IDEAS FOR

GOOD TASTE

Surtido heladería 2020

DREIDOPPEL

IREKS

Nuestra empresa

Nuestro compromiso: ¡el buen gusto!

Por un lado, una larga tradición que se remonta a más de 100 años con todo el conocimiento que de ella se deriva.
Por otro lado, la constante actualización de nuestro surtido, el esfuerzo para ofrecer nuevas y sabrosas experiencias y nuestro afán por descubrir mundos aromáticos completamente nuevos.

Todo ello nos define – 33 DREIDOPPEL.

Desde hace décadas, somos un partner de confianza de panaderos, pasteleros, fabricantes de dulces y heladeros, así como de la industria alimentaria nacional e internacional.

La sede central de la empresa 33 DREIDOPPEL se encuentra en Langenfeld (Alemania); es aquí donde elaboramos nuestros productos siguiendo las más altas exigencias de calidad.

Calidad 33 DREIDOPPEL

Nuestra exigencia es muy simple – solo nos conformamos con lo mejor.

Calidad de producto y 33 DREIDOPPEL – dos conceptos unidos e inseparables.

Nuestro objetivo es sentar las bases de pequeños placeres para el paladar. Para ello, ponemos a su disposición una variedad de productos con una amplia gama de aplicaciones. Esta filosofía, sin embargo, no admite concesiones y es por ello que, desde nuestros inicios, estamos comprometidos con el cumplimiento de los requisitos más exigentes. Las mejores materias primas, procesos de producción controlados (certificados según FSSC 22000 (Food Safety System Certification) y los reglamentos ISO 50001:2011 y 9001:2015) y empleados que adoran su trabajo y lo viven cada día como algo nuevo.

CERTIFICATE

The Certification Body
of TÜV SÜD Management Service GmbH
certifies that

Dreidoppel GmbH
Ernst-Abbe-Straße 4-6
40764 Langenfeld
Germany

has established and applies
a Quality Management System for

Development, production and distribution of
aromas and basic materials for ice cream,
bakery, pastry and confectionery.

An audit was performed, Order No. 70007217.
Proof has been furnished that the requirements
according to

ISO 9001:2015

are fulfilled.
The certificate is valid in conjunction
with the main certificate from 2019-03-21 until 2022-03-20.
Certificate Registration No.: 12 100 5529/04 TMS.

Product Compliance Management
Munich, 2019-03-12

CERTIFICATE

The Certification Body
of TÜV SÜD Management Service GmbH
certifies that

Dreidoppel GmbH
Ernst-Abbe-Straße 4-6
40764 Langenfeld
Germany

has established and applies
an Energy Management System for

Development, production and distribution of
aromas and basic materials for
ice cream, bakery, pastry and confectionery.

An audit was performed, Order No. 70007217.
Proof has been furnished that the requirements
according to

ISO 50001:2011

are fulfilled.
The certificate is valid in conjunction
with the main certificate from 2019-02-28 until 2021-08-20.
Certificate Registration No.: 12 340 5529/03 TMS.

Product Compliance Management
Munich, 2018-12-20

FSSC 22000

CERTIFICATE OF REGISTRATION

The Food Safety Management System of

Dreidoppel GmbH
at
Ernst-Abbe-Straße 4-6
40764 Langenfeld
Germany

has been assessed and complies with
the requirements of

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION (FSSC) 22000
(version 4.1)

Certification scheme for food safety management systems
consisting of the following elements:
ISO 22000:2005, ISO/TS 22003:1-2009 and
additional FSSC 22000 requirements (version 4.1).

This certificate is applicable for the scope of:

Manufacture of flavours, basic materials for the field of
bakery, patisserie and ice cream, gelling and cream products,
flips, dessert sauces, food colours/colouring foodstuffs,
in powder, paste, granulated and liquid form
(Category: C IV, K).

