

NUOVI
PRODOTTI
2020
NOVÉ PRODUKTY



IL TRIONFO DELLA GOLA.



CROCOCÒ

DOLCI, SOTTILI E CROCCANTI CRÊPES
SI FONDONO CON LA PRELIBATEZZA DEL GELATO.

SLADKÉ, TENKÉ A KŘUPAVÉ „CRÊPES“, KTERÉ SE ROZPUSTÍ S LAHODNOU ZMRZLINOU

Un grande ingrediente dalla consistenza unica, in un una nuova specialità MEC3.

Le originali crêpes francesi, arrotolate ed essiccate diventano pregiate Feuilletine una volta sbriciolate in sottilissime e croccanti scaglie. Custodiamo questa delicata friabilità in una crema al cioccolato al latte che incontra una superba crema Chantilly dedicata ai golosi raffinati.

Úžasná ingredience jedinečného složení v nové specialitě MEC3.

Pravé francouzské „crêpes“, zatočené, usušené a rozdrobené na jemné a křupavé lupínky, se proměňují na velmi kvalitní „feuilletine“. Tato lahodně křehká pochoutka se skrývá v krému s příchutí mléčné čokolády, který se snoubí s báječným krémem Chantilly, určeným jen pro rafinované požitkáře.

Un gelato sontuoso ispirato all'eleganza e alla sfarzosità dello stile barocco, Crococo stuzzica la gola e appaga i sensi con eleganza e stile.

Luxusní zmrzlina inspirovaná elegancí a přepychem barokního stylu. Crococo pokouší chuť a uspokojuje i ostatní smysly elegancí a stylem.



PRODOTTO

Výrobek

KIT CROCOCò x 7,3 kg - Cod. 14832

KIT CROCOCÓ X 7,3 KG – KÓD 14832

COMPOSIZIONE

CARTONE

Karton
obsahuje

N. 1 secchiello da 2,8 kg di Pasta Crococo

N. 1 secchiello da 4,5 kg di Variegato Crococo

N. 1 segnagusto

N. 1 display da banco

2,8 kg pasty Crococo

4,5 kg variegata Crococo

1 štítek na označení příchutí

1 displej na pult

LA LEGGEREZZA E LA CROCCANTEZZA
DELLE CRÊPES SBRICIOLATE
incontrano la sontuosità del
CIOCCOLATO E DELLA
CREMA CHANTILLY
creando un'opera prima.
SFARZOSO COME IL ROCOCO.
CROCCANTE COME NESSUNO.
questo gelato appaga i sensi
con eleganza e stile.



*LEHKÉ A KŘUPAVÉ ROZDROBENÉ CRÊPES se snoubí s přepychem
ČOKOLÁDY A KRÉMU CHANTILLY a tvoří tak premiérové dílo.
HONOSNÁ JAK ROKOKO, KŘUPAVÁ JAKO NIC JINÉHO.
Tato zmrzlina uspokojí všechny smysly svým stylem a elegancí.*

RICETTA Recept

Aggiungere 50 g di Pasta Crococo
per ogni kg di base bianca.
Variare a piacere con Variiegato Crococo.

Přidáme 50 g pasty Crococo na každý kg základu.
Promícháme podle chuti s variegatem Crococo.

Profiteroles

La goduria di trovare la bontà dei profiteroles in vaschetta.

Cioccolato bianco o fondente?

Per evitare l'imbarazzo della scelta e provare qualcosa di unico, li abbiamo messi entrambi.

Una ganache al gusto di cioccolato bianco e una al gusto di cioccolato fondente, con piccoli bigné di pasta choux, si incontrano per dare vita ad una piramide di golosità.

Per un gelato grandioso consigliamo di utilizzarli sulla nuova pasta crema chantilly.

Potěšení z nálezu v podobě dobroty jako profiterolky ve zmrzlinové vaničce.

Čokoláda hořká, nebo bílá?

Abychom se vyhnuli problému s touto volbou a dostalo se nám něčeho jedinečného, přidali jsme obě varianty.

Jeden krém „ganache“ s příchutí bílé čokolády a jeden s příchutí hořké čokolády s malinkými profiterolky z odpalovaného těsta se doplňují, aby vytvořily to nejlepší potěšení.

Pro super zmrzlinu je doporučujeme použít s novou pastou na krém Chantilly.



PRODOTTO / VÝROBEK
14826 KIT PROFITEROLES x 8,00 kg

COMPOSIZIONE CARTONE
N. 1 secchiello di Variegato Profiteroles Bianco da 4,00 Kg
N. 1 secchiello di Variegato Profiteroles Nero da 4,00 Kg

KARTON OBSAHUJE
4 kg balení světlého variegata Profiteroles Bianco
4 kg balení tmavého variegata Profiteroles Nero

Brownie

Ispirato al tradizionale dolce americano, MecBrownie è pronto a conquistare con la sua cioccolatosità.

