PERNIGOTTI 1860
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

BABBI
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI
1952

Fagylalt
KATALÓGUS



BÉKÁS
cukrászat • sütőipar • gasztronómia

BABBI

ALAPOK 4.
EMULGEÁLÓSZEREK ÉS STABILIZÁTOROK 6.
AROMAPOROK 7.
LÁGYFAGYLALTOK 8.
LATTELATTE FAGYLALTPOROK (= FAGYIPOR TEJES) 9.
FRUTTAFRUTTA FAGYLALTPOROK (= FAGYIPOR GYÜMÖLCSÖS) 11.
RIZSFAGYLALTOK (= FAGYIPOR RIZS) 13.
B-FREE TERMÉKEK 14.
GYÜMÖLCS PASZTÁK, PASZTÁK, MAGPASZTÁK 16.
VARIEGATOK, KROK VARIEGATOK 22.
GOLOSAK, KROK GOLOSAK 26.
ÖNTETEK, JÉGKÁSÁK 27.
COPERTURA, STRACCIATELLA 28.
EGYÉB 29.
GLUTÉNMENTES MORZSÁK, SÜTEMÉNYPOROK 30.

PERNIGOTTI

ALAPOK 32.
LÁGYFAGYLALT 33.
FAGYLALTPOROK 34.
FRUTTAPRONTA FAGYLALTPOROK (LÁGYFAGYLALTOKHOZ IS HASZNÁLHATÓ) 36.
GELAGEL 37.
MORETTINA 38.
STRACCIATELLA, FAGYIBEVONÓ 39.
GYÜMÖLCS PASZTÁK: CITRUS LINE-UP 40.
GYÜMÖLCS PASZTÁK, PASZTÁK 41.
AMORE VARIEGATOK, VARIEGATOK 45.
PASZTA ÉS VARIEGATO 47.
KITEK 48.
ÖNTETEK 50.

JELMAGYARÁZAT

MELEG
HIDEG
PÁLMAOLAJ MENTES
HOZZÁADOTT CUKOR NÉLKÜL

GLUTÉNMENTES
LAKTÓZMENTES
VEGÁN
NATURAL TERMÉSZETES
HALAL
KOSHER
LÁGYFAGYLALTHOZ IS HASZNÁLHATÓ
SA
NEM TARTALMAZ AROMÁT

BABBI – OLASZ KÉZMŰVES FAGYLALTOK

A BABBI TÖRTÉNETE EGY CSALÁD TÖRTÉNETE.

Olaszország egy hagyományokban és gasztro-kultúrában rendkívül gazdag területén, Emilia-Romagna régióban, cukrászat iránti szenvedéllyel körülvéve nőtt fel Attilio Babbi.

Sok évnyi cukrászipari tapasztalattal az 1940-es évek végétől kezdve Cesenában kezdett fagylalt alapanyagok gyártásába. A célja az volt, hogy mindenki számára még élvezetesebbé tegye a romagnai nyarat. 1952-ben megalapította a **Babbi** cukrász üzemet, ahol tölcséreket, ostyákat és fagylalt alapanyagokat gyártottak fagylaltkészítők számára.

Az alapanyagok minősége és frissessége hamar az egyik legfontosabb szereplővé tette Attiliot a kézműves fagylaltok piacán. Azonban a fagylaltalapanyagok leginkább a nyári időszakban fogytak, így 1958 telétől kezdve másfajta termékeket is elkezdtek előállítani. Így születtek meg a ***Babbi*** cukrászati különlegességei.

Attilio cukrászati különlegességeit a kezdettől fogva nem a tömegpiacra szánta. Termékei egyedi, finomított alapanyagokból készültek hosszas, akkurátus kézműves eljárással. Így született meg a Viennesi és a Waferini ostya, melyek mára az egész világon ismertek és széles körben nagyra értékeltek.

Későbbiekben Attilio fia, Giulio vezetésével a ***Babbi*** már Romagna határain túl is kiszolgálta a cukrász- és fagylaltmestereket. A termékei exkluzivitásának és eredetiségének köszönhetően a ***Babbi*** megkapta az „Olasz Fagylalt Legendája” címet.
A gyártás minden lépése a fő üzemben történik: a kenhető krémek gyártása, a paszták pasztörizálása, az ostyák sütése és a mogyorók, mandulák, pisztáciák pörkölése is. A kézműves eljárásnak és szakértelemnek hála a ***Babbi*** mára garanciát jelent a kiváló minőségre.

Több, mint 70 évnyi munka, elszántság, áldozat, kitartás, hagyomány iránti tisztelet és a cukrászipar iránti szenvedély tette lehetővé, hogy a ***Babbi*** termékeit a világ minden részén teljes elégedettséggel használják.

PERNIGOTTI

Az olasz ***Pernigotti*** céget 1860-ban egy piemonti városban, Novi Ligureben alapították. Kezdetben csak csokoládé gyártással foglalkoztak, majd az elsők között kezdtek el fagylalt alapanyagokat is gyártani. A ***Pernigotti*** termékek a legjobb minőségű, gondosan válogatott alapanyagokból készülnek.
Napjainkban a világ 80 országában vannak jelen termékeik és fagylaltalapanyagaik, melyek a Békás Kft által a magyar vásárlók körében is évről évre egyre népszerűbbek.

A Pernigotti fagylaltjai prémium alapanyagokból készülnek, különleges ízvilágukkal és gazdag krémességükkel elvarázsolják a fogyasztókat.

Kínálatában megtalálhatóak a hagyományos olasz fagylaltok, mint a csokoládé, vanília és a pisztácia, de a vállalat nagy hangsúlyt fektet az innovációkra, folyamatosan új ízekkel és termékekkel jelenik meg a piacon, miközben hű marad a hagyományos olasz fagylaltkészítés elveihez.

Ha valódi ízekre vágyik, a Pernigotti választása garantáltan nem okoz csalódást!



FAGYIALAP GYÜMÖLCS HIDEG MELEG BASE FRUTTA TOP 50 C/F

Cikkszám: 271012000086
1 kg

Friss és fagyasztott gyümölcsökkel is használható. Stabil, sorbet jellegű gyümölcsfagylalt készíthető belőle.

Adagolás: 50 g/l

40-65 °C

FAGYIALAP GYÜMÖLCS HIDEG MELEG BASE FRUTTA 100 C/F

Cikkszám: 271400000066
2 kg

Gyümölcsalap, stabil és krémes gyümölcsfagylalt készíthető belőle, csak gyümölcs paszta használatával is.

Adagolás: 100 g/l

40-65 °C

FAGYIALAP TEJES HIDEG BASE EASY 100 F S.A.

Cikkszám: 3700000929
1 kg

Fagylaltalap új koncepcióval, kimondottan hideg eljáráshoz kifejlesztve! Az Easy 100 F alapot könnyű használni, csak tejet és cukrot kell hozzáadni. A gazdagabb fagylalt érdekében hozzáadható tejszín vagy stabilizátor.
A fagylaltnak lágy struktúrát és stabil szerkezetet biztosít.
NEM tartalmaz aromákat!

Adagolás: 100 g/l

FAGYIALAP TEJES HIDEG MELEG BASE 100 C/F

Cikkszám: 271011000121
2 kg

Tejproteinben és tejzsírokban gazdag alap. Optimális térfogatot, testességet, kanalazhatóságot ad, selymes struktúrával, ami több napig eltart.

Adagolás: 100 g/l

FAGYIALAP TEJES HIDEG MELEG DOPPIA PANNA 100 C/F

Cikkszám: 271011000120
1 kg

Krémes ízű, gazdag fagylalt készíthető vele, köszönhetően a magas növényi zsírtartalomnak, akár úgy is, hogy csak tejet és cukrot használunk hozzá.

Adagolás: 100 g/l

FAGYIALAP LAKTÓZMENTES TEJES HIDEG MELEG BASE 125

Cikkszám: 370000013872
1,25 kg

Aromamentes, klasszikus alap hideg-meleg eljáráshoz növényi zsírokkal méghozzá laktózmentesen! Krémes állaga és tiszta íze jól ízesíthető pasztákkal.

Adagolás: 125 g/l

FAGYIALAP TEJES MELEG BASE TOP 50 S.A.

Cikkszám: 271011000133
1 kg

Tejproteinben gazdag alap. Optimális térfogatot, testességet, kanalazhatóságot ad. Nem tartalmaz aromát, így kiemeli a paszta ízét.

Adagolás: 50 g/l

FAGYIALAP TEJES MELEG BASE TOP 100 S.A.

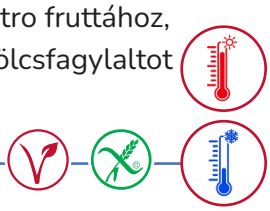
Cikkszám: 271011000119
1 kg

Tejproteinben és tejzsírokban gazdag alap. Optimális térfogatot, testességet, kanalazhatóságot ad, selymes struktúrával, ami több napig eltart. **Növényi zsírt nem tartalmaz.** Nem tartalmaz aromát, így kiemeli a paszta ízét.

Adagolás: 100 g/l

EMULGEÁLÓSZER SUPER SOFFICE
Cikkszám: 271100000062
5 kg

100% emulgeálószer, mellyel lágy és krémes fagylalt készíthető. Jobb volument, stabilitást ad. Tejes alapoknál nem kell, mert már benne van az alapban. Neutro fruttához, **gyümölcs alaphoz ajánlott** használni (a gyümölcsfagylaltot krémesebbé, nagyobb térfogatúvá teszi).



Adagolás: 3-5 g/l

Használatát akkor javasoljuk, ha nem kész alappal dolgozik.

STABILIZÁTOR NEUTRO CREME TOP 5
Cikkszám: 271100000064
1 kg

Stabilizátor **tejes** fagylaltok készítéséhez. A fagylalt lágy állagát több napig megőrzi.



Adagolás: 3-5 g/l

STABILIZÁTOR NEUTRO CREME SUPREMO 10
Cikkszám: 271100000066
1 kg

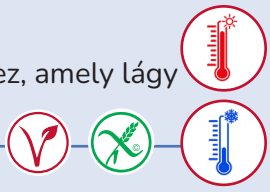
Kötő- és stabilizáló anyag **tejes** fagylaltok készítéséhez.



Adagolás: 6-10 g/l

STABILIZÁTOR NEUTRO UNIVERSALE 5
Cikkszám: 271100000065
1 kg

Stabilizátor **gyümölcsös** fagylaltok készítéséhez, amely lágy állagot biztosít a fagylaltnak.



Adagolás: 3-5 g/l

STABILIZÁTOR NEUTRO UNIVERSALE 10 C/F
Cikkszám: 370000010144
1 kg

Neutro hideg és meleg eljáráshoz. Sűrítőanyagokat és emulgeálószereket is tartalmaz, pasztörizálás nélkül is jól használható. Válogatott növényi rostok keverékével dúsított, melyek javítják a fagylalt textúráját és lassítják az olvadást.



