

KATALOG LODOWY

2019

גליל





Drodzy Klienci,
oddajemy w Wasze ręce katalogowy przegląd lodowych możliwości.

Pierwsze promienie słońca, powiew wiosennego wiatru, wszystko budzi się do życia, budzą się również nasze kubki smakowe. „Jeść oczami” i „przez żołądek do serca” to dwa znane powiedzenia, które sprawdzają się tu idealnie. Smak ulubionych lodów, ich kształt i kolor natychmiast przywołują wspomnienia, dla każdego z nas inne i wyjątkowe. Kto nie pamięta lodów na patyku „Bambino”, kręconych czy kanapek lodowych, z którymi podczas wakacyjnej laby każdy brzdąc pomykał po podwórku. Tych właśnie odczuć bez troski i swobody szukamy, zając „zimne przyjemności” w upalne dni. Okres letni to nie jedyny czas, w którym sięgamy po zamrożony deser: lody na smutno, lody na wesoło, żeby coś uczcić, żeby coś „zająć” - lodowa uczta na każdą okazję. Włoska dewiza dolce vita to to, do czego wszyscy tęsknimy i czego poszukujemy w otaczających nas smakach i zapachach. Nasza propozycja to fuzja tradycji i innowacji. Różnorodność konsystencji i temperatur obok nieśmiertelnej wanilii i czekoladowego hormonu szczęścia. Naturalność składu, nowoczesność wykonania – to połączenie idealne. Dla każdego coś pysznego: wysmienite lody rzemieślnicze, zakręcony przysmak świderkowy, aksamitny delikates soft lub tajskie ruloniki. Nie zabraknie też opcji dla świadomych konsumentów stawiających na zdrowy tryb życia i staranną dietę. Personalizacja to siła idealnego produktu. Pałaszowaniu lodowych rarytasów sprzyja cała gama słodkich dodatków i cieszących oko dekoracji.

Zapraszamy do „Krainy lodu”, gdzie delikacje i frykasy są najwyższej klasy. Smakosze mrożonych specjałów, łącznie się - sezon lodowy czas zacząć!



Więcej informacji o produktach oraz aktualnych
promocjach na naszej stronie internetowej

www.plus.biz.pl, 

oraz pod numerami telefonów

(42) 674 52 24, (42) 674 69 45, (42) 674 13 22

Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami netto producentów i nie są ofertą w rozumieniu prawa handlowego, lecz stanowią zaproszenie do negocjacji. Podne ceny mają charakter informacyjny i mogą ulec zmianie, jeżeli producenci zmienią swoje ceny.

Zastrzega się możliwość wystąpienia błędów w procesie druku.

Katalog 2019, wydanie kwiecień 2019. Wszystkie prawa zastrzeżone.

Kopiowanie całości lub fragmentów bez zgody firmy P.P.U. „PLUS” Sp. z o.o. zabronione.

SPIIS TREŚCI

1. Lody tradycyjne rzemieślnicze	4
2. Lody świderki	12
3. Lody soft	14
4. Płynne masy lodowe	17
5. Wafle do lodów	18
6. Polewy zastygające	22
7. Lody na patyku	24
8. Lody tajskie	25
9. Desery lodowe	26
10. Napoje mrożone - granita, kawa, shake	28
11. Surowce do produkcji	31
12. Gofry tradycyjne, bąbelkowe, ryżowe, naleśniki	32
13. Dodatki do gofrów, naleśników i deserów	34
14. Posypki	37
15. Sosy	40
16. Dekoracje do deserów	42
17. Promocje	44
18. Pucharki do deserów	46
19. Drobne dodatki	47
20. Podstawki, zasobniki, opakowania	48
21. Drobny sprzęt, ubrania	49
22. Urządzenia	51

1. LODY TRADYCYJNE RZEMIEŚLNICZE

Określenie **lody tradycyjne** odnosi się przede wszystkim do sposobu produkcji. Polega on na zamrażaniu w maszynie do lodów niewielkich porcji mieszanki (od kilku do kilkunastu kilogramów). Maszyny do takiej produkcji są używane przez rzemieślników, więc często dla lodów tradycyjnych stosuje się zamiennie nazwę **lody rzemieślnicze**. Produkcję lodów zaczyna się od przygotowania płynnej mieszanki. Jej główne składniki to:

- do lodów mlecznych – mleko + śmietanka + cukier
- do lodów owocowych – woda + owoce + cukier

Robienie codziennie, od podstaw, kilkudziesięciu smaków różnych lodów w małej pracowni rzemieślniczej jest praktycznie niemożliwe. Dlatego stworzono metodę, która polega na przygotowaniu dużej porcji bazy o neutralnym smaku, z której robi się wiele kuwet różnych smaków lodów.

Bazy do lodów rzemieślniczych to wieloskładnikowe produkty zawierające, m.in. różne substancje aktywne, które zagęszczają lub emulgują mieszankę. Pełnią one ważną rolę w procesie powstawania lodów, kiedy **płynna mieszanka przekształca się w chłodną i kremową masę**.

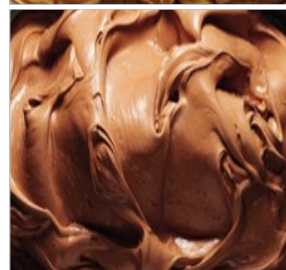
PARAMETRY ZBILANSOWANEJ MASY LODOWEJ

1. Cukry 16-22% Zbyt wiele: Bardzo słodkie dla podniebienia Bardzo miękka konsystencja Słabe wchłanianie pęcherzyków powietrza Zbyt mało: Niewystarczająco słodkie Raczej twarda konsystencja Słaba zdolność do formowania gałek Prawie nie przekazują smaku	2. Tłuszcze 8-12% Zbyt wiele: Tłusty posmak Niejednorodna struktura Słabe wchłanianie pęcherzyków powietrza Zbyt mało: Niewielka kremistość	3. Beztłuszczowe substancje stałe w mleku 6-8% Zbyt wiele: Ziemista konsystencja (z powodu skrzystalizowanej laktozy) Zbyt mało: Niezbyt zwarte i zbite Niejednorodna struktura Słabe wchłanianie pęcherzyków powietrza
4. Inne substancje stałe 2-3% Zbyt wiele: Mocno wyczuwalny smak Niejednorodna struktura Niewielki stopień napowietrzania Zbyt mało: Słabo wyczuwalny smak Słaba stabilność	5. Wszystkie substancje stałe 32-45% Zbyt wiele: Ciężka konsystencja Niewielki stopień napowietrzania Zbyt mało: Mało wartości odżywczych Słabo wyczuwalny smak	



1. LODY TRADYCYJNE RZEMIEŚLNICZE

Wybrane bazy do lodów (doza)	Opakowanie	Cena netto
Mlecznych		
— Baza EMULSTAB 6K (0,45%) MEC3	2,5kg	59,10zł/kg
— Baza PANNA BASE (3,5%) MEC3	2,5kg	70,80zł/kg
— Baza STABLMIX (33%) MONTEBIANCO	2,5kg	39,36zł/kg
— Baza AUDACE (7,5%) MONTEBIANCO	1,5kg	85,77zł/kg
— Baza G bez cukru (22%) MEC3	0,9kg	62,30zł/kg
Czekoladowych		
— Baza CZEKOLADA 100 (7%) MEC3	2kg	55,30zł/kg
— Baza CZEKOLADA 200 (13,8%) MEC3	2kg	90,50zł/kg
— Baza CHOCO BASE ciemna czekolada BARRY CALLEBAUT (0,8kg bazy + 0,8kg wybranej czekolady = 4kg lodów) (wegańskie)	0,8kg	52,95zł/kg
— Baza CHOCO BASE AL LATTE mleczna czekolada BARRY CALLEBAUT (0,8kg bazy + 0,8kg wybranej czekolady = 4kg lodów)	0,8kg	52,95zł/kg
Owocowych		
— Baza NEUTRALIN (0,4%) MEC3	1kg	109,10zł/kg
— Baza GELMIX (3,5%) MEC3	3kg	41,10zł/kg
— Baza G bez cukru (25%) MEC3	1,1kg	60,80zł/kg
— Baza MONTEFRUTTO (10%) MONTEBIANCO	1kg	43,78zł/kg
Z alkoholem		
— Baza DIVINA (11%) MEC3	2kg	70,80zł/kg
Sorbetowych		
— Baza CYTRYNA 100 (6,8%) MEC3	2,5kg	69,30zł/kg
— Baza LIMONCELLO 100 (6,5%) MEC3	2,5kg	67,60zł/kg
— Baza LIMONGEL 50 (35%) MONTEBIANCO	1kg	
— Baza CENTOFRUTTA NDL (7,5%) MONTEBIANCO	1,5kg	45,96zł/kg
— Baza LAMIAFRUTTA (5%) MONTEBIANCO	10kg	56,57zł/kg
— Syrop TENACE (25%) MONTEBIANCO	3kg	27,41zł/kg
Wegańskich		
— Baza CREMA VEGAN (35,1%) MEC3	1,4kg	37,00zł/kg
— Baza VEGAN (43,5%) MONTEBIANCO	2kg	47,73zł/kg
Wybrane kompozycje smakowe MEC3	Opakowanie	Cena netto
babka piaskowa (4,8%), beza z kasztanami (5,7%), guma do żucia (4,8%), cappuccino (5,7%), cola (6,5%), cookies biscottino (4,8%), cookies black (6,3%), cynamon (5,7%), dolce latte (2,4%), imbir z cytryną (5,5%), jogurt (4,8%), karmel (3,8%), kasztan (7,4%), kawa (2,9%), kawa espresso (2%), krem brulee (6,1%), lukrecja (3,9%), malaga (7,4%), marcepan (4,8%), mascarpone (3,8%), panna cotta (4,8%), piernik (5,7%), pina colada (7,4%), mięta (4,3%), mięta biała (4,8%), pistacja (4,8%), ricotta (9,1%), róża (6,5%), sernik (3,9%), skarby sezamu (9,1%), szarlotka (4,8%), śmietanka (3,9%), tiramisu (6,5%), ulica makaronikowa (9,1%), wafel (5,7%), wanilia (2,4%), whisky cream (4,8%), zabaione (7,4%), zielona herbata (6,5%)	od 1kg do 5,5kg	od 56,20zł/kg



1. LODY TRADYCYJNE RZEMIEŚLNICZE CZEKOLADOWE

Lody to mieszanka surowców (mleka, śmietany, jajek, cukru, owoców, itd.), która, pod wpływem zimna, zagęszcza się i uzyskuje konsystencję pasty. Technologiczny poziom mieszanki lodowej zależy od składników niezbędnych do jej uzyskania.

PROPORCJE

Tłuszcze: 8-10%, Beztłuszczowe substancje stałe w mleku: 7-9%, Masa kakaowa: 4,5-5,5%, Całkowita zawartość cukru: 18-22%, Całkowita zawartość produktów stałych: 39-43%, Punkt zmrzania: 250-280, Siła słodząca: 17-19%, Kuwertura: 15-20%



FAZA PIERWSZA PASTERYZACJA MIESZANKI

1. Wymieszaj płynne składniki i podgrzej mieszankę do 40°C. Starannie odmierzyć ilości wszystkich składników w recepturze na lody włoskie. Dodaj do pasteryzatora (temperatura +4°C) następujące składniki: świeże mleko pełnotłuste, śmietanę, wszystkie płynne cukry (np. cukier inwertowany, miód, itp.).
2. Zmiksuj wszystkie sproszkowane składniki i dodaj je do mieszanki. W temperaturze 40°C dodaj i wymieszaj następujące składniki: mleko w proszku, dekstrozę, cukier kryształ, sproszkowany syrop glukozowy, stabilizatory.
3. Pasteryzuj. Podnieś temperaturę mieszanki do +72/75°C i pasteryzuj przez 15 sekund.
4. Dodaj niestopioną kuwerturę i zhomogenizuj mieszankę, gwałtownie obniżając jej temperaturę do +4°C. Pozwól jej dojrzeć.
5. Pozwól mieszanke dojrzeć w tej temperaturze od 4 do 6 godzin.

FAZA DRUGA PRODUKCJA LODÓW

1. Frezuj lody. Wlej mieszankę do frezera i frezuj ją w temperaturze -5°C przez 5 – 10 minut.
2. W temperaturze -5°C dodaj alkohol.
3. Wyciśnij lody z frezera.
4. Utwardź lody. Umieść lody w zamrażarce szokowej. Jeśli chcesz je umieścić w witrynie obniż ich temperaturę do -14°C. Jeśli chcesz je przechowywać w chłodni obniż temperaturę lodów do -18°C.
5. Sprzedawaj lody albo eksponuj je w witrynie.



1. LODY TRADYCYJNE RZEMIEŚLNICZE CZEKOLADOWE

CHOCO GELATO CALLEBAUT

Pierwsze czekoladowe Gelato z prawdziwą belgijską czekoladą - bogatsze od każdej receptury dostępnej na rynku. Wystarczy połączyć jedno opakowanie z 2,5l wody lub mleka (w zależności od smaku) i otrzymujemy kuwetę 4kg/4,5l lodów.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
CHOCO GELATO NERO (52,5% bardzo ciemnej belgijskiej czekolady i czarnego proszku kakaowego). Czarny kolor. Intensywny i deserowy smak czekolady.	8 x 1,6kg	49,54zł/kg
CHOCO GELATO EXTRA FONDANTE (60% ciemnej belgijskiej czekolady). Ciemny, brązowy kolor. Intensywny smak ciemnej czekolady z nutami prażonego kakao.	8 x 1,6kg	46,79zł/kg
CHOCO GELATO FONDANTE (61,5% ciemnej belgijskiej czekolady). Ciepły, brązowy kolor. Intensywny smak ciemnej czekolady z nutami prażonego kakao.	8 x 1,6kg	46,34zł/kg
CHOCO GELATO BIANCO (70% belgijskiej białej czekolady). Kremowy biały kolor. Wyśmienita kremowa czekolada ze słodkimi nutami karmelu.	8 x 1,6kg	49,30zł/kg
CHOCO GELATO GOLD (60% czekolady karmelowej). Złoto-karmelowy kolor. Intensywny, karmelowy smak z nutami biszkoptu, toffi i soli.	8 x 1,6kg	54,80zł/kg
CHOCO GELATO FIOR DI CAO - zawiera 12% masła kakaowego. Biało-kremowy kolor. Idealna baza do receptur z dodatkiem kakao.	8 x 1,6kg	54,80zł/kg

KONCENTRATY (PASTY) DO LODÓW MEC3

Wybrane smaki (Doza)	Opakowanie	Cena netto
Kakaowe i orzechowe: biała czekolada (9,1%), buena (9,1%), chrups (10,7%), gianduia (7,4%), gorzki migdał (7,4%), kakao (7,4%), kokos (5,7%), migdał (7,4%), nugat (6,5%), trufla (7,4%)	od 3,5kg do 6kg	od 68,10zł/kg
Premium: orzech laskowy (7,5%), orzech włoski (9,1%), pistacja (9,1%), crema italiana (6,1%), mascarpone (13%), migdał (9,1%), wanilia (2,9%)	od 2,1kg do 10kg	od 77,00zł/kg

PASTA KAWOWA TERRAVITA

Formuła oparta na oleju roślinnym oraz półpłynna konsystencja pasty zapewnia łatwe dozowanie. Skoncentrowana forma sprawia, że jest to **wysokowydajny dodatek**, pozwalający już przy niewielkiej ilości uzyskać atrakcyjny efekt smakowy i intensywny aromat. **Dozowanie: 2-10%**. Idealna do lodów o smaku kawowym, mocca caffè latte.

