

IDEAS FOR GOOD TASTE

Surtido heladería

3 DREIDOPPEL

Gelato



Nuestra empresa

Ideas for good taste!

Las cosas buenas surgen cuando se unen muchos años de experiencia con el amor por el producto y el espíritu de innovación – esta es nuestra convicción. En DREIDOPPEL, desarrollamos productos para su día a día y le ofrecemos deliciosas ideas con las que podrá sorprender a sus clientes con algo nuevo cada día.

Modernidad y tradición

Desde 1899, somos un partner fuerte de panaderos, pasteleros, heladeros, fabricantes de dulces y de la industria alimentaria en general, tanto a nivel nacional como internacional. Somos especialistas en el desarrollo y producción de aromas y sabemos perfectamente cómo combinar la artesanía tradicional con la inspiración moderna. Nuestra amplia gama de productos, desde estabilizantes para nata hasta aromas y pastas para heladería y pastelería, facilita el trabajo diario a profesionales en todo el mundo.

De Langenfeld (Alemania) al mundo

Tenemos nuestra sede central en Langenfeld (Alemania), donde elaboramos nuestros productos siguiendo los más altos estándares de calidad y desde donde exportamos a todo el mundo.

Nuestra principal competencia: el sabor

Con más de 50 aromas en pasta diferentes, desde los sabores más clásicos hasta los más de moda, le ofrecemos matices aromáticos sutilmente equilibrados y tonalidades características para personalizar sus creaciones.



Calidad DREIDOPPEL

Utilizamos las mejores materias primas para nuestros productos, empleamos procesos de producción controlados (certificación del sistema de seguridad alimentaria FSSC 22000) y trabajamos en equipo con personas que no solo aman su trabajo, sino que lo viven a diario.

Descubra toda nuestra gama de aromas para panadería, pastelería y heladería en www.ireks-iberica.com.



Índice

Bases para helado, estabilizante y emulsionante	4 - 5
Bases para todo tipo de helado.....	4
Bases para helado de fruta.....	5
Estabilizante y emulsionante	5
Preparados aromatizados en polvo para helados y postres	6
Pastas para helado	7 - 13
Lácteo	7 - 9
De fruta.....	10 - 12
Con licor	13
PASTAROM - aromas para helado con colorante	14
PRONTO - productos completos con estabilizante y sabor	15
EISFLIP - siropes	16
MARMORIA - variegato	17
Varios	18
Decoración	18 - 19

Leyenda



Vegano:
sin ingredientes de origen animal



Sin gluten:
contiene menos de 20 mg de gluten/kg (según el Reglamento de Ejecución (EU) n.º 828/2014 de la Comisión)



Kosher:
con certificado kosher



Dosis



Base para trabajar en frío



Base para trabajar con pasteurización



Envase

¡Síguenos en nuestras redes sociales!



www.facebook.com/IREKS.IBERICA

¡Inscríbese a nuestra newsletter aquí!



Bases para helado, estabilizante y emulsionante

El helado perfecto comienza con la base perfecta

Desde hace décadas, nuestro objetivo es satisfacer sus necesidades como profesional y garantizar la calidad constante de sus helados con nuestros productos.

Nuestros expertos en Investigación y Desarrollo trabajan continuamente en la gama de bases para helados GELATOP, centrándose, por ejemplo, en nuevas materias primas, los cambios en los requisitos o las ingeniosas proporciones de los distintos componentes de cada producto. Porque sabemos que la base proporciona la estructura de soporte a sus helados.

Así es como se crean helados personalizados con un volumen, una consistencia y una suavidad óptimos.

Tanto si es para trabajar en frío como con pasteurización, para elaborar helados de gran apilado, de larga duración o con un sabor especialmente cremoso o si busca una base para helado de vainilla, tenemos la base perfecta para usted.

Póngase en contacto con nuestro equipo técnico-comercial para saber cuál de nuestros productos se adapta mejor a sus necesidades. ¡Estaremos encantados de asesorarle!

