители

Кремовые наполнители (variegati) предназначены специально для наполнения мороженого во время его выгрузки из фризера, необычайно обогащая его вкус, а также придают ему неотразимый вид в витрине. Добавьте вкуса к вкусу!

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка
72765.	АМАЛЬФИ	вкус, в котором собраны в одно целое солнце и ароматы побережья Амальфи: традиционный лимонный торт, нежный десертный крем и знаменитый ликер «Лимончелло».	5 кг
72742.	ВИСКИКРЕМ	густой соус со вкусом ликера «Бейлис». Содержит алкоголь!	6 кг
72757.	КУКИС	густая шоколадная паста с кусочками орехового печенья.	6 кг
72769.	МЕКРАФ	деликатнейший вкус отборного миндаля и кокосов с белым шоколадом в сочетании с хрустящими вафельками – мороженое со вкусом конфет «Рафаэлло» от MEC 3.	5,5 кг
72760.	МИСТЕР НИКО	густая шоколадная паста с кусочками арахиса.	4 кг
72741.	МУ	густая светло-коричневая масса со вкусом сливочных ирисок.	2,5 кг
72755.	ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	жирная светло-коричневая масса с кусочками печенья и ароматом рождественских пряностей.	5,5 кг
72768.	СТРАЧАТЕЛЛА	для мороженого с кусочками шоколада, перед внесением разогреть до жидкого состояния.	6 кг
72762.	ТИРАМИСУ	кофейный наполнитель с бисквитной крошкой и легким ароматом алкоголя.	4 кг
72761.	ШОКОМАНИЯ	шоколадный наполнитель с добавлением крошки печенья «амаретто».	2 кг
72749.	МИНДАЛЬ-ФИСТАШКА	светло-салатовый крем со вкусом орешков.	4,5 кг

Фруктовые наполнители

Линия пастообразных продуктов, разработанная специально для внесения в мороженое после завершения его приготовления. Наполнители содержат большое количество кусочков фруктов и ягод, которые придают мороженому неотразимый вкус и внешний вид.

Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	
72751.	АПЕЛЬСИН		2,5 кг	
72767.	ВИШНЯ		2,5 кг	
72766.	ГРУША		2,5 кг	
72746.	ДЫНЯ		2,5 кг	
72750.	ЛАЙМЕТТА		вкусные кисло-сладкие наполнители с большим содержанием кусочков натуральных ягод и фруктов.	1,3 кг
72752.	ЛЕСНАЯ ЯГОДА		2,5 кг	
72748.	МАЛИНА		4 кг	
72763.	ПЕРСИК		2,5 кг	
72747.	ТРОПИК		2,5 кг	

Топпинги

Топпинги - готовые соусы, идеальны для украшения десертов, мороженого, сливок, йогуртов, а также для приготовления молочных шейков.

Кремовые топпинги

Артикул	Наименование	Примечание	Упаковка
72773.	ВАНИЛЬ	необыкновенно нежный сливочный соус, содержит натуральные стручки ванили.	1 кг
72771.	ДОЛЬЧЕ ЛАТТЕ	топпинг, изготовленный из натурального молока, со вкусом «вареной сгущенки».	1 кг
72770.	КЛЕНОВЫЙ СИРОП	прозрачный, светло-коричневый соус со вкусом традиционного канадского сиропа, имеющего легкий привкус сахарного клена.	1 кг
72759.	ОРЕХОВЫЙ КРЕМ	кремовый светло-коричневый соус со вкусом и ароматом ореха фундук.	0,9 кг
72777.	ШОКОЛАД	очень вкусные шоколадный соус, один из самых популярных вкусов.	1 кг
72758.	ШОКОЛАД С МЯТОЙ	густой шоколадный соус с легким мятным ароматом.	1 кг
72772.	КАРАМЕЛЬ	карамелизованный сахар.	1 кг
72776.	КОФЕ	густой топпинг на основе настоящего кофе «эспрессо».	1 кг
72774.	МЯТА	освежающий топпинг. содержит экстракт мяты.	1 кг



Фруктовые топпинги

Артикул	Наименование	Примечание	Упаковка
72781.	АБРИКОС	 <p>потрясающие ароматные соусы на основе натуральных фруктовых соков, мякоти и пюре, содержат только натуральные красители.</p>	1 кг
72782.	БАНАН		1 кг
72791.	ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ		1 кг
72785.	ВИШНЯ		1 кг
72787.	ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО		1 кг
72788.	КИВИ		1 кг
72789.	КЛУБНИКА		1 кг
72790.	МАЛИНА		1 кг
72783.	ТРОПИК		1 кг
72786.	ЧЕРЕШНЯ		1 кг
72784.	ЧЕРНИКА		1 кг



