

GELATOP 2025

Újdonságok

Milka
- val
és SZERETETTEL
KÉSZÜLT

OREO
- val
és SZERETETTEL
KÉSZÜLT

Daim
- mal
és SZERETETTEL
KÉSZÜLT

3 DREIDOPPEL

Gelatorp


IREKS
STAMAG



GELATOP FAGYLALTPASZTA NATÚR PISZTÁCIA 100



100 % természetes pisztácia

- intenzív, természetes íz
- nem sózott
- nem édesített
- szép világosbarna fagyaltot eredményez



natura

Termékinformáció

Termék	Gelatop Fagylaltpaszta Natúr Pisztácia 100
Leírás, alkalmazási terület	Fagylaltpaszta fagyaltok, krémek, habok ízesítésére
Adagolás	100 g : 1.000 g fagyaltalap
Kiszerezés	3 kg

Gelatop

**IREKS**
STAMAG

A csökkentett energiatartalmú, a hozzáadott cukrot nem tartalmazó fagyaltok iránti kereslettel mindenki találkozik, az egészségtudatos vendégek köre egyre nő. A fagyaltkészítőknél megjelenő fogyasztói elvárásokra válaszul tovább bővítjük hozzáadott cukor nélküli alapanyagaink körét.

CUKORCSÖKKENTÉS KÖNNYEDÉN



ÚJ!

TriZero Milk 350
TriZero Fruit 350

Új alapanyagaink, a **TriZero Milk 350** és **TriZero Fruit 350** hozzáadott cukor nélküli fagyaltok előállítására alkalmasak. A hagyományos cukor helyett édesítőszereket tartalmaznak. Az édesítőszer használata, jelölésére és kommunikációjára törvényi előírások vonatkoznak. Alapanyagainkkal és receptjeinket betartva biztonságosan készíthet hozzáadott cukor nélküli tejes vagy gyümölcsös fagyaltokat.

TriZero termékinformációk

Termék	TriZero Milk 350	TriZero Fruit350
Leírás, alkalmazási terület	Kötőanyag édesítőszerrel hozzáadott cukor nélküli tejes fagyalt készítéséhez	Kötőanyag édesítőszerrel hozzáadott cukor nélküli gyümölcsös fagyalt készítéséhez
Adagolás	350 g TriZero Milk 350 + 1 liter tej (3,5 % zsírtartalmú)	350 g TriZero Fruit 350 + 1 liter folyadék (víz és/vagy gyümölcspüré/-lé)
Kiszerezés	2 x 2,5 kg tasak / karton	2 x 2,5 kg tasak / karton

Ezért használunk TriZero alapanyagokat:

- hozzáadott cukor nélküli fagyaltok ideális alapja (ld. receptek)
- receptjeinkkel az előírásoknak megfelelő tájékoztatás
- krémes állag
- hideg és meleg eljárással is működik



JELÖLÉS - MIRE KELL FIGYELNI?

Terméktáblán, v. beszáron kötelező feltüntetni:

- Hozzáadott cukor nélküli fagyalt édesítőszerrel
- Természetes módon előforduló cukrokat tartalmaz

Tápértékjelölés

- Az üzletben elérhető helyen (pl. a GELATOP fagyalt recepteken).
- Csak a Gelatop által biztosított receptekben szereplő adatokat és alapanyagokat ellenőriztük.

Recept

- A fagyaltreceptenként szükséges cukorcsökkentést a hagyományos cukrokkal készült fagyalt-receptekkel összehasonlítva végeztük.
- Receptjeinkkel biztos lehet benne, hogy a fagyalt valóban nem tartalmaz hozzáadott cukrokat.
- Megadott receptjeinktől történő eltérés vagy más alapanyag felhasználása esetén a fagyalt előírásoknak megfelelő jelölése a fagyalt készítőjének felelőssége.

Kérje a recepteket az IREKS Szaktanácsadóktól!



Gelatop



MANGÓ SORBET

Természetes módon előforduló cukrokat tartalmaz



Átlagos tápérték adatok 100 g mangó sorbet-ban

Energia	286 kJ/68 kcal
Zsír	0,3 g
amelyből telített zsírsavak	0,2 g
Szénhidrát	15,1 g
amelyből cukrok	5,2 g
Fehérje	0,2 g
Só	0,06 g

Megadott receptjeinktől történő eltérés vagy más alapanyag felhasználása esetén a fagyalt előírásoknak megfelelő jelölése a fagyalt készítőjének felelőssége.

