



GELATOP FAGYLALTALAPANYAGOK



- Fagylaltelőállítás
- Gelatop fagylaltalapanyagaink felhasználása
- Alkalmazási területek
- Szortiment



Fagylaltfogyasztás

Piaci fejlődés

A fagylalt fő alkotórészei

Szárazanyagok funkciói

Meleg és hideg előállítás

Pasztörizálás

Fagylaltfajták

Kötőanyagok

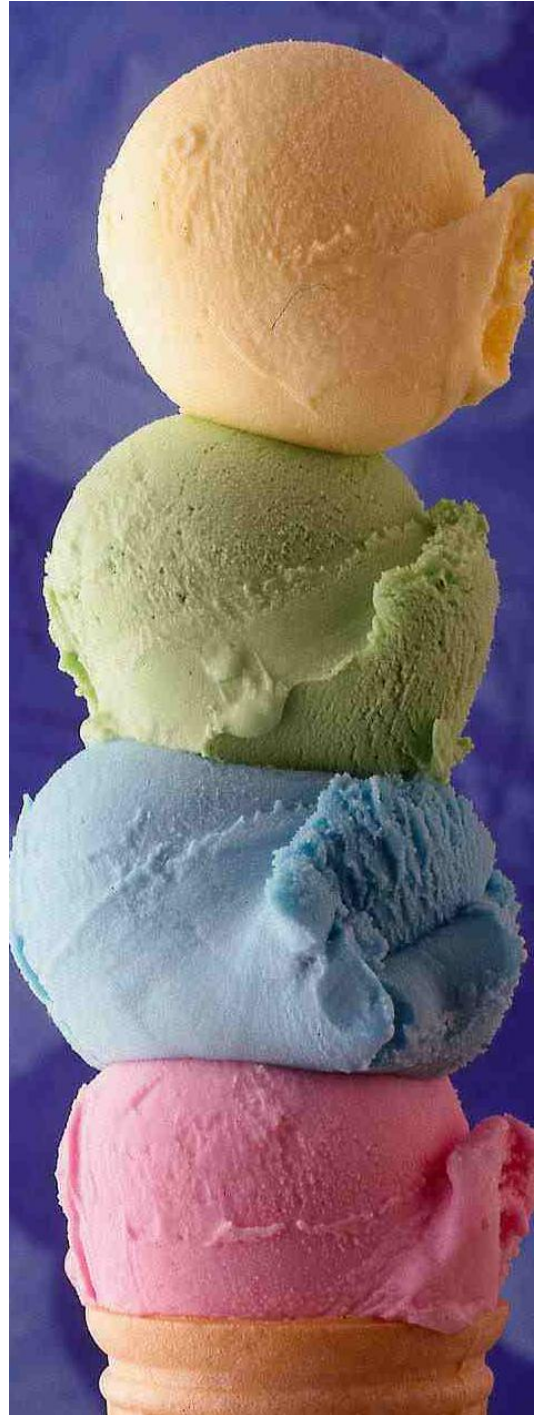
Fagylaltpaszták

Fagylaltaromák

Öntetek

Variegátók

Pastarom család



**STAMAG
IREKS**

Kötőanyagaink hideg és meleg eljáráshoz, tejes ill. gyümölcsfagylaltok előállításához:

Termék	Leírás	Alkalmazási terület				Adagolás
		tejes	gyümölcsös	hideg	meleg	
Trialgin	Univerzális kötőanyag. Ízsemleges.	x	x	x	x	4g : 1l
Tricrema 100	Kötőanyag tejes fagylaltokhoz. Krémes állagú, testes végtermék .	x		X	x	100g : 1l
Trirapido 50	Kötőanyag tejes fagylaltok gazdaságos előállításához.	x		x	x	50g : 1l
Trilonga 35	Kötőanyag gyümölcsfagylaltokhoz . Tejes összetevőket nem tartalmaz.		x	x	x	35g : 1l



GELATOP AROMAPASZTÁK



A **Gelatop Aromapaszták** javítják és karakteresebbé teszik a fagylalt ízt.



Az aromapaszták használatának előnyei:

- alacsony adagolásúak
- széles ízválaszték
- hosszú szavatossági idő
- hagyományos és egyedi fagylaltokhoz is
- intenzív színek
- kiegyensúlyozzák a gyümölcsök minőségi ingadozásait
- mesterséges aromákat nem tartalmaznak
- tartósítószer hozzáadása nélkül készülnek

Aromapasztáink 5 kg-os kiszerelésben kaphatók.

