

3 DREIDOPPEL
Gelato

Az IREKS cégcsoport fagyaltmárkája

FAGYLALTKATALÓGUS
GELATOP Fagyaltszortiment



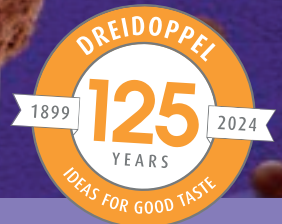
Daim
- mal
és SZERETETTEL
KÉSZÜLT



Milka
- val
és SZERETETTEL
KÉSZÜLT



OREO
- val
és SZERETETTEL
KÉSZÜLT



Új hozzáadott cukor
nélküli kötőanyagaink
TRIZERO FUIT és TRIZERO MILK

Exkluzív márka együttműködés
MILKA®, OREO®, DAIM®

Zab, az egészséges trend
ZABKEKSZ ÍZŰ FAGYLALTPOR

Jegestea élmények
CITROMOS és
BARACKOS JEGESTEA

Pisztácia mánia
NATÚR PISZTÁCIA 100

125 ÉVES a DREIDOPPEL, a GELATOP fagyaltmárka gyártója

1899: A Dreidoppel cég alapításának éve

2004: A vállalkozás az IREKS csoport részévé vált és azóta gazdagítja szakértelmünket az aromagyártás, cukrásztermékek és fagyalt alapanyagok terén.

Gelato fagyaltalapanyagok: Minőség, biztonság és kiváló ízek

A DREIDOPPEL tudja, hogy az élelmiszerek gyártásánál lényeges elem a minőség és az élelmiszer biztonság. Ezért áll nála is - mint egyébként ez egész IREKS cégcsoportban -, a biztonságos élelmiszergyártás és a vonatkozó törvények betartása az első helyen. Minden szinten, a beszerzéstől a gyártáson keresztül az értékesítésig szerteágazó, megelőző tanúsítványokkal rendelkezik és a HACCP-elveknek megfelelő rendszereket működtet.

Üdvözljük a GELATOP világában!

A minőségi fagyaltelőállítás művészet. Ez nemcsak Olaszországban ismert, hanem a Dreidoppel - nél is tudják. **A GELATOP termékfejlesztők ezért aktívan kutatják az új ötleteket, alkotnak új, kiváló ízeket, hogy az Ön fagyaltja egyedülálló legyen.**

A GELATOP szortimentben megtalálható mindaz, ami a kiváló ízt és kiemelkedő minőséget garantálja: fagyaltpaszták tejes és gyümölcsös fagyaltokhoz, tökéletes konzisztenciát biztosító kötőanyagok és a dekoratív, egyben jóízű fagyaltöntetek.

Aki szereti a jó fagyit, szereti a GELATOP-ot is.

Nem csoda, hogy a GELATOP márkanev régóta biztosíték arra, hogy a fagyaltkészítés folyamata és eredménye tökéletes legyen.



Dreidoppel: Minőség biztonságosan

Tartalom

Kötőanyagok	4
Emulgálószer	4
Fagylaltpaszták	5-6
Gyümölcssav	6
DREIDOPPEL Cukrászpaszták	7-9
Öntetek	10
Varietátók	11
Fagylaltporok	12
Aromaporok	12
Rétegezők	13
GELATOP Kit - Készletek	14-15
GELATOP Gyerekfagyik	16-17

Piktogrammok jelentése:



Gluténmentes

<20 mg glutén/1000g a
828/2014/EU rendelet szerint



Clean Label

nem tartalmaznak:
mesterséges színezéket, tartósítószer
módosított keményítőt, egyéb adalékanyagokat
(kivéve citromsav)



