
















# Fagylalt

## KATALÓGUS


















## BABBI

	ALAPOK	4.
	EMULGEÁLÓSZEREC 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 ÉS BEVONÓK	27.
	JÉGKÁSÁK	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



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 cukrárszipari tapasztalattal az 1940-es évek végétől kezdve Cesenában kezdett fagyalt alapanyagok gyártásába. A célja az volt, hogy mindenki számára még élvezetesebbé tegye a romagnai nyarat. 1952-ben megalapította a **Babbi** cukrász üzemet, ahol tölcseket, ostyákat és fagyalt alapanyagokat gyártottak fagyaltkészítők számára.

Az alapanyagok minősége és frissessége hamar az egyik legfontosabb szereplővé tette Attiliot a kézműves fagyaltok piacán. Azonban a fagyaltalapanyagok 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 értékelték.

Későbbiekben Attilio fia, Giulio vezetésével a **Babbi** már Romagna határain túl is kiszolgált a cukrász- és fagyaltmestereket. A termékei exkluzivitásának és eredetiségének köszönhetően a **Babbi** megkapta az „Olasz Fagyalt 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 cukrásszipar 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 fagyalt alapanyagokat is gyártani. A **Pernigotti** termékek a legjobb minőségű, gondosan válogatott alapanyagokból készülnek.

Napjainkban a világ 80 országában vannak jelen termékeik és fagyaltalapanyagaik, melyek a Békás Kft által a magyar vásárlók körében is évről évre egyre népszerűbbek.

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

Kínálatában megtalálhatóak a hagyományos olasz fagyaltok, 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 fagyaltkészítés 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

Fagylalt alap új koncepcióval, kimondottan hideg eljárásához 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 tejszírokban 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 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 tejszírokban 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 térfogatúbbá 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

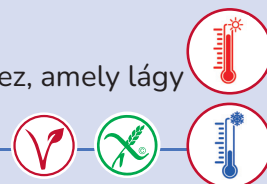


## STABILIZÁTOR NEUTRO UNIVERSALE 5

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 emulgeálószerket 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 fagyaltok készítéséhez.

Adagolás: gyümölcsfagyaltoknál: 5-10 g/l  
tejes fagyaltoknál: 10-50 g/l



## STABILIZÁTOR ALKOHOLOS FAGYIHOZ HAPPY HOUR

Cikkszám: 271100000063

1,25 kg

Fagyalt alap alkoholos fagyaltok készítéséhez, mely erősíti a fagyalt stabilitását. Hideg és meleg eljáráshoz is alkalmazható.

Adagolás: 120-180 g/l



## STABILIZÁTOR BASE PER GELATO CALDO

Cikkszám: 370000000444

1 kg

„Meleg” fagyaltok, semifreddok, parféttorták, 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



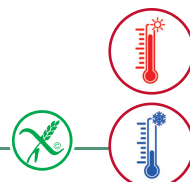
Olyan alapokhoz ajánlott használni, ahol nincs aroma az alapban, de szeretnénk az ízt erősíteni.

## 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

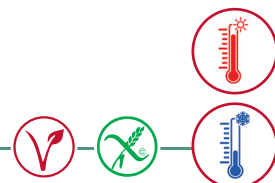


## AROMAPOR TEJES-TEJSZÍNES MILK & CREAM 10/12

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. sajtorta fagylalt és desszert készítéséhez, cukrászati termékekben mousse-ok, krémek készítéséhez. Fagylaltkészítés során **hideg eljáráshoz ajánljuk**, hogy megőrizze a friss aromáját! A készterméknek 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



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

## FAGYIPOR TEJES CAPPUCCINO

Cikkszám: 271011000106  
1,25 kg

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



## FAGYIPOR TEJES JOGHURT

Cikkszám: 271011000114  
1,25 kg

Természetes dehidratált joghurtot tartalmaz.  
Legjobb szobahőmérsékletű tejjel használni.