Smak	Opakowanie	Cena netto
Pasta kawowa 65%	5kg	52,50zł/kg



1. LODY TRADYCYJNE RZEMIEŚLNICZE OWOCOWE

SKONCENTROWANE PASTY MONTEBIANCO

Skoncentrowane pasty owocowe do tworzenia przepysznych lodów owocowych.

Wybrane smaki past owocowych (doza)	Opakowanie	Cena netto
truskawka natura 100 (7-8%), truskawka (10%), ananas (10%), banan (10%), brzoskwinia (10%), malina (10%), melon (10%), owoce leśne (10%), poziomka (10%), zielone jabłko (10%)	2 x 4kg	od 41,99zł/kg
Wybrane smaki past kremowych (doza)	Opakowanie	Cena netto
amaretto (8-35%), biała czekolada (8-10%), biała mięta (3-4%), słony karmel (8%), kokos (7,5%), orzech laskowy z czekoladą (11%), chrupka pasta z arom. rumu (8%), fior di biscotto (8-10%), giandua gold (8-10%), orzech laskowy (8-10%), pistacja (8-10%), kawa (5%), malaga (7,5%), mascarpone (8-10%), beza (5%), czekolada (8-10%), niebieska smerfowa (7%), różowa guma do żucia (5%), cytrusowy (8%), orzech wł. (6-7,5%), panna cotta (10%), śmietanka (3-5%), orzech arachidowy (10-12%), pistacja (7-8%), prażone migdały (7-8%), tiramisu (5%), gorzka czekol. (9%), wanilia (3,5%), jogurt (3-3,5%), zabaione (12%), zielona mięta (3-4%),	10 x 1kg 2 x 3kg 2 x 5kg	od 47,30zł/kg



PASTY OWOCOWO-SMAKOWE BARBARA LUIJCKX

Pasty stworzone w 100% z naturalnych składników, bez konserwantów i sztucznych kolorantów oraz modyfikowanych skrobi. Nadają wyrobom **intensywny smak i zapach oraz naturalny kolor**. Szeroka gama past daje nieograniczone możliwości kombinacji smaków w musach, lodach, nadzieniach i wypiekach. **Ekonomiczne dozowanie: 30-50g : 1kg.**

Smaki	Opakowanie	Cena netto
truskawka, malina, jagoda, jeżyna, wiśnia, gruszka, rabarbar, rokitnik, żurawina, limonka, brzoskwinia-marakuja, cytryna, pomarańcza, mandarynka, ananas, banan, mango, Jamajka Rum, Irish Cream, advocat, prosecco (białe wino), karmel, tiramisu, latte macchiato, migdał wiedeński, wanilia, mięta, NOWOŚCI: imbir, lawenda, róża, różowy grapefruit, morela, orzech włoski, kokos, czarny bez	1kg	od 67,24zł/kg

PASTY AROMATYZUJĄCO-KOLORYZUJĄCE BARBARA LUIJCKX

Pasty o wielu zastosowaniach - nadają produktowi **wyraźny smak** (identyczny z naturalnym) oraz kolor. Bardzo wydajne: **dozowanie od 0,5% do 1% masy**. Idealne do zapiekania, wzmacniania aromatu i koloru w kremach, musach, lodach czy galaretkach bazujących na świeżych owocach i wielu innych produktach cukierniczych.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
pistacja, cytryna, mokka, banan, truskawka, pomarańcza, wanilia	1kg	od 55,14zł/kg

1. LODY TRADYCYTNE RZEMIEŚLNICZE OWOCOWE

SKONCENTROWANE PASTY OWOCOWE PROSPONA

Produkt powstały z odpowiednio przygotowanych i rozdrobnionych owoców, tworzących gęstą, mocno skoncentrowaną masę. Widoczne i wyczuwalne w smaku **kawałki owoców** w połączeniu z bazą lodową nadają **prawdziwy, naturalny owocowy smak i kolor** wyrobom łódziskim. Nie zmienia swoich właściwości podczas zamrażania. **Dozowanie: 6%-10% w stosunku do masy całkowitej.** Produkt nie zawiera sztucznych barwników azowych Szczególnie polecamy także jako dodatek do kremów, budyniów, śmietany i ciast.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
ananas, brzoskwinia, cytryna, czarna porzeczka, grapefruit, gruszka, jabłko, jagoda, malina, pomarańcza, truskawka, wiśnia, zielone jabłko	1,2kg, 4kg	od 23,00zł/kg

PŁATKI RÓŻY Z CUKREM PROSPONA

To wyjątkowy produkt otrzymany z płatków jadalnej róży utartych z cukrem zgodnie z tradycyjną recepturą. W połączeniu z mleczną bazą lodową **nadają różany kolor, zapach oraz smak.**

Smaki	Opakowanie	Cena netto
płatki róży z cukrem	4kg	22,00zł/kg

PASTY TORRINI GRADOS

Pasty Torrini to produkty przeznaczone do kreowania i wzbogacania lodów. Dzięki nim lody **uzyskują bogatszy smak i aromat oraz właściwą dla danego smaku barwę.** Sugerowane dozowanie już od 3%.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
malina, truskawka, pomarańcza, czekolada, tiramisu, zabajone	3kg	od 20,28zł/kg

KONCENTRATY (PASTY) DO LODÓW MEC3

Wybrane smaki	Opakowanie	Cena netto
ananas (6,5%), arbuz (6,5%), banan (6,5%), bitter lemon (6,5%), cytryna Sycylia (3,4%), brzoskwinia (6,5%), cherrymania (9,1%), czarna porzeczka (6,5%), czarny bez (6,5%), granat (6,5%), gruszka (6,5%), jagoda (6,5%), jeżyna (6,5%), kiwi (6,5%), leśne jagody (6,5%), limetta gustocrema (2,9%), malina (6,5%), mandarynka (6,5%), mango (6,5%), marakuja (6,5%), melon (6,5%), morela (6,5%), pomarańcza (6,5%), pomarańcza czerwona (6,5%), poziomka (6,5%), różowy grapefruit (6,5%), śliwka (10%), tropikal (6,5%), truskawka (6,5%), winogrona ciemne (10%), wiśnia (6,5%), wiśnia amarena (6,5%), zielone jabłko (6,5%)	od 1kg do 5kg	od 56,20zł/kg



1. LODY TRADYCYJNE RZEMIEŚLNICZE — PRZEKŁADKI

VARIEGATO MONTEBIANCO

Wybrane smaki	Opakowanie	Cena netto
black emotion, sos z granulatem orzechów laskowych pralinowanych, Cremroche, perla del Sud, wiśnia, ananas i rum, pomarańcza, crema catalana, truskawka, limonka, mandarynka, marakuja, miód, pistacja	od 3kg do 5kg	od 38,96zł/kg

VARIEGATO, KREMY MEC3

Smaki	Opakowanie	Cena netto
Owocowe: brzoskwinia, cherry mania, cytryna, czarna porzeczka, czarny bez, czarny las - wiśnie, daktyle, figa, figa zielona, granat z cząstkami, gruszka, imbir, jabłko, jagoda, leśne jagody, limetta, malina, mandarynka, mango, marakuja z pestkami, melon, morela, pomarańcza, pomidor, śliwka, tropikal, truskawka, winogrona ciemne, wiśnia, wiśnia amarena, żurawina	od 1,5kg do 5kg	od 48,80zł/kg
Pozostałe: 5 ziaren krem biały i ciemny, buena, toffi (mou), ciocconut, cookies black, cookies beza cytrynowa, cookies karmel, cookies spicy, cookies, cookies bez glutenu, cud miód, dolce latte, kasztan, kawa, krem budyniowy, krem brulee, malaga, orzech, panna cotta, piernik, pistacja, red velvet, risotto z szafranem, róża, rum, salami czekoladowe, tiramisu,	od 3kg do 6kg	od 36,50zł/kg
BIO: karmel, leśne jagody, truskawka, wiśnia	od 4,5kg do 5kg	od 52,80zł/kg

DODATKI MEC3 — CIASTECZKA I POSYPKI

Wybrane smaki	Opakowanie	Cena netto
Biscotto (8x32szt.), black ciasteczka, cisteczka mini (4x300szt. lub 800szt.), ciasteczka łyżeczki (4x150szt.), frollini (ciasteczka 0,7kg, granulki 0,5kg, posypka 0,5kg), pistacje krajanka 1,5kg, orzech laskowy krajanka 2kg, orzech laskowy piemoncki prażony 2kg, kruszonka 1kg, migdały krajnaka 0,5kg, czekoladowe gorszki 1kg, chrups granulki 1kg, beza granulki 1kg, amaretto posypka 1,1kg	od 0,5kg do 1kg	od 45,00zł/kg od 50,90zł/op



1. LODY TRADYCYJNE RZEMIEŚLNICZE — PRZEKŁADKI

VARIEGATO PROSPONA

Variegato to pasta do marmurkowania lodów, tortów, ciast i deserów. Są to produkty otrzymane ze starannie wyselekcjonowanych owoców. Stanowią idealny dodatek wzmacniający smak i zapach lodów, tortów i deserów. Zawartość owoców maks. 35%.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
borówka amerykańska, czarna porzeczka, czarny bez, limonka, malina, mango, marakuja, owoce leśne, pomarańcza, pomarańcza z imbirem, rokitnik, truskawka, wiśnia amarena, żurawina	1,2kg	od 20,00zł/kg



VARIEGATO CHOCO CREMA BARRY CALLEBAUT

Krem do nadawania smaku, tekstury i do dekoracji kувety z lodami. Pozostaje miękki po zamrożeniu lub wymieszaniu z lodami.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
Nero - zawiera 16% ciemnej czekolady	3kg	29,70zł/kg
Nocciola - z dodatkiem orzechów laskowych	3kg	21,40zł/kg
Bianco - z dodatkiem białej czekolady	3kg	30,89zł/kg
Gold - z czekoladą Gold, intensywny smak karmelu z nutą biszkoptu i toffi	3kg	34,58zł/kg



VARIEGATO DAWN

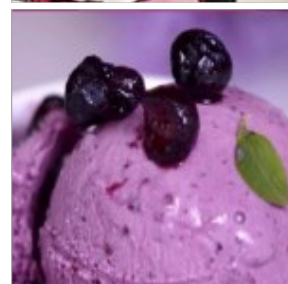
Smaki	Opakowanie	Cena netto
biscotella	3kg	48,99zł/kg



OWOCE KANDYZOWANE PROSPONA

Idealne jako owocowy dodatek do mas lodowych. 100g gotowego produktu sporządzono ze 105g-240g owoców. Ekstrakt: min. 70%.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
anżelika, borówka, czereśnia czerwona, skórka pomarańczowa płaty	1kg, 2kg	od 20,50zł/kg
agrest, aronia, czarna porzeczka, dynia, jabłko (kostka, ósemka), jarzębina, marchew, mieszanka keksowa, mieszanka skórek owoców cytrusowych, rabarbar, skórka cytrynowa, skórka pomarańczowa kostka, paski, śliwka, truskawka, wiśnia	4kg, 8kg, 10kg	od 9,00zł/kg



2. LODY ŚWIDERKI — NATURALNE, PREMIUM



LODY ŚWIDERKI NATURALNE AKO

Podstawowe składniki Lodów Naturalnych to przede wszystkim mleko pełne i odtłuszczone w proszku, białka mleka, tłuszcz kokosowy, bez emulgatorów i zbędnych dodatków. Smak lodów śmietankowych nadany został poprzez dodatek naturalnej, sproszkowanej śmietanki. Lody czekoladowe zawdzięczają swój smak czekoladzie w proszku oraz charakteryzują się **bardzo wysoką wydajnością i kremistością**. Koncentrat lodów wystarczy połączyć z wodą pitną w proporcji 1:2, intensywnie mieszając różgą cukierniczą do uzyskania jednolitej zawiesiny. Otrzymaną mieszankę zostawić na 15 minut a następnie wlać do zbiornika maszyny do lodów. Po zmrożeniu wydawać lody.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
śmietanka, czekolada	5 x 2kg	19,09zł/kg



LODY ŚWIDERKI POMORSKIE PREMIUM AKO

„Świderki Premium” charakteryzują się **kremistym pełnym smakiem**, uzyskanym dzięki dużemu udziałowi mleka pełnego w proszku. Jest to kolejna propozycja skierowana do klientów, którzy chcą odróżnić się na tle konkurencji. Koncentrat lodów wystarczy połączyć z wodą pitną w proporcji 1:2.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
czekolada	5 x 2kg	17,49zł/kg
śmietankowo - waniliowy	5 x 2kg	19,11zł/kg



2. LODY ŚWIDERKI

LODY ŚWIDERKI POMORSKIE AKO

Koncentrat przeznaczony jest do produkcji tzw. lodów „amerykańskich”, które w odróżnieniu od lodów „soft” są nienapowietrzone, **bardzo zimne i twarde**. Do produkcji tego typu lodów służą specjalne automaty, które mają możliwość mrożenia masy lodowej do -12°C . **Koncentrat miesza się z wodą w stosunku 1:2.**

Smaki	Opakowanie	Cena netto
śmietanka, wanilia	5 x 2kg	16,07zł/kg
czekolada	5 x 2kg	17,72zł/kg
truskawka, jagoda	5 x 2kg	16,58zł/kg
MANGO NOWOŚĆ	5 x 2kg	17,00zł/kg

