



# Fagylalt

ÚJDONSÁGOK 2023

- ízesített lágyfagylalt alapok
- jégkása koncentrátumok
- fagylalt újdonságok és hozzávalók
- cukrászipari újdonságok



[www.m-gel.com](http://www.m-gel.com)

## LÁGYFAGYLALT GÉPEKHEZ

Gravitációs (ejtőtartályos) és szivattyús rendszerű lágyfagylalt gépekhez is.

Új ízeink:

· KRÉMOLASZ CSOKOLÁDÉ PLUSZ  
EQUADORI CSOKOLÁDÉVAL

· KRÉMOLASZ SEMLEGES (Fiordi Latte =tejkrém)

· KRÉMOLASZ MÁLNA

· KRÉMOLASZ EPER



## FAGYLALTOK 2023

### Fehércsokis Toffi karamellás keksz

HOZZÁVALÓK:

4 liter tejalap ( hideg vagy meleg eljárással)  
400 g LUBECKI FEHÉRCSOKI KONCENTRÁTUM  
40 g CSOKIS KEKSZ KONCENTRÁTUM

VARIEGÁLÁS:

Önmagában,  
vagy TOFFI KAMEL VARIEGATOVAL  
ROPOGÓS TÖKMAGPRAKINÉVAL  
BOMBA VARIEGATOVAL, stb.

DÍSZÍTÉS:

ropogós morzsagolyóval, stb.



### Sóskaramell ropogós dióval vagy kesudióval

HOZZÁVALÓK:

1.75 kg SUPERSPRINT SÓS KARAMELL  
2.5 liter forró víz

VARIEGÁLÁS:

ROPOGÓS DIÓS PRALINÉ

DÍSZÍTÉS:

dióval, kesudióval,  
ropogós morzsagolyóval, stb.



### Roche

HOZZÁVALÓK:

4 liter tejalap ( hideg vagy meleg eljárással)  
400 g GIANDUIA KONCENTRÁTUM  
100 g MOGYORÓ KONCENTRÁTUM

VARIEGÁLÁS:

CHRUNCHY TEJ VARIEGATO

DÍSZÍTÉS:

tört mogyoróval, stb.



### „mentes” Mangó-Maracuja

HOZZÁVALÓK:

1150 g BASE ZERO mentes fagylalt alap  
150 g víz  
500 g MARACUJA GYÜMÖLCSVELŐ  
1200 g MANGÓ GYÜMÖLCSVELŐ

VARIEGÁLÁS:

MANGÓ VARIEGATO

DÍSZÍTÉS:

eper, mangó + ízlés szerint



# Jégek koncentrátumok

150 g = 10 liter jégek elkészítéséhez

JEGES KÁVÉ



LEVENDULA



MÁLNÁS VATTACUKOR



Használati javaslat:

- 8,5 liter víz
- 1,5 kg cukor vagy ICE-SUGAR
- 150 gramm Jégek koncentrátum

Ízlés szerint:

- friss citromlé vagy citromsav

Elkészítéshez ajánljuk az ICE-SUGAR CUKORKEVERÉK-et:

- egyenletes, apró szemcsés, „krémes” érzetet biztosít
- nem válik szét az ízesítő és a jég
- szép, fedett színt biztosít

## Unidec FRUIT<sup>TM</sup> - gyümöltként tartalmú tortaburkoló massa

FEKETE KÓKUSZ



EPER



PISZTÁCIA



MANGÓ



Tulajdonságok:

**VALÓDI  
GYÜMÖLCS-  
TARTALOMMAL!**

## Tejszínfőzéshez alapanyagok

**EMULGIN** Emulgeálás stabilitást segítő anyag tejszínfőzéshez.

Kiszáradás: 1500 g/ doboz

- Stabil állagú, jól kezelhető hab készítéséhez
- Állati, növényi vagy kevert tejszínek készítésénél is kiválóan alkalmazható.
- Habfúvógéppel kifújható. ( függ az alaptéjszín összemérésétől is. )

Használata: 40 liter tejszínhez: 50- 750 g – Az adagolás függ a receptúrától, illetve a tejszín zsírtartalmától.

**CREAM BASE** Speciális növényi zsiradék. Használható önmagában, vagy vajjal keverve.

Kiszáradás: 3,5 kg g/ vödör

- Tojásos és tojás nélkül receptekben is tökéletesen működik.
- Stabil, nagyon jó szerkezetű hab készíthető, habfúvóval kifújható.

Használata: már 20 % arányban vajhoz téve biztosítja a stabilitást, nem szárad ki, nem ereszt levet.



**BUDAPEST** fióktelep:

1044 Budapest, Megyeri út 51.  
Tel.: (1) 233-0710, fax.: (1) 433-1041  
e-mail: megrendeles@m-gel.hu

**FEHÉRGYARMAT** fióktelep:

4900 Fehérgyarmat, Matolcsi utca 9.  
Tel.: (44) 510-128, fax.: (44) 510-129  
e-mail: fgyarmat.mgel@gmail.com

**VESZPRÉM** fióktelep:

8200 Veszprém, Fenyves utca 99.  
Tel.: (88) 413-820, fax.: (88) 413-821  
e-mail: m-gel@invitel.hu