Adagolás: 10 g/l

FAGYIADALÉK EFFEUNO

Cikkszám: 370000000445
1 kg

Sokoldalúan felhasználható adalékanyag. Rostokat és poliszacharidokat tartalmaz, szárazanyagot helyettesít, de nem édesít. **Késlelteti az olvadást, és krémességet ad.**
Tejes és gyümölcsös fagylaltok készítéséhez.

Adagolás: gyümölcsfagylaltoknál: 5-10 g/l
tejes fagylaltoknál: 10-50 g/l

STABILIZÁTOR ALKOHOLOS FAGYIHOZ HAPPY HOUR

Cikkszám: 271100000063
1,25 kg

Fagylalt alap alkoholos fagylaltok készítéséhez, mely erősíti a fagylalt stabilitását. Hideg és meleg eljáráshoz is alkalmazható.

Adagolás: 120-180 g/l

STABILIZÁTOR BASE PER GELATO CALDO

Cikkszám: 370000000444
1 kg

„Meleg” fagylaltok, semifreddok, parfétorták, mousse és pohárdesszertek készítéséhez. „Tejszínhab” készíthető a fagylaltra belőle, ami nem fagy meg a fagyipultban.
Recept: 350 g tej + 300 g Base per Gelato Caldo + 350 g pasztörizált alap

Adagolás: 330-350 g/l



Olyan alapokhoz ajánlott használni, ahol nincs aroma az alapban, de szeretnénk az ízt erősíteni.

AROMAPOR JOGHURT YOGHITO 30

Cikkszám: 271010000011
1 kg

Dehidratált joghurttal, fagylaltokhoz és semifreddokhoz is használható.
Gyümölcs variegatoval készíthető pl. gránátalma, eper, maracuja.

Adagolás: 30 g/l, vagy kevesebb +friss joghurt.

AROMAPOR MASCARPONE 40-50

Cikkszám: 271010000012
1 kg

Mascarpone/tiramisu fagylalthoz és semifreddokhoz.
Mascarpone sajt ízű aromapor.

Adagolás: 40-50 g/l

AROMAPOR TEJES-TEJSZÍNES MILK & CREAM 10/12

Cikkszám: 271010000013
1 kg

Aromapor lágy tejes-tejszínes fagylaltokhoz.
Erős, telt ízű.

Adagolás: 6-8 g/l, ami növelhető
10-12 g/l

AROMAPOR QUARK 50

Cikkszám: 370000000923
1 kg

Túró ízű aromapor, amely tökéletes pl. sajttorta fagylalt és desszert készítéséhez, cukrászati termékekben mousse-ok, krémek készítéséhez. Fagylaltkészítés során **hideg eljáráshoz ajánljuk**, hogy megőrizze a friss aromáját! A késztermékneknek nem ad színt, a fagylalt vagy a krém **fehér színű marad**.

Adagolás: 50 g/l



Csak víz/tej hozzáadásával, lágyfagylalt készíthető belőle.

LÁGYFAGYIPOR CSOKOLÁDÉ SMART SOFT

Cikkszám: 271011000116
1,5 kg

Adagolás: 1 csomag + 3 l víz/tej

LÁGYFAGYIPOR VANÍLIA SMART SOFT

Cikkszám: 271011000117
1,5 kg

Adagolás: 1 csomag + 3 l víz/tej



LATTELATTE FAGYLALTPOROK *(tejes)*

Azonnal felhasználható fagylaltporok tejes fagylalt készítéséhez.
Felhasználása: 1 zacskó por + tej.

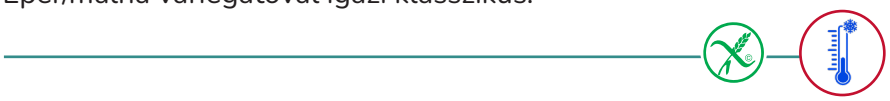
FAGYIPOR TEJES AGRICOLE SAJTTORTA
Cikkszám: 370000013874
1,25 kg

Extrán krémes, gazdag, intenzív ízű sajttorta fagylaltokhoz, sajtport is tartalmaz.
Javasoljuk: Waferini áfonyás - levendulás variegatoval és más gyümölcsös variegatokkal.



FAGYIPOR TEJES SAJTTORTA
Cikkszám: 271011000107
1 kg

Dehidratált sajtot tartalmaz. Nem tartalmaz aromát.
Eper/málna variegatoval igazi klasszikus.



FAGYIPOR TEJES RIKOTTA MIX
Cikkszám: 271010000009
1 kg

Tradicionális olasz rikotta ízű desszertek fagylalt változata készíthető belőle. Karamellizált füge variegatoval a BABBI top terméke.



FAGYIPOR TEJES JOGHURT
Cikkszám: 271011000114
1,25 kg

Természetes dehidratált joghurtot tartalmaz.
Legjobb szobahőmérsékletű tejjel használni.



FAGYIPOR TEJES CAPPUCCINO
Cikkszám: 271011000106
1,25 kg

Igazi olasz cappuccino ízű fagylalt készítéséhez, instant kávé tartalommal (7%).



FAGYIPOR TEJES SÓS KARAMELL
Cikkszám: 271011000137
1,25 kg

A magas vajkaramell tartalom és a só garantálja a tökéletes sóskaramell ízt, aromák és színezékek hozzáadása nélkül.
Legjobb 40-50 °C tejjel használni.



FAGYIPOR TEJES VANÍLIA MAGOKKAL
Cikkszám: 271011000113
1,25 kg

Tradicionális olasz krémes vanília fagylalt készíthető belőle.



FAGYIPOR EXTRA FEHÉRCSOKOLÁDÉ

Cikkszám: 271010000016
1,6 kg

45% valódi fehér csokoládé tartalommal.
Meleg tejjel, vízzel használandó (50-60 °C).

FAGYIPOR ÉTCSOKOLÁDÉ EXTRA DARK CSOKIDARABOKKAL

Cikkszám: 271011000110
1,6 kg

Extra étcsokoládé darabokkal. Csak víz kell hozzá. 17,5% extra sötét étcsokoládéval és válogatott prémium kakaóval a lágy és harmonikus csokoládé ízért. A cukor és a (nem hidrogénezett) zsírok különleges kombinációja miatt krémes textúrájú, és jól kanalazható. Melegebb vízzel használva: a csokidarabok elolvadnak, hidegebb vízzel ropogósak maradnak.

FAGYIPOR TEJES CSOKOLÁDÉ

Cikkszám: 271011000108
1,25 kg

Tejjel és vízzel is elkészíthető.

FAGYIPOR TEJES CSOKOLÁDÉ BASE CACAO 200

Cikkszám: 271011000122
1 kg

Tej és cukor vagy fehér alap és víz hozzáadásával tökéletes, krémes csokoládé fagylalt készíthető belőle. A csokoládé ízek a további hozzávalók kombinálásával variálhatók. Egyedi adagolású, nem egy az egyben használható por.

Adagolás: 200 g/l



Azonnal felhasználható fagylaltporok gyümölcsfagylalt készítéséhez.
Felhasználása: 1 zacskó por + víz. A darabos termékekben liofilizált gyümölcs található.
A darabokat nem tartalmazó porok lágyfagylalthoz is használhatók.
Ebben az esetben több hozzáadása víz szükséges.

FÓKUSZBAN A CITROM

FAGYIPOR GYÜMÖLCSÖS CITROM BASE LIMONE 50
Cikkszám: 271011000140
1 kg

Tökéletes struktúrájú és ízű citrom fagylalt készíthető belőle. Esszenciális olajat és dehidratált citromlevet tartalmaz, egyéb aromát nem. Vízzel, cukorral kell összekeverni. Nem azonnal használható fagylaltpor, hanem 50-es adagolású citrom alap! A víz hőfoka maximum 40 °C legyen.

FAGYIPOR GYÜMÖLCSÖS CITROM
Cikkszám: 271012000071
1,25 kg

FAGYIPOR GYÜMÖLCSÖS CITROM DARABOKKAL
Cikkszám: 370000004127
1,25 kg

Természetes citrom esszenciális olajat és fagyasztott-szárított citrom darabokat tartalmaz.

FAGYIPOR GYÜMÖLCSÖS ÁFONYA
Cikkszám: 271012000076
1,25 kg

FAGYIPOR GYÜMÖLCSÖS GÖRÖGDINNYE
Cikkszám: 271012000090
1,25 kg

FAGYIPOR GYÜMÖLCSÖS KIWI
Cikkszám: 271012000068
1,25 kg



FRUTTAFRUTTA FAGYLALTPOROK (gyümölcsös)

FAGYIPOR GYÜMÖLCSÖS LIMONCELLO
Cikkszám: 271012000070
1,25 kg

FAGYIPOR GYÜMÖLCSÖS MÁLNA
Cikkszám: 271012000069
1,25 kg

FAGYIPOR GYÜMÖLCSÖS SÁRGADINNYE
Cikkszám: 271012000075
1,25 kg

FAGYIPOR GYÜMÖLCSÖS SZŐLŐ
Cikkszám: 271012000080
1,25 kg

FAGYIPOR GYÜMÖLCSÖS VÉRNARANCS
Cikkszám: 271012000065
1,25 kg

Az elkészült fagylalt 25% gyümölcstartalommal rendelkezik; krémes és stabil állagú. Nem tartalmaznak növényi zsírokat.

FAGYIPOR GYÜMÖLCSÖS ANANÁSZ DARABOKKAL
Cikkszám: 271012000064
1,25 kg

FAGYIPOR GYÜMÖLCSÖS ERDEI GYÜMÖLCS DARABOKKAL
Cikkszám: 271012000067
1,25 kg

FAGYIPOR GYÜMÖLCSÖS MANGÓ DARABOKKAL
Cikkszám: 271012000110
1,25 kg

FAGYIPOR GYÜMÖLCSÖS ZÖLDALMA DARABOKKAL
Cikkszám: 271012000074
1,25 kg



Azonnal felhasználható fagylaltporok rizsalapú fagylalt készítéséhez.
A Riso Natura termékcsalád nem tartalmaz szacharózt, glutént, laktózt, hidrogénezett növényi zsírokat és mesterséges színezékeket.

Növényi rostokban gazdag (jó a gyomornak), fruktózzal (lassú felszívódású édesítő) készült.
100% növényi összetevők, nem tartalmaz koleszterint és állati zsírokat.

A Riso Natura termékcsaláddal többféle alternatívát tudunk kínálni mentes termékek készítéséhez! Elkészítése: 1 zacskó por + meghatározott mennyiségű víz.