Una salsa extragolosa con tanti pezzi di Brownies gourmet.

Quadrotti dal colore scuro, dalla leggera crosticina e dall'impasto denso di cacao.

Un dolce unico, con una doppia consistenza: un morbido impasto unito ad una croccante superficie.

Gli amanti del cioccolato non potranno resistere!

Inspirovaná tradičním americkým moučníkem, MecBrownie je připravena uspokojit tvůj hlad po čokoládě.

Obzvláště labužnická poleva se spoustou kousků brownies gourmet.

Kostičky tmavé barvy s tenoučkou vrstvou těsta plného kakaa.

Jedinečný moučník dvojí konzistence: měkké těsto spolu s křupavým povrchem.

Milovníci čokolády neodolají!



PRODOTTO / VÝROBEK
14830 VARIEGATO MECBROWNIE x 5,00 Kg

COMPOSIZIONE CARTONE
N. 2 secchiello di Variegato MecBrownie da 5,00 Kg

KARTON OBSAHUJE
5 kg balení (2 ks v kartonu)



Un morbido cuore alla nocciola ricoperto da una salsa white di friabile wafer, il tutto avvolto da una croccante granellina al cacao.

Il celebre iMama Que Buena! nella versione White.

Jemný oříškový základ zalitý bílou polevou z křupavých oplátek, vše pokryto kakaovými křupinkami.

Již známá iMama Que Buena! v bílé variantě.



PRODOTTO / VÝROBEK

14434 KIT iMAMA QUE BUENA! x 9,00 Kg

COMPOSIZIONE CARTONE

N. 1 secchiello di Pasta iMama Que Buena! da 4,00 Kg

N. 1 secchiello di Variegato iMama Que Buena! da 5,00 Kg

KARTON OBSAHUJE

4 kg balení pasty iMama Que Buena!

5 kg balení variegata iMama Que Buena!

RICETTA

Aggiungere 100 g di Pasta iMama Que Buena!
per kg di base bianca.

Variegare a piacere con Variegato iMama Que Buena!

RECEPT

Na každý kg základu přidáme 100 g pasty iMama Que Buena!

Promícháme podle chuti s variegatem iMama Que Buena!



Pregiate fave di cacao duettano con croccanti wafer su una melodia di nocciole tostate.

Un gelato pieno di golosità e di ritmo che evoca suggestive ed esotiche atmosfere.

Lo snack fatto gelato!

Výběrové kakaové boby hrají duet s křupavými oplatkami na melodii pražených oříšků.

Zmrzlina plná chuti a rytmu, která evokuje působivou a exotickou atmosféru.

Svačinka, která se stala zmrzlinou!



PRODOTTO / VÝROBEK

14827 KIT iMAMA QUE BUENA! WHITE x 8,50 Kg

COMPOSIZIONE CARTONE

N. 1 secchiello di Pasta iMama Que Buena! White da 4,00 Kg

N. 1 secchiello di Variegato iMama Que Buena! White da 4,00 Kg

N. 1 sacchetto di Granellina iMama Que Buena! White da 0,50 Kg

KARTON OBSAHUJE

4 kg balení pasty iMama Que Buena! White

4 kg balení variegata iMama Que Buena! White

0,5 kg balení granellou iMama Que Buena! White

RICETTA

Aggiungere 100 g di Pasta iMama Que Buena! White per kg di base bianca. Variiegare a piacere con Variegato iMama Que Buena! White.

Decorare con la Granellina iMama Que Buena! White.

RECEPT

Na každý kg základu přidáme 100 g pasty iMama Que Buena! White

Promícháme podle chuti s variegatem!

iMama Que Buena! White.

Ozdobíme granellou (křupinkami) iMama Que Buena!

MARSHMALLOW

Il gelato al gusto marshmallow non è buono, di più!

Sembra uscito dalla casetta di Hänsel e Gretel: è cremoso, colorato, dolce e morbido.

Un kit composto da una base per creare la crema di Marshmallow e da un gommoso variegato per completare una fiaba di gelato destinato a divertire grandi e piccini.

La struttura caramellosa e la golosità del gusto marshmallow conquisteranno i più piccoli e risveglieranno i sapori della nostalgia negli adulti che non si sono dimenticati di essere stati bambini una volta.

Senza gelatina animale per soddisfare anche i più esigenti.

Zmrzlina příchuti marshmallow není jen výborná, ale má v sobě ještě něco víc! Vypadá, jako kdyby byla z pohádky o perníkové chaloupce: je krémová, barevná, sladká i měkoučká.