LODY ŚWIDERKI AMERICANA MEC3

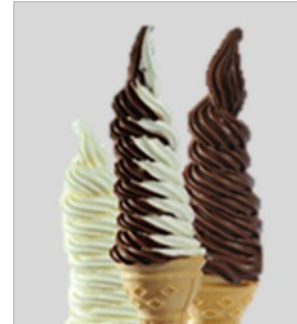
Mieszanaka na lody świderki Americana przygotowana jest z wysokiej jakości mleka w proszku. **Surowce mleczne są całkowicie naturalne**, nie zawierają żadnych domieszek dodatków rekombinowanych. Zastosowany bardzo drobny cukier grysik rozpuszcza się w wodzie znacznie szybciej od zwykłego cukru. **Koncentrat miesza się z wodą w stosunku 1:2, maksymalnie 1:4.** W miarę zastosowania większego rozcieńczenia, lody stają się coraz zimniejsze, bardziej ochładzające i tracą na intensywności.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
czekolada	5 x 2,5kg	20,50zł/kg
śmietanka	5 x 2,5kg	16,40zł/kg

LODY ŚWIDERKI DRUŻBICE

Koncentrat lodów w proszku „Świderki” służy do przygotowania tzw. Lodów amerykańskich. Lody te w odróżnieniu od lodów miękkich z automatu typu „soft” charakteryzują się tym, że nie są napowietrzane, bardzo zimne i twarde. Do produkcji tego typu lodów służą specjalne automaty, które zamrażają masę lodową do bardzo niskich temperatur, nawet -12°C . **Sposób przyrządzania: 2kg proszku rozprowadzić w 4-4,5l przegotowanej i ostudzonej wody**, wymieszać do uzyskania jednolitej masy. Otrzymaną mieszaninę odstawić do lodówki na 15-20min. w celu uwodnienia składników. Przed waniem do maszyny masę należy przemieszać.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
śmietanka, wanilia	5 x 2kg	13,80zł/kg
kajmak, czekolada	5 x 2kg	14,40zł/kg
truskawka	5 x 2kg	14,90zł/kg



3. LODY SOFT – ZWYKŁE, NATURALNE

LODY NATURALNE AKA

Podstawowe składniki Lodów Naturalnych to przede wszystkim mleko pełne i odtłuszczone w proszku, białka mleka, tłuszcz kokosowy, **bez emulgatorów i zbędnych dodatków**. Smak lodów śmietankowych nadany został poprzez dodatek naturalnej, sproszkowanej śmietanki. Natomiast naturalne lody czekoladowe zawdzięczają swój smak czekoladzie w proszku. Ponadto charakteryzują się **bardzo wysoką wydajnością oraz kremistością**. Wystarczy koncentrat lodów połączyć z wodą pitną w proporcji 1:3, intensywnie mieszając różgą cukierniczą do uzyskania jednolitej zawiesiny. Otrzymaną mieszankę zostawić na 15 min, a następnie wlać do zbiornika maszyny do lodów. Po zmrożeniu wydawać lody.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
śmietanka, czekolada	5 x 2kg	20,40zł/kg

LODY POMORSKIE AKA

Koncentrat służy do bezpośredniego wytwarzania mieszanek lodowych bez dodatku jaj. **Technologia produkcji lodów polega na wymieszaniu koncentratu z wodą w proporcji 1:3** i pozostawieniu uzyskanej mieszanki na 15 minut w celu zgęstnienia. Przygotowana w ten sposób mieszanka lodowa nadaje się do produkcji lodów miękkich z automatu, które mogą być, ale nie muszą, poddane pasteryzacji.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
wanilia, śmietanka, waniliowo-śmietankowe, czekolada, toffi, pistacja, niebieskie migdały, truskawka, malina, jagoda, cytryna, kaktus, MANGO NOWOŚĆ	5 x 2kg	od 14,52zł/kg

LODY DRUŻBICKIE

Zalecany jest do automatów nie posiadających pompy, o grawitacyjnym spływie masy, jak również do automatów posiadających pompy przetłaczających masę lodową. Masa lodowa może być poddawana pasteryzacji. Dodatek tłuszczu kokosowego (który jest neutralny i bezbarwny) powoduje, że smak i barwa lodów staje się wyraźniejsza. Masa lodowa jest teraz idealnie kremowa i sprawia wrażenie wyraźnie cieplejszej, wzrasta napowietrzenie lodów i wydłuża się czas ich topnienia. **Przygotowanie: 2kg proszku rozprowadzić w 5l przegotowanej i ostudzonej wody**, wymieszać do uzyskania jednolitej masy. Otrzymaną mieszankę odstawić na 15-20 min. w celu uwodnienia składników. Przed wlaniem do maszyny masę należy przemieszać.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
śmietanka, śmietankowo-waniliowe, wanilia, czekolada, słony karmel, czarny sezam, toffi, kokos, orzech, pistacja, zabajone, jogurt, truskawka, poziomka, malina, wiśnia, cytryna, jabłko, kiwi, jagoda, czarna porzeczka, brzoskwinia, mango, banan, smurfowe	5 x 2kg	od 13,80zł/kg



3. LODY SOFT — PREMIUM, S. PREMIUM, SORBETOWE

LODY POMORSKIE SUPER PREMIUM AKO

„Lody Pomorskie Super Premium” służą do produkcji lodów **które są pełne i kremiste o bogatym mlecznym smaku**. Głównym składnikiem tych lodów jest mleko pełne w proszku, które dzięki odpowiedniemu procesowi suszenia nie wnosi do lodów charakterystycznego posmaku przetworzonego mleka. **Przygotowuje się je w proporcji 1:2 z wodą**. Intensywne w smaku lody na pewno ucieszą miłośników mrożonych deserów.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
śmietanka, czekolada, truskawka	5 x 2kg	od 16,27zł/kg

LODY POMORSKIE PREMIUM AKO

Koncentrat służy do bezpośredniego wytwarzania mieszanek lodowych bez dodatku jaj. **Technologia produkcji lodów polega na wymieszaniu koncentratu z wodą w proporcji 1:2,5** i pozostawieniu uzyskanej mieszanki na 15 min. w celu zgęstnienia. Przygotowana w ten sposób mieszanka lodowa nadaje się do produkcji lodów miękkich z automatu, które mogą być, ale nie muszą, poddane pasteryzacji. Wytworzone lody charakteryzują się **wspañiałym intensywnym i naturalnym smakiem**.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
waniliowo-śmietankowe, czekolada	5 x 2kg	od 17,36zł/kg

LODY DRUŻBICKIE PREMIUM

Dzięki starannie dobranym składnikom, mieszanka charakteryzuje się doskonałym smakiem. **Uzyskane lody posiadają zwartą strukturę i konsystencję**. Dodatkową zaletą jest szybsze mrożenie mieszanki, dzięki czemu można zwiększyć ilość lodów wydawanych jednorazowo bez pogorszenia jakości. Masa lodowa może być poddawana pasteryzacji, nie powoduje ona zmian w smaku ani w barwie lodów. Sposób przyrządzania: **2kg proszku rozprowadzić w 5l przegotowanej i ostudzonej wody**, wymieszać do uzyskania jednolitej masy. Otrzymaną mieszankę odstawić do lodówki na 10-20 minut.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
wanilia, śmietanka, truskawka, poziomka, czekolada	5 x 2kg	od 14,40zł/kg

LODY SORBETOWE DRUŻBICE

Lody nie zawierają w swoim składzie mleka, mogą być więc spożywane przez osoby na nie uczulone. Znaczną ilość suszonego koncentratu owocowego powoduje że po zamrożeniu charakteryzują się wyjątkowo wyrazistym smakiem. **Proporcje 1:2,5 z wodą**.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
cytryna, jabłko, truskawka, pomarańcza	5 x 2kg	od 12,50zł/kg



3. LODY SOFT

LODY SOFT MEC3

Mieszanka lodowa zalecana do maszyn z pompą, ponieważ lody mają mocną masę i można je dość mocno napowietrzyć bez utraty intensywności smaku. Mieszanka przygotowana jest z wysokiej jakości mleka w proszku i słodkiej serwatki. Mieszanka zawiera susz śmietankowy, który nadaje lodom **przyjemny, naturalny smak**. W celu uzyskania masy lodowej należy wymieszać proszek z wodą w proporcji 1:2 lub 1:2,5. Po rozpuszczeniu odstawić na 20 minut do lodówki, zamieszać i włączyć mieszankę do zbiornika maszyny do lodów, cedząc przez drobne sitko.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
ananas, banan, błękit nieba, cytryna, czekolada, ciemna czekolada, czerwona pomarańcza, jagoda, jogurt 500, kawa, karmel z solą, kiwi, limoncello, malina, neutralny do lodów owocowych, pistacja, poziomka, śmietanka (light, premium, standard), tiramisu, truskawka, wanilia	2,5kg	od 12,20zł/kg

LODY SOFT MEC3 BEZ CUKRU

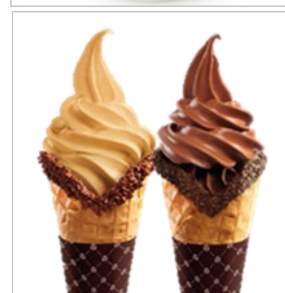
Mieszanka do lodów z automatu, która nie zawiera cukru. W celu uzyskania masy lodowej należy wymieszać proszek z wodą w proporcji 1:2 lub 1:2,5 dla truskawki. Wodę należy dodawać małymi porcjami do proszku i starannie mieszać po dolaniu każdej porcji. Po 20 minutach od rozpuszczenia proszku, mieszankę włączyć do zbiornika maszyny do lodów (automatu).

Smaki	Opakowanie	Cena netto
śmietanka, czekolada, truskawka	2,5kg	od 23,50zł/kg

LODY SOFT CHOCO GELATO CALLEBAUT

Lody typu soft nabierają nowego wymiaru, kiedy możesz pochwalić się klientom, że są zrobione z prawdziwą, belgijską czekoladą. Z pomocą serii **Choco Gelato** możesz przygotować wybraną recepturę w kilka minut. Sposób przygotowania: **1,6kg proszku dokładnie wymieszać za pomocą blendera (ok. 2 minuty) z 2,9kg mleka lub wody i 100g dekstrozy w zależności od smaku**. Odstawić na ok. 30 minut do lodówki (3-5°C). Włączyć do maszyny do lodów Soft, serwować.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
Soft Gold 1,6kg Choco Gelato Fondante Gold + 2,9kg mleka pełnotł. (70-85°C)	1,6kg	54,80zł/kg
Soft Ciemna Czekolada 1,6kg Choco Gelato Fondante + 2,9kg wody (70-85°C) + 100g dekstrozy	1,6kg	46,34zł/kg
Soft Biała Czekolada 1,6kg Choco Gelato Bianco + 2,9kg wody (70-85°C)	1,6kg	49,30zł/kg



4. PŁYNNE MASY LODOWE UHT

MASA DO LODÓW SOFT ACAPULCO FARMER

Gotowa masa do lodów soft (włoskich) z automatu to produkt w postaci płynnej gotowy do użycia. **Charakteryzuje się możliwością doskonałego napowietrzania, kremową konsystencją oraz subtelnym smakiem.** Lody najwyższej jakości. Z polskiej śmietanki i polskiego mleka. Bez konserwantów, bez sztucznych aromatów i barwników. Bez dodatku wody czy tłuszczów roślinnych. Mieszanaka o naturalnym śmietankowym smaku. Doskonała jako baza do przygotowywania wysokiej jakości deserów lodowych. Zachowuje kremistość przy dużym przyroście objętości. Oryginalnie zamknięte opakowanie nie wymaga przechowania w warunkach chłodniczych, produkt UHT.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
śmietanka, czekolada	5kg	od 5,99zł/kg

MASA DO LODÓW SOFT COPACABANA PREMIUM FARMER

Gotowa masa do lodów soft (włoskich) z automatu z serii premium. Lody najwyższej jakości. 100% tłuszczu mlecznego z polskiego mleka. Charakteryzuje się możliwością doskonałego napowietrzania przy zachowaniu znakomitej kremowej konsystencji. Bez konserwantów, bez sztucznych aromatów i barwników. Bez dodatku wody czy tłuszczów roślinnych. Mieszanaka **o naturalnym śmietankowym smaku.** Doskonała jako baza do przygotowywania wysokiej jakości deserów lodowych, mrożonych koktajli i shake'ów. Oryginalnie zamknięte opakowanie nie wymaga przechowania w warunkach chłodniczych, produkt UHT. Gotowa masa lodowa upraszcza procedury HACCP.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
śmietanka	1kg, 5kg	od 7,79zł/kg

MASA DO LODÓW ŚWIDERÓW WAIKIKI FARMER

Gotowa masa do lodów świderków (lodów amerykańskich) z automatu. Lody najwyższej jakości. **Sprawdzona receptura, lody twarde i stabilne. Bez konserwantów, bez sztucznych aromatów i barwników.** Masa bez dodatku wody czy tłuszczów roślinnych. Mieszanaka o naturalnym śmietankowym smaku. Przygotowana na bazie polskiego mleka. Oryginalnie zamknięte opakowanie nie wymaga przechowania w warunkach chłodniczych - produkt UHT. Upraszczają procedury HACCP.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
śmietanka, czekolada	5kg	od 5,99zł/kg



5. WAFLE DO LODÓW



**Miseczka
Maluch 150ml**
85mm x h=50mm
Karton: 420szt
Cena: 0,12zł/szt



**Miseczka
Millenium 350ml**
98mm x h=52mm
Karton: 200szt
Cena: 0,26zł/szt



**Rożek
Argos**
80mm x h=125mm
Karton: 399szt
Cena: 0,08zł/szt



**Rożek
Double S 0062**
84mm x h=139mm
Karton: 252szt
Cena: 0,17zł/szt



**Kubek
Magnolia**
85mm x h=100mm
Karton: 180szt
Cena: 0,30zł/szt



**Kubek
Troll**
56mm x h=48mm
Karton: 304szt
Cena: 0,06zł/szt



**Kubek
Mały**
54mm x h=53mm
Karton: 900szt
Cena: 0,05zł/szt



**Kubek
EMU***
65mm x h=55mm
Karton: 670szt
Cena: 0,06zł/szt



**Kubek
Cup M***
52mm x h=65mm
Karton: 700szt
Cena: 0,09zł/szt



**Kubek
Atlas**
64mm x h=67mm
Karton: 400szt
Cena: 0,07zł/szt



**Kubek
Little Cup S***
56mm x h=60mm
Karton: 570szt
Cena: 0,11zł/szt



**Kubek
Kanadyjski**
55mm x h=72mm
Karton: 450szt
Cena: 0,07zł/szt



**Kubek Rondo
Alaska**
68mm x h=72mm
Karton: 256szt
Cena: 0,09zł/szt



**Kubek
Eskimos**
60mm x h=75mm
Karton: 480szt
Cena: 0,08zł/szt



**Kubek Kanadyjski
Duży**
58mm x h=80mm
Karton: 400szt
Cena: 0,08zł/szt



**Kubek
Duży**
63mm x h=75mm
Karton: 380szt
Cena: 0,11zł/szt



**Kubek
Max**
75mm x h=80mm
Karton: 224szt
Cena: 0,16zł/szt



Powyżej wybrane pozycje z oferty. (* Produkt dostępny na zamówienie)