FAGYIPOR RIZS TEJSZÍN ÍZŰ RISONATURA

Cikkszám: 271011000123
1,25 kg

Tejszín ízű rizsfagylalt készíthető belőle.

FAGYIPOR RIZS ÉTCSOKOLÁDÉ ÍZŰ STEVIÁVAL RISONATURA

Cikkszám: 370000004270
1,6 kg

Steviával édesített, hozzáadott cukrot nem tartalmazó, mindenmentes étcsokoládé fagylalt készíthető belőle.

FAGYIPOR RIZS NATÚR STEVIÁVAL RISONATURA

Cikkszám: 271011000139
1,25 kg

Természetes édesítőszerrel (steviával) készült rizs alap. Mesterséges aromákat nem tartalmaz. Az elkészített fagylalt olyan krémes lesz, mintha tejjel készült volna. 100% pasztákkal ajánlott, hogy a végeredmény is „cukormentes” legyen pl. pisztácia, mogyoró, mandula. Használható hozzá ízesítésnek pl. kávé, étcsokoládé, kakaópor, fűszerek, mentalevél, stb. (gyümölcs pasztákkal: a gyümölcsben található fruktóz miatt a végeredmény már nem „cukormentes”, de természetesen ennek tudatában elkészíthető gyümölcsös változatban is).

FAGYIPOR RIZS VANÍLIA ÍZŰ STEVIÁVAL RISONATURA

Cikkszám: 370000002563
1,25 kg

Steviával édesített, hozzáadott cukrot nem tartalmazó, mindenmentes vanília fagylalt készíthető belőle, természetes bourbon vanília kivonattal.

◊ FÓKUSZBAN A CUKORMENTESSÉG ◊

Az egyre növekvő vevői igényekre reagálva a Babbi megalkotta a B-Free (Mentes Babbi) termékcsaládot, mely tagjai nem tartalmaznak hozzáadott cukrot. Édesítésre poliolt (cukoralkoholt) használnak, ami biztosítja a fagylalt édességét, így nincs szükség további édesítőszer vagy cukor használatára.

FAGYIALAP GYÜMÖLCSÖS B-FREE
Cikkszám:370000006004
1 kg

Kész alap hozzáadott cukor nélküli gyümölcs sorbetek készítéséhez.

Adagolás: 500 g/l

FAGYIALAP TEJES B-FREE
Cikkszám: 370000006002
1 kg

A termék hideg és meleg eljárással egyaránt használható.

Adagolás: 500 g/l

FAGYIPOR GYÜMÖLCSÖS B-FREE HIBISZKUSZ
Cikkszám: 370000013868
1,25 kg

Cukor- és aromamentes hibiszkusz fagylaltpor vegán fagylaltok készítéséhez. Ízét hibiszkusz kivonat, színét pedig porrá őrölt hibiszkusz adja.

Adagolás: 1,25 kg + 3 l víz

FAGYIPOR MATCHA TEA B-FREE
Cikkszám: 370000006001
1,25 kg

Divatos Matcha zöld tea ízesítésű, hozzáadott cukrot nem tartalmazó fagylaltpor. Lágyfagyiként is használható.

Adagolás: 1,25 kg + 3 l víz

FAGYIPOR TEJES JOGHURT B-FREE
Cikkszám: 370000006005
1,25 kg

Használatra kész joghurt ízű fagylaltpor, hozzáadott cukor nélkül. Tökéletes lágyfagyinak is.

Adagolás: 1,25 kg+3 l tej



GOLOSA (TÖRÖK) MOGYORÓ B-FREE
Cikkszám: 370000008084
3 kg

Mogyoró ízű, kenhető krém 22% mogyorótartalommal, hozzáadott cukor nélkül. Variegatoként, rétegzésként (cremino), süteményekbe - krémekhez, fagyasztható.

GOLOSA MOGYORÓVAJ B-FREE
Cikkszám: 370000005997
3 kg

Mogyoróvaj ízű folyékony, kenhető krém intenzív ízzel és cukormentesen. Alkalmas cremino vagy hagyományos magas fagylalt készítéséhez.

GOLOSA PISZTÁCIA B-FREE
Cikkszám: 370000008081
3 kg

Pisztácia ízű kenhető krém 22% pisztáciatartalommal, hozzáadott cukor nélkül. Variegatoként, rétegzésként (cremino), süteményekbe - krémekhez, fagyasztható.

VARIEGATO ŐSZIBARACK B-FREE
Cikkszám: 370000008082
3 kg

Őszibarack ízű variegato (min. 45% gyümölcstartalommal) a megszokott minőséggel és felhasználhatósággal, hozzáadott cukor nélkül!

VARIEGATO SÁRGABARACK B-FREE
Cikkszám: 370000011856
3 kg

Sárgabarack ízű variegato (min. 42% gyümölcstartalommal és kockázott barackkal) hozzáadott cukor nélkül!

VARIEGATO VÖRÖSÁFONYA B-FREE
Cikkszám: 370000008083
3 kg

Vörösáfonya ízű variegato (min. 40% gyümölcstartalommal), magas minőség és jó felhasználhatóság, de hozzáadott cukor nélkül!



GYÜMÖLCS PASZTÁK

A friss/fagyasztott/püré gyümölcsök mellé a fagylaltba célszerű gyümölcs pasztákat használni.
A pasztákkal állandó minőséget tudunk biztosítani íz és szín tekintetében.

60-70 g

PASZTA ANANÁSZ
PINEAPPLE
Cikkszám: 271200000666
3 kg

PASZTA ÁFONYA
BLUE BERRY
Cikkszám: 271200000672
3 kg

PASZTA BANÁN
BANANA
Cikkszám: 271200000702
3 kg

PASZTA EPER
FRAGOLA
Cikkszám: 271200000625 3 kg
Cikkszám: 370000000737 1 kg

PASZTA ERDEI GYÜMÖLCS
MIXED BERRIES
Cikkszám: 271200000667
3 kg

PASZTA KAJSZIBARACK
APRICOT*
Cikkszám: 271200000665
3 kg

PASZTA MANGÓ
Cikkszám: 271200000669
3 kg

60-70 g

PASZTA MÁLNA
LAMPONE
Cikkszám: 271200000626
3 kg

PASZTA MEGGY
AMARENA
Cikkszám: 271200000622
3 kg

PASZTA NARANCS
ARANCIO
Cikkszám: 271200000623
3 kg

PASZTA ŐSZIBARACK
PESCA
Cikkszám: 271200000627
3 kg

PASZTA SÁRGADINNYE
MELON
Cikkszám: 271200000671
3 kg

PASZTA ZÖLDALMA
MELA VERDE
Cikkszám: 271200000670
3 kg

PASZTA GELSO NERO FEKETE EPER
Cikkszám: 370000010148
3 kg

30% gyümölcstartalmú fekete eper (eperfa) ízű paszta.
Kellemesen savanykás ízvilág.
80-100 g

PASZTA KÓKUSZ COCCO
Cikkszám: 271200000624
3 kg

Coccokrok variegatoval Raffaello fagylalt készíthető.
80-100 g

PASZTA MARACUJA
Cikkszám: 370000000928
3 kg

Maracuja paszta magokkal, maracujalével és természetes színezékkel.
80-100 g

PASZTA AZURRO VATTACUKOR
Cikkszám: 271200000685
3 kg

Kék színű paszta. Pl. Unikornis, Hupikék fagyihoz.

Adagolás: 50 g/l

PASZTA BELGA FŰSZERES KEKSZ
Cikkszám: 271200000749
3 kg

A világhírű Speculous keksz ízei: fahéj és karamellizált cukor. Belga fűszeres keksz variegatot ajánljuk hozzá.

Adagolás: 60 g/l

PASZTA CASSATA TRINACRIA
Cikkszám: 370000011858
3 kg

Szicília kedvenc ricottás, kandírozott gyümölcsös desszertje paszta formában. Fagylalthoz és édességekhez egyaránt jó választás.
Javasoljuk: cassata és oroszkrém fagyiként.

Adagolás: 200-250 g/l

PASZTA DULCE DE LECHE EXTRA
Cikkszám: 370000010146
3 kg

Alacsony adagolású Dulce de leche (argentin karamell) ízű paszta fagylaltok és desszertek készítéséhez.

Adagolás: 50 g/l

PASZTA FEHÉRCSOKOLÁDÉ WHITE CHOCOLATE
Cikkszám: 271200000657
3 kg

Adagolás: 100-120 g/l

PASZTA GESZTENYE MARRON GLACEÉ
Cikkszám: 271200000632
3 kg

Gelato Caldo stabilizátorral együtt gesztenyepüré fagylalt készíthető belőle.

Adagolás: 100-120 g/l

PASZTA KARAMELL CARAMELL SPECIAL
Cikkszám: 271200000695
3 kg

Adagolás: 50 g/l

PASZTA KÁVÉ
CAFFÉ SPECIAL
Cikkszám: 271200000617 3 kg
Cikkszám: 271200000734 1 kg

Valódi kávét tartalmaz, ezért felhabosodhat a vödörben.
Csak össze kell keverni, és máris jó használható

Adagolás: 50 g/l

PASZTA KEKSZ ÍZŰ BIS-KO`
Cikkszám: 271200000615
3 kg

Biscokrok variegatoval Cookies csokiskeksz fagylalt készíthető.

Adagolás: 70-80 g/l

PASZTA RÁGÓGUMI
BUBBLE GUM
Cikkszám: 271200000729
3 kg

Rózsaszín paszta, a „golyó rágó” íze.
Pl. Unikornis fagyihoz vagy rágó fagyihoz

Adagolás: 50 g/l

PASZTA RUMOS GRILLÁZS
CROCCANTINO AL RHUM
Cikkszám: 271200000656
3 kg

Paszta rumos grillázs fagylalt készítéséhez.

Adagolás: 80-100 g/l

PASZTA TEJKARAMELLA
DOLCEZZA DI LATTE
Cikkszám: 271200000642
4 kg

Adagolás: 250-300 g/l



PASZTA TEJKRÉM + MOGYORÓ BUONISSIMO
Cikkszám: 271012000085
3 kg

Legjobb párosítás az ostyás variegatokkal vagy a Gianduiakrok variegatoval Kinder fagylalthoz.

Adagolás: 80-100 g/l

PASZTA TIRAMISU SPECIAL
Cikkszám: 271200000633
3 kg

Tojássárgájával, Marsala borral, kávé porral.

Adagolás: 80-100 g/l

PASZTA TOJÁSKRÉM VANÍLIA ÍZŰ CREMOSA ALL'UOVO
Cikkszám: 271200000683
3 kg

Tradicionális, tojásalapú angol krém ízű paszta.

Adagolás: 80-100 g/l

PASZTA VANÍLIA BOURBON MAGOKKAL
Cikkszám: 271200000664
3 kg

Tojássárgájával, Bourbon vanília kivonattal és magokkal.