Balení se skládá ze základu na přípravu krému marshmallow a želatinové směsi, které spolu dají vzniknout pohádkové zmrzlině, aby potěšily velké i malé.

Karamelová struktura a plnost chuti marshmallow si získají ty nejmenší a dospělým umožní si zavzpomínat, že kdysi byli také dětmi.

Bez želatiny živočišného původu, aby uspokojila i ty nejnáročnější.



PRODOTTO / VÝROBEK

14840 KIT GUSTO MARSHMALLOW x 11 KG

COMPOSIZIONE CARTONE

N. 8 sacchetti di Base Marshmallow da 1,00 Kg

N. 1 secchiello di Variegato Marshmallow da 3,00 Kg

KARTON OBSAHUJE

1 kg balení základu Marshmallow (8 balení v kartonu)

3 kg balení variegata Marshmallow (1 balení v kartonu)

RICETTA

1 busta di Base Marshmallow (1,00 Kg) + 2 L di acqua

Disciogliere il contenuto di una busta in 2 litri di acqua.

Mantecare il composto e sistemare il gelato in vaschetta.

Guarnire con il Variegato Marshmallow e prepararsi alla festa.

RECEPT

1 sáček základu (1,00 kg) rozpustíme ve 2 litrech vody.

Obsah rozmícháme a vlijeme do vaničky.

Ozdobíme variegatem Marshmallow a připravíme se na oslavu.

Golden Caramel

Goloso caramello al burro con pigmenti color oro per impreziosire e incuriosire ogni ricetta.

Buono da gustare e attraente nel look con i suoi glitter dalle proprietà scintillanti per conferire un effetto gioiello a tante creazioni.

Soluzione versatile e di tendenza per stupire i clienti con un tripudio di luccichio in una salsa liscia di qualità in un mix esplosivo di sensazioni.

Un innovativo prodotto per molteplici applicazioni in gelateria, pasticceria e beverage.

Il variegato brillante per dare un tocco unico a gelato in vaschetta, coppe gelato, dessert al cucchiaio, torte, semifreddi e tutto ciò che la fantasia suggerisce.

Labužnický máslový karamel s pigmenty zlaté barvy zkrášlí a zdokonalí každý recept.

Výtečná chuť a atraktivní vzhled díky zlatavým třpytkám, které propůjčí spoustě výrobků efekt šperku.

Všestranné stylové řešení, které nadchne zákazníky svým světélkujícím zábleskem rozpuštěným v hladké výběrové polevě a způsobí výbuch všech smyslů.

Nový výrobek k mnohostrannému použití ve zmrzlinářství, cukrářství i baru.

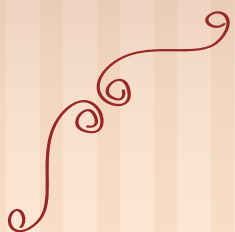
Světélkující směs, která zapůsobí jedinečným dotekem na zmrzlině ve vaničce, zmrzlinových kornoutech, krémových dezertech, semifreddech (mražených dezertech) a na všem, kde to fantazie dovolí.



PRODOTTO / VÝROBEK
14828 GOLDEN CARAMEL SAUCE x 1,30 Kg

COMPOSIZIONE CARTONE
N. 6 bottiglie da 1,30 Kg

KARTON OBSAHUJE
1,30 kg balení (6 ks v kartonu)



Croissant

Una vera e propria icona della pasticceria francese: il croissant, in un nuovo e sorprendente gusto gelato.

Il profumo dei cornetti caldi in un gelato dalle tante applicazioni.

Una bella e fragrante pasta con tanti pezzi di brioche per un gelato da "farcire" ogni giorno in modo diverso.

Per una colazione, una merenda o per qualsiasi momento di dolcezza.

*Opravidový symbol francouzského cukrářství:
croissant, a to v nové překvapivé zmrzlinové příchuti.*

*Vůně teplých „loupáčků“ ve zmrzlině širokého použití.
Příjemně voňavý krém se spoustou kousků
croissantu, který „okoření“ každý den tak trochu
jiným způsobem.*

*Na snídani, na svačinu či pro jakoukoliv sladkou
chvilku.*



PRODOTTO / VÝROBEK
14795 PASTA GUSTO CROISSANT x 2,80 Kg

COMPOSIZIONE CARTONE
N. 2 secchielli da 2,80 Kg

KARTON OBSAHUJE
2,80 kg balení (2 ks v kartonu)

RICETTA
Aggiungere 60 g di Pasta Gusto Croissant per kg di base bianca.
Variare a piacere con le salse FiordiMec3.

RECEPT
Na každý kg základu přidáme 60 g pasty Gusto Croissant.
Ozdobíme podle chuti polevami FiordiMec3.

