FRULSATTI









GELATERIE

Πρώτες ύλες, γεύσεις και τεχνικές λύσεις για επαγγελματικό gelato

Από τη φόρμουλα στη βιτρίνα.



FRULATTI

Κάθε gelato ξεκινά από τη σωστή ισορροπία. Βάσεις, πάστες, variegato, φρούτα, σοκολάτες και τεχνικά υλικά για σταθερή υφή, καθαρή γεύση και αξιόπιστη συμπεριφορά στη βιτρίνα.

Η Frulatti είναι μια 100% ελληνική οικογενειακή επιχείρηση, με παρουσία στην αγορά από το 1979. Ξεκινήσαμε προσφέροντας κρέμα γάλακτος και φρέσκα φρούτα στα ζαχαροπλαστεία της Αθήνας και από τότε στεκόμαστε δίπλα στους επαγγελματίες που δημιουργούν καθημερινά. Σήμερα, η νέα γενιά συνεχίζει με την ίδια φροντίδα, συνέπεια και βαθιά γνώση της παραγωγής.

Επιλέγουμε και εισάγουμε πρώτες ύλες που γνωρίζουμε στην πράξη μέσα από τη δική μας παραγωγή. Στις εγκαταστάσεις μας δημιουργούμε φρέσκα γλυκά, macarons και παγωτό, συνδυάζοντας επιλεγμένες πρώτες ύλες με τεχνογνωσία, ακρίβεια και δημιουργικότητα. Η ομάδα πωλήσεων και το τεχνικό μας τμήμα βρίσκονται δίπλα σε κάθε επαγγελματία, με λύσεις που ανταποκρίνονται στις πραγματικές ανάγκες της παραγωγής του.

Στον κατάλογο αυτό θα βρείτε λύσεις για εργαστήρια gelato.

Περιεχόμενα

Α	**Η βάση του gelato**	4
01	Υλικά gelato Gelatitalia	5
02	Συσκευασίες & αναλώσιμα gelato	11
Β	**Γεύση, χρώμα και υφή**	12
03	Πουρέ φρούτων La Fruitière	13
04	Σοκολάτα & κακάο Callebaut	17
05	Υλικά ζαχαροπλαστικής & Corsiglia · Partner MOF	21
Γ	**Γαλακτοκομικά, αυγό και τεχνικά υλικά**	25
06	Γαλακτοκομικά	26
07	Προϊόντα αυγού	28
08	Υλικά Poudra	29



A

Η βάση του gelato

Βάσεις, πάστες γεύσης, variegato και σταθεροποιητές, μαζί με τα χωνάκια και τις ισοθερμικές συσκευασίες της βιτρίνας.

01 Υλικά gelato Gelatitalia

02 Συσκευασίες & αναλώσιμα gelato



01

Υλικά gelato Gelatitalia

Για gelato με τη δική σας υπογραφή.

Βάσεις, βελτιωτικά, πάστες, variegati και γαρνιτούρες Gelatitalia.

Βάσεις

ΒΑΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΧΑΜΗΛΗΣ ΔΟΣΟΛΟΓΙΑΣ

Βάση παγωτού Baselat 50

203-100-008 — 1 kg

ΒΑΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕΣΑΙΑΣ ΔΟΣΟΛΟΓΙΑΣ

Βάση παγωτού Anna

203-100-033 — 1 kg

Βάση παγωτού Naturalat 100

203-100-109 — 1 kg

Βάση παγωτού Vegan

203-100-111 — 1,4 kg

Βάση παγωτού Cremosa 100

203-100-135 — 1 kg

Βάση παγωτού Super Cremosa 100

203-100-136 — 1 kg

ΒΑΣΕΙΣ ΦΡΟΥΤΩΝ

Βάση παγωτού σορμπέ Friofrutta 50

203-100-001 — 1 kg

ΒΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΜΟΥΣ

Βάση παγωτού Erika
203-100-029 1 kg

Βελτιωτικά

ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ ΥΦΗΣ

Βάση παγωτού Forza 30
203-100-077 1 kg

Βάση παγωτού Neutro Puro
203-100-134 1 kg

ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ ΓΕΥΣΗΣ

Βάση παγωτού γιαούρτι Granyogo
203-100-002 1 kg

Βάση παγωτού Cheese Cake Più
203-100-147 1 kg

Βάση κρέμας (Più Panna)
203-101-111 3 kg

Tao

ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Έτοιμο μείγμα για παγωτό λευκή σοκολάτα (Tao Bianco)
203-105-061 1,5 kg

Έτοιμο μείγμα για παγωτό μαύρη σοκολάτα (Tao Nero)
203-105-064 1 kg

Έτοιμο μείγμα για παγωτό σοκολάτα Ecuador (Tao Ecuador)
203-105-066 1,8 kg

Έτοιμο μείγμα για παγωτό σοκολάτα Περού (Tao Peru)
203-105-072 1,8 kg

Complet

COMPLET · CREMA

Έτοιμο μείγμα για παγωτό Cheese Cake
203-105-065 1 kg

Έτοιμο μείγμα για παγωτό ριζόγαλο (Complet Floriso)
203-105-067 1,7 kg

Έτοιμο μείγμα για παγωτό αλατισμένη καραμέλα
203-105-071 1,2 kg

COMPLET · FRUTTA

Έτοιμο μείγμα για παγωτό λάιμ (Lime)
203-105-068 1,2 kg

Έτοιμο μείγμα για παγωτό λεμόνι (Plus)
203-105-069 1,2 kg

COMPLET · FRUTTA

Έτοιμο μείγμα για παγωτό Pink Grapefruit		Έτοιμο μείγμα για παγωτό καρπούζι (Anguria Complet)	
203-105-074	1,2 kg	203-106-003	1,2 kg
Έτοιμο μείγμα για παγωτό ροδάκινο (Pesca Complet)			
203-106-010	1,2 kg		

Πάστες

ΠΑΣΤΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ

Πάστα μάνγκο (Mango)		Πάστα μάνγκο (Mango)	
203-102-004	3 kg	203-102-036	2,5 kg
Πάστα μπανάνα (Banana 100 CN)		Πάστα αγριοφράουλα (Fragolina di Bosco 100)	
203-102-007	3 kg	203-102-010	3 kg
Πάστα φράουλα (Fragola 100)		Πάστα φράουλα (Strawberry)	
203-102-028	3 kg	203-102-033	2,5 kg
Πάστα αγριοφράουλα (Wild Strawberry)		Πάστα μπανάνα (Banana)	
203-102-034	2,5 kg	203-102-035	2,5 kg
Πάστα πεπόνι (Melon)		Πάστα ροδάκινο (Peach)	
203-102-037	2,5 kg	203-102-038	2,5 kg
Πάστα κόκκινο βατόμουρο (Raspberry)			
203-102-039	2,5 kg		

ΠΑΣΤΕΣ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ · I PURI

Πάστα φουντουκιού Piemonte IGP		Πάστα φιστικιού αγνή Σικελίας, χωρίς χρώμα	
203-101-014	3 kg	203-101-016	3 kg
Πάστα αράπικου φιστικιού (Arachidi)		Πάστα φιστικιού αγνή E (Pistacchio Puro E)	
203-101-028	3 kg	203-101-071	3 kg
Πάστα αμυγδάλου (Mandorla Dolce)		Πάστα αράπικου φιστικιού (Peanuts)	
203-101-084	3 kg	203-101-115	2,5 kg
Πάστα φουντουκιού (Hazelnut ND)		Πάστα φιστικιού αγνή (Pure Pistachio SC)	
203-101-126	3 kg	203-101-127	3 kg
Πάστα αμυγδάλου (Sweet Almond)		Πάστα φιστικιού αγνή Σικελίας (Pistacchio Puro Siciliano)	
203-101-129	2,5 kg	203-101-138	2,5 kg