Adagolás: 40-50 g/l

PASZTA VANÍLIA BOURBON MAGOKKAL PRÉMIUM
Cikkszám: 370000002562
3 kg

Enyhe karamellizált vanília ízzel. Sárgás színű, gyerekkorunk ismert vanília ízét idézi, a magyar vanília ízlésnek megfelel, bourbon vanília magok vannak benne.

Adagolás: 25-35 g/l

PASZTA VANÍLIA MAGOKKAL VANIGLIA EXTRA CON SEMI
Cikkszám: 271200000634 3 kg

Bourbon vanília kivonattal és magokkal, természetes citrom esszenciával.

Adagolás: 25-35 g/l

PASZTA WAFERINI VANÍLIÁS NÁPOLYI
Cikkszám: 370000005998
2,5 kg

A pasztába valódi vaníliás Babbi nápolyit daráltak, amely 70 éve a Babbi védjegye. Javasoljuk a mogyorós waferini variegatoval párosítani!

Adagolás: 250 g/l



PASZTA DIÓ
NOCE SUPREMA
Cikkszám: 271200000728
3 kg

Dió darabokat tartalmaz.

Adagolás: 70-80 g/l

PASZTA FÖLDIMOGYORÓ 99%
SUPREME PEANUT
Cikkszám: 271200000654
3 kg

99% földimogyorót + földimogyoró olajat tartalmaz, tulajdonképpen 100% földimogyoró.
Pl. Snickers fagyihoz.

Adagolás: 80-100 g/l

PASZTA MANDULA
SUPREME ALMOND
Cikkszám: 271200000655
3 kg

Mandula és napraforgó olajból készült paszta.

Adagolás: 70-80 g/l

PASZTA MOGYORÓ 100%
NOCCIOLA 100% DE LUXE
Cikkszám: 271200000620 3 kg
Cikkszám: 271200000732 1 kg

100% olasz, magas minőségű, közepesen pörkölt mogyoróból. Intenzív pirított, hosszan tartó íz.

Adagolás: 80-100 g/l

PASZTA MOGYORÓ SÖTÉT PÖRKÖLÉSŰ 100% PIEMONTE IGP
Cikkszám: 370000011857
3 kg

100%-os, sötét pörkölésű, ezáltal intenzívebb ízű és színű mogyorópaszta, ami kizárólag piemonti mogyoróból készül.

Adagolás: 80-100 g/l

PASZTA MOGYORÓ SÖTÉT PÖRKÖLÉSŰ 100% NOCCIOLA SCURA
Cikkszám: 370000004128
3 kg

100% többféle olasz, sötét pörkölésű mogyoróból. Sötét színű, intenzív, erős, markáns ízű, aromájú a pörkölésre jellemző erős ízjegyekkel.

Adagolás: 80-100 g/l

PASZTA MOGYORÓS CSOKOLÁDÉ GIANDUIA TRINACRIA
Cikkszám: 370000004130
3 kg

Mogyorós csokoládé karakteres mogyoró ízzel.
Pl.: Nutella fagyi készítéséhez.

Adagolás: 100-120 g/l

PASZTA PISZTÁCIA 100% PISTACHIO DE LUXE

Cikkszám: 271200000621 3 kg
Cikkszám: 271200000731 1 kg

100% magas minőségű válogatott pisztáciából **(szicíliai és mediterrán)**, enyhén pirított íz.
Zöld színű.

Adagolás: 80-100 g/l

PASZTA PISZTÁCIA 100% PISTACHIO DE LUXE NATURALE

Cikkszám: 271200000714
3 kg

100% magas minőségű válogatott pisztáciából **(szicíliai és mediterrán)**, enyhén pörkölt íz.
Hozzáadott színezéket nem tartalmaz, **barna** színű.

Adagolás: 80-100 g/l

PASZTA PISZTÁCIA 100% SÓS PESTO DI PISTACCHIO

Cikkszám: 271200000723
3 kg

100% magas minőségű válogatott pisztáciából **(szicíliai és mediterrán)**. A „Pesto" pisztáciában a finomítás utolsó lépését kihagyják és sót adnak hozzá, benne hagyják a pisztácia szem pergamen héját, ami által karakteresebb lesz az íze. A só kiemeli a pisztácia eredeti ízét. Intenzív, hosszan tartó ízű, zöld színű.

Adagolás: 80-100 g/l

PASZTA PISZTÁCIA 100% SÓS PESTO DI PISTACCHIO NATURALE

Cikkszám: 370000002266
3 kg

A sós Pesto di Pistacchio színezék nélküli, természetes színű változata.

Adagolás: 80-100 g/l

PASZTA PISZTÁCIA PISTACCHIO PRÉMIUM BLEND

Cikkszám: 271200000730
3 kg

Fő összetevője a válogatott pisztácia, de ezen kívül más magok és színezék is van benne.

Adagolás: 80-100 g/l



VARIEGATOK

A gyümölcs variegatok nem tartalmaznak mesterséges aromákat, mindegyik gyümölcsdarabokban gazdag.

VARIEGATO LOVE
Cikkszám: 370000011861
3 kg

A szerelem íze. Fehér krém alapú variegato liofilizált málnával és természetes rózsaesszenciával. Javasoljuk: fehércsokoládé-, vanília-, pisztácia- és csokoládéfagylalthoz.

VARIEGATO ARANYMAZSOLA
Cikkszám: 370000005992
3 kg

Nagyméretű aranymazsolát tartalmazó variegato alkoholos jegyekkel. Alkoholtartalma: 1,5% Javasoljuk: ricotta-, mascarpone-,puncs- és vanília fagylalthoz.

VARIEGATO EPER
Cikkszám: 370000008840
3 kg

Eper darabokkal.

VARIEGATO ERDEI GYÜMÖLCS FRUTTI DI BOSCO
Cikkszám: 271012000082
3 kg

Szeder, eper, áfonya és málna darabokkal.

VARIEGATO FÜGE KARAMELLIZÁLT FÜGE DARABOKKAL
Cikkszám: 271200000630
3 kg

A Babbi egyik legjobb terméke! Házi recept szerint készült, sűrű, karamellizált egész fügét, citrom- és narancshéjat tartalmaz (a fügét célszerű felhasználás előtt egy olló segítségével feldarabolni a vödörben, így könnyebben fogyasztható).

VARIEGATO GRÁNÁTALMA DARABOKKAL MELAGRANA
Cikkszám: 370000000448
3 kg

Gránátalmamagokban gazdag, élénk színű variegato, amivel nem csak a hagyományos fagylalt variegálható, hanem lapos fagylalt rétegeként is felhasználható. Cukrászatban is használható.

VARIEGATO GYÖMBÉR ZENZERO
Cikkszám: 370000002561
3 kg

Magas százalékban tartalmaz félig-kandírozott gyömbér darabokat, gyömbér kivonatot. Kiemeli a gyömbér aromáját, friss, csípős ízét.



VARIEGATO SZILVA KARAMELLIZÁLT SZILVA DARABOKKAL

Cikkszám: 370000005991
3 kg

A közkedvelt karamellizált füge variegato testvére, ugyanazzal a hagyományos, kézműves eljárással készül, mint elődje.
Javasoljuk: keksz-, vanília-, mascarpone- és joghurt fagylaltokhoz

VARIEGATO MANGO

Cikkszám: 271200000645
3 kg

Mangópépből készült variegato, friss, kockára vágott, legjobb minőségű Alphonso mangó darabokkal. Ez a jellegzetes színű és ízű indiai mangófajta igazi egzotikus ízélményt kölcsönöz a fagylaltnak.

VARIEGATO MARACUJA

Cikkszám: 271200000751
3 kg

Sötét színű maracuja magokban gazdag variegato, amivel bármelyik világos színű, ízben hozzá illő fagylalt látványossá tehető.

VARIEGATO MÁLNA

Cikkszám: 271200000603
3 kg

Málna variegato egész málna szemekkel.

VARIEGATO MEGGY AMARENA

Cikkszám: 271200000602
3 kg

A Babbi „igazi” meggy variegatoja: megtapad a fagylalton, nem csúszik le róla, megtartja a színét, sima és krémes, kellemes ízű, megfelelő méretű szemek (nem túl nagyok) vannak benne.

VARIEGATO MEGGY DARABOKKAL AMARENA EXTRA

Cikkszám: 271012000083
3 kg

Inkább dekor meggy: egész meggy szemek cukorszirupban. A cukorszirup a termék minőségének megőrzése miatt fontos. Ha ezt a szirupot ráöntik a fagylaltra, a fény hatására megváltozik a színe, és mivel a meggy szemek nagyok benne, nem fognak a fagylalton megállni. Ugyanakkor a cukorszirupnak a benne levő meggy miatt kellemes íze van, ezért nem kell kiönteni, felhasználható más módon.

VARIEGATO NARANCS DARABOKKAL

Cikkszám: 271200000740
3 kg

Természetes narancslével, narancshéj darabokkal.

KROK VARIEGATOK

A krok variegatokban ostyadarabok/kekszdarabok, magok találhatók, melyekkel ropogóssá tehető a fagylalt.

VARIEGATO BELGA FŰSZERES KEKSZ
Cikkszám: 271200000750
3 kg

Fahéj és karamellizált cukor ízű, ropogós kekszdarabokat tartalmazó variegato. Íze akár a mézeskalácsé! Javasoljuk: belga fűszeres keksz-, vanília és lótuszos fagylalthoz.

VARIEGATO CITROM KEKSZDARABOKKAL LEMONKROK
Cikkszám: 271200000739
3 kg

Citrom ízű krém ropogós ostyával, kekszdarabokkal és citromkockával. Nem savas, tejes fagylaltokhoz jól illik (vanília, mascarpone, sajttorta, stb.)

VARIEGATO ÉTCSOKOLÁDÉ KEKSZDARABOKKAL NEROKROK
Cikkszám: 271200000646
3 kg

Lágy étcsokoládé krém ropogós csokoládés kekszdarabokkal.

VARIEGATO KÁVÉ OSTYÁVAL CAFFÉKROK
Cikkszám: 271200000599
2,5 kg

Kávékrém ostyával és mogyoró pralinéval.

VARIEGATO KÓKUSZ OSTYÁVAL COCCOKROK
Cikkszám: 271200000600
3 kg

Kókuszkrém ostyával és kókuszreszelékkel.



VARIEGATO MOGYORÓKRÉM KEKSZDARABOKKAL BISCOKROK
Cikkszám: 271200000631
3 kg

Mogyorókrém kekszdarabokkal.

VARIEGATO MOGYORÓKRÉM OSTYÁVAL GIANDUIAKROK
Cikkszám: 271200000611
2,5 kg

Kakaós-mogyorós (Gianduia) krém ropogós ostyával.