Crema Chantilly

Delicata e raffinata crema per un gelato da gustare così com'è o come base di deliziose ricette. Un asso nella manica da giocare per superlative creazioni di pasticceria in gelateria.

Jemný a rafinovaný krém k použití do zmrzliny jako samotný nebo jako základ skvostných receptů. Vytáhni toto eso z rukávu a realizuj se v nepřekonatelných zmrzlinářských a cukrářských výtvorech.

PRODOTTO / VÝROBEK
14777 PASTA CREMA CHANTILLY x 2,80 Kg

COMPOSIZIONE CARTONE
N. 2 secchielli da 2,80 Kg

KARTON OBSAHUJE
2,80 kg balení (2 ks v kartonu)

RICETTA
Aggiungere 50 g di Pasta Crema Chantilly per kg di base bianca.

RECEPT
Na každý kg základu přidáme 50 g pasty Crema Chantilly.



Vaniglia Regina

Una pasta perfetta per creare un gelato dal colore intenso (senza coloranti) e il gusto della classica crema all'uovo italiana. Con estratto di vaniglia Bourbon del Madagascar e tuorlo d'uovo per un sapore ricco e pieno in una crema come una volta, perché la tradizione è sovrana in gelateria.

Dokonalá pasta na přípravu zmrzliny výrazné barvy (bez barviv) a chuti klasického italského žloutkového krému. Výtažek z madagaskarské vanilky a vaječný žloutek, které dávají bohatou krémovou chuť jako kdysi dávno, protože ve zmrzlinářství vládne tradice.

PRODOTTO / VÝROBEK
14820 PASTA VANIGLIA REGINA x 3,00 Kg

COMPOSIZIONE CARTONE
N. 2 secchielli da 3,00 Kg

KARTON OBSAHUJE
3,00 kg balení (2 ks v kartonu)

RICETTA
Aggiungere 30 g di Pasta Vaniglia Regina per kg di base bianca.

RECEPT
Na každý kg základu přidáme 30 g pasty Vaniglia Regina.



KIT TRILOGY

KÓD 14838

3 cioccolati in un solo esclusivo gusto.

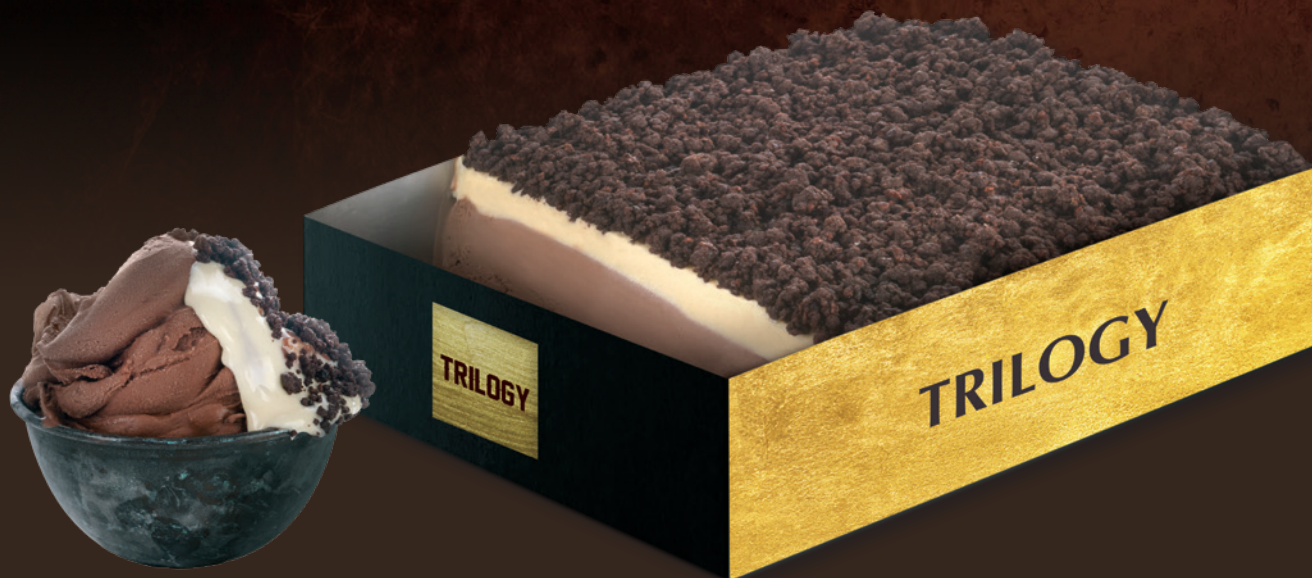
3 čokolády v jedné luxusní příchuti.