Vegán

nem tartalmaz állati összetevőket



Adagolás



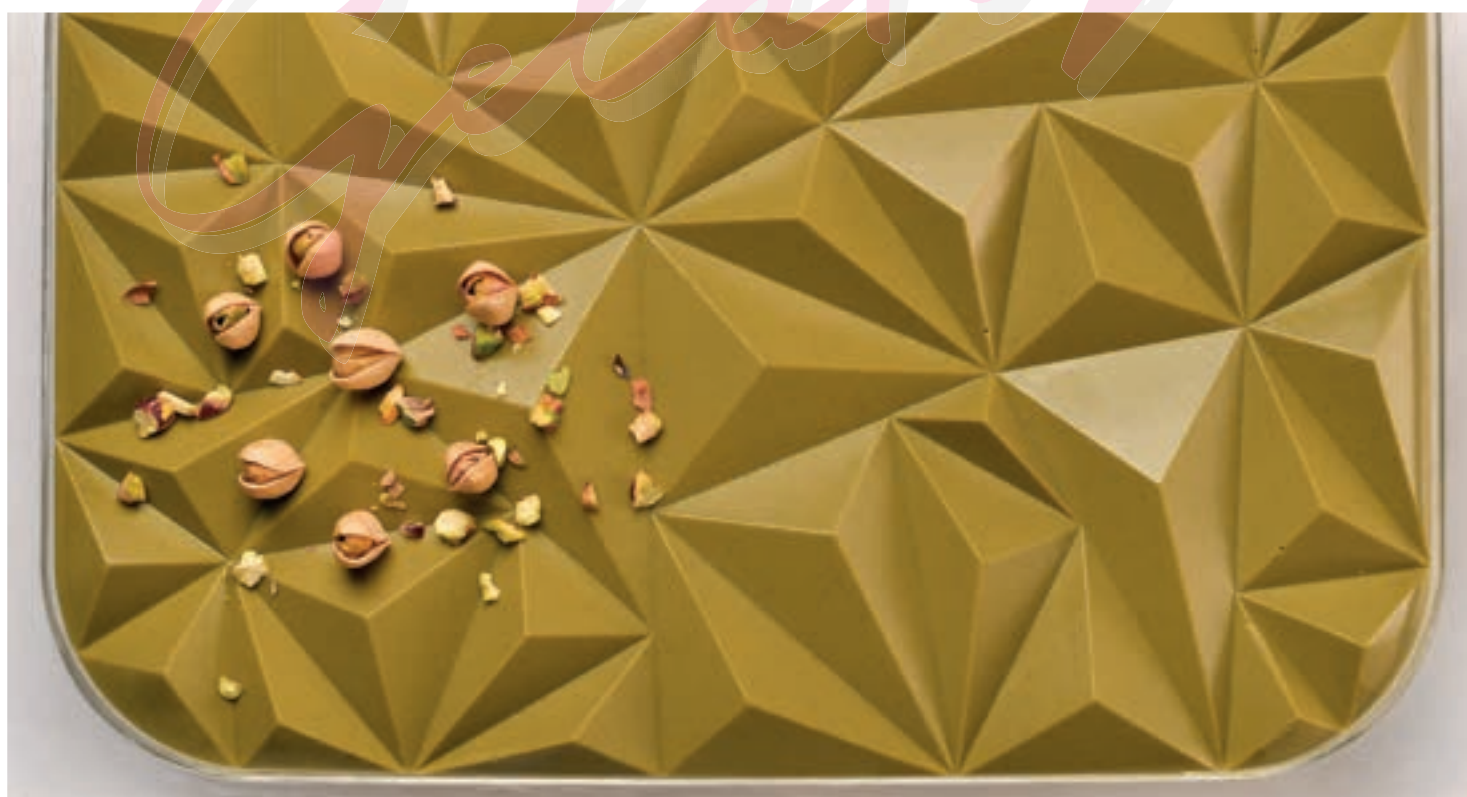
Hideg eljárás



Meleg eljárás










Kiszerezés



GELATOP KÖTŐANYAGOK és EMULGÁLÓSZER

GELATOP Kötőanyagok

Termék	Leírás							
JUBILEUM 50	<ul style="list-style-type: none"> Hideg és meleg eljárással készült tejes fagylaltok készítésére. Selymes kinézet, „száraz” állag, jelentős sovány tejpor tartalom. Krémes konzisztencia. Jól adagolható. 	✓			50 g : 1 l tej	✓	✓	12,5 kg
TRIBELLA 100	<ul style="list-style-type: none"> Kötőanyag hideg és meleg előállítással készült tejes fagylaltokhoz. Natúr tejes ízvilágú, ízesíthető fagylalt kitűnő tárolási tulajdonságokkal. Krémesen sima, lágyan olvadó állag. Növényi zsír összetevőt nem tartalmaz. 	✓			100 g : 1 liter	✓	✓	2,5 kg 10 kg
TRIPASTO 50	Meleg eljárással készült tejes alapú testes fagylaltok kötőanyaga. <ul style="list-style-type: none"> Sima, homogén állag. Nincs kristályosodás. Jó habosíthatóság és térfogat! 	✓			50 g : 1 liter		✓	2,5 kg
TRIRAPIDO 50	Kötőanyag tejes fagylaltokhoz , meleg és hideg eljáráshoz. <ul style="list-style-type: none"> Testes, homogén állag. Letisztult íz hosszabb tárolás után is. 	✓			50 g : 1 liter	✓	✓	2,5 kg
TRIFRUTTA 50	<ul style="list-style-type: none"> Kötőanyag hideg és meleg előállítással készült gyümölcs alapú fagylaltok, sorbet-ek készítésére. Tökéletesen ízesíthető friss gyümölccsel, fagylalt- és cukrászpasztáinkkal, variegatóinkkal és önteteinkkel. Az alap savstabil, krémes konzisztenciájú. A fagylalt száraz, sima megjelenésű. Tejes összetevőt nem tartalmaz. 	✓	✓		50 g : 1 liter	✓	✓	2,5 kg
ÚJDONSÁG! TRIZERO FRUIT 350	<ul style="list-style-type: none"> Kötőanyag édesítőszerekkel hozzáadott cukor nélküli gyümölcsös fagylalt készítésére. Alapanyagainkkal és receptjeinket betartva biztonságosan készíthet hozzáadott cukor nélküli fagylaltot. Krémes állag, hideg és meleg eljárással is működik. 	✓			350 g TriZero Fruit 350 + 1 liter folyadék			2 x 2,5 kg tasak/karton
ÚJDONSÁG! TRIZERO MILK 350	<ul style="list-style-type: none"> Kötőanyag édesítőszerekkel hozzáadott cukor nélküli tejes fagylalt készítésére. Alapanyagainkkal és receptjeinket betartva biztonságosan készíthet hozzáadott cukor nélküli fagylaltot. Krémes állag, hideg és meleg eljárással is működik. 				350 g TriZero Milk 350 + 1 liter folyadék			2 x 2,5 kg tasak/karton

Eper Sorbet

Hozzáadott cukor nélkül, édesítőszerekkel, természetes módon előforduló cukrokat tartalmaz

GELATOP KÖTŐANYAG TRIZERO FRUIT 350	1,050 kg
Víz	1,000 kg
Fagyasztott eper	2,000 kg
Összesen	4,050 kg

Az összetevőket összekeverjük, majd összemixeljük. 15 percet állni hagyjuk, majd kifagyasztjuk.



