



KATALOG LODOWY

2022

Drodzy Klienci,

mimo że pogoda nas nie rozpieszcza, zachęcamy do „rzucenia okiem” na nasze propozycje lodowych możliwości. Jak nigdy potrzeba nam hormonów szczęścia, kapki optymizmu i szczypty nadziei. Z niecierpliwością wyczekujemy lata, gdy w promieniach słońca świat wydaje się bardziej przyjazny. Najlepszym uosobieniem wszystkich tych cech jest **pyszna słodycz, uderzająca tysiącem smaków i wywołująca błogie zadowolenie**. Dzielimy się tym uczuciem z bliskimi i nie tylko. Tempo życia i towarzyszących mu zmian sprawiają, że zapominamy o celebracji tak szybko przemijających chwil. Letnie spacer, ciepłe wieczory w kawiarnianych ogródkach, uśmiechnięte buzie dzieci usmarowane lodami.

Aby zatrzymać tę aurę, wystarczy sięgnąć po ulubiony mrożony rarytas. W szerokiej gamie naszych produktów znajdziecie Państwo nie tylko klasykę, ale i odrobinę fantazji. Przedsiębiorstwa z wieloletnimi tradycjami znane w branży z rzetelności i dbałości o wysoką jakość tradycyjnie oferują swoje sztanदारowe produkty: **skoncentrowane pasty owocowe** do wyrobu lodów o wyjątkowym smaku; **fruzeliny**, których wyselekcjonowane owoce zanurzone w lekkim żelu służą do tworzenia niepowtarzalnych słodkości; **aromatyczne sosy** w wielu rodzajach do podkreślenia walorów smakowych zarówno zimnych, jak ciepłych deserów; **chrupkie gofry** oraz **wyborne wafle**, których dostępna feeria barw i faktur jest imponująca. Mrożone specjały cieszą amatorów lodowych przyjemności cały rok. Obecnie wybierać można ze „słodkiej” oferty, która zadowoli nawet najbardziej wymagającego smakosza. Dla każdego coś pysznego: **wyśmienite lody rzemieślnicze, zakręcone świderki lub aksamitny delikates soft**. Wisienką na torcie są cieszące oko dekoracje (owoce kandyzowane, glazury, posypki). To istna frajda dla małych i dużych łasuchów. Dodatkową atrakcją są doskonałe **naleśniki, puszyste bite śmietany i kremy oraz rozmaite zimne desery i napoje: smoothies, shaki, granity, jogurty, kawy**. Ogromną przyjemność również Państwo znajdziecie w orzeźwiającym **sorbecie**. Nowości w postaci **purée owocowego, kulek w zalewach** oraz **cukru strzelającego** zapewnią niezapomniane wrażenia estetyczno-smakowe.

Niezmiennie czekają na Państwa **akcje promocyjne z atrakcyjnymi warunkami i oryginalnymi nagrodami**. Ozdobne **tablice informacyjne, kolorowe warzącychwie, kubeczki do lodów** oraz **autorskie koszulki i zapaski z logo firmy** to tylko jedno z nich. Cennym nabytkiem będzie też profesjonalna **gofrownica Schneider**.

Czerpcie smaki więc garściami, przybывajcie falangami, bo mijają mody, lecz zostają lody.
Czy słońce, czy też deszcz, zajaść ich możesz, ile chcesz.
Czas dewizą się kierować - lepiej skosztować, niż później żałować!



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. Podane ceny mają charakter informacyjny i mogą ulec zmianie, jeżeli producenci zmienią swoje ceny.

W związku z dynamicznie zmieniającą się sytuacją na rynku, przed dokonaniem zakupu prosimy o sprawdzanie aktualnych cen.

Zastrzega się możliwość wystąpienia błędów w procesie druku.

Katalog 2022, wydanie czerwiec 2022. Wszystkie prawa zastrzeżone.

Kopowanie 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	20
7. Lody na patyku	22
8. Lody tajskie	23
9. Desery lodowe	24
10. Napoje mrożone - granita, kawa, shake	26
11. Surowce do produkcji	29
12. Gofry tradycyjne, bąbelkowe, ryżowe, naleśniki	30
13. Dodatki do gofrów, naleśników i deserów	32
14. Posypki	35
15. Sosy	38
16. Dekoracje do deserów	40
17. Promocje	42
18. Pucharki do deserów	44
19. Drobne dodatki	45
20. Podstawki, zasobniki, opakowania	46
21. Drobny sprzęt, ubrania	47
22. Urządzenia	49

1. LODY TRADYCYJNE RZEMIEŚNICZE

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**.

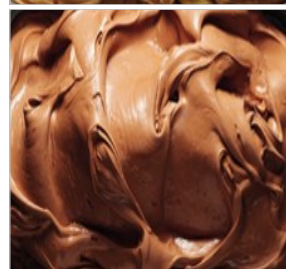
PARAMETRY ZBILANSOWANEJ MASY LODOWEJ

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 (0,5%) MEC3	2,5kg	143,75zł/kg
— Baza PANNA BASE (3,5%) MEC3	2,5kg	90,79zł/kg
— Baza STABILMIX (33%) MONTEBIANCO	2,5kg	58,40zł/kg
— Baza SUPER BASE 100 (7,5%) MONTEBIANCO	1,5kg	68,00zł/kg
— Baza G bez cukru (22%) MEC3	0,9kg	84,80zł/kg
Czekoladowych		
— Baza CZEKOLADA 100 (7%) MEC3	2kg	74,56zł/kg
— Baza CZEKOLADA 200 (13,8%) MEC3	2kg	116,92zł/kg
— Baza CHOCO BASE ciemna czekolada BARRY CALLEBAUT (0,8kg bazy + 0,8kg wybranej czekolady = 4kg lodów) (wegańskie)	0,8kg	71,50zł/kg
— Baza CHOCO BASE AL LATTE mleczna czekolada BARRY CALLEBAUT (0,8kg bazy + 0,8kg wybranej czekolady = 4kg lodów)	0,8kg	71,50zł/kg
Owocowych		
— Baza NEUTRALIN (0,35%) MEC3	1kg	142,72zł/kg
— Baza GELMIX (3,5%) MEC3	3kg	53,85zł/kg
Z alkoholem		
— Baza DIVINA (11%) MEC3	2kg	97,95zł/kg
— Baza SPIRITOSA (22%) MONTEBIANCO	1kg	56,12zł/kg
Sorbetowych		
— Baza CYTRYNA 100 (6,8%) MEC3	2,5kg	89,75zł/kg
— Baza LIMONCELLO 100 (6,5%) MEC3	2,5kg	88,60zł/kg
— Baza FRUTTA GOLD (7%) MONTEBIANCO	1,2kg	65,28zł/kg
— Baza TOPFRUIT (5%) MONTEBIANCO	1kg	75,00zł/kg
— Baza LAMIAFRUTTA (5%) MONTEBIANCO	1kg	71,80zł/kg
— Syrop TENACE (25%) MONTEBIANCO	3kg	39,36zł/kg
Wegańskich		
— Baza CREMA VEGAN (35,1%) MEC3	1,4kg	48,99zł/kg
— WANILIA TAHTI (5%) MONTEBIANCO	3kg	68,50zł/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 72,12zł/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 kuetę 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	66,59zł/kg
CHOCO GELATO EXTRA FONDANTE (60% ciemnej belgijskiej czekolady). Ciemny, brązowy kolor. Intensywny smak ciemnej czekolady z nutami prażonego kakao.	8 x 1,6kg	62,83zł/kg
CHOCO GELATO FONDANTE (61,5% ciemnej belgijskiej czekolady). Ciepły, brązowy kolor. Intensywny smak ciemnej czekolady z nutami prażonego kakao.	8 x 1,6kg	62,23zł/kg
CHOCO GELATO BIANCO (70% belgijskiej białej czekolady). Kremowy biały kolor. Wyśmienita kremowa czekolada ze słodkimi nutami karmelu	8 x 1,6kg	66,18zł/kg
CHOCO GELATO GOLD (60% czekolady karmelowej). Złoto-karmelowy kolor. Intensywny, karmelowy smak z nutami biszkoptu, toffi i soli.	8 x 1,6kg	73,61zł/kg

PASTY (KONCENTRATY) DO LODÓW

Wybrane smaki (Doza)	Opakowanie	Cena netto
MEC3 - biała czekolada (9,1%), buena (9,1%), chrups (10,7%), cynamon (5,7%), gianduia (7,4%), gorzki migdał (7,4%), kakao (7,4%), kokos (5,7%), migdał (7,4%), nugat (6,5%), trufla (7,4%), 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 77,57zł/kg
JABEX (clean label) - orzech arachid 100% crunch lub smooth, orzech laskowy 100%, pistacja 100%, prażony słonecznik NOWOŚĆ	od 1kg do 12kg	od 16,82zł

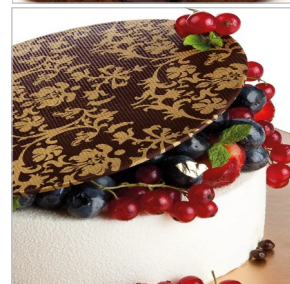


1. LODY TRADYCYJNE RZEMIEŚLNICZE OWOCOWE

SKONCENTROWANE PASTY MONTEBIANCO

Skoncentrowane pasty owocowe do tworzenia przepysznych lodów owocowych.

