

Bindemittel, Emulgatoren, Aufschlagmittel

(hochkonzentriert, mit hervorragender Wirkung)

<u>Bezeichnung</u>	<u>Zusatz für 1Ltr. Eismix</u>
Nr. 152a Neutral <i>Bindemittel für alle Speiseeis-Sorten</i>	5-6 g
Nr. 152d Neutral <i>Bindemittel für alle Speiseeis-Sorten</i>	3-4 g
Multigel P <i>Emulgator für alle Speiseeis-Sorten</i> <i>Pasteurisation erforderlich</i>	2-3 g
Multigel K <i>Emulgator für alle Speiseeis-Sorten</i> <i>Für die Kalt- u. Warmanwendung</i>	2-3 g
Emulgatorpaste <i>Für Milch- und Fruchtspeiseeis</i> <i>Hoher Aufschlag u. geschmeidige Konsistenz</i>	5-10 g
Cremosa <i>Stabilisator – Aufschlagmittel</i> <i>Volumen und cremige Konsistenz</i>	0,5-1g
Nr. 152k Neutral <i>Kombiniertes Stabilisator, Emulgator und</i> <i>Aufschlagmittel Compound</i> <i>(Für die Kalte- u. Warmverwendung)</i>	6-7 g
Nr. 152p Neutral <i>Kombiniertes Stabilisator, Emulgator und</i> <i>Aufschlagmittel Compound</i> <i>(Pasteurisation erforderlich)</i>	6-7 g

Grundbasen

(Milch- und Fruchtspeiseeis)

Fruchtbasis Sherbet <i>Speziell für Fruchtspeiseeis</i> <i>Für die Kalt- u. Warmanwendung</i>	25 g
Fiore di Panna mit Pflanzenfett <i>Basis für alle Milcheisorten mit feiner Sahnenote</i>	30 g
Milchbasis „PK 50“ <i>Grundmasse für Milch- u. Fruchtspeiseeis</i> <i>Für die Kalt- u. Warmanwendung</i>	50 g

Eisbasis „100“

(Zur Bereitung Ihrer Grundmassen besonders geeignet)

Neutral	100 g
Vanille-Geschmack	100 g
Schokolade-Geschmack	100 g

Diabetiker-Eispulver

(Zur Herstellung von Diabetiker- Milcheis, kalt u. warm löslich)

Vanille	260 g
Schokolade	260 g
Erdbeer	220 g

Milchspeiseeispulver

Geschmackszubereitung für Milchspeiseeis und Konditoreierzeugnisse
(mit und ohne Bindung, einfach dem Grundmix zugeben!)

Nr. 150 Vanille-Geschmack	50 g
Nr. 153 Schokolade-Geschmack <i>Extrastark</i>	50 g
Nr. 156 Schokolade-Geschmack <i>Piemontese, ital. Spezialität</i>	50 g
Nr. 158 Mandel-Nougat-Geschmack <i>Wiener Spezialität</i>	50 g
Praline-Nougat-Geschmack	50 g
Schwarzwälder-Kirsch-Geschmack <i>ideal mit Amarena Kirsch Variegati</i>	50 g
Nr. 159 Haselnuss-Geschmack <i>stark im Geschmack</i>	50 g
Sahne-Geschmack	50 g
Saure Sahne-Geschmack	50 g
Weißer Schokolade-Geschmack <i>Zutaten Crispstücke</i>	50 g

Marzipan-Orange-Geschmack <i>Tipp: Orangeat Stückchen begeben</i>	50 g
Cafe Amaretto-Geschmack	50 g
Caribbean Dream <i>wie Raffaello-Geschmack</i>	50 g
Kokos-Geschmack <i>wie Bounty-Geschmack</i>	50 g
Schoko-Rum-Nuss-Geschmack <i>Tipp: eingelegte Rosinen begeben</i>	50 g
Tiramisu-Geschmack	50 g
Walnuss-Geschmack <i>Zutaten Walnusskerne</i>	50 g
Kokosnuss-Geschmack <i>mit Kokosflocken</i>	50 g
Pistazien-Geschmack <i>mit Pistazienkernen</i>	50 g
Doppia-Panna-Geschmack <i>mit leichter Marzipanote</i>	50 g
Doppia-Panna Spezial <i>(Stracciatella) ital. Geschmack</i>	50 g
Joghurt-Geschmack <i>verwendbar auch für Fruchtarten</i>	50 g

Geschmackszubereitung pulver

A-Serie für Milchspeiseeis und Konditoreierzeugnisse
(hochkonzentriert, einfach dem Grundmix zugeben!)

