

LATO 2019



Lody Świderki

Koncentrat lodów w proszku

- Śmietankowe
- Śmietankowo-waniliowe **nowość**
- **Czekoladowe**
- **Truskawkowe**
- **Arbuzowe nowość**
- **Zielone jabłuszko nowość**
- **Guma balonowa nowość**
- **Czarny kokos nowość**

Lody Włoskie - Soft

Koncentrat lodów w proszku

- Śmietankowo-waniliowe
- **Czekoladowe**
- **Truskawkowe**
- **Arbuzowe Centrum Poleca**
- **Zielone jabłuszko nowość**

Zalety naszego produktu: Łatwo miesza się z wodą, a otrzymana masa jest jednorodna i nie ma konieczności precedzania jej przez sito.

- ✓ Uzyskana masa lodowa jest stabilna i nie rozwarstwia się.
- ✓ Lody zrobione z naszego koncentratu charakteryzują się doskonałym smakiem i aromatem oraz strukturą, która pozwala na odpowiednie nakręcanie masy lodowej na wafel.

Sposób przyrządzania Lody Świderki:

1 kg mieszanki Lody Świderki rozpuścić w 2 l przegotowanej i ostudzonej wody, całość dokładnie wymieszać do uzyskania jednorodnej masy. Otrzymaną masę odstawić na 15-20 minut w celu uwodnienia składników. Przed waniem do maszyny zamrażającej masę należy przemieszać.

Sposób przyrządzania Lody Soft Plus:

1 kg mieszanki Lody Soft Plus rozpuścić w 2,5 l przegotowanej i ostudzonej wody, całość dokładnie wymieszać do uzyskania jednorodnej masy. Otrzymaną masę odstawić na 15-20 minut w celu uwodnienia składników. Przed waniem do maszyny zamrażającej masę należy przemieszać.

ŁODY ŚWIŚDERKI



ŁODY SOFT



Zakrecone orzeźwienie

Posypki wafłowe
różne kolory
100 g



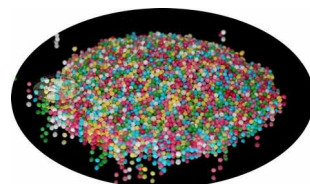
Posypka Dijo

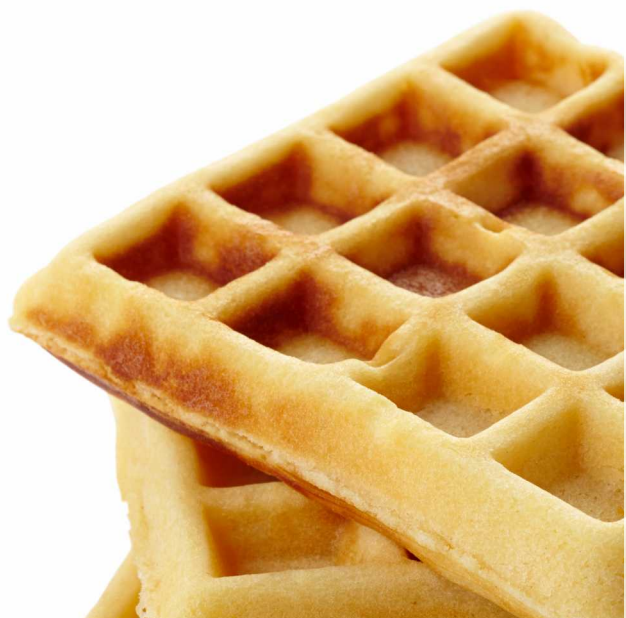


- Rodzynki
- Orzechy ziemne krojone 2/4
- Orzechy ziemne połówki
- Orzechy włoskie
- Migdał płatki
- Migdał słupki
- Wiórki kokosowe
- Wiórki czekoladowe ciemne
- Wiórki czekoladowe białe
- **Posypki strzelające**

Dekoracje cukiernicze Maczki

Cechuje doskonała jakość. Wytwarzane z kalibrowanego cukru i samych naturalnych barwników. Mogą być stosowane na powierzchni ciast, jak i umieszczane np. wewnątrz ciast suchych (kruchych). Oferowane w bogatej gamie kolorystycznej, w wielu smakach. Mogą być wytwarzane w różnych kształtach. Krokant oraz chrupki to atrakcyjna alternatywa dla naturalnych orzechów.