GELATOP Emulgálószer

Termék	Leírás							
CREMA VOLUMINA	Habosító anyag tejes és vizes fagylaltokhoz. <ul style="list-style-type: none"> Használata javítja a konzisztenciát. Megakadályozza a kristályosodást Növeli a térfogatot. 	✓	✓		4 g : 1 liter			5 kg

GELATOP FAGYLALTPASZTÁK

A GELATOP Fagylaltpasztáink felhasználói előnyei:

- karakteresebbé teszik a fagylalt ízét és színét
- széles GELATOP választék
- egyszerű felhasználás
- alacsony adagolás
- tartósítószer nélkül készülnek
- hosszú szavatosságúak
- természetes alapanyagok
- használatukkal biztonságosan készíthet fagylaltot
- praktikus, 5 kg-os vagy 3 kg-os vödörben
- visszazárható fedél, könnyű tárolhatóság

Gelatop fagylaltpasztáink ízválasztékában mindenki megtalálja a számára legmegfelelőbbet, legyen szó klasszikus vaniliáról, kirobbanóan gyümölcsös sárgadinnyéről vagy az ellenállhatatlan pírított manduláról



Gelatop fagylaltpaszták

Termék	Leírás					
COOKIES	Tipikus amerikai jellegű cookies fagylalt készítéséhez.	✓			50 g : 1 liter	5 kg
CREME BRULEE	A klasszikus francia édesség fagylalt változata.	✓			40 - 60 g : 1 liter	3 kg
ERDEI GYÜMÖLCS	Igazi gyümölcsforgatag: eper, fekete áfonya, földi szeder, bodza és fekete ribizli.	✓	✓		40 - 60 g : 1 liter	3 kg
FEKETEERDŐ	Eredeti Feketeerdő cseresznyepálinkát tartalmazó paszta.	✓	✓		40 - 50 g : 1 liter	5 kg
GUMI MACI	Pink szín, fincsi íz - díszítse gumi macival, a gyerekek imádni fogják!	✓	✓		40 - 50 g : 1 liter	3 kg
KÉK DELFIN	Feltűnő kék színének és finom ízének köszönhetően bűbájos gyerekedvenc.	✓	✓		50 - 125 g : 1 liter	5 kg
MARCIPÁN	Elegáns és összetéveszthetetlen marcipán. Különleges és exkluzív kombinációkhoz. A díjnyertes eredeti Balatoni randevú egyik alapanyaga.	✓	✓		60 g : 1 liter	5 kg
MIRANDA FÖLDIMOGYORÓ	Erőteljes, mégis bársonyos mogyoró íz.	✓	✓	✓	60 - 80 g : 1 liter	5 kg
MOGYORÓS-NUGÁTOS	Nugáttal gazdagított mogyoró fagylaltpaszta.	✓	✓		60 - 70 g : 1 liter	5 kg
PIÑA COLADA	Édes, intenzív ízzel, kellemes alkoholos jegyekkel, eredeti jamaikai rummal és kókuszpehellyel.	✓	✓		80 - 100 g : 1 liter	3 kg
PIRÍTOTT MANDULA	Elegáns és krémes mandulafagylalt készítéséhez.	✓	✓		40 - 50 g : 1 liter	5 kg
PISZTÁCIA 100	Tiszta, természetes pisztácia, tartósítószer, módosított keményítő és aromák nélkül.	✓	✓		100 g : 1 liter	3 kg
PISZTÁCIA 100 NATÚR	100% természetes pisztácia • intenzív, természetes íz • nem sózott • nem édesített • szép világosbarna fagylaltot eredményez	✓			100 g : 1 liter	3 kg
SÁRGADINNYE	Sárgadinnye fagylaltpaszta kirobbanóan gyümölcsös ízű fagylalthoz.	✓			50 g : 1 liter	3 kg
SÁRKÁNYGYÜMÖLCS	Pink színű, frissítő, enyhén savanykás ízű gyümölcsfagylalt. A gyümölcs rózsaszín héjú, pink vagy fehér húsú, Ázsiából származó egzotikus különlegesség.	✓	✓		50 g : 1 liter	5 kg
SZILVA	Őszi édes-savanykás gyümölcsíz.	✓	✓		50 g : 1 liter	3 kg
TEJSZÍN ÍZŰ	Fagylaltpaszta a tejszín krémesen gazdag ízével.		✓	✓	50 - 75 g : 1 liter	5 kg
VANÍLIA 263	Fagylaltpaszta az elmaradhatatlan klasszikus vanília fagyihoz.	✓	✓		20 - 83 g : 1 liter	1 kg 5 kg

PISZTÁCIA FAGYLALT

Tej	2,420 kg
GELATOP KÖTŐANYAG TRIBELLA 100	0,240 kg
Kristálycukor	0,420 kg
Tejszín	0,240 kg
Tejpor	0,025 kg
Dextróz	0,120 kg
Szártott glükóz	0,045 kg
GELATOP FAGYLALTPASZTA NATÚR PISZTÁCIA 100	0,350 kg
Összesen	3,860 kg

ÚJ! GELATOP FAGYLALTPASZTA PISZTÁCIA 100 NATÚR

100% természetes pisztácia

- Intenzív, természetes íz
- Nem sózott
- Nem édesített
- Szép világosbarna fagyaltot eredményez



GYÜMÖLCSSAV

Termék	Leírás					
DREIDOPPEL GYÜMÖLCSSAV	Természetes citromsavat tartalmaz. Felerősíti a gyümölcsök ízét. Gyümölcsfagyaltokon kívül használható tej(es), joghurtos fagyaltokban is. Ízsemleges. Nem kell mérni, mert a flakon megnyomásával könnyen adagolható: 1 nyomás = 5 g)	✓	✓	✓	recept szerint	1 l