VARIEGATO PISZTÁCIA OSTYÁVAL PISTACCHIOKROK
Cikkszám: 271200000601
2,5 kg

Pisztácia-fehércsokoládé krém ropogós ostyával és pisztácia pralinéval.

VARIEGATO SÓS VAJKARAMELLA ROPOGÓS PEKÁNDIÓVAL ÉS SÓKRISTÁLYOKKAL
Cikkszám: 370000010151
3 kg

Sós vajkaramellás variegato, apró pekándiós praliné-val és sókristályokkal. Javasoljuk: sajttorta, csokoládé, mascarpone, vanília fagylaltokhoz.

VARIEGATO WAFERINI ÁFONYA ÉS LEVENDULA OSTYÁVAL
Cikkszám: 370000013864
3 kg

Bársonyos joghurtkrém roppanós, liofilizált áfonyával és Babbi ostyadarabokkal gazdagítva. Javasoljuk az Agricole sajttorta fagyiporral elkészíteni.

ÚJ

VARIEGATO WAFERINI MOGYORÓS NÁPOLYI
Cikkszám: 370000005999
2,5 kg

Mogyorókrémmel és ostyadarabokkal készült variegato, amiben igazi Babbi waferini van, ami a fagylalton is ropogós marad.
Javasoljuk: waferini-, keksz- és vaníliafagylalthoz.



Sokféle módon felhasználható termékek: önmagában lapos fagylaltként, fagylaltok rétegezéséhez, 1:1 arányban tejjel felhabosítva, variegatoként, csokiszökőkúthoz, cukrászati termékekhez. A golosákat felhasználás előtt alaposan fel kell keverni akár robotgéppel! Szobahőmérsékleten kenhető, hűtve szilárd termékek.

GOLOSA ÉTCSOKOLÁDÉ
Cikkszám: 271200000608
3 kg

GOLOSA FEHÉRCSOKOLÁDÉ
Cikkszám: 271200000690
3 kg

GOLOSA GIANDUIA EXTRA VEGÁN
Cikkszám: 370000011859
3 kg

GOLOSA PISZTÁCIA
Cikkszám: 271200000598
3 kg

GOLOSA SÓSKARAMELL
Cikkszám: 370000010149
3 kg

GOLOSA TEJCSOKOLÁDÉ CIOCCOLATO LATTE
Cikkszám: 370000002705
3 kg

GOLOSA TOFFEE KARAMELL
Cikkszám: 271200000752
3 kg

GOLOSA DUBAI KARAMELL KADAYIF
Cikkszám: 370000013865
3 kg

Lágy, folyékony karamellkrém roppanós kadayif tésztával. Dubai stílus kicsit másként, pl. Snickers fagyi készítéséhez.

ÚJ

GOLOSA DUBAI PISZTÁCIA KADAYIF
Cikkszám: 370000013867
3 kg

Gazdag és bársonyos pisztácia krém ropogós kadayif tésztával. Pisztácia tartalma: 18,7%

ÚJ

GOLOSA PISZTÁCIA KROK PISZTÁCIADARABOKKAL
Cikkszám: 370000000926
3 kg

A Babbi Pisztácia Golosájának ropogós verziója, pisztáciakrém durvára tört pisztácia darabokkal. Használja Cremino fagylaltokhoz, variegatoként vagy sütemények rétegezésére!

GOLOSA GIANDUIA KROK MOGYORÓDARABOKKAL
Cikkszám: 370000007157
3 kg

A Babbi Gianduia Golosájának ropogós verziója, csokoládés mogyorókrém finomra tört mogyoró darabokkal. Használja Cremino fagylaltokhoz, variegatoként, sütemények rétegezésére vagy mousse-okba!

GOLOSA TEJCSOKOLÁDÉ KROK SÓS MOGYORÓ DARABOKKAL
Cikkszám: 370000004129
3 kg

A tejcsokoládé golosa új ropogós verziója. Sós mogyoró darabokat tartalmazó tejcsoki krém. Kontrasztos ízt ad a golosának az édes tejcsokoládé és a sós mogyoró. Mogyorós csoki (Gianduia) pasztával Nutella ízű fagylalt készíthető.

ÖNTETEK

ÖNTET CSOKOLÁDÉ
Cikkszám: 271300000164
1 kg

ÖNTET EPER
Cikkszám: 271300000163
1 kg

ÖNTET ERDEI GYÜMÖLCS
Cikkszám: 271300000165
1 kg

ÖNTET KÁVÉ
Cikkszám: 271300000171
1 kg

ÖNTET KRÉMKARAMELL
Cikkszám: 271300000170
1 kg

ÖNTET MANGÓ
Cikkszám: 370000002992
1 kg

ÖNTET MÁLNA
Cikkszám: 271300000172
1 kg

ÖNTET MEGGY
Cikkszám: 271300000179
1 kg

JÉGKÁSÁK

JÉGKÁSAPOR CITROM
Cikkszám: 370000000920
1 kg

JÉGKÁSAPOR MEGGY
Cikkszám: 370000000918
1 kg

JÉGKÁSAPOR MENTA
Cikkszám: 370000000921
1 kg

JÉGKÁSAPOR NARANCS
Cikkszám: 370000000919
1 kg



A copertura bevonók fagylaltokon és desszerteken is tökéltesen alkalmazhtaóak modern és rugalmas bevonatot képezve. A ropogós keksz darabok és magvak különleges textúrát adnak minden falatnak. Elkészítés: melegítse fel 40°C-ra és mártható/önthető.
Jégkrémekhez, parfé tortákhoz, fagyidekorációnak, desszertek bevonására.

BEVONÓ CSOKIS-MOGYORÓS GIANDUIA COPERTURA TÖRÖKMOGYORÓ-DARABOKKAL

Cikkszám: 370000013862
3 kg

Csokoládé és mogyoró klasszikus párosa, amit a ropogós mogyoródarabok tesznek tökéletessé.

ÚJ

BEVONÓ LÓTUSZOS KARAMELLÁS COPERTURA KEKSZDARABOKKAL

Cikkszám: 370000013861
3 kg

Fehércsokoládés krém kókuszreszelékkel és keksz-darabokkal.

ÚJ

BEVONÓ KÓKUSZOS FEHÉRCSOKOLÁDÉS COPERTURA KEKSZDARABOKKAL

Cikkszám: 370000013860
3 kg

Valódi lótusz kekszmorzsával.

ÚJ

BEVONÓ PISZTÁCIÁS COPERTURA PISZTÁCIADARABOKKAL

Cikkszám: 370000013859
3 kg

Ropogós pisztáciadarabok és pisztáciakrém - trendi választás!

ÚJ

FAGYIBEVONÓ STRACCIATELLA RUSTICA

Cikkszám: 370000011862
3 kg

A hagyományos stracciatella bevonó egy kis csavarral: ropogós kakaóbabtöretet tartalmaz. Enyhén kesernyés ízvilág. Extra sötét, extra ropogós és extra finom!

FAGYIBEVONÓ STRACCIATELLA COPERTURA FINE

Cikkszám: 251000000131
3 kg

Vékony rétegű étcsokoládé bevonó, ami roppanósra dermed. Használható Straciatella, After Eight fagylaltokhoz, illetve olyan termékekhez, ahol fontos, hogy csak egy vékony csoki réteget készítsünk.

CIOCCODELIZIA FORRÓ ÉTCSOKOLÁDÉ POR
Cikkszám: 370000014518
30 db/doboz, 6 db/doboz

Gazdag, telt étcsokoládés ízvilág, mely nem tartalmaz semmilyen tejszármazékot. Tejesen és mentesen is elkészíthető.

Elkészítés: 1 tasak + kb. 100 ml tej főzve vagy gőzölve.

CIOCCODELIZIA KLASSZIKUS FORRÓ CSOKOLÁDÉ POR
Cikkszám: 370000014516
30 db/doboz, 6 db/doboz

Klasszikus forró csoki ízvilág, mely egész évben kínálható időjárástól függetlenül.

Elkészítés: 1 tasak + kb. 100 ml tej főzve vagy gőzölve.

INVERT CUKOR SZIRUP
Cikkszám: 370000000446
3 kg

Bármilyen ízű szirup készíthető belőle a fagylalthoz cukoralapú pasztával keverve. A cukrászatban is használható.

IZOMALT CUKOR
Cikkszám: 202210000057
1 kg

Édesítőszer, mely tökéletes cukordíszek készítéséhez.

Földimogyoró ropogós cukorbevonattal és sókristályokkal. Sós és édes íz egyben, fagyi tetejére tökéletes dekor!

MAKADÁMIA DIÓ MIX APRÍTOTT, CUKROZOTT
Cikkszám: 370000000450
1 kg

Fagylalt és cukrászati dekorációnak, krémekbe keverve is kiválóan használható. Fő összetevője a tört makadámia dió. Ezen kívül tört mandulát és tört törökmogyorót tartalmaz.

PISZTÁCIA PRÉMIUM PÖRKÖLT EGÉSZ
Cikkszám: 370000000451
1 kg

Természetes, 100% válogatott prémium minőségű pörkölt pisztácia. Ajánlott fagylalt dekorációnak, vagy cukrászati felhasználásra.

TÖRÖKMOGYORÓ PÖRKÖLT EGÉSZ NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP
Cikkszám: 370000001421
2 KG

Kiváló minőségű pörkölt, egész törökmogyoró kizárólag Piemontból származó mogyoróból. IGP tanúsítvánnyal rendelkező prémium termék.

Gluténmentes és ropogós morzsa, mely a fagylalton sem lágyul el! Extra textúrát és remek díszítést biztosít bármely fagylaltnak, desszertnek és nem szívja meg magát nedvességgel. Vödrös kiszerelésének köszönhetően a szállítás és tárolás során sem morzsolódik kisebbre.

MORZSA CITROMOS
Cikkszám: 370000011863
1,75 kg

MORZSA ERDEI GYÜMÖLCSÖS
Cikkszám: 370000007994
1,75 kg

MORZSA KAKAÓS
Cikkszám: 370000005995
1,75 kg

MORZSA KARAMELLÁS VEGÁN
Margarinnal készült.
Cikkszám: 370000005996
1,75 kg

MORZSA VAJAS
Cikkszám: 370000005994
1,75 kg





B-FREE DESSZERTKRÉMPOR
Cikkszám: 370000010145
1 kg

Hozzáadott cukrot nem tartalmazó, kellemes tejszín ízű mix mousse, bajor krém és panna cotta készítéséhez.
Alaprecept mousse: 1 000 g tejszín + 250 g B-free mousse

GOFRI KEVERÉK
Cikkszám: 370000002708
2,5 kg

Gluténmentes süteménypor gofri és amerikai palacsinta készítéséhez. Olvasztott vaj, tojás és víz hozzáadásával gyorsan kiváló szerkezetű gluténmentes gofri készíthető. Recept: 1000 g mix, 370 g tojás, 850 ml víz, 400 g vaj

SÜTIALAP BROWNIE MIX
Cikkszám: 370000001159
2,5 kg

Gluténmentes keverék brownie, láva torta, Sacher torta készítéséhez.
Recept: 1000 g mix, 500 g vaj, 375 g tojás.

