

MINŐSÉG,
KREATIVITÁS, ÖTLET

33 à la
Dreidoppel

33 Dreidoppel aromapaszták



Tejszínhabok, krémek, tészták, töltelékek ízesítésére

33 DREIDOPPEL aromapaszták

33 à la
Dreidoppel



33 Dreidoppel aromapasztáink kiválóan alkalmasak



- tejszínhabok
- kevert tészták
- töltelékek
- krémek
- vajas krémek
- mousse-ok
- joghurt – és túrókrémek
- csokoládékrémek
- pralinék
- fondant
- bonbonok
- fagyaltok
- tejes shake-ek

ízesítésére.

**A 33 Dreidoppel 50 féle
standard ízben kínál
aromapasztákat és egyedi
igényekre is nyitott.**



33 DREIDOPPEL aromapaszták

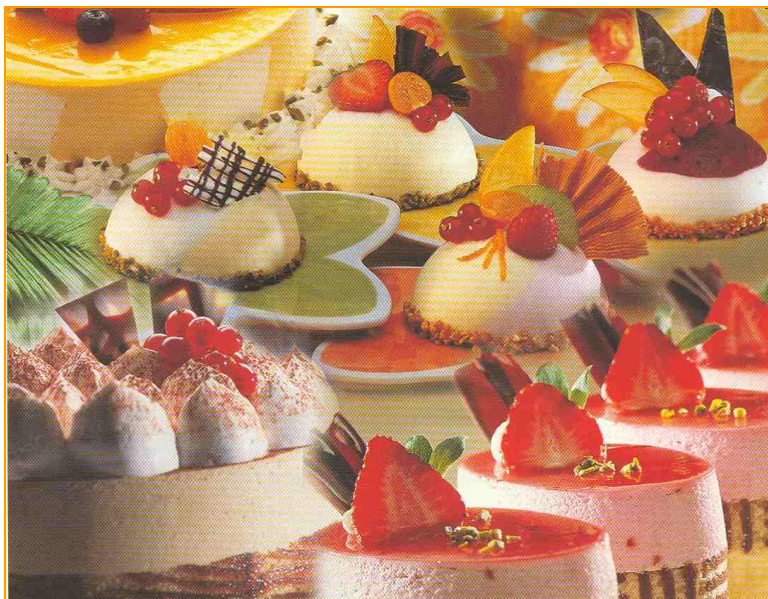


Előnyök:

- Friss és fagyasztott gyümölcsök használatakor a belőlük távozó folyadék csökkenti a tejszínhabok és krémek stabilitását és konzisztenciáját. Aromapasztáink használatával ez a probléma kiküszöbölhető.
- Túl sok friss gyümölcs „elnehezíti a tejszínhabot”, csökkenti a térfogatát.
- Aromapasztáink használatával elkerülhetőek a gyümölcs minőségi ingadozásaiból fakadó hibák.
- Az aromapaszták állandó ízt és színt biztosítanak.
- Megkímélik a felhasználót a nagy mennyiségű gyümölcs előkészítési munkálataitól: hámozás, szeletelés, stb.
- A paszták állaguknak köszönhetően a masszákban könnyen eloszthatók, használatukkal a habok és krémek térfogata megőrizhető.
- Gyümölcs pasztáink magas gyümölcstartalmúak, alkoholos pasztáink pedig minőségi alkohollal készülnek.
- A klasszikus ízek mellett - Vanília, Málna, Tojáslikőr -, olyan különlegességeket is kínálunk mint a Bodza, Calvados vagy Őszibarack - Maracuja.
- Aromapasztáink alacsony adagolásúak.
- Tartósítószer hozzáadása nélkül készülnek.
- Természetes és természetazonos aromákat tartalmaznak.

33 DREIDOPPEL aromapaszták

33 à la
Dreidoppel



A 33 DREIDOPPEL Aromapaszták a felhasználónak számos előnyt, változatos feldolgozhatóságot nyújtanak, emellett elegendő kreativitást engednek.

A változatosság pedig egyediséget eredményez:

- Kiemelkedési lehetőség a versenytársak közül.
- Laza - könnyű konzisztenciájú krémek, habok, töltelékek.
- Egyszerű használatuk megkönnyíti és lerövidíti a munkafolyamatokat.
- A 33 DREIDOPPEL Aromapasztákkal készített habok sokáig megőrzik térfogatukat és stabilitásukat.



33 DREIDOPPEL aromapaszták



A 33 DREIDOPPEL Aromapaszták garantálják az állandó minőséget.



- Tartósítószeret nem tartalmaznak.
- Alacsony adagolásúak: 5 g - 80g /1000g krém vagy tejszínhab



- Sokféle íz
- Az aromapasztákat elegendő hűvös, száraz helyen tárolni, hűtve tárolás nem szükséges
- Állandó minőség egész évben
- Standard termékeink azonnal elérhetőek.



- Hosszú szavatossági idő, akár 36 hónap
- Állandó színek
- Intenzív ízek
- Egyszerű tárolás, kis helyigény



- Praktikus, 1 kg-os kiszerezések
- A tejszínhaboknak és krémeknek nagy térfogatot biztosítanak



- Minőségüket minőségbiztosító laborunk folyamatosan ellenőrzi
- A masszában könnyen eloszthatók

33 DREIDOPPEL aromapaszták



33 DREIDOPPEL Aromapasztáink A -tól – Z -ig



- BÉCSI MANDULA
- BODZA
- CALVADOS *
- DIÓ
- EPER
- ÍR KRÉMLIKŐR
- KARAMELL *
- KIWI
- KÖRTE *
- LATTE MACCHIATO
- MANDARIN
- MÁLNA *
- NARANCS *
- ŐSZIBARACK - MARACUJA
- PISZTÁCIA *
- PROSECCO
- SÁRGABARACK
- SÁRGADINNYE *
- TIRAMISU *
- TOJÁSLIKŐR *
- TRÜFFEL – PRALINÉ *
- VANÍLIA MORONI

* = sütésálló