TriZero Fruit 350	1.050 g	Az összetevőket összekeverjük, majd összemixeljük. 15 percet állni hagyjuk, majd kifagyasztjuk.
Víz	1.800 g	
Fagyasztott mangó	1.200 g	



EPER SORBET

Természetes módon előforduló cukrokat tartalmaz



Átlagos tápérték adatok 100 g eper sorbet-ban

Energia	282 kJ/67 kcal
Zsír	0,4 g
amelyből telített zsírsavak	0,2 g
Szénhidrát	14,2 g
amelyből cukrok	4,3 g
Fehérje	0,4 g
Só	0,05 g

Megadott receptjeinktől történő eltérés vagy más alapanyag felhasználása esetén a fagyalt előírásoknak megfelelő jelölése a fagyalt készítőjének felelőssége.

TriZero Fruit 350	1.050 g	Az összetevőket összekeverjük, majd összemixeljük. 15 percet állni hagyjuk, majd kifagyasztjuk.
Víz	1.000 g	
Fagyasztott eper	2.000 g	



PISZTÁCIA FAGYLALT

Természetes módon előforduló cukrokat tartalmaz



Átlagos tápérték adatok 100 g pisztácia fagyaltban

Energia	610 kJ/147 kcal
Zsír	6,4 g
amelyből telített zsírsavak	2,7 g
Szénhidrát	17,2 g
amelyből cukrok	7,1 g
Fehérje	5,2 g
Só	0,27 g

Megadott receptjeinktől történő eltérés vagy más alapanyag felhasználása esetén a fagyalt előírásoknak megfelelő jelölése a fagyalt készítőjének felelőssége.

TriZero Milk 350	1.150 g	Az összetevőket összekeverjük, majd összemixeljük. 15 percet állni hagyjuk, majd kifagyasztjuk.
Só	4 g	
Tej, 3,5 %	3.000 g	
GELATOP FAGYLALTPASZTA PISZTÁCIA 100	3.00 g	

MILKA®, OREO® és DAIM®: használja ki top márkák erejét fagyaltozójában

A fagyaltkészítő szakember szenvedélye és népszerű márkák együttes jelenléte remek alapot jelent az üzleti sikerhez. Kétszeresen elnyerheti vendégi bizalmát: finom fagyaltokkal a fagyaltműhelyéből, megkoronázva a népszerű márkák ízével! Visszatérő vásárlóinál ezzel ösztönözheti az impulzus vásárlást, miközben új vendégréteget is vonz a fagyizóba.

Használja ki a Milka®, Oreo® és Daim® márkák vonzerejét és ismertségét:

- népszerű ízek, híres, erős márkák
- globális márkaismertség - a Milka®, a csokoládék között az egyik TOP márka, Németországban Nr.1 élelmiszer márka¹
- nagyon pozitív image a kiváló minőségüknek és ízüknek köszönhetően
- egy márkázott termék vásárlásra ösztönöz²
- A teljes pultkínálatot erősíti, pozitív benyomást kelt, bizalmat ébreszt.

MEGJEGYZENDŐ! A márkanévek használatának - így a fagyaltok esetében is - szabályai vannak. Ha a Milka®, Oreo® és Daim® márkanéveket szeretné használni, azt a pl. „MILKA®-val” vagy „made with MILKA®” kiegészítéssel együtt teheti meg. Pl. "Csokoládé fagyalt Milkával®".

A STATISZTIKÁK SZERINT:

64 %

A fogyasztók 64 %-a gondolja úgy, hogy a márkás termékek magas minőséggel párosulnak.²



93 %

A fiatal (16-29 éves) fogyasztók 93 %-ának van kedvenc márkája.²



55 %

A fogyasztók 55%-a a márkás termékeket részesíti előnyben élelmiszer vásárláskor.²



¹ BRAND TREE-Studie „Food Brands 2022”, Brandmeyer Markenberatung ² PwC-Studie „Markenvertrauen”, 2017

EXKLUZÍV ÚJDONSÁGOK A GELATOP - tól!



KIT OREO®

Csodásan ropogós Oreo® keksz és Gelatop krémfagyalt párosa fagyaltkészletben.

A márkaélményről a krémes-tejszínes Gelatop Pronto Milky fagyaltpor és a jellegzetes kakaós-krémes Oreo® keksz darabok íze és textúrája gondoskodik.

Színes reklámanyagok irányítják a figyelmet és közvetítik a prémium minőség üzenetét!

Alaprecept

1,75 kg fagyaltpor (1 tasak) + 3 l víz
Leengedéskor 400 g OREO® dekorral variegáljuk

A készlet tartalma

- Pronto MILKY fagyaltpor (6 x 1,75 kg)
- Dekor Oreo® Kakaós kekszdarabkák vanília ízű krémmel (29%) töltve (6 x 400 g)
- 1 fagyaltbeszűrő - Oreo®
- 1 asztali display - Oreo® reklámanyag





Eredeti gyengéd és kényeztető Milka® alpesi tejszokoládé és a legjobb GELATOP fagyalt találkozásának eredménye: az exkluzív Milka® fagyaltkészlet remek alap egy ellenállhatatlanul finom csokoládéfagyalt készítéséhez.