Fondente, bianco o al latte? Con Trilogy non è più necessario scegliere. Gelato al cioccolato al latte, avvolto da una salsa al cioccolato bianco e ricoperto da un crumble al cacao nero con croccanti fave di cacao.

Un incontro di diversi sapori e consistenze che dà vita ad una esperienza di gusto unica.

Tutte le sfumature del cioccolato in un gelato esclusivo e prezioso.

Hořká, bílá, nebo mléčná? S Trilogy již není třeba se rozhodovat. Zmrzlina s příchutí mléčné čokolády zalitá polevou z bílé čokolády a pokrytá drobenými sušenkami z tmavého kakaa s křehkými kakaovými boby. Spojení tří různých chutí a konzistencí, které vytváří zážitek jedinečné chuti. Všechny čokoládové odstíny v jedné výtečné a exkluzivní zmrzlině.



IL KIT CONTIENE KARTON OBSAHUJE

EXTRA TRILOGY - N. 4 sacchetti da 1,2 kg
VARIEGATO TRILOGY - N. 1 latta da 6 kg
INSTACRUMBLE CACAO - N. 1 secchiello da 2,5 kg

1,2 kg balení EXTRA TRILOGY (4 ks v kartonu)
6 kg balení VARIEGATO TRILOGY (1 ks v kartonu)
2,5 kg balení INSTACRUMBLE CACAO (1 ks v kartonu)



KÓD 08430

Senza zuccheri aggiunti*. Bez přidaného cukru*.

Il nostro Extra Dark senza zucchero aggiunto...
Con fibre e dolcificato con estratto di Stevia
per assaporare il piacere del cioccolato fondente
senza il peccato.

*Naše Extra Dark bez přidaného cukru ...
S vlákninou a oslazená výtažkem ze stévie.
Vychutnejte si potěšení z hořké čokolády
bez hříchů.*

* contiene naturalmente zuccheri

* obsahuje přírodní cukr



DOSAGGIO DÁVKOVÁNÍ

1 busta (1,625 kg) + 2,5 l di acqua calda
1 sáček (1,625 kg) + 2,5 l teplé vody

IL CARTONE CONTIENE KARTON OBSAHUJE

Sacchetto da 1,625 kg; 6 per cartone
1,625 kg balení (6 ks v kartonu)



KÓD 08416

Il cioccolato monorigine. The single-origin cocoa.

Sorbetto con il 100% di cacao e massa di cacao
della Repubblica Dominicana,
tra i migliori al mondo.

*Čokoláda z jediné oblasti
Sorbet ze 100% kaka a kakaové hmoty
z Dominikánské republiky,
mezi nejlepšími na světě.*



DOSAGGIO DÁVKOVÁNÍ

1 busta (1,8 kg) + 2,5 l di acqua bollente
1 sáček (1,8 kg) + 2,5 l vroucí vody

IL CARTONE CONTIENE KARTON OBSAHUJE

Sacchetto da 1,8 kg; 6 per cartone + 1 segnagusto
1,8 kg balení (6 ks v kartonu) + 1 štítek na označení příchuti

Nocciola Dorata

100 % nocciole cultivar "Nocciola Tonda di Giffoni" in una pasta dal colore dorato, per un gelato dal sapore delicato ma memorabile.

100 % oříšků odrůdy „Tonda di Griffoni“ v pastě zlatavé barvy na zmrzlinu jemné chuti, na kterou nelze zapomenout.



PRODOTTO / VÝROBEK
14836 PASTA NOCCIOLA DORATA x 5,00 kg

COMPOSIZIONE CARTONE
N. 2 secchielli da 5,0 kg

KARTON OBSAHUJE
5,00 kg (2 ks v kartonu)

RICETTA
Aggiungere 80 g per kg di base bianca.

RECEPT
Na každý kg základu přidáme 80 g pasty.

Pistacchio Fiordisale di Sicilia

Attenta selezione dei pistacchi più pregiati con l'aggiunta di Fiordisale di Sicilia.
Il gusto intenso del pistacchio impreziosito ed esaltato da piacevoli note salate.
Vi conquisterà al primo assaggio!

*S láskou vybrané nejvyšší pistácie s prídavkom sicílskej ručne zbieranej morské soli.
Silná chuť pistácií ešte viac zvýraznená príjemným slaným náznakom.
Získá si vás již při prvním ochutnání!*



PRODOTTO / VÝROBEK
14839 PASTA PISTACCHIO CON FIORDISALE DI SICILIA x 4,00 kg

COMPOSIZIONE CARTONE
N. 2 secchielli da 4,00 kg

KARTON OBSAHUJE
4,00 kg balení (2 ks v kartonu)

RICETTA
Aggiungere 80-100 g per kg di base bianca.