## 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 SAJTTORTA

Cikkszám: 271011000107  
1 kg

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



## FAGYIPOR TEJES SÓS KAREMELL

Cikkszám: 271011000137  
1,25 kg

A magas vajkaramell tartalom és a só garantálja a tökéletes sós karamell 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.



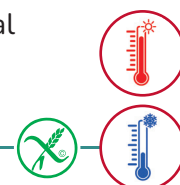
## FAGYIPOR TEJES CSOKOLÁDÉ BASE CACAO 200

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 fagyaltporok 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 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 fagyaltpor, 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





## 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 EPER DARABOKKAL\*

Cikkszám: 271012000066

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 rizs alapú 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 ÉTECSOKOLÁDÉ 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 fagyalt édességét, így nincs szükség további édesítőszer vagy cukor használatára.

### FAGYIALAP GYÜMÖLCSÖS B-FREE

Cikkszám: 370000006004

1 kg

Kész alap a 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 MATCHA TEA B-FREE

Cikkszám: 370000006001

1,25 kg

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

Adagolás: 1,25 kg + 3 l víz



### FAGYIPOR TEJES JOGHURT B-FREE

Cikkszám: 370000006005

1,25 kg

Használatra kész joghurt ízű fagyaltpor, 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% gyümölcsstartalommal) a megszokott minőséggel és felhasználhatósággal, hozzáadott cukor nélkül!



## VARIEGATO SÁRGABARACK B-FREE

Cikkszám: 370000011856

3 kg

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



## VARIEGATO VÖRÖSÁFONYA B-FREE

Cikkszám: 370000008083

3 kg

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





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

## 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

## 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

60-70g



60-70g



## PASZTA GELSO NERO FEKETE EPER

Cikkszám: 370000010148  
3 kg

## PASZTA KÓKUSZ COCCO

Cikkszám: 271200000624  
3 kg

## PASZTA MARACUJA

Cikkszám: 370000000928  
3 kg

30% gyümölcstartalmú fekete eper (eperfa) ízű paszta.  
Kellemesen savanykás ízvilág.

80-100 g



Coccokrok variegatoval Raffaello fagylalt  
készíthető.

80-100 g



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 FÜSZERES 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 rikottás, 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 (argentín 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.

Adagolás: 100-120 g/l

**PASZTA GÖRÖG MASTIC\***

Cikkszám: 370000010147  
3 kg

Alacsony adagolású, jellegzetes ízű és illatú paszta, mely a görögországi Chios szigetén ismert masztixfából készült. Javasoljuk pisztáciás és savanykásabb gyümölcs variegatokkal.

Adagolás: 25 g/l

**PASZTA KAREMELL  
KAREMELL 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 lesz.

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 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, 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 fagyhoz.

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 100 NOCCIOLA PIEMONTE 100%\*

Cikkszám: 271200000628  
3 kg

Piemonti IGP minősítésű, legjobb olasz minőségű mogyoró, enyhén pörkölt egyedi, selymes, gazdag 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 NATURELE

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 NATURELE

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





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 rózszaesszenciával. Javasoljuk: fehér csokoládé, vanília, pisztácia és csokoládé fagylalthoz.



## VARIEGATO ARANYMAZSOLA\*

Cikkszám: 370000005992  
3 kg

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

## VARIEGATO EPER

Cikkszám: 370000008840  
3 kg

Eper darabokkal.



## VARIEGATO ERDEI GYÜMÖLCS FRUTTI DI BOSCO

Cikkszám: 271012000082  
3 kg

Szedér, eper, áfonya és málna darabokkal.



## VARIEGATO FÜGE KARAMELLIZÁLT FÜGE DARABOKKAL

Cikkszám: 271200000630  
3 kg

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

Gránátalma magokban 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 LIME

Cikkszám: 271200000604  
3 kg

Fanyar, igazi nyári íz. Kiváló párosítás fehér alaphoz, vagy citrom ízhez. Pasztaként is használható sorbethez.



