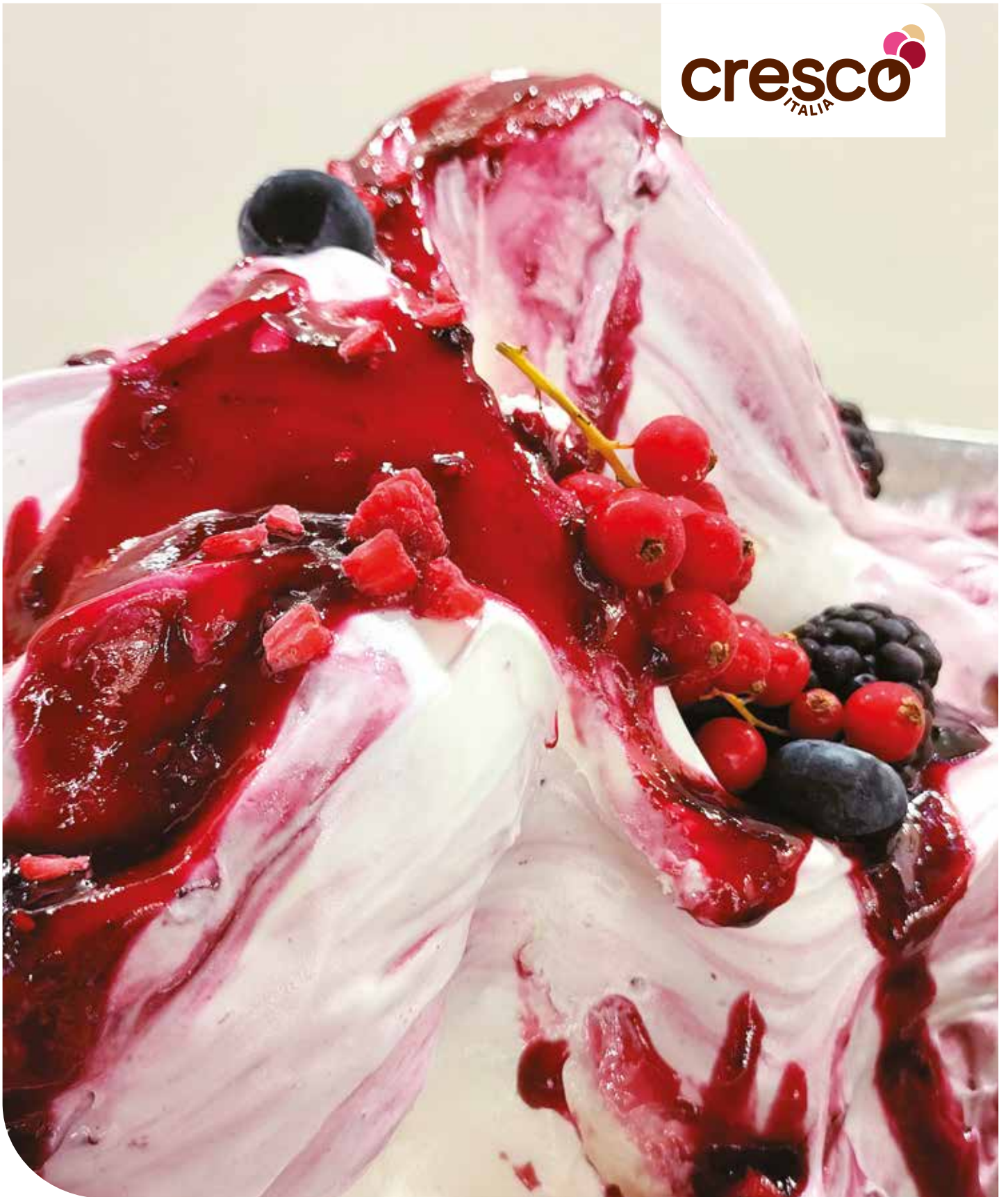


**cresco**  
ITALIA



# *Heladería*

**CATÁLOGO GENERAL**





**UNA HISTORIA DE**  
*pasión*





## MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun-Gruppe desarrolla, produce y distribuye una amplia gama de ingredientes y productos dirigidos al sector de panadería, heladería, confitería y restauración. Con más de 2,500 empleados en 22 empresas y presencia en más de 70 países, el grupo está presente en canales de venta internacionales clave, consolidándose como un líder destacado en su sector.

El grupo se dedica a optimizar cada etapa de la cadena de valor, mejorando constantemente los procesos y adaptándose a las necesidades del cliente para garantizar una experiencia excepcional y mantener la excelencia en los productos. Trabajamos siempre bajo el mismo objetivo de brindar al cliente soluciones eficientes, innovadoras y de máxima calidad.



## LA RENOVACIÓN DE NUESTRA MARCA

La tipografía se vuelve más limpia. El logo deja atrás su clásico óvalo en un proceso de modernización, apostando por una imagen más fresca.

El marrón sigue siendo el color predominante, pero ahora adquiere un aire más vibrante gracias a la combinación cromática de las bolas de helado, colocadas sobre la "O". Este distintivo elemento gráfico contiene tres colores clave: el burdeos, representando la identidad del Grupo; el fucsia, evocando los sabores frutales; y el beige, en alusión a los sabores cremosos.

El cono de helado no es solo un complemento del diseño, sino que también sugiere, de forma sutil, un "cronómetro" dentro de la "O". Porque el helado representa más que un simple producto: es compartir, es tiempo de calidad con quienes amamos, y es un placer sencillo que une a las personas con una sonrisa, la misma sonrisa que hemos querido reflejar en el logo a través de la curvatura de la palabra "Italia".

## CALIDAD CERTIFICADA

"Queremos producir y vender solo lo que compraríamos". Con este lema, los colaboradores de Martin Braun S.A. se comprometen todos los días a garantizar, a través de sus acciones, la seguridad alimentaria y la calidad de los productos y servicios. Solo así conseguimos nuestro máximo objetivo que es la satisfacción del cliente. Siendo uno de los líderes en el sector de preparados de pastelería y heladería, tenemos como objetivo garantizar la calidad en toda la cadena de valor y satisfacer los deseos de todos nuestros clientes, a través de la mejora continua y del control del proceso.

CERTIFICADO	DESCRIPCIÓN
IFS-2011/0030	El objetivo de la Certificación IFS Food es evaluar si las actividades de procesado de un fabricante son capaces de producir productos que sean seguros, legales y que cumplan con las especificaciones del cliente. La seguridad y la calidad del producto son por tanto componentes esenciales, evaluando el producto y el proceso para asegurar el desarrollo de productos de alta calidad mediante los correspondientes procesos operativos. La misión de la Norma IFS va más allá de la seguridad de los productos. Su objetivo es "suministrar productos de confianza". El certificado IFS demuestra que Martin Braun, S.A. ha implementado un eficaz sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad.
ISO	Esta Norma Internacional especifica los requisitos para un sistema de gestión de la calidad cuando una organización: 1) Necesita demostrar su capacidad para proporcionar regularmente productos y servicios que satisfagan los requisitos del cliente y los legales y reglamentarios aplicables. 2) Aspira a aumentar la satisfacción del cliente a través de la aplicación eficaz del sistema, incluidos los procesos para la mejora del sistema y el aseguramiento de la conformidad con los requisitos del cliente y los legales y reglamentarios aplicables.



HEMOS ELEGIDO LA

*Calidad*

# ÍNDICE

<b>SAPORI DAL MONDO</b>	p. 8
<b>BASES Y MEJORANTES</b>	p. 11
<b>PASTAS CREMAS</b>	p. 19
<b>PASTAS FRUTALES</b>	p. 29
<b>MEZCLAS COMPLETAS</b>	p. 35
<b>VARIEGÒ (VETEADOS)</b>	p. 39
<b>TOPPINGS Y SIROPES</b>	p. 45
<b>DECORACIONES Y CHOCOLATES</b>	p. 49
<b>HELADO SOFT, FROZEN YOGURT Y CAFE ICE</b>	p. 53
<b>GRANIZADOS</b>	p. 55

## LEYENDA

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
	Vegetariano•
	Vegano••
	Solo aromas naturales
	Sin grasa hidrogenada
	Sin Lactosa
	Sin Gluten
	Helado
	Helado soft
	Sorbete
	elaboración en frío
	elaboración en caliente

- Los artículos que contienen este símbolo son productos sin ingredientes de origen animal, a excepción de los productos de huevo, leche y miel.
- Productos elaborados sin ingredientes de origen animal.

La información se refiere exclusivamente a los ingredientes del artículo, no al producto final obtenido. La información puede cambiar después de la impresión de este catálogo. Siempre consulte las especificaciones de las fichas técnicas.





*Novedades*

# Novedades

## Bases

3306811 • BASE UNICA LACTOSE FREE

p. 14

## Due Line

3306812 • LAVANDA DUE

p. 24

3306807 • MAPLE DUE

p. 25

3306806 • WHISKY CREAM DUE

p. 25

## Pastas Cremas

3306815 • PASTA GIANDUIA

p. 21

3100063 • PASTA NOCE

p. 22

## Pastas frutales

3306814 • CONFRUTTÍSSIMI ACEROLA

p. 32

## Ready Line

3306816 • KEFIR ZERO

p. 36

## Variegò

3100258 • CHOCOMILKY & CEREALS

p. 40

3306809 • MIELE

p. 39

1330803 • MILKY & CEREALS

p. 40

1330903 • NOCCIOLA & CEREALS

p. 40

1340803 • PISTACCHIO & CEREALS

p. 40

1340503 • SPALMELLA NOCCIOLA

p. 40

1340703 • SPALMELLA CRUNCHY

p. 40

1340603 • SPALMELLA VEGAN

p. 40

3306808 • FRUTTI DI BOSCO ZERO

p. 42

3306810 • RED EXOTIC

p. 42

3100230 • PISTACCHIO

p. 40

## Un viaje hacia el descubrimiento del sabor

Una gama de materias primas internacionales cuidadosamente seleccionadas que garantizan sabores auténticos.

*Maple*

CANADA



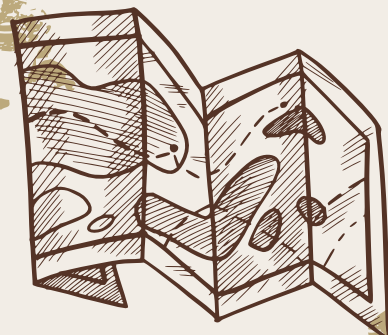
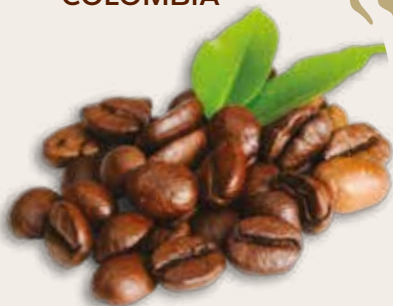
*Nocciola  
Piemonte 1gp*

ITALIA



*Caffè Arabica  
Colombia*

COLOMBIA



*Vaniglia Bourbon*

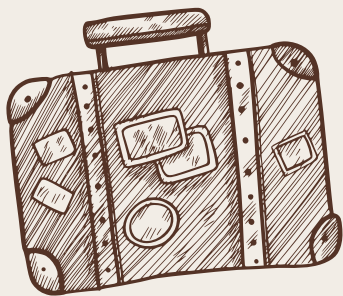
MADAGASCAR





## Limone di Sicilia

ITALIA



## Pistacchio Kerman

IRAN



## Yuzu Lemon

GIAPPONE



## Mango Alphonso

INDIA



## Cocco di Sulu

FILIPPINE





*Bases,  
mejorantes  
y preparados  
en polvo*



## 3305392 HELBA C10

1KG X 10

Mezcla de estabilizantes y emulsionantes.

