

**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ
ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ
ΠΑΓΩΤΟΥ
2026**



TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

Brand του ομίλου Tecnoblend



Σειρά βιοτεχνικών συστατικών παγωτού
www.tecnoblend.it



Σειρά βιοτεχνικών συστατικών ζαχαροπλαστικής
www.tecnoblend.it



Σειρά Βιομηχανικών συστατικών ζαχαροπλαστικής και παγωτού
www.nicolettifood.com



Σειρά συστατικών Ho.Re.Ca.
www.intensho.it



Σειρά συστατικών οικιακής απόλαυσης
www.intenshohome.com



Εξατομικευμένα συστατικά ετικετοποίησης
ή σύστασης προσαρμοσμένα στις ανάγκες σας



Εκπαιδευτικός Οργανισμός Παγωτού
www.scuolagelato.com



Σειρά Πιστοποιημένων βιολογικών συστατικών
www.biogood.com



Tecnoblend Greece



Tecnoblend_Greece



Tecnoblend Matera

Βασίλης Κοκτσιδης

Επικοινωνήστε μαζί μας
vkoktsidis@tecnoblend.it | T.+30 6970803706

Η τέλεια σύσταση από τους Maestri gelatieri ξεκινάει το 1989

Με τεχνογνωσία

Η Tecnoblend γεννήθηκε από μια βαθιά κατανόηση των διαδικασιών παραγωγής της βιομηχανίας παγωτού: γνωρίζουμε τι σημαίνει να εργαζόμαστε με ακρίβεια, να αντιμετωπίζουμε αυστηρά χρονοδιαγράμματα και να διατηρούμε σταθερή ποιότητα προϊόντος, σε κάθε παρτίδας παραγωγής.

Με Αξιοπιστία

Είμαστε μια οικογενειακή επιχείρηση: εδώ, κάθε συνεργάτης μας υποστηρίζεται συνεχώς και κάθε φόρμουλα προϊόντος έχει σχεδιαστεί για να απλοποιεί την εργασία του, να διασφαλίζει την αξιοπιστία και να απελευθερώνει την δημιουργικότητα.

Με Κατανόηση

Κατανοούμε τις ανάγκες των παραγωγών παγωτού. Γι' αυτό η προσέγγισή μας είναι διαφορετική και ξεχωριστή για κάθε αγοραστή των υλικών μας. Η Tecnoblend αποτελεί μια γέφυρα μεταξύ της επιστήμης συστατικών και της δεξιοτεχνίας των Gelatieri, όπου κάθε προϊόν έχει σχεδιαστεί για να υποστηρίζει τους παραγωγούς, επιτρέποντάς τους να εκφράσουν με το δικό τους στυλ και εγγυώμενη σταθερή ποιότητα - ακόμη και στις πιο δύσκολες συνταγές.

Με Ευελιξία

Για πάνω από 30 χρόνια, υποστηρίζουμε επαγγελματίες παγωτού και ζαχαροπλάστες που θέλουν περισσότερα. Είτε αναζητάτε μέγιστη ταχύτητα και συνέπεια με έτοιμα προς χρήση μείγματα, είτε θέλετε να σμιλεύσετε την ιδανική σας φόρμουλα σαν ένας πραγματικός «αλχημιστής του παγωτού», η Tecnoblend προσφέρει ευέλικτες λύσεις, σύμφωνα με το όραμά σας: vegan, βιολογικά, χωρίς ζάχαρη, χωρίς λακτόζη ή εξατομικευμένα υλικά προσαρμοσμένα στις ανάγκες σας.

Με κορυφαία ποιότητα

Επειδή κάθε συστατικό έχει σχεδιαστεί με έναν στόχο: να δημιουργήσει το τέλειο παγωτό, για τον επαγγελματία παγωτού και τον καταναλωτή, πάντα παραγόμενο στην Ιταλία.

Παράγουμε εξ ολοκλήρου στην Ιταλία, επιλέγοντας προμηθευτές κορυφαίας ποιότητας για να εγγυηθούμε ποιότητα, ιχνηλασιμότητα και αυθεντική γεύση.

Με Επαγγελματική εξέλιξη

Με την Scuolagelato Federico II, με επικεφαλής τον Raffaele Nicoletti, προσφέρουμε μαθήματα για αρχάριους και έμπειρους παρασκευαστές παγωτού - πρακτική και τεχνική τεχνογνωσία για να κατακτήσετε την τέχνη του παγωτού.

Με Βιωσιμότητα & καθαρή ενέργεια

Ακολουθούμε πιστά τα πιο αυστηρά περιβαλλοντικά πρότυπα ανανεωσιμότητας ενέργειας και μείωσης ρύπων με χρήση 70% φωτοβολταϊκής ενέργειας, φωτισμός LED, εξάλειψη πλαστικού μιας χρήσης, βελτιστοποιημένες συσκευασίες: μια συγκεκριμένη πορεία προς μια πιο πράσινη παραγωγή.

Απολαύστε μία πλήρη σειρά προηγμένων συστατικών και υποστήριξης για κάθε σας γλυκειά δημιουργία

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ

ΕΡΕΥΝΑ & ΑΝΑΠΤΥΞΗ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

GMO
FREE

NATURAL



Επεξήγηση σημάτων & συσκευασιών



ΧΩΡΙΣ ΛΑΚΤΟΖΗ



Σακί



ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ



Σακούλι



ΦΥΣΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ



Δοχείο



Πιστοποίηση Kosher



Μπουκάλι



Πιστοποίηση Halal Correct



Χαρτόκιβωτιο με σακιά



Πιστοποίηση Vegan OK



Χαρτοκιβώτιο

Κατηγορία υλικού

Συσκευασία

Υλικά σε σκόνη

Βελτιωτικά παγωτού

Σακουλάκι vacuut σε χαρτοκιβώτιο

Βάσεις παγωτού



Σειρά υλικών Easy

Σακί 10-25 κιλών / Σακουλάκι vacuut σε χαρτοκιβώτιο

Σταθεροποιητές



Φλωρεντίνες & κιγιές

Κρέμες ζαχαροπλαστικής

Cakes & Παντεσπάνι

Σακί 5 κιλών σε κιβώτιο

Βάφλες & σουφλέ



Softπαγωτό

Υγρά υλικά

Γλασάζ

Δοχείο 3-5 κιλών σε χαρτοκιβώτιο

Πάστες παγωτού



Variegato Παγωτού

Κρεμώδης επικαλύψεις

Σοκολάτες Ice

Μπουκάλι σε χαρτοκιβώτιο / δοχείο σε χαρτοκιβώτιο

Toppings



Stracciatella

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

8-9 Τεχνολογικά συστατικά παγωτού

10-11 Σταθεροποιητές παγωτού

12-13 Βάσεις παγωτού

14-15 Ειδικές βάσεις παγωτών φρούτου
& semifreddo

Βάσεις 8-17

16-17 Φυσικά συστατικά παγωτού

18-19 Πάστες κρέμας

20-21 Πάστες κρέμας και βανίλιας

22-23 Πάστες ξηρών καρπών

24-25 Πάστες φρούτου

26-27 Σειρά συστατικών Easy

28-29 Easy e Latte με προσθήκη γάλακτος

30-31 Easy γεύσεις κρέμας

32-33 Easy Vegan Sorbets & Cocktails

34-35 Easy Vegan με κομμάτια φρούτου

36-37 Easy Vegan Sorbet Love Fruit και Vegan
σοκολάτες και κρέμες

Σειρά Easy 26-41

38-39 Easy Στέβια με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη χωρίς ζάχαρη

40-41 Easy Super με υψηλή πρωτεΐνη χωρίς ζάχαρη

42-43 Variegato κρέμας και

44-45 Variegato φρούτου

46-47 Σοκολάτες Ice - Straciatella - Toppings παγωτού

48-49 Soft & Frozen yogurt

50-51 Γλασάζ & semifreddo

52-53 Κρέμες ζαχαροπλαστικής

54-55 Cakes & Waffles

Variegato & Toppings 42-48

Ζαχαροπλαστική 50-55

A close-up photograph of white whipped cream, showing its soft, airy texture and peaks. A yellow banner with a wavy edge is overlaid in the center, containing the text 'ΒΑΣΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ' in bold, black, uppercase letters.

ΒΑΣΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Η ανασύσταση του γάλακτος και της κρέμας γάλακτος με φυσικά υλικά και **λειτουργική απόδοση** προσφέρει τη δυνατότητα σε Βιοτεχνίες και Βιομηχανίες παγωτού να βελτιστοποιήσουν **τηναθερότητα δομής σε όλες τις παρτίδες παραγωγής** και να εξασφαλίσουν το καλύτερο αποτέλεσμα σε όλες τις συνθήκες παραγωγής και αποθήκευσης

Τεχνολογικά συστατικά

Τεχνολογικά λειτουργικά συστατικά για παγωτά & sorbets
λειτουργικής ανασύστασης του γάλακτος και των λιπαρών

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Χρήση	Δοσολογία	Συσκ/σία					
A0043	INSTANT FAT26 Πλήρες γάλα σε σκόνη με ραφινάρισμα λιπαρά και πρωτεΐνες		130 g / kg	1x25	√	√	-	√	√
A0003	OPTIFAT 26V Πλήρες γάλα σε σκόνη με πρωτεΐνες και ραφινάρισμα λιπαρά		130 g / kg	1x25	√	√	-	√	√
A0037	OPTILAT 70 Ραφινάρισμα λιπαρά σε σκόνη με πρωτεΐνες		50 g / kg	1x25	√	√	-	√	√
A0002	OPTIMIL 30 Πρωτεΐνες γάλακτος		130 g / kg	1x25	√	√	-	√	√
A0048	OPTIMIL 150i Πρωτεΐνες ορού γάλακτος		130 g / kg	1x25	√	√	-	√	√
A0001	PROMIL 20L20 Πρωτεΐνες γάλακτος		130 g / kg	1x25	√	√	-	√	√
A0022	PROMIL 3850 Συμπύκνωμα πρωτεϊνών γάλακτος		30 g / kg	1x15	√	√	-	√	√
A0094	SOJAMIL Γάλα σόγιας σε σκόνη με καρυδέλαιο		100 g / kg	1x10	√	√	√	√	√

Βελτιωτικά παγωτού Λειτουργικά συστατικά

Επιλύστε όλα τα ζητήματα παραγωγής σας και αγγίξτε την
τελειότητα υψής με μικροσυστατικά που θα δώσουν
πρόσθετη αξία στο παγωτό σας Τεχνολογικά λειτουργικά
συστατικά για επίλυση κάθε θέματος παραγωγής και τέλειο
αποτέλεσμα υψής σε όλες τις συνταγές

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Χρήση	Δοσολογία	Συσκ/σία					
N0467	CREAMY GELATO Βελτιωτικό σακχάρων		20 g / kg	8x1,5	√	√	√	√	√
N0051	FAT PIU' Λιπαρά και πρωτεΐνες		20 g / kg	8x1	√	-	-	√	√
N0050	FIBRA PIU' Φυτικές ίνες		20 g / kg	8x1,5	√	√	√	√	√
N0231	PANNAPLUS Λιπαρά γάλακτος και πρωτεΐνες		30-50 g / kg	8x1,5	√	-	-	√	√
N0054	PROMIL GEL Στερεά γάλακτος και πρωτεΐνες		20 g / kg	8x1,5	√	-	-	√	√
N0132	STABILE GR Βελτιωτικό σταθερότητας		20 g / kg	10x1	√	-	-	√	√
A0070	LATTE&PANNA Πρωτεΐνες γάλακτος με κρέμα σε σκόνη		50 g / kg	8x1,5	√	-	-	√	√
A0008	MILK 26 Πλήρες γάλα σε σκόνη spray dried		130 g / kg	8x1,5	√	-	-	√	√
A0009	MILK CREAM Άπαχο γάλα σκόνη spray dried με πρωτεΐνες γάλακτος		30 g / kg	8x1,5	√	-	-	√	√
A0007	MILK SOFT Πρωτεΐνες γάλακτος		30 g / kg	8x1,5	√	-	-	√	√
A0044	PROMIL 3850 Συμπύκνωμα πρωτεϊνών γάλακτος		30 g / kg	8x1	√	-	-	√	√



ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΕΣ

Αρωματικές ύλες βάσης παγωτού

Ισορροπήστε τη γεύση της βάσης του παγωτού σας με φυσικές αρωματικές ύλες βανίλιας & κρέμας χωρίς να αλλοιώσετε την όψη του

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Χρήση	Δοσολογία	Συσκ/σία					
I0006	PANNYBON Άρωμα κρέμας γάλακτος σε σκόνη		20-30 g / kg	8x1,5	✓	✓	✓	✓	✓
I0003	VANIBON Άρωμα βανίλιας σε σκόνη		20 g / kg	8x1,5	✓	✓	✓	✓	✓
I0512	PASTA VANIGLIA ORO Βανίλια με ισορροπημένη γεύση γενικής χρήσης		30 g / kg	2x3	✓	✓	✓	-	✓
I0127	AROMAINPASTA VANIGLIA Συμπυκνωμένη βανίλια σε πάστα		5 g / kg	6x1	✓	✓	✓	✓	✓

ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

Τα πιο απαραίτητα συστατικά για να δέσουν όλα τα συστατικά και να δώσουν στο παγωτό σας κρεμώδη υφή, διάγκωση και σταθερότητα

