

Ингредиенты для приготовления мороженого

Мы предлагаем широкий ассортимент ингредиентов, специально предназначенных для производства мороженого, объединенных под брендом GELATOR. Производителем данных продуктов является компания ДРАЙДОППЕЛЬ (Германия), входящая в концерн IREKS.

На протяжении более 110 лет отличительной чертой компании ДРАЙДОППЕЛЬ является использование натуральных компонентов и инновационный подход к созданию продуктов превосходного качества и вкуса.

Используя ингредиенты ДЖЕЛАТОП, Вы получаете не только продукты, произведенные с соблюдением высочайших стандартов качества, но также технологическую и маркетинговую поддержку, возможность постоянно совершенствовать и расширять свой ассортимент, а также внедрять самые актуальные новинки, оперативно реагируя на запросы потребителей.



Базы для мороженого

Базы для мороженого - это специально подобранные смеси высококачественных компонентов, которые формируют структуру и консистенцию мороженого, а также обеспечивают длительный срок хранения. Использование баз гарантирует стабильно высокое качество мороженого.

Базы для мороженого легко использовать для производства любых сортов сливочного и фруктового мороженого, сорбетов, а также для создания фирменных вкусов. но реагируя на запросы потребителей.



ТРИАПИДО 50

Универсальная основа для производства сливочного мороженого с пастеризацией или без, сорбетов, мороженого с фруктовым, ореховым, йогуртовым и другими вкусами, а также мягкого мороженого и молочных коктейлей.

Преимущества: универсальная база для производства мороженого позволяет вырабатывать широкий ассортимент мороженого и замороженных десертов (твердое мороженое, мягкое мороженое, молочные коктейли, замороженные напитки (гранита)).

Использование ТРИАПИДО 50 при производстве твердого мороженого позволяет получить правильную структуру и консистенцию мороженого, гарантирует стабильно высокое качество и обеспечивает длительный срок хранения мороженого.

При производстве мягкого мороженого с ТРИАПИДО 50 готовое мороженое обладает насыщенным натуральным молочным вкусом при сравнительно низкой сырьевой себестоимости. С ТРИАПИДО 50 легко и технологично производить широкий ассортимент мороженого и замороженных десертов высокого качества и вкуса!

Срок хранения: 12 месяцев.

Производитель: ТРИЭР (Россия) по лицензии компании Драйдоппель.

Дозировка: 50 г на 1 л воды или молока. | 1,5 кг полиэтиленовый мешок



СМЕСЬ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДНОГО МОРОЖЕНОГО

Базовая смесь для производства мороженого насыщенного шоколадного вкуса с кремовой однородной структурой.

Преимущества: гарантирует стабильно высокое качество мороженого; насыщенный шоколадный вкус готового продукта; формирует правильную структуру и консистенцию мороженого; обеспечивают длительный срок хранения; производство шоколадного мороженого холодным способом без пастеризации.

Срок хранения: 24 месяцев.

Производитель: "Драйдоппель" (Германия).

Дозировка: 100 г на 1,0 л молока. | 2,5 кг полиэтиленовый мешок

Пасты для мороженого

ПАСТЫ ДЖЕЛАТОП специально разработаны для мороженого и содержат только натуральные компоненты.

Широкий ассортимент паст позволит вам создать неповторимые сорта сливочного мороженого или сорбетов с разнообразными оттенками вкусов.

Преимущества:

- ПАСТЫ ДЖЕЛАТОП просты и универсальны в использовании;
- не содержат консервантов и искусственных красителей;
- устойчивы при замораживании,
- придают мороженому и кондитерским изделиям устойчивый вкус и цвет на протяжении всего срока хранения благодаря высокому содержанию фруктов и других натуральных компонентов;
- имеют удобную дозировку и упаковку.



ПАСТА ВАНИЛЬ БУРБОН

Натуральный ароматизатор для производства ванильного мороженого, содержит экстракт Ванили Бурбон.

Срок хранения: 18 месяцев.

Производитель: "Драйдоппель" (Германия).

Дозировка: 60 г на 1000 г продукта | 3 кг ведро



ПАСТА КЛУБНИКА

Натуральный ароматизатор, содержит 20 % клубничного пюре.

Срок хранения: 18 месяцев.

Производитель: "Драйдоппель" (Германия).

Дозировка: 50 г на 1000 г продукта | 3 кг ведро



ПАСТА ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

Паста для производства сливочного мороженого и сорбетов с насыщенным ароматом и вкусом лесных ягод. Содержит ягоды черники, ежевики, клубники и концентрат малинового сока.