### Plus

- APLICACIÓN EN CALIENTE
- NEUTRO



DOSIS RECOMENDADA	BASE	LECHE	AZÚCAR	AGUA	NATA	MODO DE EMPLEO: ●
	10 G	1000 ML	280 G	-	100 G	

## 3305055 NOVARCON 50

1KG X 10

Bases para helado de crema.

### Plus

- ELABORACIÓN EN CALIENTE
- SIN GRASAS HIDROGENADAS
- HELADOS CON ESTRUCTURA SUAVE Y CÁLIDOS



DOSIS RECOMENDADA	BASE	LECHE	AZÚCAR	AGUA	NATA	MODO DE EMPLEO: ●
	50 G	1000 ML	260 G	-	100 G	

## 3306111 NOVARCON 100

1KG X 10

Bases para helado de crema.

### Plus

- ELABORACIÓN EN CALIENTE
- SIN GRASAS HIDROGENADAS
- HELADOS CON ESTRUCTURA SUAVE Y CÁLIDOS



DOSIS RECOMENDADA	BASE	LECHE	AZÚCAR	AGUA	NATA	MODO DE EMPLEO: ●
	100 G	1000 ML	230 G	-	100 G	

## 3306106 PERFETTA 100

1KG X 10

Base con manteca de cacao.

### Plus

- IDEAL PARA HELADOS DE CHOCOLATE
- SIN GRASAS HIDROGENADAS Y SABOR NATURAL
- HELADO CÁLIDO, DE ESTRUCTURA CREMOSA



DOSIS RECOMENDADA	BASE	LECHE	AZÚCAR	AGUA	NATA	MODO DE EMPLEO: ●
	100 G	1000 ML	230 G	-	-	

## 3306150 HERCULES 150

1KG X 10

Base de alta dosificación para helados cremosos.

### Plus

- APLICACIÓN EN CALIENTE
- SIN GRASAS HIDROGENADAS
- HELADOS COMPACTOS, CÁLIDOS, FÁCILES DE ESPATULAR



DOSIS RECOMENDADA	BASE	LECHE	AZÚCAR	AGUA	NATA	MODO DE EMPLEO: ●
	150 G	1000 ML	220 G	-	50 G	

## 3306654 ACUARIO

1,1 KG X 10

Base completa para helados de crema.

### Plus

- CONTIENE ESTABILIZANTES Y AZÚCARES NECESARIOS
- HELADOS CREMOSOS
- APLICACIÓN EN FRÍO



DOSIS RECOMENDADA	BASE	LECHE	AZÚCAR	AGUA	NATA	MODO DE EMPLEO: ●
	1100 G	3000 ML	-	-	-	

## 3306662 PERSEO

1KG X 10

Base enriquecida en grasa.

### Plus

- HELADOS CÁLIDOS Y CREMOSOS
- BAJA DOSIFICACIÓN
- APLICACIÓN EN CALIENTE



DOSIS RECOMENDADA	BASE	LECHE	AZÚCAR	AGUA	NATA	MODO DE EMPLEO: ●
	30 G	1000 ML	-	-	-	

## BASES FRUTALES

### 3306104 LYRA 50

1KG X 10

Bases para preparar sorbetes.

#### Plus

- SIN DERIVADOS LÁCTEOS
- SORBETES CREMOSOS Y CON ESTRUCTURA AIREADA



DOSIS RECOMENDADA	BASE	AZÚCAR	PASTA FRUTAL	AGUA
	50 G	280 G	100 G	1000 G

MODO DE EMPLEO: ●

### 3306102 LYRA 100

1KG X 10

Bases para preparar sorbetes.

#### Plus

- SIN DERIVADOS LÁCTEOS
- SORBETES CREMOSOS Y CON ESTRUCTURA AIREADA



DOSIS RECOMENDADA	BASE	AZÚCAR	PASTA FRUTAL	AGUA
	100 G	250 G	100 G	1000 G

MODO DE EMPLEO: ●

### 3304830 LIMONE 50

1KG X 10

Preparado en polvo para elaboración de sorbete de limón.

#### Plus

- CALIDAD CONSTANTE
- SORBETE REFRESCANTE Y CON ESTRUCTURA AIERADA



DOSIS RECOMENDADA	BASE	AZÚCAR	PASTA FRUTAL	AGUA
	50 G	300 G	-	1000 G

MODO DE EMPLEO: ●

### 3304897 HELBA F5

1KG X 10

Mezcla de estabilizantes.

#### Plus

- APLICACIÓN EN FRÍO
- NEUTRO



DOSIS RECOMENDADA	BASE	AZÚCAR	PASTA FRUTAL	AGUA
	5 G	330 G	100 G	1000 G

MODO DE EMPLEO: ●

## BASES UNIVERSALES

### 3305391 UNICA 50

1KG X 10

Bases para helados de crema y sorbetes.

#### Plus

- APLICACIÓN EN FRÍO Y CALIENTE
- RENDIMIENTO ÓPTIMO



DOSIS RECOMENDADA	BASE	AZÚCAR	LECHE/AGUA
	50 G	250 G	1000 G

MODO DE EMPLEO: ●●

### 3304866 UNICA 100

1KG X 10

Bases para helados de crema y sorbetes.

#### Plus

- APLICACIÓN EN FRÍO Y CALIENTE
- RENDIMIENTO ÓPTIMO



DOSIS RECOMENDADA	BASE	AZÚCAR	LECHE/AGUA
	100 G	220 G	1000 G

MODO DE EMPLEO: ●●



# BASES ZERO

BASES SIN AZÚCARES AÑADIDOS

## 3306375 UNICA ZERO

1KG X 10

Base neutra sin azúcares añadidos.

### Plus

- HELADOS Y SORBETES SIN AZÚCARES AÑADIDOS
- BASE PERSONALIZABLE
- TEXTURA ESPATULABLE Y CREMOSA



DOSIS RECOMENDADA PARA HELADO	BASE	AZÚCAR	LECHE/AGUA
	1000 G	-	2500 G
DOSIS RECOMENDADA PARA SORBETE	BASE	AGUA	FRUTA FRESCA
	1000 G	1300 ML	1500 G

MODO DE EMPLEO: ● ●

## 3306546 UNICA ZERO CHOCOLATE

1,2KG X 10

Base sin azúcares añadidos. Sabor chocolate.

### Plus

- HELADOS DE CHOCOLATE SIN AZÚCARES AÑADIDOS
- PREPARADO COMPLETO: SOLO AÑADIR LECHE
- TEXTURA ESPATULABLE Y CREMOSA



DOSIS RECOMENDADA	BASE	AZÚCAR	LECHE/AGUA
	1200 G	-	3000 G

MODO DE EMPLEO: ● ●

## 3306513 UNICA ZERO VAINILLA

1KG X 10

Base sin azúcares añadidos. Sabor vainilla.

### Plus

- HELADOS Y SORBETES SIN AZÚCARES AÑADIDOS
- PREPARADO COMPLETO: SOLO AÑADIR AGUA O LECHE
- TEXTURA ESPATULABLE Y CREMOSA



DOSIS RECOMENDADA	BASE	AZÚCAR	LECHE/AGUA
	1000 G	-	2500 G

MODO DE EMPLEO: ● ●

## 3306600 UNICA ZERO LIMONE

1KG X 10

Base sin azúcares añadidos. Sabor limón.

### Plus

- SORBETES SIN AZÚCARES AÑADIDOS
- PREPARADO COMPLETO: SOLO AÑADIR AGUA
- SORBETES REFRESCANTES



DOSIS RECOMENDADA	BASE	AZÚCAR	AGUA
	1000 G	-	2500 G

MODO DE EMPLEO: ●

## 3306724 UNICA ZERO YOGURT

1KG X 10

Base sin azúcares añadidos. Sabor yogurt.

### Plus

- HELADOS SIN AZÚCARES AÑADIDOS
- PREPARADO COMPLETO: SOLO AÑADIR LECHE / YOGURT
- CREMOSIDAD Y SABOR CARACTERÍSTICOS DEL YOGURT



DOSIS RECOMENDADA	BASE	AZÚCAR	LECHE/YOGURT
	1000 G	-	3000 G

MODO DE EMPLEO: ● ●

\*SUGAR FREE = el artículo ha sido formulado para la obtención de un producto sin azúcares añadidos.

Certifíquese de utilizar saborizantes o pastas sin azúcares añadidos para un helado/sorbete sin azúcares añadidos. Sugerencias: pastas cremas Nocciola Italiana 100%, Pistacchio Kerman, Mandorla Pura; puré 100% frutas o frutas frescas.

## BASES ESPECIALES

### 3306149 VEGAN BASE NATURE

1KG X 10

Base etiqueta limpia para helados.

#### Plus

- BASE CON INGREDIENTES NATURALES
- LIBRE DE INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL Y ALÉRGENOS



DOSIS RECOMENDADA	BASE	AZÚCAR	LECHE/AGUA
	250 G	100/200	1000/500 G

MODO DE EMPLEO: ●

### 3306668 BACCHUS

1KG X 10

Base para helados con bebidas alcohólicas.

#### Plus

- EQUILIBRADA EN AZÚCARES
- DIVERSIDAD DE RECETAS CON BEBIDAS FERMENTADAS Y DESTILADAS



DOSIS RECOMENDADA	BASE	SUPERSOFT	AZÚCAR	CERVEZA-AGUA
	420 G	9 G	450	1400+1300 G

MODO DE EMPLEO: ●

### 3306723 UNICA VEGAN

1KG X 10

Base vegana para helados y sorbetes.

#### Plus

- HELADOS CREMOSOS
- SIN INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL



DOSIS RECOMENDADA	BASE	AZÚCAR	AGUA/ BEBIDA VEGETAL
	100 G	200/250 G	1000 G

MODO DE EMPLEO: ●●

### 3306811 UNICA LACTOSE FREE

1KG X 10

Base sin lactosa.

#### Plus

- BASE COMPLETA
- ELABORADA CON LECHE SIN LACTOSA



DOSIS RECOMENDADA	BASE	LECHE SIN LACTOSA	AZÚCAR
	200 G	1000 G	150/160 G

MODO DE EMPLEO: ●●

## MEJORANTES

### 3100013 SUPERSOFT

5KG X 1

Emulsionante para sorbetes y helados.

#### Plus

- APORTA CREMOSIDAD
- EVITA CRISTALIZACIÓN



DOSIS RECOMENDADA: 3-6 G

MODO DE EMPLEO: ●

### 3306036 SMUTER

1,2KG X 6

Jarabe para reducir el efecto de endurecimiento del helado.

#### Plus

- APLICACIÓN DIRECTA
- PARA HELADOS Y SORBETES



DOSIS RECOMENDADA: 40-60 G

MODO DE EMPLEO: ●●



## MEJORANTES

### 3306142 KIBOPLUS

0,9KG X 10

Mezcla de grasas y proteínas.

#### Plus

- MEJORA CONSISTENCIA Y TEXTURA DEL HELADO
- MÁS ESTABILIDAD EN LA FORMULACIÓN DE LA RECETA



DOSIS RECOMENDADA: 30-60 G

MODO DE EMPLEO: ●●

## PREPARADOS EN POLVO

### 3306109 CACAO NOBLESSE

1KG X 10

Preparado en polvo para la elaboración de helado sabor chocolate.

#### Plus

- CACAO Y CHOCOLATE EN POLVO
- IDEAL PARA ELABORAR Y DECORAR HELADOS



DOSIS RECOMENDADA: 50/80 G

Añadir la cantidad indicada a la mezcla y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3306096 COCCO DI SULÙ

1KG X 10

Preparado en polvo para la elaboración de helado sabor coco.

#### Plus

- CON COCO PROVENIENTE DE SULÙ (FILIPINAS)
- CON LECHE DE COCO INCORPORADA



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 G

Añadir la cantidad indicada a la mezcla y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3306428 LIMONE DI SICILIA

1KG X 10

Preparado en polvo para la elaboración de helado sabor limón.