RECEPT
Na každý kg základu přidáme 80-100 g pasty.





Ciuri
Ciuri

Kit Peanut Ciuri Ciuri

x 14 kg kód 14837

Una pasta pura realizzata con arachidi macinate per un gelato goloso dalla struttura piacevolmente granulosa. Una crema al burro di arachidi che crea dipendenza.

Una granella di arachidi caramellate e delicatamente salate.

Il nuovo Ciuri Ciuri fa venire l'acquolina in bocca solamente a descriverlo.

Ryzí pasta připravená z mletých arašídů, která dává vzniknout labužnické zmrzlině příjemně granulované konzistence. Krém na bázi arašídového másla, jemuž nelze odolat.

Drť lehce solených a karamelizovaných arašídů.

Na nové „Ciuri Ciuri“ se vám budou sbíhat sliny, jen co o něm uslyšíte.

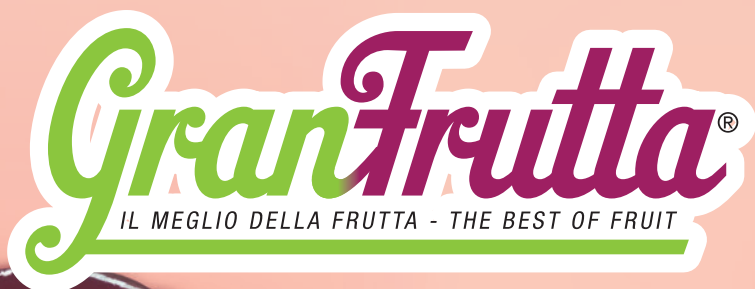
COMPOSIZIONE

N. 1 Pesto Peanut Ciuri Ciuri x 5 kg
+
N. 1 Variegato Peanut Ciuri Ciuri x 6 kg
+
N. 3 Granella Peanut Ciuri Ciuri x 1 kg

KARTON OBSAHUJE

1x Pesto Peanut Ciuri Ciuri x 5 kg
+
1x Variegato Peanut Ciuri Ciuri x 6 kg
+
3x Granella Peanut Ciuri Ciuri x 1 kg





UNA GRAN OCCASIONE DA COGLIERE

*VELKÁ PŘÍLEŽITOST, KTEROU
SI NEMŮŽEŠ NECHAT UJÍT*



**16 PASTE AD ALTISSIMO DOSAGGIO DI
FRUTTA**

*16 DRUHŮ PAST S VYSOKÝM OBSAHEM
OVOCE*

**QUALITÀ DEL PRODOTTO E PRATICITÀ
INCOMPARABILI**

*KVALITNÍ PRAKTICKÝ VÝROBEK, KTERÉMU
SE NIC NEVYROVNÁ*

**ATTENTA SELEZIONE DELLE MIGLIORI
MATERIE PRIME**

*POZORNĚ VYBÍRANÉ NEJLEPŠÍ
SUROVINY*



PRODOTTI CERTIFICATI VEGAN OK

VÝROBKY S CERTIFIKÁTEM VEGAN OK



KÓD 18466

MELAGRANA

GRANÁTOVÉ JABLKO



59%

DI FRUTTA
OVOCE

25%

SUL GELATO FINITO
V HOTOVÉ ZMRZLINĚ



KÓD 18467

LITCHI

LIČI



52%

DI FRUTTA
OVOCE

22%

SUL GELATO FINITO
V HOTOVÉ ZMRZLINĚ



NOVITÀ
NOVINKA



BANG!

NELLA FAMIGLIA COOKIES® ARRIVA LA NEW ENTRY SUPER CRUNCHY COOKIES® COCOBOOMI, IL NUOVO GUSTO EXTRA GOLOSO CHE MIXA DIVERSI TIPI DI CROCCANTEZZA. COOKIES® COCOBOOMI TRASPORTERÀ I VOSTRI SENSI IN PARADISI ESOTICI E REGALERÀ AL PALATO UN'ESPLOSIONE DI SENSAZIONI UNICHE! PERFETTO DA PROPORRE SIA IN VERSIONE CLASSICA SIA COME CREMINO, COOKIES® COCOBOOMI FARÀ ESPLODERE LA GOLOSITA.

DO RODINKY COOKIES PŘICHÁZÍ SUPER CRUNCHY COOKIES® COCOBOOMI NOVÁ PŘÍCHUŤ, OBZVLÁŠTĚ LABUŽNICKÁ, KTERÁ SNOUBÍ RŮZNÉ STUPNĚ KŘUPAVOSTI. COOKIES® COCOBOOMI PŘENESE TVÉ SMYSLY DO EXOTICKÉHO RÁJE A TVÝM CHUŤOVÝM BUŇKÁM DOPŘEJE EXPLOZI JEDINEČNÝCH CHUTÍ! ÚŽASNĚ K NABÍDCE JAK V KLASICKÉ VERZI, TAK VE VERZI KRÉMOVÉ. COOKIES® COCOBOOMI TĚ PŘIMĚJE K NENASYTNOSTI.