Certificate of registration No.: 12 325 5122 TMS
Order No.: 70007217

Certificate decision date: 2019-02-04
Previous certificate valid until: 2019-01-18
Initial certification date: 2016-01-20
Reissuing date: 2019-02-04
Expiry date: 2021-06-28

Validity of this certificate can be verified in the
FSSC 22000 database of certified organisations available on www.fssc22000.com

Product Compliance Management
Munich, 2019-02-04

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 - 11**
Pastas para helado lácteo	7 - 8
Pastas para helado de fruta	9 - 10
Pastas para helado con licor	11
PASTAROM - aromas para helado con colorante	**11**
PRONTO - productos completos con estabilizante y sabor	**12**
EISFLIPS	**13**
EISFLIPS - siropes de fruta	13
EISFLIPS - sirope de licor	13
EISFLIPS - otros siropes	13
EISFLIPS - siropes sin azúcar	13
MARMORIA - variegato	**14**
MARMORIA - variegato: envase botella	14
MARMORIA - variegato: envase cubo	14
Varios	**15**
Decoración	**15**

Sin gluten: contiene menos de 20 mg de gluten : 1 kg (según el Reglamento de Ejecución (EU) nº 828/2014 de la Comisión)

Vegano: sin ingredientes de origen animal

Sin lactosa: contiene menos de 0,1 g de lactosa : 100 g

Bases para helado, estabilizante y emulsionante

Bases para todo tipo de helado

Art.	Producto	Descripción	Dosis	Envase
D601809 NOVEDAD	BASE MÁGICA 500	Base completa, cremosa y con un ligero sabor a vainilla; apta para combinar con nuestras pastas, especialmente las de frutos secos. Se obtiene un helado particularmente compacto y permite su almacenamiento, garantizando una calidad constante.	500 g x 1 L	6 x 2,5 kg
D515120	TRICREMA 100	Óptimas cualidades de montado gracias a un preparado de proteínas de leche especialmente eficaz. Gran cremosidad en el producto final; excelentes cualidades de conservación. ¡Contiene exclusivamente grasa láctea!	100 g x 1 L	6 x 2,5 kg
D522081	TRIPASTO 50	Base especial para pasteurización, sus estabilizantes proporcionan una emulsión óptima de aire / agua / grasa, además de impedir la formación de grandes cristales de hielo. Estructura uniforme y buen volumen son las características más destacadas de este producto.	50 g x 1 L	2 x 2,5 kg
D622088	FIORE CREMOSO 100	Base vegetal en polvo para helado de textura suave con gran estabilidad y unos contornos bien definidos, basado en grasa de coco que le aporta una consistencia cálida y muy cremosa, con un ligero toque a vainilla. Apto para trabajar tanto en frío como con pasteurización.	100 g x 1 L	2 x 2,5 kg

Base para trabajar con pasteurización
Base para trabajar en frío

Receta para helado de avellana

Leche entera	2,500 kg
Nata 35% m.g.	0,250 kg
Azúcar	0,450 kg
TRICREMA 100	0,250 kg
Dextrosa	0,175 kg
PASTA HELADO AVELLANA SIN TROZOS	0,300 kg
Glucosa 38 DE	0,050 kg
Leche en polvo 1%	0,025 kg
Total	4,000 kg

Decoración

Al gusto

Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes y mantecar.
- Decorar al gusto.

Bases para helado de fruta

Art.	Producto	Descripción	Dosis	Envase
D446080	TRIFRUTTA 50	La base perfecta para cualquier helado de fruta de consistencia muy cremosa y apariencia seca. Estable a los ácidos de las frutas e ideal para combinar con nuestras pastas para helado y MARMORIA - variegato.	50 g x 1 L	2 x 2,5 kg
D504087	TRILONGA 35	Nuestra solución para veganos; base sin lactosa para helado de fruta, agradable sabor neutro que potencia el sabor de la fruta. Se obtiene un helado maleable con una perfecta conservación sin penalizar la calidad.	35 g x 1 L	2 x 2,5 kg

Estabilizante y emulsionante

Art.	Producto	Descripción	Dosis	Envase
D531250	TRIALGIN	Base estabilizante concentrada, uso universal.	4 g x 1 L	1,5 kg
D524184	CREMA VOLUMINA	Emulsionante neutro en pasta para todo tipo de helado. Recomendado para mejorar la cohesión de los componentes de grasa - agua / leche y aire. Impide la formación de cristales, aumenta el volumen y el overrun.	4 g x 1 L	5 kg

