

NUOVI PRODOTTI

NOVÉ PRODUKTY

2019



MISS PURPLE

IL GELATO VIOLA ALLA PATATA DOLCE
FIALOVÁ ZMRZLINA S PŘÍCHUTÍ BATÁTY

LASCIATI GUIDARE IN UN MONDO DI GUSTO INESPLORATO!

Si chiama Ube, la patata viola diventata virale e ultima tentazione nel mondo del food.

Usata per la preparazione di torte, marmellate e biscotti per il suo sapore dolce e delicato e il suo generoso colore viola.

Ispirato a questo tubero che sta conquistando le cucine di tutto il mondo nasce Miss Purple, il più divertente e intrigante gusto gelato dell'anno.

Impossibile resistere a tanta bontà e al suo incredibile colore viola: scegli il nuovo gusto alla patata dolce per sorprendere i tuoi clienti con una novità davvero golosa e di tendenza.

Di viola colpisce, di dolcezza stupisce.

NECHTE SE ZAVÉST DO SVĚTA NEPOZNANÝCH CHUTÍ!

Říká se jí UBE, fialová zmrzlina je nejnovějším pokušením ve světě gastronomie. šířícím se jako lavina. Pro svou sladkou a jemnou chuť a ušlechtilou fialovou barvu se používá při přípravě dortů, marmelád a sušenek.

Díky této hlíze, která si podmaňuje kuchyni na celém světě, se zrodila Miss Purple (Veselá brambora), nejoblíbenější a nejzajímavější zmrzlinová chuť roku.

Neodoláte úžasné chuti a neuvěřitelné fialové barvě. Zvolte si novou příchutí batáty a překvapte své zákazníky vskutku labužnickou a vkusnou novinkou.

**Zaujme fialovou barvou
překvapí svou sladkostí.**



PRODOTTO 14809
PRODUKT KIT MISS PURPLE
x 13,1 kg

COMPOSIZIONE N. 12 sacchetti da 1,05 kg
CARTONE N. 1 confezione da 72
KARTON decorazioni in zucchero
OBSAHUJE in 6 soggetti diversi
N. 1 segnagusto
N. 1 display da banco

1,05 kg *balení (12 ks v kartonu)*
1 ks *balení 72 cukrových ozdob*
v šesti různých tvarech
1 ks *štítek na označení příchuti*
1 ks *reklama na pult*

RICETTA
PER GELATO
RECEPT
NA ZMRZLINU

350 g di prodotto + 1L latte
Disciogliere il contenuto di una busta di prodotto in 3 litri di latte. Mantecare il composto e sistemare il gelato in vaschetta. Guarnire con N. 6 decori Miss Purple di diverse espressioni.

350 g výrobku + 1 l mléka
Obsah jednoho sáčku rozpustíme ve 3 litrech mléka. Vše dobře zamícháme a nalijeme do zmrzlinového stroje. Ozdobíme 6 kousky dekorací Miss Purple různých tvarů.

RICETTA
PER SOFT
RECEPT NA
TOČENOU
ZMRZLINU

300 g di prodotto + 1L latte
300 g produktu + 1 l mléka





La figura leggendaria dell'unicorno ha attraversato i secoli fino a diventare un'icona negli ultimi anni, protagonista di un vero e proprio fenomeno di massa che lo ha visto invadere il mercato e i social network. Da oggi il cavallino più trendy ha un cono gelato sulla fronte ed è pronto a portare l'arcobaleno in gelateria per incantare grandi e piccini.

Il gelato al gusto di unicorno esiste e nasce dall'unione di due gelati: uno azzurro e uno rosa. Per qualcuno ha il sapore delle nuvole, per altri il sapore dell'infanzia. Con la fantasia nessun gusto è impossibile!

La magia si è fatta gelato in una delizia non solo di gusto ma anche di estetica che conquista con i colori e l'adorabile mascotte **Unicorn**.

Legendární postavička jednorožce procházela staletími, až se stala ikonou posledních let, široce populárním protagonistou a skutečným hrdinou, který zaplavil trh a sociální sítě. Nyní nosí nejpoblárnější koník na čele zmrzlinový kornout a je připraven vnést do zmrzlinářství duhu, aby oslnil malé i velké.

Zmrzlina podle jednorožce vzniká spojením dvou příchutí: azurové a růžové.

Pro někoho chutná jako nebe, pro jiného má příchut' dětství. S trochou fantazie není žádná chuť nemožná!

Tyto kouzla vytvořila vynikající gelato nejen pro svou chuť, ale i pro svůj vzhled, který zaujme pozornost každého člověka svými barvami a rozkošným maskotem **Unicorn**.

Prodotto / Produkt: 14810 Kit Unicorn 6,7 kg

Composizione cartone:

- N. 1 secchiello da 3 kg di Pasta Unicorn Pink
- N. 1 secchiello da 3 kg di Pasta Unicorn Blue
- N. 1 confezione da 84 decorazioni in zucchero in 6 soggetti diversi
- N. 1 segnaposto
- N. 1 display da banco

Ricetta

50 g di prodotto + 1 kg di base bianca

Aggiungere 100 g di Pasta Unicorn Pink a 2 kg di base bianca.

