

GELATOP



Dohotovovacie a dekoračné prísady

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

Dohotovovacími a dekoračnými prísadami **GELATOP** sa rozumie pestrá škála príchuťí na dohotovovanie povrchov zmrzlín, omáčok, krémov, dezertov a tort.



Pomocou týchto výrobkov

- je práca hygienická, rýchla a efektívna
- sa harmonizuje krásne so zmrzlinou
- je povrch výrobkov ako žiarivý mramor

Výrobky obsahujú vysoký podiel ovocia, ľahko sa spracúvajú, majú ideálnu konzistenciu a v zmrzlínach nezamrzajú.



Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Máj 2015

Naša ponuka ovocných a klasických dohotovovacích príchuťí je nasledovná:

MARMORIA AMARENA GELATOP	višňa
MARMORIA COOKIES GELATOP	kúsky čokolády
MARMORIA ERDBEERE GELATOP	jahoda
MARMORIA KAREMELL GELATOP	karamelová
MARMORIA BAZA GELATOP	baza
MARMORIA LIME GELATOP	limetka
MARMORIA MALINA GELATOP	malina
MARMORIA ORANGE GELATOP	pomarač
MARMORIA SLIVKA GELATOP	slivka
MARMORIA TOFFEE GELATOP	toffee
MARMORIA WALDBEERE GELATOP	lesné ovocie

Jedná sa o univerzálnu, hygienickú a hlavne rýchlo dostupnú možnosť ako priviesť svoj výrobok k dokonalosti.



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