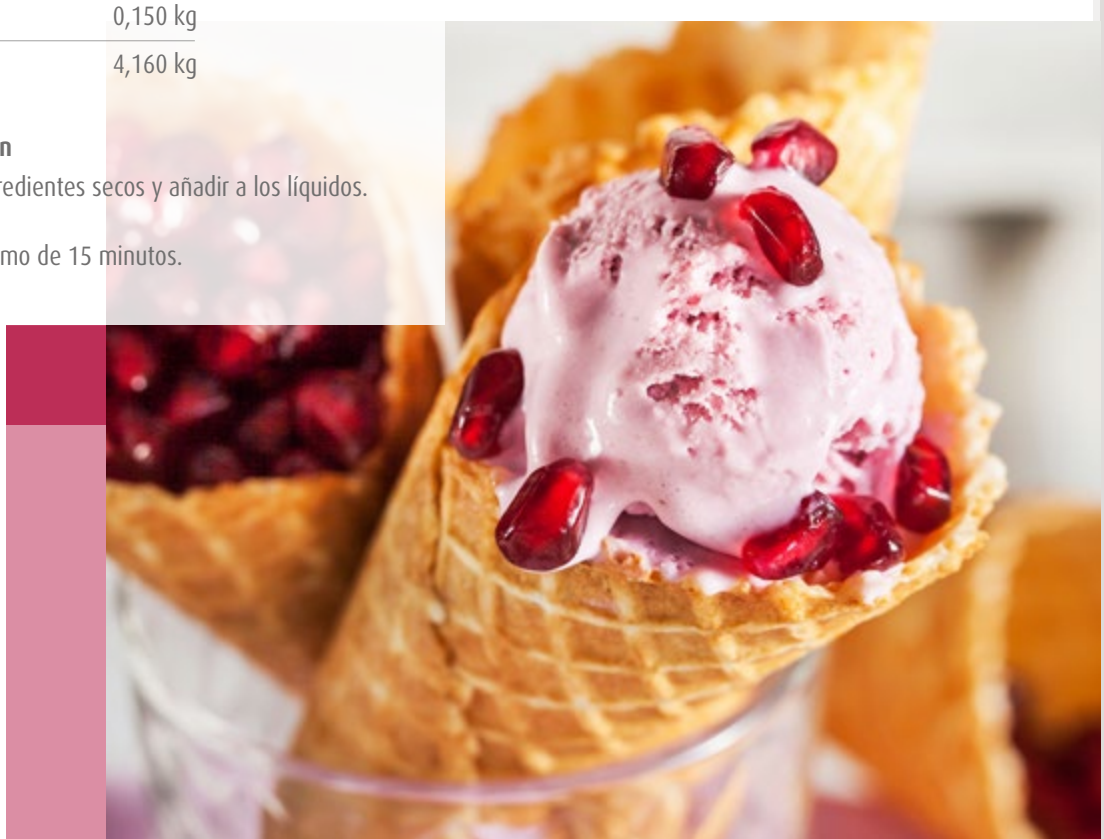
Base para trabajar con pasteurización
Base para trabajar en frío

Receta para sorbete de granada

Zumo de granada	2,000 kg
Pulpa congelada de granada	1,000 kg
Azúcar	0,560 kg
TRIFRUTTA 50	0,150 kg
PASTA GRANADA	0,150 kg
Dextrosa	0,150 kg
Glucosa 38 DE	0,150 kg
Total	4,160 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes secos y añadir a los líquidos.
- Mezclar con batidora.
- Dejar reposar un mínimo de 15 minutos.
- Mantecar.