Παγωτών γάλακτος

Ουδέτεροι σταθεροποιητές (neutri) για βιοτεχνικό και βιομηχανικό παγωτό

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Χρήση	Δοσολογία	Συσκ/σία					
C0083	GUMCREAM FREE Φυσικοί σταθεροποιητές παγωτού		10 g / kg	1x10	✓	✓	-	✓	✓
C0109				10x1					
C0049	GUMCREAM ME78 Premium σταθεροποιητές για ζεστή μέθοδο		6 g / kg	1,2x10	✓	✓	-	✓	✓
C0025				25x1					
C0032	GUMCREAM P35 Σταθεροποιητές παγωτού για ζεστή μέθοδο		4 g / kg	1,2x10	✓	✓	-	✓	✓
C0033				25x1					

Sorbet

Ουδέτεροι σταθεροποιητές (neutri) για κρεμώδη Sorbets, γρανίτες και παγωτά φρούτου

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Χρήση	Δοσολογία	Συσκ/σία					
C0117	GUMFRUTTA FREE Φυσικοί σταθεροποιητές sorbet		5 g / kg	1x5	✓	✓	✓	✓	✓
C0044	GUMSORBETTO Σταθεροποιητές για γρανίτα		3 g / kg	1x10	✓	✓	-	✓	✓
C0097				1,2x10					
C0118	STABILIZZANTE SORBETTI Σταθεροποιητές για κρεμώδη sorbet		5 g / kg	10x1	✓	✓	✓	✓	✓
C0114				1,2x10					

ΒΑΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Βάσεις Κρέμας για κρύα και ζεστή μέθοδο



Βάσεις παγωτού με σταθεροποιητές & λειτουργικά συστατικά για τέλειο ισορροπημένο αποτέλεσμα υφής και γεύσης

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Περιγραφή	Δοσολογία	Συσκ/σία					
N0250	CREAM SUPERPANNA 50	Με πρωτεΐνες γάλακτος, λιπαρά γάλακτος και παραδοσιακό άρωμα κρέμας	35 g / kg	1,5χ8	✓	-	-	✓	✓
N0249	CREAM SUPERPANNA 100		70 g / kg	1,5χ8	✓	-	-	✓	✓
N0080	CREAM NETTUNO 50 C/F	Βάσεις παγωτού για ζεστή ή κρύα μέθοδο με ιδιαίτερα κρεμώδη υφή & εξαιρετική σταθερότητα χωρίς αρώματα	35 g / kg	3x5 kgs	✓	-	-	✓	✓
N0079	CREAM NETTUNO 100 C/F		50 g / kg	3x5 kgs	✓	-	-	✓	✓
N0118	CREAM NETTUNO 150 C/F		110 g / kg	3x5 kgs	✓	-	-	✓	✓
N0268	CREAM VENUS 150 C/F		110 g / kg	3x5 kgs	✓	-	-	✓	✓
N0388	BASE TRADIZIONALE 200	Βάση παγωτού για ζεστή ή κρύα μέθοδο με ιδιαίτερα κρεμώδη υφή & εξαιρετική σταθερότητα με ισορροπημένη γεύση κρέμας	150 g / kg	3x5 kgs	✓	-	-	✓	✓
N0403	BASE VENUS 50 C/F		35 g / kg	3x5 kgs	✓	-	-	✓	✓
N0404	BASE VENUS 120 C/F		100 g / kg	3x5 kgs	✓	-	-	✓	✓
N0405	BASE CREMOSA 100		70 g / kg	3x5 kgs	✓	-	-	✓	✓

Για ζεστή μέθοδο παρασκευής



Βάσεις παγωτού με σταθεροποιητές & λειτουργικά συστατικά για τέλειο αποτέλεσμα υφής και γεύσης με παστερίωση μίγματος υλικών

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Περιγραφή	Δοσολογία	Συσκ/σία					
N0004	CREAM GOLD 50	Βάση ζεστής μεθόδου πλούσια σε λιπαρά και άρωμα γάλακτος	35 g / kg	1,2χ8	✓	-	-	✓	✓
N0009	CREAM GOLD 100		70 g / kg	1,2χ8	✓	-	-	✓	✓
N0003	CREAM DELICATA 50 C	Βάση χωρίς λιπαρά με πρωτεΐνες γάλακτος και ουδέτερο άρωμα	35 g / kg	1,5χ8	✓	-	-	✓	✓
N0007	CREAM DELICATA 100 C		70 g / kg	1,5χ8	✓	-	-	✓	✓
N0403	CREAM VENUS 50 C	Βάση ζεστής μεθόδου για εξαιρετικά κρεμώδης και μαστιχωτό παραδοσιακό παγωτό με ήπιο άρωμα κρέμας	35 g / kg	3x5	✓	-	-	✓	✓
N0405	CREAM VENUS 100 C		70 g / kg	3x5	✓	-	-	✓	✓
N0388	CREAM ORO TRADIZIONALE 200 C		150 g / kg	1,2χ8	✓	-	-	✓	✓
N0184	CREAM PANNA 50 C	Βάση πλούσια σε ραφινάρισμένα λιπαρά γάλακτος και άρωμα κρέμας	35 g / kg	1,5χ8	✓	-	-	✓	✓
N0183	CREAM PANNA 100 C		70 g / kg	1,5χ8	✓	-	-	✓	✓
N0021	CREAM ROVERELLAC	Πλήρες μίγμα βάσης με προσθήκη μόνο γάλακτος	330 g / kg	1χ10	✓	-	-	✓	✓

Βάσεις Κρέμας για κρύα μέθοδο



Βάσεις παγωτού με σταθεροποιητές & λειτουργικά συστατικά μόνο για κρύα μέθοδο χρήσης

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Περιγραφή	Δοσολογία	Συσκ/σία					
N0250	CREAM FREDDO 50	Με πρωτεΐνες γάλακτος, λιπαρά γάλακτος και παραδοσιακό άρωμα κρέμας	35 g / kg	1,5χ8	✓	-	-	✓	✓
N0249	CREAM FREDDO 100		70 g / kg	1,5χ8	✓	-	-	✓	✓

ΒΑΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ



ΒΑΣΕΙΣ ΦΡΟΥΤΟΥ – ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ – ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ -SEMIFREDDO

Sorbet

Σταθεροποιητές με φυτικές πρωτεΐνες για κρεμώδη sorbets & γρανίτες ή παγωτά φρούτου με γάλα

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Δοσολογία	Συσκ/σία					
N0157	FRUIT FIBRA 50 Βάση για sorbet και γρανίτες	35 g / kg	1,7χ8	✓	✓	✓	✓	✓
N0045	FRUIT FREDDO 50 Βάση για sorbet και γρανίτες	35 g / kg	1,7χ8	✓	✓	✓	✓	✓
N0472	ADA VEGAN 100 Βάση Vegan για sorbets με φρέσκα φρούτα ή παγωτά Vegan με πάστες ξηρών καρπών	70 g / kg	1x10	✓	✓	✓	✓	✓

Σοκολάτας

Τα πιο κρεμώδες και γευστικά παγωτά σοκολάτας με χρήση χρήση απλών συστατικών ακόμη και χωρίς παστερίωση

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Χρήση	Δοσολογία	Συσκ/σία					
N0402	BASE CIOCCOLATO 200 Βάση σοκολάτας κρύας/ζεστής μεθόδου με ισορροπημένη σύσταση		130 g / kg	1,5x8	✓	-	-	✓	✓
N0255	NUCLEOCIOCCOLATO Υγρό μίγμα βάσης σοκολάτας έτοιμο για χρήση στη παγωτομηχανή με προσθήκη γάλακτος ή νερού		500 g / kg	2x3	✓	-	-	✓	✓

Γιαουρτιού

Βάση για να μετατρέψετε το γιαούρτι σε παγωτό, περιέχει φυσικά σάκχαρα και αφορά προσθήκη γιαουρτιού έως 75%

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Δοσολογία	Συσκ/σία						
N0043	YOGURTGELATO Βάση για παρασκευή παγωμένου γιαουρτιού με 75% προσθήκη μόνο γιαουρτιού		250 g / kg	1x10	✓	-	-	✓	✓

Παγωτό Κοκτέϊλ

Βάσεις για Sorbet και Παγωτά γάλακτος με αλκοόλ

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Χρήση	Δοσολογία	Συσκ/σία					
N0053	FRUTTA ALCOHOLICA 50 Βάση για σορμπέ κοκτέϊλ παγωτό με αλκοόλ		35 g / kg	1,5x8	✓	✓	✓	-	✓
N0050	BASE FRUTTA ALCOHOLICA 50 Βάση για Sorbet με αλκοόλ		35g / kg	1,5x8	✓	✓	✓	-	✓
N0049	BASE CREMA ALCOHOLICA 100 Βάση για παγωτά με αλκοόλ		70 g / kg	1,5x8	✓	-	-	-	✓

Semifreddo

Βάσεις για Semifreddo, παγωτίνια & Gelato Caldo

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Χρήση	Δοσολογία	Συσκ/σία					
L0001	DESSERT BIANCO Για Mousse & semifreddo		190 g / kg	6X1	✓	-	-	✓	✓
L0002	DESSERT CIOCCOLATO Για Mousse & semifreddo σοκολάτας		250 g / kg	6X1	✓	-	-	✓	✓
L0182	DESSERT FREDDO PANNA Για semifreddo & mousse σταθερής δομής		300g/ kg	6X1	✓	-	-	✓	✓

**ΒΑΣΕΙΣ SORBET - ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ - SEMIFREDDO**





ΦΥΣΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

 **NATURAL**

Ρυο Συστατικά αυθεντικού παγωτού με ετικέτα όπως στη φύση

Επιλεγμένα φυσικά συστατικά όπως τα παίρνουμε από τη φύση χωρίς γαλακτοματοποιητές και 'Ε' στη σύστασή τους για κάθε τύπο παγωτού

Κωδικός	Ονομασία υλικού		Χρήση	Δοσολογία	Συσκ/σία					
C0050	PURO STABILIZZANTE CREMA & FRUTTA Φυσικός σταθεροποιητής παγωτού			7-10 g / kg	10X1	✓	✓	✓	✓	✓
N0071	PURO BASE 50 CREMA & FRUTTA Βάση χωρίς σταθεροποιητές, χωρίς γαλακτοματοποιητές, χωρίς αρώματα για παγωτά sorbet και γάλακτος με 100% φυσικά υλικά όπως στη φύση			35 g / kg	8X1,5	✓	✓	✓	✓	✓
N0008	Puro easy Fiordilatte Φυσική γεύση γάλακτος			2,5 l	8X1,5	✓	✓	✓	✓	✓
N0011	Puro easy Cioccolato Fondente Σοκολάτα σκούρη			2,5 l	8X1,5	✓	✓	✓	✓	✓

Βάσεις χωρίς γαλακτοματοποιητές

Καθαρής ετικέτας, επιλεγμένα συστατικά βάσεων για παγωτό χωρίς γαλακτοματοποιητές με 100% φυσικά συστατικά

Κωδικός	Ονομασία υλικού		Χρήση	Δοσολογία	Συσκ/σία					
N0188	CREMANATURALE EVO 100 Βάση για παγωτό με φυσικά συστατικά			70 g / kg	1,5x8	✓	-	-	✓	✓
N0189	FRUTTANATURALE EVO 50 Βάση για sorbet με φυσικά συστατικά			35 g / kg	1,5x8	✓	-	-	✓	✓
N0451	LACTOSEFREE CIOCCOLATO NERO NATURALE Μαύρη σκούρη σοκολάτα με φυσικά συστατικά			1,8 kg / 2,5 l	1,8x8	✓	✓	✓	✓	✓

Nucleo – base

Η Τεχνονομία μας σας παρέχει το πιο ποιοτικό αποτέλεσμα μιας τέλει παστερίωσης ισορροπημένης βάσης έτοιμη προς χρήση με πρόσθετα απλά υλικά για παγωτομηχανή ή μηχανή soft

Κωδικός	Ονομασία υλικού		Χρήση	Δοσολογία	Συσκ/σία					
N0459	NUCLEOCREMA NATURALE Παστεριωμένη βάση παγωτού κρέμας έτοιμη προς χρήση με προσθήκη γάλακτος, κρέμας και ζάχαρης			150 g / kg	2x5	✓	✓	✓	✓	✓
N0460	NUCLEOFRUTTA NATURALE Παστεριωμένη βάση Sorbet έτοιμη προς χρήση με προσθήκη φρούτων ή πάστας φρούτου και νερού και πρόσθετη πιστοποίηση Vegan			400 g / kg	2x5	✓	✓	✓	✓	✓

Φυσικά βελτιωτικά

Τεχνολογικά συστατικά για παγωτά και γλυκά επιδόρπια για βελτίωση ζητημάτων παραγωγής με απόλυτα φυσική σύσταση

Κωδικός	Ονομασία υλικού		Χρήση	Δοσολογία	Συσκ/σία					
O0029	PROWHIP 200V Φυτικές πρωτεΐνες διόγκωσης			5-20 g / kgs	1,2X10	✓	✓	✓	✓	✓
O0030	FIBRA SUGARLESS Φυσικές φυτικές ίνες σε σιρόπι			20 g / kg	2X3	✓	✓	✓	✓	✓
O0031	FIBRA LINO Φυσικός γαλακτοματοποιητής			3-5 g / kgs	1,2X10	✓	✓	✓	✓	✓
O0032	FIBRA STABIL Φυσικός γαλακτοματοποιητής – σταθεροποιητής			3-5 g / kgs	1,2X10	✓	✓	✓	✓	✓
N0056	AGAFIBER Σιρόπι αγαύης με φυσικές ίνες			200 g / kg	2X5	✓	✓	✓	✓	✓
N0508	FIBRA SWEET Φυτικές ίνες για παγωτά χωρίς ζάχαρη			50 g / kg	1,5x8	✓	✓	✓	✓	✓