ELITE GOFRY

Koncentrat ciasta

Koncentrat przeznaczony do produkcji gofrów o odpowiednio dobranych składnikach mieszanki. Prosty w użyciu: wystarczy tylko dodać olej i wodę, by zapewnić sobie uzyskanie gofrów o wspaniałych cechach organoleptycznych:

- chrupko-krucha struktura
- delikatny, waniliowy smak

Gofry otrzymane z koncentratu są wyjątkowo smaczne, puszyste i elastyczne.

OPAKOWANIE: 12 kg (6x2 kg)

Sposób przyrządzania:

Do 1 kg proszku dodać ok. 1 l wody i zmiksować.

Następnie dodać 150 do 200 ml. oleju.

POLEWY ZASTYGAJĄCE

- **Do oblewania** lodów metodą zanurzenia lub natrysku w średnio- oraz wielkoprzemysłowych zakładach produkcyjnych.
- **Do oblewania** lub dekoracji lodów oraz deserów lodowych w skali rzemieślniczej – manufaktury i lodziarnie.
- **Do oblewania** lub dekorowania owoców mrożonych.
- **Polewę** w formie zestalonej upłynnić w temperaturze 40–45 °C.
- **Upłynnianie**: w skali przemysłowej w zbiornikach z płaszczem wodnym zaopatrzonych w mieszadło (prędkość mieszania 12–15 rpm), w skali rzemieślniczej na łaźni wodnej, dokładnie mieszając.
- **Korpusy lodowe** oblewać w temperaturze 27–30 °C, zależnie od pożądanego stopnia oblania.
- **Polewy** dostępne są w trzech kategoriach. Najszlachetniejsza z nich to polewy z dodatkiem czekolady. Dwie kolejne to klasyczne polewy o smaku czekoladowym i mlecznym oraz kategoria polew smakowych o nutach orzecha arachidowego i truskawki. Unikalną propozycję stanowi baza do polew owocowych pozwalająca na skomponowanie indywidualnego połączenia smaków i barw.



OWOCE W ŻELU



Ananas



Mix owoców czerwonych



Dwie porzeczki: czarna i czerwona



Brzoskwinia



Mango – Granat



Wiśnia ze stracciatellą



Malina



Morelowa



Wiśnia 80%



Wiśnia 60%



Borówka Amerykańska



Wiśnia



Egzotyk



Jagoda

WAFLE WYTŁACZANE

- **Kubki** Wymiar Ø: **54-100** mm; Wymiar wysokość: **55-100** mm; Ilość szt/karton: 180-870 szt
- **Rożki** Wymiar Ø: **45-80** mm; Wymiar wysokość: **115-125** mm; Ilość szt/karton: 320-630 szt
- **Stożki** Wymiar Ø: **48-100** mm; Wymiar wysokość: **100-150** mm; Ilość szt/karton: **441-900** szt
- **Tortowe** Wymiar Ø: **265** mm; Wymiar wysokość: **265** mm; Ilość szt/karton: **12p** szt



WAFLE WYSOKOCUKROWE

- **Premium** Wymiar Ø: **44-84** mm; Wymiar wysokość: **125-190** mm; Ilość szt/karton: **190-500** szt
- **Standard** Wymiar Ø: **54-190** mm; Wymiar wysokość: **55-170** mm; Ilość szt/karton: **40-400** szt
- **Z rantem** Wymiar Ø: **42-65** mm; Wymiar wysokość: **130-190** mm; Ilość szt/karton: **260-475** szt



WAFLE DEKORACYJNE

- **Dekoracyjne** Wymiar Ø: **11-93** mm; Wymiar wysokość: do wyboru; Ilość szt/karton: 30-1000 szt
- **Conopiu** – wafle z zabawką



W ofercie posiadamy również: **wafle bezglutenowe** oraz **wafle display!**

SOSY DESEROWE



czekoladowy



truskawka



cappuccino



malinowy



jagoda



cola



toffi



cytryna



wiśnia



**zielone
jabłko**



advokat

ZOSTAŃ DESEROWYM WIRTUOZEM

Nie trzeba być profesjonalnym szefem kuchni, by wykorzystać jego smakowy potencjał. Wystarczy odrobina fantazji! Twoi goście, rodzina i przyjaciele już zawsze będą wspominali niepowtarzalny smak deserów, które przyrządzasz. Terravita to gwarancja kulinarnego sukcesu.