Preparados aromatizados en polvo para helados y postres

Art.	Producto	Descripción	Dosis	Envase
D542089	JOMIX	Preparado para helado de yogur suave y cremoso; contiene yogur en polvo.	30 – 50 g x 1 kg base	2 x 2,5 kg
D563084	LECHE ÁCIDA (BUTTERMILCH)	Clásico postre centroeuropeo, cremoso y ligeramente ácido, con aroma natural.	100 g x 1 kg base	2 x 2,5 kg
D537085	LIMONE PURO	Preparado para sorbete de limón, sabor ácido y refrescante; con zumo de limón en polvo y aroma natural.	60 g x 1 kg base	2 x 2,5 kg
D571089	MASCARPONE	Preparado para helado mascarpone, cremoso, fresco y con sabor ligeramente ácido; contiene mascarpone en polvo.	50 g x 1 kg base	2 x 2,5 kg
D532080	QUACOTTA	Preparado para helado de queso fresco con requesón en polvo.	100 g x 1 kg base	2 x 2,5 kg

Receta para helado de yogur

Leche entera	2,516 kg
Azúcar	0,428 kg
Nata 35% m.g.	0,327 kg
TRICREMA 100	0,252 kg
Dextrosa	0,201 kg
JOMIX	0,176 kg
Glucosa 38 DE	0,050 kg
Leche en polvo 1%	0,025 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,025 kg
Total	4,000 kg

Decoración (opcional)

MARMORIA CEREZA AMARENA
MARMORIA FRAMBUESA
MARMORIA FRESA
MARMORIA MELOCOTÓN – MARACUYÁ
MARMORIA NARANJA

Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes y mantecar.
- Si se desea, decorar al gusto con MARMORIA.

Pastas para helado

Pastas para helado lácteo

Art.	Producto	Descripción	Dosis	Envase
D254081	ALMENDRAS DE VIENA	Sabor típico de las almendras de Viena (garrapiñadas), con pulpa de almendra.	40 – 50 g x 1 kg base	5 kg
D250083	AVELLANA SIN TROZOS	Pulpa de avellanas tostadas sin trozos.	60 – 80 g x 1 kg base	5 kg
D235080	CACAHUETE MIRANDA	Puré de cacahuete sin trozos.	60 – 80 g x 1 kg base	5 kg
D286082	CAFÉ MACCHIATO	Sabor a café recién tostado con un ligero toque a caramelo y un intenso color marrón.	40 – 50 g x 1 kg base	5 kg
D277080	COCO	Sabor exótico, con copos de coco y coco en polvo, con aroma natural.	100 g x 1 kg base	5 kg
D405087	COOKIES	Pasta de color anaranjado con sabor a las típicas galletas americanas.	50 g x 1 kg base	5 kg
D449067	CRÈME BRÛLÉE	Aroma y sabor típico a Crème Brûlée, contiene vaina de vainilla en polvo y aroma natural.	40 – 60 g x 1 kg base	3 kg
D231082	CREMONA	Pasta con sabor a nata, ideal para helado de stracciatella; apto también para endulzar nata.	40 g x 1 kg base	5 kg
D392080	DELFINO AZUL	Pasta de color azul con sabor a vainilla, ligeramente afrutado.	50 g x 1 kg base	5 kg
D394084	MARSHMALLOW	Pasta de color naranja con un dulce sabor característico; una grata experiencia para niños y no tan niños.	40 – 60 g x 1 kg base	5 kg
D414089	PISTACHO SIN TROZOS	Con pulpa de pistacho y aroma natural, sabor típico con un toque de almendra amarga.	60 g x 1 kg base	5 kg
D263083	VAINILLA	Pasta de vainilla Bourbon con trocitos de vaina, que aporta un ligero tono amarillo al helado; sabor intenso y aromático.	20 g x 1 kg base	5 kg