Bases para todo tipo de helado

Código	Producto	Descripción	V	K	Paquete	Frío	Caliente	Paquete
D125008	BASE 50 ANIVERSARIO GELATOP	<ul style="list-style-type: none"> • Base neutra con sabor a vainilla y consistencia cremosa • Solo con aroma natural • Aspecto seco, sin brillo • Sensación cálida en boca, incluso empleando la receta básica • Fácil de porcionar 	✓		50 g x 1 L	✓	✓	12,5 kg
D622088	FIORE CREMOSO 100	<ul style="list-style-type: none"> • Base vegetal en polvo para helado de textura suave • Aporta gran estabilidad y contornos bien definidos • Consistencia cálida y cremosa gracias a la grasa de coco • Ligero toque de vainilla y nata 	✓		100 g x 1 L	✓	✓	2 x 2,5 kg
D500126	TRIBELLA 100	<ul style="list-style-type: none"> • Base neutra, mantiene el sabor fresco de la leche • Sin aromas añadidos • Sensación cálida en boca • Permite el almacenamiento prolongado del helado 	✓		100 g x 1 L	✓	✓	6 x 2,5 kg
D515120	TRICREMA 100	<ul style="list-style-type: none"> • Contiene únicamente grasa láctea • Base muy cremosa por el contenido en grasa láctea • Óptimas cualidades de emulsión gracias a una combinación especialmente eficaz de proteínas de la leche • Excelentes cualidades de conservación 	✓		100 g x 1 L	✓	✓	6 x 2,5 kg



Bases para helado, estabilizante y emulsionante

Bases para helado de fruta

Código	Producto	Descripción	V	W	K	Paquete	Frío	Frío	Paquete
D446080	TRIFRUTTA 50	<ul style="list-style-type: none"> Base para helados de fruta de consistencia muy cremosa Aspecto seco, sin brillo Sabor neutro, perfecta para combinar con nuestras pastas para helado y MARMORIA - variegato Excelente volumen y aireado Muy fácil de usar Alta estabilidad a los ácidos 	✓	✓		50 g x 1 L	✓	✓	2 x 2,5 kg
D504087	TRILONGA 35	<ul style="list-style-type: none"> Base con agradable sabor neutro, potencia el sabor de la fruta Consistencia característica del helado de frutas Aspecto seco, sin brillo Sabor neutro, perfecta para combinar con nuestras pastas para helado y MARMORIA - variegato Excelentes cualidades de conservación Alta estabilidad a los ácidos 	✓	✓		35 g x 1 L	✓	✓	2 x 2,5 kg

Estabilizante y emulsionante

Código	Producto	Descripción	V	W	K	Paquete	Frío	Frío	Paquete
D531250	TRIALGIN	<ul style="list-style-type: none"> Base estabilizante concentrada Uso universal Aroma y sabor neutro 	✓	✓		4 g x 1 L	✓	✓	1,5 kg
D524184	CREMA VOLUMINA	<ul style="list-style-type: none"> Emulsionante neutro en pasta para todo tipo de helados Recomendado para mejorar la consistencia de los componentes (grasa, agua o leche y aire) Ralentiza la formación de cristales Aumenta el volumen y el overrun 	✓	✓		4 g x 1 L			5 kg



Preparados aromatizados en polvo para helados y postres

Código	Producto	Descripción	  		
D1163253	JOMIX	<ul style="list-style-type: none"> • Helado con sabor a yogur suave y cremoso • Carácter típico del yogur con leche entera • Con un 22% de yogur desnatado en polvo 	✓	30 g x 1 kg base	1,5 kg
D537085	LIMONE PURO	<ul style="list-style-type: none"> • Sorbete de limón, sabor ácido y refrescante • Con un 17% de zumo de limón concentrado en polvo • Aroma natural • Color ligeramente amarillo 	✓ ✓	60 g x 1 kg base	2 x 2,5 kg
D532080	QUACOTTA	<ul style="list-style-type: none"> • Helado con sabor a requesón o queso fresco • Con un 10% de queso desnatado • Aroma natural 	✓	100 g x 1 kg base	2 x 2,5 kg



Pastas para helado

Color y sabor excepcionales con nuestras pastas para helado

Nuestras pastas para helado son fáciles de trabajar y ofrecen el producto adecuado para todos los gustos gracias a la amplia gama de sabores, desde la clásica vainilla a variedades de moda como la lavanda.

En el departamento de Investigación y Desarrollo, utilizamos todo nuestro know-how para optimizar constantemente nuestros productos. Para nosotros, la selección de las materias primas y su control son fundamentales. En nuestras pastas para helado solamente utilizamos materias primas de alta calidad, ya que solo

así se consigue producir helados de la mejor calidad.