Wybrane smaki past owocowych (doza)	Opakowanie	Cena netto
kokos (7,5%), poziomka (10%), pistacja (8-10%), pistacja mediterraneo (8-10%)	3kg - 5kg	od 74,00zł/kg
Wybrane smaki past kremowych (doza)	Opakowanie	Cena netto
biała czekolada (8-10%), mleczna czekolada, mięta zielona (3-4%), słony karmel (8%), orzech laskowy (8-10%), gianduja z krokantem, kawa (2-3%), malaga (7,5%), mascarpone (8-10%), czekolada (40%), różowa guma do żucia (5%), śmietanka (3-5%), orzech laskowy, prażone migdały (7-8%), tiramisu (8%), gorzka czekol., wanilia tahiti (5%), jogurt (3-3,5%), amaretto (8%), krokant z rumem (8%), miód natur (5%), krem orzechowo- czekodawy	10 x 1kg 2 x 3kg 2 x 5kg	od 34,50zł/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, czarny bez, brzoskwinia-marakuja, cytryna, pomarańcza, mandarynka, ananas, banan, mango, Jamajka Rum, Irish Cream, advocat, prosecco (białe wino), karmel, tiramisu, latte macchiato, migdał wiedeński, wanilia, mięta, imbir, lawenda, róża, różowy grapefruit, morela, orzech włoski, kokos, mokka, hibiskus, kwiat czarnego bzu, NOWOŚCI: pralinowo-truflowa, maślane ciasteczko, granat, marakuja, pistacja	1kg	od 73,67zł/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 60,12zł/kg

1. LODY TRADYCYJNE 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 bez sztucznych barwników azowych

Smaki	Opakowanie	Cena netto
ananas, brzoskwinia, cytryna, czarna porz., gruszka, jabłko, jagoda, kawa, malina, pomarańcza, truskawka, wiśnia, zielone jabłko, orzech tygrysi	1,2kg, 4kg	od 20,50zł/kg
płatki róży z cukrem	4kg	24,90 zł/kg

SKONCENTROWANE PASTY ZENTIS

To skoncentrowane nadzienie cukiernicze o charakterystycznym smaku. Zalecane doz. już od 3% w zależności od przeznaczenia. Idealne do kremów, śmietan, lodów itp.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
truskawka, yuzu, kawa, tiramisu, mięta, pomarańcza, calamansi	3kg	☎

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, tiramisu, zabajone	3kg	od 24,30zł/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%), śliwka (10%), marakuja (6,5%), melon (6,5%), morela (6,5%), pomarańcza (6,5%), pomarańcza czerwona (6,5%), ziel. Jabłko (6,5%), poziomka (6,5%), różowy grapefruit (6,5%), truskawka (6,5%), winogron c. (10%), wiśnia i wiśnia amar. (6,5%),	od 1kg do 5kg	od 77,07zł/kg



1. LODY TRADYCYTNE RZEMIEŚLNICZE – PRZEKŁADKI

PULPY, PURRE OWOCOWE

Wybrane smaki	Opakowanie	Cena netto
MEC3: banan, jagoda kanadyjska, kaktus, kiwi, liczi, limonka, mango, marakuja, morela, rokitnik, smoczy owoc	0,85-5kg	☎
ZENTIS: malina, mango, marakuja	2kg	☎

VARIEGATO MONTEBIANCO

Wybrane smaki	Opakowanie	Cena netto
black emotion, Cremrosce, perla del Sud, wiśnia z kawałkami, pomarańcza Syculia, mandarynka, marakuja, miód z imbirem i pomarańczą, pieczone jabłko, poziomka	3-5kg	od 66,36zł/kg

VARIEGATO, KREMY MEC3

Smaki	Opakowanie	Cena netto
Owocowe: brzoskwinia, cherry mania, cytryna, czarna porzeczka, czarny bez, czarny las - wiśnie, daktyl, 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, wiśnia, wiśnia amarena, żurawina	od 1,5kg do 5kg	od 64,63zł/kg
Pozostałe: 5 ziaren krem biały i ciemny, buena, toffi (mou), ciocconut, cookies black, 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, tiramisu, ulica makaronikowa, wafel, whisky cream, tarta pekan, banoffee, canolo, ciasto marchewkowe, skarby sezamu, złoty karmel	od 3kg do 6kg	od 50,98zł/kg
BIO: karmel, leśne jagody, truskawka, wiśnia	4,5- 5kg	☎

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 krajanka 0,5kg, czekoladowe gorski 1kg, chrups granulki 1kg, beza granulki 1kg, amaretto posypka 2kg, kruszonka neutralna, kakaowa, karmelowa 2,5kg	od 0,5kg do 2kg	od 67,57zł/kg



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,, truskawka, wiśnia amarena, żurawina	1,2kg	od 20,67zł/kg



VARIEGATO CHOCO CREMA BARRY CALLEBAUT

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

Smaki	Opakowanie	Cena netto
Nero - zawiera 16% ciemnej czekolady	3kg	41,24zł/kg
Nocciola - z dodatkiem orzechów laskowych	3kg	38,53zł/kg
Dopia Nocciola	3kg	40,06zł/kg
Bianco - z dodatkiem białej czekolady	3kg	42,92zł/kg
Gold - z czekoladą Gold, intensywny smak karmelu z nutą biszkoptu i toffi	3kg	47,95zł/kg



VARIEGATO DAWN

Smaki	Opakowanie	Cena netto
biscotella	3kg	55,90zł/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, zielona, żółta), skórka pomarańczowa płaty, gruszka cała (neutralna, czerwona, zielona)	1kg, 2kg	od 23,90zł/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 12,85zł/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	25,85zł/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	24,60zł/kg
śmietankowo - waniliowy	5 x 2kg	25,70zł/kg
słony karmel	5 x 2kg	28,25zł/kg

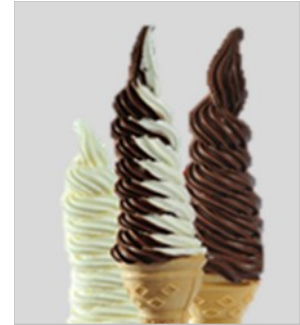


2. LODY ŚWIDERKI

LODY ŚWIDERKI POMORSKIE AKO

Koncentrat przeznaczony jest do produkcji tzw. lodów „amerykańskich”, które w odróżnieniu od lodów „soft” są nienapowietrzzone, **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	22,10zł/kg
czekolada	5 x 2kg	24,30zł/kg
truskawka, jagoda	5 x 2kg	22,80zł/kg
MANGO NOWOŚĆ	5 x 2kg	23,35zł/kg



LODY ŚWIDERKI AMERICANA MEC3

Mieszanka 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	31,10zł/kg
śmietanka	5 x 2,5kg	26,80zł/kg
wanilia	5 x 2,5kg	28,10zł/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 mieszankę odstawić do lodówki na 15-20min. w celu uwodnienia składników. Przed wlaniem do maszyny masę należy przemieszać.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
śmietanka, wanilia	5 x 2kg	23,00zł/kg
kajmak, czekolada	5 x 2kg	23,00zł/kg
truskawka, wanilia Bourbon	5 x 2kg	24,00zł/kg
slony karmel NOWOŚĆ	5 x 2kg	23,50zł/kg



3. LODY SOFT – ZWYKŁE, NATURALNE

LODY 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. 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	27,55zł/kg