SÜTIALAP RED VELVET
Cikkszám: 370000001162
2,5 kg

Gluténmentes red velvet sütialap torták és muffinok készítéséhez.
Recept: 1000 g mix, 350 g olaj, 500 g tojás.
Tipp: Olaj helyett 350 g vajjal is elkészíthető.


1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

FAGYIALAP GYÜMÖLCS HIDEG BASE FRUIT 50 F

Cikkszám: 370000006508
2 kg

Nem tartalmaz tejport. Proteinben és növényi rostokban gazdag, nagy levegőfelvételt biztosít egyéb adalékanyag nélkül.
A fagylalt stabil lesz, kiszállítani is egyszerűbb.
A gyümölcsfagylalt krémes lesz, mintha tejjel készült volna.
A krémesebb - nem sorbet állagú gyümölcsfagylaltokhoz ajánljuk.

FAGYIALAP TEJES HIDEG BASE PREMIUM 50 F.C

Cikkszám: 370000000443
2 kg

Kimondottan hideg eljáráshoz készült 50-es alap, csak tejet és cukrot kell hozzáadni. A fagylaltnak lágy struktúrát és stabil szerkezetet biztosít, jól mutat a fagylaltpultban.

FAGYIALAP TEJES MELEG BASE NUVOLATTE 100 S.A.

Cikkszám: 370000000442
2 kg

Nagyon lágy fagylalt készíthető belőle. ***Aromákat nem tartalmaz,*** így kiemeli a paszta ízét, amiből kevesebbet is elég használni. Finomított zsírokat, glükóz szirupot, sovány tejport és tejproteint tartalmaz.

FAGYIALAP TEJES MELEG HOZZÁADOTT CUKOR NÉLKÜL

Cikkszám: 370000013896
1 kg

Gyorsan elkészíthető krémes és stabil állagú alap. Hozzáadott cukrot nem tartalmaz. Tejszín íz megbolondítva madagaszkári bourbon vaníliával.
Kitűnő krémes fagylalt készíthető belőle.

Recept:
- Fiordilatte: 1,05 kg alap + 2,7 kg tej + 300 g tejszín

vagy
- Zsíros alaphoz: 1,05 kg alap + 2,8 kg tej + 350 g zsíros paszta

Gluténmentes, tejet tartalmaz.

Hideg tejes eljáráshoz, 100-as alapként használható, de alapvetően meleg eljáráshoz gyártott termék. A hideg eljárás esetén a tej minimum szoba-hőmérsékletű legyen, de még jobb, ha 60-65 °C-ra felmelegítik.

FAGYIALAP TEJES HIDEG-MELEG BASE MASSIMA 100

Cikkszám: 271400000063
2 kg

Kitűnő textúrájú, krémes fagylalt készíthető belőle. Tejben és tejzsírban gazdag. Nagyobb térfogatot, krémességet, lágyságot ad, nem kristályosodik, kenhető marad a fagylalt a pultban. Csak cukor és tej kell hozzá.

LÁGYFAGYIPOR CSOKOLÁDÉ SOFT-ICE

Cikkszám: 370000011771
1,6 kg

Az igazán finom csokoládés lágyfagylalt alapja, melyhez mindössze vízre vagy tejre van szüksége. Adagolás: 1 csomag fagylaltpor + 4 l víz. A még krémesebb állag elérése érdekében készíthető 2 liter tej és 2 liter víz hozzáadásával.

LÁGYFAGYIPOR VANÍLIA VANILIA SOFT-ICE

Cikkszám:370000007598
1,6 kg

Azonnal felhasználható fagylaltpor vanília ízű lágyfagylalthoz. Csak vízre van szükség az elkészítéséhez. Íze akár a közkedvelt „meki” fagyié.
Adagolás: 1 csomag fagylaltpor + 4 l víz. A még krémesebb állag elérése érdekében készíthető 2 liter tej és 2 liter víz hozzáadásával.



A csokoládé fagylaltporok a Pernigotti legjobb csokoládé ízei leporítva, kiegyensúlyozott recepttel elkészítve, amihez csak vizet kell adni és jól elkeverni. A csokoládéporok használatával folyamatosan magas minőségű fagylalt készíthető el úgy, hogy közben kizárjuk a mérési hibákat (=csak forró vízzel kell összekeverni mindent), időt és energiát spórolunk, mert nagyon egyszerű elkészíteni.
A forró víz (80 °C) nagyon fontos, mert az aromák ezáltal oldódnak ki legjobban. A tökéletes elkeveréshez megfelelő botmixer (ipari!) szükséges, mert ha nincs teljesen elkeverve a por, sima kakaós íze lesz a fagylaltnak. Keverés után, kifagyasztás előtt pihentetni kell!

Mono Origin Range termékek:

Egy adott termőhelyről származó kakaóval készültek. Nem tartalmaznak semmilyen aromát, ízesítőt. Az ízek a különböző helyekről származó kakaók eredeti ízei miatt érezhetőek. A különböző színek is a kakaók különböző színeiből adódnak.



FAGYIPOR ÉTCSOKOLÁDÉ EXTRANERO

Cikkszám: 271011000104
1,8 kg



Azonnal felhasználható ***extra sötét*** étcsokoládé fagylaltpor. Nagyon magas mennyiségben (60%) válogatott porított étcsokoládét tartalmaz. Zsírt nem tartalmaz, csak kakaóvajat. Csak víz hozzáadásával elkészíthető. Színe az afrikai kakaó miatt olyan sötét, nincs benne semmilyen mesterséges színezék. Más cégek extra sötét csokoládéival szemben ez ***nem tartalmaz semmilyen tejszármazékot***. Lágyfagyiként is használható.

FAGYIPOR ÉTCSOKOLÁDÉ SANTO DOMINGO

Cikkszám: 370000013040
1,8 kg



Azonnal felhasználható étcsokoládé fagylaltpor, egy termőhelyről számazó (Santo Domingo) kakaóval. 57% porított étcsokoládét tartalmaz, zsírt nem tartalmaz, csak kakaóvajat. Csak víz hozzáadásával elkészíthető. A santo domingoi kakaó az egyik legjobb a világon. ***Vaníliás utóízű.*** Lágyfagyiként is használható.

FAGYIPOR FEHÉRCSOKOLÁDÉ

Cikkszám: 370000007738
1,6 kg

Azonnal használható fehércsokoládé fagylaltpor, 43% fehércsokoládépor tartalommal. Tökéletes alapíz sokféle variegatóhoz. Pl. Kinder fagyihoz és chilis csokihoz.

FAGYIPOR PUROFONDENTE ZERO ÉTCSOKOLÁDÉ

Cikkszám: 370000004314
1,8 kg

Vásárlói is szeretnék érezni a fagylalt csábító ízét bűntudat nélkül? Akkor kínálja nekik az ***édesítőszerekkel készült*** étcsokoládé fagylaltport, mely nem keményedik be a pultban és még az íze is mennyei!
Recept: 1,8 kg purofondente zero + 2,4 l forró víz



AROMAPOR JOGHURT YOGOPLUS

Cikkszám: 370000007737
2 kg

Sovány joghurtport tartalmaz. Karakteres, természetes joghurt íz.

40 g/l

FAGYIPOR YOGO MY-KONOS GÖRÖG JOGHURT

Cikkszám: 370000008039
1,25 kg

Krémessége és kellemesen savanykás íze a görög joghurtéhoz hasonló. Lágyfagylaltként is használható.

FRUTTAPRONTA FAGYLALTPOROK

Szárított gyümölcsöt tartalmazó porított termékek, melyek víz és/vagy tej hozzáadásával gyorsan és könnyedén elkészíthetők. Lágyfagyiként is használhatóak.

FAGYIPOR FRUTTAPRONTA GÖRÖGDINNYE
Cikkszám:
370000010341
1,25 kg

FAGYIPOR FRUTTAPRONTA MANGÓ
Cikkszám:
370000010345
1,25 kg

FAGYIPOR FRUTTAPRONTA MARACUJA
Cikkszám:
370000010346
1,25 kg

FAGYIPOR FRUTTAPRONTA PIROS GYÜMÖLCSÖK
Cikkszám:
370000010344
1,25 kg

eper, gránátalma, málna

FAGYIPOR FRUTTAPRONTA VÉRNARANCS
Cikkszám:
370000010343
1,25 kg

FAGYIPOR FRUTTAPRONTA KÓKUSZ
Cikkszám:
370000010347
1,3 kg



Gél állagú, magas gyümölcstartalmú alap, ami minden alapanyagot tartalmaz, amire egy mennyei, krémes állagú sorbet fagyihoz szükség van.

GELAGEL EGZOTIKUS GYÜMÖLCS

Cikkszám: 370000011893
1,65 kg

Magas gyümölcstartalmú (46,6%) egyedi, egzotikus ízvilág: a banán, az ananász és a kiwi ízeinek kellemesen savanykás kombinációja. Színe megkapó, íze tökéletes a nyári melegben.

Adagolás: 1,65kg termékhez csupán 2,1l vizet kell adagolni.

GELAGEL ŐSZIBARACK-MÁLNA

Cikkszám: 370000008917
1,65 kg

Magas gyümölcstartalmú 70% - 52% őszibarack és 18% málna - fagyialap, mely egyszerre édes és savanykás, remek nyári fagylalt.

Adagolás: 1,65kg termékhez csupán 2,1l vizet kell adagolni.

GELAGEL VIOLA SZEDER, FEKETE EPER, ÁFONYA

Cikkszám: 370000013893
1,65 kg

Intenzív lila színű fagylalt, amelyet gondosan válogatott bogyós gyümölcsök – szeder, áfonya és fekete eper – alkotnak. Az íze tökéletes egyensúlyt teremt az édesség és a frissesség között, gazdag karakterrel és aromás intenzitással.

ÚJ

Adagolás: 1,65kg termékhez csupán 2,1l vizet kell adagolni.



MORETTINA

Morettina: Univerzálisan felhasználható lágy krém: lapos fagylatokhoz, variegatoként, cukrászatban és csokiszökőkúthoz is. ***Előnyei:*** fagyasztás után nem dermed roppanósra, krémes állagú marad. Nem tartalmaz emulgeálószert, emiatt a szilárd és az olajos réteg ketté válhat, fel kell keverni használat előtt. Parfé torták, normál torták burkolására is alkalmas.