Además de la calidad de nuestros productos —que garantizamos mediante estrictos controles—, aplicamos los posibles cambios en la legislación alimentaria en una fase temprana y de forma coherente, adaptando los ingredientes de nuestros productos.

Estaremos encantados de asesorarle para elegir el producto adecuado para su gama de helados; la satisfacción de sus clientes es también nuestro objetivo.

Lácteo

Código	Producto	Descripción					
D250083	AVELLANA SIN TROZOS	<ul style="list-style-type: none"> 100% pulpa de avellana, sin trozos Sabor intenso y equilibrado a frutos secos 	✓	✓	✓	60 – 80 g x 1 kg base	5 kg
D235080	CACAHUETE MIRANDA	<ul style="list-style-type: none"> 100% pulpa de cacahuete, sin trozos Intenso sabor tostado 	✓	✓		60 – 80 g x 1 kg base	5 kg
D286082	CAFÉ MACCHIATO	<ul style="list-style-type: none"> Sabor a café recién tostado Ligero toque de leche y caramelo Intenso color marrón 	✓	✓	✓	40 – 50 g x 1 kg base	5 kg
D277080	COCO	<ul style="list-style-type: none"> Con un 25% de copos de coco y un 13% de coco en polvo Exótico sabor a coco Con coco rallado, que aporta la textura característica Aroma natural 		✓	✓	100 g x 1 kg base	5 kg
D405087	COOKIES	<ul style="list-style-type: none"> Sabor a las típicas galletas americanas, con un toque cítrico Color amarillo naranja 		✓	✓	50 g x 1 kg base	5 kg
D231082	CREMONA	<ul style="list-style-type: none"> Sabor lácteo típico de la nata Ideal para postres italianos como "straciatella" o "panacotta" Pasta con sabor a nata, ideal para helado de straciatella Apto también para endulzar y potenciar el sabor de la nata 	✓	✓	✓	40 g x 1 kg base	5 kg
D392080	DELFINO AZUL	<ul style="list-style-type: none"> Intenso color azul brillante Sabor a vainilla, ligeramente afrutado 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	5 kg

Pastas para helado

Lácteo

Código	Producto	Descripción					
D394084	MARSH-MALLOW	<ul style="list-style-type: none"> Pasta de color naranja para fans de las nubes Dulce sabor a vainilla Ideal en combinación con nuestras MINI NUBES de decoración 		✓	✓	40 – 60 g x 1 kg base	5 kg
D263083	VAINILLA	<ul style="list-style-type: none"> Pasta de vainilla Bourbon, con trocitos de vaina Intenso sabor y aroma a vainilla Aporta un ligero tono amarillo 	✓	✓	✓	20 g x 1 kg base	5 kg
D1242040	ALMENDRA TOSTADA	<ul style="list-style-type: none"> Sabor típico de las almendras tostadas Con un 10% de pulpa de almendra 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1216041	CARAMELO	<ul style="list-style-type: none"> Delicado aroma tostado y tonalidad marrón oscuro Con un 35% de jarabe de caramelo y aroma natural 	✓	✓	✓	5 g x 1 kg base	1 kg
D1481807	CREMOSA	<ul style="list-style-type: none"> Sabor lácteo típico de la nata Ideal para postres italianos como "straciatella" o "panacotta" Apto también para endulzar y potenciar el sabor de la nata 	✓	✓		40 g x 1 kg	1 kg
	NOVEDAD						
D1267043	ESPRESSO	<ul style="list-style-type: none"> Café espresso con toque de chocolate Con cacao desgrasado en polvo, extracto de café en polvo y aroma natural 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1455044	JENGIBRE	<ul style="list-style-type: none"> Preparado de jengibre con un toque de limón, ligeramente picante Con un 14% de pulpa de jengibre y aceite natural de jengibre 	✓	✓	✓	50 – 100 g x 1 kg base	1 kg
D1281049	LATTE MACCHIATO	<ul style="list-style-type: none"> Típica combinación de sabores del café espresso y la leche Con extracto de café en polvo y aroma natural 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1425047	NUECES	<ul style="list-style-type: none"> Sabor a nueces tostadas Con un 10% de pulpa de nueces y aroma natural 	✓	✓	✓	20 g x 1 kg base	1 kg
D1224046	PISTACHO	<ul style="list-style-type: none"> Delicioso y agradable aroma a pistacho Ligero toque amargo Con pulpa de almendra, pulpa de pistacho, pulpa de avellana y aroma natural Certificado Halal 	✓	✓	✓	60 g x 1 kg base	1 kg
D1432304	PISTACHO PULPA 100	<ul style="list-style-type: none"> Pulpa de pistacho con colorante natural Sabor auténtico y natural a pistacho 	✓	✓	✓	100 g x 1 kg base	1 kg
D1240046	TIRAMISÚ	<ul style="list-style-type: none"> Sabor típico del clásico postre italiano Con un 6% de extracto de café en polvo, un 4% de yema de huevo en polvo, un 3% de brandy y aroma natural 		✓		40 – 50 g x 1 kg base	1 kg