LODY POMORSKIE AKO

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 20,00zł/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 jest teraz idealnie kremowa i sprawia wrażenie wyraźnie cieplejszej, wzrasta napowietrzenie lodów i wydłuża się czas ich topnienia. **2kg proszku rozprowadzić w 5l przegotowanej i ostudzonej wodzie** do uzyskania jednolitej masy. Otrzymaną mieszankę odstawić na 15-20 min., przed wlaniem do maszyny masę przemieszać.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
śmietanka, śmietankowo-waniliowe, wanilia, czekolada, słony karmel, toffi, czarny kokos, kokos, malina, orzech, pistacja, zabajone, jogurt, truskawka, poziomka, mango, wiśnia, cytryna, jabłko, kiwi, jagoda, czarna porzeczka, brzoskwinia, banan, ananas, wanilia Bourbon, czarna wanilia z nutą cytryny, krem czekol.-orzech., sernik truskawkowy, Cookie&Cream, cookies (niebieskie) NOWOŚĆ	5 x 2kg	od 22,50zł/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 25,85zł/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 **wspaniałym intensywnym i naturalnym smakiem**.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
waniliowo-śmietankowe, czekolada	5 x 2kg	od 23,85zł/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. **2kg proszku rozprow. w 5l przegot. i ostudzonej wodzie**, do uzyskania jednolitej masy, odstawić do lodówki na 10-20 minut.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
wanilia, śmietanka, truskawka, czekolada	5 x 2kg	od 23,00zł/kg

LODY SORBETOWE DRUŻBICE—100% VEGAN

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, czarna porzeczka, mango, brzoskwinia –mango, ananas, wanilia Bourbon, solony karmel, czekolada	5 x 2kg	od 22,00zł/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 wlać 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 euro	2,5kg	od 15,70zł/kg

LODY SOFT MEC3 BEZ CUKRU

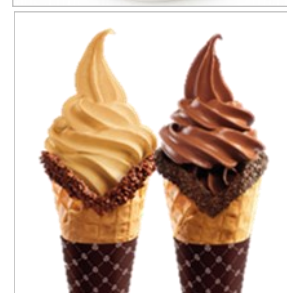
Mieszanka do lodów z automatu, która nie zawiera cukru. W celu uzyskania masy lodowej należy wymieszać proszek z wodą w proporcji 1:2 lub 1:2,5 dla truskawki. Wodę należy dodawać małymi porcjami do proszku i starannie mieszać po dolaniu każdej porcji. Po 20 minutach od rozpuszczenia proszku, mieszankę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

Smaki	„LAJTOWE LODY”	Opakowanie	Cena netto
śmietanka, czekolada, truskawka		2,5kg	od 34,60zł/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). Wlać 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	73,21zł/kg
Soft Ciemna Czekolada 1,6kg Choco Gelato Fondante + 2,9kg wody (70-85°C) + 100g dekstrozy	1,6kg	63,23zł/kg
Soft Biała Czekolada 1,6kg Choco Gelato Bianco + 2,9kg wody (70-85°C)	1,6kg	66,18zł/kg



4. PŁYNNE MASY LODOWE UHT

MASA DO LODÓW – SOFT 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. Mieszanka 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
SOFT ACAPULCO: śmietanka, czekolada	5kg	od 9,19zł/kg



MASA DO LODÓW – ŚWIDERKI 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. Mieszanka 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 9,19zł/kg



MASA DO LODÓW – TAJSKICH FARMER

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.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
śmietanka, czekolada	1kg, 5kg	od 11,43zł/kg



5. WAFLE DO LODÓW



ZBOROWSKI
WAFL

**Rurka
Włoska**
16mm x h=205mm
Karton: 100szt
Cena: 0,66zł/szt

Fabryka Wafli
GRODCONO

**Rurka
Włoska***
23mm x h=210mm
Karton: 100szt
Cena: 0,70zł/szt



ZBOROWSKI
WAFL

**Miseczka
Maluch 150ml**
85mm x h=50mm
Karton: 420szt
Cena: 0,23zł/szt



ZBOROWSKI
WAFL

**Miseczka
Millenium 350ml**
98mm x h=52mm
Karton: 200szt
Cena: 0,47zł/szt



ZBOROWSKI
WAFL

**Miseczka
Maxi**
120mm x h=37mm
Karton: 96szt
Cena: 0,88zł/szt



Fabryka Wafli
GRODCONO

**Miseczka
Mała Fauna**
110mm x h=45mm
Karton: 176szt
Cena: 0,51zł/szt



Fabryka Wafli
GRODCONO

**Miseczka
Duża Flora**
135mm x h=45mm
Karton: 114szt
Cena: 0,73zł/szt



Fabryka Wafli
GRODCONO

**Kubek
Troll**
56mm x h=48mm
Karton: 304szt
Cena: 0,11zł/szt



ZBOROWSKI
WAFL

**Kubek
Mały**
54mm x h=53mm
Karton: 900szt
Cena: 0,11zł/szt



Miran

**Kubek
Wafer Cup S***
56mm x h=60mm
Karton: 570szt
Cena: 0,15zł/szt



Fabryka Wafli
GRODCONO

**Różek
Argos**
80mm x h=125mm
Karton: 399szt
Cena: 0,19zł/szt



Miran

**Różek
Double 0062**
84mm x h=139mm
Karton: 252szt
Cena: 0,25zł/szt



Miran

**Kubek
Magnolia**
85mm x h=100mm
Karton: 180szt
Cena: 0,40zł/szt



ZBOROWSKI
WAFL

**Kubek
Kanadyjski**
55mm x h=72mm
Karton: 450szt
Cena: 0,14zł/szt



Fabryka Wafli
GRODCONO

**Kubek Rondo
Alaska**
68mm x h=72mm
Karton: 256szt
Cena: 0,21zł/szt



ZBOROWSKI
WAFL

**Kubek
Eskimos**
60mm x h=75mm
Karton: 480szt
Cena: 0,16zł/szt



Fabryka Wafli
GRODCONO

**Kubek
Atlas**
64mm x h=67mm
Karton: 400szt
Cena: 0,16zł/szt



ZBOROWSKI
WAFL

**Kubek
Duży**
63mm x h=75mm
Karton: 380szt
Cena: 0,21zł/szt



ZBOROWSKI
WAFL

**Kubek
Max**
75mm x h=80mm
Karton: 224szt
Cena: 0,29zł/szt



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

5. WAFLE DO LODÓW

 Różek Tulip M* 45mm x h=118mm Karton: 700szt Cena: 0,12zł/szt	 Różek Tulipan 48mm x h=115mm Karton: 576szt Cena: 0,12zł/szt	 Różek Lubuski 48mm x h=115mm Karton: 630szt Cena: 0,12zł/szt	 Różek Holend. ECHO 50mm x h=114mm Karton: 168szt Cena: 0,13zł/szt	 Różek Iglo 50mm x h=115mm Karton: 525szt Cena: 0,13zł/szt	 Różek Europejski 60mm x h=125mm Karton: 450szt Cena: 0,21zł/szt	 Różek Tulipan* BEZGLUTENOWY Kartonik: 2x60szt Cena: 0,77zł/szt	
 Stożek Mały 50mm x h=120mm Karton: 900szt Cena: 0,11zł/szt	 Stożek Hattrick 50mm x h=120mm Karton: 378szt Cena: 0,16zł/szt	 Stożek Mambo 49mm x h=115mm Karton: 800szt Cena: 0,23zł/szt	 Stożek Średni 60mm x h=130mm Karton: 575szt Cena: 0,15zł/szt	 Stożek Mały Korona* 47mm x h=113mm Karton: 900szt Cena: 0,11zł/szt	 Różek Bolek Apollo 49mm x h=135mm Karton: 432szt Cena: 0,14zł/szt	 Stożek Gigante 47mm x h=139mm Karton: 650szt Cena: 0,11zł/szt	 Stożek Duży Gigant 101mm x h=154mm Karton: 232szt Cena: 0,38zł/szt
 Różek Mini* 27mm x h=65mm Karton: 336szt Cena: 0,17zł/szt	 Różek Ceres* 48mm x h=148mm Karton: 300szt Cena: 0,38zł/szt	 Różek Nike 45mm x h=158mm Karton: 275szt Cena: 0,35zł/szt	 Różek Philadelphia 68mm x h=166mm Karton: 228szt Cena: 0,48zł/szt	 Różek Notos 62mm x h=170mm Karton: 208szt Cena: 0,39zł/szt	 Różek Boston 50mm x h=174mm Karton: 250szt Cena: 0,33zł/szt	 Różek Don Alfredo 54mm x h=190mm Karton: 240szt Cena: 0,46zł/szt	 Różek Napoli* BEZGLUTENOWY 50mm x h=130mm Kartonik: 2x40szt Cena: 1,28zł/szt
 Różek Chanti Wenus 51mm x h=131mm Karton: 500szt Cena: 0,22zł/szt	 Różek Duński Idol 59mm x h=155mm Karton: 288szt Cena: 0,33zł/szt	 Różek Duński Idol Kolorowy 59mm x h=155mm Karton: 288szt Cena: od 0,41zł/szt	 Różek Deser. Mars 70mm x h=150mm Karton: 300szt Cena: 0,35zł/szt	 Różek Wielki Baron 95mm x h=165mm Karton: 204szt Cena: 0,45zł/szt	 Różek Hades Długi John 43mm x h=170mm Karton: 360szt Cena: 0,35zł/szt	 Różek Danny 0098 46mm x h=175mm Karton: 275szt Cena: 0,34zł/szt	 Różek Tivoli* BEZGLUTENOWY 65mm x h=150mm Kartonik: 2x34szt Cena: 2,14zł/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	19,33zł/kg
POLAR o smaku mlecznym	25kg	20,05zł/kg
DECZEK o smaku czekoladowym	5kg, 25kg	od 20,69zł/kg
POLAR BIAŁY o smaku mlecznym, jasno kremowa	5kg, 25kg	od 19,13zł/kg
POLNUTS o smaku orzechowym, brązowa	25kg	18,69zł/kg
MELKA II czekoladowo-mleczna, brązowa	5kg, 25kg	od 20,69zł/kg
POLTRUSK truskawkowa, czerwono-różowa	5kg, 25kg	od 22,00zł/kg