#### Plus

- 15,6% ZUMO DE LIMÓN SICILIANO
- CON AROMA NATURAL
- CONTIENE ESTABILIZANTES NECESARIOS



DOSIS RECOMENDADA: 100 G

Mezclar 100 g de producto + 350-380 g de azúcar + 1 l de agua. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3303687 MASCARPONE

1KG X 10

Preparado en polvo para la elaboración de helado sabor queso mascarpone.

#### Plus

- CON QUESO MASCARPONE EN POLVO
- IDEAL PARA ELABORAR HELADO SABOR TIRAMISÙ



DOSIS RECOMENDADA: 40/50 G

Añadir la cantidad indicada a la mezcla y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3306392 RICOTTINA

1KG X 10

Preparado en polvo para la elaboración de helado sabor requesón.

#### Plus

- 60% QUESO RICOTA (REQUESÓN) EN POLVO



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 G

Añadir la cantidad indicada a la mezcla y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## PREPARADOS EN POLVO



### 3306547 KEFIR

1KG X 10

Preparado en polvo para la elaboración de helado sabor kéfir.

#### Plus

- CON KÉFIR EN POLVO
- AROMA NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 G

Añadir la cantidad indicada a la mezcla y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3304826 YOGURT 50

1KG X 10

Preparado en polvo para la elaboración de helado sabor yogurt.

#### Plus

- CON YOGURT EN POLVO
- PARA HELADO DE YOGURT INTENSO Y ÁCIDO



DOSIS RECOMENDADA: 50 G

Añadir la cantidad indicada a la mezcla y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3306092 YOGURT TIPO GRIEGO

1KG X 10

Preparado en polvo para la elaboración de helado sabor yogurt griego.

#### Plus

- CON YOGURT EN POLVO
- PARA HELADO DE YOGURT CREMOSO Y GRASO



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 G

Añadir la cantidad indicada a la mezcla y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3306489 YUZU GIAPPONE

1KG X 10

Preparado en polvo para la elaboración de sorbete sabor yuzu.

#### Plus

- CON ZUMO DE YUZU, CÍTRICO PROVENIENTE DE JAPÓN
- CON NOTA AROMÁTICA EXCLUSIVA
- SIN ESTABILIZANTES, AROMA Y COLORANTE NATURAL

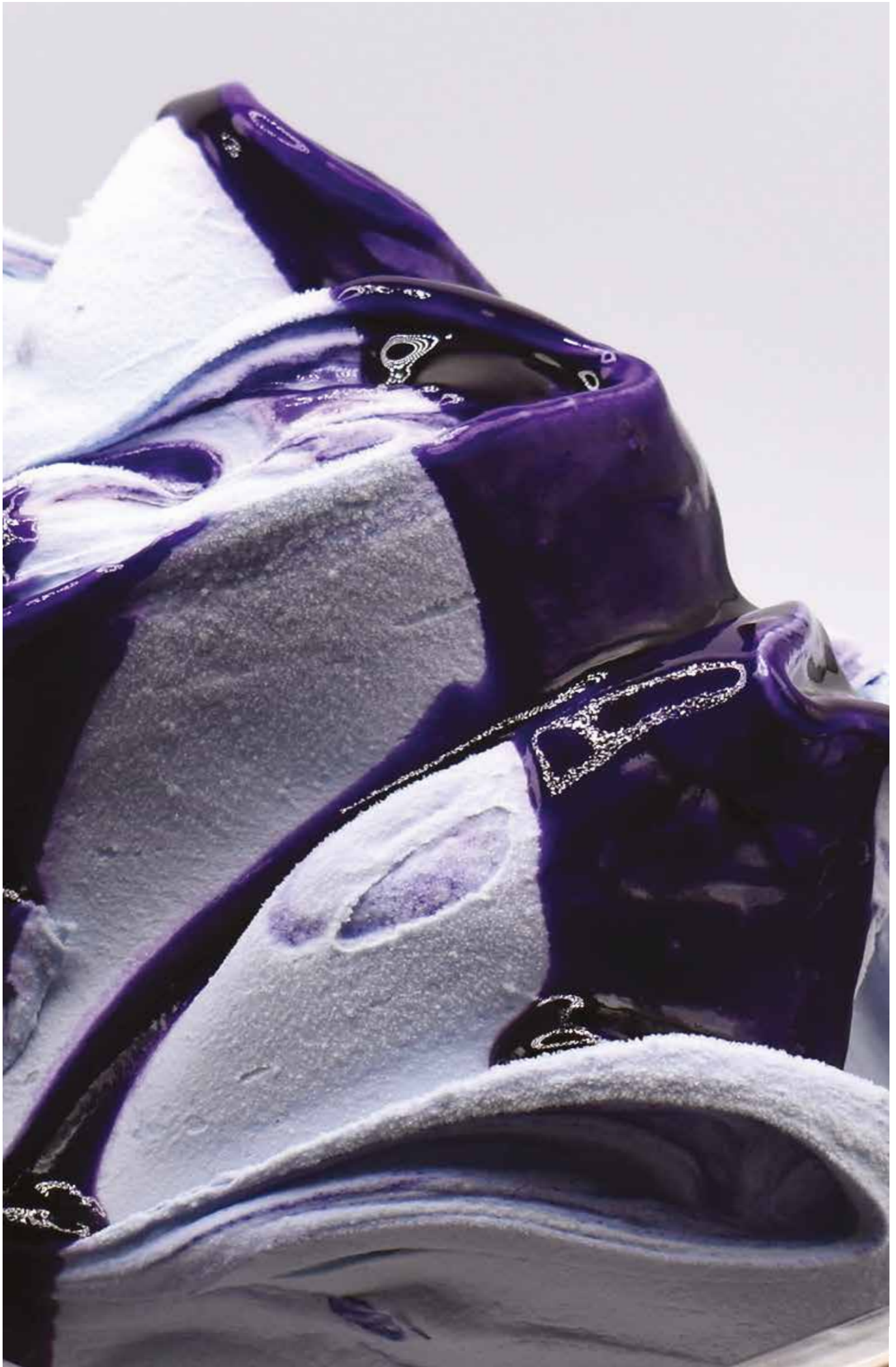


DOSIS RECOMENDADA: 100 G

Añadir la cantidad indicada a la mezcla y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.









# Pastas Cremas



# PASTAS CREMAS



PREPARADOS EN CREMA PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS, SEMIFRÍOS, TARTAS HELADAS, POSTRES, CREMAS, ETC.

## 3301200 ARROZ

3KG X 2

Pasta crema para la elaboración de helado sabor arroz.

### Plus

- CON GRANOS DE ARROZ
- CON CORTEZA DE LIMÓN



DOSIS RECOMENDADA: 50 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## 3306725 BLANCHE VANILLE

3KG X 2

Pasta crema para la elaboración de helado sabor vainilla.

### Plus

- CON SEMILLAS DE VAINILLA
- SIN COLORANTE: PRODUCTO INCOLORO
- AROMA NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: 40-50 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## 3305487 CACAHUETE

3KG X 2

Pasta para la elaboración de helado cacahuete.

### Plus

- 100% DE CACAHUETES TOSTADOS
- AROMA Y SABOR COMPLETO Y CARACTERÍSTICO
- SE INCORPORA FÁCILMENTE



DOSIS RECOMENDADA: 100 g/g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## 3306022 CAFFÈ ARABICA COLOMBIA

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor café.

### Plus

- CON CAFÉ 100% ARABICA/COLOMBIA



DOSIS RECOMENDADA: 100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## 3306494 CAMEL SALÉ

3KG X 2

Pasta crema de caramelo con 'Fleur de sel de la Camargue'. Para la preparación de helado sabor caramelo salado.

### Plus

- CARAMELO NATURAL SALADO
- CON FLOR DE SAL DE LA CAMARGUE
- AROMAS NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: 80-100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## 3306365 CAMEL TONKA

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor caramelo con aroma de haba tonka.

### Plus

- CON AROMA DE HABA TONKA
- FÁCIL INCORPORACIÓN



DOSIS RECOMENDADA: 40-50 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## 3300740 CARAMELO

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor caramelo.

### Plus

- SABOR COMPLETO Y CARACTERÍSTICO DEL CARAMELO



DOSIS RECOMENDADA: 70-100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.



## PASTAS CREMAS



PREPARADOS EN CREMA PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS, SEMIFRÍOS, TARTAS HELADAS, POSTRES, CREMAS, ETC.

### 3305763 CHEESECREAM

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor tarta de queso.

#### Plus

- CON 50% QUESO CREMA
- EXCELENTE EQUILIBRIO ENTRE DULCE Y ÁCIDO



DOSIS RECOMENDADA: 100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3301293 CHEWING GUM

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor chicle.

#### Plus

- COLORANTE NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: 60 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 1334903 CHOCOLATE BLANCO

3KG X 1

Pasta crema para elaboración de helado sabor chocolate blanco.

#### Plus

- CON CHOCOLATE BLANCO EN POLVO



DOSIS RECOMENDADA: 100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3100046 CHOC'OR

3KG X 1

Pasta crema para elaboración de helado sabor chocolate con trocitos de avellana.

#### Plus

- SABOR BOMBÓN
- CON AVELLANAS TOSTADAS



DOSIS RECOMENDADA: 100-130 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3301211 COCO

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor coco.

#### Plus

- CON COCO DESHIDRATADO
- SIN CONSERVANTES



DOSIS RECOMENDADA: 40 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3300240 CREMA CATALANA

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor crema catalana.

#### Plus

- CON COLORANTES NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: 40 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3300310 DULCE DE LECHE

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor dulce de leche.

#### Plus

- CON COLORANTES NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: 100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

# PASTAS CREMAS



PREPARADOS EN CREMA PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS, SEMIFRÍOS, TARTAS HELADAS, POSTRES, CREMAS, ETC.

## 3300300 GALLETA

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor galleta.

### Plus

- SABOR GALLETA



DOSIS RECOMENDADA: 50 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## 3306815 GIANDUIA

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor gianduaia, crema de chocolate y avellana.

### Plus

- CON CACAO DESGRASADO
- 37% AVELLANAS TOSTADAS



DOSIS RECOMENDADA: : 80-100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## 3301195 MÁLAGA ESPAÑA

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor vino y pasas.

### Plus

- CON VINO DE MÁLAGA
- CON PASAS



DOSIS RECOMENDADA: : 50 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## 3306731 MANDORLA PURA

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado de almendras.

### Plus

- 100% ALMENDRA
- ALMENDRAS TOSTADAS Y REFINADAS



DOSIS RECOMENDADA: : 80-100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## 3306032 MASCARPONE

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado de queso mascarpone.

### Plus

- CON 50% QUESO MASCARPONE



DOSIS RECOMENDADA: 100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## 3301159 MENTA VERDE PIPERITA

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor menta verde piperita.

### Plus

- CON ACEITE ESENCIAL DE MENTA VERDE PIPERITA



DOSIS RECOMENDADA: 50 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## 3301230 MERENGADA

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor merengada.

### Plus

- SABOR LECHE MERENGADA
- CON CORTEZA DE LIMÓN



DOSIS RECOMENDADA: 40 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## PASTAS CREMAS



PREPARADOS EN CREMA PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS, SEMIFRÍOS, TARTAS HELADAS, POSTRES, CREMAS, ETC.

### 3300120 NATA

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor nata.

#### Plus

- SABOR NATA
- SIN COLORANTES



DOSIS RECOMENDADA: 40 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3100297 NOCCIOLA ITALIANA

3KG X 2

Pasta de avellana para elaboración de helado.

#### Plus

- 100% AVELLANA



DOSIS RECOMENDADA: 100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3100063 NOCE

3KG X 1

Pasta con nuez para la elaboración de helados.

#### Plus

- SABOR CARACTERÍSTICO CON NUECES TOSTADAS



DOSIS RECOMENDADA: 70/100 g/Kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3304829 NUBE

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor nube (marshmallow).