Pastas para helado

Lácteo

Código	Producto	Descripción					
D1419046	TOFFEE	<ul style="list-style-type: none"> Sabor típico de los caramelos toffee Con un 20% de leche condensada desnatada, un 3% de jarabe de caramelo y aroma natural 	✓	✓		50 g x 1 kg base	1 kg
D263045	VAINILLA	<ul style="list-style-type: none"> Pasta de vainilla Bourbon, con trocitos de vaina Intenso sabor y aroma a vainilla Aporta un ligero tono amarillo 	✓	✓		20 g x 1 kg base	1 kg
D1218045	VAINILLA BOURBON	<ul style="list-style-type: none"> Pasta de vainilla Con aroma natural de vainilla Bourbon y jarabe de caramelo Clásico sabor a vainilla 	✓	✓	✓	3 g x 1 kg base	1 kg
D1220048	VAINILLA MORONY	<ul style="list-style-type: none"> Con aroma natural de vainilla Bourbon Con trocitos de vainas de vainilla extraída en polvo Intenso sabor a vainilla 	✓	✓	✓	7 g x 1 kg base	1 kg



Pastas para helado

De fruta

Código	Producto	Descripción	  		
D393063	CEREZA - COLA	<ul style="list-style-type: none"> • Deliciosa combinación de cereza y cola • Atractivo color rojo oscuro • Con un 40% de zumo de cereza concentrado y aroma natural 	 	50 g x 1 kg base	3 kg
D454085	FRESA EUROPA	<ul style="list-style-type: none"> • Sabor a fresa madura con un toque ácido • Con un 20% de pulpa de fresa • Aporta un tono rojo natural 	  	40 - 50 g x 1 kg base	5 kg
D266084	FRUTA DEL DRAGÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Sabor fresco, afrutado y exótico • Intenso y agradable color rosa • Con un 5% de zumo de fruta del dragón concentrado 	  	50 g x 1 kg base	5 kg
D259062	FRUTAS DEL BOSQUE	<ul style="list-style-type: none"> • Exquisita combinación de frutas del bosque (arándanos, frambuesas, fresas, grosellas negras y moras) • Con un 7% de arándanos, un 5% de moras, un 5% de fresas y un 2% de grosellas negras • Con concentrado de zumo de fresa y zumo de frambuesa y de arándanos concentrado 	 	40 - 60 g x 1 kg base	3 kg



Pastas para helado

De fruta

Código	Producto	Descripción					
D1206042	ALBARICOQUE	<ul style="list-style-type: none"> Sabor fresco y ligeramente ácido Para 100 g de pasta usamos unos 93 g de albaricoques Con aroma natural 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1213040	ARÁNDANOS	<ul style="list-style-type: none"> Aroma y sabor característicos de los arándanos Para 100 g de pasta usamos unos 123 g de arándanos Con aroma natural 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1282046	BAYA DE SAÚCO	<ul style="list-style-type: none"> Preparado de bayas de saúco con un toque floral Para 100 g de pasta usamos unos 87 g de bayas de saúco Con aroma natural 	✓	✓		50 g x 1 kg base	1 kg
D1205045	CEREZA	<ul style="list-style-type: none"> Con un 15% de zumo de cerezas ácidas concentrado y un 10% de cerezas ácidas Con aroma natural 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
	NOVEDAD						
D1208046	FRAMBUESA	<ul style="list-style-type: none"> Con un 15% de frambuesas y aroma natural Para 100 g de pasta usamos 132 g de frambuesas 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1207049	FRESA	<ul style="list-style-type: none"> Aroma y sabor a fresa fresca, con un ligero toque dulce Con un 20% de trozos de fresa, zumo de fresa concentrado y aroma natural 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1499048	GRANADA	<ul style="list-style-type: none"> Delicioso sabor afrutado, con un toque ácido y color rojo oscuro Para 100 g de pasta usamos unos 232 g de granada Con aroma natural 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1227047	GROSELLA NEGRA	<ul style="list-style-type: none"> Pasta de grosella negra (cassis) Con un 8% de grosellas negras y aroma natural 	✓	✓		30 g x 1 kg base	1 kg
D1238203	LAVANDA	<ul style="list-style-type: none"> Toque floral, perfumado con especias Con extracto de lavanda 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1199047	LECHE DE COCO	<ul style="list-style-type: none"> Sabor cremoso de la pulpa de coco Con un 14% de coco en polvo y aroma natural 		✓	✓	50 – 70 g x 1 kg base	1 kg
D1293042	MANGO	<ul style="list-style-type: none"> Sabor exótico a mango maduro Con un 25% de pulpa de mango, zumo de maracuyá concentrado y aroma natural 	✓	✓	✓	30 – 50 g x 1 kg base	1 kg
D1223049	MANZANA	<ul style="list-style-type: none"> Dulce sabor a manzana madura Con un 31% de pulpa de manzana, zumo de manzana concentrado y aroma natural 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1221045	MELOCOTÓN	<ul style="list-style-type: none"> Sabor dulce y ligeramente ácido a melocotón maduro Con un 17% de trozos de melocotón y aroma natural 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg

Pastas para helado

De fruta

Código	Producto	Descripción					
D1241043	MELOCOTÓN – MARACUYÁ	<ul style="list-style-type: none"> Sabor dulce y exótico, con trocitos de melocotón Para 100 g de pasta usamos unos 113 g de maracuyá Con un 15% de zumo de maracuyá concentrado, un 14% de trozos de melocotón y aroma natural 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1209043	PIÑA	<ul style="list-style-type: none"> Aroma exótico y afrutado a piña madura Con un 12% de trozos de piña, un 5% de zumo de piña concentrado y aroma natural 	✓	✓	✓	30 – 50 g x 1 kg base	1 kg
D1202044	PLÁTANO	<ul style="list-style-type: none"> Sabor dulce y afrutado, con mucho cuerpo Con un 49% de pulpa de plátano y aroma natural 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1253206	ROSA	<ul style="list-style-type: none"> Delicado sabor a rosa, toque afrutado y notas perfumadas Con aroma natural de rosa con otros aromas naturales 	✓	✓	✓	50 g x 1 kg base	1 kg



Pastas para helado

Con licor

Código	Producto	Descripción					
D295060	CREAM LIQUEUR	<ul style="list-style-type: none"> Sabor característico del licor de crema de whisky irlandesa y café Con un 15% de licor Irish Cream y aroma natural Toque de café, ligeramente cremoso 			✓	50 g x 1 kg base	3 kg
D245089	MÁLAGA	<ul style="list-style-type: none"> Con un 10% de vino de licor Málaga Con un 27% de pasas y aroma natural Aroma y sabor alcohólico, ligeramente afrutado 	✓	✓		80 – 100 g x 1 kg base	5 kg
D1229041	CREMA DE MENTA	<ul style="list-style-type: none"> Refrescante pasta de crema de menta Con aceite de menta No aporta color Ideal para elaborar helado con el sabor de las típicas galletas de menta y chocolate 	✓	✓	✓	20 g x 1 kg base	1 kg
D1265049	CREAM LIQUEUR	<ul style="list-style-type: none"> Sabor característico del licor de crema de whisky irlandesa y café Con un 15% de licor Irish Cream, jarabe de caramelo y aroma natural 			✓	50 g x 1 kg base	1 kg
D1217048	KIRSCHWASSER	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con aguardiente de cerezas ácidas y aroma natural Con un 55% de aguardiente de cerezas de la Selva Negra 	✓	✓		50 g x 1 kg base	1 kg
D1292045	MARC DE CHAMPAGNE	<ul style="list-style-type: none"> Pasta de licor, con refinado sabor a champán Con un 30% de marc de champagne (destilado de champán) y aroma natural 	✓	✓		40 – 60 g x 1 kg base	1 kg
D1211046	PERA WILLIAMS	<ul style="list-style-type: none"> Jugoso sabor a pera madura, ligeramente alcohólico Con un 10% de aguardiente de pera Williams, un 30% de pulpa de pera y aroma natural 	✓	✓		50 g x 1 kg base	1 kg
D1219042	RON DE JAMAICA	<ul style="list-style-type: none"> Pasta de ron con aroma natural Con un 20% de auténtico ron de Jamaica y aroma natural 	✓	✓		5 – 15 g x 1 kg base	1 kg
D423043	RON SUPRA	<ul style="list-style-type: none"> Intenso sabor a ron, con auténtico ron de Jamaica Ligero toque de caramelo Textura muy fluida, facilita su dosificación Ideal para helado de ron con pasas en combinación con PASTA HELADO MÁLAGA 	✓	✓		3 g x 1 kg base	1 kg