5. WAFLE DO LODÓW

							
Rożek Tulip M* 45mm x h=118mm Karton: 700szt Cena: 0,07zł/szt	Rożek Tulipan 48mm x h=115mm Karton: 612szt Cena: 0,06zł/szt	Rożek Lubuski 48mm x h=115mm Karton: 630szt Cena: 0,06zł/szt	Rożek Holend. ECHO 50mm x h=114mm Karton: 168szt Cena: 0,07zł/szt	Rożek Iglo 50mm x h=115mm Karton: 525szt Cena: 0,05zł/szt	Rożek Europejski 60mm x h=125mm Karton: 450szt Cena: 0,10zł/szt	Rożek Tulipan* BEZGLUTENOWY Kartonik: 2x60szt Cena: 0,58zł/szt	
							
Stożek Mały 52mm x h=113mm Karton: 936szt Cena: 0,07zł/szt	Stożek Hattrick 50mm x h=120mm Karton: 378szt Cena: 0,08zł/szt	Stożek Rumba* 51mm x h=120mm Karton: 450szt Cena: 0,10zł/szt	Stożek Średni 60mm x h=130mm Karton: 575szt Cena: 0,09zł/szt	Stożek Bolero* 40mm x h=135mm Karton: 448szt Cena: 0,09zł/szt	Rożek Bolek Apollo 49mm x h=135mm Karton: 432szt Cena: 0,07zł/szt	Stożek Gigante 47mm x h=139mm Karton: 650szt Cena: 0,07zł/szt	Stożek Duży Gigant 101mm x h=154mm Karton: 232szt Cena: 0,21zł/szt
							
Rożek Mini* 27mm x h=65mm Karton: 336szt Cena: 0,10zł/szt	Rożek Ceres* 48mm x h=148mm Karton: 300szt Cena: 0,24zł/szt	Rożek Nike 45mm x h=158mm Karton: 275szt Cena: 0,22zł/szt	Rożek Hermes* 42mm x h=163mm Karton: 360szt Cena: 0,22zł/szt	Rożek Notos 59mm x h=170mm Karton: 224szt Cena: 0,26zł/szt	Rożek Boston 50mm x h=174mm Karton: 325szt Cena: 0,21zł/szt	Rożek Don Alfredo 54mm x h=190mm Karton: 240szt Cena: 0,33zł/szt	Rożek Napoli* BEZGLUTENOWY 50mm x h=130mm Kartonik: 2x40szt Cena: 1,40zł/szt
							
Rożek Chanti Wenus 50mm x h=130mm Karton: 500szt Cena: 0,15zł/szt	Rożek Duński Idol 58mm x h=155mm Karton: 288szt Cena: 0,21zł/szt	Rożek Duński Idol Kolorowy 58mm x h=155mm Karton: 288szt Cena: od 0,25zł/szt	Rożek Deser. Mars 70mm x h=150mm Karton: 300szt Cena: 0,26zł/szt	Rożek Wielki Baron 95mm x h=165mm Karton: 216szt Cena: 0,28zł/szt	Rożek Hades Długi John 43mm x h=170mm Karton: 360szt Cena: 0,29zł/szt	Rożek Danny 0098 46mm x h=175mm Karton: 275szt Cena: 0,24zł/szt	Rożek Tivoli* BEZGLUTENOWY 65mm x h=150mm Kartonik: 2x34szt Cena: 1,60zł/szt

5. WAFLE DO DESERÓW



ZBOROWSKI-WAFLE

Rurka Włoska
16mm x h=205mm
Karton: 140szt
Cena: 0,40zł/szt



Fabryka Wafli
GRODCONO Sp. z o.o.

Rurka Włoska*
23mm x h=210mm
Karton: 100szt
Cena: 0,40zł/szt



ZBOROWSKI-WAFLE

Rurka Włoska |Maliowa*
16mm x h=205mm
Karton: 140szt
Cena: 0,54zł/szt



ZBOROWSKI-WAFLE

Rurka Włoska Czekoladowa*
16mm x h=205mm
Karton: 140szt
Cena: 0,54zł/szt



ZBOROWSKI-WAFLE

Rurka Włoska Czarna*
16mm x h=205mm
Karton: 140szt
Cena: 0,54zł/szt



Fabryka Wafli
GRODCONO Sp. z o.o.

Miseczka Mała Fauna
110mm x h=45mm
Karton: 176szt
Cena: 0,30zł/szt



Fabryka Wafli
GRODCONO Sp. z o.o.

Miseczka Duża Flora
135mm x h=45mm
Karton: 114szt
Cena: 0,47zł/szt



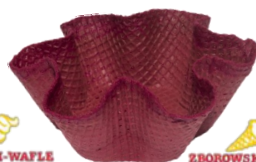
Miran

Miseczka Duża z czekoladą*
120mm x h=40mm
Karton: 24szt
Cena: 1,67zł/szt



ZBOROWSKI-WAFLE

Miseczka Maxi
120mm x h=37mm
Karton: 96szt
Cena: 0,56zł/szt



ZBOROWSKI-WAFLE

Miseczka Maxi Malinowa*
120mm x h=37mm
Karton: 96szt
Cena: 0,78zł/szt



ZBOROWSKI-WAFLE

Miseczka Maxi Czekoladowa*
120mm x h=37mm
Karton: 96szt
Cena: 0,78zł/szt



ZBOROWSKI-WAFLE

Miseczka Maxi Czarna porzeczką*
120mm x h=37mm
Karton: 96szt
Cena: 0,78zł/szt

5. WAFLE DO LODÓW – KOLOROWE



NOWOŚĆ



Stożek Mały Korona*
47mm x h=113mm
Karton: 900szt
Cena: 0,06zł/szt



NOWOŚĆ



Stożek Mały Korona Kakaowy*
47mm x h=113mm
Karton: 900szt
Cena: 0,07zł/szt



NOWOŚĆ



Stożek Mały Korona Czarny*
47mm x h=113mm
Karton: 900szt
Cena: 0,08zł/szt



Fabryka Wafli
GRODCONO sp. z o.o.

Rożek Blend Side*
70mm x h=150mm
Karton: 300szt
Cena: ☎



Fabryka Wafli
GRODCONO sp. z o.o.

Rożek Blend Top*
70mm x h=150mm
Karton: 300szt
Cena: ☎



Fabryka Wafli
GRODCONO sp. z o.o.

Rożek Blend Bottom*
70mm x h=150mm
Karton: 300szt
Cena: ☎



Fabryka Wafli
GRODCONO sp. z o.o.

Rożek Red Bottom*
70mm x h=150mm
Karton: 300szt
Cena: ☎



Fabryka Wafli
GRODCONO sp. z o.o.

Rożek Duński Idol Flavo
58mm x h=155mm
Karton: 288szt
Cena: 0,27zł/szt



Fabryka Wafli
GRODCONO sp. z o.o.

Rożek Duński Idol Orange
58mm x h=155mm
Karton: 288szt
Cena: 0,31zł/szt



Fabryka Wafli
GRODCONO sp. z o.o.

Rożek Duński Idol Viridi
58mm x h=155mm
Karton: 288szt
Cena: 0,33zł/szt



Fabryka Wafli
GRODCONO sp. z o.o.

Rożek Duński Idol Black
58mm x h=155mm
Karton: 288szt
Cena: 0,25zł/szt

6. POLEWY ZASTYGAJĄCE

POLEWY TERRAVITA

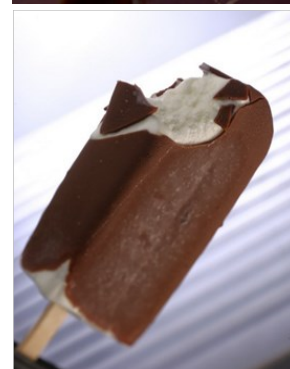
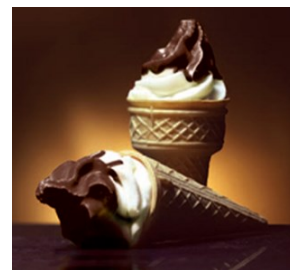
Stanowią wartość dodaną do tradycyjnych lodów – tych na patyku, w kubeczku oraz rożków. Tworzą apetyczną, chrupiącą warstwę na powierzchni oblewanego produktu, podkreślają jego smak i barwę, nadając mu ostateczny i wyjątkowy charakter. Służą do oblewania lodów metodami zanurzania lub natrysku.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
POLAR o smaku czekoladowym	25kg	12,60zł/kg
DECZEK o smaku czekoladowym	5kg, 25kg	13,90zł/kg
POLAR BIAŁY o smaku mlecznym, jasno kremowa	5kg, 25kg	12,80zł/kg
POLNUTS o smaku orzechowym, brązowa	25kg	13,90zł/kg
MELKA II czekoladowo-mleczna, brązowa	5kg, 25kg	14,50zł/kg
POLTRUSK truskawkowa, czerwono-różowa	5kg, 25kg	17,65zł/kg

POLEWY ICE CHOCOLATE CALLEBAUT

Bogata w masło kakaowe. Zanurzając gałki lodów, patyczki do lodów i praliny lodowe powstanie gęsta warstwa czekolady z nieodpartym twardym pęknięciem. Natychmiast rozpuści się w ustach, uwalniając intensywny smak. Wystarczy proste topienie przed zanurzaniem lub oblewaniem. W ciągu kilku sekund stworzy twardą i satynową błyszczącą warstwę czekolady z powodu szoku termicznego. Ice Chocolate można również zmieszać z lodami po ubijaniu, aby stworzyć stracciatella z pięknymi chrupiącymi kawałkami czekolady.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
ICE CHOCOLATE W2 Biała (38,5% miazgi kakaowej)	2,5kg	39,35zł/kg
ICE CHOCOLATE 823 Mleczna czekolada (40,7% miazgi kakaowej)	2,5kg	44,20zł/kg
ICE CHOCOLATE 811 Ciemna czekolada (56,4% miazgi kakaowej)	2,5kg	43,05zł/kg
ICE CHOCOLATE RB1 Ruby (53,6% miazgi kakaowej)	2,5kg	47,95zł/kg
ICE CHOCOLATE Gold karmelowa (35,9% miazgi kakaowej)	2,5kg	43,65zł/kg
Stracciatella	25kg	20,65zł/kg



6. POLEWY ZASTYGAJĄCE

POLEWY AKO

Polewy zastygające stosowane są do ozdabiania lodów w ciekłą, chrupiącą warstwę, co nadaje im niepowtarzalny urok i smak. Można je stosować do maczania lodów włoskich i amerykańskich. Należy polewę taką upłynnić do 30-40°C, a następnie maczać w niej lody. Upłynnione polewy zastygają błyskawicznie w kontakcie z zimnym lodem.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
malina, toffi, czekolada, zielone jabłuszko, cytryna	1,2kg	14,40zł/kg
guma balonowa	1,2kg	16,95zł/kg

POLEWY MONTEBIANCO

Polewa do zdobienia lodów w pojemnikach jak i pokrywania lodów na patyku.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
cytryna, jogurt, truskawka, wanilia, pistacja stracciatella, kakaowa z białej czekolady, z mlecznej czekolady, z gorzkiej czekolady	2 x 3kg 2 x 3kg 2 x 3kg	☎

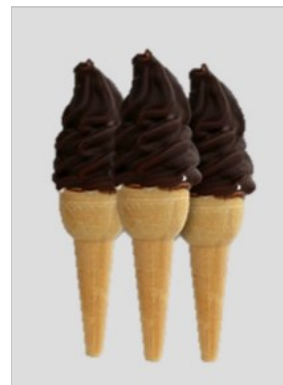
KUWERTURY TYPU MAGNUM MEC3

Kuwertyry bogate w masło kakaowe. Pozwala na uzyskanie cienkiej i kruchej warstwy czekolady. Doskonała do oblewania lodów na patyku lub wafli. Bez żadnych barwników syntetycznych. Sposób użycia: podgrzać lekko pastę w kąpeli wodnej. W czasie wydawania lodów z maszyny przelewać kolejne warstwy cienkimi stróżkami pasty. **Zużycie ok. 50g/litr masy.**

Smaki	Opakowanie	Cena netto
cytryna, czekolada biała, gianduia, karmel, pistacja	2 x 2,3kg	od 58,40zł/kg
czekolada ciemna, czekolada mleczna, orzech włoski, truskawka	2 x 2,5kg	od 51,40zł/kg
stracciatella	2 x 5,5kg	76,10zł/kg

KUWERTURY DO LODÓW MEC3

Smaki	Opakowanie	Cena netto
antyczna	2,3kg	83,80zł/kg
skarby sezamu	4kg	85,40zł/kg



7. LODY NA PATYKU

LODY NA PATYKU

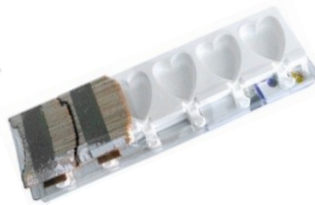
Lody do napełniania formy muszą być miękkie - świeżo zamrożone z frezera albo zmiękczone za pomocą łopatk. Patyczki umieszcza się w formie przed włożeniem do szokownika lub mocnej zamrażarki. Lody w polewie - mocno zamrożone lody, po wyjęciu z formy zanurza się w płynnej kuwerczurze. Można też posypać je krajanką orzeszków - przed lub po zanurzeniu w kuwerczurze.



