



NOVEDADES

Pensadas para maestros heladeros

3306725

Blanche Vanille Paste

Pasta crema sabor vainilla sin colorante.
Con semillas de vainilla. Aromas naturales.
Formato: 3 kg x 2. Dosificación: 40-50 g / kg mix



Variègò Blueberry

3306727

Veteado sabor arándanos. Con 30% arándanos.
Ideal para combinar con sabores de helado yogurt,
nata, mascarpone, etc. Formato: 3 kg x 2

3306737

Confruttissimi Dragon Fruit

Pasta completa para elaborar sorbetes de pitahaya.
Para sorbetes 27 % fruta. Apto para veganos.
Práctica elaboración: 1 bote + 3 l agua. Formato: 1,5 kg x 4



Dragon Fruit JA-64

3306738

Concentrado para preparar granizado sabor pitahaya.
Sabor de fruta exótica de tendencia. Apto para veganos.
Fácil elaboración: 1 JA64 + 4 l agua.

3306726

Popcorn Paste

Pasta para elaborar helados sabor palomitas.
Aconsejamos combinar con palomitas dulces y *Variègò Caramel*.
Formato: 3 kg x 2. Dosificación: 80-100 g / l mix



Mandorla Pura

3306731

Pasta 100% almendras tostada y refinada.
Apto para veganos.
Formato: 3 kg x 2. Dosificación: 80-100 g / kg mix



NOVEDADES

Pensadas para maestros heladeros

3306728

Spirulina Due

Producto de doble aplicación: pasta y veteado.
Sabor afrutado. Color azul.
Formato: 3 kg x 2 / Dosificación (pasta): 100-150 g / kg mix



Violet Due

Producto de doble aplicación: pasta y veteado.
Sabor violeta. Color morado.
Formato: 3 kg x 2 / Dosificación (pasta): 100-150 g / kg mix

3306734

3306722

Panettone Due

Producto de doble aplicación: pasta y veteado.
Sabor panettone tradicional. Aroma y colorante natural.
Formato: 3 kg x 2 / Dosificación (pasta): 100-150 g / kg mix



Base Única Vegan

Base para helados y sorbetes veganos.
Aplicación en frío o caliente. Formato: 1 kg x 10.
Dosificación: 100 g / l agua o bebida vegetal

3306723

3306724

Base Única Zero Yogurt

Base para helados de yogurt sin azúcares añadidos.
Con edulcorante natural Stevia.
Formato: 1 kg x 10. 1 bolsa por cubeta.



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun, S.A. Pol. Ind. La Serreta, C/ Montevideo, s/n.
Apartado de correos, 271 30500 Molina de Segura - Murcia - España
Tel +34 968 611 712 info@martinbraun.es www.martinbraun.es