Базы для мороженого

Комплексные базы компании COMPRITAL сочетают вкус и новаторство в одной упаковке. Эта линия продуктов более других свидетельствует о возможности компании

сочетать технологический прогресс с натуральностью. Базы изготовлены с использованием тщательно отобранных лиофилизированных* пищевых продуктов, ассортимент их постоянно растет, охватывая все новые и новые молочные и фруктовые вкусы. Поставляются в пакетах, полностью готовы к разведению молоком или водой. Они не только быстры и просты в приготовлении, но и гарантируют безопасность и стабильный результат, а еще оставляют технологам простор для творчества!



Комплексные базы для фруктового мороженого (с кусочками)



Артикул	Наименование	Описание	Упаковка	Дозировка
72032.	АНАНАС	базы с натуральными кусочками лиофилизированных фруктов.	1.25 кг	450 г на 1 кг ВОДЫ
72030.	БАНАН		1.25 кг	450 г на 1 кг ВОДЫ
72043.	ДЫНЯ		1.25 кг	450 г на 1 кг ВОДЫ
72037.	КИВИ		1.25 кг	450 г на 1 кг ВОДЫ
72031.	КЛУБНИКА		1.25 кг	450 г на 1 кг ВОДЫ
72044.	ПЕРСИК		1.25 кг	450 г на 1 кг ВОДЫ

Комплексные базы для молочного мороженого



Артикул	Наименование	Примечание	Упаковка	Дозировка	Дозировка
72039.	РАФФАЭЛЛО	база со вкусом конфет рафаэлло.	1.25 кг	450 г на 1 кг МОЛОКА	450 г на 1 кг МОЛОКА
72034.	СЛИВКИ	для мороженого с интенсивным сливочным вкусом.	1.25 кг	450 г на 1 кг МОЛОКА	450 г на 1 кг МОЛОКА

Гранита



Артикул	Наименование	Примечание	Упаковка	Дозировка
76012.	Гранита ВИШНЯ	Гранита - традиционный итальянский ледяной напиток. Превосходно утоляет жажду в жаркую погоду. Внимание: для приготовления граниты необходимо специальное оборудование - гранитор!	0,6 кг	200 г на 1 кг ВОДЫ

Условные обозначения:



мороженое



мягкое мороженое



сорбетто / гранита

Топпинги

Ассортимент топпингов от компании COMPRITAL представлен во многих классических и фруктовых вкусах. Топпинги отлично подходят для декорирования мороженого, десертов, йогуртов и фруктовых салатов.

Характеризуются полнотой и натуральностью вкуса, ярким цветом и бархатной консистенцией. Их использование гарантирует не только великолепный вкус, но и отменный внешний вид. Топпинги поставляются в удобных пластиковых бутылках с закрывающимися крышками, которые гарантируют гигиену и сохранения свежести.

Топпинги

Артикул	Наименование	Примечание	Упаковка
72615.	БАНАН	содержит сок и мякоть банана.	1 кг
72614.	КИВИ	содержит сок киви.	1 кг
72613.	МЯТА	густой прозрачный соус со вкусом и цветом мяты.	1 кг
72621.	ТИРАМИСУ	цвет и вкус известного итальянского десерта.	0,95 кг
72620.	ТОФИ-МУ	цвет и вкус молочного ириса.	1 кг
72617.	ТРОПИК	содержит мякоть манго и папайи.	1 кг
72612.	ЧЕРНИКА	содержит сок черники.	1 кг



Рекомендации по приготовлению и оформлению итальянского мороженого



ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ИТАЛЬЯНСКОГО МОРОЖЕНОГО:

1. При приготовлении мороженого машина не должна быть холодной, обязательно сначала включить режим «перемешивание» хотя бы 30 сек., а только потом охлаждение, поскольку масса насыщается воздухом при температуре от 0 до +4°C. Заливая массу в холодную машину, мы рискуем получить необъемное мороженое.

2. Мыть фризер необходимо тёплой водой.

3. Йогурт, Черри мания, Кварк и др кислые пасты нельзя соединять с белой молочной смесью при помощи блендера, т.к. они могут ее створожить.