Forma silikonowa CUPCAKE 12x20cm
3 x 40ml
Cena netto: 36,99zł/szt



Forma MINI CLASSIC 12x40cm
2 x 8 x 37ml
Cena netto: 127,00zł/szt



Forma MINI SERCE 12x40cm
2 x 6 x 45ml
Cena netto: 127,00zł/szt



Forma CLASSIC 30x40cm
12 x 90ml
Cena netto: 119,00zł/szt



Forma ŚMIESZEK 30x40cm
8 x 100ml
Cena netto: 127,00zł/szt



Forma CHOCO 30x40cm
12 x 90ml
Cena netto: 127,00zł/szt



Patyczki do lodów
113x10xh=2mm, op.50szt, 500szt
Cena netto: od 0,07zł/szt



Tacka do eksponowania lodów
235x360xh=48mm, 21 lub 44 dziurki
Cena netto: od 99,00zł/szt



Torebka pergaminowa SAC6
(6x13, 9x13) + 3cm, op.100szt
Cena netto: od 10,00zł/op



8. LODY TAJSKIE

Lody tajskie to nowy trend na rynku lodziarskim. Charakteryzuje się **wysoką rentownością biznesu, szybkim, łatwym i widowiskowym przygotowywaniem porcji**. Tutaj klient jest kreatorem smaku tworząc swoją osobistą porcję lodów. Jest to pomysł na biznes nie tylko w sezonie letnim, gdyż lody przygotowywane są w food truckach, lodziarniach, cukierniach a także wysepkach w centrach handlowych oraz jako uatrakcyjnienie imprez



PŁYNNĄ MASĄ LODOWĄ DO LODÓW TAJSKICH FARMER NOWOŚĆ

Gotowa do użycia płynna mieszanka lodowa do przygotowywania lodów tajskich (inaczej lodów rolowanych, lodów "smażonych", lodów z patelni). Charakteryzuje się **doskonałą elastycznością** co umożliwia rolowanie masy po jej wymrożeniu. Dzięki **kremowej konsystencji oraz śmietankowemu smakowi** stanowi idealną bazę do tworzenia różnych wersji smakowych lodów na indywidualne życzenia klientów. Oryginalnie zamknięte opakowanie nie wymaga przechowania w warunkach chłodniczych, produkt UHT na bazie śmietanki. Bez dodatku konserwantów, bez dodatku tłuszczów roślinnych, bez sztucznych barwników.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
śmietankowy	1kg	9,10zł/kg

LODY TAJSKIE AKO NOWOŚĆ

To nowatorski sposób serwowania lodów oraz bezpośrednie przygotowanie porcji **na oczach klienta z wybranymi przez niego dodatkami**. W ciągu 2-3 minut na zamrożonej płycie urządzenia przy pomocy specjalnych szpatulek sprzedawca „wyczarowuje” efektowne ruloniki lodowe. Egzotyczny sposób przygotowania lodów oraz show, które mu towarzyszy to niezwykła frajda dla małych i dużych smakoszy mrożonych specjalów. Baza lodów Tajskich umożliwia przygotowanie niesamowitych smaków lodów o właściwej plastycznej strukturze umożliwiającej ich sprawne rolowanie. **Wystarczy 300-350g koncentratu połączyć z 0,5l mleka (3,2% tł.) i 0,5l wody wymieszać różgą cukierniczą** do uzyskania jednolitej zawiesiny, odstawić na 15 min., a następnie używać do produkcji lodów.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
Baza o delikatnie śmietankowym smaku	5 x 2kg	19,16zł/kg



9. DESERY LODOWE

SEMIFREDDO MEC3

Baza w proszku do sporządzenia włoskiego deseru „semifreddo”.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
Baza Semifreddo 13101 250g produktu + 700ml śmietanki 36%	10 x 1kg	41,40zł/kg
Baza Semifreddo Perfect 13169 200g produktu + 1000ml śmietanki 36%	10 x 1kg	44,30zł/kg



FORMY DO SEMIFREDDO

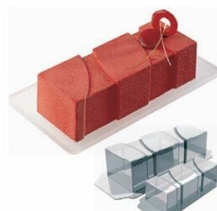
Formy wykonane są ze specjalnego tworzywa. Należą do serii form o bardzo modernistycznych kształtach, w nowoczesnym stylu. Dają duże możliwości zastosowania oryginalnych dekoracji. Wykonane są z mocnego tworzywa, ale wystarczająco elastycznego aby łatwo wyjąć zamrożony wyrób. W komplecie 2 foremki: większa i mniejsza z tym samym wzorem.



SS034

215 x 116 x h=70mm
180 x 84 x h=50mm

Cena netto: 36,90zł/op.



SS038

250 x 98 x h=70mm
180 x 70 x h=50mm

Cena netto: 36,90zł/op.



SS018

ø205mm, h=55mm
ø160mm, h=50mm

Cena netto: 36,90zł/op.



SS017

ø200mm, h=60mm
ø165mm, h=60mm

Cena netto: 36,90zł/op.



SS010

200 x 200 x h=70mm
160 x 160 x h=60mm

Cena netto: 36,90zł/op.



SS019

ø195mm, h=60mm
ø160mm, h=55mm

Cena netto: 36,90zł/op.



SS020

ø195mm, h=50mm
ø160mm, h=40mm

Cena netto: 36,90zł/op.



SS006

194 x 194 x h=45mm
157 x 157 x h=35mm

Cena netto: 36,90zł/op.



SS008

225 x 200 x h=50mm
175 x 185 x h=43mm

Cena netto: 36,90zł/op.



SS002

237 x 126 x h=60mm
180 x 110 x h=50mm

Cena netto: 36,90zł/op.



SS022

185 x 185 x h=50mm
150 x 150 x h=45mm

Cena netto: 36,90zł/op.

9. DESERY LODOWE

JOGURT MROŻONY MEC3

Baza jogurtowa dająca mocny smak jogurtu i zwartą konsystencję.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
Yogomec FL 1,6kg produktu (torebka) + 4l mleka chudego +1kg jogurtu chudego	8 x 1,6kg	47,30zł/kg
Yogomec Classic 1kg produktu+ 2l mleka 1-2% tłuszczu, 0,5 - 1kg chudego jogurtu	12 x 1kg	47,70zł/kg



DESER POMORSKI JOGURTOWY AKO

Deser jogurtowy wyróżnia się kremistością oraz unikatowym wspaniałym smakiem uzyskanym dzięki proszkowi jogurtowemu. Dodatkowo w składzie obecny jest prebiotyk - inulina, która wywiera korzystny wpływ na aktywność tzw. probiotyków - mikroorganizmów, które korzystnie działają na ustrój trawienny człowieka. Deser jogurtowy doskonale komponuje się ze świeżymi owocami, sosami owocowymi, fruzelinami jak i z płatkami śniadaniowymi. **Przygotowuje się go w proporcji 1:3 z mlekiem.** Mieszanka przeznaczona jest do maszyn do produkcji lodów soft grawitacyjnie i z niskim systemem napowietrzania.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
jogurtowy	10kg	28,43zł/kg



JOGURT MROŻONY DRUŻBICKI

Charakteryzuje się wyjątkowym naturalnym smakiem, ponieważ sporządzony jest na bazie naturalnego sproszkowanego jogurtu. Świetnie komponuje się ze świeżymi owocami, sosami lub pastami owocowymi. Przeznaczony do maszyn typu soft z niskim systemem napowietrzania. **Przygotowanie: 1kg proszku + 3,5l mleka (lub dla uzyskania bardziej wyrazistego smaku w 2,5l mleka i 1l jogurtu)** wymieszać do uzyskania jednolitej masy, odstawić na 15-20 minut. Przed wlaniem do maszyny masę przemieszać.

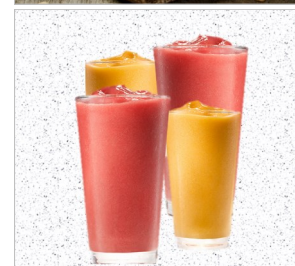
Smaki	Opakowanie	Cena netto
jogurtowy	5 x 2kg	15,00zł/kg



SMOOTHIES MEC3

Desery SMOOTHIES to mrożone, orzeźwiające, kolorowe napoje oparte na zmiksowanych owocach, jogurcie i mleku. Baza SMOOTHIE zapewnia jogurtowy smak i konsystencję nieco bardziej gęstą niż milkshake, a bardziej płynną od musu, a deser jest w odczuciu "cieplejszy" od sorbetu. **Sposób użycia: 600 g bazy + 2 litry mleka + 1 litr wody (lub lodu) + 300 g zmiksowanych owoców.** Ilość owoców może być większa.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
Baza SMOOTHY P 2501	6 x 2,4kg	25,60zł/kg



10. NAPOJE MROŻONE – GRANITY

GRANITA POMORSKA AKO

Koncentrat wyśmienitego napoju mrożonego o bardzo dużej wydajności. **Smakowity, ochładzający, na wpół zamrożony napój wspaniale orzeźwiający.** Zawiera w swoim składzie suszone koncentraty owoców, dzięki czemu ich smak jest naturalny i wyrazisty. **Koncentrat łączymy z wodą lub mlekiem i dokładnie mieszamy.**

Smaki	Opakowanie	Cena netto
(doza 1:6 woda): pomarańcza, wieloowocowy, kiwi, egzotyczny, jagoda, wiśnia, limetka, wata cukrowa, (doza 1:4 mleko): kawa, wanilia	1kg proszek	od 14,94zł/kg
(doza 1:5 woda): cytryna, miętowo-jabłkowy, malina, guma balonowa, exotic, poziomka	5l płynna	14,28zł/kg

GRANITA MEC3

Gotowa mieszanka w proszku do szybkiego przygotowania bardzo smacznych lodów sorbetowych. Doskonala także do granity i lizaków lodowych.

Smaki oparte na liofilizowanych owocach (doza 1:4)	Opakowanie	Cena netto
ananas, arbuz, brzoskwinia, cytryna, czerwona pomarańcza, grapefruit, gruszka, jagoda, jogurt, leśne owoce, limoncello, mango, truskawka, zielona herbata, zielone jabłko	10 x 1,25kg	☎
Smaki bez dodatku owoców (doza 1:7, 1:8)	Opakowanie	Cena netto
cytryna biała, cytryna żółta, neutralna, pomarańcza, zielone jabłko, truskawka, (doza 1:4 mleko): kawa, jogurt	12 x 1kg	od 32,50zł/kg

GRANITA DRUŻBICE

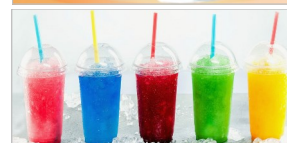
Koncentrat zawiera suszone koncentraty owoców, dzięki czemu otrzymany napój ma wyjątkowo wyrazisty i orzeźwiający smak. Bardzo wydajny. **1kg koncentratu + 6l wody pitnej.** Wymieszać, odstawić na 3 minuty, włączyć do zbiornika granitora i włączyć mrożenie.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
truskawka, wiśnia, cytryna, pomarańcza, jabłko, kiwi, wieloowocowa, tropikalna, cola, Blue Ice, NOWOŚĆ: Energy drink	10 x 1kg	od 12,50zł/kg

SYROP DO GRANIT MONTEBianco

Skoncentrowany syrop do przygotowywania granity o różnych smakach. Dozowanie: **1,3kg syropu + 5-5,5kg wody.**

Smaki	Opakowanie	Cena netto
ACE, anyż, arbuz, cola, cytryna, mięta, pomarańcza, truskawka	2 x 6,5kg	21,68zł/kg



10. NAPOJE MROŻONE – GRANITY, KAWY ITP.

SYROP DO GRANIT PROSPONA, MEC3

Bazy do granit służą do produkcji orzeźwiających deserów o wpół zamrożonej konsystencji. Wspaniała alternatywa dla deserów lodowych chętnie serwowanych w upalne dni. Syropy posiadają wyraziste smaki i kolory.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
PROSPONA (1:4) : brzoskwinia, cytryna, pomarańcza, cola, zielone jabłuszko, wiśnia, tropikalny	1,2kg	12,00zł/kg
MEC3 (1:5) : cola, kawa	6 x 1kg	od 41,80zł/kg

KAWA MROŻONA Z GRANITORA AKO

Pyszna wersja napoju mrożonego, dla amatorów kawy i napojów mlecznych! Mieszanka w proszku do przyrządzenia kawy z granitora. Sposób użycia: **1kg produktu rozpuścić w 4l mleka 3,2%** i zamrażać w granitorze.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
kawowy	5 x 1kg	20,96zł/kg

KAWA MROŻONA MEC3

Gotowa mieszanka w proszku do łatwego przyrządzenia kawy mrożonej w blenderze. Sposób użycia: **40-50g produktu + 165g lodu + 150g mleka + 30g Topping.**

Smaki	Opakowanie	Cena netto
Kawa mrożona	10 x 1kg	48,60zł/kg

CHOCO DRINK MROŻONY CALLEBAUT

Wielu klientów poszukuje nowych i odmiennych konceptów lodowych. Jednym z takich konceptów jest odświeżające gelato podawane w formie shake'a który zwiększy Twoją sprzedaż i przyciągnie nowych klientów.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
Choco Drink 1,6kg Choco Gelato Bianco lub Fondante + 2,4kg wody (70-85°C)	8 x 1,6kg	od 46,34zł/kg

HERBATA MROŻONA MEC3

Gotowa mieszanka w proszku do produkcji herbaty mrożonej. Sposób użycia: **20-25g produktu + 50g lodu + 200ml wody.**

Smaki	Opakowanie	Cena netto
Earl Grey, zielona herbata z cytryną	10 x 1kg	od 44,20zł/kg



10. NAPOJE MROŻONE – SHAKE

SHAKE POMORSKI AKO

Koncentrat służący do produkcji **wyśmienitego mrożonego deseru mlecznego**. Uzyskany z niego **smakowity, ochładzający**, na wpół zamrożony deser **wspaniale orzeźwia** w upalne dni. **Koncentrat należy połączyć z wodą w stosunku od 1:3 do 1:3,5** i zamrażać w specjalnym urządzeniu mroźniczym. Dla podniesienia walorów smakowych gotowego deseru można dodawać syropy o różnych smakach.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
śmietanka	10kg	15,86zł/kg

SHAKE MEC3

Gotowa mieszanka do shake, wystarczy wymieszać gotowy proszek z wodą **pitną**. Zalecana proporcja: **1kg proszku + 3,5l wody**. Rada: wlewać wodę małymi porcjami do proszku i starannie wymieszać różgą po dolaniu każdej porcji, aż mieszanka stanie się jednolita. Po rozpuszczeniu odstawić na 20 minut w chłodne miejsce (do lodówki), następnie jeszcze raz zamieszać i wlać mieszankę do zbiornika maszyny do shake'a, zawsze cedząc przez drobne sitko.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
czekolada, śmietanka, wanilia	5 x 2,5kg	od 16,60zł/kg

