



KONCENTRATY DO LODÓW POLEWY ZASTYGAJĄCE



KATALOG

Marka Gelato Grande Gusto została stworzona przez nasz zespół dla zaspokojenia potrzeb najbardziej wymagających producentów lodów w Polsce i za granicą.

Nasze komponenty do lodów w proszku wyróżnia prosty skład i surowce najwyższej jakości.

Stosujemy mleko uważane za jedno z najlepszych na świecie, POLSKIE!



1 ŚWIDERKI

śmietankowe
waniliowe
śmietankowo-waniliowe
czekoladowe
truskawkowe
mango-marakuja
jagodowe
cytrynowe
pomarańczowe

Wanilia Madagaskar NOWOŚĆ
mleczko NOWOŚĆ

linia
PREMIUM

śmietankowo-waniliowe
śmietankowo-karmelowe
waniliowe
śmietankowe
czekoladowe

ŚWIDERKI Gelato Grande Gusto to komponent przeznaczony do automatów do lodów świderków/lodów kręconych.

Lody te charakteryzują się niską temperaturą mrożenia i są bardziej zmrożone niż lody Soft, ale nadal kremiste i aksamitne.

Dzięki najlepszym surowcom użytym do produkcji oraz dużej zawartości mleka pełnego, nasze lody mają wyjątkowy i niepowtarzalny smak, pozostający w pamięci na bardzo długo.

Dodatkowo linia premium zapewnia jeszcze wyższy poziom mleka pełnego w składzie.

Linia smaków owocowych charakteryzują się wyrazistym owocowym i orzeźwiającym smakiem. Używamy do produkcji tylko naturalnych barwników i aromatów najwyższej jakości.



WSZYSTKIM NASZYM KLIENTOM
- AKTUALNYM JAK I NOWYM PROPONUJEMY
ZAPOZNANIE SIĘ Z OFERTĄ SERWISU
MASZYN DO LODÓW.

PROPONUJEMY REGULACJE
MASZYN DO ODPOWIEDNICH
PARAMETRÓW - PRZED
SEZONEM JAK I W TRAKCIE
SEZONU.

**NASZ ZADOWOLONY
KLIENT TO TWÓJ
ZADOWOLONY
KLIENT!**

2 UNIWERSUM 2w1: świderek i soft

śmietankowe
czekoladowe



POJEMNOŚĆ | worek: 2 kg
karton: 6 x 2 kg

UNIWERSUM to wyjątkowy i bardzo nowatorski produkt na polskim rynku.

Uniwersalna mieszanka do lodów spełnia wszystkie parametry do maszyn produkujących lody typu Soft oraz Świderki.

Mimo uniwersalnym parametrom lody nadal utrzymują najwyższą jakość i idealne parametry w każdym zakresie.

Mieszanka nadaje się do napowietrzania masy, wydawania masy metodą grawitacyjną jak i sprężonym powietrzem typu kega.

Uniwersum to również najwyższa jakość z bardzo dużą zawartością pełnego mleka w składzie.

Wszystkie nasze mieszanki lodowe Gelato Grande Gusto mają dozowanie 1kg proszku lodowego do 2-2,5 l wody

3 SOFT

mango-marakuja
cytrynowe
truskawkowe
śmietankowe
czekoladowe

mleczko NOWOŚĆ

linia

PREMIUM

śmietankowe

czekoladowe



LODY SOFT

zwane Lodami Włoskimi charakteryzują się wyższą temperaturą mrożenia oraz kremistą, aksamitną i bardzo jednolitą strukturą.

Dodatkowo przy użyciu maszyn z napowietrzeniem uzyskamy efekt lodów pełniejszych i bardziej puszystych.

Nasze Softy to legendarny smak, smak prawdziwej i naturalnej śmietanki, jak kiedyś - u Mamy.

Lody o bardzo dużej zawartości prawdziwego mleka pełnego, bez sztucznych aromatów i barwników.

4 Polewy ZASTYGAJĄCE

czekolada ciemna
czekolada mleczna
biała czekolada
karmel/toffi
kokosowa
cytrynowa
jagodowa
truskawkowa
ocean/smerfowa
zielone jabłuszko



POLEWY ZASTYGAJĄCE do lodów to wyjątkowy produkt, uwielbiany w szczególności przez nasze dzieci. Bardzo bogata gama kolorystyczna i smakowa powoduje, że każdy konsument znajdzie coś dla siebie!

Polewa rozprowadza się po lodach, tworząc kruchą i cienką warstwę o przyjemnym i naturalnym smaku. Używana jest często w duecie z posypkami (maczanie przed zastygnięciem).

Prawidłowe parametry polewy przed zamaczaniem to temperatura 24-30 °C, do czego najlepiej użyć specjalistycznego bębna grzewczego.



POJEMNOŚĆ

wiaderko: 1 kg
karton: 12 kg



GOTSZLIK

Gotszlik Sp. z o.o.
63-200 Jarocin, ul. Glinki 27 A
tel. 509 506 772, 62 747 45 64
biuro@gotszlik.pl
www.gotszlik.pl
www.GelatoGrandeGusto.pl