## 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 élményt 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.



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

## **VARIEGATO BELGA FŰSZERES KEKSZ**

Cikkszám: 271200000750  
3 kg

## **VARIEGATO CITROM KEKSZDARABOKKAL LEMONKROK**

Cikkszám: 271200000739  
3 kg

## **VARIEGATO ÉTCSOKOLÁDÉ KEKSZDARABOKKAL NEROKROK**

Cikkszám: 271200000646  
3 kg

## **VARIEGATO KÁVÉ OSTYÁVAL CAFFÉKROK**

Cikkszám: 271200000599  
2,5 kg

## **VARIEGATO KÓKUSZ OSTYÁVAL COCCOKROK**

Cikkszám: 271200000600  
3 kg

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

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

Lágy étcsokoládé krém ropogós csokoládés kekszdarabokkal.



Kávékrém ostyával és mogyoró pralinével.

Kókuszkrém ostyával és kókuszreszelékkel.





## VARIEGATO MOGYORÓKRÉM KEKSZDARABOKKAL BISCOKKOK

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 pralinével.

## VARIEGATO SÓS VAJKARAMELLA ROPOGÓS PEKÁNDIÓVAL ÉS SÓKRISTÁLYOKKAL

Cikkszám: 370000010151  
3 kg

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



## 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 vanília fagylalthoz.



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

## GOLOSA ÉTCSOKOLÁDÉ

Cikkszám: 271200000608  
3 kg

## GOLOSA FEHÉRCOKOLÁDÉ

Cikkszám: 271200000690  
3 kg

## GOLOSA GIANDUIA\*

Cikkszám: 271200000691  
3 kg

## GOLOSA GIANDUIA EXTRA VEGÁN

Cikkszám: 370000011859  
3 kg

## GOLOSA SÓSKARAMELL

Cikkszám: 370000010149  
3 kg

## GOLOSA TEJCSOKOLÁDÉ CIOCCOLATO LATTE

Cikkszám: 370000002705  
3 kg

## GOLOSA TOFFE KARAMELL

Cikkszám: 271200000752  
3 kg

## GOLOSA PISZTÁCIA

Cikkszám: 271200000598  
3 kg



## GOLOSA TEJCSOKOLÁDÉ KROK SÓS MOGYORÓ DARABOKKAL

Cikkszám: 370000004129  
3 kg

## GOLOSA PISZTÁCIA KROK PISZTÁCIADARABOKKAL

Cikkszám: 370000000926  
3 kg

## GOLOSA GIANDUIA KROK MOGYORÓDARABOKKAL\*

Cikkszám: 370000007157  
3 kg

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.

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



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



Fagylaltok és desszertek dekorálására is alkalmas.

## 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



## FAGYIBEVONÓ STRACCIATELLA RUSTICA

Cikkszám: 370000011862  
3 kg

## FAGYIBEVONÓ STRACCIATELLA COPERTURA FINE

Cikkszám: 251000000131  
3 kg

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

ÚJ

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





Természetes összetevőket tartalmazó jégkása porok, melyek aromájukat hosszan megőrzik. Készítsen jégkását, természetes ízzel és színnel!  
Adagolás: 1 kg jégkásapor + 4 liter víz

## JÉGKÁSAPOR CITROM

Cikkszám: 370000000920

1 kg



## JÉGKÁSAPOR COLA\*

Cikkszám: 370000000922

1 kg



## JÉGKÁSAPOR MEGGY

Cikkszám: 370000000918

1 kg



## JÉGKÁSAPOR MENTA

Cikkszám: 370000000921

1 kg



## JÉGKÁSAPOR NARANCS

Cikkszám: 370000000919

1 kg



### INVERT CUKOR SZIRUP

Cikkszám: 370000000446

3 kg

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



### IZOMALT CUKOR

Cikkszám: 202210000057

1 kg

Édesítőszer, mely tökéletes cukordíszek készítéséhez.