MORETTINA PEKÁNDIÓ

Cikkszám: 370000013924
5,5 kg

Intenzív karamell és tejcsokoládé ízű pekándiós krém, mely 20%-ban egész pekándió darabokat tartalmaz.

ÚJ

MORETTINA CSOKIS-MOGYORÓS GIANDUIA

Cikkszám: 271011000130
6 kg

Univerzálisan felhasználható lágy kakaós mogyorókrém. A Pernigotti tradícionális réteges cremino fagylaltjának alapanyaga. Javasoljuk creminohoz (lapos fagylaltokhoz) rétegként, variegatoként; Snickers, Gianduia, Kinder ízekhez.

MORETTINA PISZTÁCIA PISZTÁCIADARABOKKAL

Cikkszám: 370000011895
5,5 kg

Intenzív ízű pisztácia krém, mely 15%-ban egész sós pisztáciát tartalmaz.

MORETTINA SÓS KARAMELL

Cikkszám: 370000004315
6 kg

A sós karamell az egyik legnépszerűbb íz.
Próbálja ki vanília-, joghurt-, csokoládé- vagy fehércsokoládé fagylalton.



STRACCIATELLA, FAGYIBEVONÓ

FAGYIBEVONÓ ÉTCSOKOLÁDÉS STRACCIATELLA COPERTURA
Cikkszám: 370000012447
2,7 kg

Intenzív csokoládé íz, tökéletes a valódi Stracciatella fagylalthoz. Használat előtt jól át kell keverni és kicsit felmelegíteni.

FAGYIBEVONÓ ÉTCSOKOLÁDÉS STRACCIATELLA MENTA KRISTÁLYOKKAL
Cikkszám: 370000013658
2,7 kg

Az étcsokoládé erőteljes íze a menta frissességével párosul. After eight ízvilág.

FAGYIBEVONÓ ÉTCSOKOLÁDÉS STRACCIATELLA SÓS KRISTÁLYOKKAL
Cikkszám: 370000013657
2,7 kg

Klasszikus csokoládés íz egy kis sós-ropogós csavarral! Egyszerre édes és sós, könnyű vele dekorálni és variegálni is, ezzel kölcsönözve ellenállhatatlan látványt. Variegatoként, bevonóként, dekorációnak lapként kiöntve (törött tükör effekt), jégkrémre és tölcsérre is remek választás.

FAGYIBEVONÓ GOLD STRACCIATELLA
Cikkszám: 370000012561
2,7 kg

Gold csokiból készült sztracsatella bevonó: karamellás fehércsokoládé íz. Lehet használni jégkrémek/mousse-ok bevonására is. Divatos, a Magnum Gold is nagy sikernek örvend!

FAGYIBEVONÓ PISZTÁCIÁS STRACCIATELLA SÓS KRISTÁLYOKKAL
Cikkszám: 370000012445
2,7 kg

Pisztáciás krém sós cukorkristályokkal. Mennyei pisztáciás ízvilág egy kis sós-ropogós csavarral. Variegatoként, bevonóként, dekorációnak lapként kiöntve (törött tükör effekt), jégkrémre és tölcsérre is remek választás.

FAGYIBEVONÓ SÓS VAJKARAMELL SÓKRISTÁLYOKKAL
Cikkszám: 370000011894
2,7 kg

Egyedülálló karamellás ízvilág jellemzi, mely a sókristályok intenzitásával párosul. Az édes és a sós ízek tökéletes elegye, mely napjaink egyik legnépszerűbb íze!



GYÜMÖLCS PASZTÁK: CITRUS LINE-UP

A Pernigotti újdonsága az olasz citrusligetek ihlette citruspaszták.
Ideálisak sorbetek, jégkásák, fagylaltok és parfék készítéséhez.

ACIDILIA
Cikkszám: 370000011905
1 kg

Dextrózt, maltodextrint valamint porított citromlevet, citromport és természetes citrom aromát tartalmazó különleges citromsav keverék, mely a citrusos paszták savasságának beállítására szolgál. Por állagú.
Adagolás: Bergamott 16 g/kg, Pink grapefruit 14 g/kg, Vérnarancs 12,5 g/kg.

BERGAMOTT PASZTA
Cikkszám: 370000011903
1,5 kg

Szicíliában őshonos, lime-hoz hasonló gyümölcs, enyhén kesernyés ízzel. Frissítő intenzív illatú.
Adagolás: 50 g/kg + 16 g Acidilia

PINK GRAPEFRUIT PASZTA
Cikkszám: 370000011904
1,5 kg

Intenzív grapefruit és enyhén kesernyés íz jellemzi.
Adagolás: 50 g/kg + 14 g Acidilia

VÉRNARANCS PASZTA
Cikkszám: 370000011902
1,5 kg

Vérnarancs ízű paszta, telt ízvilággal. Intenzív színvilág és enyhe kesernyésség jellemzi.
Adagolás: 50g/kg + 12,5g Acidilia



GYÜMÖLCS PASZTÁK

A Pernigotti paszták nagyon magas százalékban tartalmaznak gyümölcsöt.
A pasztákat leginkább gyümölccsel kombinálva ajánlott használni. Adagolás ilyenkor: 30 g/l.
Ha csak pasztát használ akkor 70 g/l.
Állandó ízt, minőséget és színt biztosít a fagylaltnak.

PASZTA EPER 45%
Cikkszám:
370000006605
3,5 kg

Magokkal,
eper darabokkal.

PASZTA ERDEI GYÜMÖLCS 21%
Cikkszám:
370000006975
3,5 kg

Magokkal.

PASZTA MANGÓ 38%
Cikkszám:
370000006739
3,5 kg

PASZTA MÁLNA 30%
Cikkszám:
370000006976
3,5 kg

Magokkal.

PASZTA SÁRGADINNYE 40%
Cikkszám:
370000006607
3,5 kg



PASZTA DIÓ
Cikkszám: 370000007735
5,5 kg

Karakteres, intenzív íz, dió darabokkal.

Adagolás: 70 g/l

PASZTA ÉTCSOKOLÁDÉ SANTO DOMINGO
Cikkszám: 370000013922
3 kg

A híres Santo-Domingo étcsokoládé paszta változata. Harmonikus ízvilág, finom fűszeres jegyekkel, virágos és gyümölcsös árnyalatokkal, valamint enyhe pörkölt tónussal, amely együtt egy kiegyensúlyozott és karakteres ízvilágot teremt.

Adagolás: 80-100 g/kg + 1kg fehér alap

PASZTA FEHÉRCSOKOLÁDÉ
Cikkszám: 370000013656
2,5 kg

Hagyományos fehércsokoládés paszta.
Pl. Kinder fagyihoz tejcsoki variegatoval.

Adagolás: 70 g/l

PASZTA FÖLDIMOGYORÓ 100% ARACHIDE
Cikkszám:370000006311
3 kg

100% pirított földimogyoróból, mesterséges aromák nélkül. Pl. Snickers, Reese's fagyihoz tejcsoki variegatoval.

Adagolás: 100 g/l

PASZTA KARAMELL
Cikkszám: 370000004618
3,5 kg

Intenzív karamellizált cukor ízű paszta.
Pl. Toffifee fagyihoz.

Adagolás: 70-80 g/l



PASZTA KÁVÉ
Cikkszám: 370000008388
3 kg

Válogatott, minőségi kávé az alapja a pasztának, intenzív ízű és illatú. Pl. kávé, capuccino, moccacino fagyihoz.

Adagolás: 70 g/l

PASZTA MOGYORÓ 95,49%
Cikkszám: 370000012444
5,4 kg

Pörkölt, hámozott, lágyan finomított, sötét színű, karakteres mogyoró íz. Pl. cremino fagylalthoz, minőségi mogyoró.

Adagolás: 70 g/l

PASZTA PISZTÁCIA 100%
Cikkszám: 271200000574
2,5 kg

Pörkölt, finomított pisztáciából. Zöld színű, természetes színezék: klorofil van benne. 100%-os.

Adagolás: 70-100 g/l

PASZTA TUTTI FRUTTI CELESTINO
Cikkszám: 370000006507
3,5 kg

Kék színű, tutti-frutti ízű paszta. Hupikék törpikék és Unikornis fagylalthoz is tökéletes.

Adagolás: 40-50 g/l



PASZTA VANÍLIA
VANIGLIA PURA TOP

Cikkszám: 370000004619
3,5 kg

Természetes Bourbon vanília ízzel, vanília porral, magokkal, természetes színezékkel.

Adagolás: 20-30 g/l

PASZTA VANÍLIÁS KEKSZ
FROLLINO PLUS

Cikkszám: 370000006519
3,5 kg

Keksz ízű paszta. A Cookies fagylalt alapja. A paszta illata olyan, mint amikor nagymamánk süteményt sütött és az egész házban érezni lehetett az illatot. Csokis keksz vagy meggy variegatoval ajánljuk.

Adagolás: 40-50 g/l

PASZTA VELENCEI ÁLOM

Cikkszám: 370000006022
5 kg

A tejes, tojásos, enyhén citrusos klasszikus olasz krém fagylalt változata, a Velencei álom fagyi alapja. Javasoljuk: narancs és sztracciatella variegatoval (Velencei álom), más gyümölcs variegatokkal és az amore variegatokkal.

Adagolás: 70 g/l



AMORE VARIEGATOK

A krémes és a ropogós állag tökéletes keveréke. Az **új Amore család** tagjai **magvakkal és ropogós tölcsérdarabokkal** kevert variegatok, különböző ízesítésben.
Az eljárásnak köszönhetően **az ostya ropogós marad a fagylalton** is,
ezzel biztosítva a kellemes ízt és a finom textúrát a gelatonak.
Használhatóak önmagukban, fehér/enyhén ízesített alapot variegálva is: **100 g/l adagolással.**



VARIEGATO AMORE PEKÁN
Cikkszám: 370000009231
5 kg

Pekándióval és ropogós ostyával kevert variegato enyhén sós karamellás krémben. Használható önmagában fehér alappal ízesítésként is.

VARIEGATO AMORE PISZTÁCIA
Cikkszám: 370000008389
5 kg

Pisztácia pasztás krém, pirított pisztáciával és ostyával. Használható önmagában fehér alappal ízesítésként is. A pisztácia az egyik legkedveltebb fagylalt jelenleg, és ezzel a hagyományos vanília/keksz/mascarpone fagylalt is még finomabbá tehető!

VARIEGATO AMORE SÓS FÖLDIMOGYORÓ
Cikkszám: 370000008597
5 kg

Mogyoróvaj ízű sózott krém darabolt földimogyoróval és ostyával gazdagítva. Remek textúrát ad a fagylaltnak. Használható önmagában fehér alappal ízesítésként is.

VARIEGATO AMORE SÓS MANDULA
Cikkszám: 370000009955
5 kg

Sós mandulakrém ropogós ostyadarabokkal és pörkölt sós mandulaszemekkel.