DREIDOPPEL CUKRÁSZPASZTÁK FAGYLALTOKHOZ, KRÉMEKHEZ, HABOKHOZ

Gyümölcsös cukrászpaszták






Termék	Leírás	V	N	CL	W	P
ANANÁSZ	Friss, üde, egzotikus ízvilág ananászdarabokkal, ananászlével.	✓	✓	✓	30 - 50 g : 1 liter	1 kg
ÁFONYA	Jellegzetes áfonya íz.	✓	✓	✓	50 g : 1 liter	1 kg
ARONIA CASSIS	Igazi nyárias íz a feketeribizli és az aronia bogyó (fekete berkenye) édes-savanykás-fanyar jegyeivel.	✓		✓	50 g : 1 liter	1 kg
BANÁN	Népszerű banán cukrászpaszta.	✓	✓		50 g : 1 liter	1 kg
BODZA	A bodza lédús gyümölcséből készült sötétén fénylő színű cukrászpaszta.	✓	✓	✓	50 g : 1 liter	1 kg
DIÓ	Erőteljes dió íz és illat.	✓	✓	✓	20 g : 1 liter	1 kg
EPER	Epres cukrászpaszta gyümölcsdarabokkal.	✓	✓	✓	50 g : 1 liter	1 kg



GRÁNÁTALMA	Gyümölcsös - pezsdítő, intenzív szín és illat.	✓	✓		50 g : 1 liter	1 kg
HOMOKTÖVIS	Izgalmas, fanyar-savanykás, mégis gyümölcsösen édeskés homoktövis cukrászpaszta.	✓	✓	✓	50 g : 1 liter	1 kg
KIWI	Sütésálló kiwi cukrászpaszta krémek, habok, tejszínek, fagylaltok készítésére. Tejszínes, joghurtos és túrós termékekben is gond nélkül alkalmazható!	✓			50 g : 1 liter	1 kg
KÓKUSZ	Kókuszimádóknak, mert nagyon kókuszos és örületesen finom!		✓		90 g : 1 liter	5 kg
KÖRTE	Édeskésen zamatos ízű, kellemesen illatos cukrászpaszta körtedarabokkal.	✓	✓	✓	50 g : 1 liter	1 kg
LIME	Savanykás, pezsdítően gyümölcsös lime cukrászpaszta.	✓	✓	✓	50 g : 1 liter	1 kg
MÁLNA	Kirobbanóan gyümölcsös ízű málna paszta.	✓	✓	✓	50 g : 1 liter	1 kg
MANGÓ	Trópusi gyümölcsös ízélmény és csodás szín.	✓		✓	50 g : 1 liter	1 kg
MARACUJA	Exotikus maracuja íz.	✓	✓	✓	50 g : 1 liter	1 kg
MEGGY	Savanykásan gyümölcsös meggy cukrászpaszta.	✓	✓	✓	50 g : 1 liter	1 kg
NARANCS	Napérelte narancsból készült cukrászpaszta.	✓	✓	✓	30 - 50 g : 1 liter	1 kg

DREIDOPPEL CUKRÁSZPASZTÁK FAGYLALTOKHOZ, KRÉMEKHEZ, HABOKHOZ

Gyümölcsös cukrászpaszták

Termék	Leírás					
ÓSZIBARACK-MARACUJA	Ínycsiklandó őszibarack és a trópusi maracuja parádés kombinációja.	✓	✓		50 g : 1 liter	1 kg
PIRÍTOTT MANDULA	Kifinomult és stílusos: mandula cukrászpaszta jellegzetes ízzel és illattal.	✓	✓		50 g : 1 liter	1 kg
PISZTÁCIA	Szicília zöld aranya, pisztácia cukrászpaszta.	✓	✓	✓	60 - 100 g : 1 liter	1 kg
PISZTÁCIA 100	Pisztácia szerelem... Ellenállhatatlan és titokzatos, intenzív pisztácia íz! Fagylaltok, desszertek, péksütemények ízesítésére!	✓	✓		100 g : 1 liter	1 kg
SÁRGABARACK	Sárgabarack cukrászpaszta a nyár egyik legfinomabb gyümölcsével.	✓	✓	✓	50 g : 1 liter	1 kg



CUKRÁSZPASZTA ÉS FAGYLALTPASZTA

PISZTÁCIA 100






Pisztácia szerelem... Ellenállhatatlan és titokzatos, intenzív pisztácia íz! Fagylaltok, desszertek, péksütemények ízesítésére!

- Tiszta, természetes pisztácia íz, nem tartalmaz aromát.
- Tartósítószermentes.
- Nem tartalmaz módosított keményítőt.
- Gluténmentes.
- Vegán.

Adagolás: 100 g : 1 liter
Kiszárlás: 1 kg és 3 kg



Virágos és fűszeres jellegű cukrászpaszták

Termék	Leírás					
BODZAVIRÁG	14 % bodzavirágkészítményt tartalmazó, frissen-édesen gyümölcsös jellegű cukrászpaszta.	✓	✓		50 g : 1 liter	1 kg
LEVENDULA	A levendula a nyár egyik lelegegánsabb jelképe. Arisztokratikus lila színe, egyedi illata és ezekből keveredő különleges zamata a cukrászati felhasználását is lehetővé teszi. Egy kis újító bátorsággal használjuk ízesítésre is!	✓	✓	✓	50 g : 1 liter	1 kg
VANÍLIA MORONI	Az ízek királynője. Édességeink, desszertjeink fenséges ízesítője. Kizárólag természetes vaníliát tartalmaz.	✓	✓	✓	7 g : 1 liter	1 kg
PASTAROM VANÍLIA ÍZŰ	Vanília ízesítő paszta.	✓	✓		40 g : 1 liter	1 kg