POLEWY ICE CHOCOLATE CALLEBAUT

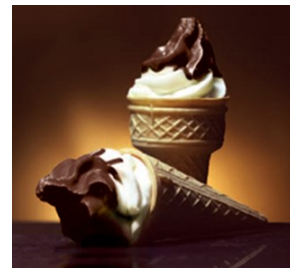
Bogata w masło kakaowe. Zanurzając gałki lodów, patyczki do lodów i praliny lodowe powstanie gęsta warstwa czekolady z nieodpartym twardym pęknięciem. Natychmiast rozpuści się w ustach, uwalniając intensywny smak. Wystarczy proste topienie przed zanurzeniem lub oblewaniem. W ciągu kilku sekund stworzy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

Smaki	Opakowanie	Cena netto
ICE CHOCOLATE 50-WNV-552 Biała (38,5% miazgi kakaowej)	2,5kg	58,13zł/kg
ICE CHOCOLATE 45-MNV-552 Mleczna czekol. (40,8% miazgi kakaowej)	2,5kg	59,50zł/kg
ICE CHOCOLATE 45-DNV-552 Ciemna czekol. (56,4% miazgi kakaowej)	2,5kg	53,10zł/kg
ICE CHOCOLATE 43-RUBY-552 (53,6% miazgi kakaowej)	2,5kg	76,61zł/kg
ICE CHOCOLATE 42-GOLD-552 karmelowa (35,9% miazgi kakaowej)	2,5kg	67,61zł/kg
STRACCIATELLA CHD-DR-250-500-588	25kg	25,12zł/kg

KUWERTURY TYPU MAGNUM MEC3

Kuwertury bogate w masło kakaowe. Pozwala na uzyskanie cienkiej i kruchej warstwy czekolady. Doskonała do oblewania lodów na patyku lub waflu. 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, czekolada ciemna, czekolada mleczna, orzech laskowy, truskawka	2 x 2,5kg	od 70,14zł/kg
Stracciatella, chokissimo, cioccomania	2,3kg - 5,5kg	84,69zł/kg



CHCESZ OSŁODY, CHODŹ NA LODY...

7. LODY NA PATYKU

LODY NA PATYKU

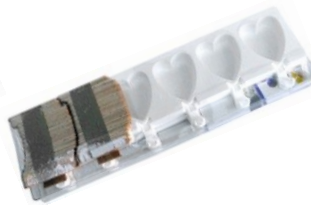
Lody do napełniania formy muszą być miękkie - świeżo zamrożone z frezera albo zmiękczone za pomocą łopatk. Patyczki umieszcza się w formie przed włożeniem do szokownika lub mocnej zamrażarki. Lody w polewie - mocno zamrożone lody, po wyjęciu z formy zanurza się w płynnej kuwercurze. Można też posypać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



Forma MINI CLASSIC 12x40cm
2 x 8 x 37ml
Cena netto: 196,90zł/szt



Forma TANGO 12x40cm
2 x 8 x 36ml
Cena netto: 196,90zł/szt



Forma MINI SERCE 12x40cm
2 x 6 x 45ml
Cena netto: 196,90zł/szt



Forma CLASSIC 30x40cm
12 x 90ml
Cena netto: 190,30zł/szt



Forma ŚMIESZEK 30x40cm
8 x 100ml
Cena netto: 196,90zł/szt



Forma CHOCO 30x40cm
12 x 90ml
Cena netto: 196,90zł/szt



Patyczki do lodów
113x10xh=2mm, op.50szt, 500szt
Cena netto: od 0,10zł/szt



Tacka do eksponowania lodów
235x360xh=48mm, 21 lub 44 dziurki
Cena netto: 189,00zł/szt



Torebka pergaminowa SAC6
(6x13, 9x13) + 3cm, op.100szt
Cena netto: od 12,00zł/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 okolicznościowych.



PŁYNNĄ MASĄ LODOWĄ DO LODÓW TAJSKICH FARMER NOWOŚĆ

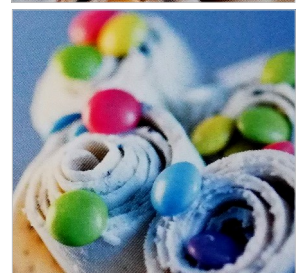
Gotowa do użycia płynna mieszanka lodowa do przygotowywania lodów tajskich (inaczej lodów rolowanych, lodów "smażonych", lodów z patelni). Charakteryzuje się **doskonałą elastycznością** co umożliwia rolowanie masy po jej wymrożeniu. Dzięki **kremowej konsystencji oraz śmietankowemu smakowi** stanowi 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

Smaki	Opakowanie	Cena netto
śmietankowy	1kg, 5kg	od 11,43zł/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	26,25zł/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	53,69zł/kg
Baza Semifreddo Perfetto 13169 200g produktu + 1000ml śmietanki 36%	10 x 1kg	52,64zł/kg



FORMY DO SEMIFREDDO

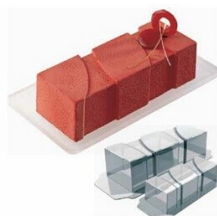
Formy wykonane są ze specjalnego tworzywa. Należą do serii form o bardzo modernistycznych kształtach, w nowoczesnym stylu. Dają duże możliwości zastosowania oryginalnych dekoracji. Wykonane są z mocnego tworzywa, ale wystarczająco elastycznego aby łatwo wyjąć zamrożony wyrób. W komplecie 2 foremki: większa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



SS034

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

Cena netto: 47,90zł/op.



SS038

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

Cena netto: 47,90zł/op.



SS018

ø205mm, h=55mm
ø160mm, h=50mm

Cena netto: 47,90zł/op.



SS017

ø200mm, h=60mm
ø165mm, h=60mm

Cena netto: 47,90zł/op.



SS010

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

Cena netto: 47,90zł/op.



SS019

ø195mm, h=60mm
ø160mm, h=55mm

Cena netto: 47,90zł/op.



SS020

ø195mm, h=50mm
ø160mm, h=40mm

Cena netto: 47,90zł/op.



SS006

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

Cena netto: 47,90zł/op.



SS008

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

Cena netto: 47,90zł/op.



SS002

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

Cena netto: 47,90zł/op.



SS022

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

Cena netto: 47,90zł/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	63,97zł/kg
Yogomec Classic 1kg produktu + 2l mleka 1-2% tłuszczu, 0,5 - 1kg chudego jogurtu	12 x 1kg	64,41zł/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, frużelinami 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	38,70zł/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.