A-Vanille 155 weiß <i>mit u. ohne Bindung</i>	6 g
A-Vanille 155 gelb <i>mit u. ohne Bindung</i>	6 g
A-Schlagsahne <i>mit u. ohne Bindung</i>	4 g
A-Waldmeister <i>mit u. ohne Bindung</i>	4 g

A-Pfefferminz <i>mit u. ohne Bindung</i>	20 g
A-Vanillux pulv. <i>natürliches Vanillearoma, mit u. ohne Bindung</i>	5 g
A-Vanille <i>mit Pflanzenfett, nur ohne Bindung</i>	30 g
A-Haselnuss <i>mit Pflanzenfett, nur ohne Bindung</i>	30 g
A-Schlumpf-Eis <i>mit Tutti-Frutti Aroma, nur ohne Bindung</i>	10 g
A-Mocca <i>sehr stark im Geschmack, nur ohne Bindung</i>	30 g
A-Malaga <i>mit Haselnussstücken</i>	30 g
A-Pinacolada <i>nur ohne Bindung</i>	30 g
A-Latte-Macchiato <i>nur ohne Bindung</i>	30 g
A-Amaretto <i>ital. Spezialität, nur ohne Bindung</i>	30 g
A-Amarettini <i>mit feiner Gebäcknote, nur ohne Bindung</i>	30 g
A-Brandy-Cream-Praline <i>nur ohne Bindung</i>	30 g
A-Honig-Geschmack <i>nur ohne Bindung</i>	30 g
A-Buttermilch-Ananas <i>mit Variegati Gelbe Grütze marmorieren nur ohne Bindung</i>	30 g
A-Mascarpone <i>nur ohne Bindung</i>	30 g
A-Ricotta-Nektarine <i>nur ohne Bindung</i>	30 g
A-Buttermilch <i>nur ohne Bindung</i>	30 g

A-Cookies-Eis <i>Tourrón-Geschmack, nur ohne Bindung</i>	30 g
A-Toffee-Sahne-Karamel <i>nur ohne Bindung</i>	30 g
A-Vanille 155b, eigelbh. <i>mit Zusatz von past. Hühnertrockeneigelb nur mit Bindung</i>	20 g

Fruchtspeiseeispulver

Für die Bereitung von Fruchtspeiseeis und Konditoreierzeugnisse
(Kein Zusatz von Frischfrucht erforderlich!!!)

Zitronen-Fruchtpulver-Spezial <i>aus sonnengereiften Früchten</i>	30 g
Zitronen-Fruchtpulver (Nr. 160)	50 g
Rosa Pampelmuse-Fruchtpulver	50 g
Apfelsinen-Fruchtpulver	50 g
Bananen-Fruchtpulver	50 g
Caipirinha-Fruchtpulver (Limone)	50 g
Blutorange-Fruchtpulver	50 g
Mandarinen-Fruchtpulver	50 g
Multivitamin-Fruchtpulver	50 g
Himbeer-Fruchtpulver	60 g
Exotic-Fruit-Fruchtpulver <i>aus Cashew-Apfel</i>	60 g
Aprikosen-Fruchtpulver	80 g
Maracuja-Fruchtpulver	80 g
Apfel-Fruchtpulver	80 g
Cola-Zitrone-Fruchtpulver <i>gelb oder braun</i>	80 g
Pfirsich-Fruchtpulver	80 g

Schw. Johannisbeer-Fruchtpulver	80 g
Ananas-Fruchtpulver	100 g
Erdbeer-Fruchtpulver	100 g
Heidelbeer-Fruchtpulver	100 g
Kiwi-Fruchtpulver	100 g
Sauerkirsch-Fruchtpulver	100 g
Waldfrucht-Fruchtpulver	100 g

Geschmackszubereitung pulver

Mit Fruchtpulveranteil, A-Serie für Milch-, Fruchtspeiseeis und
Konditoreierzeugnisse
(hochkonzentriert, einfach dem Grundmix zugeben!)

A-Ananas	30 g
A-Apfel	30 g
A-Apfelsine	30 g
A-Aprikose	30 g
A-Banane	30 g
A-Cola, weiß	30 g
A-Cola-Kirsch	30 g
A-Erdbeer	30 g
A-Golden Kiwi	30 g
A-Himbeer	30 g
A-Heidelbeer	30 g
A-Kiwi	30 g
A-Mandarine	30 g
A-Mango	30 g
A-Maracuja	30 g

A-Melone	30 g
A-Pfirsich	30 g
A-Sauerkirsch	30 g
A-Schwarze Johannisbeer	30 g
A-Waldfrucht	30 g

Fruchtsäure

aus reiner Säure der Zitrone

Zur Verstärkung des reinen, natürlichen Fruchtgeschmacks.