SHAKE DRUŻBICKI

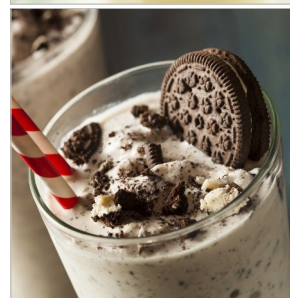
Służy do produkcji mrożonego deseru mlecznego. Deser możemy wzbogacić dodając syropy w różnych smakach lub różnego rodzaju posypki. Przygotowanie: **2kg proszku wymieszać z 6l wody pitnej do uzyskania jednolitej zawiesiny**. Otrzymaną mieszankę odstawić na 15 min. a następnie wlać do zbiornika maszyny i zamrozić. Zapas mieszanki przechowywać w temp. 0-5°C nie dłużej niż 24h.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
czekolada, truskawka, wanilia	5 x 2kg	od 12,50zł/kg

MILKSHAKE MEC3

Gotowa mieszanka w proszku do łatwego przyrządzenia shake'a w blenderze. Sposób użycia: **20-25g produktu + 150g lodu + 150g mleka + 40g DolceAcqua**.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
banan, kawa, dolce latte, wanilia	10 x 1kg	od 59,10zł/kg



11. SUROWCE DO PRODUKCJI

Cukier a'25kg
Śmietana UHT 33%, 34%, 35%, 36% a'1kg ,a'5kg
Śmietana Kulinarzna homogenizowana 18% a'5kg
Jogurt naturalny typu greckiego 3,5% a'1kg,5kg
Serek mascarpone a'2kg
Serwatka słodka 6% w proszku a'25kg
Glukoza w proszku a'3kg, a'25kg
Syrop glukozowy w proszku a'2,5kg, a'25kg
Syrop glukozowy płynny a'15kg
Mleko pełne w proszku a'25kg
Mleko odtłuszczone w proszku a'2,5kg, a'25kg
Mleko 3,2% płynne a'1l
Białko w proszku a'1kg
Białko pasteryzowane płynne a'1l
Żółtko w proszku a'1kg
Żółtko pasteryzowane płynne a'1l
Tłuszcz kokosowy a'2kg, a'25kg
Kakao 22-24% a'1kg, a'5kg, a'25kg
Olej Maestro Świeżość Kruszwica a'5l
Olej Maestro Kolor Kruszwica a'5l
Olej z esencją masła Kruszwica a'3l
Olej Top Q Kruszwica a'5l, a'10l
Olej uniwersalny a'5l
Proszek do pieczenia a'5kg
Mąka pszenna typ 500 a'25kg
Frytura płynna a'5l, a'10l, a'20l
Frytura stała a'10kg, a'20kg
Cebulka prażona a'2,5kg



Zadzwoń i zapytaj o aktualne ceny.

12. GOFRY, NALEŚNIKI

GOFRY BĄBELKOWE AKO NOWOŚĆ

Oryginalność gofrów bąbelkowych polega na ich ciekawym kształcie sześciokąta, puszyste bąbelki są symetrycznie rozmieszczone a ciasto jest elastyczne i chrupiące. Gofry są serwowane w postaci zwiniętego rożka i napełnione różnymi dodatkami. Przygotowania: 1kg proszku, 120ml oleju, 800g wody wymieszać na wolnych obrotach do połączenia się składników, a następnie ubijać za pomocą ubijarki cukierniczej lub ręcznie mikserem na wysokich obrotach przez ok. 2 min. Ciasto wylewać do formy gofrownicy i piec przez 2-3 minuty w temp. 200 - 210°C. Po tym czasie energicznie otworzyć gofrownicę i wyjąć gofra.

Nazwa produktu	Opakowanie	Cena netto
Gofry bąbelkowe	10kg	9,27zł/kg

GOFRY BĄBELKOWE DRUŻBICE NOWOŚĆ

Dzięki zastosowaniu wyselekcjonowanych składników, czas przygotowania ciasta skraca się do kilku minut, jednocześnie zapewniając jego stabilność, przez co może być sporządzone znacznie wcześniej, niż przed samym wypiekiem. Gotowe ciasto na gofry można przechowywać w lodówce przez dłuższy czas.

Nazwa produktu	Opakowanie	Cena netto
Gofry bąbelkowe	2 x 5kg	6,90zł/kg

GOFRY PLASTER MIODU AKO NOWOŚĆ

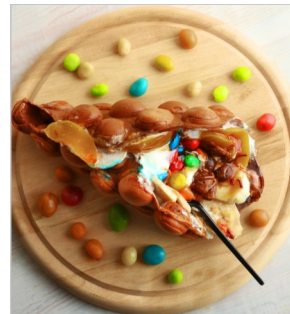
NOWOŚĆ gofry plaster miodu to nowe lekkie ryżowe gofry, które charakteryzują się niezwykłą lekkością i delikatnym smakiem. Rewalacyjnie smakują z dodatkiem miodu i są bardzo szybkie i proste w przygotowaniu. Wystarczy wyłożyć porcję na gofrownicę która pod wpływem temperatury rozlewa się w gofrownicy nadając gofrowi właściwy kształt.

Nazwa produktu	Opakowanie	Cena netto
Gofry plaster miodu	10kg	11,05zł/kg

NALEŚNIKI DRUŻBICE NOWOŚĆ

Koncentrat przeznaczony jest do otrzymywania przepysznych naleśników pszennych. Czas przygotowania ciasta skraca się do kilku minut, jednocześnie zapewniając jego stabilność, może być sporządzone znacznie wcześniej, niż przed samym wypiekiem. Gotowe ciasto można przechowywać w lodówce przez dłuższy okres. Naleśniki charakteryzują się złocistą barwą oraz wyjątkowym smakiem. Wymagająca jedynie dodatku wody, oleju, ubicia ciasta i wypieczenia. Ponieważ naleśniki nie zawierają cukru idealnie nadają się również do łączenia z różnymi wytrawnymi dodatkami.

Nazwa produktu	Opakowanie	Cena netto
Naleśniki pszenne lub żytnie	2 x 5kg	5,85zł/kg



12. GOFRY

GOFRY POMORSKIE AKO

Gofry pomorskie to koncentrat przeznaczony do produkcji gofrów i naleśników. Odpowiednio dobrane składniki mieszanki, do których należy dodać tylko olej i wodę, zapewniają uzyskanie gofrów o **chrupko-kruchej strukturze** oraz delikatnym, waniliowym lub cytrynowym smaku. Natomiast naleśniki otrzymane z koncentratu są **wyjątkowo smaczne, puszyste i elastyczne**. Produkowane są dwa rodzaje koncentratu: standardowy (z aromatem waniliowym) oraz cytrynowy.

Nazwa produktu	Opakowanie	Cena netto
Gofry pomorskie	10kg	6,44zł/kg

GOFRY BISZKOPTOWE DRUŻBICE

Koncentrat do szybkiego i łatwego przygotowania ciasta do wypieku gofrów. Do 1kg koncentratu dodajemy tylko 1,1l wody i 0,25kg płynnego tłuszczu, po wymieszaniu mamy ciasto gotowe do wypieku w gofrownicy na złoty kolor w temp. ok. 200°C przez 5 min. Gofry charakteryzują się **wspaniałym smakiem i waniliowym aromatem**. Są chrupiące, kruche i długo zachowują świeżość.

Nazwa produktu	Opakowanie	Cena netto
Gofry biszkoptowe pszenne lub żytnie	2 x 5kg	5,90zł/kg

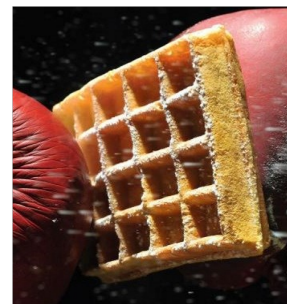
GOFRY KOMPLET

100% mieszanka do przygotowywania gofrów. Dzięki dobranym składnikom i dopracowanej recepturze gofry KOMPLET charakteryzują się **chrupiącą skórką, wilgotnym miększym i delikatnym smakiem**. Łatwe, szybkie i powtarzalne przygotowywanie pysznego deseru. Mnóstwo możliwości dekoracyjnych (bita śmietana, polewy, posypki, owoce itd.) Gofry wyjątkowo długo zachowują chrupiącą skórkę.

W ofercie KOMPLET znajduje się mnóstwo dodatków do dekoracji gotowych gofrów: puder dekoracyjny nietopliwz (**Neuschnee**), polewy (**Kiddy Choco i Kiddy Noisette**), zagęstniki do owoców (**Pregel 7**), kremy typu bita śmietana (**Krem Volu**) itp.

Mieszanka gofry Komplet może być również wykorzystana do przygotowania **racuchów lub naleśników**. W celu przygotowania naleśników należy dodać mąki, wodę i olej, a do racuchów należy dodać maślanekę, wodę, mąkę, olej i jaja.

Nazwa produktu	Opakowanie	Cena netto
Gofry biszkoptowe pszenne lub żytnie	2 x 5kg	5,90zł/kg



13. DODATKI OWOCOWE

OWOCE W ŻELU JABEX

To wyśmienity produkt, dzięki najwyższej jakości owocom oraz ich dużym kawałkom **stanowiącym od 40% do 65% owoców w żelu**. Charakteryzują się intensywnym i oryginalnym smakiem. Doskonale sprawdzają się jako dodatek do ciast, deserów, gofrów czy też naleśników.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
ananas 60%, brzoskwinia 60%, malina 50%, 60%, 70%, jagoda 60%, mandarynka 40%, marakuja 70%, wiśnia 60%, truskawka 60%, żurwina 60%	5kg	od 9,35zł/kg

OWOCE W ŻELU VORTUMNUS

Owoce deserowe w żelu to ekskluzywna gama produktów. Produkowane są z owoców świeżych lub mrożonych. Technologia produkcji pozwala na zachowanie całych lub kawałków owoców w transparentnym delikatnym żelu. **Zawartość owoców: 50-60%**. Niesternostabilne. Zastosowanie: desery, lody, gofry, naleśniki.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
czarna jagoda, czarna porzeczka, mango z marakuj, malina, wiśnia, truskawka, zielone jabłuszko, czerwona porzeczka	3,2kg	od 6,85zł/kg
ananas, brzoskwinia, czarna porzeczka, czarna jagoda, czerwona porzeczka, malina, truskawka, wiśnia	6kg	od 6,96zł/kg

OWOCE W ŻELU DAWN

Owoce w żelu Delifruit to szeroka gama produktów **zawierająca 60-70% owoców**. Zawierają całe owoce, koncentrat owocowy, pulpę lub puree. Wyróżnia je idealny stan owoców oraz skrobia o wyższej zdolności absorpcji wody nadająca gładką konsystencję. Stabilne podczas pieczenia i mrożenia.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
czerwona porzeczka, marakuja, pomarańcza, żurawina	2,7kg	od 27,39zł/kg

CZEREŚNIE KOKTAJLOWE

Idealne do dekoracji zarówno deserów, drinków jak i kuwet lodowych.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
Marachino: czerwone	2,1kg	62,89zł/szt
Vortumus: czerwone, zielone, żółte	0,87kg	12,90zł/szt



13. DODATKI OWOCOWE

OWOCE W ŻELU - FRUŻELINA® PROSPONA

Owoce w żelu Prospona - Frużelina® to produkt otrzymany ze świeżych, jędrnych i starannie wyselekcjonowanych owoców zanurzonych w lśniąącym i klarownym żelu. Dzięki delikatnej konsystencji i ładnie zachowanym owocom można pięknie udekorować desery wymagające największej precyzji. Niska zawartość cukru pozwala bardziej wyłonić smak owoców. **Zawiera 60% owoców.** Bez sztucznych barwników.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
brzoskwinia, czarna jagoda, zielone jabłko, owoce leśne, wiśnia, żurawina, borówka, truskawka, malina, gruszka	4 x 3,1kg 4 x 3,2kg	od 9,52zł/kg

OWOCE W ŻELU GRADOS

Zawierająca 60% wyraźnie widocznych cząstek owoców, o konsystencji klarownego, półpłynnego żelu. Zastosowanie: torty, gofry, desery, naleśniki.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
3kg : czerwona porzeczka, malina, truskawka, 12kg : wiśnia 45%, 82%	3kg, 12kg	od 6,76zł/kg
Frutados - całe owoce : wiśnia 65%, czarna porzeczka 65%, jagoda 50%	12kg	od 6,14zł/kg

OWOCE W ŻELU DIJO

Oryginalny produkt – klarowny żel, a w nim zatopione całe owoce. Do dekoracji deserów, gofrów, lodów, ciast. Świetny do wypiekania (specjalny rodzaj owoców termostabilnych). Używany z powodzeniem jako nadzienie do pierogów i wyrobów garmażeryjnych czy jako dodatek do masy lodowej. Smakowity i chętnie wybierany.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
czarna jagoda, wiśnia, truskawka, malina	3,2kg	od 9,99zł/kg

OWOCE W SYROPIE

Owoce w syropie to produkt powstały z zanurzenia w naturalnej, słodkiej zalewie, odpowiednio wyselekcjonowanych, dojrzałych i ładnych owoców. Posiadają one idealną miękkość, jędrność oraz intensywny kolor. Doskonale komponują się z deserami, lodami, ciastami, sałatkami i koktajlami. Pozwalają pięknie udekorować serwowane produkty.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
ananas plastry, kostka	580g, 3100g	od 4,59zł/kg
brzoskwinia połówka 850g, 2650g, plastry 2600g, kostka 4250g	-	od 4,19zł/kg
gruszka połówka, morela, mandarynka, koktajl owocowy	2650g	od 15,49zł/kg



13. DODATKI DO GOFRÓW, NALEŚNIKÓW

ŚMIETANY I PRODUKTY ŚMIETANOPODOBNE



Zwierzęca
UHT Bieruń
33% a'5l
Cena: 9,29zł/l



Zwierzęca
Kremówka Bieruń
33% a'5l
Cena: 7,59zł/l



Zwierzęca
UHT Deserowa Bieruń
36% a'5l
Cena: 10,99zł/l



Zwierzęca
Mlekoma UHT
35% a'1l
Cena: 12,89zł/l



Roślinna
Suld'y
CSM a'1l
Cena: 7,15zł/l



Roślinna
Creline
CREDIN a'1l
Cena: 9,80zł/l



Roślinna
White Sweet
BAKELS a'1l
Cena: 7,49zł/l

BITA ŚMIETANA W PROSZKU

To wyjątkowo puszysty krem typu bita śmietana. Cechuje się **lekko słodkim smakiem, a także wyrazistą, czystą i białą barwą**. Fantastycznie łączy się z innymi produktami np.: pastami smakowymi, owocami i aromatami, dając szerokie możliwości zastosowań i nowych wypieków.