Pastas para helado

Art.	Producto	Descripción	Dosis	Envase
D1242040	ALMENDRAS DE VIENA	Sabor típico de las almendras de Viena (garrapiñadas).	50 g x 1 kg base	1 kg
D1216041	CARAMELO	Pasta a base de caramelo con caramelo y aroma natural.	5 g x 1 kg base	1 kg
D1267043	ESPRESSO	Pasta con sabor a café espresso; con extracto de café en polvo y aroma natural.	50 g x 1 kg base	1 kg
D1281049	LATTE MACCHIATO	Pasta de café con leche con extracto de café en polvo y aroma natural.	50 g x 1 kg base	1 kg
D1425047	NUECES	Pasta con el característico sabor a nueces, contiene pulpa de nueces.	20 g x 1 kg base	1 kg
D1224046	PISTACHO	Pasta de pistacho con pulpa de frutos secos y un ligero toque amargo.	60 g x 1 kg base	1 kg
D1240046	TIRAMISÚ	Pasta con extracto de café en polvo, yema de huevo en polvo, brandy y aroma natural; ideal para combinar con nuestro preparado para helado de mascarpone.	40 – 50 g x 1 kg base	1 kg
D1419046	TOFFEE	Pasta de caramelo toffee con leche condensada desnatada, azúcar caramelizado y aroma natural.	50 g x 1 kg base	1 kg
D263045	VAINILLA	Pasta de vainilla Bourbon con trocitos de vaina, que aporta un ligero tono amarillo al helado; sabor intenso y aromático.	20 g x 1 kg base	1 kg
D1218045	VAINILLA BOURBON	Pasta de vainilla Bourbon con aroma natural de vainilla Bourbon.	3 g x 1 kg base	1 kg
D1220048	VAINILLA MORONI	Pasta de vainilla con aroma natural de vainilla Bourbon y vaina de vainilla extraída en polvo.	7 g x 1 kg base	1 kg

Receta para helado de vainilla

Leche entera	2,500 kg
Nata 35% m.g.	0,470 kg
Azúcar	0,430 kg
TRICREMA 100	0,250 kg
Dextrosa	0,125 kg
PASTA HELADO VAINILLA	0,150 kg
Glucosa 38 DE	0,050 kg
Leche en polvo 1%	0,025 kg
Total	4,000 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes y mantecar.
- Decorar al gusto.

Pastas para helado

Pastas para helado de fruta

Art.	Producto	Descripción	Dosis	Envase
D393063	CEREZA – COLA	Deliciosa combinación de cerezas y cola, atractivo color rojo, con zumo de cereza concentrado.	100 g x 1 kg base	3 kg
D454085	FRESA EUROPA	Sabor afrutado dulce con un toque ácido y que proporciona un tono rojo natural, con pulpa de fresa.	40 – 50 g x 1 kg base	5 kg
D266084	FRUTA DEL DRAGÓN	Con sabor fresco, afrutado y exótico; agradable color rosa y con zumo de fruta del dragón concentrado.	50 g x 1 kg base	5 kg
D259062	FRUTAS DEL BOSQUE	Exquisita combinación de fresas maduras, frambuesas, arándanos, moras y grosellas.	40 – 60 g x 1 kg base	3 kg
D283081	MANGO	Sabor afrutado y exótico, con pulpa de mango y aroma natural.	40 g x 1 kg base	5 kg

Receta para sorbete de cereza – cola

Agua	3,000 kg
Azúcar	0,650 kg
PASTA HELADO CEREZA – COLA	0,400 kg
Dextrosa	0,200 kg
Glucosa 38 DE	0,200 kg
TRIFRUTTA 50	0,150 kg
Total	4,600 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes secos y añadir a los líquidos.
- Mezclar con batidora.
- Dejar reposar un mínimo de 15 minutos y mantecar.
- Decorar con cerezas.