#### Plus

- SABOR MARSHMALLOW
- COLOR AZUL



DOSIS RECOMENDADA: 40/50 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3301216 PASAS AL RON

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor pasas al ron.

#### Plus

- SABOR TRADICIONAL



DOSIS RECOMENDADA: 50 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3100065 PISTACHO 30

3KG X 1

Pasta crema para elaboración de helado sabor pistacho.

#### Plus

- CON PISTACHOS TOSTADOS



DOSIS RECOMENDADA: 70/100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3100066 PISTACCHIO KERMAN

3KG X 1

Pasta de pistacho para elaboración de helado.

#### Plus

- 99% PISTACHOS TOSTADOS
- PISTACHOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN: IRÁN



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3100131 PISTACHO ORIGINARIO

3KG X 1

Pasta crema para elaboración de helado de pistacho.

#### Plus

- 70% PISTACHOS
- PISTACHOS TOSTADOS



DOSIS RECOMENDADA: 80/100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.



# PASTAS CREMAS



PREPARADOS EN CREMA PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS, SEMIFRÍOS, TARTAS HELADAS, POSTRES, CREMAS, ETC.

## 3301099 ROCKEFER

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor bombón.

### Plus

- SABOR A BOMBÓN
- CON TROCITOS CRUJIENTES DE AVELLANA



DOSIS RECOMENDADA: 100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## 3305959 SANDIE

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor nata dulce.

### Plus

- IDEAL PARA ELABORAR "SUNDAE"



DOSIS RECOMENDADA: 60-80 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## 3306495 SPECULOOS

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor galleta belga.

### Plus

- SABOR A GALLETA BELGA



DOSIS RECOMENDADA: 50 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## 3306033 TIRAMISÚ CON MASCARPONE

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor tiramisú.

### Plus

- CON MASCARPONE
- CON CAFÉ 100% ARÁBICA



DOSIS RECOMENDADA: 100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## 3305257 TURRÓN 100%

3KG X 1

Pasta crema para elaboración de helado sabor turrón.

### Plus

- 100% TURRÓN
- 53% ALMENDRAS TOSTADAS



DOSIS RECOMENDADA: 100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## 3301244 TUTTI FRUTTI

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor tutti frutti.

### Plus

- CON DADITOS DE FRUTA CONFITADA



DOSIS RECOMENDADA: 50 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## 3301272 VAINILLA

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor vainilla.

### Plus

- SABOR TRADICIONAL A VAINILLA



DOSIS RECOMENDADA: 40 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## PASTAS CREMAS



PREPARADOS EN CREMA PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS, SEMIFRÍOS, TARTAS HELADAS, POSTRES, CREMAS, ETC.

### 3303743 VAINILLA CANELA

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor vainilla y canela.

#### Plus

- SABOR A VAINILLA Y CANELA
- CON CORTEZA DE LIMÓN



DOSIS RECOMENDADA: 40 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3306040 VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor vainilla.

#### Plus

- CON VAINILLA PROCEDENTE DE MADAGASCAR
- COLOR NATURAL
- CON SEMILLAS DE VAINILLA



DOSIS RECOMENDADA: 40-50 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3304816 VANILLA CLASSICA

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor vainilla.

#### Plus

- CON AROMAS NATURALES
- CON SEMILLAS DE VAINILLA



DOSIS RECOMENDADA: 50 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3306726 POPCORN

3KG X 2

Pasta crema para elaboración de helado sabor palomitas de maíz.

#### Plus

- SABOR A PALOMITAS DE MAÍZ
- CON COLORANTE NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: 80-100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## DUE



PRODUCTOS DE DOBLE APLICACIÓN PARA HELADOS: PASTA Y VETEADO. SABORES ORIGINALES Y COLORES VIBRANTES. EN PASTELERÍA, APLICACIÓN COMO SABORIZANTE Y SALSA DE DECORACIÓN.

### 3306610 CAPPUCCINO DUE

3KG X 2

Pasta y veteado sabor capuchino.

#### Plus

- CON CAFÉ 100% ARÁBICA / COLOMBIA
- CON CACAO



DOSIS RECOMENDADA:

- PASTA: 100-150 g/kg mix
- VETEADO: al gusto

### 3306812 LAVANDA DUE

3KG X 2

Pasta y veteado sabor lavanda.

#### Plus

- COLOR MORADO-AZULADO
- CON EXTRACTO DE LAVANDA Y AROMA NATURAL



DOSIS RECOMENDADA:

- PASTA: 100-150 g/kg mix
- VETEADO: al gusto



PRODUCTOS DE DOBLE APLICACIÓN PARA HELADOS: PASTA Y VETEADO. SABORES ORIGINALES Y COLORES VIBRANTES. EN PASTELERÍA, APLICACIÓN COMO SABORIZANTE Y SALSA DE DECORACIÓN.

### 3306807 MAPLE DUE

3KG X 2

Pasta y veteado sabor arce.

#### Plus

- CON ARCE PROVENIENTE DE CANADA
- COLOR NATURAL



DOSIS RECOMENDADA:

- PASTA: 100-150 g/kg mix
- VETEADO: al gusto

### 3306722 PANETTONE DUE

3KG X 2

Pasta y veteado sabor panettone.

#### Plus

- SABOR TRADICIONAL A PANETTONE CLÁSICO
- CON CALABAZA CONFITADA Y PASAS
- AROMA Y COLORANTE NATURAL



DOSIS RECOMENDADA:

- PASTA: 100-150 g/kg mix
- VETEADO: al gusto

### 3306666 ROSA DUE

3KG X 2

Pasta y veteado sabor rosa.

#### Plus

- CON PÉTALOS DE ROSA
- AROMA Y COLOR NATURAL



DOSIS RECOMENDADA:

- PASTA: 100-150 g/kg mix
- VETEADO: al gusto

### 3306728 SPIRULINA DUE

3KG X 2

Pasta y veteado con espirulina.

#### Plus

- SABOR AFRUTADO Y COLOR AZUL
- CON EXTRACTO DE ESPIRULINA
- AROMA NATURAL



DOSIS RECOMENDADA:

- PASTA: 100-150 g/kg mix
- VETEADO: al gusto

### 3306663 TIRAMISÙ DUE

3KG X 2

Pasta y veteado sabor tiramisù.

#### Plus

- SABOR TIRAMISÙ
- 20% QUESO MASCARPONE
- CON VINO MARSALA, CAFÉ ARÁBICA Y CARAMELO NATURAL



DOSIS RECOMENDADA:

- PASTA: 100-150 g/kg mix
- VETEADO: al gusto

### 3306806 WHISKY CREAM DUE

3KG X 2

Pasta y veteado sabor crema irlandesa.

#### Plus

- COLORANTE NATURAL



DOSIS RECOMENDADA:

- PASTA: 100-150 g/kg mix
- VETEADO: al gusto



## READY CREAM

PASTAS COMPLETAS PARA ELABORAR HELADOS CREMOSOS CON LOS CLÁSICOS SABORES DE NUESTROS POSTRES MÁS QUERIDOS.

### 3306606 ARROZ CON LECHE

1,5KG X 4

Pasta completa para helados sabor arroz con leche.

#### Plus

- 16% ARROZ
- CON CORTEZA DE LIMÓN TRITURADA
- CON ACEITE ESENCIAL DE LIMÓN



RECETA: 1,5 kg Ready Cream + 100/150 g Base Única 50 + 2 litros leche

### 3306664 CHEESECAKE

1,5KG X 4

Pasta completa para helados sabor tarta de queso.

#### Plus

- 20% QUESO BLANCO PASTEURIZADO
- COLOR NATURAL



RECETA: 1,5 kg Ready Cream + 100/150 g Base Única 50 + 2 litros leche

### 3306608 NATILLAS

1,5KG X 4

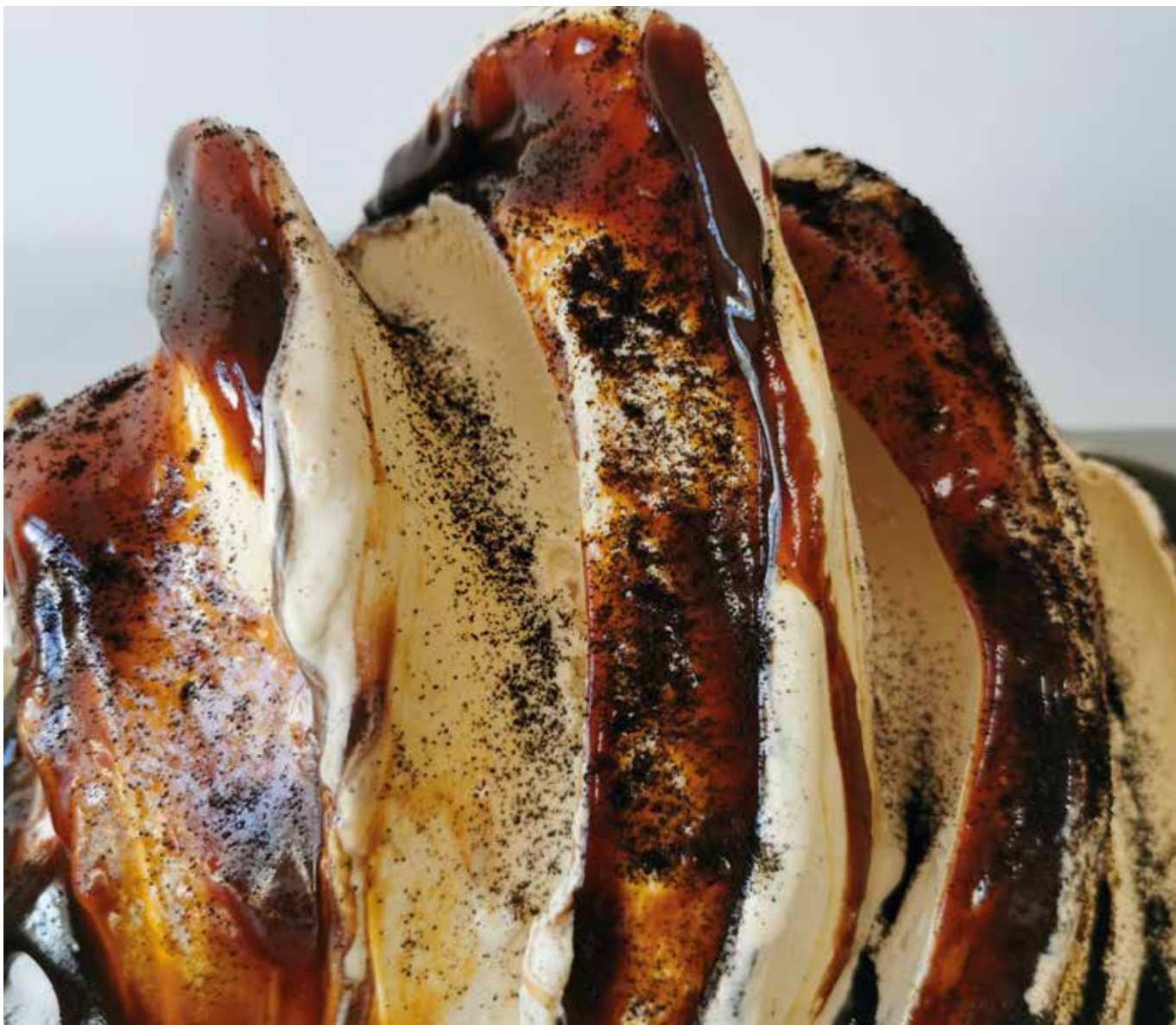
Pasta completa para helados sabor natillas.

#### Plus

- CON LECHE CONDENSADA
- CON YEMA DE HUEVO PASTEURIZADA
- COLOR NATURAL



RECETA: 1,5 kg Ready Cream + 100/150 g Base Única 50 + 2 litros leche









# Pastas Frutales



## PASTAS FRUTALES



PASTAS FRUTALES PARA HELADOS, SEMIFRÍOS, CREMAS Y OTRAS ELABORACIONES.  
APLICACIÓN COMO ÚNICO SABORIZANTE O COMBINADA CON PURÉS DE FRUTA O FRUTA NATURAL.

