

3 DREIDOPPEL
Gelatop

Az IREKS cégcsoport fagylaltmárkája

FAGYLALTKATALÓGUS
GELATOP Fagylaltszortiment



Új kötőanyagunk:
GELATOP JUBILEUM 50

A klasszikus long drink
fagylalt formában:
PIÑA COLADA

Napsütéses újdonságok:
KIWI és ARONIA CASSIS

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.

Gelatop 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 szereteágazó, megelőző tanúsítványokkal rendelkezik és a HACCP-elveknek megfelelő rendszereket működtet.

Üdvözöljük a GELATOP világában!

A minőségi fagyaltelőkészítés 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 márkanév 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 Cukrázspaszták	7-9
Öntetek	10
Variegátók	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, tartósítószeret
módosított keményítőt, egyéb adalékanyagokat
(kivéve citromsav)



Vegán
nem tartalmaz állati összetevőket



Adagolás



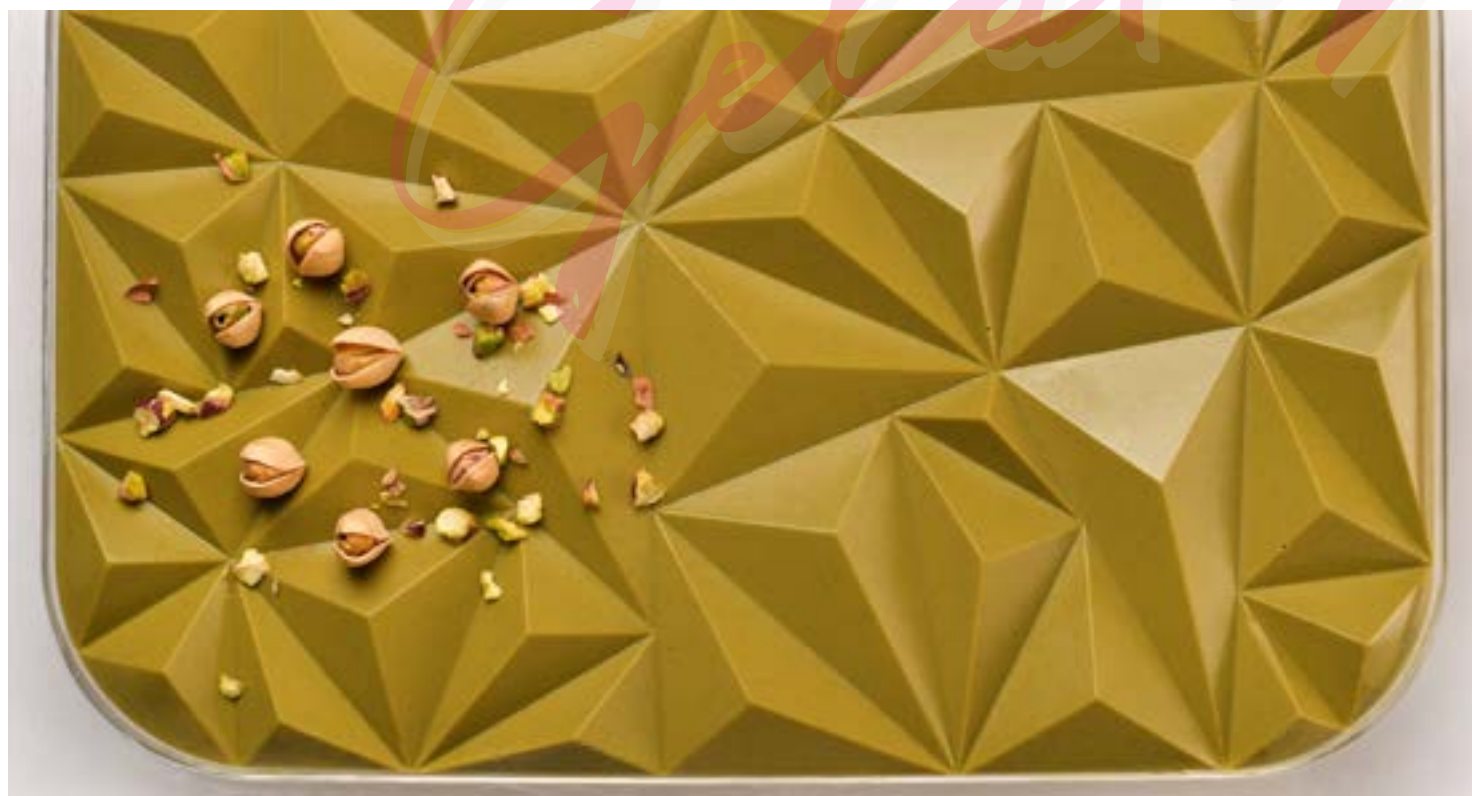
Hideg eljárás



Meleg eljárás



Kiszерelés



GELATOP KÖTŐANYAGOK és EMULGÁLÓSZER

GELATOP Kötőanyagok

Termék	Leírás	✓	✗	CL	✓	✓	✓	✓
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	<ul style="list-style-type: none"> Meleg eljárással készült tejes alapú testes fagylaltok kötőanyaga. Sima, homogén állag. Nincs kristályosodás. Jó habosíthatóság és térfogat! 	✓			50 g : 1 liter		✓	2,5 kg
TRIRAPIDO 50	<ul style="list-style-type: none"> Kötőanyag tejes fagylaltokhoz, meleg és hideg eljáráshoz. 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 gyümölcszel, fagylalt- és cukrászpasztáinkkal, variegátóinkkal és önteteinkkel. Az alap savstabil, krémes konzisztenciájú. A fagylalt száraz, sima megjelenésű. Tejes összetevőt nem tartalmaz. 	✓	✓		50 g : 1 liter	✓	✓	2,5 kg