ΠΑΣΤΕΣ ΚΡΕΜΑΣ

Πάστες Παγωτού

Γεύσεις κρέμας

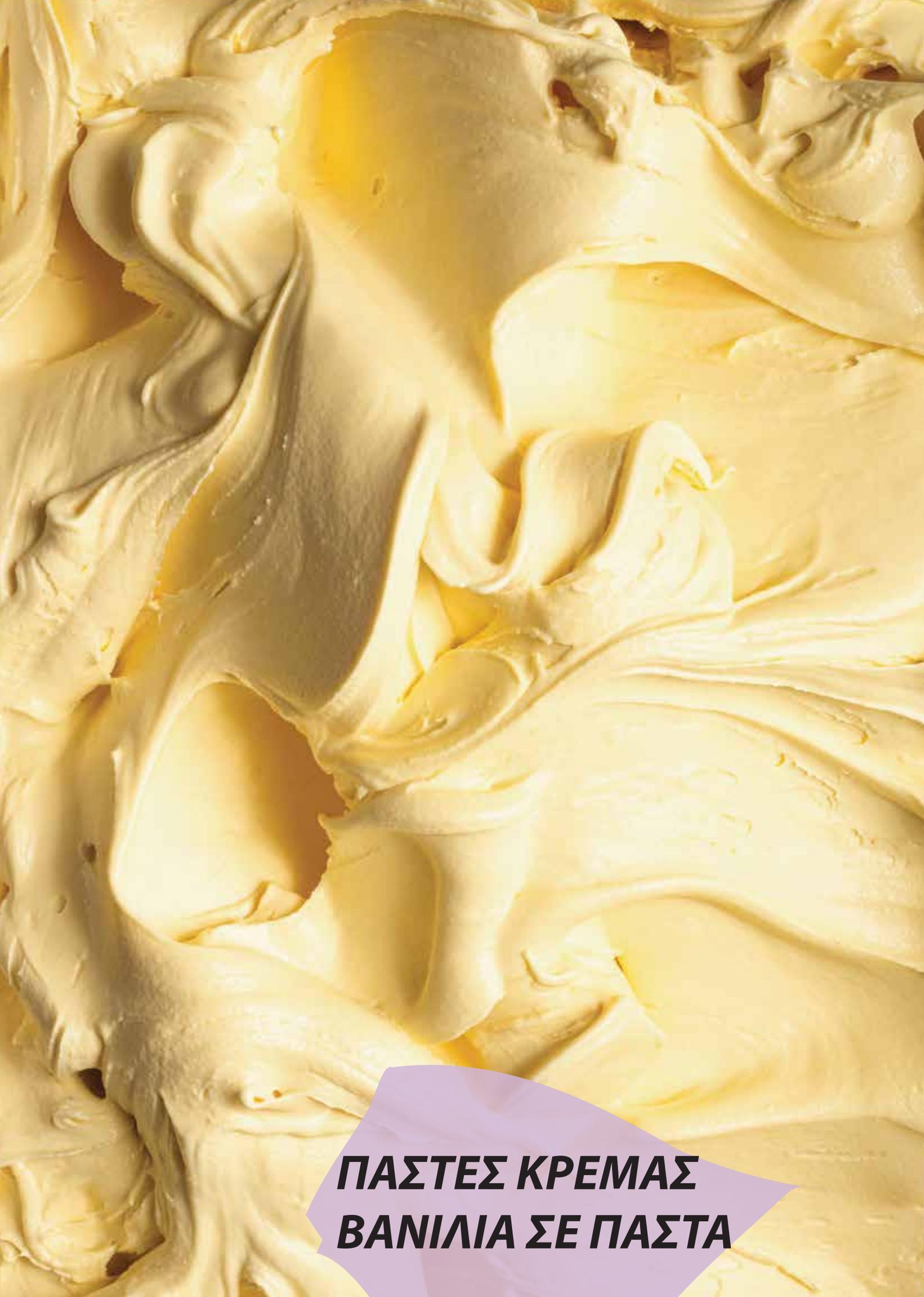
Φυσικά γευστικά υλικά για να προσδώσουν αυθεντική γεύση και ελκυστική όψη στο παγωτό σας

Κωδικός Ονομασία υλικού

Δοσολογία Συσκ/σία



	Κωδικός	Ονομασία υλικού	Δοσολογία	Συσκ/σία					
Μπισκότου	I0011	PASTA BISCOTTO Μπισκότο	50 g / kg	2χ3	✓	-	-	✓	✓
	I0429	PASTA BISCOTTINO S Μπισκότο	50 g / kg	2x3/ 4x1	✓	-	-	✓	✓
	I0485	PASTA COOKIES & CREAM Γεύση λευκής κρέμας μπισκότου	50 g / kg	2χ3	✓	-	-	✓	✓
	I0047	PASTA LOTUS Γεύση μπισκότου speculoos με νότες κανέλας	50 g / kg	2χ3	✓	✓	-	✓	✓
Σοκολάτας	I0321	PASTA CIOCCOLATO BIANCO Λευκή σοκολάτα	70 g / kg	2χ3	✓	-	-	✓	✓
	I0013	PASTA CACAO FONDENTE Σκούρη σοκολάτα ευδιάλυτη	70 g / kg	2χ3	✓	✓	-	✓	✓
	D0023	CARIGUA CACAO 22/ 24 Κακάο ποικιλίας carigua	50 g / kg	10χ1	✓	✓	✓	✓	✓
	D0033	MACAO CACAO 10/ 12 Κακάο ποικιλίας Macao 10/12	50 g / kg	10χ1	✓	✓	✓	✓	✓
Καφέ	I0015	PASTA CAFFE' MOKA Καφές γάλακτος σε πάστα	50 g / kg	2χ3	✓	✓	✓	✓	✓
	I0014	PASTA CAFFE' Σκούρος καφές σε πάστα	15 g / kg	6X1,25	✓	✓	✓	-	✓
	F0003	ELDORADO CAFFE' SOLUBILE Στιγμιαίος ευδιάλυτος καφές	25 g / kg	2χ3	✓	✓	✓	✓	✓
Τυριού	I0361	PASTA MASCARPONE Μασκαρπόνε	70 g / kg	2χ3	✓	✓	-	✓	✓
	I0505	MASCABON Μασκαρπόνε σε σκόνη	20-30 g / kg	6χ1 kgs	✓	✓	-	✓	✓
	I0049	PASTA CHEESECAKE Cheesecake σε πάστα	50 g / kg	2χ3	✓	-	-	✓	✓
	I0322	CHEESECAKE Γεύση cheesecake σε σκόνη	50 g / kg	2χ3	✓	-	-	✓	✓
Ελληνικές	I0058	PASTA EKM EK Κρέμα μαστίχας με νότες βουτύρου γάλακτος	50-70 g / kg	2χ3	✓	-	-	✓	✓
	I0362	PASTA MASTIHA Μαστίχα Χίου Π.Ο.Π.	70 g / kg	2χ3	✓	-	-	✓	✓
Γιαούρτι	I0121	KEFIRBON Κεφίρ	50 g / kg	6x1	✓	-	-	✓	✓
	I0457	PASTA YOPLA' Γιαούρτι	50 g / kg	2χ3 / 4x1	✓	-	-	✓	✓
	I0001	YOGO BON NATURE Γιαούρτι σε σκόνη	25 g / kg	6χ1,5	✓	-	-	✓	✓
Καραμέλα	I0441	PASTA CARAM ELITO Αλμυρή καραμέλα	40 g / kg	2χ3	✓	-	-	✓	✓
	I0016	PASTA CARAM ELLO AL LATTE Καραμέλα γάλακτος	30 g / kg	2χ3	✓	-	-	✓	✓
	I0324	PASTA LATTE VUALA' Dulce di leche	25 g / kg	2χ3 / 4x1	✓	-	-	✓	✓
	I0017	PASTA CREM CARAM EL Bitter καραμέλα	50 g / kg	2χ3	✓	-	-	✓	✓

A close-up photograph of a pasta dish covered in a thick, creamy sauce. The sauce is a pale yellow color, characteristic of vanilla cream, and is heavily textured with swirls and folds. The lighting is warm, highlighting the smooth and slightly glossy surface of the cream. The background is a solid, light purple color, which provides a soft contrast to the yellow of the pasta.

**ΠΑΣΤΕΣ ΚΡΕΜΑΣ
ΒΑΝΙΛΙΑ ΣΕ ΠΑΣΤΑ**

Κωδικός Ονομασία υλικού

Δοσολογία

Συσκ/σία



	Κωδικός	Ονομασία υλικού	Δοσολογία	Συσκ/σία					
Με αλκόολ	10235	PASTA ZABAGLIONE Κρέμα σαμπάνιας με εσπεριδοειδή	70 g / kg	2χ3	✓	-	-	-	✓
	10022	PASTA CROCCANTINO AL RHUM Αμύγδαλο με ρούμι	50 g / kg	2χ3	✓	✓	✓	-	✓
	10045	PASTA TIRAMISU' Τιραμισού	70 g / kg	2χ3	✓	✓	-	-	✓
	10296	PASTA MALAGA Ρούμι – σταφίδες	70 g / kg	2χ3	✓	✓	✓	-	✓
	10212	PASTA ZUPPA INGLESE Κρέμα λικέρ εσπεριδοειδών	20 g / kg	6x1,25	✓	✓	✓	-	✓
Κρέμας	10231	PASTA CASSATA SICILIANA Γεύση ρικότα με φρούτα	250 g / kg	2χ3	✓	✓	✓	✓	✓
	10438	PASTA LECHE MERENGADA Εσπεριδοειδή με μαρέγκα	70 g / kg	2χ3	✓	✓	✓	✓	✓
	10297	PASTA PANNA COTTA Πανακότα	70 g / kg	2χ3	✓	-	-	✓	✓
	10236	PASTA CREMA CANNELLA Κρέμα κανέλας	30 g / kg	2χ3	✓	-	-	-	✓
	10270	PASTA CREMA GIALLA Κίτρινη κρέμα	30 g / kg	2χ3	✓	✓	-	-	✓
	10032	PASTA HONEYCOMB Γεύση κηρύθρας μελιού	50 g / kg	2χ3	✓	-	-	✓	✓
	10350	PASTA MENTA EXTRA Μέντα	30 g / kg	2χ3	✓	✓	-	✓	✓
10455	PASTA CREME BRULEE Creme brulee	50 g / kg	2χ3	✓	-	-	-	✓	
Παιδικές	10312	PASTA BLUE KID Μπλε βανίλια	70 g / kg	2χ3	✓	✓	✓	✓	✓
	10037	PASTA BUBBLE PINK Ροζ τσιχλόφουσκα	70 g / kg	2χ3	✓	-	-	-	✓
	10035	PASTA BUBLE YELLOW Γεύση κίτρινης τσιχλόφουσκας	70 g / kg	2χ3	✓	✓	✓	✓	✓
	10038	PASTA BUBBLE BLUE Γεύση μπλε τσιχλόφουσκας	70 g / kg	2χ3	✓	✓	✓	✓	✓
Βανίλια σε πάστα			Φυσικό εκχύλισμα βανίλιας σε πάστα από διαφορετικές ποικιλίες με ή χωρίς κομμάτια						
Βανίλια	10298	PASTA VANIGLIA BOURBON Βανίλια με νότες καραμέλας	30 g / kg	2X3 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
	10222	PASTA VANIGLIA GOLD Κίτρινη Γαλλική βανίλια με κομμάτια	30 g / kg	2X3 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
	10271	PASTA VANIGLIA MADAGASCAR Υποκίτρινη βανίλια με νότες οξύτητας	30 g / kg	2X3 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
	10512	PASTA VANIGLIA ORO Βανίλια με ισορροπημένη γεύση γενικής χρήσης	30 g / kg	2X3 kgs	✓	✓	✓	-	✓
	10513	PASTA VANIGLIA BOURBON CON BACHE Υποκίτρινη Γαλλική βανίλια με φυσικές νότες καραμέλας και κομμάτια	30 g / kg	2X3 kgs	✓	✓	✓	-	✓
	10467	PASTA VANIGLIA BUTTERMILK Βανίλια βουτύρου	30 g / kg	2X3 kgs	✓	✓	-	-	✓
	10050	PASTA VANIGLIA NATURALE Φυσική βανίλια με κομμάτια	30 g / kg	2X3 kgs	✓	✓	✓	-	✓
	10413	PASTRY VANIGLIA PURA Φυσική βανίλια σε πάστα χωρίς κομμάτια , χωρίς χρώμα	30 g / kg	2X3 kgs	✓	✓	✓	-	✓
	10414	PASTA VANIGLIA TAHITI Φυσική βανίλια Ταϊτής	30 g / kg	2x3 kgs	✓	-	-	✓	✓