4. Когда используем кремевой жирный наполнитель, то вводим его, не торопясь. Когда фруктовый или сахаристый – надо быстрее, поскольку сахар плавит мороженое.

5. Выгружать мороженое в предварительно охлажденный лоток (гастроёмкость)

6. После выгрузки мороженое помещают в шокер для закаливания, которое происходит следующим образом: в шокере при -25°C и ниже - 5 мин кремевое, 2-3 минуты – фруктовое, с варигато – 5-7 минут.

7. Температура в витрине: -12°C – 3 дня, если не сразу на витрину, то-15/-18°C – хранение (месяц).

8. Перед тем как накладывать мороженое, его необходимо размять ложкой, чтобы повысить температуру и тем самым пластичность.

9. Совет клиентам: для начала (при низких продажах) делать 2 л мороженого, чтобы дать возможность клиентам попробовать всегда свежее.





*Лиофилизация – современный метод сушки, при котором высушивание биологических объектов происходит в замороженном состоянии под вакуумом. При этом вода удаляется путём сублимации льда, т. е. превращения его в пар, минуя жидкую фазу. Данный метод позволяет получать продукты без потери их структурной целостности и биологической активности. Лиофилизированные продукты при увлажнении восстанавливают свои первоначальные свойства.

Вкус мороженого	Фруктовые наполнители	Кремовые и шоколадные наполнители	Другой декор: посыпки, цукаты, крошка, пудра и др.
Молочные и сливочные вкусы	Любые	Любые	По желанию
Ванильное	Малина	Страчателла, Макао	Стручки ванили
Шоколадное		Кукис, Макао, Страчателла, Глазурь М, Шоколад с печеньем	Посыпка Сполвершок, Шоколадные посыпки и украшения
Йогуртовое, творожное (Маскарпоне, кварк)	Вишня, Малина, Лесная ягода		
Чизкейк	Малина, Лесная ягода, Персик, Тропик, Груша, Лайметта		Кусочки песочных тарталеток
Лесной орех		Шоколадно-ореховый крем, Глазурь М Лесной Орех	Кусочки орехов фундук
Мята, Зеленый чай, Кокос, Черный трюфель, Грецкий орех		Макао, Страчателла, Глазурь М	
Тирамису, Маскарпоне		Наполнитель Тирамису	Посыпка Сполвершок, палочки савойярди
Фисташковое		Миндаль –фисташка, Шокомания	Кусочки фисташек
Карамельное		Му	Карамельный декор
Пина Колада			Черешня цукатная или коктейльная, кусочки ананаса
Печенье	Апельсин	Шоколад с печеньем	Кусочки печенья
Яичный крем, Крем Итальяно, Крем бриоле, Забайоне	Апельсин	Макао, Страчателла, Глазурь М	



Формы для мороженого

В Италии новая мода - мороженое «эскимо» собственного (ручного) производства! С новыми силиконовыми формами и аксессуарами

Вы тоже сможете приготовить его очень легко! Расположите на пластиковом подносе силиконовые формочки СТЭККОФЛЕКС, выложите в них свежеприготовленное мороженое, разровняйте, вставьте деревянные палочки, закалите, аккуратно извлеките мороженое, окуните его в специальную глазурь для мороженого типа МАКАО или ГЛЭЙС ДЕКОР, украсьте посыпками и выложите на витрину. Очень хорошо для выкладки такого мороженого подойдут специальные подставки: («эскимо вверх») и («эскимо вниз»).

Формы для мороженого

Формагель

Декоративная силиконовая форма для мороженого.



Наименование	Упаковка	Размер, см
51621. Волна FG001	1 шт.	23,4x33,5x8,3 V 4 л.

Наименование	Упаковка	Размер, см
51623. Цветок FG002	1 шт.	23,2x33,2x8,3 V 4 л.

Кукифлекс

Силиконовая форма для приготовления сэндвичей из мороженого или «семифреддо». Рекомендуем использовать специальные круглые и прямоугольные печенье из нашего ассортимента: арт. 88255, 88256, 88257 88258