Πάστες · συνέχεια

ΠΑΣΤΕΣ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ · I PURI

Πάστα φουντουκιού Piemonte (Nocciola Piemonte IGP)		Πάστα φιστικιού Colosseo (Pistacchio Colosseo)	
203-101-141	2,5 kg	203-101-164	3 kg

ΚΛΑΣΙΚΕΣ ΠΑΣΤΕΣ

Πάστα βανίλια Ταϊτής Extra (Vaniglia Tahiti Extra)		Πάστα καραμέλα (Caramello)	
203-101-002	3 kg	203-101-003	3 kg
Πάστα πανακότα (Panna Cotta)		Πάστα πανακότα (Panna Cotta)	
203-101-005	3 kg	203-101-124	2,5 kg
Πάστα κρέμοβο (Cremovo)		Πάστα κροκάν (Croccantino)	
203-101-013	3 kg	203-101-022	3 kg
Πάστα τζαντούγια (Gianduja)		Πάστα τζαντούγια (Gianduja)	
203-101-021	3 kg	203-101-130	2,5 kg
Πάστα ρούμι με σταφίδες (Malaga)		Πάστα εσπρέσο (Caffè Extra)	
203-101-032	3 kg	203-101-094	3 kg
Πάστα καραμέλα γάλακτος (Mou)		Πάστα καραμέλα γάλακτος (Mou)	
203-101-068	3 kg	203-101-119	2,5 kg
Πάστα τιραμισού (Tiramisù)		Πάστα ζαμπαγιόνε (Zabaione)	
203-101-095	3 kg	203-101-100	3 kg
Πάστα μπισκότο (Biscotella)		Πάστα καραμέλα (Caramel)	
203-101-110	3 kg	203-101-116	2,5 kg
Πάστα καρύδα (Cocco)		Πάστα καρύδα (Cocco)	
203-101-117	2,5 kg	203-102-018	3 kg
Πάστα εσπρέσο (Caffè Espresso)		Πάστα λευκή σοκολάτα (White Chocolate)	
203-101-118	2,5 kg	203-101-121	2,5 kg
Πάστα κάστανου (Marrons glacés)		Πάστα βανίλια Ταϊτής (Vanilla Tahiti)	
203-101-123	2,5 kg	203-101-125	2,5 kg
Πάστα Cassata Siciliana		Πάστα μέντα (Green Mint)	
203-101-134	2,5 kg	203-101-136	2,5 kg
Πάστα Zuppa Inglese (English Custard)		Πάστα τσιχλόφουσκα (Bubble Gum)	
203-101-140	2,5 kg	203-101-142	2,5 kg
Πάστα καρυδιού (Walnuts Paste)		Πάστα βανίλια (Vanilla)	
203-101-143	2,5 kg	203-101-146	3 kg

ΚΛΑΣΙΚΕΣ ΠΑΣΤΕΣ

Πάστα μέντα λευκή (Super Mint)
203-101-150 — 2,5 kg

Πάστα μπισκότο
203-101-162 — 10 kg

Variegati

VARIEGATI ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ

Variegato υγείας διπλής απόλαυσης
203-101-056 — 3 kg

Λευκή ρίπλα διπλής απόλαυσης
203-101-057 — 3 kg

Variegato στρατσιατέλα (Copertura)
203-101-062 — 5 kg

Variegato στρατσιατέλα (Stracciatella)
203-103-045 — 5 kg

VARIEGATI · GNAM!

Variegato Gnam! υγείας (Crema Gnam! Fondente)
203-095-112 — 3 kg

Variegato Gnam! (Crema Gnam!)
203-095-114 — 5 kg

Variegato Gnam! λευκό (Crema Gnam! Bianca)
203-095-197 — 5 kg

Variegato Gnam! αλατισμένη καραμέλα (Gnam Mou Sale)
203-103-024 — 5 kg

Variegato Gnam! φιστίκι (Pistachio)
203-103-025 — 5 kg

VARIEGATI · GNAM! CROCK

Variegato Gnam! Crock Cochita
203-103-023 — 5 kg

Variegato Gnam! Crock Bonita
203-103-034 — 5 kg

Variegato Gnam! Crock λεμόνι (Gnam! Crock Lemon)
203-103-048 — 5 kg

VARIEGATI · I PACIUGOTTI

Variegato βάφλα (Paciugotti Wafer)
203-101-039 — 3 kg

Variegato μαντολάτο (Nougat Praline)
203-103-046 — 2,5 kg

Variegato Paciugotti δημητριακά (Cereali)
203-108-005 — 3 kg

Variegato Paciugotti μπισκότο (Biscotto)
203-108-006 — 3 kg

Variegati · συνέχεια

VARIEGATI ΚΡΕΜΑΣ

Variegato Mou		**Variegato Caramel Mou**	
203-103-028	3 kg	203-103-030	2,5 kg
Variegato Zuppa Inglese (red kermes)			
203-103-056	2,5 kg		

VARIEGATI ΦΡΟΥΤΩΝ

Variegato φρούτα του δάσους (Frutti di Bosco)		**Variegato πορτοκάλι (Variegato Orange)**	
203-103-029	3 kg	203-103-049	2,5 kg
Variegato σύκο (Fico)		**Variegato σύκο (Figs)**	
203-103-032	3 kg	203-103-057	2,5 kg
Variegato φράουλα (Variegato Strawberry)		**Variegato μάνγκο (Variegato Mango)**	
203-103-050	2,5 kg	203-103-051	2,5 kg
Variegato πάσιον (Passion Fruit)		**Variegato άγρια μούρα (Variegato Wild Berries Mix)**	
203-103-052	2,5 kg	203-103-053	2,5 kg
Variegato αμαρένα (Amarena)		**Variegato αμαρένα (Black Cherry)**	
203-103-058	3 kg	203-103-059	3 kg

Γαρνιτούρες

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Κακάο σε σκόνη 22–24% (Gelatitalia)		**Κακάο σε σκόνη 22–24% (Gelatitalia)**	
203-083-013	5 kg	203-083-014	1 kg
Γάλα σκόνη Magro		**Δεξτρόζη Dextromix**	
203-095-005	6 × 1 kg	203-100-145	5 kg



02

Συσκευασίες & αναλώσιμα gelato

Για να φτάνει το gelato σωστά στον πελάτη.

Χωνάκια, μπισκότα διακόσμησης και ισοθερμικές συσκευασίες για τη βιτρίνα και το take away.

Χωνάκια και ισοθερμικά



Κώνος κόπα Ντανιέλα

110-203-014	130 τεμ.



Κώνος νο 3 ζάχαρης, σε θήκη

110-203-054	252 τεμ.



Μπισκότο βάφλας (δισκάκι)

332-203-065	1.000 τεμ.



Κώνος νο 3 Maxi

332-203-066	180 τεμ.



Κώνος νο 1 Maxi

332-203-069	216 τεμ.



Κώνος με επικάλυψη σοκολάτας

332-203-070	175 τεμ.



Διακοσμητικό μπισκότο Fanny Cuore

332-203-071	280 τεμ.



Κώνος διακοσμητικός πολύχρωμος

332-203-072	500 τεμ.