DREIDOPPEL CUKRÁSZPASZTÁK FAGYLALTOKHOZ, KRÉMEKHEZ, HABOKHOZ

Likőrös / alkoholos jellegű cukrászpaszták

Termék	Leírás					
BURGUNDI PUNCS	Cukrászpaszta a Burgundi puncs népszerű ízével és csodás illatával.	✓	✓		20 g : 1 liter	1 kg
FEKETEERDŐ	Eredeti Feketeerdő gyümölcspálinkát (Schwarzwälder Kirschwasser) tartalmazó cukrászpaszta.	✓	✓		50 g : 1 liter	1 kg
JAMAICAI RUM	Jamaicai rumot tartalmazó cukrászpaszta felidéri a Karib - térség lenyűgöző illatait és hangulatát.	✓	✓	✓	5 - 15 g : 1 liter	1 kg
KRÉMLIKŐR	Whisky és tejszín ideális kombinációja ez a cukrászpaszta		✓	✓	50 g : 1 liter	1 kg
PROSECCO	Olasz Prosecco pezsgőborral készült különleges cukrászpaszta. A „Balatoni randevű” fagyalt egyik alapanyaga!	✓	✓	✓	50 g : 1 liter	1 kg
TOJÁSLIKŐR	Krémesen lágy és csábos klasszikus.		✓	✓	50 g : 1 liter	1 kg



Kávés és tejes jellegű cukrászpaszták

Termék	Leírás					
ESPRESSO	Fenséges kávéízt biztosító cukrászpaszta.	✓		✓	50 g : 1 liter	1 kg
KARAMELL	Sütésálló, pompás karamell cukrászpaszta intenzív ízzel és színnel.	✓	✓	✓	5 g : 1 liter	1 kg
LATTE MACCHIATO	Cukrászpaszta lágy kávé ízzel és a tej krémeségével.	✓	✓	✓	50 g : 1 liter	1 kg
TIRAMISU	Olaszország klasszikus desszertjének íze.		✓	✓	40 - 50 g : 1 liter	1 kg
TOFFEE	Édes tejes ízvilág lágy karamellsziruppal és sűrített tejjel.		✓		50 g : 1 liter	1 kg
TRÜFFEL PRALINÉ	Fenséges és stílusos trüffel-ganache cukrászpaszta.	✓	✓	✓	50 g : 1 liter	1 kg

ÖNTETEK

ÖNTETEK

Termék			
ÁFONYA CL	✓	✓	1 liter
BAM - Csillagós, ribizlis	✓	✓	1 liter
CHOCO		✓	1 liter
EPER	✓	✓	1 liter
ERDEI GYÜMÖLCS	✓	✓	1 liter
KARAMELL		✓	1 liter
MARACUJA	✓	✓	1 liter



CUKORMENTES ÖNTETEINK

Termék			
CM - CHOCO	✓	✓	1 liter
CM - EPER	✓	✓	1 liter

GELATOP ÖNTETEK

Változatos felhasználás - díszítésre, ízesítésre:



- Dekoratív, fényes állag.
- Sűrűn folyó.
- Nem csepeg, könnyen felvihető.
- Intenzív ízek és színek.
- Praktikus, 1 literes műanyag flakonban, visszazárható kupakkal.

Ragyogó csillogás a ribizlis BAM öntettel!

Csillogós piros szín, savanykás - gyümölcsös íz


Praktikus, 1 literes flakonban.
Gluténmentes és vegán.



BAM!

VARIEGÁTÓK

PRAKTIKUS FLAKONOS KISZERELÉSSEN

Termék			
VARIEGATO AMARÉNA	✓	✓	1,2 kg
VARIEGATO ANANÁSZ	✓	✓	1,2 kg
VARIEGATO FAHÉJ		✓	1,2 kg
VARIEGATO PRALINÉ-ROYAL		✓	1,2 kg
VARIEGATO TOFFEE – Tejszínes-karamellás		✓	1,2 kg
VARIEGATO BODZA	✓	✓	1,2 kg
VARIEGATO EPER	✓	✓	1,2 kg
VARIEGATO MÁLNA	✓	✓	1,2 kg
VARIEGATO NARANCS	✓	✓	1,2 kg
VARIEGATO ŐSZIBARACK- MARACUJA	✓	✓	1,2 kg



GELATOP VARIEGÁTÓK





fagylaltok, krémek, desszertek dekorálására,
márványozására, ízesítésére

- Higiénikus.
- Gyors.
- Gazdaságos.
- Többféle íz.

→ Csillogó, márványos jelleg.
→ Segítségükkel számtalan
fagylalt variáció elkészíthető.

VARIEGÁTÓK

NAGYOBB KISZERELÉSSEN

Termék			
KAKAÓS ROPOGÓS DEKOR			5 kg tasak
VARIEGATO COOKIES			3 kg műa. vödör
VARIEGATO KARAMELL		✓	3 kg műa. vödör
 VARIEGATO AMARÉNA (darabos)	✓	✓	3 kg műa. vödör
VARIEGATO ROTE GRÜTZE	✓	✓	3 kg műa. vödör



VARIEGATO ROTE GRÜTZE

Édes-savanykás gyümölcszós fagylaltokhoz, desszertekhez eper- és ribizlidarabokkal. Gluténmentes és vegán.

FAGYLALTPOROK – A KÖTŐANYAGOT TARTALMAZZÁK! GYORS ÉS GAZDASÁGOS!