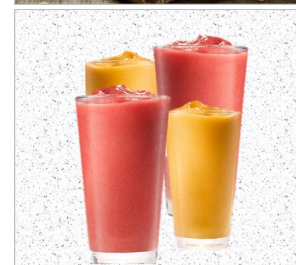
Smaki	Opakowanie	Cena netto
jogurtowy	5 x 2kg	21,50zł/kg



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	26,60zł/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, mango, arbuz, zielone jabłko, truskawka	1kg proszek	od 20,60zł/kg
(doza 1:5 woda): cytryna, miętowo-jabłkowy, malina niebieska, guma balonowa, exotic, truskawka, limonka, kiwi	5l płynna	od 12,99zł/kg
(doza 1:4 mleko): kawa, wanilia	1kg proszek	od 21,85zł/kg

GRANITA MEC3

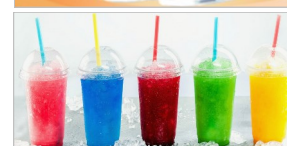
Gotowa mieszanka w proszku do szybkiego przygotowania bardzo smacznym lodów sorbetowych. Doskonała także do granity i lizaków lodowych.

Smaki oparte na liofilizowanych owocach (doza 1:4)	Opakowanie	Cena netto
ace, ananas, arbuz, brzoskwinia, cytryna, czerwona pomarańcza, grapefruit, gruszka, jagoda, jogurt, leśne owoce, limoncello, mango, truskawka, zielone jabłko, kawa, kokos, mascarpone, śmietanka, trufla, banan, czarna wanilia	10 x 1,25kg	od 45,01zł/kg
Smaki bez dodatku owoców (doza 1:7, 1:8)	Opakowanie	Cena netto
cytryna żółta, neutralna, pomarańcza, ziel. jabłko, truskawka, mięta, amarena Doza 1:4 mleko: kawa, jogurt	12 x 1kg	od 43,26zł/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, Energy drink, limonka, mango i marakuja, frappe	10 x 1kg	od 17,00zł/kg



10. NAPOJE MROŻONE – GRANITY, KAWY ITP.

SYROP DO GRANIT PROSPONA, JABEX

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) : cytryna, pomarańcza, cola, zielone jabłuszko, wiśnia, tropikalny	1,2kg	17,50zł/kg
JABEX (1:6) : OWOCOWY SZRON- naturalne, do 60% owoców - cytryna, pomarańcza, czarna porzeczka, jabłko, kawa, wiśnia	3,5kg	od 12,35zł/kg

KAWA MROŻONA Z GRANITORA AKO

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

Smaki	Opakowanie	Cena netto
Granita kawowa	5 x 1kg	28,70zł/kg

KAWA MROŻONA MEC3

Gotowa mieszanka w proszku do łatwego przyrządzenia kawy mrożonej w granitorze. Sposób użycia (1:4): **1,25kg produktu + 5l wody**.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
Baza kawa 500 (08045)	10 x 1,25kg	66,00zł/kg

CHOCO DRINK MROŻONY CALLEBAUT

Dla poszukujących nowych i odmiennych konceptów lodowych jest odświeżające gelato podawane w formie shake'a który zwiększy 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	☎



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 zamrozić w specjalnym urządzeniu mroźniczym. Dla podniesienia walorów smakowych gotowego deseru można dodawać syropy o różnych smakach.

Smaki	Opakowanie	Cena netto
śmietanka	10kg	21,85zł/kg

SHAKE MEC3

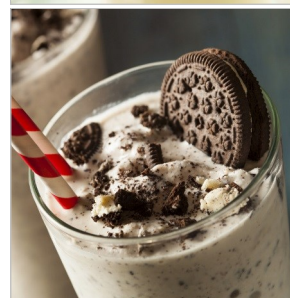
Gotowa mieszanka do shake, wystarczy wymieszać gotowy proszek z wodą pitną. Zalecana proporcja: **1kg proszku + 3,5l wody**. Rada: wlewać wodę małymi porcjami do proszku i starannie wymieszać różgą po dolaniu każdej porcji, aż mieszanka stanie się jednorodna. Po rozpuszczeniu odstawić na 20 minut w chłodne 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 28,10zł/kg
kawa — krem mrożony	1kg	85,15zł/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 19,50zł/kg



11. SUROWCE DO PRODUKCJI

Cukier a'25kg
Śmietana UHT 33%, 34%, 35%, 36% a'1kg, a'5kg
Śmietana Kulinarne 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 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	14,35zł/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 (zwykłe, czekoladowe)	2 x 5kg	od 11,00zł/kg

GOFRY RYŻOWE PLASTER MIODU AKO NOWOŚĆ

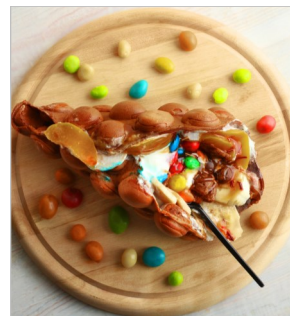
NOWOŚĆ gofry plaster miodu to nowe lekkie ryżowe gofry, które charakteryzują się niezwykłą lekkością i delikatnym smakiem. Rewelacyjnie smakują z dodatkiem miodu i są bardzo szybkie i proste w przygotowaniu. Wystarczy wyłożyć porcję na gofrownicę która pod wpływem temperatury rozlewa się w gofrownicy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

Nazwa produktu	Opakowanie	Cena netto
Gofry ryżowe plaster miodu (bez mąki pszennej i mleka)	10kg	13,15zł/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, pełnoziarniste, crepe	2 x 5kg	od 10,00zł/kg



12. GOFRY

GOFRY POMORSKIE AKO

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 smaku. Natomiast naleśniki otrzymane z koncentratu są **wyjątkowo smaczne, puszyste i elastyczne**.

Nazwa produktu	Opakowanie	Cena netto
Gofry pomorskie standardowe (z aromatem waniliowym) lub cytrynowe.	10kg	10,00zł/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 pełnoziarniste	2 x 5kg, 10kg	od 10,00zł/kg

GOFRY KOMPLET

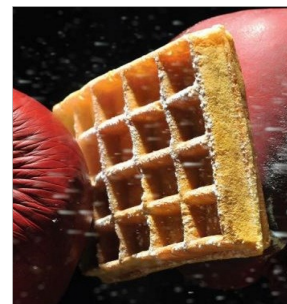
Dzięki dobranym składnikom i dopracowanej recepturze gofry wyjątkowo długo zachowują **chrupiącą skórkę, wilgotny miękisz i delikatny smak**. Łatwe, szybkie i powtarzalne przygotowanie. pysznego deseru. W ofercie KOMPLET znajduje się mnóstwo dodatków do dekoracji gotowych gofrów: puder dekoracyjny nietopliwy (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 masłankę, wodę, mąkę, olej i jaja.

Nazwa produktu	Opakowanie	Cena netto
Gofry biszkoptowe pszenne lub żytnie	5kg, 10kg	od 10,95zł/kg

GOFRY JABEX

Odpowiednio dobrane składniki mieszanki, do których należy dodać tylko olej i wodę, zapewniają uzyskanie gofrów o **wspaniałych cechach oraz delikatnym smaku, chrupko-kruchej strukturze** dla gofrów tradycyjnych i **elastycznej** (wg odpowiedniej proporcji składników) dla bąbelkowych, a naleśniki z koncentratu są **smaczne i puszyste**.

Nazwa produktu	Opakowanie	Cena netto
Gofry tradycyjne, bąbelkowe, słodkie naleśniki	10kg	7,80zł/kg



13. DODATKI OWOCOWE

OWOCE W ŻELU TABEX–DAWN

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
SUGAR FREE 80% - borówka, jabłko cyrkonowe, malina, truskawka, wiśnia, czerwona porzeczka, mango-marakuja	3,5kg	od 12,88zł/kg
ananas 60%, brzoskwinia 45%, 60%, czarna porzeczka 50%, czerwona porzeczka 65%, malina 50%, 60%, jagoda 60%, 65%, mandarynka 40%, marakuja 70%, wiśnia 55%, 60%, 80%, truskawka 60%, żurawina 60%, gruszka 50%, mango 40%, owoce 50%, kiwi 50%	5kg, 12kg	od 9,29zł/kg
jJeżyna Dawn	2,7kg	39,99zł/kg

OWOCE W ŻELU VORTUMNUS

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

Smaki	Opakowanie	Cena netto
czarna jagoda, czarna porzeczka, mango z marakują, malina, wiśnia, truskawka, zielone jabłuszko, czerwona porzeczka, żurawina 45%, jeżyna	3,2kg, 3,5kg	od 7,56zł/kg
ananas, brzoskwinia, czarna porzeczka, czarna jagoda, czerwona porzeczka, malina, owoce lasu, czerwone owoce, truskawka, wiśnia	6kg	od 9,96zł/kg

OWOCE ZENTIS FRUŻELADA

Jedyna w swoim rodzaju polewa z dużymi kawałkami owoców. Najwyższej jakości owoce zapewniają wyśmienity smak i aromat, a tym samym niezwykłą przyjemność dla podniebienia... Idealny sposób na wzbogacenie deserów, ciast, naleśników, gofrów, lodów...