Fare altrettanto con la Pasta Unicorn Blue.

Mantecare separatamente i due composti e sistemare poi il gelato in vaschetta alternando i colori oppure mescolandoli per un effetto sfumato.

Guarnire con N. 6 decori Unicorn di diverse espressioni.



Recept

50 g výrobku + 1 kg mléčného základu

Přidáme 100 g pasty Unicorn Pink a 2 kg mléčného základu.

Totéž uděláme s pastou Unicorn Blue.

Zamícháme odděleně obě hmoty a vlijeme je jednotlivě do zmrzlinového stroje tak, že prostřídáme barvy, nebo je promícháme, abychom vytvořili melírovaný vzhled.

Ozdobíme 6 kousky dekorací Unicorn různých tvarů.



Karton obsahuje:

- 1 ks balení 3 kg pasty Unicorn Pink
- 1 ks balení 3 kg pasty Unicorn Blue
- 1 ks balení s 84 ks cukrových ozdob v 6 různých tvarech
- 1 ks štítek na označení příchuti
- 1 ks reklama na pult



Il Quarto cioccolato. *Čtvrtá přírodní čokoláda.*

Dopo il gelato al cioccolato fondente, al cioccolato bianco e al latte nasce un nuovo classico:
il gelato artigianale al cioccolato rubino che si differenzia per colore,
sapore e consistenza.

La qualità della linea EXTRA MEC3 in un nuovo prodotto dedicato ai gelatieri
con cioccolato ottenuto dalla fava di cacao Ruby per realizzare un gelato dal gusto fruttato e
l'incredibile colore rosa.

*Po zmrzlinách z horkej čokolády, biele čokolády a mléčné čokolády prichádza nová tradice:
zmrzlina z rubínové čokolády, ktorá sa odlišuje barvou, chuťou i štruktúrou.*

*Kvalita řady EXTRA MEC3 v novém produktu, určeném pro zmrzlináře, s čokoládou
získávanou z kakaového bobu Ruby, vytvoříte zmrzlinu ovocné chuti
s neuvěřitelnou růžovou barvou.*

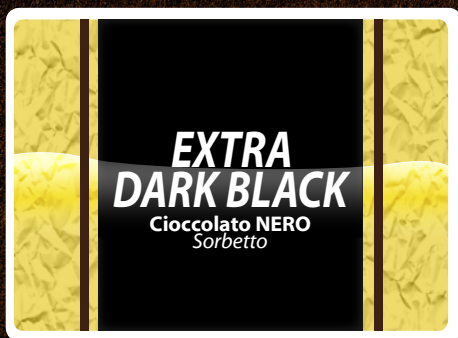


PRODOTTO / PRODUKT
08412 EXTRA RUBY

COMPOSIZIONE CARTONE
KARTON OBSAHUJE
N. 6 sacchetti da 1,5 kg
N. 1 segnagusto
1,5 kg balení (6 ks v kartonu)
1 ks štítek na označení příchuti

RICETTA / RECEPT
1 busta (1,5 kg) +
2,2 L di acqua bollente
1 sáček (1,5 kg) +
2,2 l vařící vody





Il sorbetto più nero

Nejčernější sorbet

Cioccolato fondente da sciogliere in acqua per un sorbetto dal gusto pulito e deciso.

Il nostro cioccolato più nero, nella versione senza derivati del latte.

Hořká čokoláda byla rozpuštěna ve vodě, pro čistou a výraznou chuť sorbetu.

Naše nejčernější čokoláda, ve verzi bez mléčných derivátů.

PRODOTTO / PRODUKT
08410 EXTRA DARK BLACK

COMPOSIZIONE CARTONE
KARTON OBSAHUJE
N. 6 sacchetti da 1,625 kg
N. 1 segnagusto
1,625 kg balení (6 ks v kartonu)
1 ks štítek na označení příchuti

RICETTA / RECEPT
1 busta (1,625 kg) +
2,5 L di acqua bollente
1 sáček (1,625 kg) +
2,5 l vařící vody



Nocciola-là-là



Un inno alla nocciola I.G.P., l'eccellenza tra le nocciole.
Da oggi la "nocciola più buona del mondo" in due versioni con diverse musicalità.
Alla famosa pasta pura Nocciola-là-là,
con le stesse caratteristiche che ne hanno decretato il successo,
si affianca Nocciola-là-là Scura dal sapore più deciso grazie alla tostatura più prolungata.
Nuove note all'inno MEC3 per realizzare il gelato in grado di soddisfare tutti i palati.