Наименование	Размер ячейки
BISC01. КУКИФЛЕКС КЛАССИК	87x48 h 24 mm v 97 ml

Наименование	Размер ячейки
BISC03. КУКИФЛЕКС СЛИМ	120x45 h 20 mm v 110 ml

Наименование	Размер ячейки
BISC02. КУКИФЛЕКС ДИСКОТТО	Ø 76,5 h 25 mm v 114 ml

Стэккофлекс



Наименование 51625. СТЭККОФЛЕКС ЭСКИМО
Размер ячейки 93x48,5 h 25 mm
v 90 ml *12



Наименование GEL02. СТЭККОФЛЕКС ПЛИТКА
Размер ячейки 92x48 h 24 mm
v 90 ml *12



Наименование GEL03. СТЭККОФЛЕКС СЕРДЦЕ
Размер ячейки 91x85 h 23 mm
v 96 ml *8

Новые формы Стэккофлекс



Наименование GEL04. СТЭККОФЛЕКС ТАНГО
Размер ячейки 92x45 h 27,5 mm
v 90 ml *12



Наименование GEL06. СТЭККОФЛЕКС ЛАПА
Размер ячейки 89x84 h 24 mm
v 98 ml *8



Наименование GEL07. СТЭККОФЛЕКС УЛЫБКА
Размер ячейки Ø83 h 22 mm
v 100 ml *8



Наименование GEL01M. СТЭККОФЛЕКС ЭСКИМО мини
Размер ячейки 69x38 h 18 mm
v 37 ml *8



Наименование GEL03M. СТЭККОФЛЕКС СЕРДЦЕ мини
Размер ячейки 55x68 h 18 mm
v 45 ml *6



Наименование GEL04M. СТЭККОФЛЕКС ТАНГО мини
Размер ячейки 67x32 h 22 mm
v 36 ml *8



Наименование GEL05M. СТЭККОФЛЕКС ШИК мини
Размер ячейки 69x38 h 18 mm
v 38 ml *8



Наименование 51628. Палочки ЭСКИМО
Упаковка 500 шт.



Наименование 51626. Подставка ЭСКИМО "вверх"
Размер 23,6x36,0 см



Наименование 51627. Подставка ЭСКИМО "вниз"
Размер 23,6x36,0 см



Декор для мороженого

В хорошем кафе покупателю достаточно посмотреть на витрину с мороженым, чтобы он

понял, какой именно вид он хочет попробовать. Ведь не зная вкуса, мы сначала выбираем глазами. Безусловно, настоящее итальянское мороженое должно отличаться не только красивой структурой, рельефными горками, но и правильным декором. Мы не забыли об этом. Предлагаем вашему вниманию посыпки, шоколадный и вафельный декор, желейные шарики, цукаты и многое другое!

Декор для мороженого



80040. КРОШКА белая 1 кг
80043. КРОШКА белая 25 кг



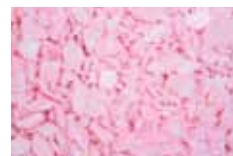
80001. КРОШКА темная 1 кг
80003. КРОШКА МИНИ 10 кг.
80010. КРОШКА темная 25 кг