### 3301060 ARÁNDANOS

3KG X 2

Pasta frutal para helados sabor arándanos.

#### Plus

- CON ARÁNDANOS Y ZUMO CONCENTRADO
- COLORANTES NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: 70-100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3300920 CEREZA

3KG X 2

Pasta frutal para helados sabor cereza.

#### Plus

- CON CEREZAS Y ZUMO CONCENTRADO
- COLORANTES NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: 70-100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3301000 FRAMBUESA

3KG X 2

Pasta frutal para helados sabor frambuesa.

#### Plus

- CON FRAMBUESAS Y ZUMO CONCENTRADO
- COLORANTES NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: 70-100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3300970 FRAGOLA

3KG X 2

Pasta frutal para helados sabor fresa.

#### Plus

- SABOR FRESA MADURA
- CON FRESAS Y ZUMO CONCENTRADO
- COLORANTES NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: 70-100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3301205 FRESA TRADICIÓN

3KG X 2

Pasta frutal para helados sabor fresa.

#### Plus

- SABOR FRESA ÁCIDA
- CON FRESAS



DOSIS RECOMENDADA: 70-100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3300980 FRUTAS DEL BOSQUE

3KG X 2

Pasta frutal para helados sabor frutas del bosque.

#### Plus

- CON FRUTAS ROJAS Y ZUMO CONCENTRADO
- COLORANTES NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: 70-100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3300990 KIWI

3KG X 2

Pasta frutal para helados sabor kiwi.

#### Plus

- CON PURÉ DE KIWI
- COLORANTES NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: 70-100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## PASTAS FRUTALES



PASTAS FRUTALES PARA HELADOS, SEMIFRÍOS, CREMAS Y OTRAS ELABORACIONES.  
APLICACIÓN COMO ÚNICO SABORIZANTE O COMBINADA CON PURÉS DE FRUTA O FRUTA NATURAL.

### 3301303 MANDARINA

3KG X 2

Pasta frutal para helados sabor mandarina.

#### Plus

- CON ACEITE ESENCIAL DE MANDARINA
- COLORANTES NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: 70-100 g/kg de mezcla  
MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3302668 MANGO

3KG X 2

Pasta frutal para helados sabor mango.

#### Plus

- CON DADOS DE MANGO
- COLORANTES NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: 70-100 g/kg de mezcla  
MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3301080 MARACUYÁ

3KG X 2

Pasta frutal para helados sabor maracuyá.

#### Plus

- CON ZUMO CONCENTRADO DE MARACUYÁ
- COLORANTES NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: 70-100 g/kg de mezcla  
MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3301250 MANZANA VERDE

3KG X 2

Pasta frutal para helados sabor manzana verde.

#### Plus

- CON PULPA Y DADOS DE MANZANA
- COLORANTES NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: 70-100 g/kg de mezcla  
MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3301050 MELÓN

3KG X 2

Pasta frutal para helados sabor melón.

#### Plus

- DADOS DE MELÓN
- COLORANTE NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: 70-100 g/kg de mezcla  
MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3301070 MORA

3KG X 2

Pasta frutal para helados sabor mora.

#### Plus

- CON MORAS Y ZUMO CONCENTRADO DE MORA
- COLORANTES NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: 70-100 g/kg de mezcla  
MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3300950 NARANJA

3KG X 2

Pasta frutal para helados sabor naranja.

#### Plus

- CON ZUMO DE NARANJA
- COLORANTES NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: 70-100 g/kg de mezcla  
MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

## PASTAS FRUTALES



PASTAS FRUTALES PARA HELADOS, SEMIFRÍOS, CREMAS Y OTRAS ELABORACIONES.  
 APLICACIÓN COMO ÚNICO SABORIZANTE O COMBINADA CON PURÉS DE FRUTA O FRUTA NATURAL.

### 3302680 PIÑA

3KG X 2

Pasta frutal para helados sabor piña.

#### Plus

- CON PULPA Y ZUMO CONCENTRADO DE PIÑA
- COLORANTES NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: 70-100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.

### 3300960 PLÁTANO

3KG X 2

Pasta frutal para helados sabor plátano.

#### Plus

- CON PURÉ DE PLÁTANO
- COLORANTES NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: 70-100 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.



## PURÉS DE FRUTA



PURÉS 90% FRUTA EN ENVASE ASÉPTICO.

**3500012 BANANA** 1KG X 5

**3500002 FRESA** 1KG X 5

**3500003 FRAMBUESA** 1KG X 5

**3500004 FRUTOS ROJOS** 1KG X 5

**3500016 LIMÓN** 1KG X 5

**3500017 MANDARINA** 1KG X 5

**3500015 MANGO** 1KG X 5

**3500013 MARACUYÁ** 1KG X 5

**3500011 PIÑA** 1KG X 5

#### Plus

- NO NECESITA CONGELACIÓN
- ETIQUETA LIMPIA: 90% FRUTA, 10% AZÚCAR
- MÉTODO DE PASTEURIZACIÓN QUE PERMITE CONSERVAR EL COLOR Y SABOR AUTÉNTICO DE LA FRUTA



DOSIS RECOMENDADA: 300/400 g/kg de mezcla

MODO DE EMPLEO: añadir la cantidad indicada a la base estabilizada y disolver. Dejar madurar durante 15 minutos y elaborar.



PURÉS CONGELADOS CON UN MÍNIMO DE 99% FRUTA (CON LA EXCEPCIÓN DE LA REFERENCIA 3501029 PURÉ DE FRESA)

<b>3501000</b>	<b>ALBARICOQUE</b> Bergeron	TARRO 1 KG
<b>3501002</b>	<b>MORA</b> Mûre sauvage, Thornfree	TARRO 1 KG
<b>3501003</b>	<b>ARÁNDANO</b> Myrtille sauvage	TARRO 1 KG
<b>3501005</b>	<b>MANZANA VERDE</b> Granny Smith	TARRO 1 KG
<b>3501007</b>	<b>LIMÓN</b> Primafiori	TARRO 1 KG
<b>3501010</b>	<b>MANGO</b> Alphonso	TARRO 1 KG
<b>3501012</b>	<b>NARANJA SANGUINA</b> Tarocco, Moro, Sanguinello	TARRO 1 KG
<b>3501013</b>	<b>MARACUYÁ</b> Grenadille Jaune, Passion Pourpre	TARRO 1 KG
<b>3501014</b>	<b>DURAZNO BLANCO</b> Springtime, Surprise, Bellerime	TARRO 1 KG
<b>3501015</b>	<b>PERA</b> Williams	TARRO 1 KG
<b>3501016</b>	<b>PIÑA</b> Md2	TARRO 1 KG
<b>3501017</b>	<b>FRAMBUESA</b> Willamette, Mecker	TARRO 1 KG
<b>3501018</b>	<b>FRUTOS ROJOS</b> Willamette, Oblacinska, Myrtille sauvage, Mûre sauvage, Mara des bois, Senga	TARRO 1 KG
<b>3501019</b>	<b>FRESA SENG</b> A Senga	TARRO 1 KG
<b>3501029</b>	<b>FRESA</b> Sabrina, Senga	TARRO 1 KG
<b>3501020</b>	<b>FRESA SILVESTRE</b> Mara de bois, Senga	TARRO 1 KG

### Plus

- FRUTAS COSECHADAS MADURAS
- EXCELENTE PRESERVACIÓN DE SABORES
- SIN COLORANTES, CONSERVANTES O ESPESANTES



MODO DE EMPLEO: Utilizar una vez descongelado.



UN SURTIDO DE FRUTA CUIDADOSAMENTE SELECCIONADA Y CONGELADA PARA MANTENER SUS CARACTERÍSTICAS NATURALES.

<b>3501023</b>	<b>ARÁNDANO SILVESTRE</b> Myrtille sauvage	BAG 1 KG
<b>3501025</b>	<b>FRAMBUESA WILLAMETTE</b> Willamette	BAG 1 KG
<b>3501028</b>	<b>FRESA SENG</b> A Senga	BAG 1 KG
<b>3501027</b>	<b>FRUTOS ROJOS</b> Granny Smith	BAG 1 KG
<b>3501022</b>	<b>GROSELLA NEGRA ECOLÓGICA</b> Ojebyn	BAG 1 KG
<b>3501026</b>	<b>GROSELLA ROJA ECOLÓGICA</b>	BAG 1 KG
<b>3501024</b>	<b>MANGO EN CUBOS</b> Kent	BAG 1 KG
<b>3501021</b>	<b>MORA SILVESTRE</b>	BAG 1 KG

### Plus

- FRUTAS COSECHADAS MADURAS
- EXCELENTE PRESERVACIÓN DE SABORES
- SIN COLORANTES, CONSERVANTES O ESPESANTES



MODO DE EMPLEO: Utilizar una vez descongelado.



PASTAS COMPLETAS CON ALTO CONTENIDO EN FRUTA PARA PREPARAR SORBETES, HELADOS, SMOOTHIES, POLOS, ETC.

### 3306814 ACEROLA

1,5KG X 4

Pasta frutal completa sabor acerola, fruta tropical de origen brasileña rica en vitamina C, antioxidantes y nutrientes.

**Plus**

- SABOR NATURAL A ACEROLA
- CON JUGO DE ACEROLA Y CONCENTRADO DE ACEROLA
- SORBETES CON ALTO CONTENIDO DE FRUTA



APLICACIÓN: 1,5 kg Confruttissimi + 2 l agua + 140 g de Base Lyra 50

MODO DE EMPLEO: mezclar bien los productos. Dejar madura por mínimo 15 min. Mantecar.

### 3306737 DRAGON FRUIT

1,5KG X 4

Pasta frutal completa sabor pitahaya, fruta exótica conocida por ser rica en antioxidantes, vitaminas C y B.

**Plus**

- CON PURÉ Y ZUMO CONCENTRADO DE PITAHAYA ROJA
- COLOR NATURAL
- SORBETES CON ALTO CONTENIDO EN FRUTA



APLICACIÓN: 1,5 kg Confruttissimi + 2 l agua + 140 g de Base Lyra 50

MODO DE EMPLEO: mezclar bien los productos. Dejar madura por mínimo 15 min. Mantecar.

### 3306282 MANGO ALPHONSO

1,5KG X 4

Pasta frutal completa sabor mango, elaborada con mangos tipo Alphonso, provenientes de la India.

**Plus**

- CON MANGO ALPHONSO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN (INDIA)
- COLOR NATURAL
- SORBETES CON ALTO CONTENIDO EN FRUTA



APLICACIÓN: 1,5 kg Confruttissimi + 2 l agua + 140 g de Base Lyra 50

MODO DE EMPLEO: mezclar bien los productos. Dejar madura por mínimo 15 min. Mantecar.

### 3306379 MARACUYÁ

1,5KG X 4

Pasta frutal completa sabor maracuyá.

**Plus**

- 40% MARACUYÁ
- COLOR NATURAL
- SORBETES CON ALTO CONTENIDO EN FRUTA



APLICACIÓN: 1,5 kg Confruttissimi + 2 l agua + 140 g de Base Lyra 50

MODO DE EMPLEO: mezclar bien los productos. Dejar madura por mínimo 15 min. Mantecar.

A close-up photograph of a stack of brown leather sheets, showing the texture and folds of the material. The text 'Mezclas completas' is overlaid in a white, cursive font. The entire image is framed by a dark brown border.

*Mezclas  
completas*

## READY CHOCO

PREPARADOS EN POLVO PARA ELABORAR HELADOS DE CHOCOLATE CREMOSOS.

### 3306508 BIANCO

0,750 KG X 10

Preparado en polvo para helados de chocolate blanco.