GELATOP Emulgálószer

Termék	Leírás	✓	✗	CL	✓	✓	✓	✓
CREMA VOLUMINA	<ul style="list-style-type: none"> Habosító anyag tejes és vizes fagylaltokhoz. 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

Széles Gelatorp ízválaszték legyen az a fenséges és klasszikus Vanília, kirobbanóan gyümölcsös Sárgadinnye vagy az elegáns Pírított mandula...



Gelatorp fagylaltpaszták

Termék	Leírás					
COOKIES	Tipikus amerikai jellegű cookies fagylalt készítéséhez.			✓	50 g : 1 liter	5 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 bűbajos gyerekedvenc.	✓	✓		50 - 125 g : 1 liter	5 kg
MARCIPÁN	Elegáns és összetéveszthetetlen marcipán. Különleges és exkluzív kombinációkhoz. A díjnyertes eredeti Balatoni randevű egyik alapanyaga.	✓	✓		60 g : 1 liter	5 kg
MIRANDA FÖLDIMOGYORÓ	Erőtéljes, 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
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

GELATOP RECEPTAJÁNLAT

Meringa Fruttata Habos erdei gyümölcs

Víz	1,800 kg
Fagyasztott erdei gyümölcs	1,200 kg
Kristálycukor	0,810 kg
GELATOP KÖTŐANYAG TRIFRUTTA 50	0,150 kg
GELATOP FAGYLALTPASZTA ERDEI GYÜMÖLCS	0,150 kg
DREIDOPPEL GYÜMÖLCSsav	0,009 kg

<i>Variegátó:</i>	
SCHAUMTRAUM	0,250 kg
Víz	0,125 kg
Összesen	4,494 kg

A szárazanyagokat összekeverjük. A folyékony állagú anyagokat hozzáadjuk és összeturmixoljuk. 15 percet állni hagyjuk, kifagyaszjtjuk, lapos tégelybe kenjük. Az elkészített habot rádresszírozzuk és cukrászfáklával pírítjuk.