### FÖLDIMOGYORÓ PÖRKÖLT CUKROZOTT SÓZOTT DARABOLT

Cikkszám: 370000002707

1 KG

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 KAREMELLÁS VEGÁN

Cikkszám: 370000005996  
1,75 kg

Margarinnal készült.



## 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.









## 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 fagyalt stabil lesz, kiszállítani is egyszerűbb.

**A gyümölcsfagyalt krémes lesz**, mintha tejjel készült volna.

A krémesebb - nem sorbet állagú gyümölcsfagyaltokhoz ajánljuk.

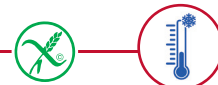


## FAGYIALAP TEJES HIDEG BASE PREMIUM 50 F.C

Cikkszám: 370000000443

2 kg

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



## FAGYIALAP TEJES MELEG BASE NUVOLATTE 100 S.A.

Cikkszám: 370000000442

2 kg

Nagyon lágy fagyalt készíthető belőle. **Aromákat nem tartalmaz**, így kiemeli a paszta ízét, amiből kevesebbet is elég használni. Finomított zsírokat, glükóz szirupot, sovány tejport és tejproteint 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 fagyalt készíthető belőle. Tejben és tejszírből gazdag. Nagyobb térfogatot, krémességet, lágyaságot ad, nem kristályosodik, kenhető marad a fagyalt 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” fagyie.

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 kakaóvaját. Csak víz hozzáadásával elkészíthető. Színe az afrikai kakaó miatt olyan sötét, nincs benne semmilyen mesterséges színezék. A más cégek extra sötét csokoládéival szemben ez **nem tartalmaz semmilyen tejszármazékot**. Lágyfagyiként is használható.



## FAGYIPOR ÉTCSOKOLÁDÉ SANTO DOMINGO

Cikkszám: 271011000124  
1,8 kg



Azonnal felhasználható étcsokoládé fagylaltpor, egy termőhelyről származó (Santo Domingo) kakaóval. 57% porított étcsokoládét tartalmaz, zsírt nem tartalmaz, csak kakaóvaját. 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 fagyaltpor, 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 fagyalt csábító ízét büntület nélkül? Akkor kínálja nekik az **édesítőszerekkel készült** étcsokoládé fagyaltport, 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

Savány 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. Lágyfagyalttként is használható.





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 VÉRNARANCS

Cikkszám:  
370000010343  
1,25 kg



## FAGYIPOR FRUTTAPRONTA MANGÓ

Cikkszám:  
370000010345  
1,25 kg



## FAGYIPOR FRUTTAPRONTA KÓKUSZ

Cikkszám:  
370000010347  
1,3 kg



## FAGYIPOR FRUTTAPRONTA MARACUJA

Cikkszám:  
370000010346  
1,25 kg

## FAGYIPOR FRUTTAPRONTA PIROS GYÜMÖLCSÖK

Cikkszám:  
370000010344  
1,25 kg

eper, gránátalma,  
málna





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

## GELAGEL EGZOTIKUS GYÜMÖLCS

Cikkszám: 370000011893  
1,65 kg

Magas gyümölcsstartalmú (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 gyümölcsstartalmú 70% - 52% őszibarack és 18% málna - fagyialap, mely egyszerre édes és savanykás, remek nyári fagyalt.

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





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

## MORETTINA CSOKIS-MOGYORÓS GIANDUIA

Cikkszám: 271011000130  
6 kg

Univerzálisan felhasználható lágy kakaós mogorókrém. A Pernigotti tradicionális réteges cremino fagylaltjának alapanyaga. Javasoljuk creminohoz (lapos fagylaltokhoz) réteggént, variegatoként; Snickers, Giandua, Kinder ízekhez.



## MORETTINA PEPITA

Cikkszám: 370000006009  
5,5 kg

Giandua ízű kenhető krém, mely 20%-ban ropogós, egészben pirított mogorót tartalmaz.