*Opěvovaný oříšek s označením „IGP“ vyniká mezi ostatními lískovými oříšky.
A odteď je tu „nejlepší oříšek na světě“ ve dvou rozdílných verzích.
K proslavené originalitě pasty Nocciola-là-là se přidává Nocciola-là-là scura, jež má tytéž vlastnosti,
které zaručily úspěch originálu, a navíc má výraznější chuť díky delšímu pražení.
Toto jsou nové poznatky MEC3, které uspokojují veškeré mlsné jazyčky.*



NEW

PRODOTTO / PRODUKT

14239 PASTA NOCCIOLA-LÀ-LÀ x 5 kg
14776 PASTA NOCCIOLA-LÀ-LÀ SCURA x 5 kg

COMPOSIZIONE CARTONE / KARTON OBSAHUJE

N. 2 latte da 5 kg / 5 kg balení (2 ks v kartonu)

RICETTA / RECEPT

80 - 130 g di prodotto + 1 kg di base bianca
80 - 130 g výrobku + 1 kg mléčného základu



2019 SELECTION

Bacio

Un perfetto equilibrio tra il cacao e le nocciole. Con granella di nocciole tostate per un gelato al Bacio!

Dokonalá rovnováha mezi kakaem a lískovými oříšky. S opraženými kousky lískových oříšků pro zmrzlinu příchuti Bacio!

PRODOTTO / PRODUKT
08404 BACIO 500

COMPOSIZIONE CARTONE / KARTON OBSAHUJE
N. 10 sacchetti da 1,250 kg
1,250 kg balení (10 ks v kartonu)

RICETTA / RECEPT
1 busta (1,250 kg) + 2,5 L di latte
1 sáček (1,250 kg) + 2,5 l mléka



Mascarpone

Buono, buono e buono!
Semplicemente, come è semplice da realizzare per un gelato classico ma ricco di gusto. Basterà una spolverata di cacao amaro o un amaretto sbriciolato sulla superficie per renderlo super.

*Skvělé, skvělé, skvělé!
Jednoduše skvělé, stejně jako je i jednoduchá příprava tradiční zmrzliny.
Postačí posypat hořkým kakaem nebo rozdrobenou sušenkou „amaretto“, aby byla zmrzlina dokonalá.*

PRODOTTO / PRODUKT
08405 MASCARPONE 500

COMPOSIZIONE CARTONE / KARTON OBSAHUJE
N. 10 sacchetti da 1,250 kg
1,250 kg balení (10 ks v kartonu)

RICETTA / RECEPT
1 busta (1,250 kg) + 2,5 L di latte
1 sáček (1,250 kg) + 2,5 l mléka





KIT Pistacchio Ciuri Ciuri (pistáciové Ciuri Ciuri)

Ciuri Ciuri

La celebrazione di un prezioso frutto nell'originale **Kit Ciuri Ciuri**.

Un gelato superlativo dall'inconfondibile gusto e aspetto,
che delizia il palato con la perfetta unione di un **Pesto** di pistacchio grezzo
e una pregiata e intensa **Variegatura**.

Il tutto celebrato da un **Granella** di pistacchi selezionati e tostati.

Oslava drahocenného ovoce v originální sadě **Ciuri Ciuri**.

Vysoce kvalitní gelato s nezaměnitelnou chutí a vzhledem, které potěší chuťové
buňky v dokonalém spojení surového pistáciového **pesto** a vysoce kvalitního
pistáciového **variegata**.

To vše je završeno zrny vybraných, pražených pistácií.

PRODOTTO / PRODUKT

14802 KIT PISTACCHIO CIURI-CIURI x 6,8 kg

DOSAGGIO PER UNA VASCHETTA /

MNOŽSTVÍ NA JEDNU VANIČKU

COMPOSIZIONE CARTONE / KARTON OBSAHUJE

N. 1 Pesto Pistacchio Ciuri Ciuri x 2,5 kg +
N. 1 Variegato Pistacchio Ciuri Ciuri x 2,8 kg +
N. 1 Granella di Pistacchio Ciuri Ciuri x 1,5 kg
1 ks pistáciové pesto Ciuri Ciuri 2,5 kg +
1 ks pistáciového variegata Ciuri Ciuri 2,8 kg +
1 ks pistáciové drti Ciuri Ciuri 1,5 kg

3,5 kg Base Bianca +
350 g Pesto Pistacchio Ciuri Ciuri +
400 g Variegato Pistacchio Ciuri Ciuri +
210 g Granella Pistacchio Ciuri Ciuri
3,5 kg mléčného základu +
350 g pistáciového pesta Ciuri Ciuri +
400 g pistáciového variegata Ciuri Ciuri +
210 g pistáciové drti Ciuri Ciuri





KIT

Nocciola Ciuri Ciuri

(lísko-oříškové Ciuri Ciuri)

Ciuri Ciuri

Strati di **Pesto** grezzo alternati a una nuova e raffinata **Variegatura** alla nocciola completati da una esclusiva **Granella** di rottami di nocciola tostata.
Un gelato alla nocciola tutto da scoprire per un'esperienza da non perdere nel nuovo **Kit Ciuri Ciuri**.

Vrstvu oříškového pesta střídá vrstva nového lísko-oříškového variegata a to vše doplněné o jedinečné, nahrubo drcené pražené lískové oříšky.
Oříšková zmrzlina, která čeká až, ji vyzkoušíte. Zážitek, který si nesmíte nechat ujít naleznete v novém KITu Ciuri Ciuri.