Κώνος με επικάλυψη σοκολάτας και φουντούκι

332-203-073	136 τεμ.



Ισοθερμική συσκευασία Easygel λευκή

215-760-015	350 g
215-760-001	500 g
215-760-017	750 g
215-760-002	1.000 g



Ισοθερμική συσκευασία Kristalgel λευκή

215-760-045	500 g
215-760-016	1.000 g
215-760-046	1.500 g



Ισοθερμική συσκευασία Re-Maxigel λευκή

215-760-030	500 g
215-760-038	1.000 g



B

Γεύση, χρώμα και υφή

Πουρέ φρούτων, σοκολάτες, πραλίνες και confit φρούτων Corsiglia για γεύσεις που ξεχωρίζουν στη βιτρίνα.

03 Πουρέ φρούτων La Fruitière

04 Σοκολάτα & κακάο Callebaut

05 Υλικά ζαχαροπλαστικής & Corsiglia · Partner MOF



03

Πουρέ φρούτων La Fruitière

Αυθεντική γεύση φρούτου, έτοιμη για δημιουργία.

Η αυθεντική γεύση του φρούτου, με γνώση που ξεκινά από τον οπωρώνα

Η La Fruitière du Val Evel είναι μια οικογενειακή γαλλική εταιρεία που ξεκίνησε το 1962 από την καλλιέργεια κόκκινων φρούτων. Η βαθιά γνώση της επιλογής και της επεξεργασίας του φρούτου συνδυάζεται με σύγχρονες μεθόδους παραγωγής, με στόχο τη διατήρηση του φυσικού γευστικού και αρωματικού χαρακτήρα κάθε ποικιλίας. Η γκάμα της περιλαμβάνει περισσότερες από 50 γεύσεις πουρέ φρούτων, προσφέροντας πολλές δυνατότητες δημιουργίας στη ζαχαροπλαστική, το παγωτό, την εστίαση και το bar.

Κόκκινα φρούτα



Πουρέ βατόμουρο κόκκινο 90%

Willamette Σερβίας και ποικιλίες άλλων προελεύσεων, σε ένα αρωματικό μείγμα. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-002 6 × 1 kg



Πουρέ φράουλα 90%

Φράουλες της Μεσογείου, με έντονο άρωμα. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-006 6 × 1 kg



Πουρέ κασίς 90%

Blackdown και Andorine από τον Λίγηρα και το Val Evel, δυνατό και ζουμερό. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-014 6 × 1 kg



Πουρέ μύρτιλο 90%

Ευρωπαϊκό μύρτιλο με βαθύ άρωμα, ξυλώδεις νότες και ελαφριά οξύτητα. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-015 6 × 1 kg



Πουρέ κόκκινα μούρα 90%

Βατόμουρο, φράουλα, κόκκινο φραγκοστάφυλο και κασίς σε ένα πουρέ. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-021 6 × 1 kg



Πουρέ βύσσινο 90%

Oblacinska Σερβίας, με έντονο άρωμα και την οξύτητα του φρέσκου φρούτου. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-026 6 × 1 kg



Πουρέ βατόμουρο κόκκινο 100%

Κατεψυγμένος πουρές κόκκινου βατόμουρου, για μους, σορμπέ και γλυκά. 100% φρούτο.

200-061-037 1 kg



Πουρέ βατόμουρο μαύρο (blackberry) 90%

Άγρια και καλλιεργημένα μαύρα βατόμουρα Σερβίας και Χιλής. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-041 1 kg

Εσπεριδοειδή



Πουρέ γκρέιπφρουτ 100%
Ζωηρή, γλυκόπικρη γεύση γκρέιπφρουτ από επιλεγμένες ποικιλίες, για δροσερά επιδόρπια. 100% φρούτο.

200-061-024 6 × 1 kg



Πουρέ πορτοκάλι 100%
Πορτοκάλι Σικελίας, με έντονο άρωμα και φρέσκια οξύτητα. 100% φρούτο.

200-061-029 6 × 1 kg



Πουρέ Yuzu 100%
Ιαπωνικό εσπεριδοειδές με έντονο και εκφραστικό άρωμα. 100% φρούτο.

200-061-069 6 × 1 kg



Πουρέ μανταρίνι 100%
Πουρές μανταρινιού, γλυκός και αρωματικός. 100% φρούτο.

200-061-076 6 × 1 kg



Πουρέ λεμόνι 100%
Λεμόνια Σικελίας με φρέσκο άρωμα, χωρίς προσθήκη ζάχαρης. 100% φρούτο.

200-061-078 6 × 1 kg



Πουρέ σαγκουίνι 100%
Σαγκουίνι με βαθύ χρώμα και ζωηρή, γλυκόπικρη γεύση. 100% φρούτο.

200-061-081 1 kg



Πουρέ λάιμ 100%
Φρέσκια, δροσερή οξύτητα λάιμ, για μους, σορμπέ και κοκτέιλ. 100% φρούτο.

200-061-082 1 kg

Τροπικά



Πουρέ πάσιον 90%
Πάσιον Νότιας Αμερικής, με δυνατό και πυκνό άρωμα. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-001 6 × 1 kg



Πουρέ μάνγκο 93%
Μάνγκο Chato de Ica από το Περού, με ώριμη, γεμάτη γεύση. 93% φρούτο και 7% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-003 6 × 1 kg



Πουρέ μπανάνα 100%
Γλυκιά, κρεμώδης μπανάνα, για μους, smoothies και παγωτά. 100% φρούτο.

200-061-004 6 × 1 kg



Πουρέ πεπόνι 90%
Charentais Γαλλίας, κίτρινο πεπόνι με έντονο άρωμα. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-016 6 × 1 kg



Πουρέ ανανάς 90%
Ανανάς Κεντρικής Αμερικής, με δυνατό άρωμα και γεύση ώριμου φρούτου. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-018 6 × 1 kg



Πουρέ λίτσι 90%
Λίτσι από επιλεγμένες προελεύσεις, με λεπτό πολτό και λουλουδάτες νότες. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-019 6 × 1 kg



Πουρέ εξωτικά φρούτα 100%
Μάνγκο, πάσιον, μπανάνα, λάιμ, γκουάβα και λίτσι, με δροσερή επίγευση.

200-061-020 6 × 1 kg



Πουρέ μάνγκο 100%
Alphonso Ινδίας και Chato De Ica Περού, χωρίς προσθήκη ζάχαρης. 100% φρούτο.

200-061-056 6 × 1 kg



Πουρέ καρπούζι 100%
Λεπτή και ισορροπημένη γεύση, κοντά στο φρέσκο καρπούζι. 100% φρούτο.

200-061-068 6 × 1 kg



Πουρέ Pink γκουάβα 100%
Ώριμη γκουάβα Βραζιλίας, με διακριτικό φρουτώδες άρωμα. 100% φρούτο.

200-061-079 6 × 1 kg

Άλλα φρούτα



Πουρέ αχλάδι 100%

Απαλή, αρωματική γεύση αχλαδιού, για μους και σορμπέ. 100% φρούτο.

200-061-005 6 × 1 kg



Πουρέ βερίκοκο 90%

Βερίκοκο με έντονο άρωμα και μεγάλη φρεσκάδα. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-008 6 × 1 kg



Πουρέ γάλα αμυγδάλου 49%

Αμύγδαλα Βαλένθια σε σιρόπι από ζάχαρη ζαχαροκάλαμου.