Termék	Leírás					
PRONTO CHEESECAKE STYLE	Fagylalt alappor sajttorta ízesítéssel. A klasszikus desszert hűsítő változata. Kötőanyagot tartalmaz! Variegátóinkkal, toppingjainkkal remek sajttorta fagyikat készíthet!					1 tasak + 3 l tej 1,2 kg
EXPRESS TEJFAGYLALT ALAPPOR	Kötőanyagot tartalmazó tejfagylaltpor hideg és meleg eljáráshoz. Lágyfagylaltgépbe is alkalmas, Gelatop fagylaltpasztákkal ízesíthető!					1,1 kg + 2,6 l víz 1,1 kg 12,5 kg
GÖRÖGDINNYE ÍZŰ FAGYLALTPOR	A nyári hőség nagy kedvence, a görögdinnye ízével. • Csak vizet kell hozzáadni és kész!	✓	✓			1,2 kg + 2,8 liter víz 1,2 kg
ZÖLDALMA ÍZŰ FAGYLALTPOR	Hideg finomság a savanykás gyümölcsök rajongóinak! • Díszítse, ízesítse HARIBO zöldalmás savanyú almakarika gumicukorral!					1 tasak + 2,8 l víz 1,2 kg
TEJBEGRÍZ TEJFAGYLALTPOR	Krémes tejes tejbegríz fagylalt. • Tipp: Ízét csodásan kiegészítik a gyümölcsös, karamellás, csokis Gelatop variegátóink!					1 tasak + 3 l tej (3,5%) 1,2 kg
PRONTO DARK CHOCOLATE	Csokiimádóknak készíthetünk egyszerűen és gyorsan krémes csokifagyit.					1 tasak + 2,6 l meleg víz 1,75 kg 20 kg
PRONTO SÓS KARAMELL	Édes karamell és csipetnyi só egy izgalmas, jeges kombinációban.			✓		1 tasak + 3 liter tej 1,285 kg
CITROMOS JEGESTEÁ ÍZŰ FAGYLALTPOR	Klasszikus jeges tea frissítő fagylalt formában. Fagylaltpor citromos ice tea fagylalt gyors és könnyű elkészítéséhez, hideg eljárással.		✓	✓	ÚJDONSÁG!	1,2 kg (1 tasak) fagylaltpor + 3 l víz 6 x 1,2 kg tasak / karton
ÓSZIBARACKOS JEGESTEÁ ÍZŰ FAGYLALTPOR	Klasszikus jeges tea frissítő fagylalt formában. Fagylaltpor barackos ice tea fagylalt gyors és könnyű elkészítéséhez, hideg eljárással.		✓	✓	ÚJDONSÁG!	1,2 kg (1 tasak) fagylaltpor + 3 l víz 6 x 1,2 kg tasak / karton
ZABKEKSZ ÍZŰ FAGYLALTPOR	Jellegzetes zabos keksz íz, ropogós rétegekkel. Egyszerű, gyors elkészítés: összekeverjük, érleljük, fagyaszjtjuk és készen is van. Intenzív keksz íz zabpelyhellyel.		✓		ÚJDONSÁG!	1,75 kg (1 tasak) fagylaltpor + 3 l meleg víz (45 °C) 6 x 1,75 kg tasak / karton



GELATOP AROMAPOROK – KEDVELT ÍZEK BEN FAGYLALTOK ÍZESÍTÉSÉRE

Termék	Leírás					
MASCARPONE	Olaszos jellegű fagylaltok készítéséhez a mascarpone üde és könnyű ízével.	✓			50 g : 1 liter	2,5 kg PE tasak
CHOCO	Csokis fagylalt alappor 55% kakaóporral.	✓			100 g : 1 liter	2,5 kg PE tasak
JOMIX - JOGHURT	Friss joghurt és a tejszín krémsége.	✓			30 g : 1 liter	2,5 kg PE tasak
QUACOTTA – TÚRÓ ÍZŰ	A klasszikus túró íz. Csodás kiegészítője gyümölcsös és csokis ízeknek.	✓			100 g : 1 liter	2,5 kg PE tasak
LIMONE PURO	Citromos aromapor kellemesen-frissen savanykás fagylaltok készítéséhez.	✓	✓		60 g : 1 liter	2,5 kg PE tasak

RÉTEGEZŐK

Termék	Leírás					
CREMA MAGICA HELL	Tejes ízű készítmény rétegezéshez, márványozáshoz, rögzítéshez. Fagylaltként önállóan fagyasztva is remekül működik.	✓			recept szerint	5 kg
CREMA MAGICA KAKAÓS	Kakaókészítmény rétegezéshez, márványozáshoz és rögzítéshez. Fagylaltként önállóan fagyasztva is remekül működik.	✓			recept szerint	5 kg
CREMA MAGICA MOGYORÓS	Mogyorókészítmény rétegezéshez, márványozáshoz és rögzítéshez. Fagylaltként önállóan fagyasztva is remekül működik.	✓			recept szerint	5 kg



BELLA SERATA

2022 Év Fagylaltja
Közönségdíj

Recept a
weboldalunkon!



GELATOP KIT – KÉSZLETBEN KAPHATÓ FAGYLALT ALAPANYAGAINK

KIT PIÑA COLADA

Egy örök klasszikus long drink már fagylaltként is!

A KIT összetétele:

2 x 3 kg műa. vödör GELATOP FAGYLALTPASZTA PIÑA COLADA

2 x 1,2 kg műa. flakon GELATOP VARIEGÁTÓ ANANÁSZ

ÚJDONSÁG!

Mindenkit azonnal
nyaralós hangulatba hoz!



KIT MARSHMALLOW

HARIBO Chamallows cukorkával igazi látványosság és csemege a fagyipultban!

A KIT tartalma:

1 x 5 kg GELATOP FAGYLALTPASZTA MARSHMALLOW

2 x 1,2 kg GELATOP VARIEGATO EPER

3 x 1 kg HARIBO MINI CHAMALLOWS

1 db A4 képes útmutató az elkészítéshez

1 db műanyag wobbler

1 db műanyag terméktábla

1 db műanyag GELATOP logós tasak lezáró

Eladásösztönző eszközökkel:
terméktábla, wobbler, fagyibeszúró, plakát
Kérje IREKS szaktanácsadójától!