PASTAROM – aromas para helado con colorante

Nuestros aromas semilíquidos con colorante PASTAROM también caracterizan por su baja dosificación y nos ayudan a redondear y potenciar el sabor de los helados. De aplicación universal, se

caracterizan por su baja dosificación y nos ayudan a redondear y potenciar el sabor de los helados.

Código	Producto	Descripción					
D1675305	PASTAROM CHOCOLATE	<ul style="list-style-type: none"> Con colorante, aporta un ligero color Redondea y potencia el sabor de los helados con cacao Certificado Halal 	✓	✓		5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1793047	PASTAROM FRESA	<ul style="list-style-type: none"> Con colorantes naturales, aporta color Ideal para combinar con fruta natural 		✓		5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1789040	PASTAROM LIMÓN	<ul style="list-style-type: none"> Con aromas y colorante natural Aporta un ligero color Ideal para combinar con nuestro preparado LIMONE PURO 	✓	✓	✓	5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1791043	PASTAROM MOCCA	<ul style="list-style-type: none"> Con aroma típico a café (mocca) y colorante Aporta color 	✓	✓	✓	5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1794044	PASTAROM NARANJA	<ul style="list-style-type: none"> Con colorantes naturales Aporta un ligero color Ideal para combinar con zumo de naranja o para aportar un toque de naranja a helados que requieran de este sabor 	✓	✓	✓	5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1782041	PASTAROM PISTACHO	<ul style="list-style-type: none"> Aporta color y un ligero sabor amargo Ideal para combinar con nuestra PASTA PISTACHO PULPA 100 	✓	✓	✓	5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1792040	PASTAROM PLÁTANO	<ul style="list-style-type: none"> Con colorante natural, aporta color Ideal para combinar con fruta natural 	✓	✓	✓	5 - 10 g x 1 kg base	1 kg
D1795041	PASTAROM VAINILLA	<ul style="list-style-type: none"> Con aromas No aporta color Certificado Halal 	✓	✓	✓	5 - 10 g x 1 kg base	1 kg



PRONTO – productos completos con estabilizante y sabor

Mezclar, dejar reposar, mantecar y listo

Gracias a nuestra gama PRONTO, podrá optimizar eficazmente la organización y la gestión del tiempo en su heladería, ya que está desarrollada para trabajar en frío de forma rápida y sencilla. Con ingredientes perfectamente equilibrados, estos mixes completos

en polvo solo tienen que mezclarse con agua o leche, dejar reposar, mantecar y listo. Con PRONTO, podrá crear y personalizar helados deliciosos y de calidad en muy poco tiempo.

Código	Producto	Descripción					
D472003	CHOCOLATE NEGRO	<ul style="list-style-type: none">• Inconfundible sabor del chocolate negro• Con un 18% de manteca de cacao en polvo y un 5% de cacao en polvo• Sin lácteos ni otros derivados animales en su composición• Consistencia cremosa incluso almacenado	✓	✓		1,75 kg + 2,6 kg agua caliente	6 x 1,75 kg
	NOVEDAD						
D349190	SANDÍA	<ul style="list-style-type: none">• Sabor refrescante a sandía madura• Atractivo color rosado, muy vistoso• Con zumo de sandía en polvo	✓			1,2 kg + 2,8 kg agua	6 x 1,2 kg

PRONTO en 3 pasos:



1. Mezclar la bolsa de PRONTO con el líquido recomendado (agua o leche) y dejar reposar un mínimo de 20 minutos.



2. Introducir la mezcla en la máquina de helado...



3. ...mantecar y ¡listo! A continuación, decorar la cubeta al gusto.

EISFLIP – siropes

Con nuestros siropes EISFLIP, podrá decorar sus helados de forma rápida, sencilla y cómoda usando directamente la práctica botella con cierre abatible (que permite conservar mejor el aroma) sobre el helado.