80083. КРОШКА красная 10 кг



80084. КРОШКА желтая 10 кг



80085. КРОШКА розовая 10 кг



80100. ВЕРМИШЕЛЬ белая 1 кг
80102. ВЕРМИШЕЛЬ белая 10 кг



80110. ВЕРМИШЕЛЬ темная 1 кг
80113. ВЕРМИШЕЛЬ темная 25 кг



80183. ВЕРМИШЕЛЬ красная 10 кг



80184. ВЕРМИШЕЛЬ желтая 10 кг



80185. ВЕРМИШЕЛЬ розовая 10 кг



80249. Посыпка сахар. АМАРЕЛЛА 1 кг



80243. Посыпка сахар. АМАРЕТТО 16 кг



80259. ДУТЫЙ РИС 1 кг
80262. ДУТЫЙ РИС 10 кг



80170. ВЕРМИШЕЛЬ цвет. 1 кг
80173. ВЕРМИШЕЛЬ цвет. 25 кг



80201. МОНПАРЕЛЬ цвет. 2 кг



80280. Сахарная какао-пудра БУКАО



80284. Сахарная какао-пудра СПОЛВЕРШОК

Желейные шарики

Наименование	Упаковка, кг
82004. РОЗОВЫЙ ЖЕМЧУГ 9/10 мм	2
82003. РОЗОВЫЙ ЖЕМЧУГ 13/14 мм	2
82001. КЛУБНИКА 3/4 мм	2
82011. ЧЕРЕШНЯ 9/10 мм	2
82021. ЧЕРЕШНЯ 13/14 мм	2
82027. ЧЕРЕШНЯ 13/14 мм	12
82031. ЧЕРЕШНЯ 17/18 мм	2
82081. ЯБЛОКО 3/4 мм	2
82091. ЯБЛОКО 9/10 мм	2
82101. ЯБЛОКО 13/14 мм	2
82107. ЯБЛОКО 13/14 мм	12
82111. ЯБЛОКО 17/18 мм	2
82121. ЛЕСНАЯ ЯГОДА 3/4 мм	2
82131. ЛЕСНАЯ ЯГОДА 9/10 мм	2
82141. ЛЕСНАЯ ЯГОДА 13/14 мм	2
82147. ЛЕСНАЯ ЯГОДА 13/14 мм	12
82151. ЛЕСНАЯ ЯГОДА 17/18 мм	2
82161. ЛИМОН 3/4 мм	2
82171. ЛИМОН 9/10 мм	2
82181. ЛИМОН 13/14 мм	2
82187. ЛИМОН 13/14 мм	12
82191. ЛИМОН 17/18 мм	2





Декор готовый для мороженого

Наименование	Упаковка	Размер, см
88507. Украшение вафельное БАНАН	480 шт.	8.5x6.5
88514. Украшение вафельное КЛУБНИКА	480 шт.	8.5x6.5
88516. Украшение вафельное КИВИ	480 шт.	8.5x6.5



PG7TR. Лопатка для мороженого 250 мм



Вафельные рожки и креманки

Наименование	Упаковка	Размер, см
88265. Вафельный рожок 110 ровный край	255 шт.	h 10
88266. Вафельный рожок 150	255 шт.	h 15
88267. Вафельная корзиночка	140 шт.	Ø 105 h 35

51283. Подставка для рожков



подходит для формы Кукифлекс BISC01.



подходит для формы Кукифлекс BISC03.



подходит для формы Кукифлекс BISC02.



подходит для формы Кукифлекс BISC03.

Готовые выпеченные полуфабрикаты

Наименование	Упаковка
88255. Полуфабрикат выпеч.ПРЯМОУГОЛЬНИК клетка	4 кг
88256. Полуфабрикат выпеч.КРУГ с шоколадом	5,2 кг
88257. Полуфабрикат выпеч.ПРЯМОУГОЛЬНИК зерновой	4,1 кг
88258. Полуфабрикат выпеч.ПРЯМОУГОЛЬНИК шоколада	4,45 кг



Посуда для мороженого

Мы представляем стильную одноразовую посуду из

высококачественного пластика для мороженого и десертов на основе мороженого. Она изготовлена по самым современным технологиям в Италии. Многофункциональные, экологически безвредные, элегантные, нестандартные, разнообразных форм и размеров яркие креманки и ложки – то что сегодня необходимо любому кафе.

Посуда для мороженого

Джемини



Наименование
34729. Креманка ДЖЕМИНИ с крышкой
200 мл Ø 7,5 см h 12,5 см
500 шт. в упаковке

Джелато



Наименование
34725. Креманка ДЖЕЛАТО с крышкой
120 мл Ø 6,6 см h 7 см
500 шт. в упаковке

Мороцци



Наименование
34601. Креманка МОРОЦЦИ с крышкой
100 мл Ø 6,5 см h 7 см
500 шт. в упаковке

Стефания



Наименование
34733. Креманка СТЕФАНИЯ с крышкой
200 мл Ø 10 см h 6,5 см
500 шт. в упаковке

Делиция



Наименование
34739. Креманка ДЕЛИЦИЯ с крышкой
170 мл 15,5 см h 4,5 см
500 шт. в упаковке

Универсальная



Наименование
34603. Креманка универсальная
300 мл Ø 12 см h 5 см
500 шт. в упаковке
34604. Крышка к креманке универсальная
Ø 13 см h 4 см
500 шт. в упаковке

Термоконтейнер Йети



Наименование	Упаковка	Размер, см	Высота, см
34131. Термоконтейнер с крышкой ЙЕТИ 350 мл	90 шт.	15,1x12,1	5,3
34132. Термоконтейнер с крышкой ЙЕТИ 500 мл	60 шт.	17,6x12,1	6
34133. Термоконтейнер с крышкой ЙЕТИ 750 мл	60 шт.	19,6x13,1	6,7
31134. Термоконтейнер с крышкой ЙЕТИ 1000 мл	60 шт.	22,1x14,1	7,1
34135. Термоконтейнер с крышкой ЙЕТИ 1500 мл	30 шт.	26,1x15,1	8