#### Plus

- PARA HELADOS DE CHOCOLATE BLANCO
- CON CHOCOLATE BLANCO EN POLVO



DOSIS RECOMENDADA: 1 bolsa + 2,5 l leche + 1000 g cobertura chocolate blanco

### 3306507 CLASSICO

0,625 KG X 10

Preparado en polvo para helados de chocolate con leche.

#### Plus

- PARA HELADOS DE CHOCOLATE CON LECHE
- CON CHOCOLATE Y CACAO EN POLVO



DOSIS RECOMENDADA: 1 bolsa + 2,5 l leche + 1000 g cobertura chocolate 60%

### 3306509 FONDENTE

0,900 KG X 10

Preparado en polvo para helados de chocolate negro.

#### Plus

- PARA HELADOS DE CHOCOLATE NEGRO
- CON CACAO Y CHOCOLATE EN POLVO



DOSIS RECOMENDADA: 1 bolsa + 2 l agua + 0,9 kg cobertura chocolate negro

## READY LINE CREMA

PREPARADOS COMPLETOS PARA HELADOS DE CREMA

### 3306101 CACAO GHANA

1,25 KG X 10

Preparado completo para helado de chocolate.

#### Plus

- CON CACAO CON PROCEDENCIA DE GHANA
- CON MANTECA DE CACAO Y CHOCOLATE EN TROZOS
- AROMA NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: 1,25 kg mix + 2,5 l leche

### 3306443 CIOCCOLATO EXTRAFONDENTE VEGAN

1,7 KG X 10

Preparado completo para helado de chocolate negro.

#### Plus

- CON CHOCOLATE EN POLVO, CACAO EN POLVO Y MANTECA DE CACAO
- SIN LECHE U OTROS LÁCTEOS
- PRODUCTO APTO PARA VEGANOS



DOSIS RECOMENDADA: 1,7 kg mix / 2,5 l agua

### 3306118 CHOCOLATE BLANCO

1,2 KG X 10

Preparado completo para helado de chocolate blanco.

#### Plus

- CON CACAO CON PROCEDENCIA DE GHANA
- CON MANTECA DE CACAO Y CHOCOLATE EN TROZOS
- AROMA NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: 1,2 kg mix + 3 l leche

### 3306100 NATA/FIORDILATTE

1,2 KG X 10

Preparado completo para helado de nata.

#### Plus

- SABOR NATA



DOSIS RECOMENDADA: 1,2 kg mix + 3 l leche

## READY LINE CREMA



PREPARADOS COMPLETOS PARA HELADOS DE CREMA

### 3306099 YOGURT

1,2 KG X 10

Preparado completo para helado de yogurt.

#### Plus

- SABOR NATA



DOSIS RECOMENDADA: 1,2 kg mix + 3 l leche

### 3306816 KEFIR ZERO

1,2 KG X 10

Preparado completo para helado de kéfir sin azúcar.

#### Plus

- CON KÉFIR EN POLVO
- AROMA NATURAL
- PARA HELADOS SOFT Y TRADICIONAL



DOSIS RECOMENDADA: 1,2 kg mix + 3 l leche

## READY LINE FRUTA



PREPARADOS COMPLETOS PARA SORBETES DE FRUTA. NUEVAS RECETAS SIN PROTEÍNA DE LA LECHE.

### 3306134 FRESA

1,25 KG X 10

Preparado completo para sorbete sabor fresa.

#### Plus

- CON FRESA EN POLVO Y SEMILLAS DE FRESA
- AROMA Y COLOR NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: 1,25 kg mix + 2,5 l agua

### 3306093 LIMÓN

1,25 KG X 10

Preparado completo para sorbete sabor limón.

#### Plus

- CON ZUMO DE LIMÓN



DOSIS RECOMENDADA: 1,25 kg mix + 2,5 l agua

### 3306137 MANZANA VERDE

1,25 KG X 10

Preparado completo para sorbete sabor manzana verde.

#### Plus

- CON PURÉ DE MANZANA
- COLOR NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: 1,25 kg mix + 2,5 l agua

### 3306138 NARANJA SANGUINA

1,25 KG X 10

Preparado completo para sorbete sabor naranja sanguina.

#### Plus

- CON ZUMO DE NARANJA
- COLOR NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: 1,25 kg mix + 2,5 l agua

### 3306139 SANDÍA

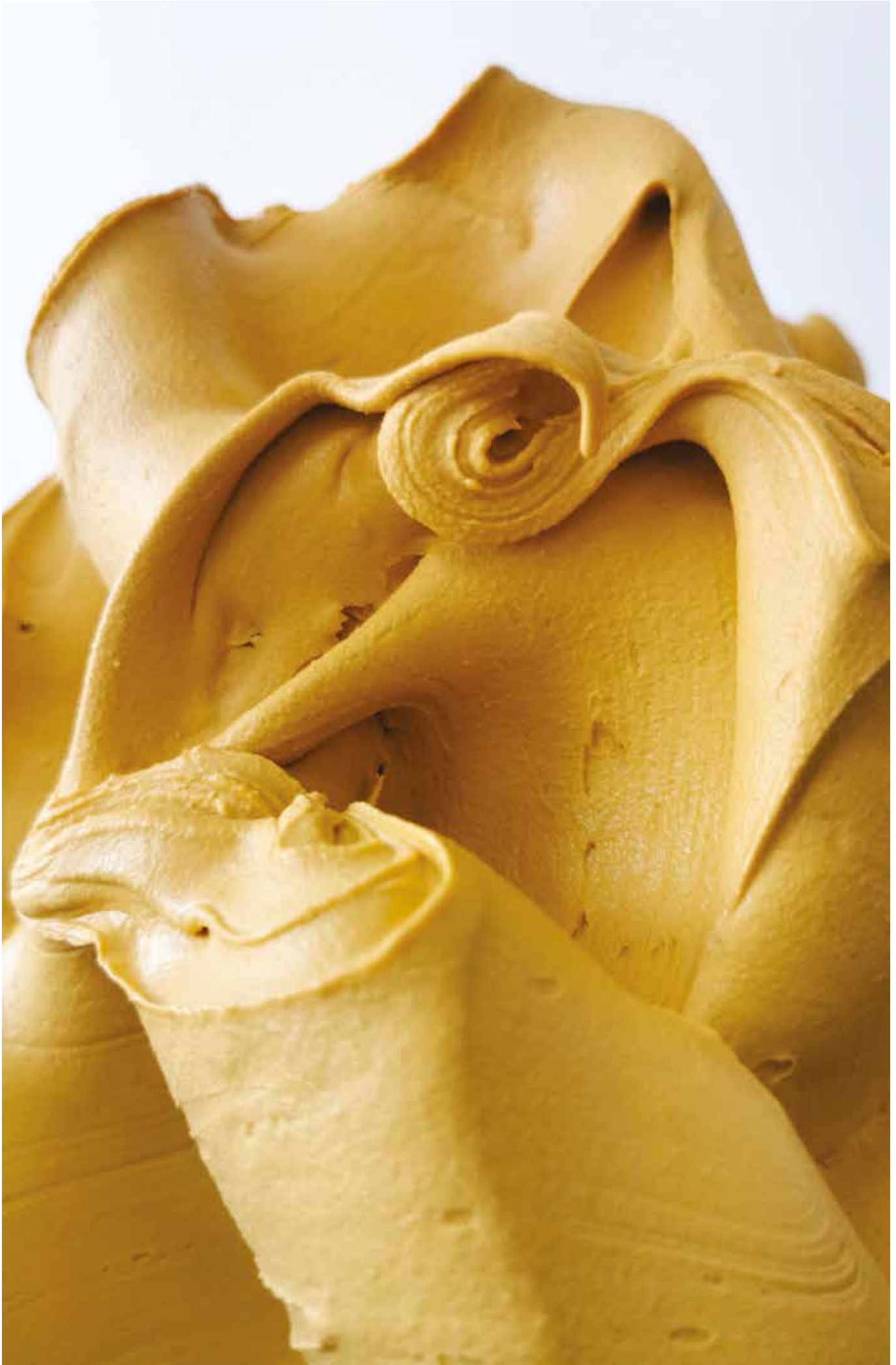
1,25 KG X 10

Preparado completo para sorbete sabor sandía.



DOSIS RECOMENDADA: 1,25 kg mix + 2,5 l agua







Variegato

# VARIEGÒ CREMA



VETEADOS PARA DECORACIÓN DE HELADOS, TARTAS HELADAS, SEMIFRÍOS Y POSTRES FRÍOS.

## 3306043 CAMEL

3 KG X 2

Veteado sabor caramelo para decorar helados.

### Plus

- SABOR COMPLETO Y CARACTERÍSTICO DEL CARAMELO
- BUENA TEXTURA Y ESTABILIDAD EN VITRINA

DOSIS RECOMENDADA: al gusto

## 3306605 CAMEL SALÉ

3 KG X 2

Veteado sabor caramelo salado para decorar helados.

### Plus

- SABOR COMPLETO Y CARACTERÍSTICO DEL CARAMELO
- BUENA TEXTURA Y ESTABILIDAD EN VITRINA
- CON "FLEUR DE SEL DE LA CAMARGUE"

DOSIS RECOMENDADA: al gusto

## 3100084 CHOC'OR

3 KG X 1

Veteado sabor bombón para decorar helados.

### Plus

- SABOR BOMBÓN
- CON CACAO Y TROCITOS DE AVELLANAS TOSTADAS



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

## 3305507 DULCE DE LECHE

3 KG X 2

Veteado sabor dulce de leche para decorar helados.

### Plus

- 75% DULCE DE LECHE



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

## 1333403 GELATELLA CHOCOLMILKY

3 KG X 1

Veteado sabor chocolate con leche para decorar helados.

### Plus

- CREMA SABOR CHOCOLATE CON LECHE
- CON AVELLANAS TOSTADAS



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

## 3100077 MACAO

3 KG X 1

Veteado sabor chocolate con efecto crujiente para decorar helados.

### Plus

- CHOCOLATE PARA STRACCIATELA
- AROMA NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

## 3306809 MIELE

3 KG X 1

Veteado sabor miel para decorar helados.

### Plus

- AROMA NATURAL
- COLORANTE NATURAL
- TEXTURA FLUIDA Y BRILLO A BAJAS TEMPERATURAS



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

## 3100181 MILLEVELI

3 KG X 1

Veteado crujiente sabor avellanas para decorar helados.

### Plus

- A BASE DE CREMA DE AVELLANAS (42% AVELLANAS TOSTADAS)
- CON TROCITOS CRUJIENTES DE GALLETAS



DOSIS RECOMENDADA: al gusto



## VARIEGÒ CREMA



VETEADOS PARA DECORACIÓN DE HELADOS, TARTAS HELADAS, SEMIFRÍOS Y POSTRES FRÍOS.

### 3306503 NOCCIOLCAO

6 KG X 1

Veteado sabor cacao y avellanas para decorar helados.

#### Plus

- CREMA DE CACAO Y AVELLANAS



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

### 3100230 PISTACCHIO

3 KG X 1

Veteado con pistacho para decorar helados.

#### Plus

- EFECTO CRUJIENTE



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

### 1334703 STRAWBERRY & MILK

3 KG X 1

Veteado sabor leche y fresa para decorar helados.

#### Plus

- CREMA DE LECHE Y FRESAS
- CON TROCITOS CRUJIENTES DE FRESAS DESHIDRATADAS



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

## VARIEGÒ & CEREALS



VETEADOS GRASOS PARA DECORACIÓN DE HELADOS, TARTAS HELADAS, SEMIFRÍOS Y POSTRES FRÍOS.

### 3100258 CHOCOMILKY & CEREALS

3 KG X 1

Veteado para decorar helados con multicereales caramelizados, sabor chocolate con leche.

#### Plus

- CON 5 CEREALES INFLADOS CARAMELIZADOS
- CON CHOCOLATE CON LECHE



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

### 1330803 MILKY & CEREALS

3 KG X 1

Veteado para decorar helados con multicereales caramelizados, sabor a leche.