## 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 fehér csokoládé fagylalton.



## FAGYIBEVONÓ ÉTECSOKOLÁDÉS STRACCIATELLA COPERTURA

Cikkszám: 370000006977  
2,7 kg

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



## FAGYIBEVONÓ ÉTECSOKOLÁDÉS STRACCIATELLA MENTA KRISTÁLYOKKAL

Cikkszám: 370000010176  
2,7 kg

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



## FAGYIBEVONÓ ÉTECSOKOLÁDÉS STRACCIATELLA SÓS KRISTÁLYOKKAL

Cikkszám: 370000008044  
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 FEHÉRCSOKOLÁDÉS STRACCIATELLA KÓKUSSLAL ÉS MANGÓVAL

Cikkszám: 370000010177  
2,7 kg

A fehér csokoládé édes íze tökéletesen keveredik a kókusz  
ropogós textúrájával és a mangóval. A mangó kis darabokban  
megtalálható benne.



## FAGYIBEVONÓ GOLD STRACCIATELLA

Cikkszám: 370000008027  
2,7 kg

Gold csokiból készült sztracciatella 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: 370000008042  
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!





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, Vénarancs 12,5 g/kg.



## BERGAMOTT PASZTA

Cikkszám: 370000011903  
1,5 kg

Szícíliában 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

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



A Pernigotti paszták nagyon magas százalékban tartalmazznak 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 MÁLNA 30%

Cikkszám:  
370000006976  
3,5 kg

Magokkal.

## PASZTA ERDEI GYÜMÖLCS 21%

Cikkszám:  
370000006975  
3,5 kg

Magokkal.

## PASZTA SÁRGADINNYE 40%

Cikkszám:  
370000006607  
3,5 kg

## PASZTA MANGÓ 38%

Cikkszám:  
370000006739  
3,5 kg





## PASZTA DIÓ

Cikkszám: 370000007735  
5,5 kg

Karakteres, intenzív íz, dió darabokkal.

Adagolás: 70 g/l



## PASZTA FEHÉRCSOKOLÁDÉ

Cikkszám: 271200000555  
2,5 kg

Hagyományos fehér csokoládés paszta.

Pl. Kinder fagyhoz tejsoki variegatoval.

Adagolás: 70 g/l



## PASZTA FÖLDIMOGYORÓ 100% ARACHIDE

Cikkszám: 370000006311  
3 kg

100% pirított földimogyoróból, mesterséges aromák nélkül. Pl. Snickers, Reese's fagyhoz tejsoki variegatoval.

Adagolás: 100 g/l



## PASZTA FÖLDIMOGYORÓ GIANDUIA

Cikkszám: 370000010180  
3 kg

A török mogyoró párosul a krémes földimogyoró és az édes kakaó keverékével egyszerre sós és édes íz kombinációját adva.

Adagolás: 70-100 g/l



## PASZTA KARAMELL

Cikkszám: 370000004618  
3,5 kg

Intenzív karamellizált cukor ízű paszta.

Pl. Toffifee fagyhoz.

Adagolás: 70-80 g/l





## PASZTA KÁVÉ

Cikkszám: 370000008388

3 kg

Válogatott, minőségi kávé az alapja a pasztának, intenzív íz és illat. PL. kávé, capuccino, moccacino fagyihoz.



Adagolás: 70 g/l

## PASZTA MOGYORÓ 95,49%

Cikkszám: 271200000573

5,4 kg

Pörkölt, hámozott, lágyan finomított, sötét színű, karakteres magyarázó íz. PL. cremino fagylalathoz, minőségi magyarázó.



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 fagylalathoz 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

Kekszt ízű paszta. A Cookies fagyalt 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 fagyalt változata, a Velencei álom fagyai alapja. Javasoljuk: narancs és sztraciatella variegatoval (Velencei álom), más gyümölcs variegatokkal és az amore variegatokkal.

Adagolás: 70 g/l





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 krémbe. 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 szózott 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 meggy és meggy darabokat tartalmaz, csak természetes színezékekkel.