PRODOTTO / PRODUKT

14807 KIT NOCCIOLA CIURI-CIURI x 14 kg

COMPOSIZIONE CARTONE / KARTON OBSAHUJE

N. 1 Pesto Nocciola Ciuri Ciuri x 5 kg +
N. 1 Variegato Nocciola Ciuri Ciuri x 6 kg +
N. 2 Granella Nocciola Ciuri Ciuri x 1,5 kg
1 ks lísko-oříškového pesta Ciuri Ciuri 5 kg +
1 ks lísko-oříškového variegata Ciuri Ciuri 6 kg +
2 ks lísko-oříškové drti Ciuri Ciuri 1,5 kg

DOSAGGIO PER UNA VASCHETTA / MNOŽSTVÍ NA JEDNU VANIČKU

3,5 kg Base Bianca +
350 g Pesto Nocciola Ciuri Ciuri +
400 g Variegato Nocciola Ciuri Ciuri +
210 g Granella Nocciola Ciuri Ciuri
3,5 kg mléčného základu +
350 g lísko-oříškového pesta Ciuri Ciuri +
400 g lísko-oříškového variegata Ciuri Ciuri +
210 g lísko-oříškové drti Ciuri Ciuri



GranFrutta®

IL MEGLIO DELLA FRUTTA - THE BEST OF FRUIT

semplicemente!



KÓD. 18462

GranFrutta Guapa

MIX EXOTICKÉHO OVOCE GUAVA A PAPAYA.



KÓD. 18461

GranFrutta Cocco

SORBETTO DI COCCO
KOKOSOVÝ SORBET

WELCOME TO
GUAPA



A PARADISE OF GUAVA AND PAPAYA.

L'INNOVATIVA GAMMA DI PASTE CONTENENTI FINO AL 70% DI FRUTTA
PER PRODURRE, IN MODO SEMPLICE, UN SORBETTO DALLA QUALITÀ UNICA.
Ananas, Banana, Fragola, Frutti di Bosco, Gelso, Lampone, Mango, Maracuja,
Melone, Pera, Pesca.

NEJNOVĚJŠÍ ŘADA ZÁKLADŮ OBSAHUJÍCÍCH AŽ 70 % OVOCNÉ SLOŽKY,
URČENO K JEDNODUCHÉ VÝROBĚ SORBETU JEDINEČNÉ KVALITY.
Ananas, banán, jahoda, lesní plody, moruše, malina, mango,
maracuja, meloun, hruška, broskev, meruňka.



Fiordimarron Glacé

Kandované kaštany

Noti come i “Diamanti della Pasticceria”, i Marrons Glacés, sono l'ultima e più elevata espressione del lungo processo di canditura dei Marroni e rientrano tra le eccellenze artigianali italiane e francesi.

Da questa esperienza nasce una delicata ma golosa salsa con tanti marroni interi, selezionati e canditi in modo lento fino al cuore del frutto.

Una raffinatezza che merita di essere assaporata in un gelato.

Známé jako „cukrářské diamanty“: Marron Glacés (kandované kaštany) jsou nejnovějším a nejdokonalejším výsledkem dlouholeté tradice kandování kaštanů, která je v Itálii a Francii znamenitá.

Díky této tradici vznikla jemná, ale velmi chutná salsa s mnoha celými kaštanými, vybranými a pomalu kandovanými až do vnitřku plodu.

Lahodnost, která si zaslouží být vyzkoušena ve zmrzlině.

PRODOTTO / PRODUKT
14767 FIORDIMARRON GLACÉ

COMPOSIZIONE CARTONE
KARTON OBSAHUJE
N. 2 secchielli da 3 kg
3 kg balení (2 ks v kartonu)



Crokky

Il croccante più croccante è Crokky !

Il gusto e il suono del tradizionale croccante italiano realizzato con pregiate mandorle e sfizioso caramello da usare sia come pasta che come variegato per farsi trasportare in atmosfere di festa.

Krokant ze všech nejkřupavější – to je Crokky!

Chut' i zvuk tradičního italského krokantu, vyrobeného z výběrových mandlí a lahodného karamelu. Lze použít jako pasta, nebo jako variegato, abychom si mohli užít slavnostní atmosféru.

PRODOTTO / PRODUKT
14764 VARIEGATO CROKKY

COMPOSIZIONE CARTONE
KARTON OBSAHUJE
N. 2 secchielli da 2,8 kg
2,8 kg balení (2 ks v kartonu)

RICETTA / RECEPT
100 g di prodotto +
1 kg di base bianca +
prodotto tal quale per variegare
100 g výrobku +
1 kg mléčného základu +
jako variegato dle libosti



Zucca PUMPKIN

Pumpkin Pie

Dýně

La novità dal gusto vellutato,
che unisce il carattere delle spezie
alla morbidezza della zucca.