200-061-009 6 × 1 kg



Πουρέ καρύδα 90%

Πουρές καρύδας Ταϊλάνδης και Σρι Λάνκα με 10% ζάχαρη ζαχαροκάλαμου.

200-061-010 6 × 1 kg



Πουρέ ροδάκινο κόκκινο 90%

Ροδάκινα της κοιλάδας του Ροδανού, με έντονο άρωμα και φρεσκάδα. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-017 6 × 1 kg



Πουρέ μωβ σύκο 100%

Γλυκιά γεύση μωβ σύκου, για τάρτες, μους και τυριά. 100% φρούτο.

200-061-022 6 × 1 kg



Πουρέ μήλο πράσινο 100%

Τραγανή οξύτητα πράσινου μήλου, για σορμπέ και κοκτέιλ. 100% φρούτο.

200-061-023 6 × 1 kg



Πουρέ ρόδι 100%

Βαθύ χρώμα και δροσερή γεύση ροδιού, για γλάσα και κοκτέιλ. 100% φρούτο.

200-061-028 6 × 1 kg



Πουρέ ροδάκινο λευκό 90%

Λευκά ροδάκινα Μεσογείου, με λεπτή και ζουμερή υφή. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-031 6 × 1 kg

Πουρέ συντήρησης

Πουρέδες συντήρησης (+2 έως +6 °C), με ψυχρή παστερίωση υψηλής πίεσης, χωρίς θέρμανση: κρατούν τη γεύση, το χρώμα και το άρωμα του φρούτου. 13 μήνες κλειστοί, 6 ημέρες μετά το άνοιγμα.



Πουρέ πάσιον 100%, συντήρησης

100% φρούτο.

200-063-030 6 × 1 kg



Πουρέ λάιμ 100%, συντήρησης

100% φρούτο.

200-063-032 6 × 1 kg



Πουρέ ανανάς 100%, συντήρησης

100% φρούτο.

200-063-041 6 × 1 kg

Ολόκληρα φρούτα



Φράουλα ολόκληρη, IQF

Ολόκληρη κατεψυγμένη φράουλα, για σάλτσες και γλυκά.

200-060-004 5 × 1 kg

Σε κουβά 10 kg



Πουρέ φράουλα 90%

Φράουλες της Μεσογείου, με έντονο άρωμα.

200-061-027 10 kg

la fruitière

Πουρέ μάνγκο 93%

Alphonso Ινδίας και Chato De Ica Περού, με έντονη γεύση και λεπτό άρωμα. 93% φρούτο και 7% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-032 10 kg

la fruitière

Πουρέ βατόμουρο κόκκινο 90%

Willamette Σερβίας και ποικιλίες άλλων προελεύσεων, σε ένα αρωματικό μείγμα.

200-061-033 10 kg

la fruitière

Πουρέ πάσιον 90%

Πάσιον Νότιας Αμερικής, με δυνατό και πυκνό άρωμα. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-042 10 kg

la fruitière

Πουρέ κόκκινα μούρα 90%

Βατόμουρο, φράουλα, κόκκινο φραγκοστάφυλο και κασίς σε ένα πουρέ. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-055 10 kg

la fruitière

Πουρέ βατόμουρο μαύρο (blackberry) 90%

Άγρια και καλλιεργημένα μαύρα βατόμουρα Σερβίας και Χιλής, με πλούσια, γεμάτη γεύση.

200-061-060 10 kg

la fruitière

Πουρέ ανανάς 90%

Ανανάς Κεντρικής Αμερικής, με δυνατό άρωμα και γεύση ώριμου φρούτου. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-066 10 kg

la fruitière

Πουρέ μύρτιλο (Wild Blueberry) 90%

Άγρια μύρτιλα Ευρώπης. 90% φρούτο και 10% ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

200-061-074 10 kg

la fruitière

Πουρέ λεμόνι 100%

Λεμόνια Σικελίας με φρέσκο άρωμα, χωρίς προσθήκη ζάχαρης. 100% φρούτο.

200-061-080 10 kg

la fruitière

Πουρέ λάιμ 100%

Κατεψυγμένος πουρές λάιμ, για μους, σορμπέ και κοκτέιλ, σε μεγάλη συσκευασία. 100% φρούτο.

200-061-084 10 kg



04

Σοκολάτα & κακάο Callebaut

Διεθνής τεχνογνωσία στη σοκολάτα.

Βελγική παράδοση και τεχνογνωσία στη σοκολάτα από το 1911

Η ιστορία της Callebaut ξεκινά το 1911 στο Wieze του Βελγίου. Για περισσότερο από έναν αιώνα εξελίσσει την τέχνη της σοκολάτας, παράγοντας από τον καρπό του κακάο έως το τελικό προϊόν και δημιουργώντας εμβληματικές συνταγές, όπως οι σοκολάτες 811, 823 και W2. Η ευρεία γκάμα, τα διαφορετικά γευστικά προφίλ και τα εξειδικευμένα τεχνικά χαρακτηριστικά των προϊόντων της προσφέρουν στους επαγγελματίες αξιόπιστες επιλογές για διαφορετικές εφαρμογές ζαχαροπλαστικής, σοκολατοποιίας και παγωτού.

Μονοποικιλιακές Origin



Μαύρη σοκολάτα Fleur de Cao 70%
Προφίλ Rustic. Γλυκόπικρη, με ζεστά μπαχαρικά, λουλούδια και κίτρινα φρούτα.
70% κακάο · Μαύρη

321-080-200 2,5 kg



Μαύρη σοκολάτα Dominican Republic 70%
Προφίλ Zestina. Με νότες βατόμουρου και αποξηραμένων φρούτων.
70% κακάο · Μαύρη

321-080-201 2,5 kg



Μαύρη σοκολάτα Madagascar 67%
Προφίλ Zestina. Γλυκόξινη, με ζωηρά κόκκινα φρούτα και εσπεριδοειδή.
67% κακάο · Μαύρη

321-080-202 2,5 kg



Μαύρη σοκολάτα Περού 65%, βιολογική
Προφίλ Zestina. Γλυκόπικρη, με κόκκινα φρούτα και βυνώδεις νότες δαμάσκηνου.
65% κακάο · Μαύρη

321-080-203 2,5 kg



Μαύρη σοκολάτα Tanzania 75%
Προφίλ Zestina. Γλυκόξινη, με ζωηρά φρούτα και νότες καμένης καραμέλας.
75% κακάο · Μαύρη

321-080-205 1 kg



Μαύρη σοκολάτα Philippines 68%
Προφίλ Rustic. Γλυκόπικρη, με αποξηραμένα φρούτα και νότες σύκου με ρούμι.
68% κακάο · Μαύρη

321-080-206 1 kg



Μαύρη σοκολάτα Sao Tome 70%
Προφίλ Rustic. Γλυκιά, με βουτυρένιο κακάο και ζεστές νότες καφέ.
70% κακάο · Μαύρη

321-080-207 1 kg



Μαύρη σοκολάτα Venezuela 72%
Προφίλ Botanical. Γλυκόπικρη, με ξυλώδεις και στυφές νότες, από κακάο Βενεζουέλας.
72% κακάο · Μαύρη

321-080-208 1 kg



Σοκολάτα γάλακτος Ghana 40% (1 kg)
Προφίλ Silky. Με νότες κλασικής καραμέλας.
40% κακάο · Γάλακτος

321-080-209 1 kg



Σοκολάτα γάλακτος Ecuador 39%
Προφίλ Velvet. Με βελούδινη υφή και νότες φρυγμένου κακάο και κλασικής καραμέλας.
39% κακάο · Γάλακτος

321-080-211 2,5 kg

Μαύρες κουβερτούρες



Μαύρη σοκολάτα 70%

Έντονη και ισορροπημένη, με φρυγμένο κακάο και φρέσκο φρουτώδη τόνο, για αρωματισμό.