Pastas para helado

Art.	Producto	Descripción	Dosis	Envase
D1206042	ALBARICOQUE	Pasta de albaricoque con fruta troceada y zumo concentrado; sabor fresco y ligeramente ácido.	50 g x 1 kg base	1 kg
D1213040	ARÁNDANOS	Pasta de arándanos con zumo concentrado, arándanos y aroma natural.	50 g x 1 kg base	1 kg
D1282046	BAYA DE SAÚCO	Pasta con el típico sabor de las bayas de saúco, muy apreciado en los países del centro de Europa.	50 g x 1 kg base	1 kg
D1208046	FRAMBUESA	Pasta de frambuesa con pulpa de frambuesa y aroma natural.	50 g x 1 kg base	1 kg
D1207049	FRESA	Pasta de fresa con fruta troceada, zumo concentrado y aroma natural; sabor ligeramente ácido.	50 g x 1 kg base	1 kg
D1499048	GRANADA	Pasta de granada con zumo concentrado y aroma natural; delicioso sabor afrutado.	50 g x 1 kg base	1 kg
D1227047	GROSELLA NEGRA	Pasta de grosella negra (cassis) con grosellas negras y aroma natural.	30 g x 1 kg base	1 kg
D1238203	LAVANDA	Pasta de lavanda con extracto de lavanda y notas florales.	50 g x 1 kg base	1 kg
D1199047	LECHE DE COCO	Pasta de coco con coco en polvo y aroma natural.	50 - 70 g x 1 kg base	1 kg
D1293042	MANGO	Pasta de mango con pulpa de mango y zumo de maracuyá concentrado.	30 – 50 g x 1 kg base	1 kg
D1223049	MANZANA	Pasta de manzana con pulpa de manzana y aroma natural; dulce sabor a manzana madura.	50 g x 1 kg base	1 kg
D1221045	MELOCOTÓN	Pasta de melocotón con fruta troceada; sabor dulce y ligeramente ácido.	50 g x 1 kg base	1 kg
D1241043	MELOCOTÓN – MARACUYÁ	Pasta de melocotón - maracuyá, exótica combinación de frutas.	50 g x 1 kg base	1 kg
D1209043	PIÑA	Pasta de piña con un dulce sabor a piña madura.	30 – 50 g x 1 kg base	1 kg
D1202044	PLÁTANO	Pasta de plátano con el característico y tradicional sabor.	50 g x 1 kg base	1 kg
D1253206	ROSA	Pasta de rosa con aroma natural de rosa; toque afrutado y notas perfumadas.	50 g x 1 kg base	1 kg

Receta para sorbete de arándanos y lavanda

Agua	2,000 kg
Pulpa de arándanos	1,000 kg
Azúcar	0,700 kg
Dextrosa	0,140 kg
Glucosa 38 DE	0,140 kg
PASTA LAVANDA	0,120 kg
PASTA ARÁNDANOS	0,090 kg
TRIFRUTTA 50	0,150 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,020 kg
Total	4,360 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes secos y añadir a los líquidos.
- Mezclar con batidora.
- Dejar reposar un mínimo de 15 minutos y mantecar.
- Decorar al gusto.

Pastas para helado

Pastas para helado con licor

Art.	Producto	Descripción	Dosis	Envase
D295060	IRISH CREAM	Pasta con licor de Irish Cream y aroma natural; sabor característico de la crema de whisky irlandesa y café.	50 g x 1 kg base	3 kg
D245089	MÁLAGA	Vino de licor Málaga con pasas y aroma natural.	80 – 100 g x 1 kg base	5 kg

Art.	Producto	Descripción	Dosis	Envase
D1427041	CALVADOS	Pasta con aguardiente Calvados, zumo de manzana concentrado y aroma natural; sabor ligeramente afrutado.	50 g x 1 kg base	1 kg
D1229041	CREMA DE MENTA	Pasta de crema de menta con aroma natural; no aporta color.	20 g x 1 kg base	1 kg
D1265049	IRISH CREAM	Pasta con licor de Irish Cream y aroma natural; sabor característico de la crema de whisky irlandesa y café.	50 g x 1 kg base	1 kg
D1217048	KIRSCHWASSER	Pasta de Kirschwasser con aguardiente de cerezas silvestres y aroma natural.	50 g x 1 kg base	1 kg
D1292045	MARC DE CHAMPAGNE	Pasta de licor con el exclusivo sabor a marc de champagne.	40 – 60 g x 1 kg base	1 kg
D1211046	PERA WILLIAMS	Pasta con pulpa de pera, aguardiente de pera Williams y aroma natural.	50 g x 1 kg base	1 kg
D1230047 NOVEDAD	PROSECCO	Pasta con prosecco y aroma natural.	50 g x 1 kg base	1 kg
D1219042	RON DE JAMAICA	Pasta de ron con auténtico ron de Jamaica y aroma natural.	5 – 15 g x 1 kg base	1 kg
D423043	RON SUPRA	Nuestro clásico, redondeado con auténtico ron de Jamaica.	3 g x 1 kg base	1 kg