Nazwa produktu	Opakowanie	Cena netto
Bitą śmietana Martin Braun na mleko	5kg	18,13zł/kg
Bitą śmietana Jabex na wodę	10kg	19,38zł/kg

INNE DODATKI



Cukier puder
a'400g
a'10kg



Olej
Top Q
Kruszwica a'5,10l
Cena: od 4,70zł/l



Olej
z esencją masła
Kruszwica a'3l
Cena: 13,00zł/l

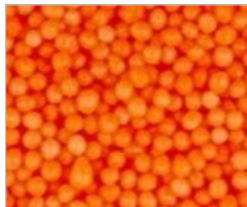
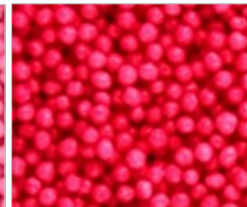
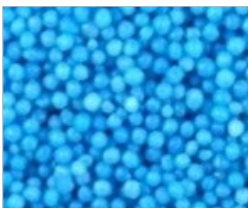
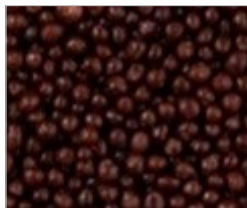


Olej
Maestro Kolor
Kruszwica a'5l
Cena: 4,89zł/l



Emulsja do smarowania
gofrownicy
a'480g
Cena: 14,70zł/op

14. POSYPKI

				
Pałeczki cukrowe kolorowe	Maczki cukrowe kolorowe	Posypka strzelająca	Posypka Tutti Frutti	Perełki Truskawkowe
Cena: 15,99zł/kg (op.1kg)	Cena: 19,99zł/kg (op.1kg)	Cena: 17,23 zł/op (op.0,25kg)	Cena: 39,80zł/kg (op.1kg)	Cena: 39,00zł/kg (op.1kg)
				
Maczki cukrowe białe	Maczki cukrowe żółte	Maczki cukrowe pomarańcz.	Maczki cukrowe różowe	Maczki cukrowe czerwone
Cena: 19,99zł/kg (op.1kg)	Cena: 19,99zł/kg (op.1kg)	Cena: 19,99zł/kg (op.1kg)	Cena: 19,99zł/kg (op.1kg)	Cena: 19,99zł/kg (op.1kg)
				
Maczki cukrowe zielone	Maczki cukrowe niebieskie	Maczki cukrowe brązowe	Maczki cukrowe żółte	Maczki cukrowe pomarańcz.
Cena: 19,99zł/kg (op.1kg)	Cena: 19,99zł/kg (op.1kg)	Cena: 19,99zł/kg (op.1kg)	Cena: 17,39zł/kg (op.1kg)	Cena: 17,39zł/kg (op.1kg)
				
Pałeczki cukrowe różowe	Pałeczki cukrowe czerwone	Pałeczki cukrowe zielone	Pałeczki cukrowe niebieskie	Pałeczki cukrowe brązowe
Cena: 17,39zł/kg (op.1kg)	Cena: 17,39zł/kg (op.1kg)	Cena: 17,39zł/kg (op.1kg)	Cena: 17,39zł/kg (op.1kg)	Cena: 17,85zł/kg (op.1kg)

14. POSYPKI

				
Pianki mini	Beziki mini białe	Beziki mini kolorowe	Lentilki	Prażynki
Cena: 23,00zł/op. (op.0,5kg)	Cena: 25,46zł/op. (op.0,3kg)	Cena: 25,46zł/op. (op.0,3kg)	Cena: 37,99zł/kg (op.1kg)	Cena: od 31,57zł/kg (op.2kg,2,5kg)
				
Owocowa - cytryna	Owocowa - mix	Owocowa - czerw. pomarańcz	Owocowa - zielona cytryna	Owocowa - pomarańcza
Cena: 23,90zł/kg (op.1kg)	Cena: 23,90zł/kg (op.1kg)	Cena: 23,90zł/kg (op.1kg)	Cena: 23,90zł/kg (op.1kg)	Cena: 23,90zł/kg (op.1kg)
				
Orzech arachidowy 2/4	Orzech arachidowy 4/6	Orzech włoski	Krokant orzechowy	Rodzynki
Cena: 8,99zł/kg (op.1kg)	Cena: 8,99zł/kg (op.1kg)	Cena: 29,00zł/kg (op.1kg)	Cena: 26,79zł/kg (op.1kg)	Cena: 11,50zł/kg (op.1kg)
				
Migdał słupek	Migdał płatki	Wiórki kokosowe	Płatki o smaku coli	Płatki cukr. o smaku czekolady
Cena: 42,00zł/kg (op.1kg)	Cena: 39,50zł/kg (op.1kg)	Cena: 9,90zł/kg (op.1kg)	Cena: 41,30zł/op. (op.0,8kg)	Cena: 17,85zł/kg (op.1kg)



Powyżej wybrane pozycje z oferty. Ceny netto.

14. POSYPKI

				
Deserowa (9x5mm)	Karmelowa (9x5mm)	Duo (9x5mm)	Mleczna (9x5mm)	Trio (9x5mm)
Cena: 24,92zł/kg (op.4kg)	Cena: 24,86zł/kg (op.4kg)	Cena: 25,33zł/kg (op.4kg)	Cena: 23,69zł/kg (op.4kg)	Cena: 29,02zł/kg (op.4kg)
				
Cytrynowa (9x5mm)	Pomarańczowa (9x5mm)	Truskawkowa (9x5mm)	Zielona Lemon (9x5mm)	Biała (9x5mm)
Cena: 36,52zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 37,30zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 27,04zł/kg (op.4kg)	Cena: 31,34zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 24,71zł/kg (op.4kg)
				
Loczki 331562 (10mm)	Spirala Duo 339450 (50mm)	Savanna Gepard	Savanna Leopard	Savanna Tygrys
Cena: 39,47zł/kg (op.1,2kg)	Cena: 0,07zł/st (op.800szt)	Cena: 30,24zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 30,82zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 30,72zł/kg (op.2,5kg)
				
Crispearls perłki z czekolady z chrupiącym, opieczonym herbatnikiem				
Deserowe	Słony karmel	Truskawkowe	Mleczne	Białe
Cena: 52,59zł/kg (op.0,8kg)	Cena: 66,79zł/kg (op.0,8kg)	Cena: 59,46zł/kg (op.0,8kg)	Cena: 56,45zł/kg (op.0,8kg)	Cena: 59,18zł/kg (op.0,8kg)

15. SOSY



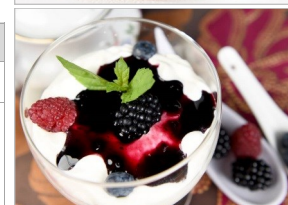
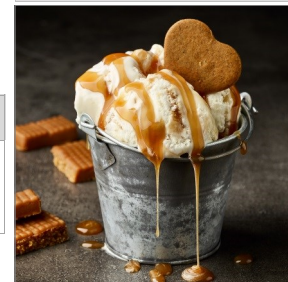
BARRY CALLEBAUT	Opakowanie	Cena netto
czekolada, karmel, truskawka	1l	od 22,60zł/szt



JABEX	Opakowanie	Cena netto
cytryna, jagoda, malina, marchewkowy, truskawka, wiśnia, tiramisu, advocat, Hello Sweety, Nut Cream z orzechami laskowymi, kokos, kinder Nut, smurfowy niebieski, czekolada, krówka	6 x 1kg	od 12,46zł/szt



MEC3	Opakowanie	Cena netto
dolce latte, nocciolosa, orzech laskowy, pistacja, tiramisu, zabaione	6 x 0,9kg	od 35,40zł/szt
amaretto, ananas, banan, czekolada, jagoda, karmel, kawa, kiwi, kokos, klonowy, leśne jagody, lukrecja, malina, mango, marakuja, melon, mięta, morela, toffi mou, orzech włoski, truskawka, wanilia, wiśnia, wiśnia Amarena, zielone jabłko	6 x 1kg	od 20,40zł/szt



15. SOSY



TERRAVITA	Opakowanie	Cena netto
czekolada, toffi, truskawka, malina, advocat	9 x 1l	od 10,36zł/szt



PROSPONA	Opakowanie	Cena netto
czarna porzeczka, limonka, malina, owoce leśne, pomarańcza, truskawka, wiśnia, toffi, czekolada	6 x 1kg	od 10,90zł/szt



DIJO	Opakowanie	Cena netto
Linia Standard: czekolada, czekolada biała, czekolada mleczna, tiramisu, krówka, karmel, zielone jabłuszko, malina, truskawka, wiśnia, jagoda, toffi,	6 x 1kg	od 12,25zł/szt
Linia Premium: czekolada, toffi, truskawka, malina, słony karmel, mleczna czekolada	6 x 1kg	15,99zł/szt



16. DEKORACJE DO DESERÓW



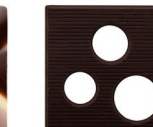
Moon 331035 ø27mm, op.49szt	Merkury 331038 ø27mm, op.49szt	Neptun 331030 ø25mm, op.126szt	Czarny pieprz 331042 ø27mm, op.49szt	Gwiazdki op.352szt	Koło krataczka 50mm, op.350szt	Motyl 33931 45x25mm, op.330szt
Cena: 0,47zł/szt	Cena: 0,55zł/szt	Cena: 0,36zł/szt	Cena: 0,57zł/szt	Cena: 0,15zł/szt	Cena: 0,40zł/szt	Cena: 0,19zł/szt



Specjał 331015 55mm	Trójkąty 336402 58mm	Finezja 33103 40mm	Wachlarze 33192 59mm	Piórka 33105 54mm
Cena: 0,14zł/szt (op.575szt)	Cena: 0,14zł/szt (op.475szt)	Cena: 0,10zł/szt (op.610szt)	Cena: 0,17zł/szt (op.400szt)	Cena: 0,14zł/szt (op.500szt)



Mila 33120 45mm	Art Deco 3392515 60mm	Mela 33122 45mm
Cena: 0,12zł/szt (op.550szt)	Cena: 0,32zł/szt (op.220szt)	Cena: 0,15zł/szt (op.300szt)



Passat 331556 47mm, op.145szt	Punta 35x55mm op.490szt	Linea 35x55mm op.490szt	Lacrima 35x55mm op.490szt	Mozaika 33926 38mm, op.288szt	Jura 40x40mm op.360szt	Kwadrat 33932 44x44mm, op.300szt
Cena: 0,30zł/szt	Cena: 0,20zł/szt	Cena: 0,20zł/szt	Cena: 0,20zł/szt	Cena: 0,19zł/szt	Cena: 0,25zł/szt	Cena: 0,23zł/szt



Płatki Róży 331558 20-40mm	Listki Wierzby 333307	Listki Wierzby Lemon 333308	Tagliatelle Marble 335801	Jeżowiec 331561
Cena: 37,67zł/kg (op.2kg)	Cena: 32,21zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 34,62zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 35,76zł/kg (op.2kg)	Cena: 30,71zł/kg (op.2,5kg)



Powyżej wybrane pozycje z oferty. Ceny netto.

16. DEKORACJE DO DESERÓW



Fabryka Wafli
GRODCONO Sp. z o.o.



Fabryka Wafli
GRODCONO Sp. z o.o.



Miran



Fabryka Wafli
GRODCONO Sp. z o.o.



Rurka dekoracyjna (97x14mm)	Waflewe serce (promień 90mm)	Waflewy miś (promień 90mm)	Waflewy krążek (średnica 66mm)	Ziarna kawy 45077 18mm	Galearetka owocowa kostka
Cena: 0,06zł/szt (op.200szt)	Cena: 0,06zł/szt (op.200szt)	Cena: 0,07zł/szt (op.320szt)	Cena: 0,03zł/szt (op.1000szt)	Cena: 52,48zł/kg (op.1,1kg)	Cena: 8,70zł/kg (op.6kg)



Twister Marble 334594 55mm	Twister 334592 55mm	Bambus 339446 70mm	Palma 339444 85mm	Thuja 339448 40mm
Cena: 0,07zł/szt (op.625szt)	Cena: 0,07zł/szt (op.625szt)	Cena: 0,13zł/szt (op.350szt)	Cena: 0,22zł/szt (op.210szt)	Cena: 0,06zł/szt (op.1000szt)

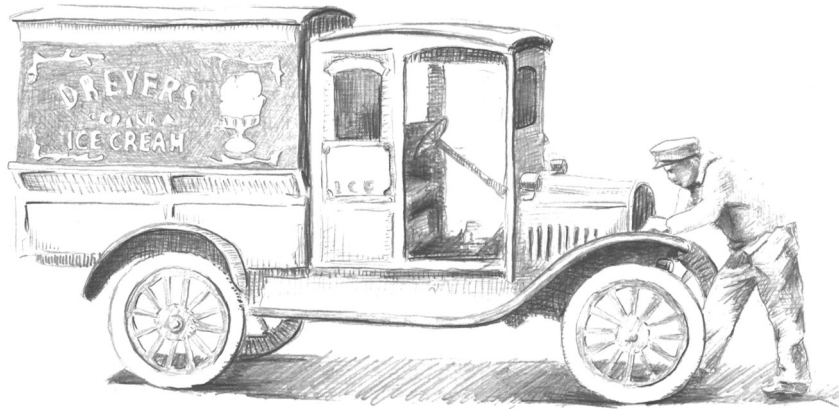


Rembrandt 334561 200mm	Van Gogh 334562 200mm	Rubens Maxi 334510 200mm	Picasso 334560 200mm
Cena: 0,62zł/szt (op.120szt)	Cena: 0,57zł/szt (op.120szt)	Cena: 0,57zł/szt (op.120szt)	Cena: 0,57zł/szt (op.120szt)



Rafael 334563 200mm	Monet 334576 200mm	Rubens Maxi 334514 200mm	Cezanne 334522 200mm
Cena: 0,64zł/szt (op.120szt)	Cena: 0,64zł/szt (op.120szt)	Cena: 0,55zł/szt (op.120szt)	Cena: 0,64zł/szt (op.120szt)

ODWAŻ SIĘ SPRÓBOWAĆ



SKONCENTROWANE PASTY OWOCOWE

Skoncentrowane pasty owocowe to produkty powstałe z odpowiednio przygotowanych i rozdrobnionych owoców, tworzących gęstą, mocno skoncentrowaną pastę z wyczuwalnymi i widocznymi kawałkami owoców. Kawałki owoców w połączeniu z bazą lodową nadają prawdziwy, naturalny owocowy smak i kolor wyrobom łódzarskim. Nie zmieniają swoich właściwości podczas zamrażania.