Todos nuestros EISFLIP convencen por su sabor auténtico y original y por su óptima consistencia, fluida y sin grumos. Disponibles en diferentes sabores, desde afrutados y aromáticos hasta cálidos y dulces.

Código	Producto	Descripción	V	N	K	
D599045	AVELLANA	<ul style="list-style-type: none"> • Delicado sabor a avellanas tostadas • Con un 17% de pulpa de avellana y leche condensada • Color marrón 		✓		1 kg
D568003	BAM	<ul style="list-style-type: none"> • Ligero color granate brillante • Sabor ácido afrutado • Con zumo de grosella rojo concentrado y aroma natural 	✓	✓		1 kg
D597041	CHOCOLATE	<ul style="list-style-type: none"> • Delicado sabor a cacao • Con un 11% de cacao desgrasado en polvo y un 10% de leche condensada • Color marrón 		✓	✓	1 kg
D590042	COCO	<ul style="list-style-type: none"> • Exótico sabor a coco, con aroma natural • Típico color de la leche de coco • Con un 17% de coco en polvo 		✓		1 kg
D562049	CREMA CARAMELO	<ul style="list-style-type: none"> • Sabor a caramelo blando, cremoso y suave • Con jarabe de caramelo • Color marrón claro 		✓	✓	1 kg
D595047	FRESA	<ul style="list-style-type: none"> • Típico sabor a fresa madura, con pepitas • Con un 10% de pulpa de fresa • Atractivo color rojo 	✓	✓	✓	1 kg
D567044	FRUTAS DEL BOSQUE	<ul style="list-style-type: none"> • Sabor natural afrutado a frutas del bosque (arándanos, frambuesas, fresas y moras) • Con un 5% de frambuesas, un 5% de moras, un 5% de fresas y un 2% de arándanos • Con aroma natural 	✓	✓		1 kg
D589046	MANGO	<ul style="list-style-type: none"> • Sabor natural y afrutado a mango maduro • Con un 18% de pulpa de mango y aroma natural • Color anaranjado 	✓	✓	✓	1 kg
D596044	MOCCA	<ul style="list-style-type: none"> • Clásico e intenso sabor a café tipo mocca • Con un 2% de café en polvo tostado, extracto de café en polvo y aroma natural • Color marrón 	✓	✓	✓	1 kg
D588049	PLÁTANO	<ul style="list-style-type: none"> • Sabor afrutado a plátano maduro • Con un 35% de pulpa de plátano y aroma natural • Color amarillo 	✓	✓		1 kg



MARMORIA – variegato

Sus helados serán el centro de todas las miradas

Los helados resultan mucho más atractivos si están decorados con nuestra gama MARMORIA.

Con colores brillantes y de aplicación extremadamente sencilla gracias a la práctica botella de 1,2 kg, nuestros MARMORIA no se congelan y mantienen su consistencia en el helado, creando una

agradable sensación en boca. Al ser un poco más densos que nuestros EISFLIP, la decoración se mantiene estable en la cubeta.

Pero además de decorar, con la gama MARMORIA también podrá aromatizar sus helados de muchas maneras diferentes y ofrecer nuevas experiencias de sabor a sus clientes.

Código	Producto	Descripción				
D513041	CANELA	<ul style="list-style-type: none"> Sabor intenso y floral a canela, con aroma natural Color marrón rojizo 		✓	✓	1,2 kg
D548043	CEREZA AMARENA	<ul style="list-style-type: none"> Sabor típico de las cerezas amarena Con preparado de cerezas amarena Color rojo oscuro intenso 	✓	✓	✓	1,2 kg
D549040	FRAMBUESA	<ul style="list-style-type: none"> Sabor fresco y afrutado a frambuesa Con un 20% de pulpa de frambuesa Con un 1% de zumo de frambuesa concentrado 	✓	✓	✓	1,2 kg
D525044	FRESA	<ul style="list-style-type: none"> Sabor a fresa, fresco y afrutado Con un 22% de trozos de fresa Con un 2% de concentrado de zumo de fresa 	✓	✓	✓	1,2 kg
D546049	MELOCOTÓN – MARACUYÁ	<ul style="list-style-type: none"> Con sabor a maracuyá maduro Con un 15% de trozos de melocotón Con un 5% de zumo de maracuyá concentrado 	✓	✓	✓	1,2 kg
D514048	NARANJA	<ul style="list-style-type: none"> Sabor a naranja, con un ligero toque de piel de naranja Con un 7% de zumo de naranja concentrado Color intenso y brillante 	✓	✓	✓	1,2 kg
D547046	TOFFEE	<ul style="list-style-type: none"> Clásico sabor a crema de caramelo Con un 25% de leche condensada y un 2% de jarabe de caramelo 		✓	✓	1,2 kg
D555065	CEREZA AMARENA	<ul style="list-style-type: none"> Con cerezas amarena enteras y troceadas Con preparado de cerezas amarena Color rojo intenso 	✓	✓	✓	3 kg
D584065	COOKIES	<ul style="list-style-type: none"> Preparado de chocolate negro Con un 16% de trocitos de galleta crujiente El complemento ideal para decorar helados con PASTA BUTTERKEKS 				3 kg
D564067	ESPRESSO	<ul style="list-style-type: none"> Intenso sabor a café espresso Con un 6% de café en polvo 	✓	✓		3 kg
D512068	GIANDUJA	<ul style="list-style-type: none"> Sabor a chocolate y avellanas con un toque lácteo Con un 17% de cacao en polvo Con un 16% de avellanas 		✓		3 kg