PASTAROM - aromas para helado con colorante

Art.	Producto	Descripción	Dosis	Envase
D1675305	PASTAROM CHOCOLATE H	Aroma semilíquido de chocolate de uso universal con colorante, aporta un ligero color (certificado Halal).	5 – 10 g x 1 kg	1 kg
D1793047	PASTAROM FRESA	Aroma semilíquido de fresa de uso universal con aromas y colorantes naturales, aporta color.	5 – 10 g x 1 kg	1 kg
D1789040	PASTAROM LIMÓN	Aroma semilíquido de limón de uso universal con aromas y colorante natural, aporta color.	5 – 10 g x 1 kg	1 kg
D1791043	PASTAROM MOCCA	Aroma semilíquido de mocca de uso universal con aromas y colorante, aporta color.	5 – 10 g x 1 kg	1 kg
D1794044	PASTAROM NARANJA	Aroma semilíquido de naranja de uso universal con aromas y colorantes naturales, aporta color.	5 – 10 g x 1 kg	1 kg
D1795041	PASTAROM VAINILLA	Aroma semilíquido de vainilla de uso universal con aromas, no aporta color.	5 – 10 g x 1 kg	1 kg

PRONTO - productos completos con estabilizante y sabor

Art.	Producto	Descripción	Dosis	Envase
D473000 NOVEDAD	CARAMELO SALADO	Mix completo en polvo para helado de caramelo cremoso con un ligero toque salado.	1,285 kg + 3 kg leche	6 x 1,285 kg
D680194	CHOCOLATE BLANCO	Mix completo en polvo para helado cremoso con cobertura de chocolate blanco.	1,75 kg + 2,6 kg agua caliente	6 x 1,75 kg
D471198	CHOCOLATE NEGRO	Mix completo en polvo para helado cremoso con intenso color y sabor a chocolate negro.	1,75 kg + 2,6 kg agua caliente	6 x 1,75 kg
D349190	SANDÍA	Mix completo en polvo para helado de fruta con agradable y refrescante sabor a sandía de color vistoso; contiene zumo de sandía en polvo.	1,2 kg + 2,8 kg agua	6 x 1,2 kg
D302195	TIPO YOGUR GRIEGO	Mix completo en polvo para helado lácteo con textura muy cremosa, típica del yogur al estilo griego. En combinación con nuestros EISFLIPS o MARMORIAS, este cremoso y suave helado será la estrella de su surtido.	1,2 kg + 3 kg leche	6 x 1,2 kg

Receta para helado de chocolate blanco con frambuesa y rosa

Agua caliente*	3,000 kg
PRONTO CHOCOLATE BLANCO	1,750 kg
Nata 35% m.g.	0,200 kg
PASTA FRAMBUESA	0,120 kg
PASTA ROSA	0,100 kg
Total	4,360 kg

*Opcional: sustituir la mitad del agua por leche.

Proceso de elaboración

- Añadir PRONTO CHOCOLATE BLANCO a los líquidos y mezclar.
- Dejar reposar un mínimo de 15 minutos.
- Mantecar.
- Decorar al gusto.

EISFLIPS - siropes de fruta

Art.	Producto	Descripción	Envase
D590042	COCO	Típico y exótico sabor a coco, con coco en polvo y aroma natural.	1 kg
D595047	FRESA	Sabor típico, con pepitas y pulpa de fresa.	1 kg
D567044	FRUTAS DEL BOSQUE	Con frutas del bosque (fresas, frambuesas, moras y arándanos) y aroma natural.	1 kg
D580043	KIWI	Con pulpa de kiwi, contiene pepitas y destaca por un color muy vistoso.	1 kg
D589046	MANGO	Sabor afrutado a mango maduro, contiene pulpa de mango y aroma natural.	1 kg
D588049	PLÁTANO	Sabor afrutado a plátano maduro, contiene pulpa de plátano y aroma natural.	1 kg

EISFLIPS - sirope de licor

Art.	Producto	Descripción	Envase
D585048	AMARETTO	Sabor amargo del amaretto con un suave toque a almendras.	1 kg