KIT COOKIES® COCOBOOM!
kód 14821

Composizione del kit

VARIEGATO
COOKIES® COCOBOOM!
1 latta da 6 kg

PASTA PER
COOKIES® COCOBOOM!
1 secchiello da 3 kg

CRUMBLE
COOKIES® COCOBOOM!
2 sacchetti da 2,5 kg cad.

Karton obsahuje

6 kg balení
VARIEGATA COOKIES® COCOBOOM!

3 kg balení
PASTY COOKIES® COCOBOOM!

2,5 kg balení
CRUMBLE (drcené sušenky) COOKIES®
COCOBOOM (2 ks v kartonu)



RICETTA

RECEPT

COOKIES® COCOBOOM! CLASSICO

Base Bianca 1000 g
Pasta per Cookies® Cocoboom! 50 g

Variegare a piacere con
Variegato Cookies® Cocoboom!

Decorare con una pioggia
di Crumble Cookies® Cocoboom!

Smetanový základ 1000 g
Pasta Cookies® Cocoboom! 50 g

Promícháme podle chuti
s Variegatem Cookies® Cocoboom!

Ozdobíme lehkým posypem
z drtí Cookies® Cocoboom!

COOKIES® COCOBOOM! CREMINO

Base bianca 1000 g
Pasta per Cookies® Cocoboom! 50 g

Variegare a piacere con
Variegato Cookies® Cocoboom!

Appiattare nella vaschetta.

Ricoprire completamente con
Crumble Cookies® Cocoboom!

Smetanový základ 1000 g
Pasta Cookies® Cocoboom! 50 g

Promícháme podle chuti
s Variegatem Cookies® Cocoboom!

Rozprostřeme ve vaničce.

Rovnoměrně posypeme
drtí Cookies® Cocoboom!



Quella®

The original

Coffee & Crystals

RISVEGLIA I SENSI

UNA PIOGGIA DI CRISTALLI E
GRANELLA DI CAFFÈ CHE SI TUFFANO
IN UNA MORBIDA CREMA AL CAFFÈ

PROBUZENÍ SMYSLŮ

SPRŠKA KRYSTALKŮ
A KÁVOVÝCH ZRNEK PONOŘENÝCH
DO HEBKÉHO KÁVOVÉHO KRÉMU



Quella® Coffee&Crystals ti stupirà per il suo gusto persistente e la sua consistenza unica, avvolgente e crunchy. Pronta per servire la tua creatività e diventare protagonista delle tue golose creazioni, **Quella® Coffee&Crystals** è la nuova crema della famiglia Quella® che porterà una sferzata di energia in vetrina!

Quella® Coffee & Crystals tě nadchne díky své intenzivní chuti a jedinečné konzistenci, okouzlující a křupavá. Připravena předvést tvoji kreativitu a stát se hlavní hrdinkou mezi tvými výtvy pro labužníky, **Quella® Coffee & Crystals** je novou krémovou zmrzlinou z rodinky Quella®, která energicky vyšvihne vaši vitrínu!

PRODOTTO / VÝROBEK - 14792 QUELLA® COFFEE&CRYSTALS

COMPOSIZIONE CARTONE / KARTON OBSAHUJE
N° 2 LATTE DI QUELLA COFFEE&CRYSTALS / 6 KG BALENÍ (2 KS V KARTONU)

PINK IS THE NEW WOW!



IL GUSTO INASPETTATO E IL COLORE ACCATTIVANTE DI UNA SPECIALE FAVA DI CACAO.

Lasciatevi conquistare da Quella Ruby, la crema per gelateria dallo stile e dal gusto inconfondibili grazie alle note acidule del Cioccolato da fave di cacao Ruby e alla sua nuance pop, per una vetrina creativa e di tendenza.

NEOČEKÁVANÁ CHUŤ A ATRAKTIVNÍ BARVA ZE ZVLÁŠTNÍHO KAKAOVÉHO BOBU.

Nech se unést chuť Quella Ruby, krémem pro stylové zmrzlinářství nezaměnitelné chuti díky lehce nakyslému tónu čokolády z kakaových bobů Ruby a populárnímu odstínu. Do kreativní a módní vitríny.