GELATOP KIT – KÉSZLETBEN KAPHATÓ FAGYLALT ALAPANYAGAINK

KIT BLACK & WHITE

A kekszes fagyikat szeretik a vendégek!

A KIT tartalma:

1 x 5 kg GELATOP FAGYLALTPASZTA TEJSZÍN ÍZŰ

1 x 5 kg KAKAÓS-ROPOGÓS DEKOR

BLACK&WHITE fagyaltunkhoz marketingtámogatást adunk, kérje IREKS szaktanácsadójától:

Fagyaltbeszűrő és plakát (utóbbi többféle méretben)

Krémes-tejes fagyalt
kakaós-ropogós kekszdarabokkal



TIPP:
A készletben található ropogós kekszdarabokat használja fagyalt, shake és desszertek készítéséhez is!



KIT SEAHORSE

Igazi gyerekkedvenc fagyit egzotikus ízben élénk feltűnő színnel és piros pattogós cukorkával.

A KIT tartalma:

6 x 1,2 kg fagyaltpor

1,5 kg Pattogós cukorka

SEAHORSE (Tengeri csikó) fagyaltunkhoz marketingtámogatást adunk, kérje IREKS szaktanácsadójától:

Fagyaltbeszűrő és plakát (utóbbi többféle méretben)

Maracuja-narancs-mangó ízű
fagyalt pattogós cukorkával.

KIT TEJBERIZS

A közkedvelt desszert fagyaltváltozata.

A KIT tartalma:

6 x 0,8 kg GELATOP RIZSKÉSZÍTMÉNY

6 x 0,8 kg GELATOP TEJBERIZS ALAPPOR

1 db terméktábla

1 db fagyaltbeszűrő

A speciális rizskészítmény a fagyasztás során is puha marad.

TIPP:
GELATOP VARIEGÁTÓINK a Tejberizs fagyalttal szépen harmonizálnak:
BODZA | EPER | ERDEI GYÜMÖLCS | FAHÉJ | KAREMELL | MÁLNA NARANC | TOFFEE stb.



EXKLUZÍV ÚJDONSÁGOK A GELATOP-TÓL!

Használja ki a Milka®, Oreo® és Daim® márkák vonzerejét és ismertségét:

- népszerű ízek, híres és erős márkák
- globális márkaismertség – a Milka® a csokoládék között az egyik TOP márka, Németországban Nr. 1 élelmiszermárka
- nagyon pozitív image a kiváló minőségüknek és ízüknek köszönhetően
- egy márkázott termék vásárlásra ösztönöz
- a teljes pultkínálatot erősíti, pozitív benyomást kelt, bizalmat ébreszt

MEGJEGYZENDŐ: A márkanévek használatának – így a fagyaltok esetében is – szabályai vannak. Ha a Milka®, Oreo®, és Daim® márkanéveket szeretné használni, azt a pl. „MILKA®-val” vagy „made with MILKA®” kiegészítéssel együtt teheti meg. Pl. „Csokoládé fagyalt Milkával”.

A statisztikák szerint:

- A fogyasztók 64%-a gondolja úgy, hogy a márkás termékek magas minőséggel párosulnak.
- A fiatal (16-29 éves) fogyasztók 93%-ának van kedvenc márkája
- A fogyasztók 55%-a a márkás termékeket részesíti előnyben élelmiszer vásárláskor.

KIT OREO®

ÚJDONSÁG!

Csodásan ropogós Oreo® keksz és a Gelator krémfagyalt párosa fagyaltkészletben.

A márkaélményről a krémes-tejszínes Gelator Pronto Milky fagyaltpor és a jellegzetes kakaós-krémes Oreo® keksz darabok íze és textúrája gondoskodik.

Színes reklámanyagok felhívják a figyelmet és közvevítik a prémium minőség üzenetét.

Alaprecept: 1,75 kg fagyaltpor (1 tasak) + 3 liter víz, leengedéskor 400 g Oreo® dekorral variegáljuk

A készlet tartalma:

- Pronto Milky fagyaltpor (6 x 1,75 kg)
- Dekor Oreo® kakaós kekszdarabkák vanília ízű krémmel (29%) töltve (6 x 400 g)
- 1 fagyaltbeszűrő – Oreo®
- 1 asztali display – Oreo® reklámanyag



KIT MILKA®

ÚJDONSÁG!

A készletben található, egyszerűen elkészíthető Pronto Csokoládé Fagyaltpor és Dekor Milka® – Alpesi csokoládé darabok gondoskodnak az eredeti Milka® tejszokoládé ízéről.

A márkaélményt színes reklámanyagokkal segítjük:

- a jól ismert márkalogók segítik az azonosítást
- felhívják a figyelmet
- és a vendégek a prémium minőség ígéretével találkoznak

Eredeti gyengéd és kényeztető Milka® alpesi tejszokoládé és legjobb GELATOP fagyalt találkozásának eredménye: az exkluzív Milka® fagyaltkészlet remek alap egy ellenállhatatlanul finom csokoládéfagyalt készítéséhez.

Alaprecept: 1,60 kg fagylaltpor (1 tasak) + 250 g Dekor Milka® alpesi csokoládé darabok + 3 l víz

A készlet tartalma:

- Pronto Milky fagylaltpor (6 x 1,75 kg)
- Dekor Oreo® kakaós kekszdarabkák vanília ízű krémmel (29%) töltve (6 x 400 g)
- 1 fagylaltbeszűrő - Oreo®
- 1 asztali display - Oreo® reklámanyag



KIT DAIM®

ÚJDONSÁG!