GELATOP AROMAPASZTÁK



Kód	Termék	Leírás	Adagolás
272	Banán	Természetes banán aromapaszta.	40 g
405	Cookies	Cookies aromapaszta fagylaltokhoz, krémekhez.	50 g
266	Drachenfrucht	Egzotikus, gyümölcsös pink színű aromapaszta. „Év Fagylaltja 2008” versenyen díjnyertes fagylalt!	50 g
474	Gumi maci *	Rózsaszínű aromapaszta. Gumi macikkal dekorálható.	40-50 g
250	Mogyoró	100 % mogyoróból készült, az „Év Fagylaltja 2007” versenyen díjnyertes fagylaltpaszta.	60-80 g
283	Mangó	Egzotikus gyümölcsös, 30 % mangóval készült aromapaszta.	100 g
394	Marshmallow	Marshmallow-val, Marmoria Eperrel variegálva kitűnő fagylalt készíthető belőle.	50 g
257	Marcipán	Magas marcipántartalmú aromapaszta marcipándarabokkal.	60 g
276	Pfirsich-Maracuja	Barack és egzotikus maracuja kompozíciója.	100 g
238	Piña Colada	Egzotikus kókusz-ananász-rum ízű aromapaszta.	100 g
288	Schwarzwälder Kirschwasser	Eredeti Feketeerdei cseresznyepálinkával (Schwarzwälder Kirschwasser) készült aromapaszta.	40-50 g
254	Bécsi mandula	Mandulát tartalmazó aromapaszta.	40-50 g



* Színezéket tartalmaz



Aromaporok

Kód	Termék	Leírás	Adagolás
571	Mascarpone	Eredeti olasz mascarponével készült aromapor tejes fagylaltokhoz, krémekhez.	50 g
563	Buttermilch -Író	Klasszikus, enyhén savanykás jellegű aromapor.	100 g
538	Joghurt	Aromapor könnyű friss-joghurtos fagylaltokhoz, krémekhez.	30 g



GELATOP

Fagylaltöntetek



Színesek, vidámak és finomak:

GELATOP fagylaltönteteink nemcsak finomak, hanem fényes, sűrűn folyó állaguknak köszönhetően dekoratívak is: legyen szó fagylaltkehelyről, shake-ről, palacsintákról vagy akár koktélokról.



Alkalmazásuk előnyei:



sokrétű felhasználhatóság
hidegen és melegen is



hosszú szavatossági idő



fényesen, sűrűn folyó állag



könnyű felhasználás és
adagolás a praktikus
kiszerezésnek köszönhetően



tartósítószer és mesterséges
aromát nem tartalmaznak



**STAMAG
IREKS**

Fagylaltönteteink felhasználási területei

Gelatorp

A Gelatorp Fagylaltöntetek természetes ízűeknek és intenzív színűeknek köszönhetően kiválóan alkalmasak ízesítésre, díszítésre. A különféle ízű és színű öntetek felhasználásának csak a fantázia szab határt.



Fagylaltönteteink (praktikus 1 kg-os flakonban)

- Amaretto
- Banán
- Choco
- Eper
- Mogyoró
- Mangó
- Praliné
- Maracuja

Fagylaltönteteink alkalmazhatók

- fagylaltkelyhek
- alkoholos, alkoholmentes koktélok
- ostyák, tölcséres fagylaltok
- desszertek, tányérdesszertek
- shake - ek
- fagylalttálak, fagylaltbombák, parfék, pohárkrémek
- palacsinták

díszítésére, ízesítésére.

GELATOP Marmoria / Varieगतók



Higiénikus – gazdaságos – gyors

Számos különleges ízben állnak rendelkezésre.

A varieगतált fagyaltok dekoratív megjelenésüknek és finom ízüknek köszönhetően méltán kedveltek a fogyasztók körében.



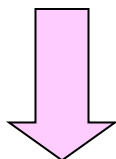
A varieगतátók gyártása során alkalmazott cukrok kombinációjának köszönhetően lágy állaguk fagyasztás után is megmarad.



A fagyaltoknak vonzó márványos megjelenést biztosítanak.



Termék	Kiszerezés
Marmoria Amarena-Meggy	3,0 kg
Marmoria Karamell	3,0 kg
Marmoria Cookies	3,0 kg
Marmoria Eper	3,0 kg
Marmoria Őszibarack-Maracuja	3,0 kg
Marmoria Bodza	3,0 kg



**Vonzó, márványos megjelenés,
fagyasztás után is lágy állag!**





Variegatekink használatának előnyei:

- sokrétű felhasználhatóság
- sokféle variációs lehetőség
- a gyümölcsös variegatek magas gyümölcstartalmúak
- dekoratív, fényes színek
- egyedülálló ízek
- egyszerű felhasználás
- dekoratív megjelenés
- optimális konzisztencia
- lágy állaguk fagyasztás után is megmarad

Pastarom család

Gelato



Pastarom család

Univerzális aromacsalád sütőipari termékek, krémek, fagylaltok ízesítésére.



Költséghímélő felhasználás, klasszikus ízek

Pastarom Aromapaszták és Öntetek hagyományos ízekben állnak rendelkezésre.



Pastarom aromapasztáink

Termék	Adagolás	Kiszerelés
Pastarom Eper Aromapaszta	5 – 10 g	1,0 kg
Pastarom Vanília ízű Aromapaszta	40 g	1,0 kg

Pastarom önteteink

Termék	Adagolás	Kiszerelés
Pastarom Öntet - Eper	ízlés szerint	1,0 kg
Pastarom Öntet - Choco	ízlés szerint	1,0 kg




**STAMAG
IREKS**