Smaki	Opakowanie	Cena netto
ananas, brzoskwinia, malina, wiśnia egzotyki, borówka, jagoda, dwie porzeczki, wiśnia ze stracciat., czereśnia, nate de coco z cytr., mango-granat	5kg	☎

CZEREŚNIE KOKTAJLOWE

Idealne do dekoracji deserów, drinków jak i kuwet lodowych.	Opakowanie	Cena netto
Marachino: czerwone	2,1kg	74,89zł/szt
Vortumus: czerwone, zielone, żółte	0,87kg	19,80zł/szt



13. DODATKI OWOCOWE

OWOCE W ŻELU - FRUŻELINA® PROSPONA

Owoce w żelu Prospona - Fruželina® 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, borówka, truskawka, malina, gruszka	4 x 3,1kg 4 x 3,2kg	od 10,32zł/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 50%, 82%	3kg, 12kg	od 8,76zł/kg
Frutados - całe owoce: wiśnia 65%, czarna porzeczka 65%, jagoda 50%, gruszka 65%, owoce leśne 50%, morela 60%, rabarbar 50%, wiśnia 65% 3kg	12kg	od 8,86zł/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 14,75zł/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	☎
brzoskwinia połówka 850g, 2650g, plastry 2600g, kostka 4250g	-	☎
gruszka połówka, morela, mandarynka, koktajl owocowy	2650g	☎



13. DODATKI DO GOFRÓW, NALEŚNIKÓW

ŚMIETANY I PRODUKTY ŚMIETANOPODOBNE



Zwierzęca
UHT Bieruń
33% a'5l
Cena: 13,07zł/l



Zwierzęca
Kremówka Bieruń
33% a'5l
Cena: 10,69zł/l



Zwierzęca
UHT Deserowa
Bieruń 36% a'5l
Cena: 15,19zł/l



Zwierzęca
Mlekoma UHT
35% a'1l
Cena: 18,13zł/l



Roślinna
Suld'y
CSM a'1l
Cena: 10,26zł/l



Roślinna
Creline
CREDIN a'1l
Cena: ☎



Roślinna
White Sweet
BAKELS a'1l
Cena: 11,10zł/l



Roślinna
Decor Up
MASTER MARTINI a'1l
Cena: 10,99zł/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	30,16zł/kg
Bitą śmietana Jabex na wodę	10kg	26,10zł/kg

INNE DODATKI



Cukier puder
a'400g
a'10kg



Olej
Top Q
Kruszwica a'5,10l



Olej
z esencją masła
Kruszwica a'2l



Olej
Maestro Świeżość
Kruszwica a'5l

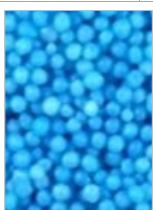


Emulsja do smarowania
gofrownicy
a'480g

14. POSYPKI



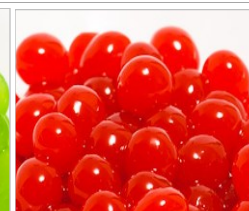
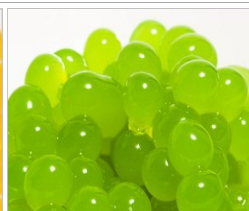
Pałeczki cukrowe kolorowe	Maczki cukrowe kolorowe	Cukier strzelający wiśniowy	Posypka Tutti Frutti	Perełki Truskawkowe
Cena: od 16,99zł/kg (op.1kg)	Cena: 19,99zł/kg (op.1kg)	Cena: 88,00zł/op. (op.0,8kg)	Cena: 49,43zł/kg (op.1kg)	Cena: 48,44zł/kg (op.1kg)



Maczki cukrowe różne kolory	Maczki cukrowe brązowe
Cena: 19,99zł/kg (op.1kg)	Cena: 25,50zł/kg (op.1kg)

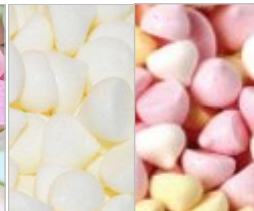
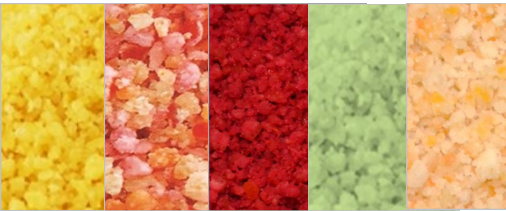
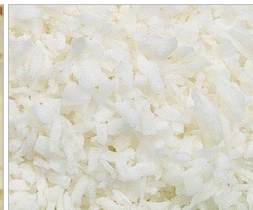


Pałeczki cukrowe różne kolory
Cena: 18,39zł/kg (op.1kg)



Kulki Pop&Joy	Kulki żelowe z płynnym środkiem w zalewie - większe, w żelu - mniejsze, op. 3,2kg			
Marakuja	Pomarańcza	Limonka	Malina, truskawka	Jagoda

14. POSYPKI

				
KIT KAT (op.0,4kg)	LION (op.0,4kg)	Pianki mini (op.1kg)	Beziki mini (op.0,3kg)	Lentilki (op.1kg)
				
Owocowa - skórka różne kolory	Prażyki (op.2kg,2,5kg)	Caravella biała czekolada	Caravella ciemna czekolada	
				
Orzech arachidowy 2/4	Orzech arachidowy 4/6	Orzech włoski	Krokant orzechowy Krokella	Rodzynki
				
Migdał słupek	Migdał płatki	Wiórki kokosowe	Płatki o smaku coli	Płatki cukr. o smaku czekolady



Powyżej wybrane pozycje z oferty.

14. POSYPKI

				
Deserowa (9x5mm)	Karmelowa (9x5mm)	Duo (9x5mm)	Mleczna (9x5mm)	Trio (9x5mm)
Cena: 34,62zł/kg (op.4kg)	Cena: 37,01zł/kg (op.4kg)	Cena: 37,01zł/kg (op.4kg)	Cena: 34,79zł/kg (op.4kg)	Cena: 39,35zł/kg (op.4kg)
				
Cytrynowa (9x5mm)	Pomarańczowa (9x5mm)	Truskawkowa (9x5mm)	Zielona Lemon (9x5mm)	Biała (9x5mm)
Cena: 45,10zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 43,76zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 36,73zł/kg (op.4kg)	Cena: 39,00zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 35,05zł/kg (op.4kg)
				
Chrupkie gwiazdki w czek.	Kulki czekoladowe Mix	Grys płatków kukur. w czek.	Deserowa Mini (7x3mm)	Biała Mini (7x3mm)
Cena: 36,00zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 36,40zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 18,40zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 35,23zł/kg (op.4kg)	Cena: 33,23zł/kg (op.4kg)
				
Crispearls perełki z czekolady z chrupiącym, opieczonym herbatnikiem				
Deserowe	Słony karmel	Truskawkowe - Ruby	Mleczne	Białe
Cena: 63,79zł/kg (op.0,8kg)	Cena: 73,99zł/kg (op.0,8kg)	Cena: 67,80zł/kg (op.0,8kg)	Cena: 67,70zł/kg (op.0,8kg)	Cena: 70,50zł/kg (op.0,8kg)

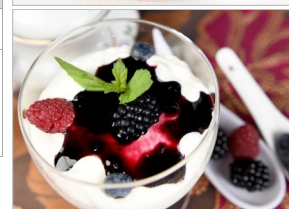
15. SOSY



JABEX	Opakowanie	Cena netto
cytryna, jagoda, malina, orzech, jabłko, truskawka, wiśnia, tiramisu, advocat, HelloSweety, kokos, kinderNut, smurfowy niebieski, czekolada, krówka	6 x 1kg	od 14,12zł/szt



MEC3	Opakowanie	Cena netto
dolce latte, nocciolosa, orzech laskowy, pistacja, tiramisu	6 x 0,9kg	od 50,10zł/szt
ananas, banan, czekolada, biała 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 29,36zł/szt