Κωδικός Ονομασία υλικού

Δοσολογία Συσκ/σία



Κωδικός	Ονομασία υλικού	Δοσολογία	Συσκ/σία					
I0234	PASTA PISTACCHIO Φιστίκι πράσινο	30 g / kg	2x2,5 kg	✓	✓	✓	✓	✓
I0484	PASTA PISTACCHIO EXTRA Φιστίκι πράσινο	70 g / kg	2x3 kg	✓	-	-	✓	✓
I0372	PASTA PISTACCHIO GRANELLATO Φιστίκι ανοιχτόχρωμο γλυκό	70 g / kg	2x3 kg	✓	✓	✓	✓	✓
I0423	PASTA PISTACCHIO INTEGRALE SICILIA Φιστίκι σικελίας με φλοιό φιστικιού	70 g / kg	2x2,5 kg	✓	✓	✓	✓	✓
I0374	PASTA PISTACCHIO LUCANO Φιστίκι περιοχής Lucano	70 g / kg	2x2,5 kg	✓	✓	✓	✓	✓
I0466	PASTA PISTACCHIO PESTO Φιστίκι pesto 80%	70 g / kg	2x2,5 kg	✓	✓	✓	✓	✓
I0040	PASTA PISTACCHIO SUPERIOR 100% Φιστίκι σικελίας 100%	70 g / kg	2x2,5 kg	✓	✓	✓	✓	✓
I0069	PASTA PISTACCHIO GOLD Φυστίκι Αιγίνης 50%	70 g / kg	2x2,5 kg	✓	✓	✓	✓	✓
I0002	PASTA ANTONELLA Φουντούκι – σοκολάτα	70 g / kg	2x3 kg	✓	-	-	✓	✓
I0009	PASTA BACIOTTO AMARO Φουντούκι με κομμάτια και σοκολάτα	70 g / kg	2x3 kg	✓	✓	✓	-	✓
I0010	PASTA BACIOTTO DOLCE Φουντούκι με κομμάτια και σοκολάτα	70 g / kg	2x2,5 kg	✓	✓	✓	✓	✓
I0023	PASTA GIANDUJA AMARA Bitter gianduja χωρίς ζάχαρη	70 g / kg	2x3 kg	✓	✓	✓	-	✓
I0024	PASTA GIANDUJA DOLCE Γλυκειά gianduja	70 g / kg	2x3 kg	✓	✓	✓	✓	✓
I0354	PASTA LOLITA Bueno	50 g / kg	2x2,5 kg	✓	✓	✓	-	✓
I0033	PASTA NOCCIOLA 100% S Φυσική φουντουκόπαστα 100%	70 g / kg	5 kg	✓	✓	✓	✓	✓
I0422	PASTA NOCCIOLA SWING Φυσική φουντουκόπαστα υψηλού καβουρδίσματος	70 g / kg	5 kg	✓	✓	✓	✓	✓
I0428	PASTA NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA Φουντούκι ποικιλίας Trilobata	70 g / kg	5 kg	✓	✓	✓	✓	✓
I0518	PASTA NOCCIOLA ITALIANA (Φουντούκι μέτριου καβουρδίσματος ανοιχτόχρωμο)	70 g / kg	5 kg	✓	✓	✓	✓	✓
I0411	PASTRY MANDORLA ITALIANA Αμύγδαλο	70 g / kg	5 kg	-	✓	-	✓	✓
I0432	PASTA MANDORLA DI TORITTO Αμύγδαλο ποικιλίας Torrito 100%	70 g / kg	5 kg	✓	✓	✓	✓	✓
I0046	PASTA TORRONE Nougat με κομμάτια	70 g / kg	2x3 kg	✓	✓	-	✓	✓
I0326	PASTA ARACHIDE Αράπικο φιστίκι σε πάστα με κομμάτια	70 g / kg	2x3 kg	✓	✓	✓	✓	✓
I0462	PASTA PEANUTS Αράπικο φιστίκι σε πάστα	70 g / kg	2x3 kg	✓	✓	✓	-	✓
I0077	PASTA MACADEMIA Macademia με κομμάτια	70 g / kg	2x2,5 kg	✓	✓	✓	✓	✓
I0107	PASTA PECAN Pecan με κομμάτια	70 g / kg	2x2,5 kg	✓	✓	✓	✓	✓
I0034	PASTA SEMI DI ZUCCA KG 2,5 (CRT 2PZ) Καβουρδισμένοι σπόροι κολοκύθας	70 g / kg	2x2,5 kg	✓	✓	✓	✓	✓
I0028	PASTA MARRON GLACES Κάστανο	50 g / kg	2x3 kg	✓	✓	✓	✓	✓

Φιστικιού

Φουντουκιού

Αμύγδαλο

Nut Pastes

**ΠΑΣΤΕΣ ΦΥΣΙΚΩΝ
ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ**



Γεύσεις με πουρέ φρούτου

Με υψηλή περιεκτικότητα άνω του 40% σε κομμάτια φρούτων ή πουλπα φρούτου προσδώστε τις πιο φυσικές φρουτένιες γεύσεις σε sorbet ή παγωτά κρέμας

Κωδικός Ονομασία υλικού

Δοσολογία Συσσκευασία



Κωδικός	Ονομασία υλικού	Δοσολογία	Συσσκευασία	✓	✓	-	✓	✓
C0085	LEMONINA Εκχύλισμα λεμονιού	20 g / kg	6x1 kgs	✓	✓	-	✓	✓
E0259	AROMA LIMONE BONIFICATORE Ρυθμιστής οξύτητας	3 g / kg	0,06 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0253	PASTA AMARENA Αγριοκέρασο	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0243	PASTA ANANAS Ανανάς	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0257	PASTA ANGIURIA Καρπούζι	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0100	PASTA BANANA Μπανάνα	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0258	PASTA BANANA GIALLA Μπανάνα κίτρινη	50 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0412	PASTRY BANANA Γεύση μπανάνας πλούσια σε φρούτο	50 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0515	PASTA CILEGIA Πάστα Κόκκινο κεράσι	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0101	PASTA COCCO Καρύδα	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0456	PASTA FICO VERDE Σύκο πράσινο	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0233	PASTA FRAGOLA Φράουλα	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0310	DOLCEFRAGOLA Φράουλα χωρίς οξύτητες	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0260	PASTA FRAGOLINA DI BOSCO Αγριοφράουλα	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0242	PASTA FRUTTI DI BOSCO Φρούτα δάσους	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0261	PASTA FRUTTO DELLA PASSIONE Φρούτα του πάθους	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0262	PASTA KIWI Ακτινίδιο	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0248	PASTA LAMPONE Βατόμουρο	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0263	PASTA MANGO ALPHONSO Μάνγκο	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0517	PASTA MANGO EXTRA Γεύση ώριμου μάνγκο	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0251	PASTA MELA VERDE Πράσινο μήλο	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0245	PASTA MELONE Πεπόνι	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0404	PASTA MELONE GIALLETTO Πεπόνι κίτρινο	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0252	PASTA MIRTILLO Μίρτιλο	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0241	PASTA PESCA Ροδάκινο	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0509	PASTA ROSA Τριαντάφυλλο	70 g / kg	4x1 kgs	✓	-	-	✓	✓
I0468	PASTA RIBES NERO Φραγκοστάφυλο	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0244	DOLCEARANCIA Πορτοκάλι χωρίς οξύτητες	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0332	DOLCELIMONE Λεμόνι με ήπιες οξύτητες	30 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0249	DOLCEMANDARINO Μανταρίνι χωρίς οξύτητες	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0068	PASTA MELOGRANO Ρόδι	70 g / kg	4x1 kgs 2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0112	PASTRY ARANCIA Πάστα πορτοκάλι με κομμάτια	30 g / kg	2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
I0113	PASTRY LIMONE Πάστα Λεμόνι με κομμάτια	30g / kg	2x5 kgs	✓	✓	✓	✓	✓



**ΠΑΣΤΕΣ ΜΕ
ΦΥΣΙΚΟ ΦΡΟΥΤΟ**

Με τη σειρά Easy, μπορείτε να δημιουργήσετε τέλειο χειροποίητο παγωτό κάθε φορά, ακόμα και στις πιο χαοτικές στιγμές ή όταν θέλετε να πειραματιστείτε με νέες γεύσεις χωρίς ρίσκο. Η σειρά Easy διατίθεται σε διαφορετικές παραλλαγές, καθεμία σχεδιασμένη για κάθε ανάγκη:

Easy Conventional: το ευέλικτο έτοιμο προς χρήση υλικό με ενσωματωμένη την γεύση του για παραγωγή παγωτού μόνο με προσθήκη μόνο νερού.

Easy & Latte : σχεδιασμένο για την παρασκευή πολύ πλούσιου παγωτού ακόμα και σεμιφρέντο, ζουκόντι και σπουμόνι μόνο με προσθήκη γάλακτος και κρέμας όπου απαιτείτε.

Easy Lactose-free & Vegan: μια έκδοση χωρίς λακτόζη και vegan, η οποία περιλαμβάνει επίσης την ειδική σειρά LOVE, με διπλάσια περιεκτικότητα σε φρούτα για ακόμα περισσότερο πλούσια φυσική γεύση.

Easy Calo: χαμηλός γλυκαιμικός δείκτης, για όσους ακολουθούν δίαιτα χαμηλή σε ζάχαρη , με λίγες θερμίδες , χωρίς πρόσθετη ζάχαρη.

Easy Super: ιδανικό για όσους αναζητούν ευεξία και απόδοση χωρίς να θυσιάζουν τη γεύση. Υπερδιπλάσιο ποσοστό πρωτεΐνης σε σχέση με ένα απλό παγωτό , χωρίς ζάχαρη και παρασκευή μόνο με χρήση νερού για ένα γευστικό διατροφικό παγωτό. Κάθε σακούλα σειράς Easy αποδίδει 4 κιλά έτοιμου προς πώληση παγωτού.

Εύκολα ,Απλώς προσθέστε νερό—ή γάλα για τη συγκεκριμένη σειρά—ιδανικό για όσους αναζητούν σταθερή ποιότητα χωρίς επιπλοκές.

Χωρίς εμπειρία ακόμα και μη εξειδικευμένοι τεχνίτες μπορούν να φτιάξουν τέλειο παγωτό, σίγουροι ότι θα έχετε πάντα άψογα αποτελέσματα.

Χωρίς παστερίωση δημιουργήστε σύνθετες γεύσεις, με εξωτικά συστατικά.

Τέλεια υφή πάντα με τα προϊόντα σειράς Easy είναι ήδη ισορροπημένες με σταθεροποιητές, γαλακτωματοποιητές και επιλεγμένα συστατικά για να εγγυώνται πάντα τη σωστή κρεμώδη υφή, την απλώσιμη υφή και τη διάρκεια ζωής. Ξεχάστε απλά τα προβλήματα στο παγωτό σας.

Διατροφικά Το Linea Easy κρατά τα πάντα υπό έλεγχο, ακόμη και με τις πιο «δύσκολες» γεύσεις όπως vegan, χωρίς λακτόζη και ειδικά χωρίς πρόσθετα σάκχαρα και υψηλής πρωτεΐνης.

Σταθερότητα παραγωγής Απλώς προσθέστε νερό—εκτός από το Easy & Latte, το οποίο απαιτεί το γάλα της επιλογής σας—και σε δέκα λεπτά θα έχετε επαγγελματικό παγωτό, πανομοιότυπο κάθε φορά, ακόμα κι αν χρησιμοποιείτε διαφορετικό παρασκευαστή ή διαφορετικά συστατικά.

Εξατομίκευση

Επιπλέον, για το παγωτό φρούτων, μπορείτε να προσθέσετε τα δικά σας φρέσκα φρούτα και να προσαρμόσετε τη γεύση και την υφή, διατηρώντας παράλληλα την ίδια βάση υλικού που σας προστατεύει από λάθη.

Δημιουργικότητα

παραγωγής με λιγότερα απρόβλεπτα γεγονότα, Με το Easy, μπορείτε πραγματικά να ανταποκριθείτε σε οποιαδήποτε απαιτητική γεύση χωρίς να αλλάξετε τη μέθοδο εργασίας σας,

Γεύση που είναι εμπειρία απόλαυσης για τους πελάτες σας και ελεύθερος χρόνος για σας και το προσωπικό σας για να ασχοληθείτε με την τελειότητα διακόσμησης στο παγωτό και όχι με διαχείριση πολύπλοκων συνταγών.