EISFLIPS - otros siropes

Art.	Producto	Descripción	Envase
D597041	CHOCOLATE	Delicado sabor a cacao, contiene cacao desgrasado en polvo.	1 kg
D562049	CREMA CARAMELO	Sabor a caramelo blando, cremoso y suave.	1 kg
D541044	MIEL	Sabor dulce y atractiva tonalidad dorada, contiene miel.	1 kg
D596044	MOCCA	Sabor al clásico e intenso café tipo mocca, con aroma natural de café.	1 kg

EISFLIPS - siropes sin azúcar *

Art.	Producto	Descripción	Envase
D631042 NOVEDAD	CARAMELO SIN AZÚCAR	Sabor característico con jarabe de caramelo.	1 kg
D645049 NOVEDAD	CHOCOLATE SIN AZÚCAR	Sabor característico con cacao desgrasado en polvo.	1 kg

* Dosis sin límite legal, en exceso puede ser laxante.

MARMORIA - variegato

MARMORIA - variegato: envase botella

PRÁCTICO ENVASE

Art.	Producto	Descripción	Envase
D513041	CANELA	Marrón rojizo, con aroma y toque a canela.	1,2 kg
D548043	CEREZA AMARENA	Color rojo oscuro y sabor típico, con cerezas amarena troceadas.	1,2 kg
D549040	FRAMBUESA	Con pulpa de frambuesa y zumo de frambuesa concentrado.	1,2 kg
D525044	FRESA	Con trocitos de fresa y zumo de fresa concentrado.	1,2 kg
D546049	MELOCOTÓN – MARACUYÁ	Con trocitos de melocotón y zumo de fruta de la pasión concentrado.	1,2 kg
D514048	NARANJA	Color intenso y brillante, contiene zumo de naranja concentrado.	1,2 kg
D547046	TOFFEE	Sabor a crema de caramelo, con leche condensada.	1,2 kg

MARMORIA - variegato: envase cubo

Art.	Producto	Descripción	Envase
D555065	CEREZA AMARENA	Color rojo intenso, con cerezas amarena enteras y troceadas.	3 kg
D584065	COOKIES	Crema de chocolate, con trocitos de galleta crujiente.	3 kg
D564067	ESPRESSO	Sabor intenso a café espresso italiano, contiene café descafeinado en polvo.	3 kg
D512068	GIANDUJA	Delicado sabor a chocolate con avellanas, con cacao desgrasado en polvo.	3 kg

Higiénico

Rápido

Varios

Art.	Producto	Descripción	Envase
D1533049	ÁCIDO DE FRUTAS	Solución de ácido cítrico para helados y sorbetes de fruta, intensifica y redondea el sabor de la fruta.	Botella de 1 kg

Decoración

Art.	Producto	Descripción	Envase
D919010	AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO	Azúcar moreno con aroma a caramelo para decoración, conserva textura.	Cubo de 3 kg
D991016	BLACK COOKIE CRUNCH	Galletas de chocolate troceadas para decoración.	Caja de 5 kg con bolsa
D500089	CHIPS CHOCOLATE	Chocolate troceado para decoración.	Caja de 5 kg con bolsa
D957012	CHOCOLINOS DE COLORES *	Grageas de chocolate de colores para decoración, aprox. 9 mm.	Caja de 3 kg con bolsa
D399300	CRISPIES DE ARROZ	Arroz hinchado chocolateado para decoración.	Caja de 2 kg
D901008	MINI NUBES HARIBO *	Artículo para decoración.	Bolsa de 1 kg
D945088	PERLAS DE COLORES *	Bolitas de azúcar de colores para decoración.	Caja de 5 kg
D526089	STRACCIATELLA MOHR	Chocolate para elaborar helado de stracciatella.	Cubo de 5 kg

* con colorantes naturales

AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO

CHIPS CHOCOLATE

CHOCOLINOS DE COLORES

CRISPIES DE ARROZ

PERLAS DE COLORES

MINI NUBES HARIBO

BLACK COOKIE CRUNCH

Gelatos

11.19 | 2000 | 6211308 E

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 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

DREIDOPPEL