Sosy Terravita występują w kilku wersjach smakowych:

- Czekoladowy
- Toffi
- Brzoskwiniowy
- Truskawkowy
- Advokat (z dodatkiem alkoholu)

Sosy dostępne są: w wygodnej butelce (200g) oraz w kartonie ekspozycyjnym (12 szt.).



LINIE DO PRODUKCJI LODÓW

- ▶ Crocanto krem biały mleczny z chrupkami
- ▶ Crocanto krem o smaku orzechowym z chrupkami
- ▶ Crocanto krem deserowy ciemny z chrupkami
- ▶ Paradiso Pasta pistacjowa puro 100%
- ▶ Paradiso Pasta pistacjowa puro 100% z kawałkami
- ▶ Paradiso Pasta migdałowa 100%
- ▶ Paradiso Caramelo karmel z solą morską
- ▶ Paradiso caramelo krówka premium



- ▶ Czerwona porzeczka
- ▶ Limonka
- ▶ Malina
- ▶ Advokat
- ▶ Czekolada
- ▶ Toffi
- ▶ Owoce leśne
- ▶ Pomarańcza
- ▶ Truskawka
- ▶ Wiśnia
- ▶ inne



**Zawartość owoców: 30–35%
Ekstrakt: min. 50%**

CREME DECOR 1L

do ubijania i dekorowania z tłuszczem roślinnym



Produkt do ubijania i dekorowania, zawiera tłuszcz roślinny, słodzony. Zawartość tłuszczu min. 25%. Produkt nie zawiera białek mleka. Idealny do zamrażania i stabilny przy rozmrażaniu - ubita piana. Stabilny w kwaśnym środowisku - doskonała zdolność mieszania z różnymi esencjami i aromatami (np. owoce, czekolada). Doskonały do stworzenia wymagających dekoracji z bitej śmietany na Twoim cieście. Świetny także jako nadzienie do ciasta, ponieważ doskonale łączy się z różnymi esencjami i aromatami.

WHIPPAK

1L



Słodka śmietana roślinna do dekoracji i nadziewania wyrobów cukierniczych. Wyróżnia się apetycznym, naturalnym kolorem.

- ▶ Gotowa do użycia
- ▶ Można ją mieszać z innymi produktami Puratos: Cremfil Classic, Cremfil Silk, Puracrem, śmietaną zwierzęcą i kremami budyniowymi



KREMÓWKA BIERUŃSKA UHT

O wszechstronnym zastosowaniu w cukiernictwie m.in. do ubijania, tortów, deserów oraz w branży HoReCa.

- ▶ Zawartość tłuszczu: 33%
- ▶ Przechowywanie: +4°C - +8°C
- ▶ Termin przydatności do spożycia: 4 miesiące



DESEROWA UHT

Znakomita do ubijania, trwała po ubiciu. Stworzona dla profesjonalistów branży cukierniczej, lodziarskiej oraz HoReCa. Deserową możemy produkować z dodatkiem tłuszczu roślinnego.

- ▶ Zawartość tłuszczu: 33%
- ▶ Przechowywanie: +4°C - +8°C
- ▶ Termin przydatności do spożycia: 4 miesiące

TYTAN

frytura stała



Smażona żywność wysoko przetworzona i intensywnie przyprawiana, przygotowywana w dużych ilościach wymaga zastosowania sprawdzonego i bardzo wydajnego tłuszczu do głębokiego smażenia. Takie cechy posiada Tytan frytura stała. Olej palmowy został tu częściowo uwodorniony, aby zwiększyć stabilność produktu w wysokich temperaturach i pozwolić na jego dłuższe wykorzystanie. Punkt dymienia podwyższa komfort pracy. Frytura w formie stałej o neutralnym zapachu i smaku nie zmienia walorów smakowych przygotowywanych potraw i przekąsek.

- ▶ Bardzo wysoka stabilność
- ▶ Wysoki punkt dymienia frytury – aż 250 °C
- ▶ Neutralny wobec potraw smak i zapach frytury.

