TODO UN MUNDO DE SABORES Y TEXTURAS

Catálogo general

à la Dreidoppel

33 DREIDOPPEL – Todo un mundo de sabores y texturas

33 DREIDOPPEL, empresa fundada en 1899 por Peter Dreidoppel en Alemania, cuenta con más de 100 años de experiencia en el sector y es conocida por su extensa gama de aromas, semifríos, rellenos de fruta y los preparados más selectos para pastelería y heladería.

Con un amplio equipo humano y técnico, 33 DREIDOPPEL es una compañía con una gran experiencia y actividad internacional, estando presente en más de 40 países de todo el mundo.

Mediante el concepto HACCP y las certificaciones FSSC 22000 (Food Safety System Certification), ISO 50001:2011, ISO 14001:2015 e ISO 9001:2015, 33 DREIDOPPEL garantiza la elaboración de productos de alta calidad sujetos a todos los requisitos de las normativas internacionales.

IREKS & 33 DREIDOPPEL: la unión de dos mundos – la combinación perfecta de los mejores productos, con la misma garantía, confianza y alta calidad que siempre nos ha caracterizado.

Índice

Aromas para horneado	**3 – 5**
Aromas semilíquidos	3
Aromas en pasta	4
Aromas en polvo	4
Aromas granulados	5
Mezcla de especias	5
Aromas para uso en frío	**6 – 10**
Pastas para pastelería	6
Pastas para pastelería – de fruta	6 – 7
Pastas para pastelería – de frutos secos	8
Pastas para pastelería – con licor	8
Pastas para pastelería – otras	9
PASTAROM – aromas semilíquidos con colorante	10
Gelificantes	**11**
Gelatina en pasta	11
Gelatina para uso en frío	11
Coberturas y rellenos	**12**
Coberturas	12
Rellenos	12
Ingredientes para pastelería	**13**
Bases para pastelería	**13 – 15**
Estabilizantes neutros	13
FOND ROYAL	14
Elaborados de pastelería	15
Colorantes alimentarios	**15**

Todas las dosificaciones indicadas son orientativas; para información sobre dosificaciones máximas autorizadas, consulte con nuestro equipo técnico – comercial.

Aromas para horneado

Aromas semilíquidos

Un amplio surtido de aromas semilíquidos desarrollados especialmente para aromatizar cualquier tipo de masa.
Garantizan una distribución óptima del aroma dentro de la masa, un horneado excepcional y estabilidad en la congelación; desarrollan todo su aroma durante el proceso de horneado sin evaporarse.
Todos los aromas semilíquidos para horneado de 33 DREIDOPPEL se pueden usar a partir de 3 – 5 g por kg de masa.

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
AROMA ANÍS	Aroma de anís de calidad superior con aromas naturales, no aporta color.	3 – 5 g x 1 kg	Botella de 1 kg
AROMA CANELA	Aroma natural de canela de calidad superior, con canela.	3 g x 1 kg	Botella de 1 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	Aroma natural de limón de calidad superior con aromas naturales, no aporta color.	3 g x 1 kg	Botella de 1 kg
AROMA LIMÓN PRIMA	Aroma natural de limón de alta calidad con aromas naturales, no aporta color.	3 g x 1 kg	Botella de 1 kg
AROMA MANTEQUILLA	Aroma natural de mantequilla de calidad superior, no aporta color.	5 g x 1 kg	Botella de 1 kg
AROMA MANTEQUILLA – NATA	Aroma de mantequilla y nata de calidad superior, no aporta color.	3 g x 1 kg	Bidón de 2,5 kg
AROMA MANTEQUILLA – VAINILLA	Aroma de mantequilla y vainilla de calidad superior, no aporta color.	3 g x 1 kg	Bidón de 2,5 kg
AROMA PANETTONE	Aroma cítrico de panettone de calidad superior, no aporta color.	3 g x 1 kg	Botella de 1 kg Bidón de 2,5 kg
AROMA RON EUROPA	Aroma de ron de calidad superior con auténtico ron de Jamaica, no aporta color.	3 g x 1 kg	Botella de 1 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	Aroma de vainilla de calidad superior, no aporta color.	3 g x 1 kg	Botella de 1 kg
AROMA VAINILLA PRIMA	Aroma de vainilla de alta calidad, no aporta color.	3 g x 1 kg	Botella de 1 kg

Aromas para horneado

Aromas en pasta

Preparados alimenticios aptos para aromatizar todo tipo de masas y pastas, también para usar en pastelería fría. Gracias a su textura en pasta, se mezclan perfectamente con la masa y son resistentes al horneado y al congelado.