Un gelato dal gusto genuino che stuzzica
il palato con intriganti note spaziate e seduce
l'olfatto con profumi di torte appena sfornate.
La bontà, con Zucca Pumpkin, è di casa.

*Novinka se smetanovou chutí, která spojuje
výraznost koření a lehkost dýně. Zmrzlina
s pravou chutí, která vábí mlsné jazýčky svou
kořeněnou chutí skořice, muškátového oříšku
a vůní čerstvě upečeného koláče. Dobrota
Zucca- Pumpkin přináší domácí pohodu.*

PRODOTTO / PRODUKT

14763 KIT ZUCCA - PUMPKIN PIE x 6,5 kg

COMPOSIZIONE CARTONE / KARTON OBSAHUJE

N. 2 secchiello da 3 kg di Pasta Zucca -
Pumpkin Pie

N. 1 confezione da 96 Zucchere
in 8 soggetti diversi

N. 1 segnagusto

N. 1 display da banco

2 ks balení po 3 kg s pastou dýně – Pumpkin Pie

1 ks balení 96 cukrových ozdob 8 různých tvarů

1 ks štítek na označení příchuti

1 ks reklama na pult

RICETTA / RECEPT

100 g di prodotto +

1 kg di base bianca

Decorare la vaschetta con

8 Zucchere dalle espressioni che preferisci.

100 g výrobku +

1 kg mléčného základu

Vaničku ozdobíme 8 ks cukrových ozdob

podle vlastní volby.

Pecan Pie

Prelibata ed esclusiva noce, ingrediente sfizioso di tante ricette.

Una crema ricca di gherigli di noce pecan da usare sia come pasta che come variegato per un gelato dal gusto pieno e raffinato ispirato alla popolare torta americana.

Znameníty a jedinečný druh ořechů, který je chutnou složkou mnoha receptů.

Krém bohatý na jádra pekanových ořechů, který se používá jako pasta nebo variegato pro plnou chuť zmrzliny vycházející z oblíbeného receptu amerického koláče.

PRODOTTO / PRODUKT

14771 VARIEGATO NOCE PECAN PIE

COMPOSIZIONE CARTONE

KARTON OBSAHUJE

N. 2 secchielli da 2,5 kg

2,5 kg balení (2 ks v kartonu)

RICETTA / RECEPT

100 g di prodotto +

1 kg di base bianca +

prodotto tal quale per variegare

100 g výrobku +

1 kg mléčného základu +

jako variegato dle libosti



Natura

Prírodná



LINEA DI BASI "CLEAN LABEL": SENZA EMULSIONANTI, SENZA GRASSI VEGETALI E SENZA AROMI OLTRE CHE GLUTEN FREE E, OVVIAMENTE, OGM FREE.

LE BASI CHE, OLTRE LA NATURALITÀ DEGLI INGREDIENTI, VANNO ALLA RICERCA DELLA VERA ESSENZA DEL GELATO ARTIGIANALE ANCHE ATTRAVERSO L'INTRODUZIONE DI INNOVATIVE MATERIE PRIME COME LA POLPA DEL FRUTTO DEL BAOBAB.

ŘADA ZÁKLADŮ „CLEAN LABEL“: BEZ EMULGÁTORŮ, ROSTLINNÝCH TUKŮ A AROMAT, JAKOŽ I BEZ LEPKŮ A – SAMOZŘEJMĚ – BEZ GENETICKY MODIFIKOVANÝCH ORGANISMŮ.

ZÁKLADY, KTERÉ OBSAHUJÍ PŘÍRODNÍ SLOŽKY, SE POVAŽUJÍ ZA ZNOVUOBJEVENÍ OPRAVDOVÉ TRADIČNÍ DOMÁCKY VYRÁBĚNÉ ZMRZLINY, A TO SE ZAVEDENÍM INOVATIVNÍ SUROVINY JAKO JE DŘEŇ STROMU BAOBAB.

PRODOTTI PRODUKTY

COD. 02728	BASE NATURA 50
COD. 02456	BASE NATURA 120
COD. 02729	BASE NATURA FRUTTA 50
COD. 18458	BASE NATURA FRUTTA IN PASTA

Senza zuccheri aggiunti

Bez přidaného cukru

DUE LINEE DI MISCELE IN POLVERE CHE CONSENTONO DI GODERSI TUTTO IL PIACERE DI UN GELATO ARTIGIANALE DI ALTISSIMA QUALITÀ SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI*.

BASI G, DOVE IL PIACERE SI RAGGIUNGE SENZA IL PECCATO GRAZIE AI GLICOSIDI STEVIOLICI DA STEVIA.

BASI DIA&LIGHT PER UNA MAGGIORE ATTENZIONE AL CONTENUTO CALORICO.

DVĚ ŘADY HOTOVÝCH SMĚSÍ, KTERÉ DÁVAJÍ MOŽNOST SI PLNĚ VYCHUTNAT DOMÁCKOU ZMRZLINU NEJVYŠŠÍ KVALITY BEZ PŘIDANÉHO CUKRU.*

ZÁKLADY G, KDE SE POTĚŠENÍ NEPOJÍ S HRÍCHEM DÍKY STEVIOLYKOSIDŮM ZE STÉVIE.