321-080-117 10 kg



Μαύρη σοκολάτα 60%

Δυνατό σώμα κακάο, ελαφριά πικράδα και φρουτώδης νότα, για καλούπια και επικάλυψη.

321-080-118 10 kg



Μαύρη σοκολάτα 815, 57%

Κακάο που κυριαρχεί και ελαφριά πικράδα, για επικάλυψη, καλούπια, μους και γλάσα.

321-080-119 10 kg



Μαύρη σοκολάτα Power 80%

Μαύρη σοκολάτα 80% με έντονη γεύση κακάο, για γκανάζ, μους και αρωματισμό.

321-080-148 2,5 kg



Μαύρη σοκολάτα 811, 54,5%

Η κλασική μαύρη του οίκου, με γλυκόξινο κακάο, βυνώδεις νότες και άγρια μούρα.

321-080-150 10 kg

Κουβερτούρες γάλακτος



Σοκολάτα gianduja γάλακτος

Σοκολάτα γάλακτος 75% με πάστα φουντουκιού 25%, για γεμίσεις και σοκολατάκια.

321-080-111 5 kg



Σοκολάτα γάλακτος Power 41, 41%

Δυνατό σώμα κακάο και κρεμώδεις νότες, με 14% λιγότερη ζάχαρη σύμφωνα με τον οίκο.

321-080-120 2,5 kg



Σοκολάτα γάλακτος 823, 33%

Η κλασική σοκολάτα γάλακτος του οίκου, με νότες καραμέλας, για κάθε εφαρμογή.

321-080-121 10 kg



Σοκολάτα γάλακτος Ghana 40% (2,5 kg)

Σοκολάτα γάλακτος 40% με κακάο από τη Γκάνα, για σοκολατάκια, γκανάζ και μους.

321-080-204 2,5 kg

Λευκές κουβερτούρες



Λευκή σοκολάτα Velvet, 32%

Γαλακτώδης και κρεμώδης, λιγότερο γλυκιά, για μους, γκανάζ και επικαλύψεις.

321-080-122 2,5 kg



Λευκή σοκολάτα Velvet, 32%

Γαλακτώδης και κρεμώδης, λιγότερο γλυκιά, για καλούπια και επικάλυψη.

321-080-123 10 kg



Λευκή σοκολάτα W2, 28%

Η κλασική λευκή του οίκου, με νότες γάλακτος, κρέμας, καραμέλας και βανίλιας.

321-080-124 10 kg

Με γεύση και χρώμα



Σοκολάτα γάλακτος με γεύση καραμέλα
Καθαρή καραμέλα και χρυσοκάστανο χρώμα. Δουλεύεται σαν κανονική σοκολάτα γάλακτος.

321-080-131 2,5 kg

Ruby



Σοκολάτα Ruby
Με νότες σαγκουίνι και σαμπούκου, ξινή φρεσκάδα και ρουμπινί χρώμα.

321-080-130 2,5 kg

Σοκολάτες για παγωτό



Κουβερτούρα Ice, μαύρη
Μαύρη σοκολάτα με υψηλή ρευστότητα, για βούτηγμα ξυλακίων και stracciatella.

321-090-101 2,5 kg



Κουβερτούρα Ice, γάλακτος
Σοκολάτα γάλακτος για βούτηγμα ξυλακίων παγωτού και stracciatella.

321-090-102 2,5 kg



Κουβερτούρα Ice, λευκή
Λευκή σοκολάτα για βούτηγμα ξυλακίων παγωτού και stracciatella.

321-090-103 2,5 kg



Κουβερτούρα Ice Gold
Χρυσή σοκολάτα με καραμέλα, τόφι και λίγο θαλασσινό αλάτι, για ξυλάκια και stracciatella.

321-090-104 2,5 kg

Πάστα φιστικιού Callebaut



Πάστα φιστικιού Callebaut
Πάστα φιστικιού για παγωτό, κρέμες και γεμίσεις.

321-101-100 1 kg

Απομιμήσεις σοκολάτας



Απομίμηση σοκολάτας γάλακτος Barry Callebaut

Απομίμηση σοκολάτας γάλακτος για επικάλυψη και εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.

321-080-114 10 kg



Απομίμηση σοκολάτας λευκή Barry Callebaut

Απομίμηση λευκής σοκολάτας για επικάλυψη και εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.

321-080-161 10 kg

Κακάο και βούτυρο κακάο



Κακαόμαζα 100%

Μάζα κακάο 100%, για να δυναμώσει τη γεύση κακάο σε σοκολάτες, γκανάζ και κρέμες.

321-080-155 5 kg



Κακάο σε σκόνη αλκαλικό 20-22%

Αλκαλικό κακάο σε σκόνη, για κρέμες, ζύμες, ροφήματα και πασπάλισμα.

321-080-210 1 kg



Βούτυρο κακάο

Βούτυρο κακάο για ρευστότητα και λάμψη στη σοκολάτα, και για σοκολατάκια.

321-083-026 3 kg



05

Υλικά ζαχαροπλαστικής & Corsiglia · Partner MOF

Επιλεγμένες λύσεις για παραγωγή και φινίρισμα.

Nucrema, κρέμες, πραλίνες, ελληνικό μέλι και βανίλια. Κάστανα και confit φρούτα Corsiglia.

Πραλίνες / κρέμες εφαρμογών



Πραλίνα αμυγδάλου 50% Callebaut

Με 50% αμύγδαλο, για γεμίσεις, γκανάζ, μους και παγωτό με γεύση ξηρού καρπού.

321-107-072 5 kg



Πραλίνα καραμελωμένου φουντουκιού 50% Callebaut

Πραλίνα με καραμελωμένο φουντούκι, για γεμίσεις, γκανάζ, μους και παγωτό.

321-107-073 5 kg



Πραλίνα φουντουκιού 50% Callebaut

Με 50% φουντούκι, για γεμίσεις, γκανάζ, μους και παγωτό με γεύση ξηρού καρπού.

321-107-074 5 kg

rito's food

Κρέμα φουντουκιού 5%

Με 5% φουντούκι, για γεμίσεις σε γλυκά και αρτοσκευάσματα.

267-107-043 5 kg

rito's food

Κρέμα φουντουκιού 12%

Με 12% φουντούκι και πιο έντονη γεύση, για γεμίσεις σε γλυκά και αρτοσκευάσματα.

267-107-044 5 kg

rito's food

Κρέμα τύπου Ferrero (Ferrara)

Κρέμα φουντουκιού για γεμίσεις και εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.

267-107-045 5 kg

rito's food

Κρέμα τύπου Bueno (Roma)

Κρέμα γάλακτος και φουντουκιού για γεμίσεις και εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.

267-107-046 5 kg



Κρέμα φουντουκιού 7%, ρευστή (Sienna M)

Ρευστή κρέμα με 7% φουντούκι, για γεμίσεις σε γλυκά και αρτοσκευάσματα.

267-107-057 5 kg



Κρέμα Bambu bitter

Κρέμα bitter Bambu για γεμίσεις, επικαλύψεις και εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.