GYÜMÖLCSsav

Termék	Leírás					
DREIDOPPEL GYÜMÖLCSsav	Természetes citromsavat tartalmaz. Felerősíti a gyümölcsök ízét. Gyümölcsfagylaltokon kívül használható tej(es), joghurtos fagylaltokban 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						
ANANÁSZ	Friss, üde, egzotikus ízvilág ananászdarabokkal, ananászlével.	ÚJDONSÁG!	✓	✓	✓	30 - 50 g : 1 liter	1 kg
ÁFONYA	Jellegzetes áfonya íz.	ÚJDONSÁG!	✓	✓	✓	50 g : 1 liter	1 kg
ARONIA CASSIS	Igazi nyáris 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 gyümölcshabokkal.		✓	✓	✓	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, fagyaltok készítésére. Tejszínes, joghurtos és túrós termékekben is gond nélkül alkalmazható!	ÚJDONSÁG!	✓			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	Napérlelte narancsból készült cukrászpaszta.		✓	✓	✓	30 - 50 g : 1 liter	1 kg

DREIDOPPEL CUKRÁSZPASZTÁK FAGYLALTOKHOZ, KRÉMEKHEZ, HABOKHOZ

Gyümölcsös cukrászpaszták

Termék	Leírás					
ŐSZIBARACK-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
Kiszerezés: 1 kg és 3 kg



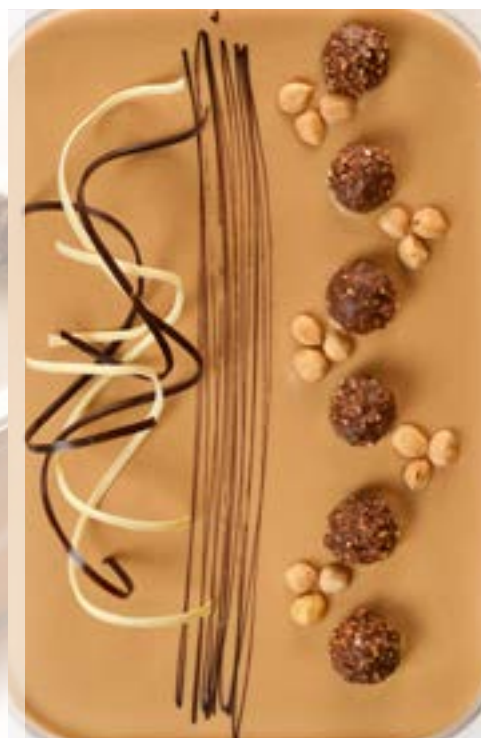
Virágos és fűszeres jellegű cukrászpaszták

Termék	Leírás					
BODZAVIRÁG	14 % bodzavirágkészítményt tartalmazó, frissen-édesen gyümölcsös jellegű cukrászpaszta.	✓	✓		50 g : 1 liter	1 kg
LEVENDULA	A levendula a nyár egyik lelegezánsabb 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” fagylalt 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 ízrel és színnel.	✓	✓	✓	5 g : 1 liter	1 kg
LATTE MACCHIATO	Cukrászpaszta lágy kávé ízzel és a tej krémességével.	✓	✓	✓	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

ÚJDONSÁG!

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
MÁLNA	✓	✓	1 liter
MANGO	✓	✓	1 liter
MARACUJA	✓	✓	1 liter

CUKORMENTES ÖNTETEINK

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

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
VARIEGATO REBARBARA	✓	✓	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 KISZERELÉSBEN

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 sajttortta ízesítéssel. A klasszikus desszert hűsítő változata. Kötőanyagot tartalmaz! Variegátóinkkal, toppingjainkkal remek sajttortta 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

