

GELATOP

Pasty do zmrzlín

33 à la DREIDOPPEL

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

Pastami na ochutenie zmrzlín môžeme vyrábať zmrzliny tradičné a klasické, ale aj jedinečné a špeciálne.



Tieto ochucovacie pasty

- charakterizujú a zlepšujú chuť a farbu zmrzliny
- sa ponúkajú v širokom sortimente od klasických až po jedinečné príchute
- sú jednoduché na používanie pri nízkym dávkovaním
- vyrovnávajú výkyvy v kvalite ovocia
- obsahujú prírodné arómy
- sú vyrobené bez konzervačných látok
- majú dlhú trvanlivosť



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Apríl 2015

Široká ponuková rada príchuťí pást od neutrálnych cez ovocné až po jedinečné:

Bázový kvet	Mandľová	Hrušková
Creme Napoleon	Bázová	Latte Macchiato
Figová	Orechová	Malinová
Karamelová	Jahodová	Prosecco
Limetková	Espresso	Melónová
Pomarančová	Lesné ovocie	Marhuľová
Pistáciová	Rakytiniková	Vaječný likér
Tiramisu	Írsky krém	Vanilla Moroni
Pralinková	Kokosová	Brusnicová
Banánová	Trnková	

Takúto širokú škálu zmrzlín vyrobíte pomocou našich ochucovacích pást rady **GELATOP**.



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