Alaprecept

1,60 kg fagyaltpor (1 tasak)
+ 250 g Dekor Milka® alpesi csokoládé darabok
+ 3 l víz

A készlet tartalma

- Pronto Csokoládé fagyaltpor (6 x 1,60 kg)
- Dekor Milka® alpesi csokoládé darabok (3 x 500 g)
- Fagyaltbeszűrő Milka®
- Asztali display - Milka® reklámanyag

KIT MILKA®

A készletben található, egyszerűen elkészíthető Pronto Csokoládé Fagyaltpor és Dekor Milka®-Alpesi csokoládé darabok gondoskodnak az eredeti Milka tejszokoládé ízéről.

A márkaélményt színes reklámanyagokkal segítjük:

- a jól ismert márkalogók segítik az azonosítást,
- irányítják a figyelmet
- és a vendégek a prémium minőség ígéretével találkozhatnak!



ICE CREAM • FAGYLALT • NEW • ICE CREAM



Alaprecept

1,75 kg fagyaltpor (1 tasak) + 3 l víz
Leengedéskor 300 g Daim® dekorral variegáljuk

A készlet tartalma

- Pronto Caramel fagyaltpor (6 x 1,75 kg)
- Dekor Daim®
- 1 fagyaltbeszűrő Daim®
- 1 asztali display - Daim® reklámanyag

KIT DAIM®

A ropogós mandulás-karamella és csokoládé népszerű kombinációjának összetéveszthetetlen íze csábít az exkluzív Daim® fagyaltkészletben.

A Pronto Caramel segítségével pillanatok alatt testes, krémes karamell fagyaltot készíthet. A fagyaltot az ízletes Daim® dekorral variegálva a fagyipult egyik legfinomabb különlegessége lesz, melyhez reklámanyagot is biztosítunk.



Termékinformáció

Termék	Gelatop Fagylaltpor Citromos Jegestea ízű
Leírás, alkalmazási terület	Fagylaltpor citromos ice tea fagylalt gyors és könnyű elkészítéséhez és könnyű elkészítéséhez, hideg eljárással.
Adagolás	1,2 kg (1 tasak) fagylaltpor + 3 liter víz
Kiszerezés	6 x 1,2 kg tasak / karton

JEGESTEA

ÉLMÉNYEK



Termékinformáció

Termék	Gelatop Fagylaltpor Barackos Jegestea ízű
Leírás, alkalmazási terület	Fagylaltpor barackos ice tea fagylalt gyors és könnyű elkészítéséhez és könnyű elkészítéséhez, hideg eljárással.
Adagolás	1,2 kg (1 tasak) fagylaltpor + 3 liter víz
Kiszerezés	6 x 1,2 kg tasak / karton



Így lesznek az ízletes
frissítőkből ízletes
fagylaltok...

*Mindenki ivott
már jegesteát...
... de vajon evett is?*



ZABOS KEKSZ

FAGYLALT

Jellegzetes zabos keksz íz,
ropogós rétegekkel

- egyszerű, gyors elkészítés:
összekeverjük, érleljük, fagyasztjuk
és készen is van!
- intenzív keksz íz
- zabpehellyel
- vegán fagylaltok
készítéséhez is alkalmas



Termékinformáció

Termék

GELATOP FAGYLALTPOR ZABKEKSZ ÍZŰ

**Leírás,
alkalmazási
terület**

Fagylalt alappor zabkeksz ízű fagylaltok
gyors és könnyű elkészítéséhez meleg
eljárással.

Adagolás

1,75 kg (1 tasak) fagylaltpor
+ 3 liter meleg víz (45 °C)

Kiszerelés

6 x 1,75 kg tasak / karton



Rétegzett fagylaltkülönlegességek

- dekoratív és elegáns megjelenés
- változatos összetételek
- számos receptvariáció
- intenzív gyümölcsrétegek és
krémes fagylaltok párosítása
- gazdag, gyönyörű színek

Desszertfagylalt recepteket
kérdje szaktanácsadóinktól!

DESSZERT FAGYLALTOK

*Elegáns, intenzíven gyümölcsös
és gyönyörű...*



CUKRÁSZPASZTA és FAGYLALTPASZTA PISZTÁCIA 1



Használja ki cukrász-
és fagylaltpasztáink
sokszínűségét...

- Tiszta, természetes pisztácia íz, nem tartalmaz aromát.
- Tartósítószermentes.
- Nem tartalmaz módosított keményítőt.
- Krémek, habok, fagylaltok, pralinék stb. ízesítésére
- Gluténmentes és vegán alapanyag.



Cukrász - és fagylaltpasztá PISZTÁCIA kiszerezések és adagolás:



Kiszerezés: 1 kg és 3 kg



Adagolás: 100 g : 1 liter

3DREIDOPPEL

**IREKS
STAMAG**

Gelato
PISZTÁCIA