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
PASTA AVELLANA CON TROZOS	Preparado de avellana aromatizante para pastelería y bollería, con pulpa de avellana y trozos de avellana.	60 g x 1 kg	Cubo de 3 kg
PASTA COCO	Preparado de coco aromatizante para pastelería y bollería, con copos de coco, coco en polvo y aroma natural.	90 g x 1 kg	Cubo de 5 kg
PASTA CREME DE CACAO	Preparado de cacao aromatizante para pastelería y bollería, con cacao desgrasado en polvo.	30 g x 1 kg	Cubo de 3 kg

Aromas en polvo

Con los aromas en polvo se pueden aromatizar todo tipo de masas y pastas. Además de ser resistentes al horneado y al congelado, su consistencia en polvo nos permite dosificar siempre la cantidad exacta de aroma.

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
CHRISTSTOLLEN	Aroma natural con sabor a especias, ideal para elaborar el típico Stollen alemán.	4 g x 1 kg	Cubo de 1,5 kg
JOMIX	Preparado con sabor a yogur para aromatizar elaborados de pastelería, bollería y heladería.	30 g x 1 kg base de helado; 40 g x 1 kg nata	Cubo de 1,5 kg
TRISAN	Aroma de vainilla con un toque lácteo, ideal para bollería y galletería.	3 g x 1 kg	Cubo de 1 kg

Aromas para horneado

Aromas granulados

Nuestros aromas para horneado granulados están especialmente indicados para aromatizar todo tipo de masas de bollería y pastas, masa quebrada, galletas, cakes y cualquier otro elaborado cocido.
Los aromas están protegidos gracias a la tecnología especial de granulado; la intensidad del aroma se desarrolla durante el proceso de producción y de horneado.

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
CITROPERL	Aroma natural de limón de larga durabilidad en el elaborado final: - toque intenso y fresco a piel de limón, - a partir de limones sicilianos prensados en frío, - alternativa como sustitución de la piel de limón.	1 – 2 g x 1 kg	Bote de 0,5 kg Caja de 2 kg con 2 bolsas de 1 kg
ORAPERL	Aroma natural de naranja de larga durabilidad en el elaborado final: - toque intenso a piel de naranja, - a partir de naranjas de alta calidad prensadas en frío, - alternativa como sustitución de la piel de naranja.	1 – 2 g x 1 kg	Bote de 0,5 kg

Mezcla de especias

Con la mezcla de especias en polvo se simplifica la aromatización de elaborados con especias, ya que no es necesario pesar las especias por separado y, por lo tanto, se ahorra mucho tiempo.

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
LEBKUCHEN	Mezcla de especias (cilantro, canela y clavo) en polvo típica de Alemania, ideal para galletas navideñas y carrot cake.	20 g x 1 kg harina	Caja de 1,5 kg con 2 bolsas de 0,75 kg

Aromas para uso en frío

Pastas para pastelería

Un amplio surtido de 36 aromas en pasta distintos con un alto contenido en fruta y extractos naturales, ideales para aromatizar elaborados de pastelería, cremas, crema de mantequilla, postres y helados.
Además, son el complemento ideal para potenciar e igualar la calidad variable de la fruta fresca.

Pastas para pastelería – de fruta

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
PASTA ALBARICOQUE	Preparado de albaricoque con trozos de fruta, zumo concentrado y aroma natural.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA ARÁNDANOS	Preparado de arándanos con zumo concentrado, arándanos y aroma natural.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA BAYA DE SAÚCO	Preparado de bayas de saúco con zumo concentrado y aroma natural.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA FRAMBUESA	Preparado de frambuesa con pulpa de frambuesa y aroma natural.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA FRESA	Preparado de fresa con trozos de fruta, zumo concentrado y aroma natural.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA GRANADA	Preparado de granada con zumo concentrado y aroma natural.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA GROSELLA NEGRA	Preparado de grosella negra (cassis) con grosellas negras y aroma natural.	30 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA LECHE DE COCO	Preparado de coco con coco en polvo y aroma natural.	50 – 70 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA LIMA	Preparado de lima con zumo concentrado y aroma natural.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA LIMÓN	Preparado de limón con zumo concentrado y aroma natural cítrico.	30 – 50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA MANDARINA	Preparado de mandarina con zumo concentrado y aroma natural.	30 – 50 g x 1 kg	Bote de 1 kg