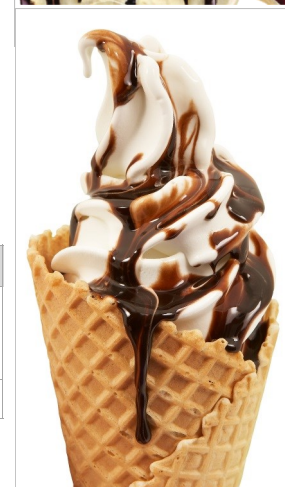
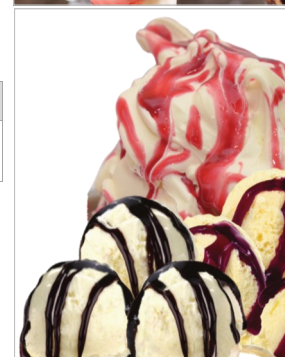
15. SOSY



TERRAVITA	Opakowanie	Cena netto
czekolada, toffi, truskawka, malina, advocat, słony karmel, palone masło, zielone owoce, żółte owoce, czerwone owoce	9 x 1l	17,39zł/szt



DIJO	Opakowanie	Cena netto
Linia Standard: czekolada, czekolada biała, czekolada mleczna, tiramisu, krówka, karmel, zielone jabłuszko, malina, truskawka, wiśnia, jagoda, toffi, advocat, cola niebieski z brokatem	6 x 1kg	od 16,50zł/szt
Linia Premium: słony karmel	6 x 1kg	17,40zł/szt



16. DEKORACJE DO DESERÓW



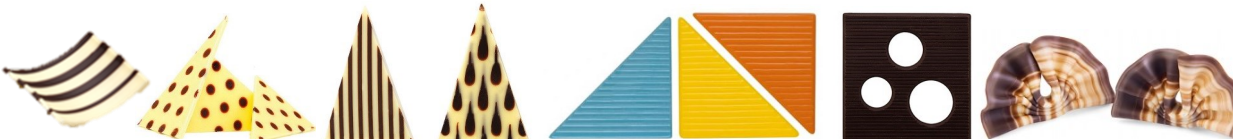
Moon 331035 ø27mm, op.49szt	Merkury 331038 ø27mm, op.49szt	Neptun 331030 ø25mm, op.126szt	Czarny pieprz 331042 ø27mm, op.49szt	Football 3445 ø30mm, op.189szt	Creazy Love 33898 ø30mm, op.378szt	Happy 33911 ø30mm, op.378szt
Cena: 0,56zł/szt	Cena: 0,67zł/szt	Cena: 0,42zł/szt	Cena: 0,65zł/szt	Cena: 0,29zł/szt	Cena: 0,32zł/szt	Cena: 0,27zł/szt



Specjał 33101 55mm (deserowe, marmurkowe, białe)	Trójkąty 336402 58mm	Finezja 33103 40mm (białe, deserowe)
Cena: od 0,12zł/szt (op.600szt/575szt)	Cena: 0,15zł/szt (op.475szt)	Cena: od 0,11zł/szt (op.610szt)



Wachlarze 33192 59mm	Piórka 33105 54mm (białe, deserowe)	Art Deco 3392515 60mm	Domino 20x40mm (kolorowe lub deserowe)
Cena: 0,20zł/szt (op.400szt)	Cena: od 0,13zł/szt (op.450szt/500szt)	Cena: 0,36zł/szt (op.220szt)	Cena: od 0,26zł/szt (op.159szt)



Passat 331556 47mm, op.145szt	Punta 1028 35x55mm, op.490szt	Linea 1027 35x55mm, op.490szt	Lacrima 1029 35x55mm, op.490szt	Mozaika kolor 33926 38mm, op.288szt	Kwadrat 33932 44x44mm, op.300szt	Wachlarze Marble 6001 30x50mm, op.333szt
Cena: 0,33zł/szt	Cena: 0,21zł/szt	Cena: 0,21zł/szt	Cena: 0,21zł/szt	Cena: 0,27zł/szt	Cena: 0,32zł/szt	Cena: 0,32zł/szt



Płatki Róży 331558 20-40mm	Listki Wierzby 333307	Listki Wierzby Lemon 333308	Tagliatelle Marble 335801	Jeżowiec 331561 60mm
Cena: 40,64zł/kg (op.2kg)	Cena: 34,74zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 37,00zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 38,81zł/kg (op.2kg)	Cena: 34,50zł/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.



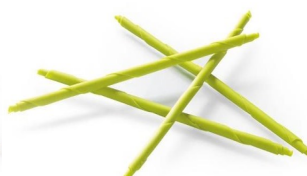
Rurka dekoracyjna (97x14mm)	Waflowe serce (promień 90mm)	Waflowy miś (promień 90mm)	Waflowy krążek (średnica 66mm)	Ziarna kawy 45077 18mm	Galearetka owocowa kostka
Cena: 0,10zł/szt (op.200szt)	Cena: 0,10zł/szt (op.200szt)	Cena: 0,10zł/szt (op.360szt)	Cena: 0,07zł/szt (op.1000szt)	Cena: 57,68zł/kg (op.1,1kg)	Cena: 10,74zł/kg (op.6kg)



Twister Marble 334594 55mm	Twister 334592 55mm	Kora Choco 3345503	Thuja 339448 40mm	Penne 334579 35mm
Cena: 0,09zł/szt (op.625szt)	Cena: 0,09zł/szt (op.625szt)	Cena: 31,86zł/kg (op.2,5kg)	Cena: 0,08zł/szt (op.1000szt)	Cena: 0,05zł/szt (op.1920szt)



Rembrandt 334561 200mm	Van Gogh 334562 200mm	Rubens Maxi 334510 200mm	Picasso 334560 200mm
Cena: 0,65zł/szt (op.120szt)	Cena: 0,60zł/szt (op.120szt)	Cena: 0,60zł/szt (op.120szt)	Cena: 0,60zł/szt (op.120szt)



Rafael 334563 200mm	Lemon 334523 200mm	Rubens Maxi 334514 200mm	Cezanne 334522 200mm
Cena: 0,68zł/szt (op.120szt)	Cena: 0,62zł/szt (op.120szt)	Cena: 0,57zł/szt (op.120szt)	Cena: 0,68zł/szt (op.120szt)

Plus dobry na każdą okazję!

Człeku drogi, wstąp w kulinarne nasze progi.
Znajdziesz tu promocji wiele na dzień powszedni oraz niedzielę.

Dobrej woli wyraz dają, moc klientów zapraszają.
Zdrowe drożdże, miód pomady, lody, gofry nie od parady.
Cud nagrody Cię czekają, co pięknnością urzekają.
Z tym zamiarem Plus się nosi, by pomyślność Państwu głosić.



LETNIE PROMOCJE

1000KG GOFRÓW AKO
GOFROWNICA

500KG LODÓW AKO
TABLICA KREDOWA

10 KARTONÓW WAFLI ZBOROWSKI
KOSZULKA Z NADRUKIEM

4 PUSZKI FRUŻELINY PROSPONA
250SZT KUBECZKÓW DO LODÓW LUB KOPYŚCIE

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



Kwadrat Kubo
poj. 60ml, op.100szt



Kwadrat
poj. 60ml, op.100szt



Trójkąt 257/6
poj. 70ml, op.100szt



Ścięty kielich 257/5
poj. 70ml, op.100szt



Kwadrat
poj. 120ml, op.100szt



Dorico
poj. 120ml, op.100szt



Sześciokąt
poj. 120ml, op.100szt



Goccia 411
poj. 120ml, op.100szt



Diamante
poj. 120ml, op.100szt



Pucharek Prego
poj. 150ml, op.100szt



Pucharek 260/7
poj. 100ml, op.100szt



Pucharek 260/8
poj. 150ml, op.100szt



Pucharek MEC
poj. 215ml, op.100szt



Pucharek Clear
poj. 230ml, op.25szt



Miseczka Smeraldo MEC
poj. 350ml, op.100szt



Puchar stożkowy MEC
poj. 165ml, op.100szt



Kwadrat
poj. 160ml, op.100szt



Puchar z pokrywą MEC
poj. 200ml, op.100szt



Skośny kwadrat 257
poj. 180ml, op.100szt



Skośny kwadrat 259/2
poj. 350ml, op.100szt



Pokrywa Kwadrat 259
poj. 350ml, op.100szt

19. DROBNE DODATKI

					
Łopatkki drewniane 9,3cm, op.1000szt	Łopatkki fluorescencyjne 9,5cm, op.700szt	Łyżeczki drewniane 11cm, 16cm op.100szt	Łyżeczki fluorescencyjne 12,5cm, op.500szt	Łyżeczki fluorescencyjne 15cm, op.400szt	Łyżeczki do granity 18cm, op.250szt
Cena: 0,06zł/szt	Cena: 0,08zł/szt	Cena: ☎	Cena: 0,08zł/szt	Cena: 0,10zł/szt	Cena: 0,11zł/szt