## VARIEGATO COCCOBELLO

Cikkszám: 370000010182  
3 kg

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



## VARIEGATO CSOKISKEKSZ FROLLINO AL CIOCCOLATO

Cikkszám: 370000005954  
5,5 kg

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



## VARIEGATO ERDEI GYÜMÖLCS 40%

Cikkszám: 370000006324  
3,5 kg

40% gyümölcstartalommal, csak természetes színezékekkel.



## VARIEGATO NARANCS 23%

Cikkszám: 370000010945  
3,5 kg

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



## 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 VAJKAREMELL

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 MOGYORÓ PESTO

Cikkszám: 370000010185

3 kg

Hosszan pörkölt magyorból 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 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



### VARIEGATO ÉS PASZTA NUGÁT

Cikkszám: 370000010183

3 kg

Az étcsokoládé jellegzetes ízének és az apróra vágott, pörkölt magyornak a kombinációja.

Adagolás: 50-100 g/l



### VARIEGATO ÉS PASZTA ZABAIONE

Cikkszám: 370000010187

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 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  
Elegendő: 20 db 3 kg-s tégely fagylalt elkészítéséhez.

### KIT BACIO DI DAMA

Cikkszám: 370000011899

10 kg

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

Tartalma: Bacio di Dama paszta mandulával és mogoróval 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 COFFEE SHOCK**

Cikkszám: 370000008047  
7,68 kg

Finom kávé fagylalt, csokoládés-kávé variegatoval és ropogós kávészemekkel gazdagítva. A Pocket coffee fagylalt változata.

Tartalma: Coffee Shock por 1,680 kg alap (adagolás: 60 g por/l) 6 kg csokis kávé variegato ropogós kávékristályokkal. Elegendő 7 db 4 kg-s tégely fagylalt elkészítéséhez.

**KIT CSOKIS BANÁN**

Cikkszám: 370000006613  
10,9 kg

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

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

**KIT CSOKOLÁDÉ FOCIS AJÁNDÉKKAL**

Cikkszám: 370000011901  
9,5 kg

A fehér csokoládé és a tejszokoládé tökéletes párosítása. Íze a Kinder csokoládét idézi.

Tartalma: fehér csokoládé paszta 1x3,5 kg, tejszokoládé krém 1x6 kg, 300 db focis figura.

**KIT EPRES PANNACOTTA ROBBANÓCUKORKÁVAL**

Cikkszám: 370000008049  
9,8 kg

Az eper és a tejszín ellenállhatatlan párosítás, melyhez jól passzol az eper ízű, robbanócukorkás variegato. Minden egyes falatnál jön a kirobbanó élmény.

Tartalma: 3 kg Pannafragola paszta (adagolás: 50 g/l), 6 kg Eper robbanócukorkás variegato, 105 db eper alakú ehető ostya.

**KIT SZARDÍNIA**

Cikkszám: 370000010179  
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 egészített 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 kiegészített a mandulás, ánizsos morzsa. Alkoholtartalom a késztermékben: kb. 2,5%.

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



Fagylalt és desszertek dekorálására is alkalmas.

## ÖNTET DERMEDŐ ÉTCSOKOLÁDÉS STRACCIATELLA

Cikkszám: 370000008066  
850 g

## ÖNTET CSOKOLÁDÉ 30%

Cikkszám: 37000000714  
1 kg

## ÖNTET EPER 37%

Cikkszám: 271300000152  
1 kg

## ÖNTET ERDEI GYÜMÖLCS 35%

Cikkszám: 271300000155  
1 kg

## ÖNTET KAREMELL

Cikkszám: 370000006608  
1 kg

## ÖNTET MANGÓ

Cikkszám: 370000006018  
1 kg

## ÖNTET MEGGY 23%

Cikkszám: 271300000149  
1 kg





### **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](http://bekaskft.hu)



[bekaskft](https://www.facebook.com/bekaskft)



[bekas.kft](https://www.instagram.com/bekas.kft)