Aromas para uso en frío

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
PASTA MANGO	Preparado de mango con pulpa de mango y zumo de maracuyá concentrado.	30 – 50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA MANZANA	Preparado de manzana con pulpa de manzana y aroma natural.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA MELOCOTÓN	Preparado de melocotón con trozos de fruta y aroma natural.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA MELOCOTÓN – MARACUYÁ	Preparado de melocotón y maracuyá con trozos de melocotón, zumo de maracuyá concentrado y aroma natural.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA NARANJA	Preparado de naranja con zumo concentrado y aroma natural.	30 – 50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA PIÑA	Preparado de piña con trozos de fruta, zumo concentrado y aroma natural.	30 – 50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA PLÁTANO	Preparado de plátano con pulpa de plátano y aroma natural.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg

Aromas para uso en frío

Pastas para pastelería – de frutos secos

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
PASTA ALMENDRAS DE VIENA	Preparado de almendras con pulpa de almendra y aroma.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA NUECES	Preparado de nueces con pulpa de nuez y aroma natural.	20 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA PISTACHO	Preparado de pistacho con pulpa de pistacho y aroma natural.	60 g x 1 kg	Bote de 1 kg

Pastas para pastelería – con licor

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
PASTA CALVADOS	Preparado de Calvados con aguardiente Calvados, zumo de manzana concentrado y aroma natural.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA CREMA DE MENTA	Preparado de aceite de menta con aroma natural.	20 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA IRISH CREAM	Preparado de Irish Cream con licor Irish Cream y aroma natural.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA KIRSCHWASSER	Preparado de Kirschwasser con aguardiente de cerezas silvestres y aroma natural.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA MARC DE CHAMPAGNE	Preparado de marc de champagne con destilado de marc de champagne y aroma natural.	40 – 60 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA PERA WILLIAMS	Preparado de pera con pulpa de pera, aguardiente de pera Williams y aroma natural.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA RON DE JAMAICA	Preparado de ron con auténtico ron de Jamaica y aroma natural.	5 – 15 g x 1 kg	Bote de 1 kg

Aromas para uso en frío

Pastas para pastelería – otras

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
PASTA CARAMELO	Preparado de caramelo con azúcar caramelizado y aroma natural.	5 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA ESPRESSO	Preparado de café con cacao desgrasado en polvo, extracto de café en polvo y aroma natural.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	Preparado de café y leche con extracto de café en polvo y aroma natural.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA MOCCA	Preparado de café con café en polvo tostado.	10 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA TIRAMISÚ	Preparado de tiramisú con extracto de café en polvo, yema de huevo en polvo, brandy y aroma natural.	40 – 50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA TOFFEE	Preparado de caramelo toffee con leche condensada desnatada, azúcar caramelizado y aroma natural.	50 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA VAINILLA BOURBON	Preparado de vainilla Bourbon con aroma natural de vainilla Bourbon.	3 g x 1 kg	Bote de 1 kg
PASTA VAINILLA MORONI	Preparado de vainilla con aroma natural de vainilla Bourbon y vainas de vainilla extraídas en polvo.	7 g x 1 kg	Bote de 1 kg

Aromas para uso en frío

PASTAROM – aromas semilíquidos con colorante

Un surtido de aromas con colorante, aptos tanto para emplear en productos horneados como para añadir a elaborados de pastelería fría (natas, mousses, bavaroises, etc.) y de heladería.

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
PASTAROM CHOCOLATE H	Aroma semilíquido de chocolate de uso universal con colorante, aporta un ligero color (certificado Halal).	5 – 10 g x 1 kg	Botella de 1 kg
PASTAROM FRESA	Aroma semilíquido de fresa de uso universal con aromas y colorantes naturales, aporta color.	5 – 10 g x 1 kg	Botella de 1 kg
PASTAROM LIMÓN	Aroma semilíquido de limón de uso universal con aromas y colorante natural, aporta color.	5 – 10 g x 1 kg	Botella de 1 kg
PASTAROM MOCCA	Aroma semilíquido de mocca de uso universal con aromas y colorante, aporta color.	5 – 10 g x 1 kg	Botella de 1 kg
PASTAROM NARANJA	Aroma semilíquido de naranja de uso universal con aromas y colorantes naturales, aporta color.	5 – 10 g x 1 kg	Botella de 1 kg
PASTAROM VAINILLA	Aroma semilíquido de vainilla de uso universal con aromas, no aporta color.	5 – 10 g x 1 kg	Botella de 1 kg