#### Plus

- CON 5 CEREALES INFLADOS CARAMELIZADOS
- CON CHOCOLATE BLANCO



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

### 1330903 NOCCIOLA & CEREALS

3 KG X 1

Veteado para decorar helados con avellanas y multicereales caramelizados.

#### Plus

- CON 5 CEREALES INFLADOS CARAMELIZADOS
- CON AVELLANA Y GRANILLOS DE AVELLANA



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

### 1340803 PISTACCHIO & CEREALS

3 KG X 1

Veteado para decorar helados con pistachos y multicereales caramelizados.

#### Plus

- CON 5 CEREALES INFLADOS CARAMELIZADOS
- CON PISTACHOS



DOSIS RECOMENDADA: al gusto





CREMAS PARA ELABORAR MOUSSE HELADO

## 3100303 BRAUNFIL NOCCIOLWHITE

7 KG X 1

Crema para elaborar mousse helado, vetear, decorar helados y rellenar postres. Sabor leche y avellana.

### Plus

- CREMA DE LECHE Y AVELLANA
- IDEAL PARA PREPARAR MOUSSE HELADO Y VETEAR



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

## 3100301 BRAUNFIL PLUS

3 KG X 1

Crema para elaborar mousse helado, vetear, decorar helados y rellenar postres. Sabor cacao y avellana.

### Plus

- CREMA DE CACAO Y AVELLANA
- IDEAL PARA PREPARAR MOUSSE HELADO



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

## 1336107 SPALMELLA PISTACCHIO

7 KG X 1

Crema para elaborar mousse helado, vetear, decorar helados y rellenar postres. Sabor pistacho.

### Plus

- LISTO PARA USAR
- CREMOSA INCLUSO A TEMPERATURAS NEGATIVAS
- 17% PISTACHOS TOSTADOS Y AROMA NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

## 1340503 SPALMELLA NOCCIOLA

3 KG X 1

Crema para elaborar mousse helado, vetear, decorar helados y rellenar postres. Sabor avellana.

### Plus

- LISTA PARA USAR,
- TEXTURA CREMOSA INCLUSO A TEMPERATURAS NEGATIVAS
- CON AVELLANAS TOSTADAS



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

## 1340703 SPALMELLA CRUNCHY

3 KG X 1

Crema con cacao, avellana y trozos de galleta, para un efecto cremoso y crujiente.

### Plus

- LISTA PARA USAR
- CREMOSIDAD GARANTIZADA INCLUSO A TEMPERATURAS NEGATIVAS,
- CON AVELLANAS TOSTADAS Y TROZOS DE GALLETA



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

## 1340603 SPALMELLA VEGAN

3 KG X 1

Crema para elaborar mousse helado, vetear, decorar helados y rellenar postres. Sabor cacao y avellana.

### Plus

- LISTO PARA USAR; CREMOSA INCLUSO A TEMPERATURAS NEGATIVAS
- CON AVELLANAS TOSTADAS
- SIN LECHE NI DERIVADOS (SIN LACTOSA).



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

## VARIEGÒ FRUTA



VETEADOS PARA DECORAR HELADOS Y POSTRES FRÍOS.

### 3306041 AMARENA

3 KG X 2

Veteado para decorar helados sabor amarena.

#### Plus

- CON CEREZAS CONFITADAS
- CON CEREZAS ENTERAS Y EN TROZOS
- COLORANTE Y AROMAS NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

### 3306727 BLUEBERRY

3 KG X 2

Veteado para decorar helados sabor arándanos.

#### Plus

- CON ARÁNDANOS ENTEROS
- COLORANTE NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

### 3306665 FICO

3 KG X 2

Veteado para decorar helados sabor higo.

#### Plus

- 50% HIGOS
- COLORANTE NATURAL
- SIN AROMAS



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

### 3301313 FRESA

3 KG X 2

Veteado para decorar helados sabor fresa.

#### Plus

- CON FRESAS SILVESTRES ENTERAS
- COLORANTE NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

### 3301279 FRUTAS DEL BOSQUE

3 KG X 2

Veteado para decorar helados sabor frutas del bosque.

#### Plus

- CON FRUTAS ROJAS ENTERAS Y EN TROZOS



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

### 3306808 FRUTTI DI BOSCO ZERO

3 KG X 2

Veteado para decorar helados sabor frutas del bosque sin azúcares añadidos.

#### Plus

- SIN AZÚCARES AÑADIDOS  
(SOLO CON LOS AZÚCARES PRESENTES DE FORMA NATURAL)



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

### 3306275 GINGER

3 KG X 2

Veteado para decorar helados sabor jengibre.

#### Plus

- CON JENGIBRE CONFITADO
- CON EXTRACTO NATURAL DE JENGIBRE



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

# VARIEGÒ FRUTA



VETEADOS PARA DECORAR HELADOS Y POSTRES FRÍOS.

## 3306609 LAMPONE

3 KG X 2

Veteado para decorar helados sabor frambuesa.

### Plus

- CON FRAMBUESAS ENTERAS Y EN TROZOS
- COLORANTE NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

## 3305973 MANGO-MARACUYÁ

3 KG X 2

Veteado para decorar helados sabor mango y maracuyá.

### Plus

- CON TROZOS DE MANGO Y SEMILLAS DE MARACUYÁ
- COLORANTE NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

## 3306042 NARANJA

3 KG X 2

Veteado para decorar helados sabor naranja.

### Plus

- CON NARANJA CONFITADA
- COLORANTE NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

## 3306810 RED EXOTIC

3 KG X 2

Veteado para decorar helados con frutas exóticas confitadas.

### Plus

- CON FRUTAS EXÓTICAS CONFITADAS: PIÑA, MANGO, PAPAYA
- CON COLORANTES NATURALES



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

## 3306667 YUZU LEMON

3 KG X 2

Veteado para decorar helados sabor yuzu y limón.

### Plus

- CON DADOS CONFITADOS DE LIMÓN
- AROMA NATURAL Y COLORANTE NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: al gusto



# Toppings y Siropes



# TOPPINGS

SIROPES PARA DECORAR HELADOS, COPAS, CREPES, POSTRES, BATIDOS ETC.

<b>3305940 CAFÉ</b>	1 KG X 6
DOSIS RECOMENDADA: al gusto	
<b>3305950 CAMELO DULCE</b>	1 KG X 6
DOSIS RECOMENDADA: al gusto	
<b>3305070 CAMELO LÍQUIDO</b>	1 KG X 6
DOSIS RECOMENDADA: al gusto	
<b>3305939 CHOCOLATE</b>	1 KG X 6
DOSIS RECOMENDADA: al gusto	
<b>3305946 FRESA</b>	1 KG X 6
DOSIS RECOMENDADA: al gusto	
<b>3305945 FRAMBUESA</b>	1 KG X 6
DOSIS RECOMENDADA: al gusto	
<b>3305952 FRUTAS DEL BOSQUE</b>	1 KG X 6
DOSIS RECOMENDADA: al gusto	
<b>3305942 LIMÓN</b>	1 KG X 6
DOSIS RECOMENDADA: al gusto	
<b>3305943 MANGO</b>	1 KG X 6
DOSIS RECOMENDADA: al gusto	
<b>3305941 MENTA</b>	1 KG X 6
DOSIS RECOMENDADA: al gusto	
<b>3305944 NARANJA</b>	1 KG X 6
DOSIS RECOMENDADA: al gusto	
<b>3306192 TOFFEE</b>	1 KG X 6
DOSIS RECOMENDADA: al gusto	
<b>3305949 VAINILLA</b>	1 KG X 6
DOSIS RECOMENDADA: al gusto	

## TOPPINGS ESPECIALES



SIROPES PARA DECORAR HELADOS, COPAS, CREPES, POSTRES, BATIDOS ETC.

### 3305955 ARCE

1 KG X 6

Topping sabor jarabe de arce.  
DOSIS RECOMENDADA: al gusto



### 3303327 CHOCOGOFRE

1 KG X 6

Salsa de chocolate con un toque de avellana.  
DOSIS RECOMENDADA: al gusto



### 3306187 CHOCOLATE BLANCO

1 KG X 6

Salsa de chocolate blanco.  
DOSIS RECOMENDADA: al gusto



### 3305150 CROKITOP CHOCOLATE

1 KG X 6

Salsa de chocolate con efecto crujiente.  
DOSIS RECOMENDADA: al gusto



## SALSAS



SIROPES PARA DECORAR HELADOS, COPAS, CREPES, POSTRES, BATIDOS ETC.

### 3300449 DULCE DE LECHE

3 KG X 2

#### Plus

- SALSA PARA DECORACIÓN
- 65 % DE DULCE DE LECHE
- SIN COLORANTE, SIN AROMAS

DOSIS RECOMENDADA: al gusto



### 3306549 CAMEL SALÉ

1,2 KG X 10

#### Plus

- SALSA PARA DECORACIÓN
- CON "FLEUR DE SEL DE LA CAMARGUE"
- COLORANTE NATURAL Y AROMA NATURAL

DOSIS RECOMENDADA: al gusto



## COULIS

SALSAS CON ELEVADO CONTENIDO EN FRUTA PARA APLICACIÓN DIRECTA O LA ELABORACIÓN DE SMOOTHIES Y BATIDOS.

### 3305072 FRESA

1,1 KG X 6

DOSIS RECOMENDADA: 1 parte de producto + 4 partes SMOOTHIES BASE preparada



### 3305074 FRUTAS DEL BOSQUE

1,1 KG X 6

DOSIS RECOMENDADA: 1 parte de producto + 4 partes SMOOTHIES BASE preparada



### 3305075 MANGO-MARACUYÁ

1,1 KG X 6

DOSIS RECOMENDADA: 1 parte de producto + 4 partes SMOOTHIES BASE preparada



### 3305073 PIÑA COLADA

1,1 KG X 6

DOSIS RECOMENDADA: 1 parte de producto + 4 partes SMOOTHIES BASE preparada









# Decoraciones y Chocolates



## DECORACIONES

### 3306044 CILIEGIE AMARENATE

3 KG X 2

Cerezas amaranas enteras confitadas en jarabe aromatizado para decoración.

#### Plus

- AMARENAS ENTERAS, DESHUESADAS EN SU JUGO
- SIN COLORANTES AZO
- APLICACIÓN DIRECTA



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

### 3100288 CHELLIES ROJO

2 KG X 4

Bolitas rojas gelificadas para decoración.

#### Plus

- SABOR FRESA
- APLICACIÓN DIRECTA
- ESTABLE AL HORNO Y A LA CONGELACIÓN



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

### 3100271 CHELLIES AMARILLO

2 KG X 4

Bolitas amarillas gelificadas para decoración.

#### Plus

- SABOR LIMÓN
- APLICACIÓN DIRECTA
- ESTABLE AL HORNO Y A LA CONGELACIÓN



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

### 3100272 CHELLIES VERDE

2 KG X 4

Bolitas verdes gelificadas para decoración.

#### Plus

- SABOR MANZANA
- APLICACIÓN DIRECTA
- ESTABLE AL HORNO Y A LA CONGELACIÓN



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

### 3100237 CHOCOOKIES

1,2 KG X 2

Galleta al cacao en trozos para decoración.

#### Plus

- APORTA TEXTURA CRUJIENTE
- PARA DECORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES EN GENERAL



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

### 3306303 DECONUBE

1 KG X 6

Mini nubes blancas y rosas para decoración.

#### Plus

- ESTABLE A TEMPERATURA NEGATIVA
- PARA DECORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES EN GENERAL



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

### 3306735 PALOMITAS DULCES

0,13 X 9

Maíz reventón, explosionado y cubierto de una fina capa de caramelo.