ZÁKLADY DIA & LIGHT TAM, KDE JE TŘEBA DÁVAT POZOR NA OBSAH KALORIÍ



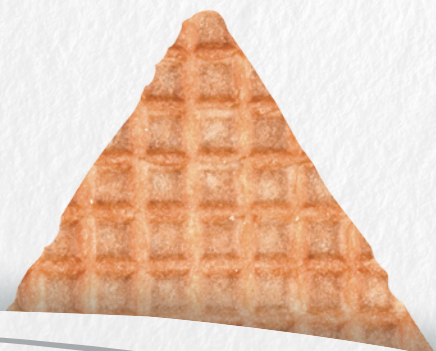
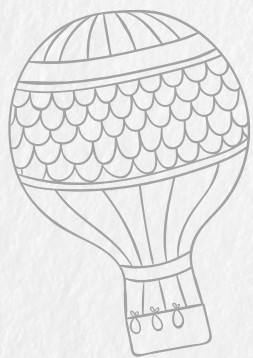
PRODOTTI PRODUKTY

COD. 02481	BASE G CREME
COD. 02482	BASE G FRUTTE
COD. 02582	BASE G MENOMENO



GUSTI PŘÍCHUTĚ

COD. 12502	DIA&LIGHT FIORDILATTE
COD. 12504	DIA&LIGHT CIOCCOLATO
COD. 12501	DIA&LIGHT VANIGLIA
COD. 12505	DIA&LIGHT YOGHIN
COD. 12503	DIA&LIGHT FRUIT



*CONTENGONO NATURALMENTE ZUCCHERI

*PŘÍROZENĚ OBSAHUJÍ CUKRY



LE MIGLIORI PROPOSTE PER CHI CERCA UN'ALTERNATIVA PRIVA DI QUALSIASI FONTE DI ORIGINE ANIMALE CON TUTTA LA SICUREZZA VEGANOK, LA CERTIFICAZIONE ETICA DEL MONDO VEGANO.

NEJLEPŠÍ NABÍDKA PRO TY, KTEŘÍ HLEDÁJÍ ALTERNATIVU BEZ ČEHOĀOLIV ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, PLNĚ BEZPEČNOU SE ZNAČKOU VEGAN OK, OSVĚDČENÍM DO VEGANSKÉHO SVĚTA.

Risogel

Per un gelato con tutta la leggerezza del riso.
NA ZMRZLINY S LEHKOSTÍ RÝŽE.

GUSTI PŘÍCHUTĚ

COD. 08718	KIT RISOGEL
COD. 08717	KIT RISOGEL PLUS
COD. 08724	KIT RISOGEL NOCCIOLCROC
COD. 08719	KIT RISOGEL CIOK
COD. 08725	KIT RISOGEL COOKIES

Soyagel

Ricca di soya e possibilità.
PLNÝ SÓJI A MOŽNOSTÍ.

PRODOTTO PRODUKT

COD. 05163 BASE SOYAGEL



Base Crema Vegan

(ZÁKLADNÍ VEGANSKÝ KRÉM)

Per sviluppare la tua bevanda vegetale preferita.

NA PŘÍPRAVU VAŠEHO OBLÍBĚNÉHO ROSTLINNÉHO NÁPOJE.

PRODOTTO PRODUKT

COD. 02669 BASE CREMA VEGAN





SWEET MATCHA

QUANDO L'ORIENTE INCONTRA L'OCCIDENTE.

Una ricetta inedita, un gusto intrigante che sorprenderà la vista e il palato. Il gusto deciso della crema con biscotti al tè verde Matcha incontra le dolci note del cioccolato bianco per un gelato dal sapore unico.

KDYŽ SE VÝCHOD SETKÁ SE ZÁPADEM.

Originální recept, který překvapí svým vzhledem, ale i chutí. Výrazná chuť zeleného čaje Matcha, doplňující se sladkými tóny bílé čokolády s kousky cookies sušenek, spojené v jedinečnou chuť.

PRODOTTO / PRODUKT

14808 KIT COOKIES MATCHA GREEN TEA x 8,7 kg



COMPOSIZIONE CARTONE / KARTON OBSAHUJE

- N. 1 sacchetto di Base Cookies® Matcha Green Tea da 2,5 kg
- N. 1 latta di Cookies® Matcha Green Tea da 5,5 kg
- N. 1 sacchetto di Frollini Cookies® Matcha Green Tea da 0,7 kg

- 1 ks sáček base Cookies® Matcha Green Tea, 2,5 kg
- 1 ks plechovka Cookies® Matcha Green Tea, 5,5 kg
- 1 ks sáček sušenek Cookies® Matcha Green Tea, 0,7 kg

RICETTA / RECEPT

50 g di Base Cookies® Matcha Green Tea +
1 kg di base bianca.
Variegare con Cookies® Matcha Green Tea e
decorare con Frollini Cookies® Matcha Green Tea.