VARIEGATO AMARENA TOP MEGGY 40%
Cikkszám: 370000006315
3,5 kg

40% egész meggyet és meggy darabokat tartalmaz, csak természetes színezékkel.

VARIEGATO COCCOBELLO
Cikkszám: 370000010182
3 kg

A kókusz friss íze kombinálva a sűrű tejcsokoládéval a Bounty csokoládé ízét idézi fel.

VARIEGATO CSOKISKEKSZ FROLLINO AL CIOCCOLATO
Cikkszám: 370000005954
5,5 kg

Alacsony zsírtartalmú kakaóval készült keksz, kakaó és mogyoró íz. A Cookies fagylalthoz főleg, de használható bármely egyéb fagylalthoz is.

VARIEGATO ERDEI GYÜMÖLCS 40%
Cikkszám: 370000006324
3,5 kg

40% gyümölcstartalommal, csak természetes színezékkel.

VARIEGATO NARANCS 23%
Cikkszám: 370000010945
3,5 kg

23% gyümölcstartalom (kandírozott narancshéj), csak természetes színezékkel.

VARIEGATO PUNCS
Cikkszám: 370000011896
3 kg

Az olasz puncs, a Zuppa Inglese gazdag ízvilága párosul az Alchermes desszertlikőrrel és a piskóta darabokkal. Színe intenzív piros, vonzza a szemet! Alkoholtartalom a késztermékben: kb. 0,4%

VARIEGATO SÁRGABARACK
Cikkszám: 370000011892
3,5 kg

Egyszerre édes és enyhén savas, homogén állagú sárgabarack variegato 41% gyümölcstartalommal.

VARIEGATO SÓS VAJKARAMELL
Cikkszám: 370000008045
3,5 kg

Az egyik legkedveltebb íz manapság a sós karamell. Sűrű és édes, de mégis enyhén sós. A vajkaramella édessége találkozik az enyhén sós ízvilággal. Intenzív és kellemes.

VARIEGATO EPER 41%
Cikkszám: 370000006016
3,5 kg

Egész eper darabokkal.

VARIEGATO MARACUJA 25%
Cikkszám: 370000006017
3,5 kg

Finom és divatos íz, szép szín.

VARIEGATO MÁLNA 45%
Cikkszám: 370000006050
3,5 kg

Egész málna darabokkal.

2 az 1-ben!

A termékek sokoldalúan felhasználhatóak: a variegatok pasztaként, míg a paszták variegatoként is megállják a helyüket, ezzel többféle ízt és textúrát eredményezve.



PASZTA ÉS VARIEGATO SÓS PÖRKÖLT FÖLDIMOGYORÓ PESTO

Cikkszám: 370000013932
3 kg

Hosszan pörkölt földimogyoróból készült szemcsés textúrájú paszta egy csipetnyi tengeri sóval. Variegatoként használva pesztós, szemcsés hatású textúrát eredményez.

Adagolás: 70-100 g/kg + 1kg fehér alap

PASZTA ÉS VARIEGATO SÓS PÖRKÖLT PISZTÁCIA PESTO

Cikkszám: 370000010186
3 kg

Hosszan pörkölt pisztáciából készült, durvább szemcsés textúrájú paszta, csipetnyi tengeri sóval. Variegálva a tetején pesztós, darabos hatású textúrát eredményez.

Adagolás: 80-100 g/l

PASZTA ÉS VARIEGATO SÓS PÖRKÖLT TÖRÖKMOGYORÓ PESTO

Cikkszám: 370000013659
3 kg

Hosszan pörkölt törökmogyoróból készült, durvább szemcsés textúrájú paszta, csipetnyi tengeri sóval. Variegálva a tetején pesztós, darabos hatású textúrát eredményez.

Adagolás: 80-100 g/l

VARIEGATO ÉS PASZTA ZABAIONE

Cikkszám: 370000012562
3,5 kg

A Marsala bor erőteljes ízének és a tojássárgája selymességének az ötvözése. Krémes textúrájú, íze a tojáslikőrre emlékeztet.
A késztermék alkoholtartalma: kb.0,5 %.

Adagolás: 50 g/l

Főszerepben a KIT!

A Pernigotti kiteknél az ízeké és a kinézeté a főszerep, amihez mindent megtalál egy csomagban: paszta/fagylaltpor, variegato és dekoráció.

KIT ABBRACCIO SICILIANO

Cikkszám: 370000013886
6,9 kg

Ízletes tejcsokoládé íz öleli körül a fahéjjal ízesített mandulaízű fagylaltot.
Tetején a pisztáciadarabok, a pirított mandula és a szicíliai csokoládé könnyed ropogósságot kölcsönöz a fagylaltnak.

Tartalma: Mandulás és fahéjas alap 1x3 kg, csokoládé stracciatella 1x2,4 kg vödörben, mandula, csokoládé és pisztácia roppanós szórat 1x1,5 kg zsákban.

KIT AMALFI

Cikkszám: 370000008046
14 kg

Lágy, kellemes citromíz a citromolajnak köszönhetően. A paszta íze nem savanyú citrom, hanem kellemes citromos íz a citromolajnak köszönhetően. Ízét az illatok és nem a savasság jellemzi!

Tartalma: 3 kg amalfi paszta (adagolás: 50 g/l), 6 kg amalfi morettina és 2 x 2,5 kg amalfi morzsa

KIT BACIO DI DAMA

Cikkszám: 370000011899
10 kg

A mogyoró, a mandula és a ropogós textúrájú étcsokoládé paszták intenzív fúziójának a párosítása. Az étcsokoládés paszta 20%-ban tartalmazza Piemont egyik leghíresebb csokoládéval töltött mandulás kekszét, a Bacio di Damat.

Tartalma: Bacio di Dama paszta mandulával és mogyoróval 1x5 kg, étcsokoládés Bacio di Dama keksszel 1x5 kg.

KIT BONET

Cikkszám: 370000010178
6,7 kg

Piemont egyik legismertebb krémes desszertjéből készült alkotás. A legfinomabb rummal ízesített kakaó intenzitása az ízletes, ropogós amaretti keksszel és intenzív karamellmártással párosul. Íze a Sport szelethez hasonlít.

Tartalma: 1x5,7 kg Bonet variegato, 1x1 kg karamell öntet.

KIT CSOKIS BANÁN

Cikkszám: 370000006613
10,9 kg

Íze mint a Schoko banana-nak, igazi gyerekcsalogató íz és kinézet!

Tartalma: 6 csomag banán fagylaltpor (1,25 kg/zacskó + 1,25 l víz + 1,25 l tej) + 1 vödör Banános tejcsokoládé variegato 3 kg + 1 doboz ostyás banán dekoráció (75 db) + 1 banános ízjelző.

KIT CSOKOLÁDÉ FOCIS AJÁNDÉKKAL
Cikkszám: 370000011901
9,5 kg

A fehércsokoládé és a tejcsokoládé tökéletes párosítása. Íze a Kinder csokoládét idézi.

Tartalma: fehércsokoládé paszta 1x3,5 kg, tejcsokoládé krém 1x6 kg, 300 db focis figura.

KIT GRISBI
Cikkszám: 370000013888
8 kg

Az olaszok egyik leghíresebb kekszse most csokoládéfagylalt formájában kel életre. Gianduiás csokoládépaszta és Grisbi kekszes gianduiás variegato gazdagítja, a tetején pedig csokoládéval töltött kekszdarabok koronázzák meg az élményt.

ÚJ

Tartalma: csokoládés Grisbi paszta 1x3,5 kg vödörben, csokoládés Grisbi variegato 1x3,5 kg vödörben, mini Grisbi csokoládé kb. 10 darab a fagylalt tetejére.

KIT PROFUMO DELLE ALPI
Cikkszám: 370000013878
14 kg

A híres Profumo D'italia termékcsalád új tagja. A joghurt alap friss ízét a méz finom jegyei kísérik, amelyeket az áfonyaízű krém lágy édessége és a málnás ízű morzsa ropogóssága egészít ki.

ÚJ

Tartalma: Joghurtos mézes alap 2x1,5 kg, áfonyás morettina 1x6 kg vödörben, málnás morzsa 2x2,5 kg zsákban.
20 darab 3kg-os tégelyhez elegendő.

KIT SZARDÍNIA
Cikkszám: 370000013661
14 kg

A 2024-ES ÉV FAGYLALTJA VERSENY ARANYÉRMES* ALKOTÁSA

A rikottás alaphoz kellemesen simul a mézes morettina, amit a mirtuszos morzsa a savanykás tökéletességével egészít ki.

Tartalma: 2 x 1,5 kg ricotta alap, 1 x 6 kg mézes morettina, 2 x 2,5 kg Mirtusz morzsa.

KIT TOSZKÁNA
Cikkszám: 370000011900
12kg

A hagyományos, tojássárgájával dúsított sárga krémhez és az amaretto esszenciájához kellemesen simul a Vin Santo bor aromája, melyet tökéletesen kiegészít a mandulás, ánizsos morzsa.
Alkoholtartalom a késztermékben: kb. 2,5%.

Tartalma: Fiorentina paszta 1x3,5kg, Toszkána variegato 1x6 kg, Toszkána morzsa 1x2,5kg.

*GYÁRTÓI KATEGÓRIA

Fagylalt és desszertek dekorálására is alkalmas.

ÖNTET DERMEDŐ ÉTCSOKOLÁDÉS STRACCIATELLA
Cikkszám: 370000008066
850 g

ÖNTET CSOKOLÁDÉ 30%
Cikkszám: 370000007146
1 kg

ÖNTET EPER 37%
Cikkszám: 271300000152
1 kg

ÖNTET ERDEI GYÜMÖLCS 35%
Cikkszám: 271300000155
1 kg

ÖNTET KARAMELL
Cikkszám: 370000006608
1 kg

ÖNTET MANGÓ
Cikkszám:370000006018
1 kg

ÖNTET MEGGY 23%
Cikkszám: 271300000149
1 kg



BÉKÁS
cukrászat • sütőipar • gasztronómia

BUDAPEST
1037 Budapest, Bojtár utca 55-57.
(1) 240 1129
budapest@bekaskft.hu

GYŐR
9028 Győr, Fehérvári út 78/b.
(96) 410 080 • (96) 413 355
gyor@bekaskft.hu

NYÍREGYHÁZA
4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 66.
(42) 506 134 • (42) 342 449
nyiregyhaza@bekaskft.hu

KESZTHELY
8360 Keszthely, Külső Zsidi út 6/b.
(83) 200 142
keszthely@bekaskft.hu

SZOLNOK
5000 Szolnok, Thököly út 108.
(56) 200 093
szolnok@bekaskft.hu

bekaskft.hu
bekaskft
bekas.kft