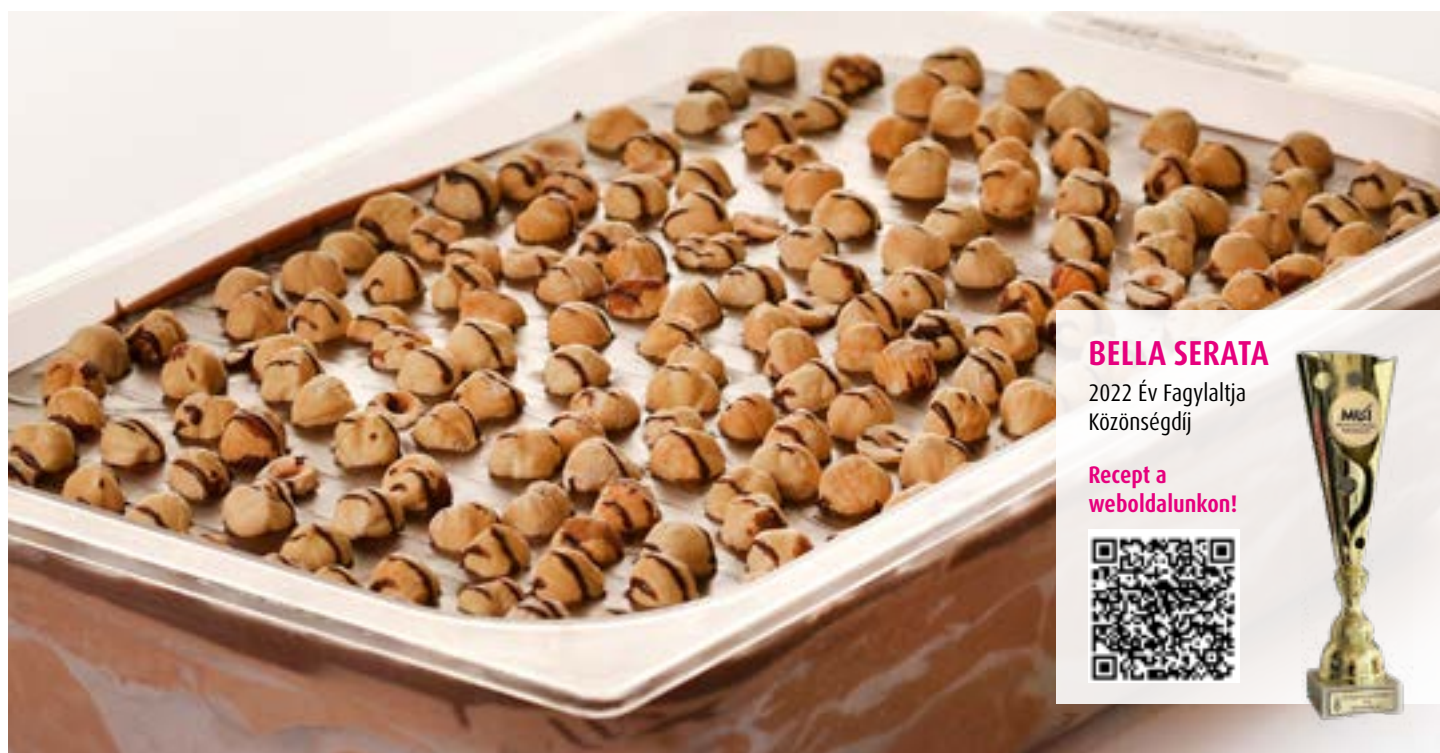


GELATOP AROMAPOROK – KEDVELT ÍZEKBE FAGYLALTOK ÍZESÍTÉSÉRE

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 krémessége.					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 fagyaltként 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!



A klasszikus francia
édesség fagyalt-változata.

KIT CREME BRÛLÉE

A lág, krémes fagyalt különlegességét a ropogós karamellréteg adja.

A KIT tartalma:

1 x 3 kg GELATOP FAGYLALTPASZTA CREME BRÛLÉE

1 x 3 kg DEKORCUKOR – KARAMELL ÍZŰ

1 db Creme Brûlée műanyag terméktábla

1 db Creme Brûlée műanyag fagyaltbeszúró

1 db képes útmutató az elkészítéshez (német nyelvű)

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:

Fagyaltbeszúró 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 fagyiz 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:

Fagyaltbeszúró 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 fagyaltbeszúró

A speciális rizskészítmény a fagyasztás során is puha marad.

TIPP:
GELATOP VARIEGÁTOINK a Tejberizs fagyalttal szépen harmonizálnak:
BODZA | EPER | ERDEI GYÜMÖLCS | FAHÉJ | KARAMELL | MÁLNA NARANCS | TOFFEE stb.



GYEREKEK KEDVENCEI, AMIKET FELNŐTTKÉNT IS IMÁDUNK!

Sárgánygyümölcs 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 percet 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 alapot összekeverjük a tejjel, majd 15 percet 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 fagyalt

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 fagyalt

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 fagyalt

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 eljáráshoz
- tejes és vizes fagylaltokhoz



gelato





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