Срок хранения: 18 месяцев.

Производитель: "Драйдоппель" (Германия).

Дозировка: 40 - 60 г на 1000 г продукта | 3 кг ведро



ПАСТА МАЛИНА

Натуральный ароматизатор, содержит 25 % малинового пюре.

Срок хранения: 18 месяцев.

Производитель: "Драйдоппель" (Германия).

Дозировка: 100 г на 1000 г продукта | 3 кг ведро



ПАСТА ПЕРСИК МАРАКУЙЯ

Натуральный ароматизатор, содержит кусочки персика и концентрированный сок маракуйя.

Срок хранения: 18 месяцев.

Производитель: "Драйдоппель" (Германия).

Дозировка: 100 г на 1000 г продукта | 3 кг ведро



ПАСТА ТИРАМИСУ

Натуральный ароматизатор для производства классического итальянского мороженого со вкусом Тирамису.

Срок хранения: 18 месяцев.

Производитель: "Драйдоппель" (Германия).

Дозировка: 40 - 50 г на 1000 г продукта | 3 кг ведро



ПАСТА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО ДЖЕЛАТО ФИСТАШКА

Натуральный ароматизатор для производства традиционного фисташкового мороженого, содержит пюре фисташки.

Срок хранения: 18 месяцев.

Производитель: "Драйдоппель" (Германия).

Дозировка: 60 г на 1000 г продукта | 5 кг ведро



КАКАО-ПАСТА

Паста для производства шоколадного мороженого, содержит в составе 40 % какао-продуктов.

Срок хранения: 18 месяцев.

Производитель: "Драйдоппель" (Германия).

Дозировка: 30 г на 1000 г продукта | 3 кг ведро

ТРИРАПИДО 50 – универсальная база для производства мороженого!



мороженого ТРИРАПИДО 50.

В течение последних нескольких лет мороженое уверенно занимает третье место по популярности среди кондитерских изделий, уступая только шоколаду и мучным кондитерским изделиям.

В странах Европы и США наряду с индустриальным мороженым успешно продается еще один вид данного продукта - твердое мороженое джелато (Gelato).

Также популярны мягкое мороженое, различные замороженные десерты и молочные коктейли.

Мы предлагаем вам **универсальную базу для**

С помощью **ТРИРАПИДО 50** клиент может производить твердое мороженое джелато, мягкое мороженое, сорбеты и молочные коктейли.

Продукт **ТРИРАПИДО 50** универсален в использовании при производстве любых сортов твердого мороженого (молочного, сливочного, сорбетов и фруктового) с пастеризацией или холодным способом. Применение **ТРИРАПИДО 50** гарантирует стабильно высокое качество мороженого, формирует его правильную структуру и консистенцию, обеспечивает длительный срок хранения. Продукт не содержит растительных жиров. Кроме того, применение **ТРИРАПИДО 50** позволяет разрабатывать собственные уникальные рецептуры и вкусы мороженого благодаря небольшой дозировке продукта.

Еще один востребованный вид мороженого - это мягкое мороженое, которое дозируется в вафельный рожок и употребляется сразу же на месте. Такое мороженое популярно круглый год в фуд-кортах торговых центров и предприятиях фастфуда, а летом пользуется активным спросом в уличных точках продаж. Для производства мягкого мороженого необходим только специальный фризер, а молочную основу для мороженого легко приготовить из **ТРИРАПИДО 50**, сахара и молока. Готовое мягкое мороженое с использованием **ТРИРАПИДО 50** обладает натуральным молочным вкусом и кремовой структурой, не содержит растительного жира.

Наряду с универсальной базой для мороженого **ТРИРАПИДО 50** (производство ООО «ТРИЭР», Россия) наша компания предлагает широкий ассортимент ингредиентов, предназначенных для производства мороженого джелато, объединенных под брендом **ДЖЕЛАТОП** (производитель компания «Драйдоппель», Германия).

Используя базу **ТРИРАПИДО 50** и ингредиенты **ДЖЕЛАТОП** при производстве мороженого, наши клиенты получают не только продукты, произведенные с соблюдением высочайших стандартов качества, но также технологическую и маркетинговую поддержку, возможность постоянно совершенствоваться и расширять свой ассортимент, внедрять самые актуальные новинки и оперативно реагировать на запросы потребителей.