Η τελειότητα του παγωτού είναι εύκολη
EASY GELATO



**ΣΕΙΡΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ
EASY**

Easy e Latte

Έτοιμα συστατικά παγωτού

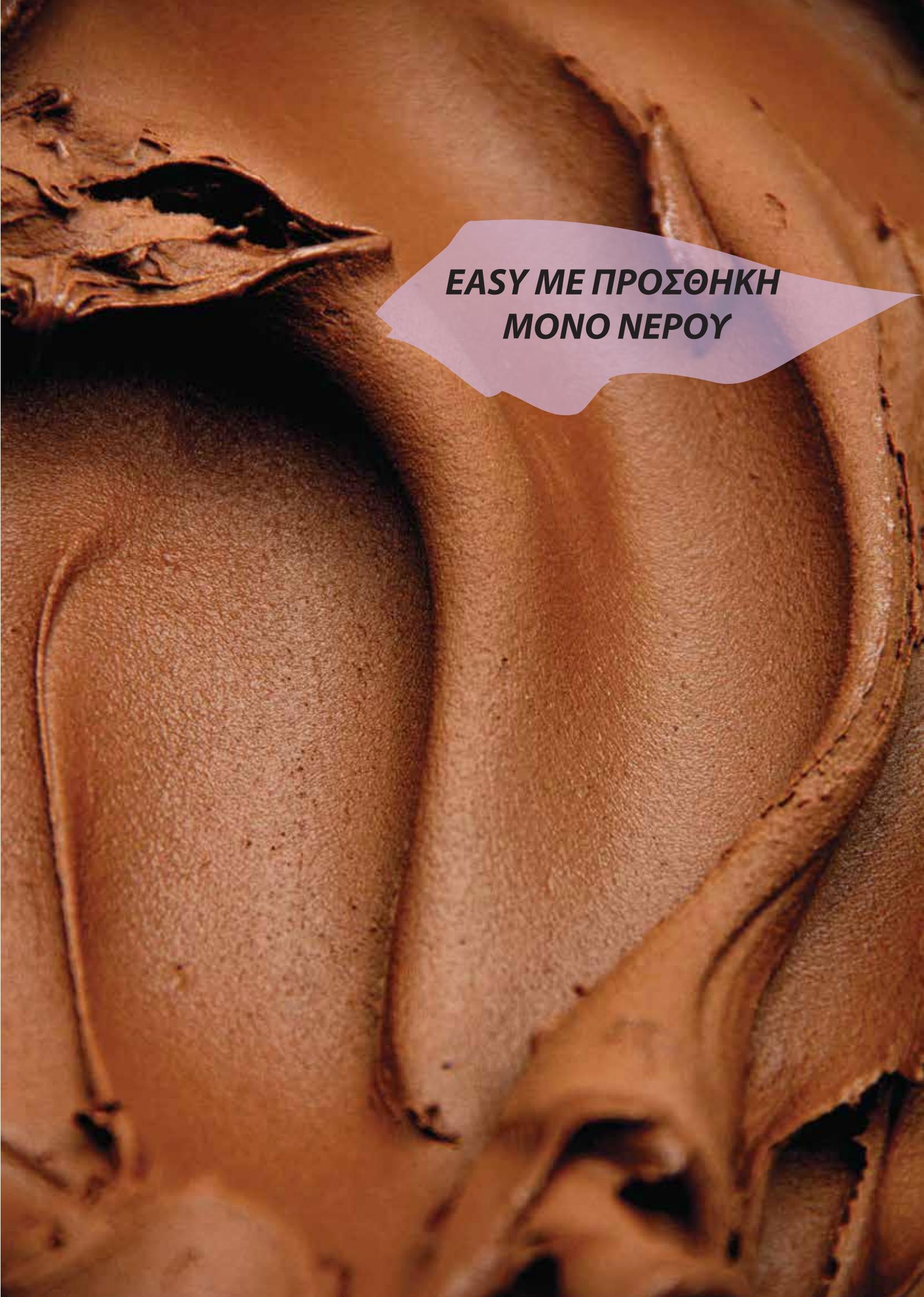
Προσθέστε το γάλα σας και παρασκευάστε εύκολα τις πιο εκλεκτές πλούσιες γεύσεις παγωτού με κρύα ή ζεστή μέθοδο

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Παγωτό	Soft	Milk shake	Συσκ/σία					
N0330	EASY&LATTE CHEESECAKE Cheesecake	3l	3,5 l	5 l	10x1,2	✓	-	-	✓	✓
N0426	EASY&LATTE CAMELLO Καραμέλα βουτύρου	3l	3,5 l	5 l	10x1,2	✓	-	-	✓	✓
N0427	EASY&LATTE CIOCCOLATO Σοκολάτα γάλακτος	3l	3,5 l	5 l	10x1,2	✓	-	-	✓	✓
N0425	EASY&LATTE CIOCCOLATO BIANCO Λευκή σοκολάτα	3l	3,5 l	5 l	10x1,2	✓	-	-	✓	✓
N0332	EASY&LATTE CREME BRULEE Creme brulee	3l	3,5 l	5 l	10x1,2	✓	-	-	✓	✓
N0334	EASY&LATTE OLE' Γεύση κρέμας βανίλιας	3l	3,5 l	5 l	10x1,2	✓	-	-	✓	✓
N0331	EASY&LATTE PARFAIT Κρέμα παγωτού Parfait	3l	3,5 l	5 l	10x1,2	✓	-	-	✓	✓
N0505	EASY&LATTE PARFAIT CIOCCOLATO Κρέμα σοκολάτας παρφέ με ρούμι	3l	3,5 l	5 l	10x1,2	✓	-	-	✓	✓



A close-up photograph of several cinnamon rolls. The rolls are covered in a thick layer of white cream, which is topped with a generous amount of brown powder, likely cinnamon or cocoa. The rolls are arranged in a cluster, with some in the foreground and others in the background, creating a sense of depth. The lighting is warm, highlighting the textures of the cream and the powder.

**EASY Ε LATTE ΜΕ
ΠΡΟΣΘΗΚΗ
ΜΟΝΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**

A close-up photograph of brown leather with a rich, textured surface. The leather shows signs of wear, with some scuffing and creasing, particularly around the edges and in the folds. A white, irregularly shaped text box is overlaid on the right side of the image, containing the text 'EASY ME ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΜΟΝΟ ΝΕΡΟΥ' in a bold, black, sans-serif font.

**EASY ME ΠΡΟΣΘΗΚΗ
ΜΟΝΟ ΝΕΡΟΥ**

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Παγωτό	Soft	Milk shake	Συσκ/σία					
N0024	EASY BANANA Μπανάνα	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0087	EASY BANOFFEE Έτοιμο μίγμα παγωτού με γεύση banoffee	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0172	EASY BLUE KID Μπλε παγωτό στρουμφ	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0153	EASY BUBBLE PINK Ροζ τσιχλόφουσκα	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0036	EASY CAFFE' Καφές	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0037	EASY CIOCCOLATO Σοκολάτα γάλακτος	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0369	LACTOSEFREE CIOKO Έτοιμο μίγμα παγωτού bitter σοκολάτας αφράτης δομής	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0001	EASY COCCO Καρύδα	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0039	EASY CREMA BIANCA Λευκή κρέμα	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0447	EASY GIANDUJA Gianduja	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0267	EASY KAIMAKI Παραδοσιακό Καϊμάκι με Ελληνικό σαλέπι και Μαστίχα Χίου Π.Ο.Π.	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0033	EASY BISCOTTO Έτοιμο μίγμα παγωτού για φυσική γεύση μπανάνας	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0187	EASY LOTUS Έτοιμο μίγμα παγωτού για γεύση μπισκότου Lotus	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0378	EASY MANDORLA Αμύγδαλο	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0470	EASY MARSHMALLOW Marshmallows	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0167	EASY MASTIHA Μαστίχα Χίου Π.Ο.Π.	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0180	EASY MENTA BIANCA Μέντα	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0170	EASY MENTA FREDDA Μέντα πράσινη	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0390	EASY NEROCARIGUA Σκούρη σοκολάτα γάλακτος	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0400	EASY PERLANERA VANIGLIA Μαύρη βανίλια	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0448	EASY RUBINOROSA Ροζ σοκολάτα ruby	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0040	EASY TIRAMISU' Τιραμισού	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0123	EASY VANIGLIA GIALLA Κίτρινη βανίλια	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0466	EASY VIOLETTA Μωβ φρούτα δάσους	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√
N0041	EASY YOGURT Γιαούρτι	2,5 l	3 l	6 l	1,5 x 8	√	-	-	√	√

VEGAN SORBETS ΜΕ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΜΟΝΟ ΝΕΡΟΥ

LACTOSEFREE COCKTAIL

Τα πιο δημοφιλή cocktail σε γευστικά
κρεμώδη Sorbets

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Παγωτό	Soft	Γρανίτα	Milk shake	Συσκ/σία					
N0070	LACTOSEFREE GIN TONIC Gin Tonic	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	√	√	√	-	√
N0136	LACTOSEFREE MOJITO Mojito	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	√	√	√	√	√
N0072	LACTOSEFREE SPRITZ Spritz	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	√	√	√	-	√
N0073	LACTOSEFREE NEGRONI Negroni	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	√	√	√	-	√
N0445	LACTOSEFREE LEMONCELLO Limoncello	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	√	√	√	-	√

Γεύσεις φρούτων

Σειρά συστατικών παγωτού με πιστοποίηση Lactosefree & Vegan. Εύκολη παρασκευή με προσθήκη μόνο νερού

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Παγωτό	Soft	Γρανίτα	Milk shake	Συσκ/σία					
N0112	LACTOSEFREE ACE Πορτοκάλι / λεμόνι / καρότο	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0116	LACTOSEFREE ANGURIA Καρπούζι	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0383	LACTOSEFREE ANGURIA MEDITERRANEA Καρπούζι δροσερό	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0124	LACTOSEFREE ARANCIA Πορτοκάλι	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0120	LACTOSEFREE EXOTIC Εξωτικά φρούτα	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0387	LACTOSEFREE GOJI MANDARINO Goji berries – μανταρίνι	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0101	LACTOSEFREE LIME Λάιμ	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0028	LACTOSEFREE LIMONE Λεμόνι	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0122	LACTOSEFREE MANDARINO Μανταρίνι	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0121	LACTOSEFREE POMPELMO ROSA Κόκκινο γκρέιπφρουτ	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0099	LACTOSEFREE GRAPE Κόκκινο σταφύλι	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0292	VEGAN BANANA Μπανάνα	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,5x8	✓	✓	✓	✓	✓
N0365	VEGAN MELOGRANO Ρόδι	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0386	LACTOSEFREE ZENZERO LIMONE Λεμόνι με τζίντζερ	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓



**NEA ΣΕΙΡΑ
COCKTAIL SORBETS**



**SORBET VEGAN ME
KOMMATIA ΦΡΟΥΤΟΥ**

VEGAN SORBET

Γεύσεις φρούτου

Με κομμάτια αφυδατωμένου φυσικού φρούτου και πουρέ φρούτου

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Παγωτό	Soft	Milk shake	Γρανίτα	Συσκ/σία					
N0171	LACTOSEFREE ACAI BERRY Acai berry	2,5 l	3 l	5 l	6 l	10 x1,25	✓	✓	✓	✓	✓
N0435	LACTOSEFREE AM ARENA Αγριοκέρασο	2,5 l	3 l	6 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0104	LACTOSEFREE ANANAS Ανανάς	2,5 l	3 l	6 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0291	VEGAN BANANA Έτοιμο μίγμα παγωτού για φυσική γεύση μπανάνας	2,5 l	3 l	6 l	6 l	1,25 x 10 kgs	✗	✓	✗	✓	✓
N0088	LACTOSEFREE CILEGIA Κεράσι	2,5 l	3 l	5 l	6 l	10 x1,25	✓	✓	✓	✓	✓
N0089	LACTOSEFREE FICO D'INDIA Φραγκόσυκο	2,5 l	3 l	5 l	6 l	10 x1,25	✓	✓	✓	✓	✓
N0103	LACTOSEFREE FRAGOLA Φράουλα	2,5 l	3 l	6 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	-	✓	✓
N0364	LACTOSEFREE FRAGOLA ROSSA Κόκκινη φράουλα	2,5 l	3 l	6 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0102	LACTOSEFREE FRUTTI DI BOSCO Φρούτα δάσους	2,5 l	3 l	6 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0084	LACTOSEFREE LAMPONE Βατόμουρο	2,5 l	3 l	5 l	6 l	10 x1,25	✓	✓	✓	✓	✓
N0090	LACTOSEFREE LITCHI Λίτσι	2,2 l	3 l	5 l	6 l	10 x1,25	✓	✓	✓	✓	✓
N0110	LACTOSEFREE MANGO ALPHONSO Μάνγκο	2,5 l	3 l	6 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0098	LACTOSEFREE M ELA VERDE Πράσινο μήλο	2,5 l	3 l	6 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0105	LACTOSEFREE M ELONE Πεπόνι	2,5 l	3 l	6 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0173	LACTOSEFREE M ELONE GIALLETTO Κίτρινο πεπόνι	2,5 l	3 l	6 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0109	LACTOSEFREE MIRTILLO Μίρτιλο	2,5 l	3 l	6 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0100	LACTOSEFREE PESCA Ροδάκινο	2,5 l	3 l	6 l	6 l	1,25 x 10	✓	✓	✓	✓	✓
N0293	VEGAN COCCO Καρύδα	2,5 l	3 l	6 l	6 l	8X 1,5	✓	✓	✓	✓	✓
N0078	LACTOSEFREE PESCA BIANCA Νεκταρίνι	2,5 l	3 l	5 l	6 l	10 x1,25	✓	✓	✓	✓	✓