267-107-059 5 kg



Πραλίνα φουντουκιού 50/50 Frulatti

Με 50% φουντούκι, για γεμίσεις, κρέμες και παγωτό με έντονη γεύση.

322-101-103 5 kg

Πραλίνες / κρέμες εφαρμογών



Nucrema ζαχαροπλαστικής 1%

Η κλασική πραλίνα για γεμίσεις, κρέπες, κρουασάν, επικάλυψη γλυκισμάτων και μάζα παγωτού.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-100 20 kg

Nucrema ζαχαροπλαστικής 1%

Η κλασική πραλίνα για γεμίσεις, κρέπες, κρουασάν, επικάλυψη γλυκισμάτων και μάζα παγωτού.

334-107-104 12 kg



Nucrema ζαχαροπλαστικής 4%

Με 4% φουντούκι, η κλασική πραλίνα για γεμίσεις, κρέπες, κρουασάν, επικάλυψη γλυκισμάτων και μάζα παγωτού.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-101 20 kg



Nucrema κρουασάν 1%

Πολύ ρευστή γέμιση για κρουασάν και αρτοσκευάσματα, μετά το ψήσιμο.

Ρευστότητα: πολύ ρευστή

334-107-102 20 kg



Nucrema ζαχαροπλαστικής 8%

Με 8% φουντούκι, η κλασική πραλίνα για γεμίσεις, κρέπες, κρουασάν, επικάλυψη γλυκισμάτων και μάζα παγωτού.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-103 12 kg



Nucrema κρουασάν 4%

Με 4% φουντούκι. Πολύ ρευστή γέμιση για κρουασάν και αρτοσκευάσματα, μετά το ψήσιμο.

Ρευστότητα: πολύ ρευστή

334-107-105 12 kg



Nucrema λευκή

Πλούσια γεύση βουτύρου, για γεμίσεις, γκανάζ και επικάλυψη σε γλυκίσματα και αρτοσκευάσματα.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-106 12 kg



Nucrema λευκή

Πλούσια γεύση βουτύρου, για γεμίσεις, γκανάζ και επικάλυψη σε γλυκίσματα και αρτοσκευάσματα.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-112 5 kg



Nucrema Dubai Style

Η γέμιση Dubai με 14% φιστίκι και τραγανό κανταΐφι, για γλυκίσματα, κρέπες και κρουασάν.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-107 3 kg



Nucrema Biscotto Speculoos

Με 50% speculoos και τρίμμα μπισκότου, για γλυκίσματα, αρτοσκευάσματα, κρέπες και κρουασάν.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-108 3 kg



Κρέμα Noisetta

Φουντούκι και γάλα, βελούδινη υφή, για γεμίσεις, κρέπες, γκανάζ, επικάλυψη γλυκισμάτων και παγωτά.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-110 5 kg



Κρέμα σοκοφρέτα

Κρέμα κακάο με 25% βάφλα και σοκολάτα γάλακτος, για γεμίσεις, κρέπες, γκανάζ, επικάλυψη γλυκισμάτων και παγωτά.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-111 5 kg



Nucrema υγείας

Με 25% κακάο και έντονη γεύση, για γλυκίσματα, κρέπες, βάφλες και pancakes.

Ρευστότητα: ρευστή

334-107-113 5 kg



Nucrema ζαχαροπλαστικής Plus

Με 14% φουντούκι, η πιο πλούσια της σειράς, για γεμίσεις και επικάλυψη γλυκισμάτων.

Ρευστότητα: ρευστή

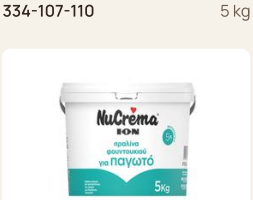
334-107-115 5 kg



Nucrema τύπου Bueno

Κρέμα γάλακτος και φουντουκιού για γεμίσεις και εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.

334-107-117 5 kg

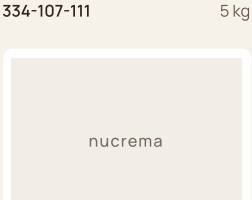


Nucrema Ice 5% φουντούκι

Για ρίπλα σε παγωτά: σχεδόν δεν παγώνει και μένει υγρή στην κατάψυξη.

Ρευστότητα: πολύ ρευστή

334-107-118 5 kg



Nucrema Ice 5% φουντούκι

Με 5% φουντούκι, γέμιση για προϊόντα παγωτού, σε μεγάλη συσκευασία.

334-107-122 20 kg

Μέλι, βανίλια και άλλα



Τραγανό φύλλο κρέπας (φεγεντίνη)

Θρυμματισμένες γαλλικές crêpes dentelles, για τραγανή υφή σε πραλίνες και γεμίσεις.

321-095-283 2,5 kg

melira

Μέλι ζαχαροπλαστικής, ελληνικό

Ελληνικό μέλι για σιροπιαστά, ζύμες και γλυκά, στη συσκευασία του εργαστηρίου.

275-095-016 5 kg

melira

Μέλι ανθέων, ελληνικό

Αρωματικό ελληνικό μέλι ανθέων, για γλυκά και αρτοσκευάσματα.

275-095-017 5 kg

melira

Μέλι θυμαρίσιο, ελληνικό

Έντονο άρωμα θυμαριού, για γλυκά και επιδόρπια.

275-095-018 5 kg



Βανίλια Bourbon Madagascar Gourmet Beans

Λοβοί βανίλιας Bourbon ποιότητας gourmet, για κρέμες, παγωτά και σιρόπια.

708-095-123 250 g

Άλευρα



Αλεύρι «Frolla»

Χαμηλή δύναμη για τραγανή ζύμη τάρτας, μπισκότα, cookies, κέικ και muffins.

322-204-032 25 kg

Κάστανο



Κάστανα σε κομμάτια, σε σιρόπι

Κάστανο σε κομμάτια σε σιρόπι, για γεμίσεις, κέικ και παγωτό.

210-090-001 2,4 kg



Πάστα κάστανου

Πάστα κάστανου για γεμίσεις, κρέμες και παγωτό.

210-090-003 1 kg



Πάστα κάστανου

Πάστα κάστανου για γεμίσεις, κρέμες και παγωτό, σε μεγάλη συσκευασία.

210-090-004 2,5 kg



Κρέμα κάστανου

Κρέμα κάστανου για γεμίσεις και γλυκά.

210-090-005 1 kg



Κρέμα κάστανου

Κρέμα κάστανου για γεμίσεις και γλυκά, σε μεγάλη συσκευασία.

210-090-006 5 kg



Μικρά κάστανα διακόσμησης

Μικρά κάστανα για διακόσμηση σε γλυκά και τούρτες.

210-090-002 650 g

Πάστες φρούτων και ξηρών καρπών



Πάστα πορτοκαλιού
Πάστα με γεύση πορτοκαλιού, για παγωτό.

210-101-001 1 kg



Πάστα λεμονιού
Πάστα με γεύση λεμονιού, για παγωτό.

210-101-002 1 kg



Πάστα φιστικιού
Πάστα φιστικιού για παγωτό.

210-101-003 1 kg



Πάστα φουντουκιού
Πάστα φουντουκιού για παγωτό.

210-101-004 1 kg

Confit φρούτων



Confit πορτοκάλι σε λωρίδες 6,5 cm
Λωρίδες πορτοκαλιού confit, για γλυκά, σοκολατάκια και διακόσμηση.