Varios

Código	Producto	Descripción				
D1533049	ÁCIDO DE FRUTAS	<ul style="list-style-type: none"> Solución de ácido cítrico para helados y sorbetes de fruta Intensifica y redondea el sabor de la fruta Fácil dosificación Certificado Halal 	✓	✓	✓	1 kg

Decoración

El buen gusto no solo es cuestión de paladar, también la vista desempeña un papel fundamental. Nuestros artículos de decoración, con elementos a base de chocolate o azúcar, son

ideales para cualquier ocasión y para cualquier temporada. Aquí encontrará todo lo que necesita para realzar sus helados y dulces, desde decoraciones divertidas hasta más elegantes y sencillas.

Código	Producto	Descripción				
D919010	AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO	<ul style="list-style-type: none"> Azúcar moreno con aroma natural de caramelo Encapsulado, lo que permite conservar la textura (no se funde en el helado y se mantiene crujiente) 	✓	✓		Cubo de 3 kg
D991016	BLACK COOKIE CRUNCH	<ul style="list-style-type: none"> Galletas de chocolate troceadas Conservan la textura, no se humedecen en contacto con el helado El complemento ideal para decorar helados con PASTA BUTTERKEKS, PASTA HELADO CREMONA o PASTA CREMOSA Tamaño aprox. 5 - 12 mm 	✓			Caja de 5 kg con bolsa
D500089	CHIPS DE CHOCOLATE	<ul style="list-style-type: none"> Chocolate troceado Conserva la textura, mantiene el brillo y no se humedece en contacto con el helado Tamaño aprox. 2 - 6 mm 	✓	✓		Caja de 5 kg con bolsa
D957029	CHOCOLINOS DE COLORES	<ul style="list-style-type: none"> Grageas de chocolate de colores (lila, morado, azul claro, naranja, amarillo, verde, marrón y rosa) Conservan la textura y el color y no se disuelven en contacto con el helado Con colorantes naturales Tamaño aprox. 9 mm 				Caja de 5 kg con bolsa
D399300	CRISPIES DE ARROZ	<ul style="list-style-type: none"> Crispies de arroz y trigo recubiertos con chocolate con leche Conserva la textura y se mantiene brillante y crujiente en el helado 				Caja de 2 kg
D901008	MINI NUBES	<ul style="list-style-type: none"> Mezcla de mini nubes de colores suaves (rosa, amarillo, verde y blanco) Con colorantes naturales Tamaño 8 mm (+/- 2 mm) Perfecto para decorar el helado de nubes con nuestra PASTA HELADO MARSHMALLOW Dulce sabor a vainilla 		✓		Bolsa de 1 kg
D945088	PERLAS DE COLORES	<ul style="list-style-type: none"> Bolitas de azúcar de colores (lila, blanco, naranja, rojo, verde, rosa y amarillo) Conservan la textura pese a la humedad Tamaño aprox. 1,6 - 1,8 mm 				Caja de 5 kg

Decoración



AZÚCAR CRUJIENTE
GRANULADO



BLACK COOKIE CRUNCH



CHIPS DE CHOCOLATE



CHOCOLINOS DE COLORES



CRISPIES DE ARROZ



MINI NUBES



PERLAS DE COLORES



Gelato



IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