**SORBET ME
KOMMATIA ΦΡΟΥΤΟΥ
& ΚΡΕΜΕΣ VEGAN**

SORBET PREMIUM

LOVE LACTOSEFREE

Sorbet με πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε φρούτο 50%

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Παγωτό	Soft	Milk shake	Γρανίτα	Συσκ/σία					
N0462	LACTOSEFREE LOVE ANANAS Ανανάς με 50% ελ. Φρούτο με κομμάτια	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	√	√	√	√	√
N0463	LACTOSEFREE LOVE FRAGOLA Φράουλα με ελ. 50% φράουλα με κομμάτια	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	√	√	√	√	√
N0464	LACTOSEFREE LOVE MIRTILLO Μίρτιλο με 50% μίρτιλο με κομμάτια	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	√	√	√	√	√
N0465	LACTOSEFREE LOVE FRUTTI DI BOSCO Φρούτα δάσους με 50% κομμάτια φρούτου	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	√	√	√	√	√
N0468	LACTOSEFREE LOVE MANGO ALPHONSO Μάνγκο με 50% μάνγκο σε κομμάτια	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,25 x 10	√	√	√	√	√
N0093	LACTOSEFREE LOVE MANDARINO Μανταρίνι πλούσιο σε φρούτο	2,5 l	3 l	5 l	6 l	10 x 1,25	√	√	-	√	√
N0095	LACTOSEFREE LOVE ANGURIA Καρπούζι πλούσιο σε φρούτο	2,5 l	3 l	5 l	6 l	10 x 1,25	√	√	-	√	√
N0107	LACTOSEFREE LOVE LIMONE Λεμόνι πλούσιο σε φρούτο	2,5 l	3 l	5 l	6 l	10 x 1,25	√	√	-	√	√

Γεύσεις κρέμας

Σειρά συστατικών παγωτού με πιστοποίηση Lactosefree & Vegan. Εύκολη παρασκευή με προσθήκη μόνο νερού

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Παγωτό	Soft	Γρανίτα	Milk shake	Συσκ/σία					
N0305	VEGAN CAFFE καφές	Γεύση 2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,5X8	√	√	√	√	√
N0302	VEGAN NOCCIOLA Φουντούκι με κομμάτια	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,5X8	√	√	√	√	√
N0301	VEGAN PISTACCHIO φιστίκι με κομμάτια	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,5X8	√	√	√	√	√
N0300	VEGAN TIRAMISU Τιραμισού	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,5X8	√	√	√	√	√
N0299	VEGAN VANIGLIA Βανίλια με φυτικό γάλα	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,5X8	√	√	√	√	√
N0501	LACTOSEFREE CIOCCOLATO NERO EXTRA DARK μαύρη bitter σοκολάτα	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,8X8	√	√	√	√	√
N0038	LACTOSEFREE CIOCCOLATO NERO σκούρη σοκολάτα Bitter	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,8X8	√	√	√	√	√
N0369	LACTOSEFREE CIOCCO FR σκούρη σοκολάτα bitter απαλής υφής	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,5X8	√	√	√	√	√
N0044	LACTOSEFREE FIOR DI LATTE Παγωτό με φυτικό γάλα και κρέμα	2,5 l	3 l	5 l	6 l	1,5X8	√	√	√	√	√



**ΠΑΓΩΤΟ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
ΜΕ ΧΑΜΗΛΟ ΓΛΥΚΑΙΜΙΚΟ
ΔΕΙΚΤΗ**

Calo Gelato Low GI

Η σειρά υλικών CALO αφορά πιστοποιημένα συστατικά χωρίς σάκχαρα, με γλυκοζίτες στεβιόλης, γλυκαντικές ύλες και χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη

Έτοιμα συστατικά παγωτού χωρίς ζάχαρη

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Παγωτό	Soft	Γρανίτα	Milk shake	Συσκ/σία					
N0495	CALOVEGAN BASE Βάση για παγωτό Vegan χωρίς ζάχαρη	2,5 l	3 l	6 l	5 l	10 x 1	√	-	-	√	√
N0175	CALOSTEVIA CIOCK Σοκολάτα	2,5 l	3 l	6 l	5 l	1,5 x 8	√	√	-	√	√
N0174	CALOSTEVIA CREMA Κρέμα	2,5 l	3 l	6 l	5 l	1,5 x 8	√	√	-	√	√
N0309	CALOSTEVIA FRAGOLA Φράουλα	2,5 l	3 l	6 l	5 l	1,25 x 10	√	√	-	√	√
N0310	CALOSTEVIA LIMONE Λεμόνι	2,5 l	3 l	6 l	5 l	1,25 x 10	√	√	√	√	√
N0441	CALOSTEVIA YOGURT Γιαούρτι	2,5 l	3 l	6 l	5 l	1,5 x 8	√	√	-	√	√
N0493	CALOSTEVIA VEGAN CREMA Vegan – στέβια	2,5 l	3 l	6 l	5 l	1,5 x 8	√	√	√	√	√
N0494	CALOSTEVIA VEGAN CIOCCOLATO Vegan – στέβια σοκολάτα	2,5 l	3 l	6 l	5 l	1,5 x 8	√	√	√	√	√
N0176	CALOSTEVIA MANGO Έτοιμο μίγμα παγωτού χωρίς ζάχαρη με στέβια γεύση μάνγκο	2,5 l	3 l	6 l	5 l	1,25 x 10	√	√	√	√	√
N0177	CALOSTEVIA MANDARINO Έτοιμο μίγμα παγωτού χωρίς ζάχαρη με στέβια γεύση μανταρίνι	2,5 l	3 l	6 l	5 l	1,25 x 10	√	√	√	√	√
N0178	CALOSTEVIA FRUTTI DI BOSCO Έτοιμο μίγμα παγωτού χωρίς ζάχαρη με στέβια γεύση φρούτα του δάσους	2,5 l	3 l	6 l	5 l	1,25 x 10	√	√	√	√	√
N0179	CALOSTEVIA CREMA SALEP Έτοιμο μίγμα παγωτού χωρίς ζάχαρη με στέβια γεύση καϊμάκι	2,5 l	3 l	6 l	5 l	1,25 x 10	√	√	-	√	√
N0181	CALOSTEVIA NOCCIOLA Έτοιμο μίγμα παγωτού χωρίς ζάχαρη με στέβια γεύση φουντούκι	2,5 l	3 l	6 l	5 l	1,5 x 8	√	√	-	√	√
N0182	CALOSTEVIA PISTACCHIO Έτοιμο μίγμα παγωτού χωρίς ζάχαρη με στέβια γεύση φιστίκι	2,5 l	3 l	6 l	5 l	1,5 x 8	√	√	-	√	√

Πάστες & Variegato χωρίς ζάχαρη

Σειρά από πάστες παγωτού χωρίς ζάχαρη και χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Δοσολογία	Συσκευασία					
I0511	PASTA CALO FRAGOLA Γεύση φυσικής φράουλας με κομμάτια χωρίς ζάχαρη	70 gr	2x3 kgs	√	√	-	-	√
I0510	PASTA CALO BISCOTTO Γεύση μπισκότου χωρίς ζάχαρη	50 gr	2x3 kgs	-	√	-	√	√
I0514	PASTA CALO CAMEL Γεύση καραμέλας χωρίς ζάχαρη	50 gr	2x3 kgs	√	√	√	√	√
M0163	Ripple light Arancio Σάλτσα πορτοκαλιού χωρίς ζάχαρη		2x3 kgs	√	√	-	√	√
M0162	Ripple light Cioccolato Σάλτσα σοκολάτας χωρίς ζάχαρη		2x3 kgs	√	√	-	√	√
M0182	Variegato Calo Fragola Σάλτσα φράουλας με κομμάτια χωρίς ζάχαρη		2x5 kgs	√	√	√	√	√
M0183	Variegato Calo Amarena Σάλτσα με κομμάτια αγριοκέρασου χωρίς ζάχαρη		2x5 kgs	√	√	√	√	√
M0186	Variegato Calo biscuit Σάλτσα μπισκότου με κομμάτια χωρίς ζάχαρη		2x5 kgs	-	-	-	√	√
M0030	Variegato CALO Tropical Σάλτσα με μάνγκο και μαρακούγια, σποράκια και κομμάτια τροπικών φρούτων		2x5 kgs	√	√	√	√	√

SUPERGELATO

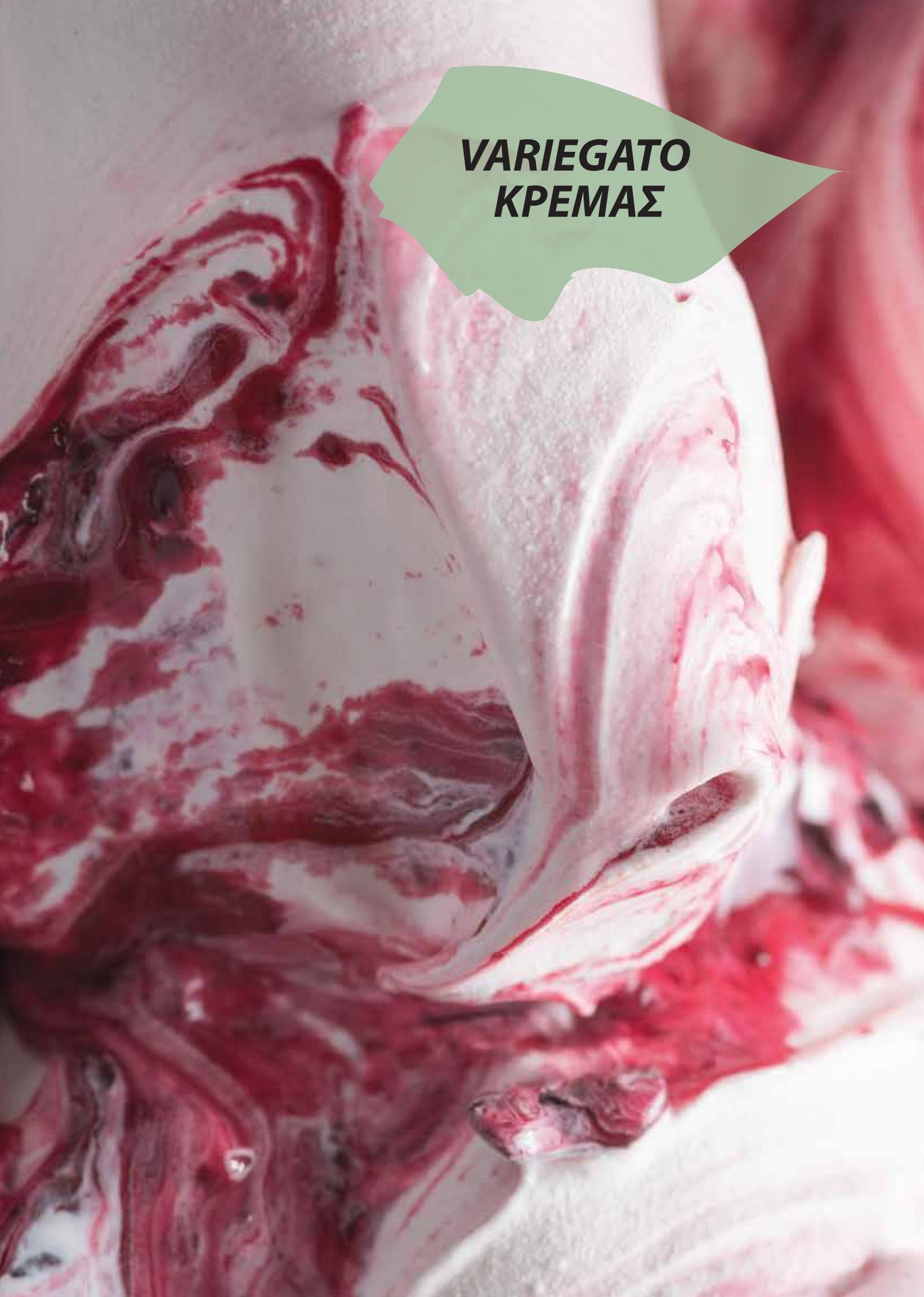
Παγωτό υψηλής πρωτεΐνης
χωρίς ζάχαρη

Συστατικά για παγωτό υψηλής διατροφικής αξίας με υπερδιπλάσια ποσότητα πρωτεΐνης σε σχέση με κανονικό παγωτό. Ελάχιστο πρωτεϊνικό περιεχόμενο ανά μερίδα 100 γρ / 22,5 γρ πρωτεΐνης για κάλυψη αναγκών αθλητικής διατροφής ή διαίτες με αυξημένη πρωτεΐνη.

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Παγωτό	Soft	Γρανίτα	Milk shake	Συσκ/σία					
N0434	SUPER CALO CARAM ELITO Αλμυρή καραμέλα	2,5 l	3 l	6 l	5 l	1,5 x 8	✓	-	-	✓	✓
N0461	SUPER CIOCCOLATO Σοκολάτα	2,5 l	3 l	6 l	5 l	1,5 x 8	✓	-	-	✓	✓
N0432	SUPER ESOTICO Εξωτικά φρούτα	2,5 l	3 l	6 l	5 l	1,5 x 8	✓	-	-	✓	✓
N0433	SUPER YOPLA' FRUTTI DI BOSCO Γιαούρτι με φρούτα δάσους	2,5 l	3 l	6 l	5 l	1,5 x 8	✓	-	-	-	✓

**ΠΑΓΩΤΟ ΠΡΩΤΕΪΝΗΣ
ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ**



An anatomical dissection of a pig's head, showing the brain and surrounding structures. The brain is the central focus, with various lobes and structures visible. The surrounding tissue is stained with a red dye, likely to highlight specific anatomical features. A green, irregularly shaped graphic element is overlaid on the top right of the image, containing the text 'VARIEGATO ΚΡΕΜΑΣ' in bold, black, uppercase letters.