210-091-001 2 kg



Confit πορτοκάλι σε κύβους 9 × 9 mm
Κύβοι πορτοκαλιού confit, για κέικ, ζύμες και γιορτινά γλυκά.

210-091-002 2,5 kg



Confit λεμόνι σε λωρίδες 6,5 cm
Λωρίδες λεμονιού confit, για γλυκά, σοκολατάκια και διακόσμηση.

210-091-003 2 kg



Confit ανάμεικτα φρούτα σε κύβους 9 × 9 mm
Κύβοι ανάμεικτων φρούτων confit, για κέικ, ζύμες και γιορτινά γλυκά.

210-091-004 2,5 kg



Confit αμαρένα
Αμαρένα confit για γλυκά, παγωτό και διακόσμηση.

210-091-005 1 kg



Γ

Γαλακτοκομικά, αυγό και τεχνικά υλικά

Κρέμες, γάλα και βούτυρο, προϊόντα αυγού και τεχνικά υλικά Poudra για σταθερή υφή σε κάθε παρτίδα.

06 Γαλακτοκομικά

07 Προϊόντα αυγού

08 Υλικά Poudra



06

Γαλακτοκομικά

Σταθερή απόδοση σε κάθε εφαρμογή.

Κρέμες, βούτυρα, γάλα, γιαούρτι και τυριά για την παραγωγή σας.

Κρέμες γάλακτος



Κρέμα γάλακτος UHT Candia Pro 35,1%
Για ζαχαροπλαστική και μαγειρική. Στο χτύπημα αποδίδει περίπου 2,7 φορές.

284-004-050 1 L



Κρέμα γάλακτος UHT Candia Pro 35,1%
Για ζαχαροπλαστική και μαγειρική. Στο χτύπημα αποδίδει περίπου 2,7 φορές.

284-004-051 10 L



Κρέμα γάλακτος UHT Frischli 35%
Γερμανική κρέμα 35%, για ζαχαροπλαστική, παγωτό και μαγειρική.

335-004-001 1 L

frischli

Κρέμα γάλακτος UHT Frischli 35%
Γερμανική κρέμα 35% σε μεγάλη συσκευασία, για ζαχαροπλαστική, παγωτό και μαγειρική.

335-004-002 10 L



Κρέμα γάλακτος UHT Échiré 35%
Από τον γαλλικό οίκο Échiré, για ζαχαροπλαστική και μαγειρική.

295-004-001 1 L

rama

Κρέμα Rama 35%
Με 35% λιπαρά, δίνει 2,5 λίτρα ανά λίτρο όταν χτυπηθεί, για γλυκά με όγκο.

108-004-003 1 L

Βούτυρα



Βούτυρο αγελαδινό 82% Loyez

Γαλλικό βούτυρο 82% από τη Loyez Woessen, με ιστορία από το 1922, για ζύμες και κρέμες.

295-002-041 10 × 1 kg



Βούτυρο Échiré 82%, μερίδες 20 g

Βούτυρο 82% σε ατομικές μερίδες των 20 g.

295-002-051 2 kg



Βούτυρο αγελαδινό 82% Χελμός

Ελληνικό αγελαδινό βούτυρο 82% σε μεγάλη συσκευασία, για ζύμες, κρέμες και κέικ.

100-002-045 15 kg

Γάλατα

το εκλεκτό

Γάλα πρόβειο παστεριωμένο «Το Εκλεκτό»

Παστεριωμένο πρόβειο γάλα.

276-001-057 10 L



Γάλα μακράς διαρκείας Baron Pro 3,5%

Για πλούσιο και συμπαγές αφρόγαλα στα ζεστά ροφήματα.

100-001-064 12 × 1 L



Γάλα μακράς διαρκείας Tyras 1,6%

Γάλα μακράς διαρκείας με 1,6% λιπαρά.

100-001-069 1 L

Γιαούρτι, τυριά και άλλα



Γιαούρτι στραγγιστό Όλυμπος 5%, από 100% ελληνικό γάλα

Από 100% ελληνικό φρέσκο γάλα, με φυσική στράγγιση. Για γλυκά και άλλες επαγγελματικές εφαρμογές.

100-003-032 6 × 1 kg



Γιαούρτι στραγγιστό Όλυμπος 5%, από 100% ελληνικό γάλα

Από 100% ελληνικό φρέσκο γάλα, με φυσική στράγγιση. Σε μεγάλη συσκευασία για επαγγελματική παραγωγή.

100-003-033 5 kg



Flora Icemix

Μείγμα για την παρασκευή παγωτού.

108-100-001 10 L



Γιαούρτι στραγγιστό «Το Εκλεκτό» 10%

Παχύ ελληνικό γιαούρτι με 10% λιπαρά, φτιαγμένο με την παραδοσιακή μέθοδο.

276-003-023 5 kg



Τυρί μασκαρπόνε

Ιταλικό μασκαρπόνε Foresti, για τιραμισού, μους και κρέμες.

330-013-082 2 kg



Τυρί κρέμα, cream cheese Γαλλίας

Τυρί κρέμα Le Gall από φρέσκο γάλα της Βρετάνης, για cheesecake και κρέμες.

333-013-001 12 × 1 kg



07

Προϊόντα αυγού

Ασφάλεια και συνέπεια στην παραγωγή.

Κρόκος, ασπράδι και αυγό πλήρες, από τα ελληνικά Ovalinia και τα ιταλικά Eurovo.

Ovalinia

ovalinia

Αυγό πλήρες Ovalinia
Έτοιμο αυγό, χωρίς σπάσιμο τσοφλιών, για ζύμες, κέικ και κρέμες.

162-020-001 5 kg

ovalinia

Αυγό πλήρες Ovalinia
Παστεριωμένο πλήρες αυγό για ζαχαροπλαστική και μαγειρική, σε μεγάλη συσκευασία. Χωρίς συντηρητικά.

162-020-004 10 kg

ovalinia

Κρόκος Ovalinia
Έτοιμος κρόκος, χωρίς σπάσιμο τσοφλιών, για κρέμες, ζύμες και γλυκά.

162-020-002 5 kg

ovalinia

Ασπράδι Ovalinia
Έτοιμο ασπράδι, χωρίς σπάσιμο τσοφλιών, για μαρέγκες, macaron και μους.

162-020-003 5 kg

Eurovo



Αυγό πλήρες Norm Plus Eurovo
Παστεριωμένο αυγό χωρίς οσμές, με ομοιογενή υφή και χρώμα, από την Ιταλία.

207-020-038 6 × 1 kg



Κρόκος Norm Plus Eurovo
Παστεριωμένος κρόκος χωρίς οσμές, με ομοιογενή υφή και χρώμα, από την Ιταλία.

207-020-039 1 kg



Κρόκος ζαχαρούχος 50% Eurovo
Κρόκος αυγού με 50% ζάχαρη, για κρέμες και γλυκά.

207-020-033 1 kg



Ασπράδι Facilissimo Eurovo
Παστεριωμένο ασπράδι, ιδανικό για μαρέγκα, χωρίς οσμές και με ομοιογενή υφή.

207-020-001 6 × 1 kg



Ασπράδι Facilissimo Fresh Elite Eurovo, σε μπουκάλι
Ασπράδι αυγού σε μπουκάλι, για μαρέγκες, macaron και μους.

207-020-045 1 kg



08

Υλικά Poudra

Τεχνική ακρίβεια. Δημιουργική ελευθερία.