#### Plus

- SUGERENCIA DE COMBINACIÓN: HELADO ELABORADO CON PASTA CREMA POPCORN
- PARA DECORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES EN GENERAL



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

### 1486903 OVASIL

0,6 X 5

Preparado en polvo con clara de huevo para la preparación de merengue y crema.

#### Plus

- 49% CLARA DE HUEVO
- PARA PREPARACIÓN DE MERENGUE Y OTRAS ESPECIALIDADES
- ELABORACIÓN RÁPIDA Y PRÁCTICA



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

CHOCOLATES DE ALTA GAMA PARA ELABORACIÓN DE HELADOS, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA. CHIPS DE COBERTURA.

**3100304 SCHOK WEISS CHIPS**

5 X 2

Cobertura de chocolate blanco.

**Plus**

- 33% MANTECA DE CACAO
- EN FORMATO GOTAS
- FÁCIL DE DERRETIR Y ATEMPERAR



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

**3100294 GHANA SELECTION**

2,5 X 4

Cobertura de chocolate con leche.

**Plus**

- 43% CACAO
- EN FORMATO GOTAS
- FÁCIL DE DERRETIR Y ATEMPERAR



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

**3100305 IVORY COAST CHIPS DARK**

5 X 2

Cobertura de chocolate negro.

**Plus**

- 60% CACAO
- EN FORMATO GOTAS
- FÁCIL DE DERRETIR Y ATEMPERAR



DOSIS RECOMENDADA: al gusto

**3100270 RATZEBURG CHIPS DARK**

2,5 X 4

Cobertura de chocolate negro.

**Plus**

- 70% CACAO
- EN FORMATO GOTAS
- FÁCIL DE DERRETIR Y ATEMPERAR



DOSIS RECOMENDADA: al gusto







A close-up photograph of a glass filled with a coffee beverage. The drink is topped with a thick layer of white frozen yogurt, a scoop of soft-serve vanilla ice cream, and a drizzle of caramel sauce. The glass is set on a light-colored surface, possibly a wooden table. The text is overlaid in a white, cursive font.

*Helado soft,  
Frozen yogurt  
y Café Ice*



## HELADO SOFT / ARPRESX

PREPARADOS EN POLVO COMPLETOS PARA HELADOS TIPO SOFT. PREPARADOS COMPLETOS, ELABORACIÓN FÁCIL Y PRÁCTICA. IDEAL PARA HELADERÍAS, PASTELERÍAS, CAFETERÍAS, RESTAURANTES.

### 3300683 CHOCOLATE

1,2 KG X 10

DOSIS RECOMENDADA: 1 bolsa + 4 l leche



### 3300688 FRESA

1 KG X 10

DOSIS RECOMENDADA: 1 bolsa + 4 l leche



### 3301490 NATA

1 KG X 10

DOSIS RECOMENDADA: 1 bolsa + 4 l leche



### 3300696 VAINILLA

1 KG X 10

DOSIS RECOMENDADA: 1 bolsa + 4 l leche



### 3302232 YOGURT

1 KG X 10

DOSIS RECOMENDADA: 1 bolsa + 4 l leche



## HELADO SOFT / H2SOFT

### 3305768 SANDIE

1,3 KG X 8

Preparado en polvo completo para helados soft para mezclar con agua.

#### Plus

- LECHE EN POLVO YA INCORPORADA EN LA FORMULA
- ELABORACIÓN FÁCIL Y PRÁCTICA: MEZCLAR CON AGUA / LECHE
- SABOR A NATA DULCE



RECETA BASE: 1,3 Kg producto/3 l agua

RECETA PREMIUM: 1,3 Kg de H2Soft + 2 l agua + 1 leche

## FROZEN YOGURT

### 3304831 ARCOYOG *The original*

1 KG X 10

Preparado en polvo para frozen yogurt, granizados y smoothies.

#### Plus

- CON YOGURT EN POLVO
- ELABORACIÓN FÁCIL Y PRÁCTICA: SOLO MEZCLAR CON LECHE Y YOGURT
- IDEAL PARA HELADERÍAS, PASTELERÍAS, CAFETERÍAS, RESTAURANTES



DOSIS RECOMENDADA: 1 kg mix + 3 l leche + 1 kg yogurt natural

## CREMA FRÍA

### 3306108 ICEMOUSSE CAFFÈ

1,2 KG X 10

Preparado completo para preparar crema fría de café.

#### Plus

- CON CAFÉ 100% ARÁBICA
- PRODUCTO CREMOSO
- SOLO MEZCLAR CON LECHE



DOSIS RECOMENDADA: 1,2 kg mix+ 4 l leche

A glass jar filled with a light yellow beverage, likely lemonade, sits on a wooden surface. The jar has a white lid with orange polka dots and a yellow and white striped straw. In the foreground, a sliced lemon and a green leaf are visible. The background is a blurred green and yellow, suggesting an outdoor setting. The word "Granizados" is written in a white, cursive font across the center of the image.

# Granizados

## CONCENTRADOS PARA GRANIZADO

PASTAS Y ZUMOS CONCENTRADOS PARA GRANIZADOS.

### 3305770 LIMÓN PASTA GR-20

1,5 X 4

Preparado concentrado en pasta para bebida refrescante y productos de pastelería.

#### Plus

- SABOR LIMÓN
- CON CORTEZA DE LIMÓN Y ACEITE ESENCIAL DE LIMÓN
- BAJA DOSIFICACIÓN



DOSIS RECOMENDADA: 5-7 g GR20 + 15 cc GR21 + 160 g azúcar + 1 l agua

### 3305771 LIMÓN PASTA GR-28

1,5 X 4

Preparado concentrado en pasta para bebida refrescante y productos de pastelería.

#### Plus

- SABOR LIMÓN
- CON CORTEZA DE LIMÓN Y ACEITE ESENCIAL DE LIMÓN
- BAJA DOSIFICACIÓN



DOSIS RECOMENDADA: 5-7 g GR28 + 15 cc GR21 + 160 g azúcar + 1 l agua

### 3301379 LIMÓN EXT. CDO . GR-21

5 X 4

Zumo concentrado de limón.

#### Plus

- PRODUCTO LÍQUIDO CONCENTRADO, CON ZUMO, PARA BEBIDA REFRESCANTE



DOSIS RECOMENDADA: 5-7 g GR20 + 15 cc GR21 + 160 g azúcar + 1 l agua

### 3305772 NARANJA PASTA GR-20

1,5 X 4

Preparado concentrado en pasta para bebida refrescante y productos de pastelería.

#### Plus

- SABOR NARANJA
- CON ACEITE ESENCIAL DE NARANJA
- BAJA DOSIFICACIÓN



DOSIS RECOMENDADA: 5-7 g GR20 + 15 cc GR21 + 160 g azúcar + 1 l agua

### 3301452 NARANJA EXT. CDO . GR-21

5 X 4

Zumo concentrado de naranja.

#### Plus

- PRODUCTO LÍQUIDO CONCENTRADO, CON ZUMO, PARA BEBIDA REFRESCANTE



DOSIS RECOMENDADA: 5-7 g GR20 + 15 cc GR21 + 160 g azúcar + 1 l agua

### 3305773 FRESA GR-20

1,5 X 4

Preparado concentrado en pasta para bebida refrescante y productos de pastelería.

#### Plus

- PRODUCTO LÍQUIDO CONCENTRADO, CON ZUMO, PARA BEBIDA REFRESCANTE



DOSIS RECOMENDADA: 70 g GR20 + 150 g azúcar + 1 l agua

### 3306272 GRANIZADO BASE

5 X 4

Preparado concentrado líquido para elaboración de granizado base.

#### Plus

- CON AZÚCAR Y EDULCORANTE



DOSIS RECOMENDADA: 1 l granizado base + 4 l agua

### 3304850 SMOOTHIES BASE

1 X 10

Mix neutro para la elaboración de granizados, smoothies y cócteles.

DOSIS RECOMENDADA: 1 l granizado base + 4 l agua



## GRANIZADOS JA 64

JARABES CONCENTRADOS PARA GRANIZADOS. ELABORACIÓN FÁCIL Y PRÁCTICA. ADMITE LA ADICIÓN DE ALCOHOL, ENTRE UN 5-10 % DEL TOTAL.

### 3300721 LIMÓN ZUMO BASE

1 KG X 8

DOSIS RECOMENDADA: 1 l zumo base + 1 l raspadura base + 8 l agua  
Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.



### 3300723 LIMÓN RASPADURA BASE

1 KG X 8

DOSIS RECOMENDADA: 1 l zumo base + 1 l raspadura base + 8 l agua  
Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.



### 3300632 CAFÉ

1 KG X 8

DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua  
Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.



### 3305761 CHICLE

1 KG X 8

DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua  
Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.



### 3300652 COLA

1 KG X 8

DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua  
Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.



### 3300647 FRESA

1 KG X 8

**Plus**  
• CON PURÉ DE FRESA



DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua  
Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.

### 3306274 FRUTOS ROJOS

1 KG X 8

**Plus**  
• COLORANTE NATURAL



DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua  
Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.

### 3306738 DRAGON FRUIT

1 KG X 8

**Plus**  
• CON PURÉ Y ZUMO CONCENTRADO DE PITAHAYA



DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua  
Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.

### 3304704 HORCHATA CHUFA

1 KG X 8

**Plus**  
• ZUMO DE CHUFAS



DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua  
Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.

### 3307002 LECHE MERENGADA

1 KG X 8

**Plus**  
• PREPARADO EN POLVO



DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua  
Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.

### 3302244 LIMÓN CON RASPADURA

1 KG X 8

**Plus**  
• CON ZUMO CONCENTRADO Y CORTEZA DE LIMÓN



DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua  
Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.

### 3306205 LIMÓN ZERO

1 KG X 8

**Plus**  
• SIN AZÚCARES AÑADIDOS  
• CON ZUMO CONCENTRADO DE LIMÓN Y ACEITE ESENCIAL DE LIMÓN



DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua  
Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.

\*Sugar Free = el artículo ha sido formulado para la obtención de un producto sin azúcares añadidos.



## GRANIZADOS JA 64

JARABES CONCENTRADOS PARA GRANIZADOS. ELABORACIÓN FÁCIL Y PRÁCTICA. ADMITE LA ADICIÓN DE ALCOHOL, ENTRE UN 5-10 % DEL TOTAL.

### 3300687 MANGO-MARACUYÁ

1 KG X 8

#### Plus

- CON PURÉ DE MANGO Y ZUMO CONCENTRADO DE MARACUYÁ



DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua

Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.

### 3300717 MANZANA VERDE-KIWI

1 KG X 8

#### Plus

- CON ZUMO CONCENTRADO DE MANZANA



DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua

Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.

### 3305141 MELÓN

1 KG X 8

DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua

Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.



### 3302246 NARANJA CON PULPA

1 KG X 8

#### Plus

- CON ZUMO CONCENTRADO Y PULPA DE NARANJA



DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua

Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.

### 3300712 PIÑA

1 KG X 8

#### Plus

- CON ZUMO CONCENTRADO DE PIÑA



DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua

Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.

### 3300701 TROPIC-MAR

1 KG X 8

#### Plus

- CON ZUMOS CONCENTRADOS DE MANZANA Y LIMÓN



DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua

Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.

### 3304828 SANDÍA

1 KG X 8

DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua

Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.



### 3304212 MOJITO

1 KG X 8

#### Plus

- CON ZUMO CONCENTRADO DE LIMÓN Y ACEITE ESENCIAL DE HIERBABUENA



DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua

Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.

### 3304885 PIÑA COLADA

1 KG X 8

#### Plus

- SABOR PIÑA-COCO
- CON ZUMO CONCENTRADO DE PIÑA



DOSIS RECOMENDADA: 1 l jarabe + 4 l agua

Disolver en el líquido correspondiente, mezclar bien y verter en la granizadora.









Scan Here



**cresco**  
ITALIA



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  
E-mail: [info@martinbraun.es](mailto:info@martinbraun.es)  
[www.martinbraun.es](http://www.martinbraun.es)