50 g base Cookies® Matcha Green Tea +
1 kg mléčného základu
Variegato Cookies® Matcha Green Tea polde libosti
ozdobíme sušenkami Cookies® Matcha Green Tea.

COOKIES[®] Caramel

Una appetitosa crema al caramello avvolge una croccante granella di biscotti caramellati.
Lussuria per le papille gustative.

*Lákavý karamelový krém, který v sobě skrývá křupavé kousky karamelových sušenek.
Velká výzva pro chuťové pohárky.*

PRODOTTO / PRODUKT
14772 COOKIES CARAMEL

COMPOSIZIONE CARTONE / KARTON OBSAHUJE
N. 2 latte di Cookies[®] Caramel da 6 kg
6 kg plechovka Cookies[®] Caramel (2 ks v kartonu)

RICETTA / RECEPT
80 g di prodotto +
1 kg di base bianca +
prodotto tal quale per variegare
80 g výrobku +
1 kg mléčného základu +
variegato podle libosti



Bonjour Noisette!



QUELLA® NOCCIOLA PRALINÉ (OŘÍŠKOVÉ PRALINKY)

LA NUOVA CREMA ALLE NOCCIOLE CHE PORTA IN GELATERIA L'ARTE DELLA PRALINATURA FRANCESE, ESALTANDO TUTTO IL GUSTO TOSTATO DELLE NOCCIOLE CON L'AROMA CARAMELLATO DELLA PRALINATURA.

NOVÝ KRÉM S PŘÍCHUTÍ KARAMELIZOVANÝCH LÍSKOVÝCH OŘÍŠKŮ, KTERÝ PŘINÁŠÍ UMĚNÍ FRANCOUZKÝCH PRALINEK DO ZMRZLINY. [tutá](#)

PRODOTTO / PRODUKT: 14782 QUELLA® NOCCIOLA PRALINÉ

COMPOSIZIONE CARTONE / KARTON OBSAHUJE

N. 2 LATTE DI QUELLA® NOCCIOLA PRALINÉ DA 6 KG / 6 KG PLECHOVKA QUELLA® NOCCIOLA PRALINÉ (2 KS V KARTONU)

Solo bontà senza limiti



QUELLA® G

L'ORIGINALE CREMA AL GUSTO DI NOCCIOLA E CACAO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI (CONTIENE NATURALMENTE ZUCCHERI).
DA GUSTARE SENZA PENSIERI. IL PIACERE SENZA IL PECCATO.

*NEZAMĚNITELNÝ KRÉM S PŘÍCHUTÍ LÍSKOVÝCH OŘÍŠKŮ A KAKAA, BEZ PŘIDANÉHO CUKRU (OBSAHUJE PŘÍRODNÍ CUKR).
VYCHUTNEJTE SI JEJ BEZ STAROSTÍ. POTĚŠENÍ BEZ HŘÍCHU.*

PRODOTTO / PRODUKT: 14780 QUELLA® G

COMPOSIZIONE CARTONE / KARTON OBSAHUJE

N. 2 LATTE DI QUELLA® G DA 6 KG / 6 KG PLECHOVKA QUELLA® G (2 KS V KARTONU)



WONDERCREAM

UN NUOVO MODO DI INTERPRETARE UN TREND DEL SETTORE:
FRESCO E GUSTOSO, PRATICO E SEMPLICE DA REALIZZARE, INCONTRERÀ L'APPROVAZIONE
DI GRANDI E BAMBINI GRAZIE ALL'ALTA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME, ALLA ACCATTIVANTE
MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E ALLE INFINITE POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE DEI CONI.
SCEGLI TRA I NOSTRI GELATI SOFT E LIBERA LA TUA FANTASIA.

NOVÝ ZPŮSOB, JAK INTERPRETOVAT TRENDY V OBORU:
PRODUKT, KTERÝ JE ČERSTVÝ A CHUTNÝ, PRAKTICKÝ A JEDNODUCHÝ NA PŘÍPRAVU, OCENÍ
NEJEN DOSPĚLÍ ALE I DĚTI, A TO DÍKY VYSOKÉ KVALITĚ SUROVIN, POUTAVÉMU VZHLEDU
A NEKONEČNÝM MOŽNOSTEM OSOBITĚ TVOŘIVOSTI.
UVOLNĚTE SVOJÍ FANTAZII A VYBERTE SI MEZI NAŠIMI TOČENÝMI ZMRZLINAMI.

CODICE KOD	DESCRIZIONE / POPIS
19318	SOFT-ICE BLUE SKY
19332	SOFT-ICE CHEESECAKE
19301	SOFT-ICE CHOCOLATE FLAVORED
19327	SOFT-ICE COOKIES®
19330	SOFT-ICE COTTON CANDY
19305	SOFT-ICE CREAM
19302	SOFT-ICE LEMON
19331	SOFT-ICE MATCHA TEA
19325	SOFT-ICE SALTED BUTTER CARAMEL
19304	SOFT-ICE STRAWBERRY
19320	SOFT-ICE VANILLA BLACK
19306	SOFT-ICE VANILLA WHITE
19300	SOFT-ICE VANILLA YELLOW
19303	SOFT-ICE YOGO



DALL'ESPERIENZA E DALLA CREATIVITÀ MEC3 NASCE WONDERCREAM:
L'EVOLUZIONE DEL GELATO SOFT IN GOURMET DESSERT.