PRODOTTO / VÝROBEK
14791 QUELLA RUBY

COMPOSIZIONE CARTONE / KARTON OBSAHUJE
N° 2 LATTE DI QUELLA RUBY / 6 KG BALENÍ (2 KS V KARTONU)

PIACERE EXTREME

UN SAPORE ROTONDO E AVVOLGENTE ESCE FUORI DAL GUSCIO.

Quella® Nocciola renderà ogni accostamento e ogni creazione un momento ricco di piacere. Resistere? Impossibile.

VYROVNANÁ A INTENZIVNÍ CHUŤ, KTERÁ SE VYLOUPNE ZE SKOŘÁPKY.

Díky Quella® Nocciola bude každá kombinace a každý tvůj výtvar chvilkou plnou potěšení. Odoláš? Nemožné.



**PRODOTTO / VÝROBEK
14790 QUELLA® NOCCIOLA**

**COMPOSIZIONE CARTONE / KARTON OBSAHUJE
N° 2 LATTE DI QUELLA NOCCIOLA / 6 KG BALENÍ (2 KS V KARTONU)**



Squeeze



- | | |
|-------|-----------------------------------|
| 21108 | Kiwi Delight NOVINKA |
| 21109 | Mulberry Crush NOVINKA |
| 21110 | Guapa Bonita NOVINKA |
| 21111 | Green Melon Breeze NOVINKA |

Quella family
The original



- | | |
|-------|---------------------------------|
| 14789 | Ruby NOVINKA |
| 14785 | Hazelnut Praliné NOVINKA |



GranFrutta
IL MEGLIO DELLA FRUTTA - THE BEST OF FRUIT

- | | |
|-------|------------------------|
| 18472 | Coconut NOVINKA |
|-------|------------------------|

COOKIES FAMILY

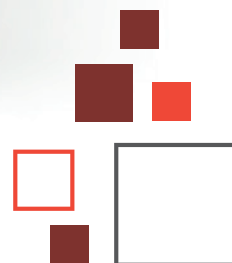


- | | |
|-------|-----------------------------|
| 14787 | Mr. Original NOVINKA |
| 14786 | Mr. Black NOVINKA |

Cukrářské novinky



Basi / Základy



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

Cremfix pro chlazené cukrářské výrobky. Základy pro semifreddo (mražené dezerty) a pro mražené cukrářské výrobky.

LA PASTICCERIA FACILE E VELOCE PER AMPLIARE LA TUA OFFERTA.

RYCHLÉ A SNADNÉ ZÁKUSKY K ROZŠÍŘENÍ TVÉ NABÍDKY.

ŠLEHAČKOVÉ DORTY



TARTELETKY



OVOCNÉ KOŠÍČKY



POHÁRKY



Farcy / Náplně

Kód	Produkt	Množství / karton
14930	CREMA GIANDUJA MAGIC	2 x 5,5 kg

Mirror glaze / Polevy

Kód	Produkt	Množství / karton
15913	MIRROR GLAZE MANGO	2 x 3 kg
15912	MIRROR GLAZE MISS PURPLE	2 x 3 kg
15911	MIRROR GLAZE WHITE	2 x 3 kg

Tartellete / Tartaletky

Kód	Produkt	Množství / karton
16090	INSTACRUMBLE CACAO	3 x 2,5 kg
16089	INSTACRUMBLE CARAMEL	3 x 2,5 kg
16088	INSTACRUMBLE NEUTRO	3 x 2,5 kg
36671	TARTELLETTA NEUTRA MANDORLA	42 ks
36672	TARTELLETTA BLACK CIOCCOLATO	42 ks

Pan di spagna / Piškotové pláty

Kód	Produkt	Množství / karton
36654	PAN DI SPAGNA NEUTRO 38X56 H 1,8CM	6 ks
36655	PAN DI SPAGNA CACAO 38X56 H 1,8CM	6 ks





LA NATURA DEL GELATO

The Napure Line è la gamma completa che permette ai gelatieri di offrire un gelato dall'etichetta corta e con ingredienti chiari, in grado di conquistare la fiducia di consumatori sempre più attenti alla naturalità dei prodotti. Tanti prodotti tra Basi, Creme, Salse di frutta, Coperture e Decorazioni, fatti per offrire il gelato più genuino possibile.

PRÍRODA VE ZMRZLINĚ

Řada NAPURE umožní zmrzlinářům nabízet zmrzlinu s neobširnou etiketou a s jednoduchými složkami, vhodnou k získání důvěry stále pozornějšího spotřebitele, který dává přednost přírodnímu původu složek. Mnoho ingrediencí, ať už základů, krémů, ovocných polev, posypů, nebo ozdob, pro nabídku stále více přírodní zmrzliny.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTACI:
PRO VÍCE INFORMACÍ NÁS KONTAKTUJTE:



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