Gelificantes

Gelatina en pasta

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
NAPPAGE NEUTRO	Gelatina neutra en pasta concentrada, aroma y sabor ligeramente afrutado y ácido.	1 kg x 0,7 L líquido	Cubo de 15 kg

Gelatina para uso en frío

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
TOPGLANZ PLUS	Gelatina en frío con conservante lista para usar, aroma y sabor neutros.	según receta	Cubo de 6 kg

Coberturas y rellenos

Coberturas

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
BLANCOLADINO	Recubrimiento de crema blanco listo para usar, apto también como relleno; aroma y sabor lácteo, textura cremosa.	según receta	Cubo de 6 kg
BLITZ FONDANT	Recubrimiento de fondant listo para usar; color blanco, aroma y sabor dulce.	según receta	Cubo de 7 kg
BUTTERKARAMELL	Recubrimiento de crema de caramelo estable al horno y al corte, apto también como relleno.	según receta	Cubo de 6 kg
SCHOKOLADINO	Recubrimiento de chocolate negro apto también como relleno; aroma y sabor a cacao, textura cremosa.	según receta	Cubo de 6 kg

Rellenos

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
FRUCHTBACK MANZANA	Relleno de fruta con un 78% de manzana listo para usar; ideal para hornear.	según receta	Cubo de 13 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	Relleno neutro ideal para combinar con pastas de fruta; apto para trabajar en frío y marmolear.	según receta	Cubo de 5 kg
POWERFÜLLUNG CEREZA AMARENA	Relleno de color rojo oscuro con aroma y sabor a cereza amarena.	según receta	Cubo de 5 kg
POWERFÜLLUNG MELOCOTÓN – MARACUYÁ	Relleno de color naranja con aroma y sabor a melocotón – maracuyá.	según receta	Cubo de 5 kg

Ingredientes para pastelería

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
ÁCIDO DE FRUTAS	Solución de ácido cítrico, intensifica y redondea el sabor de la fruta.	según receta	Botella de 1 kg
BIENETTA	Mix en polvo para elaborar florentina, crujiente de nueces o pico de abeja; delicioso sabor a caramelo.	50% BIENETTA x 50% frutos secos o semillas	Caja de 6 kg con 10 bolsas de 0,6 kg
EISAN	Mix en polvo de color blanco para elaborar distintos tipos de merengue.	160 g EISAN x 1 L agua x 2 kg azúcar	Cubo de 2 kg

Bases para pastelería

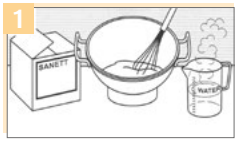
Estabilizantes neutros

Tanto si usa nuestra gelatina en polvo SANETT para ligar la nata de manera tradicional como si elige STABIFIX F para la óptima elaboración de nata para decorar, en combinación con nuestras pastas para pastelería y aromas en pasta se pueden crear soluciones personalizadas para todo tipo de sabores.

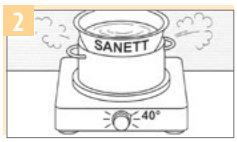
La gran ventaja para usted: el procesamiento se puede ajustar de manera óptima a sus necesidades de transporte, almacenamiento, etc.

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
SANETT	Gelatina neutra en polvo para semifríos y para proceso en caliente, sustituye a las hojas de gelatina.	40 g SANETT + 80 g agua x 1 kg nata	Cubo de 2 kg

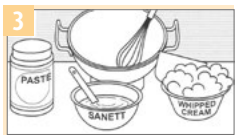
SANETT - Cuatro pasos muy sencillos:



Mezclar 2 partes de agua caliente (80 °C) con 1 parte de SANETT.



Mantener la solución SANETT a aprox. 40 °C.



Mezclar la solución SANETT con las PASTAS de 33 DREIDOPPEL y a continuación, mezclar suavemente la nata semimontada azucarada.

Rellenar moldes individuales con la masa. Dejar enfriar 1 hora antes de servir.