Контейнеры для мороженого



4,75 л

Наименование	Упаковка	Размер, см	Высота, см
34140. Контейнер 2,5 л.серый	150 шт.	16,2x17,4	12,8
34142. Контейнер 5 л.серый	75 шт.	15,8x34,8	12,8
34144. Контейнер 4750 серый	150 шт.	13,3x32	11,2
34141. Крышка для контейнера 2,5 л. серая	300 шт.	16,4x17,9	1,4
34143. Крышка для контейнера 5 л.прозрачн.	150 шт.	16,4x35,8	5
34145. Крышка для контейнера 4750 плоская	150 шт.	16,3x34,5	1,3
34146. Крышка для контейнера 4750 высокая	150 шт.	16,3x34,5	6



2,5 л



5 л

Ложка маленькая



Наименование
34233. Ложка маленькая 9,5 см прозрачная
34235. Ложка маленькая 9,5 см цветная

Упаковка	Размер, см
~6600 шт. (10 кг.)	9,5

Ложка средняя



Наименование
34237. Ложка средняя 12,5 см прозрачная

Упаковка	Размер, см
~5000 шт. (10 кг.)	12,5

Дринк Микс



Наименование	Упаковка, шт.	Диаметр, см	Высота, см
34798. Стакан ДРИНК МИКС 300 мл.	1000	9	11,2
34799. Крышка для стакана ДРИНК МИКС 300 мл.	1000	9	2,6
34790. Стакан ДРИНК МИКС 400 мл.	500	9,8	12,5
34791. Крышка для стакана ДРИНК МИКС 400 мл.	500	9,8	3
34778. Стакан ДРИНК МИКС 500 мл.	400	10,6	16,5
34779. Крышка для стакана ДРИНК МИКС 500 мл.	400	10,6	3,3



фраппе гранита

Наименование	Упаковка, шт.	Диаметр, см
34796. Трубочка коктейльная ФРАППЕ 19 см.	5000	1
34797. Трубочка коктейльная ГРАНИТА 20,5 см	5000	0,7

Эсмеральда



Наименование	Упаковка	Диаметр, см	Высота, см
34605. Креманка ЭСМЕРАЛЬДА 150 мл розовая	1000 шт.	9	4,5
34612. Креманка ЭСМЕРАЛЬДА 200 мл сиреневая	1000 шт.	10	5
34618. Креманка ЭСМЕРАЛЬДА 250 мл розовая	600 шт.	10,5	5,5

Джой



Наименование	Упаковка	Диаметр, см	Высота, см
34650. Креманка ДЖОЙ 100 мл голубая	1200 шт.	8,3	4
34657. Креманка ДЖОЙ 170 мл красная	1000 шт.	9,8	4,5
34662. Крышка для креманки ДЖОЙ 170 мл	500 шт.	9,8	4
34664. Креманка ДЖОЙ 210 мл оранжевая	800 шт.	10,6	4,8
34669. Крышка для креманки ДЖОЙ 210 мл	400 шт.	10,6	4

Веселый цирк



Наименование	Упаковка	Размер, см	Высота, см
34801. Креманка ВЕСЕЛЫЙ ЦИРК 120 мл	50 шт.	8,6	4,5
34802. Крышка для креманки ВЕСЕЛЫЙ ЦИРК	25 шт.	10x8	3

www.italika.ru

Несколько веских причин сотрудничать с нами:

- ▲ Широкая гамма ингредиентов, материалов и инвентаря для производства кондитерских изделий и мороженого. Постоянное обновление ассортимента.
- ▲ Прямые поставки от лучших итальянских производителей.
- ▲ Современный офис, автоматизированный склад, парк собственных автомобилей.
- ▲ Собственная Студия Кондитерского Мастерства, мастер-классы и технологическая помощь. Наличие утвержденной технологической документации. Рекламная поддержка.
- ▲ Опыт и надежность. С 1994 г. на российском рынке ингредиентов.
- ▲ Широкая сеть региональных торговых представителей.

Москва

ООО «Италика-Трейдинг»

109429, г. Москва, 14 км МКАД (внутр. сторона), д. 10

Тел: (495) 685-96-85 (многоканальный)

Факс: (495) 685-96-86

E-mail: info@italika.ru

Санкт-Петербург

ООО «Италика Северо-Запад»

196084, г. Санкт-Петербург, Московский пр-т, д.91, оф. 505

Тел/факс: (812) 331-94-86 (многоканальный)

E-mail: info-spb@italika.ru

НАШ ТОРГОВЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В ВАШЕМ РЕГИОНЕ: