



## GELATOP

### Základy do zmrzlín

Produktová rada **GELATOP** firmy DREIDOPPEL je určená na prípravu chutných mliečnych a ovocných zmrzlín. Je rozčlenená do 3 základných skupín a to konkrétne

- Základy do zmrzlín
- Pasty na ochutenie zmrzlín
- Dohotovovacie a dekoračné prísady

Prvá skupina **Základy do zmrzlín** sú vhodné tak ako na výrobu mliečnych, tak aj na ovocných zmrzlín, či už studeným alebo teplým postupom.



V našom sortimente nájdete akýkoľvek základ do zmrzlín od spoločnosti DREIDOPPEL, ktorý:

- dodá konečnému výsledku hladkú krémovú textúru
- aj pri dlhšom skladovaní zostáva ideálna konzistencia
- zabezpečuje bezpečnú výrobu zmrzlín



# Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Marec 2015



Produkt	Popis	Použitie				Dávkovanie
		Na mliečne	Na ovocné	Studený postup	Teplý postup	
<b>TRIALGIN</b>	univerzálny spojovací prípravok na všetky typy zmrzlín	x	x	x	x	4 g : 1 l
<b>TRICREMA 100</b>	základ na mliečne zmrzliny – krémová textúra zmrzlín	x		x	x	100 g : 1 l
<b>TRIPASTO 50</b>	základ na mliečne zmrzliny – úsporná výroba zmrzlín	x			x	50 g : 1 l
<b>TRILONGA 35</b>	základ na ovocné zmrzliny – neobsahuje žiadne mliečne zložky		x	x	x	50 g : 1 l
<b>CREMA VOLUMINA</b>	základ do zmrzlín na strojové použitie – zabraňuje kryštalizácii, zväčšuje objem		x	x	x	4 g : 1 l

IREKS ENZYMA, s.r.o.  
Vyšná Šebastová 262  
080 06 Prešov  
SLOVENSKO  
Tel.: +421 517 470 000  
Fax: +421 517 716 168  
ireks@ireks.sk  
www.ireks.sk



**IREKS**