Δημιουργικότητα και τεχνική ακρίβεια με την υπογραφή του Chef Βασίλη Παπαματθαίου

Τα προϊόντα Poudra αναπτύσσονται με την υπογραφή, την εμπειρία και την τεχνογνωσία του Chef Βασίλη Παπαματθαίου. Η γκάμα περιλαμβάνει υφές, σταθεροποιητές, τεχνικά σάκχαρα, οξέα και χρώματα για εφαρμογές στην κουζίνα, τη ζαχαροπλαστική, το παγωτό και το bar. Σχεδιασμένα με γνώση των πραγματικών αναγκών του επαγγελματία, τα προϊόντα υποστηρίζουν τη δημιουργία νέων συνταγών, τη διαφοροποίηση των εφαρμογών και τη σταθερότητα του τελικού αποτελέσματος.

Τεχνικά σάκχαρα και ύλες



Γάλα σε σκόνη 1% λιπαρά

Γεύση γάλακτος και σώμα, με μόλις 1% λιπαρά, για παγωτά, κρέμες και ζύμες.

309-095-001 700 g



Ιμβερτοποιημένο σιρόπι ζάχαρης

Κρατά την υγρασία και φρενάρει την κρυστάλλωση, για γκανάζ, σορμπέ και κέικ.

309-095-002 1,4 kg



Ιμβερτοποιημένο σιρόπι ζάχαρης

Κρατά την υγρασία και φρενάρει την κρυστάλλωση, σε μεγάλη συσκευασία.

309-095-003 7 kg



Γλυκόζη σε σκόνη 33 DE

Δίνει σώμα με λίγη γλύκα, για παγωτά, σορμπέ και γκανάζ.

309-095-004 500 g



Γλυκόζη σε σκόνη 33 DE

Δίνει σώμα με λίγη γλύκα, σε μεγάλη συσκευασία για το εργαστήριο.

309-095-005 3 kg



Μαλτοδεξτρίνη

Δίνει σώμα και υφή με ελάχιστη γλύκα, για παγωτά, σκόνες και σάλτσες.

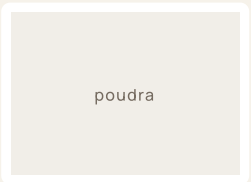
309-095-006 500 g



Δεξτρόζη

Λιγότερο γλυκιά από τη ζάχαρη, για παγωτά, σορμπέ και ζύμες.

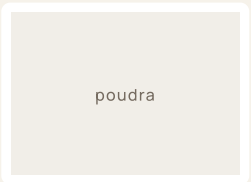
309-095-007 700 g



Κιτρικό οξύ

Καθαρή ξινή νότα για ζελέ, σορμπέ, γλυκά και κοκτέιλ.

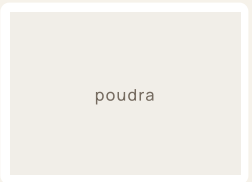
309-095-017 1 kg



Ακατέργαστη μαύρη ζάχαρη

Ακατέργαστη μαύρη ζάχαρη για κέικ, cookies και σάλτσες.

309-095-026 750 g



Σιρόπι γλυκόζης

Δίνει σώμα και φρενάρει την κρυστάλλωση, για γκανάζ, καραμέλες και σορμπέ.

309-095-029 1,5 kg

Διακόσμηση, χρώματα και αρώματα



Φράουλα αποξηραμένη σε κομμάτια
Κομμάτια αποξηραμένης φράουλας, για διακόσμηση και γεμίσεις σε γλυκά.

309-095-022 100 g



Βατόμουρο αποξηραμένο σε κομμάτια
Κομμάτια αποξηραμένου βατόμουρου, για διακόσμηση και γεμίσεις σε γλυκά.

309-095-023 100 g



Ροδοπέταλα αποξηραμένα

Αποξηραμένα πέταλα τριαντάφυλλου, για διακόσμηση σε γλυκά, τούρτες και κοκτέιλ.

309-095-024 80 g



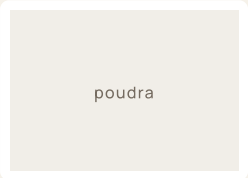
Άρωμα ζαχαροπλαστικής φράουλα
Άρωμα φράουλας για κρέμες, ζύμες και γλάσα.

309-095-027 50 g



Άρωμα ζαχαροπλαστικής πικραμύγδαλο
Άρωμα πικραμύγδαλου για κρέμες, ζύμες και γλάσα.

309-095-028 50 g



Αλάτι σε νιφάδες

Αλάτι σε νιφάδες για το τελείωμα σε καραμέλες, σοκολάτες και γλυκά.

309-095-031 800 g



Λιποδιαλυτό κίτρινο χρώμα
Κίτρινο λιποδιαλυτό, για σοκολάτα και λιπαρές κρέμες.

309-095-070 20 g



Λιποδιαλυτό κόκκινο χρώμα
Κόκκινο λιποδιαλυτό, για σοκολάτα και λιπαρές κρέμες.

309-095-071 20 g



Λιποδιαλυτό πράσινο χρώμα
Πράσινο λιποδιαλυτό, για σοκολάτα και λιπαρές κρέμες.

309-095-072 20 g



Υδατοδιαλυτό μπλε χρώμα

Έντονο μπλε, υδατοδιαλυτό, για γλάσα, ζύμες και κρέμες.

309-095-073 50 g



Υδατοδιαλυτό μαύρο χρώμα
Βαθύ μαύρο, υδατοδιαλυτό, για γλάσα, ζύμες και κρέμες.

309-095-074 20 g

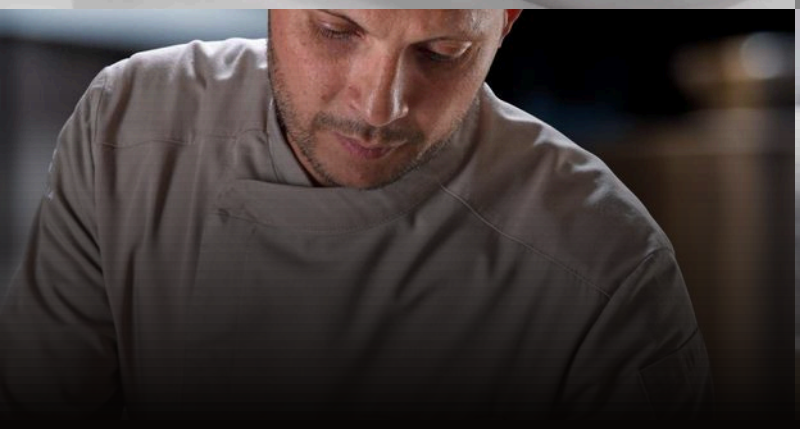


Χρώμα υδατοδιαλυτό κόκκινο, σε σκόνη
Κόκκινο υδατοδιαλυτό, για γλάσα, ζύμες και κρέμες.

309-095-075 70 g









Ανακαλύψτε περισσότερη έμπνευση, επαγγελματικές λύσεις και πρωτότυπες δημιουργίες στο ανανεωμένο site της Frulatti. Εξερευνήστε προϊόντα, εφαρμογές και ιδέες που μπορούν να δώσουν νέα κατεύθυνση στη δική σας παραγωγή.

Επισκεφθείτε το ανανεωμένο frulatti.gr

Σαρώστε το QR code και ανακαλύψτε περισσότερα.

frulatti.gr

Ευριπίδου 7 & Σόλωνος, Θέση Μαύρο Λιθάρι, 193 00 Ασπρόπυργος
contact@frulatti.gr · +30 210 94 02 866