															
Kubek Fresh and Sweet poj. 130ml, op.25szt		Kubek Fresh and Sweet poj. 245ml, op.25szt		Kubek Fresh and Sweet poj. 350ml, 360ml, op.30szt		Kubek PASTELE MIX poj. 130, 245, 350, 360ml, op.25, 30szt				Wieżko wypukłe do poj. 130, 350ml, op. 50szt		Kubek Biały z Przykrywką poj. 200ml, 525ml, 1050ml			
Cena: 0,40zł/szt		Cena: 0,48zł/szt		Cena: 0,43zł/szt		Cena: od 0,40zł/szt				Cena: od 0,18zł/szt		Cena: 			

						
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	Kubek Drink 049/5, poj. 500ml	Wieżko do kubka Drink, poj. 300-500ml
Cena: ☎	Cena: ☎	Cena: ☎	Cena: 0,43zł/szt	Cena: 0,52zł/szt	Cena: 0,66zł/szt	Cena: od 0,29zł/szt

					
Kubek do granity	Rurki do shake 25cm, 150szt	Rurki do shake 24cm, 500szt	Kubek + wieczko Shake mały, średni, duży, op. 50szt	Kubek do gorącego MEC poj. 130ml, 200ml, 250ml, op.50szt	Tacki na gofry 14x20cm, op. 100szt
Cena: 4,89zł/szt	Cena: ☎	Cena: ☎	Cena: ☎	Cena: od 16,50zł/op	Cena: 10,90zł/op

20. PODSTAWKI, ZASOBNIKI, OPAKOWANIA



Podstawa na 3 rożki
stal MR3300 MEC
Cena netto: 50,00zł/szt



Podstawa na 3 rożki
plastik 1206 MEC
Cena netto: 46,00zł/szt



Podstawa na 4 rożki
plastik 1306 MEC
Cena netto: 73,00zł/szt



Stojak na gofry bąbelkowe
Cena netto: ☎



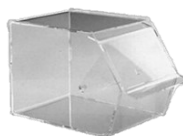
Stojak na gofry tradycyjne
280x190x90mm, na 7szt
Cena netto: ☎



Serwetki gastronomiczne
15x15cm a'500szt
Cena netto: 0,01zł/szt



Serwetki do dyspensera
a'2000szt
Cena netto: 0,03zł/szt



Pojemnik na łyżeczki
16mm x 28mm, h=16cm
Cena netto: 133,27zł/szt



Pojemnik na posypki
plexi AG02001 22x26, h=12cm
Cena netto: 176,00zł/szt



Pojemnik na posypki
AG00103 h=48 x ø25mm
Cena netto: 420,00zł/szt



Pojemnik na 4 słupki
kubeczków papierowych
ø25cm, h=35cm
Cena netto: 284,00zł/szt



Stojak - 1 słupek wafli
plexi AG01304
11x13xh50cm, otwór ø5,2cm
Cena netto: 176,00zł/szt



Stojak - 6 słupków wafli
obrotowy plexi AG00804
ø32cm, h=60cm
Cena netto: 627,00zł/szt



Stojak - 12 słupków wafli
plexi AG00903
33 x 25 x h=50cm
Cena netto: 356,00zł/szt



Stojak - 7 słupków wafli
1905
20 x 21 x h=50cm
Cena netto: ☎



Stojak - 4 słupki wafli
1902
40 x 12,5 x h=42cm
Cena netto: ☎



Pojemnik izotermiczny SFERA
poj. 350ml, op. 60szt
Cena netto: 2,90zł/szt



Pojemnik izotermiczny
S-350ml, M-500ml (op. 50szt)
Cena netto: od 1,99zł/szt



Pojemnik izotermiczny
L-750ml (op. 50szt)
Cena netto: od 2,35zł/szt



Pojemnik izotermiczny
XL-1000ml (op. 50szt)
Cena netto: od 2,85zł/szt



Pojemnik izotermiczny
XXL-1500ml (op. 50szt)
Cena netto: od 3,75zł/szt



Powyżej wybrane pozycje z oferty.

21. DROBNY SPRZĘT



Łyżka do lodów
dł. 26cm - od 14,12zł/szt



Łyżka do lodów
dł. 26cm - 24,00zł/szt



Porcjonetka do lodów
stal nierdzewna
uchwyt mosiężny chromowany
1/30, 1/36, 1/40



Porcjonetka do lodów
stal nierdzewna
uchwyt plastikowy
1/30, 1/36, 1/70



Płuczka do gąłkownic GLAVCAR
Mini zlewik z dopływem
i odpływem wody
Wymiary z obudową 27x11x h12 cm.
Cena netto: 243,81zł/szt



Łopatkka silikonowa
25cm, 35cm, 45cm
Cena netto: od 35,19zł/szt



Łopatkka silikonowa
245x55mm
Cena netto: ☎



Różga stalowa drut 1,6
25cm, 30cm, 35cm
40cm, 45cm
Cena netto: ☎



Różga stalowa drut 2,3
35cm, 40cm, 45cm
50cm, 60cm
Cena netto: ☎



Pokrywa plastikowa
do pojem. 084/6
h=14mm, op. 150szt
Cena netto: 1,17zł/szt



Pokrywa plastikowa
do pojem. 084/13
h=14mm, op. 300szt
Cena netto: 0,80zł/szt



Pokrywa przezroczysta
do pojem. 084/6
h=50mm, op. 150szt
Cena netto: 1,80zł/szt



Pokrywa przezroczysta
do pojem. 084/13
h=30mm, op. 300szt
Cena netto: 1,04zł/szt



Szufelki plastikowe
0,25kg, 0,5kg, 1kg, 2kg, 3kg
Cena netto: ☎



Szufelki metalowe
0,18l, 0,35l, 0,68l
Cena netto: ☎



Kuweta plastikowa 5l
wym. 348 x 158 x h=128mm
084/6, op. 75szt
Cena netto: 3,90zł/szt



Kuweta plastikowa 2,5l
wym. 162 x 174 x h=128mm
084/13, op. 150szt
Cena netto: 1,60zł/szt



Kuwety nierdzewne
od 1,2l do 12,6l
różne rozmiary
Cena netto: od 47,65zł/szt



Kuwety nierdzewne okrągłe
3,8l, 5,7l, 7,3l
różne średnice i wysokości
Cena netto: od 98,38zł/szt



Mini kuwety 2 x 2,3l
Ø140, h=150mm
Cena netto: 212,50zł/szt

21. DROBNY SPRZĘT, UBRANIA



Syfon do bitych śmietany
poj. 0,5l - 136,00zł/szt
poj. 0,95l - 159,90zł/szt



Naboje do syfonu
24szt - 36,00zł/op
50szt - 73,30zł/op



Miarka Schneider
1l, 2l, 3l, 5l



Butelki miarowe
100ml - 7,56zł/szt
250ml - 13,39zł/szt
500ml - 14,15zł/szt
1000ml - 19,98zł/szt



Rondelek do rozpuszczania czekolady w kąpeli wodnej



Pojemniczek z sitkiem
ze stali nierdzewnej
Ø7cm, h=9cm
do pudru lub kakao



Przesiewacz do mąki
ze stali nierdzewnej 5059
Ø100, h=95mm
Ø120, h=130mm



Waga NAVIGATOR XL do 20kg
wyświetlacz 6 cyfrowy LED



Termometr lodówkowy
TERMIK
temp. -50°C do 300°C



Termometr lodówkowy
TERMIK
temp. -30°C do 70°C



Daszek
Cena netto: ☎



Fartuch wodoodporny
Cena netto: 29,50zł/szt



Zapaska biała
Cena netto: 26,00zł/szt



Zapaska bordo
Cena netto: 97,97zł/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: ☎



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: ☎



Gofrownica plaster miodu WM-94-99
 wymiar 470x250x220mm
 regulacja temperatury: 0 - 220°C
 zasilanie: 220V, moc: 1,6kW

Cena netto: ☎



Gofrownica bąbelkowa pojedyncza

Cena netto: ☎



Podgrzewacz do czekolady mini 1,6l MC09G
Cena netto: 538,60zł/szt



Podgrzewacz do czekolady jednokomorowy 3,6l MC01
Cena netto: 1005,48zł/szt



Podgrzewacz do czekolady jednokomorowy
Cena netto: 2400,00zł/szt



Podgrzewacz do czekolady dwukomorowy
Cena netto: 3400,00zł/szt



Zapraszamy do współpracy

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



www.plus.biz.pl