STABIFIX F	Estabilizante neutro líquido para nata, ideal para montadoras automáticas en continuo.	10 g x 1 L nata montada	Botella de 1 kg

Bases para pastelería

FOND ROYAL

Los estabilizantes en polvo para nata y solubles en frío de la gama FOND ROYAL se caracterizan por ser estables y resistentes al corte y al congelado. Disponibles en diferentes sabores, su procesamiento sencillo y seguro, en combinación con las múltiples ideas de recetas, hacen que emplear FOND ROYAL sea garantía de éxito asegurado.

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
FOND ROYAL NEUTRO	Preparado neutro en polvo, ideal para combinar con la gama de pastas para pastelería.	200 g + 250 g agua + 1 L nata montada	Caja de 5 kg con 5 bolsas de 1 kg
FOND ROYAL AVELLANA	Preparado en polvo con avellanas troceadas para semifríos con aroma y sabor a avellana.	200 g + 250 g agua + 1 L nata montada	Caja de 5 kg con 5 bolsas de 1 kg
FOND ROYAL CHOCOLATE	Preparado en polvo con cacao en polvo para semifríos con aroma y sabor a chocolate.	200 g + 250 g agua + 1 L nata montada	Caja de 5 kg con 2 bolsas de 2,5 kg
FOND ROYAL FRESA	Preparado en polvo con trozos de fresa liofilizada y fresas en polvo para semifríos con aroma y sabor a fresa.	200 g + 250 g agua + 1 L nata montada	Caja de 5 kg con 2 bolsas de 2,5 kg
FOND ROYAL FRUTAS DEL BOSQUE	Preparado en polvo con trozos de fruta liofilizada (moras, fresas, arándanos) para semifríos con aroma y sabor a frutas del bosque.	250 g + 200 g agua + 1 L nata montada	Caja de 5 kg con 2 bolsas de 2,5 kg
FOND ROYAL LIMÓN	Preparado en polvo con zumo de limón en polvo para semifríos con aroma y sabor a limón.	200 g + 250 g agua + 1 L nata montada	Caja de 5 kg con 2 bolsas de 2,5 kg
FOND ROYAL MELOCOTÓN – MARACUYÁ	Preparado en polvo con zumo de maracuyá concentrado en polvo y trozos de melocotón liofilizado para semifríos con aroma y sabor a melocotón – maracuyá.	200 g + 250 g agua + 1 L nata montada	Caja de 5 kg con 2 bolsas de 2,5 kg
FOND ROYAL QUESO CREMOSO	Preparado en polvo con queso quark desnatado en polvo para semifríos con aroma y sabor a queso quark.	250 g + 400 g agua + 1 L nata montada	Caja de 5 kg con 2 bolsas de 2,5 kg
FOND ROYAL TIRAMISÚ	Preparado en polvo con mascarpone en polvo para semifríos con aroma y sabor dulce, con toque a mascarpone y café.	200 g + 250 g agua + 1 L nata montada	Caja de 5 kg con 2 bolsas de 2,5 kg
FOND ROYAL YOGUR	Preparado en polvo con yogur desnatado en polvo y aroma natural para semifríos con aroma y sabor a yogur, fresco y ácido.	250 g + 400 g agua + 1 L nata montada	Caja de 5 kg con 2 bolsas de 2,5 kg

Bases para pastelería

Elaborados de pastelería

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
CHEESECAKE MIX	Mix en polvo para la elaboración en frío de un variado surtido de tartas y postres con queso o yogur, color blanco.	según receta	Caja de 5 kg con 2 bolsas de 2,5 kg

Colorantes alimentarios

Colorantes alimentarios no azoicos para convertir sus habituales creaciones en llamativas elaboraciones.

Producto	Descripción	Dosis	Presentación
COLORANTE AMARILLO HUEVO PLUS	Colorante alimentario líquido, de color naranja y aroma y sabor neutro.	según ficha técnica	Botella de 1 kg
COLORANTE ROJO CEREZA PLUS	Colorante alimentario líquido, de color rojo púrpura y aroma y sabor ligeramente especiado.	según ficha técnica	Botella de 1 kg
COLORANTE ROJO FRESA PLUS	Colorante alimentario líquido, de color rojo y aroma y sabor ligeramente especiado.	según ficha técnica	Botella de 1 kg

IREKS

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
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

33 à la Dreidoppel

08.18 | 6000 | 6211071 E