**VARIEGATO
ΚΡΕΜΑΣ**

VARIEGATO

Κρέμας

Σάλτσες σοκολάτας με κομμάτια μπισκότων , δημητριακών , ξηρών καρπών κ.α. γευστικών υλικών

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Συσκευασίες						
M0081	VARIEGATO ARACHIDE Σάλτσα αράπικου φιστικιού	2χ5	4x1	✓	-	-	✓	✓
M0075	VARIEGATO BIANCORISO Λευκή σοκολάτα με δημητριακά	2χ5	4x1	-	-	-	✓	✓
M0011	VARIEGATO BISCOTTO Σάλτσα φουντουκιού με κομμάτια μπισκότου	2χ5	4x1	✓	-	-	✓	✓
M0131	VARIEGATO CARAM ELITO Σάλτσα αλμυρής καραμέλας	2χ5	4x1	✓	-	-	✓	✓
M0078	VARIEGATO CARAM ELLATTE Καραμέλα γάλακτος	2χ5	4x1	✓	-	-	✓	✓
M0188	VARIEGATO CEREALI BIANCO Σάλτσα λευκής σοκολάτας με κομμάτια λευκών δημητριακών ρυζιού	5 kg	4χ1	-	-	-	✓	✓
M0101	VARIEGATO CHEESECAKE Σάλτσα σοκολάτας βουτύρου με κομμάτια τάρτας	2χ5	4x1	-	-	-	✓	✓
M0179	VARIEGATO CROCCOMIX CACAO Δημητριακά με σοκολάτα	5 kg	4x1	-	-	-	✓	✓
M0143	VARIEGATO CIOKOBROWNIES Σάλτσα σκούρης σοκολάτας με κομμάτια brownies	2χ5	4x1	-	-	-	✓	✓
M0137	VARIEGATO CREM ABUENA Σάλτσα Bueno με κομμάτια βάφλας	2χ5	4x1	-	-	-	✓	✓
M0136	VARIEGATO FROLLINO Σάλτσα φουντουκιού με κομμάτια μπισκότου	2χ5	4x1	-	-	-	✓	✓
M0079	VARIEGATO LATTE GRANELLATO Σοκολάτα γάλακτος με κομμάτια φουντουκιού	2χ5	4x1	-	-	-	✓	✓
M0019	VARIEGATO LATTE CEREALI BIANCO Σάλτσα σοκολάτας γάλακτος με κομμάτια λευκού ρυζιού	2χ5	4χ1	-	-	-	✓	✓
M0080	VARIEGATO LATTE VUALA' Dulce di leche	2χ5	4x1	✓	-	-	✓	✓
M0091	VARIEGATO LOLITA Dulce di leche	2χ5	4x1	-	-	-	✓	✓
M0093	VARIEGATO MIELE Μέλι	2χ5	4x1	✓	-	-	✓	✓
M0100	VARIEGATO OLE' Σκούρη σοκολάτα με σκούρο μπισκότο	5 kg	4x1	-	-	-	✓	✓
M0112	VARIEGATO ORONERO Σάλτσα κρέμας βανίλιας με κομμάτια μαύρου μπισκότου	2χ5	4x1	-	-	-	✓	✓
M0180	VARIEGATO PISTACCHIO Πράσινο φιστίκι	5 kg	4χ1	✓	-	-	✓	✓
M0106	VARIEGATO SPECULOOSO Καραμέλα με κομμάτια speculoos	2χ5	4χ1	-	-	-	✓	✓

Variegato Κρέμας

Σάλτσες σοκολάτας με κομμάτια μπισκότων, δημητριακών, ξηρών καρπών κ.α. γευστικών υλικών

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Συσκευασίες						
M00015	VARIEGATO TIRAMISU Σάλτσα Τιραμισού	2x5	4x1	✓	-	-	✓	✓
M0139	VARIEGATO TORRONCINO Σάλτσα αμυγδάλου με κομμάτια	2x5	4x1	✓	✓	✓	✓	✓
M0144	VARIEGATO VELVETBROWNIES Σοκολάτα κόκκινων φρούτων με κομμάτια red velvet brownies	2x5	4x1	✓	-	-	✓	✓
M0040	VARIEGATO GIANDUJA Σάλτσα με κακάο και φουντούκι και κομμάτια φουντουκιού	2x5	6x1	✓	✓	✓	✓	✓
M0074	VARIEGATO WAFERCACAO GRANELLATO Σάλτσα φουντουκιού με κομμάτια φουντουκιού και γκοφρέτας	2x5	4x1	✓	-	-	✓	✓
M0098	VARIEGATO APPLE PIE Κόκκινη σάλτσα σοκολάτας μήλου με κομμάτια μήλου και τάρτας	2x5 kg		✓	-	-	✓	✓
M0097	VARIEGATO LEMON PIE Κίτρινη σάλτσα σοκολάτας λεμονιού με κομμάτια τάρτας	2x5 kg		✓	-	-	✓	✓
M0089	VARIEGATO YOGOCREAM Επικάλυψη κρέμας τυριού με ήπιες οξυτήτες	2x5 kg		✓	-	-	✓	✓
M0076	VARIEGATO EKMEK Σάλτσα λευκής σοκολάτας με μαστίχα και νότες βουτύρου γάλακτος και κομμάτια καταίφι	2x5 kg		-	-	-	✓	✓
M0107	VARIEGATO KIOUNEFE Σάλτσα κρέμας τυριού με νότες βουτύρου και κομμάτια φιστικιού και καταίφι	2x5 kg		-	-	-	✓	✓
M0105	VARIEGATO HONEYCOMB Σάλτσα κηρύθρας μελιού με νότες πορτοκάλιου και κομμάτια	2x5 kg		-	-	-	✓	✓
M0088	VARIEGATO SALTED PEANUTS Σάλτσα καραμελωμένης σοκολάτας με αλατισμένα φιστίκια	2x5 kg		✓	-	-	✓	✓
M0400	VARIEGATO MACADAMIA Σάλτσα σοκολάτας με καραμέλα και κομμάτια macadamia	2x5 kg		✓	-	-	✓	✓

Κρεμώδης Επικαλύψεις Παγωτού

Έτοιμα προϊόντα προς χρήση για επικάλυψη παγωτών & semifreddo, πλούσια σε γεύση με γυαλιστερή όψη, παραμένουν κρεμώδη στους -14°C.

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Συσκ/σία					
I0402	AMYDARK Σκούρη Bitter σοκολάτα	2X5	✓	-	-	✓	✓
I0464	CARMEN Καραμέλα με σοκολάτα και κροκάν φουντουκιού	2X5	✓	-	-	✓	✓
I0375	EVA Λευκή σοκολάτα	2X5	✓	-	-	✓	✓
I0415	FIONAPISTACCHIO Φιστίκι πράσινο	2X5	✓	-	-	✓	✓
I0465	JASMIN Καραμέλα Toffee	2X5	✓	-	-	✓	✓
I0345	NAOMI Φουντούκι - σοκολάτα	2X5	✓	-	-	✓	✓

VARIEGATO

Σάλτσες φρούτου

Γευστικές σάλτσες γαρνιρίσματος με πουρέ φρούτου και κομμάτια φρούτων

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Συσκευασίες						
M0051	VARIEGATO AMARENA Αγριοκέρασο	2x5 kgs	4x1 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
M0125	VARIEGATO ARANCIO Πορτοκάλι	2x5 kgs	4x1 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
M0184	VARIEGATO CILEGIA Variegato Κόκκινο κεράσι	2x5 kgs	4x1 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
M0132	VARIEGATO FICO VERDE Πράσινο σύκο	2x5 kgs	4x1 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
M0049	VARIEGATO FRAGOLA Φράουλα με κομμάτια	2x5 kgs	4x1 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
M0123	VARIEGATO FRAGOLINA DI BOSCO Αγριοφράουλα	2x5 kgs	4x1 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
M0053	VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO Φρούτα δάσους	2x5 kgs	4x1 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
M0116	VARIEGATO LAMPONE Βατόμουρο με κομμάτια	2x5 kgs	4x1 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
M0090	VARIEGATO LIM E Λάιμ	2x5 kgs	4x1 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
M0115	VARIEGATO LIM ONE Πραλίνα λεμονιού με μπισκότο τζίντζερ	2x5 kgs	4x1 kgs	-	-	-	✓	✓
M0138	VARIEGATO MANGO ALPHONSO Μάνγκο με κομμάτια	2x5 kgs	4x1 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
M0133	VARIEGATO MELOGRANO Ρόδι με κομμάτια	2x5 kgs	4x1 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
M0071	VARIEGATO MIRTILLO Μίρτιλο	2x5 kgs	4x1 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
M0031	VARIEGATO PASSION FRUIT Σάλτσα passion fruit με σποράκια	2x5 kgs	4x1 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
M0092	VARIEGATO PESCARANCIO Ροδάκινο με πορτοκάλι	2x5 kgs	4x1 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
M0147	VARIEGATO RIBES NERO Φραγκοστάφυλο	2x5 kgs	4x1 kgs	✓	✓	✓	✓	✓
M0030	VARIEGATO CALOTROPICAL Σάλτσα χωρίς ζάχαρη με κομμάτια τροπικών φρούτων	2x5 kgs	4x1 kgs	✓	✓	✓	✓	✓



**VARIEGATO
ΦΡΟΥΤΟΥ**

Σοκολάτες Ice παγωτού

Για παγωτίνια , επικάλυψη semifreddo , παγωτό

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Συσκ/σία					
L0010	ICE LATTE Σοκολάτα γάλακτος επικάλυψης παγωτού & σεμιφρεντο	1x5	✓	-	-	✓	✓
L0012	ICE BIANCA Σοκολάτα λευκή επικάλυψης παγωτού & σεμιφρεντο	1x5	✓	-	-	✓	✓
L0013	ICE NOCCIOLA Σοκολάτα φουντουκιού επικάλυψης παγωτού & σεμιφρεντο	1x5	✓	-	-	✓	✓
L0011	ICE FODENTE Σοκολάτα σκούρη επικάλυψης παγωτού & σεμιφρεντο	1x5	✓	✓	✓	✓	✓

Straciatella

Για παγωτό straciatella ή για επικάλυψη σε τούρτες παγωτού & παγωτίνια

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Συσκ/σία					
I0292	STRACCIATELLA AL LATTE Straciatella γάλακτος	6x0,9	✓	-	-	✓	✓
I0355	Straciatella λευκή	1x5	✓	-	-	✓	✓
I0293	STRACCIATELLA BIANCA Straciatella λευκή	6x0,9	✓	-	-	✓	✓
I0356	Straciatella σκούρης σοκολάτας	1x5	✓	-	-	✓	✓
I0043	STRACCIATELLA FONDENTE Straciatella σκούρης σοκολάτας	6x0,9	✓	✓	✓	✓	✓
I0406	Straciatella λευκή	1x5	✓	✓	✓	✓	✓

Σιρόπια παγωτού

Με υψηλή περιεκτικότητα σε καρπό φρούτου

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Συσκ/σία					
M0060	TOPPING AMARENA Αγριοκέρασο	6x1	✓	✓	✓	✓	✓
M0044	TOPPING ANTONELLA φουντούκι	6x1	-	✓	-	✓	✓
M0005	TOPPING CARAMELLO Καραμέλα γάλακτος	6x1	-	✓	-	✓	✓
M0006	TOPPING CIOCCOLATO Σκούρη σοκολάτα	6x1	✓	✓	✓	✓	✓
M0052	TOPPING FRAGOLA Φράουλα	6x1	✓	✓	-	-	✓
M0056	TOPPING FRUTTI DI BOSCO Φρούτα δάσους	6x1	✓	✓	✓	✓	✓
M0008	TOPPING D'ACERO Σιρόπι σφένδαμου	6x1	✓	✓	✓	✓	✓
M0003	TOPPING BURRITO Σιρόπι μέλι – βούτυρο	6x1	✓	✓	✓	✓	✓
M0017	TOPPING VANIGLIA Σιρόπι εκυχλίσματος βανίλιας	6x1	✓	✓	✓	✓	✓
M0072	TOPPING CARAMELO SALATO Σιρόπι αλμυρής κρεμώδους αλμυρής καραμέλας	6x1	-	✓	-	✓	✓

A close-up photograph of a dessert, likely a frozen yogurt or ice cream, featuring white cream, orange-colored sauce drizzles, and dark chocolate shavings. A green, irregularly shaped graphic element is overlaid on the top left, containing the text.