DÍKY ZKUŠENOSTEM A TVOŘIVOSTI FIRMY MEC3 SE ZRODIL WONDERCREAM:
POKROKOVÁ TOČENÁ ZMRZLINA JAKO LABUŽNICKÝ DEZERT.

ENTRA IN WONDERCREAM,
UN TRIPUDIO DI GUSTO OLTRE L'IMMAGINAZIONE!

VSTUPTÉ DO SVĚTA WONDERCREAM,
VÍTĚZSTVÍ CHUTI S VAŠÍ PŘEDSTAVIVOSTÍ.

ORIENT EXPRESS

SOFT-ICE MATCHA GREEN TEA BASE, kód. 19331

CONO
KORNOUT

CIALDA ARROTOLATA
VAFLOVÝ KORNOUTEK

GELATO / ZMRZLINA

SOFT-ICE MATCHA TEA

VARIEGATI CREMA
E FRUTTA
KRÉMOVÉ VARIEGATO

QUELL'ALTRA®

CRUNCHY E
DECORAZIONI
POSYP A OZODBY

GRANELLA DI COOKIES MATCHA
DRŤ SUŠENEK COOKIES MATCHA

TOCCO FINALE
NAKONEC

COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO TIPO "M"
POLEVA Z BÍLÉ ČOKOLÁDY TYPO „M“

NEWYORK CHEESECAKE

SOFT-ICE CHEESECAKE ZÁKLAD, KÓD 19332

CONO
KORNOUT

CIALDA ARROTOLATA
VAFLOVÝ KORNOUTEK

GELATO / ZMRZLINA

SOFT-ICE CHEESECAKE

VARIEGATI CREMA
E FRUTTA
OVOCNÉ VARIEGATO

FIORDIFRAGOLA

CRUNCHY E
DECORAZIONI
POSYPY A OZODBY

BISCOTTO CHEESECAKE
SUŠENKY CHEESECAKE



L'evoluzione creativa della tua gelateria

Kreativní rozvoj
vašeho zmrzlinářství



LA PASTICCERIA FACILE E VELOCE PER AMPLIARE LA TUA OFFERTA.
CUKRÁTKA JEDNODUŠE A RYCHLE PRO ROZŠÍŘENÍ VAŠÍ NABÍDKY

TORTE / DORTY



FRUTTOLOTTI
OVOCNÉ MINI ZÁKUSKY



BARATTOLOTTI / POHÁRY



Basi / Základy

**Cremfix per la pasticceria positiva.
Basi Semifreddo per la pasticceria
negativa.**

*Cremfix pro tradiční cukrářské
výrobky.*

*Semifreddo (mražené dezerty)
pro mražené cukrářské výrobky
v minusových teplotách.*



Farcy / Náplně

Nuove farciture con il 70% di frutta per dessert negativi, positivi e prodotti da forno.

*Nové náplně se 70% ovocné složky, dají se použít na dezerty chlazené, mražené a dokonce
i pro pečené produkty.*

Mirror glaze / Polevy

Pratica ed artistica linea di glasse ad effetto specchio utilizzabili a temperatura negativa e positiva ideali per ricoprire semifreddi, bavaresi, mousse e monoporzioni.

*Praktická a inspirativní řada polev se zrcadlovým efektem, použitelných jak pro mražené, tak pro chlazené
výrobky: perfektní jako polevy na mražené dezerty, bavorský krém, mousse a mini dezerty.*

Deco / Dekorace

**Decorazioni belle e pronte all'uso
per trasformare e rendere invitante
ogni dolce, in grado di soddisfare
tutte le esigenze estetiche.**

*Krásné ozdoby připravené
k rychlému použití, aby
všechny dezerty vypadaly
lákově a dosáhly
estetických
požadavků.*



Squeeze

A DEEP taste IMMERSION



PIÙ GUSTO PER I TUOI COCKTAILS A BASE FRUTTA

SQUEEZE è la nuova linea MEC3 IN CUPS dedicata al mondo del bere miscelato: ricchi e golosi preparati tutti da mixare, per drink irresistibili!

VÍČE CHUTI PRO TVÉ KOKTEJLY NA OVOCNÉ BÁŽI

SQUEEZE je nová řada MEC3 IN CUPS určená pro svět koktejlů: směsi plné chuti pro přípravu neodolatelných míchaných nápojů!



PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTACI:
PRO VÍČE INFORMACÍ NÁS KONTAKTUJTE:



+420 241 001 271 info@mec3.cz mec3.cz
MEC3 s.r.o., Psohlavců 1731/8a, 147 00, Praha 4



The Genuine Company