A ropogós mandulás-karamell és csokoládé népszerű kombinációjának összetéveszthetetlen íze csábít az exkluzív Daim® fagylaltkészletben.

A Pronto Caramel segítségével pillanatok alatt testes, krémes karamell fagylaltot készíthet. A fagylaltot ízletes Daim® dekorral variegálva a fagyipult egyik legfinomabb különlegessége lesz, melyhez reklámanyagot is biztosítunk.

Alaprecept: 1,75 kg fagylaltpor (1 tasak) + 3 l víz, leengedéskor 300 g Daim® dekorral variegáljuk

A készlet tartalma:

- Pronto Caramel fagylaltpor (6 x 1,75 kg)
- Dekor Daim®
- 1 fagylaltbeszűrő - Daim®
- 1 asztali display - Daim® reklámanyag



EXKLUZÍV ÚJDONSÁGOK A GELATOP-TÓL!





GYEREKEK KEDVENCEI, AMIKET FELNŐTTKÉNT IS IMÁDUNK!

Sárkánygyümölcs fagylalt

GELATOP KÖTŐANYAG TRIFRUTTA 50	0,150 kg
Kristálycukor	0,810 kg
Víz	3,000 l
GELATOP FAGYLALTPASZTA SÁRKÁNYGYÜMÖLCS	0,330 kg
DREIDOPPEL GYÜMÖLCSAV	0,010 kg
Összesen	4,300 kg

A folyékony állagú anyagokat összekeverjük a többi összetevővel és összeturmixoljuk. 15 perccel állni hagyjuk és kifagyasztjuk.



**GELATOP GYEREKFAGYIK!
MARKETINGTÁMOGATÁSSAL!**



Tengeri csikó fagylalt pattogós cukorkával

GELATOP PRONTO SEAHORSE	1,200 kg
Tej	3,000 kg
DEKOR SEAHORSE	0,250 kg
Összesen	4,450 kg

A GELATOP PRONTO SEAHORSE alapport összekeverjük a tejjel, majd 15 perccel állni hagyjuk. Kifagyasztjuk, kiengedéskor a dekorcukorral variegáljuk.

Tejbegríz fagylalt BAM öntettel

GELATOP TEJBEGRÍZ TEJFAGYLALTPOR	1,200 kg
Tej	3,000 kg
GELATOP ÖNTET BAM	0,200 kg
Összesen	4,400 kg

A hozzávalókat alaposan összemixeljük, 15-20 percig állni hagyjuk, majd kifagyasztjuk. Leengedéskor GELATOP ÖNTET BAM-mal variegáljuk.



GYEREKEK KEDVENCEI, AMIKET FELNŐTTKÉNT IS IMÁDUNK!



Gumi Maci fagylalt

TRIBELLA tejes alap	3,530 kg
GELATOP FAGYLALTPASZTA GUMI MACI	0,210 kg
GELATOP CREMA VOLUMINA	0,015 kg
Összesen	3,745 kg

Elkészítjük a Tribella 100 tejes alapot és 4-6 órán keresztül állni hagyjuk, majd a hozzávalókat hozzáadjuk, alaposan összemixeljük és kifagyasztjuk.



Kék Delfin fagylalt

TRIBELLA tejes alap	3,530 kg
GELATOP FAGYLALTPASZTA KÉK DELFIN	0,210 kg
GELATOP CREMA VOLUMINA	0,015 kg
Összesen	3,745 kg

A hozzávalókat alaposan összemixeljük, kifagyasztjuk.



Marshmallow fagylalt

TRIBELLA tejes alap:	
Kristálycukor	0,631 kg
GELATOP KÖTŐANYAG TRIBELLA 100	0,263 kg
Tej	2,632 kg
GELATOP FAGYLALTPASZTA MARSHMALLOW	0,150 kg
GELATOP VARIEGATO EPER	0,100 kg
DEKOR HARIBO MINI CHAMALLOWS	0,100 kg
Összesen	3,880 kg

A hozzávalókat alaposan összemixeljük, kifagyasztjuk és GELATOP VARIEGATO EPERREL és a HARIBO MINI CHAMALLOWS-zal variegáljuk.



„A tökéletes fagylalt egy
tökéletes alappal kezdődik.”

(Diego Martini, GELATOP fagylaltmester)

Gel

Gelatop Kötőanyagokkal az eredmény:

- kiváló tartás és hosszanfriss fagylalt
- csillogó fény és finom íz

Fontos Önnek a minőség?

Találja meg az Önnek megfelelőt!

GELATOP TRIBELLA 100

tejes fagylaltok | ❄️ ❄️ ❄️

GELATOP JUBILEUM 50

tejes fagylaltok | ❄️ ❄️ ❄️

GELATOP TRIPASTO 50

tejes fagylaltok | ❄️ ❄️

GELATOP TRIRAPIDO 50

tejes fagylaltok | ❄️ ❄️ ❄️

GELATOP TRIFRUTTA 50

gyümölcsös fagylaltok | ❄️ ❄️ ❄️

GELATOP Fagylalt

Kötőanyag szortiment:

- hideg és meleg eljárásához
- tejes és vizes fagylaltokhoz







Új fagyalt alapanyagokat és ízeket keres?
Érdeklis a trendek? Frissítené tudását?
Fagyizót nyitna? Szeretné átlátni az előírásokat?
Megismerné a Gelatop Fagyalt alapanyagokat?



Gelatop Fagyalttréningek az IREKS Vevőközpontban!

Gyakorlati és elméleti oktatás alapanyagokról, higiéniáról, eladásról, újdonságokról.



Írjon nekünk és küldünk tájékoztatót az aktuális időpontokról és részvételi feltételekről.

E-mail: vevokozpont.grp@ireks.hu

Hírek és termékinfók:

www.ireks-stamag.hu