**W ofercie posiadamy specjalistyczną mąkę do pizzy.
Idealna do stworzenia ciasta do wymarzonej pizzy.**



BRONZEPALM



Produkt składający się z tłuszczu palmowego i zwierzęcego. Jest przeznaczony:

- ▶ Do przemysłowego, ciągłego i wsadowego smażenia pączków, faworków, frytek, chipsów
- ▶ Do głębokiego i wielokrotnego smażenia mięs, ryb, warzyw i innych produktów w zakładach gastronomicznych, cukierniczych i piekarskich.

Opakowania: • karton 20 kg • wiadro blaszane 22 l

GOLDPALM



Jest to 100% tłuszcz palmowy, przeznaczony:

- ▶ Do przemysłowego, ciągłego i wsadowego smażenia pączków, faworków, frytek, chipsów
- ▶ Do głębokiego i wielokrotnego smażenia mięs, ryb, warzyw i innych produktów w zakładach gastronomicznych, cukierniczych i piekarskich.
- ▶ Podkreśla naturalny smak i aromat potraw
- ▶ Odporny na długotrwałe ogrzewanie w temperaturze 180°C
- ▶ Duża odporność na utlenianie, - nie ciemnieje w procesie smażenia, - niski poziom wchłaniania tłuszczu przez smażony produkt.

Opakowania: • karton 20 kg • wiadro blaszane 22 l



LODY SOFT

- **Koncentrat „Lody Naturalne soft”** o smaku śmietankowym i czekoladowym.
- **Koncentrat „Lody Pomorskie”** o smakach: neutralny (baza), waniliowy, śmietankowy, waniliowo-śmietankowy, kaktusowy, „Niebieskie Migdały”, truskawkowy, jagodowy, czekoladowy, toffi, cytrynowy, jogurtowe oraz nowość Lody Owocowe Mango
- **Koncentrat „Lody Pomorskie Premium”** o smakach: waniliowo- śmietankowy, czekoladowy, truskawkowy.
- **Koncentrat „Lody Pomorskie Super Premium”** o smakach: śmietankowym, czekoladowym i truskawkowym.



LODY ŚWIDERKI

- **Koncentrat „Świderki Naturalne”** o smaku: śmietankowym i czekoladowym.
- **Koncentrat „Lody Pomorskie Świderki”** o smakach: śmietankowy, waniliowy, czekoladowy, truskawkowy, jagodowy oraz nowość: Świderki Owocowe Mango
- **Koncentrat „Lody Pomorskie Świderki Premium”** o smaku: czekoladowym i śmietankowo – waniliowym.



LODY SORBETOWE

- **Koncentrat „Lody Pomorskie Sorbetowe”** o smaku: brzoskwiniowym, truskawkowym, pomarańczowym.



WIÓRKI SERA GOUDA

Wiórki sera Gouda
– doskonale
do pizzy,
zapiekanek dla
gastronomii.



WIÓRKI SEROWE

Wiórki serowe,
mieszane,
świętokrzyskie –
doskonale
do pizzy, zapiekanek
dla gastronomii.



TACKI POD ZAPIEKANKI

Wymiary:

► 29 x 7 x 1,5

► 33 x 7 x 1,5



GRANITA

- „Granita Pomorska” jest koncentratem o bardzo dużej wydajności służącym do produkcji wyśmienitego mrożonego napoju. Uzyskuje się z niego smakowity, ochładzający, na wpół zamrożony napój wspaniale orzeźwiający. Zawierają one w swoim składzie suszone koncentraty owoców, dzięki czemu ich smak jest naturalny i wyrazisty. Koncentrat należy połączyć z wodą w stosunku 1:6 i dokładnie wymieszać.

Koncentrat napoju mrożonego o smaku:

- cytrynowym
- pomarańczowym
- wieloowocowym
- limetki
- kiwi
- coli
- jagodowym
- kawowym
- energetyzującym
- egzotycznym
- wiśniowym



**Ozdobne butelki i kubki do sorbetu,
granity, slush ice, shake'ów oraz
kolorowych drinków i napojów - różne
wzory i kolory które przyciągają wzrok.**

Różne wzory



CENTRUM POLSKA
IMPORT EKSPORT PRODUKCJA SERWIS

Centrum Polska Sp. z o.o.
Ogorzelczyn 1A, 62-740 Tuliszków
Tel: 519 300 388

www.centrumpolska.pl