**Σοκολάτες &
Σιρόπια παγωτού**



FRESCO GELATO & FROZEN YOGURT

Βάσεις για Soft παγωτό

Συστατικά για μαλακό παγωτό μηχανής με γεμάτο σώμα, πλούσια διόγκωση και αργό λιώσιμο στον στόμα

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Δοσολογία	Συσκ/σία					
N0276	FRESCOBASE Έτοιμο μίγμα βάσης παγωτού για μηχανές soft	550 g / kg	1,1x10	✓	-	-	✓	✓
N0274	FRESCOLATTE Παγωτό κρέμας με μηχανή soft	650 g / kg	1,3x8	✓	-	-	✓	✓
N0275	FRESCOYOGURT Παγωτό γιαούρτι με μηχανή soft	600 g / kg	1,2x8	✓	-	-	✓	✓
N0251	FROZEN YOGO 10 Frozen yogurt με προσθήκη 0 έως 10% γιαουρτιού	250 g / kg	1,3x10	✓	-	-	✓	✓
N0252	FROZEN YOGO 40 Frozen yogurt με προσθήκη 10 έως 40% γιαουρτιού	200 g / kg	1,1x10	✓	-	-	✓	✓

Έτοιμα συστατικά soft

Επιλεγμένες δημοφιλείς γεύσεις για παρασκευή με προσθήκη μόνο νερού

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Δοσολογία	Συσκ/σία					
N0133	SOFT CARAMELLO MIOU Καραμέλα βουτύρου	4 kg / 8 l	4x4	✓	-	-	✓	✓
N0057	SOFT CIOCCOLATO Σοκολάτα γάλακτος	4 kg / 8 l	4x4	✓	-	-	✓	✓
N0058	SOFT FIORDILATTE Κρέμα	4 kg / 8 l	4x4	✓	-	-	✓	✓
N0059	SOFT FRAGOLA Φράουλα	4 kg / 8 l	4x4	✓	-	-	✓	✓
N0126	SOFT NOCCIOLA Φουντούκι	4 kg / 8 l	4x4	✓	-	-	✓	✓
N0081	SOFT PISTACCHIO Φιστίκι	4 kg / 8 l	4x4	✓	-	-	✓	✓
N0061	SOFT VANIGLIA GIALLA Κρέμα βανίλιας	4 kg / 8 l	4x4	✓	-	-	✓	✓
N0060	SOFT YOGURT Γιαούρτι	4 kg / 8 l	4x4	✓	-	-	✓	✓

ΓΛΑΣΑΖ
SEMIFREDDO & BAVAROISE



Γλασάζ – ζέσταμα για 1 λεπτό σε μικροκύματα και τέλεια εφαρμογή επικάλυψης ζαχαροπλαστική & semifreddo σταθερο πλήρες αγκάλιασμα γλυκών και semifreddo, σταθερά σε κατάψυξη – απόψυξη

GLASSA

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Συσκευασία					
L0183	GLASSA AMARENA Κόκκινο αγριοκέρασο	3x2 kgs	✓	-	-	✓	✓
L0147	GLASSA ARANCIO Πορτοκάλι	3x2 kgs	✓	-	-	✓	✓
L0186	GLASSA BISCOTTO Μπισκότο	3x2 kgs	✓	-	-	✓	✓
L0190	GLASSA BUENO Μπουένο	3x2 kgs	✓	-	-	✓	✓
L0148	GLASSA CARMELLO Καραμέλα	3x2 kgs	✓	-	-	✓	✓
L0070	GLASSA CIOCCOLATO Σοκολάτα σκούρη	3x2 kgs	✓	✓	-	✓	✓
L0151	GLASSA CIOCCOLATO BIANCO Σοκολάτα λευκή	3x2 kgs	✓	-	-	✓	✓
L0176	GLASSA CIOCCOLATO LATTE Σοκολάτα γάλακτος	3x2 kgs	✓	-	-	✓	✓
L0149	GLASSA FRAGOLA Φράουλα με σπόρους	3x2 kgs	✓	-	-	✓	✓
L0189	GLASSA GIANDUJA Gianduja	3x2 kgs	✓	-	-	✓	✓
L0188	GLASSA LAMPONE Βατόμουρο	3x2 kgs	✓	-	-	✓	✓
L0187	GLASSA LIMONE Λεμόνι	3x2 kgs	✓	✓	-	✓	✓
L0069	GLASSA NEUTRA Ουδέτερο	3x2 kgs	✓	✓	-	✓	✓
L0185	GLASSA PISTACCHIO Φιστίκι Σικελίας	3x2 kgs	✓	✓	-	✓	✓
L0152	GLASSA VANIGLIA WHITE Λευκή βανίλια	3x2 kgs	✓	✓	-	✓	✓

Semifreddo , mousse και bavaroise

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Δοσολογία	Συσκ/σία					
L0001	DESSERT BIANCO Για Mousse & semifreddo	190 g / kg	1x6	✓	-	-	✓	✓
L0002	DESSERT CIOCCOLATO Για Mousse & semifreddo σοκολάτας	250 g / kg	1x6	✓	-	-	✓	✓
L0182	DESSERT FREDDO PANNA Για semifreddo & mousse σταθερής δομής	300g.kg	1x6	✓	-	-	✓	✓
L0136	ROYAL BAVARESE Bavaroise & mousse	200 g / kg	1x10	✓	-	-	✓	✓

**ΚΡΕΜΕΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**



Κρέμες ζαχαροπλαστικής

Κρύες κρέμες ζαχαροπλαστικής με πλούσια καθαρή γεύση σταθερές σε αφράτεμα, κατάψυξη & απόψυξη, ψήσιμο και εύκολη προσαρμογή σε πολλαπλές εφαρμογές

Κωδικός Ονομασία υλικού

Δοσολογία

Συσκ/σία



Κωδικός	Ονομασία υλικού	Δοσολογία	Συσκ/σία					
L0101	CREMA IRINA PLUS Συνεκτική δομή και άρωμα κρέμας βανίλιας	400 g / 1 l	15x1	✓	-	-	✓	✓
L0044	CREMA IRINA Συνεκτική δομή και ήπιο άρωμα εσπεριδοειδών	400 g / 1 l	15x1	✓	-	-	✓	✓
L0164	CREMA IRINA LIGHT Συνεκτική δομή χωρίς ζάχαρη με μαλτιτόλη και άρωμα κρέμας	400 g / 1 l	15x1	✓	✓	✓	✓	✓
L0173	CREMA IRINA PLUS NT Σταθερή συνεκτική δομή και άρωμα κρέμας βανίλιας	400 g / 1 l	15X1	✓	-	-	✓	✓
L0153	CREMA ALMA VEG Κρεμώδης υφή χωρίς ζωικά συστατικά Vegan κρέμα πατισερί	400 g / 1 l	15x1	✓	✓	✓	✓	✓
L0005	CREMA VENERE Ιδιαίτερα αφράτη δομή με άρωμα κρέμας βανίλιας	375 g / 1 l	15x1	✓	✓	-	✓	✓
L0026	CREMA VENERE ELITE Ιδιαίτερα αφράτη δομή με άρωμα κρέμας βανίλιας χωρίς χρωστικές	375 g / 1 l	15x1	✓	✓	-	✓	✓
L0137	CREMA PASTICCERA NATURALE Φυσική κρέμα βανίλιας ιδιαίτερα συνεκτική	400 g / 1 l	15x1	✓	✓	-	✓	✓
L0144	CREMA SOFIA Αφράτη κρέμα βανίλιας με έντονα αρώματα	375 g / 1 l	15x1	✓	✓	-	✓	✓
L0146	CREMA SOFIA CIOK Κρέμα πατισερί σοκολάτας	500 gr / kg	15x1	✓	✓	-	✓	✓

Ζεστές κρέμες ζαχαροπλαστικής

Ζεστές κρέμες ζαχαροπλαστικής σταθερές σε ψήσιμο, κατάψυξη και αποψυξη για παραγωγή custard & patisserie με προσθήκη γάλακτος και ζάχαρης

Κωδικός Ονομασία υλικού

Δοσολογία

Συσκ/σία



Κωδικός	Ονομασία υλικού	Δοσολογία	Συσκ/σία					
L0007	CREMA PASTICCERA 100C Βάση για κρέμες με προσθήκη αμύλου και ζάχαρης	80 g / 1 l	1x10	✓	-	-	✓	✓
L0033	CREMA OLGA Βάση για κρέμες με προσθήκη αμύλου και ζάχαρης	50 g / 1 l	15x1	✓	✓	-	✓	✓
L0106	CREMA DIANA Έτοιμο μίγμα για premium ζεστή κρέμα	830 g / 1 l	15x1	✓	-	-	✓	✓



**CAKES
ΚΩΚ
ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ**

**ΒΑΦΛΕΣ
& ΣΟΥΦΛΕ**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Για Cake , παντεσπάνι , brioche & muffins

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Δοσολογία	Συσκ/σία					
L0158	BRIOS GOLD LACTOSEFREE Μίγμα για Brioche	300 g / νερό + 50 g μαγιά	10x1	-	✓	-	✓	✓
L0118	CAKE CREAM PREMIUM Μίγμα για cream cake βανίλιας	350 g αυγό + 300 g λάδι + 165 g νερό	15x1	-	-	-	✓	✓
L0161	CREAM CAKE RED VELVET LACTOSEFREE Μίγμα για red velvet υγρασίας		15x1	-	✓	-	✓	✓
L0160	CAKE ROMA LACTOSEFREE Μίγμα για Cake διόγκωσης βανίλιας		10x1	✓	✓	-	✓	✓
L0104	CAKE SWISS CHOCOLATE Μίγμα για Cake σοκολάτας	375 g λάδι + 375 g νερό	10x1	✓	✓	-	✓	✓
L0140	CAKE VENEZIA Μίγμα για Cake υγρασίας		15x1	-	-	-	✓	✓
L0114	KOK SAVOIARDI Μίγμα για Κωκ και σαβαγιάρ		10x1	-	✓	-	✓	✓
L0116	SPONGECAKE CIOCCOLATO LACTOSEFREE Μίγμα για παντεσπάνι σοκολάτας	750 g αυγό + 150 g νερό	15x1	-	✓	-	✓	✓
L0159	SPONGECAKE VANIGLIA LACTOSEFREE Μίγμα για παντεσπάνι βανίλιας		15x1	-	✓	-	✓	✓
L0180	CAKE DOUBLE SWISS Μίγμα σοκολατόπιτας	350 g λάδι / 300 g αυγά / 250 g νερό	10x1	-	✓	-	✓	✓

WAFFLES AND SOUFFLET

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Δοσολογία	Συσκ/σία					
IN0246	WAFFLES MIX	1kg/1 lt γάλα	1X10	-	-	-	✓	✓
IN0004	TORTINO AL CIOCCOLATO Σουφλέ σοκολάτας	1kg/1 lt νερό	3x5	✓	✓	-	✓	✓

Βάση για κιγέ και μαρέγκα

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Δοσολογία	Συσκ/σία					
L0040	ALBUPLUS Αλπουμίνη ζαχαροπλαστικής	20 g / kg	1x5	✓	✓	-	✓	✓
L0128	EASY MERINGA Μίγμα για κιγέ και μαρέγκα	290 g / kg	1x10	✓	✓	-	✓	✓
L0156	EASY MERINGA PLUS Μίγμα για κιγέ και μαρέγκα	1 kg / 1 νερό	10x1	✓	✓	-	✓	✓

Φλωρεντίνες και μπάρες

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Δοσολογία	Συσκ/σία					
L0093	PREPARATO CROCCANTE Μίγμα για μπάρες και φλωρεντίνες	500 gr / kg	25x10	✓	-	-	-	✓
L0052	PREPARATO CROCCANTE Μίγμα για μπάρες και φλωρεντίνες	500 gr / kg	1x10	✓	-	-	-	✓
L0155	CROCCANTE LACTOSEFREE Μίγμα για μπάρες και φλωρεντίνες Vegan	670 g / kg	1x10	✓	✓	-	-	✓
L0157	CROCCANTE LACTOSEFREE Μίγμα για μπάρες και φλωρεντίνες Vegan	670 g / kg	25x1	✓	✓	-	-	✓

Πραλίνες και Dulce di leche

Πραλίνες εξαιρετικής υφής για γέμιση και επικάλυψη γλυκών επιδορπίων

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Συσκ/σία					
L0166	CREMA DULCHE DE LECHE Παραδοσιακό Dulce di leche	5x1	✓	-	-	✓	✓
L0046	CREMATEX LOTUS Πραλίνα lotus	5x1	✓	-	-	✓	✓
L0039	CREMATEX PISTACCHIO VERDE Πραλίνα σκούρου πράσινου φιστικιού	13x1	✓	-	-	✓	✓
L0084	CREMATEX PISTACCHIO Πραλίνα φιστικιού	13x1	✓	-	-	✓	✓
L09095	CREMA MARY VEGAN Πραλίνα φουντουκιού	5x1	✓	✓	✓	✓	✓
M0106	CREMATEX SPECULOOS Κρέμα γέμισης μπισκότου Lotus	1x5	✓	-	-	✓	✓

fudge

Έτοιμα fudge για γέμιση σε σουφλέ και λάβα cake που παραμένουν ζεστά και ρευστά στο σερβίρισμα

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Συσκ/σία					
M0002	FUDGE CARAMELLO BUTTERSCOTCH ELITE Καραμέλα βουτύρου	3x2	✓	-	-	✓	✓
M0001	FUDGE CIOCCOLATO Μαύρη σοκολάτα	3x2	✓	-	-	✓	✓



**Πραλίνες
Fudge
Φλωρεντίνες**



**Επικοινωνήστε μαζί μας για
Υποστήριξη συνταγών
Εξατομίκευση υλικών
Ανάπτυξη προϊόντων
vkoktsidis@tecnoblend.it**

Ελληνική αγορά

Βασίλης Κοκτσίδης

vkoktsidis@tecnoblend.it , www.tecnoblend.it

+30 6970803706

1ο χλμ Γιαννιτσών - Θεσσαλονίκης 58100

Ακολουθήστε μας στα κοινωνικά δίκτυα

#Tecnoblend_greece

#Tecnoblend group Athens

#Tecnoblend Group



Tecnoblend s.r.l. Zona Industriale Jesce Matera Italy 75100

www.tecnoblend.it/el