Wie jede Frucht ihre natürliche Fruchtsäure besitzt, sollte auch jeder Fruchtgeschmack

im Eismix mit Bechtolina - Fruchtsäure verstärkt hervorgehoben werden.

Aromen (alkoholisch)

Mit natürlichen und naturidentischen Aromastoffen.

Nur wenige Gramm oder Tropfen

Genügen zur Aromatisierung von Speiseeis und Konditoreierzeugnissen

Vanillux 6-fach	2-5 g
Vanille	3-5 g
Sahne	3-5 g
Marsala natürlich	4-8 g
Nr. 417 Rum á la Jamaika	3-5 g
Nr. 420 Waldmeister	10-15 g
Aprikose; Birne; Banane; Pfirsich	1-5 g
Erdbeer; Apfel; Himbeer; Orange	1-5 g

Messina Zitronen-Öl (alkoholisch)

Dos.: 2-3 Tropfen auf 4 Ltr. Eismix

Speziell für die Aromatisierung von Vanille-Eis

Feine Zutaten für Speiseeis und Konditoreierzeugnisse

Dekormaterial zum Variieren und Marmorieren

Haselnusspaste fein + gekörnt

la Spitzenqualität

Toffeecreme

auch zum Unterziehen in

Sahne-, Vanille- oder Karamelspeiseeis

Haselnussstücke

Kandierte Walnussstücke

Crisp-Mischung

Reis schokoliert, Haselnusskrokant,

Haselnussstücke, Cornflakes

Trockeneigelb

Hergestellt aus pasteurisiertem Hühnereigelb,

1 kg Trockeneigelb entspricht ca. 120-140 Eidottern.

Amarena-Kirschen

50% Vol. Früchte

Amarena-Kirschsirup

Fruchtmark

5% Zuckeranteil

Mango

Dessertsaucen / Toppings

Erdbeer

Waldfrucht

Heidelbeer

Mango

Schokolade

Karamel

Rum-Nuss

Fruchtzubereitungen (Variegati) mit Fruchtstückchen

in praktischen 500g Alubeuteln, auch als Toppings zu verwenden

Amarena - Kirsch (45% Fruchtgehalt)

Pfirsich - Maracuja (38% Fruchtgehalt)

Gelb Grütze (40% Fruchtgehalt)

Himbeer (40% Fruchtgehalt)

Rote Grütze (52% Fruchtgehalt)

Lebensmittelfarbstoffe (flüssig)

Erdbeerrot

Schokoladenbraun

Türkisblau

Himbeerrot

Eigelb

Pistaziengrün

Färbende Lebensmittel

(natürlich) deklarationsfrei

Vanillegelb

Erdbeerrot

Spinatgrün

Softeispulver (Fertigeispulver)

Vanille

Vanille mit Pflanzenfett

Schokolade

Schokolade mit Pflanzenfett

Neutral

Neutral mit Pflanzenfett

Joghurt-Vanille

Joghurt-Schokolade

Joghurt-Erdbeer

Joghurt-Natur

Waldmeister

Doppia-Panna

Erdbeer

Himbeer

Banane

Zitrone

Aprikose

Amarena-Kirsch

Softeispulver-Konzentrat -speziell für den Export geeignet-

Vanille (30g für 3 Ltr. Mix)

Schokolade (120g für Ltr. Mix)

Erdbeer (50g für 3 Ltr. Mix)

Zucker-, Milch- oder Wasserbestandteile müssen vom Softeishersteller noch beigefügt werden. Auf Anfrage können wir Ihnen auch weitere Sorten als Konzentrat liefern!

Softeis-Flüssigmix

Beutel öffnen und in die Maschine einfüllen!!

Vanille (5% Fettgehalt)

Vanille (10% Fettgehalt)

Schokolade (7% Fettgehalt)

Erdbeer/ Himbeer (2% Fettgehalt)

Einfach und hygienische Verarbeitung. Das Anrühren des Mixes entfällt!

Fettglasur

Staffelpreise anfordern!

Kokosfettglasur (stark kakaohaltig)

Zitronenfettglasur

Schokolade (7% Fettgehalt)

Erdbeer/ Himbeer (2% Fettgehalt)