Pasty owocowe mogą służyć, jako składnik smakowy przy dozowaniu 6 – 10% lub jako dodatek wzmacniający smak owoców w sorbetach lodowych przy dozowaniu 2 – 6%.

Szczególnie polecamy także jako dodatek do kremów, budyniów, śmietany i ciast.

PROMOCJA

Promocja dotyczy zakupów lodów soft i świderków AKO oraz skoncentrowanych past owocowych, frużelin i sosów PROSPONA.



KUPOJ W PLUSIE
I ZGARNIAJ

GRATISY:

KUBECZKI, KOSZULKI



O szczegóły promocji zapytaj handlowców lub sprawdź na naszej stronie internetowej www.plus.biz.pl. Promocja trwa do wyczerpania zapasów i dotyczy klientów, którzy nie posiadają przeterminowanych płatności

18. PUCHARKI DO DESERÓW



Koszyk DB06 poj. 60ml, op.100szt	Skośny kwadrat 257/4 poj. 60ml, op.100szt	Trójkąt 257/6 poj. 70ml, op.100szt	Ścięty kielich 257/5 poj. 70ml, op.100szt	Ścięty kielich poj. 80ml, op.100szt	Fala poj. 120ml, op.100szt
Cena: 0,55zł/szt	Cena: 0,55zł/szt	Cena: 0,55zł/szt	Cena: 0,55zł/szt	Cena: 0,86zł/szt	Cena: 0,55zł/szt



Kwadrat poj. 120ml, op.100szt	Pokrywka Kwadrat poj. 120ml, op.100szt	Okrągły poj. 80ml, 120ml, op.100szt	Pokrywka Okrągła poj. 90ml, 120ml, op.100szt	Stożek poj. 135ml, op.100szt	Pokrywka Stożek poj. 135ml, op.100szt
Cena: 0,62zł/szt	Cena: 0,33zł/szt	Cena: od 0,46zł/szt	Cena: od 0,30zł/szt	Cena: 0,67zł/szt	Cena: 0,32zł/szt



Pucharek 260/7 poj. 100ml, op.100szt	Pucharek 260/8 poj. 150ml, op.100szt	Miseczka okrągła poj. 120ml, op.100szt	Miseczka Smeraldo poj. 350ml, op.100szt	Pucharek poj. 215ml, op.100szt
Cena: 0,59zł/szt	Cena: 0,69zł/szt	Cena: 0,55zł/szt	Cena: 0,72zł/szt	Cena: 0,70zł/szt

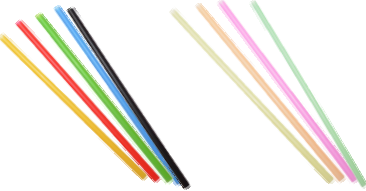


Puchar stożkowy poj. 165ml, op.100szt	Trójkąt poj. 175ml, op.100szt	Skośny kwadrat 257/8 poj. 180ml, op.100szt	Pokrywka Kwadrat 257/8 poj. 180ml, op.100szt	Puchar z pokrywą poj. 200ml, op.100szt	Skośny kwadrat 259/2 poj. 350ml, op.100szt
Cena: 0,69zł/szt	Cena: 0,88zł/szt	Cena: 0,75zł/szt	Cena: 0,48zł/szt	Cena: 0,87zł/szt	Cena: 0,99zł/szt



Powyżej wybrane pozycje z oferty. Ceny netto. Tylko na zamówienie.

19. DROBNE DODATKI

									
Łopatkki fluorescencyjne 9,5cm, op.1000szt		Łyzeczki fluorescencyjne 12,5cm, op.500szt		Łyzeczki fluorescencyjne 15cm, op.400szt		Łyzeczki do granity 18cm, op.250szt		Łyzeczka, widelczyk 18cm, op.250szt	
Cena: 0,03zł/szt		Cena: 0,07zł/szt		Cena: 0,08zł/szt		Cena: 0,09zł/szt			
									
Kubek Tutti Frutti poj. 135ml		Kubek Tutti Frutti poj. 200ml		Kubek Tutti Frutti poj. 290ml		Kubek Marino poj. 130ml		Kubek Marino poj. 160ml	
Cena: 0,35zł/szt		Cena: 0,45zł/szt							
									
Kubek plastik Joy 048/8, poj. 130ml		Kubek plastik Joy 048/9, poj. 170ml		Kubek plastik Joy 048/10, poj. 210ml		Kubek Drink 049/3, poj. 300ml		Kubek Drink 049/4, poj. 400ml	
Cena: 0,49zł/szt		Cena: 0,59zł/szt		Cena: 0,69zł/szt		Cena: 0,55zł/szt		Cena: 0,75zł/szt	
									
Rurki do shake 25cm, 150szt		Rurki do shake 24cm, 500szt		Kubek do granity		Kubek do gorącego poj. 130ml, 200ml, 250ml, op.50szt		Kubek + wieczko Shake mały, średni, duży, op. 50szt	
Cena: 7,59zł/op		Cena: 18,99zł/op		Cena: 3,99zł/szt		Cena: od 9,90zł/op		Cena: od 15,39zł/op	

20. PODSTAWKI, ZASOBNIKI, OPAKOWANIA



Podstawka na 3 rożki
stal MR3300
Cena netto: 32,00zł/szt



Podstawka na 3 rożki
plastik 1901 Miran
Cena netto: 40,00zł/szt



Podstawka na 3 rożki
plastik 1206
Cena netto: 38,30zł/szt



Podstawka na 4 rożki
plastik 1306
Cena netto: 60,30zł/szt



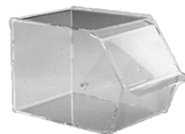
Stojak na gofry bąbelkowe
Cena netto: 24,00zł/szt



Serwetki gastronomiczne
15x15cm a'500szt
Cena netto: 0,005zł/szt



Serwetki do dyspensera
a'2000szt
Cena netto: 0,01zł/szt



Pojemnik na łyżeczki
16mm x 28mm, h=16cm
Cena netto: 115,40zł/szt



Pojemnik na posypki
plexi AG02001 22x26, h=12cm
Cena netto: 128,00zł/szt



Pojemnik na posypki
AG00103 h=48 x ø25mm
Cena netto: 358,00zł/szt



Pojemnik na 4 słupki
kubeczków papierowych
ø25cm, h=35cm
Cena netto: 235,40zł/szt



Stojak - 1 słupek wafli
plexi AG01303
11x13xh50cm, otwór ø5,2cm
Cena netto: 136,40zł/szt



Stojak - 6 słupków wafli
obrotowy plexi AG00804
ø32cm, h=60cm
Cena netto: 537,10zł/szt



Stojak - 12 słupków wafli
plexi AG00903
33 x 25 x h=50cm
Cena netto: 288,80zł/szt



Stojak - 7 słupków wafli
1905
20 x 21 x h=50cm
Cena netto: 150,00zł/szt



Stojak - 4 słupki wafli
1902
40 x 12,5 x h=42cm
Cena netto: 250,00zł/szt



Pojemnik izotermiczny SFERA
poj. 350ml, op. 60szt
Cena netto: 2,46zł/szt



Pojemnik izotermiczny
poj. 500ml
Cena netto: od 1,69zł/szt



Pojemnik izotermiczny
poj. 750ml
Cena netto: od 1,89zł/szt



Pojemnik izotermiczny
poj. 1000ml
Cena netto: od 2,19zł/szt



Pojemnik izotermiczny
poj. 1500ml
Cena netto: od 2,89zł/szt



Powyżej wybrane pozycje z oferty.

21. DROBNY SPRZĘT



Łyżka do lodów
dł. 26cm - 24,00zł/szt
dł. 30cm - 32,00zł/szt



Porcjonetka do lodów
stal nierdzewna
uchwyt mosiężny chromowany
1/30, 1/36, 1/40
Cena netto: 98,00zł/szt



Porcjonetka do lodów
stal nierdzewna
uchwyt plastikowy
1/30, 1/36, 1/70
Cena netto: od 95,00zł/szt



Płuczka do gałkownic GLAVCAR
Mini zlewik z dopływem
i odpływem wody
Wymiary z obudową 27x11x h12 cm.
Cena netto: 165,00zł/szt



Łopatkka silikonowa
25cm, 35cm, 45cm
Cena netto: od 24,89zł/szt



Łopatkka silikonowa
245x55mm
Cena netto: 16,90zł/szt



Rózga stalowa drut 1,6
25cm - 38,99zł/szt
30cm - 39,99zł/szt
35cm - 41,49zł/szt
40cm - 44,09zł/szt
45cm - 47,00zł/szt



Rózga stalowa drut 2,3
35cm - 42,09zł/szt
40cm - 44,69zł/szt
45cm - 48,49zł/szt
50cm - 49,99zł/szt
60cm - 52,59zł/szt



Pokrywa plastikowa
do pojem. 084/6
h=14mm, op. 150szt
Cena netto: 0,89zł/szt



Pokrywa plastikowa
do pojem. 084/13
h=14mm, op. 300szt
Cena netto: 0,69zł/szt



Pokrywa przezroczysta
do pojem. 084/6
h=50mm, op. 150szt
Cena netto: 1,49zł/szt



Pokrywa przezroczysta
do pojem. 084/13
h=30mm, op. 300szt
Cena netto: 0,89zł/szt



Szufelki plastikowe
0,5kg, 1kg, 2kg, 3kg
Cena netto: od 9,59zł/szt



Szufelki metalowe
0,18l, 0,35l, 0,68l
Cena netto: od 59,00zł/szt



Kuweta plastikowa 5l
wym. 348 x 158 x h=128mm
084/6, op. 75szt
Cena netto: 2,49zł/szt



Kuweta plastikowa 2,5l
wym. 162 x 174 x h=128mm
084/13, op. 150szt
Cena netto: 1,39zł/szt



Kuwety nierdzewne od 1,2l do 12,6l
różne rozmiary
Cena netto: od 29,80zł/szt



Mini kuwety 2 x 2,3l
ø140, h=150mm
Cena netto: 201,70zł/szt

21. DROBNY SPRZĘT, UBRANIA



Syfon do bitej śmietany
poj. 0,5l - 119,00zł/szt
poj. 0,95l - 149,00zł/szt



Naboje do syfonu 24szt
Cena netto: 33,89zł/op



Miarka Schneider
1l - 15,19zł/szt
2l - 26,99zł/szt
3l - 32,50zł/szt
5l - 43,59zł/szt



Butelki miarowe
100ml - 6,90zł/szt
250ml - 10,60zł/szt
500ml - 13,00zł/szt
1000ml - 16,90zł/szt



Rondelek do rozpuszczania czekolady w kąpieli wodnej
Cena netto: 30,50zł/szt



Pojemniczek z sitkiem
ze stali nierdzewnej
Ø7cm, h=9cm
do pudru lub kakao
Cena netto: 35,90zł/szt



Przesiewacz do mąki
ze stali nierdzewnej 5059
Ø100, h=95mm
Cena netto: 28,90zł/szt



Waga do 30kg
. odczyt 1g
szalka nierdzewna 294 x 226mm
Cena netto: 850,00zł/szt



Termometr lodówkowy
TERMIK
temp. -30°C do 70°C
Cena netto: 99,90zł/szt



Rejestrator temperatury i wilgotności **TERMIO PLUS**
temp. -30°C do 70°C
wilgotność 0-100% RH
Cena netto: 188,00zł/szt



Daszek
Cena netto: 13,00zł/szt



Fartuch wodoodporny
Cena netto: 15,50zł/szt



Zapaska biała
Cena netto: 17,50zł/szt



Zapaska bordo
Cena netto: 75,10zł/szt

22. URZĄDZENIA



Gofrownica pojedyncza na 4 gofry EBosh
wymiar pojedynczego gofra: 100x70x23 mm
płyta grzewcza z żeliwa, obudowa stal nierdz.
regulacja temperatury: 0 - 300°C
zasilanie: 220V, moc: 3,2kW
Cena netto: 1740,00zł/szt



Gofrownica podwójna na 8 gofrów EBosh
wymiar pojedynczego gofra: 100x70x23 mm
płyta grzewcza z żeliwa, obudowa stal nierdz.
regulacja temperatury: 0 - 300°C
zasilanie: 220V, moc: 3,2kW
Cena netto: 3040,00zł/szt

NOWOŚĆ



Gofrownica plaster miodu WM-94-99
wymiar 470x250x220mm
regulacja temperatury: 0 - 220°C
zasilanie: 220V, moc: 1,6kW
Cena netto: 1500,00zł/szt



Gofrownica bąbelkowa pojedyncza
Cena netto: 850,00zł/szt
Cena netto: 1250,00zł/szt
Cena netto: 1450,00zł/szt



Podgrzewacz mini 1,6l MC09G
Cena netto: 438,90zł/szt



Podgrzewacz jednokomorowy 3,6l MC01
Cena netto: 878,90zł/szt



Podgrzewacz jednokomorowy
Cena netto: 2400,00zł/szt



Podgrzewacz dwukomorowy
Cena netto: 3400,00zł/szt

Lody soft — wydajność ok. 180 porcji/h po 75g z jednego dozownika
Lody świderki — wydajność ok. 130 porcji/h po 75g z jednego dozownika



Urządzenie do lodów tajskich



Maszyna do lodów barowa Ice Dream EFE 1500P
(z pompą lub bez pompy)



Maszyna do lodów barowa Ice Dream EFE 2500P
(z pompą lub bez pompy)



Maszyna do lodów wolnostojąca Ice Dream EFE 4000 AN
(z pompą lub bez pompy)



www.plus.biz.pl



Zapraszamy do współpracy

Więcej informacji o produktach oraz aktualnych promocjach na naszej stronie internetowej oraz pod poniższymi numerami telefonów.

Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami netto i nie są ofertą w rozumieniu prawa handlowego, lecz stanowią zaproszenie do negocjacji.

Zastrzega się możliwość wystąpienia błędów w procesie druku.

P.P.U. „PLUS” Sp. z o.o.

ul. Tuwima 98, 90-031 Łódź



tel. (42) 674 69 45, 674 52 24, 674 13 22
email: zamowienia@plus.biz.pl