

3. Komponenty do prod. Lodów

3.1. Comprital



Komponenty do lodów firmy Comprital

Nazwa	Op. (kg)	Dozow. g/kg bazy
Bazy i stabilizatory do lodów mlecznych		
NIRVANA - do stosowania na zimno i na gorąco - w procesie na zimno charakteryzuje się bardzo dobrą rozpuszczalnością , zawiera tłuszcze roślinne i proteiny mleka pozwala uzyskać lody doskonale zbilansowane, o wyjątkowo trwałej strukturze, kremowe, smarowne, "ciepłe", długo zachowujące świetną jakość w witrynie. Zalecana do uzyskania lodów "wysokich" i bardzo stabilnych. Może być łączona z dodatkami funkcjonalnymi - Integra Latte i Integra Panna. Aromat neutralny. Dostępna również w wersji Nirvana Panna - aromat śmietankowy i Nirvana vaniglia - aromat waniliowy	2,5	75
CHIMERA - do stosowania na zimno i na gorąco, produkt pozbawiony tłuszczów roślinnych, całkowicie rozpuszczający się również na zimno. Zawiera dodatek frakcjonowanego , zemulgowanego masła. Pozwala uzyskać lody "ciepłe", jedwabiste, o wyrazistym , pełnym smaku. Baza o niewielkim dozowaniu dająca doskonały rezultat.	2,5	35
CREMOSA 10 baza do lodów mlecznych do stosowania na gorąco	2,5	7,5

CREMERIA 50 baza do lodów mlecznych , do stosowania na gorąco i na zimno	2,5	35
INVIDIA - baza ta jest oparta na technologii Chimery.Pozwala na uzyskanie lodów gęstych , o kremowej i plastycznej konsystencji, utrzymującej się przez wiele dni.Jest rozpuszczalna na zimno.Smak śmietany. NOWOŚĆ!	2,5	75
CREMA 10 baza do lodów mlecznych, do stosowania na gorąco	2,5	7,5
IDRA - Baza ta wyróżnia się odpornością na znaczne wahania temperatury i jest całkowicie rozpuszczalna na zimno do lodów mlecznych	2,5	35
MORBIPAN 50 baza bez dodatku tłuszczu, zalecana do stosowania na gorąco, może być używana również na zimno, daje lody delikatne, smarowne, o dużym przyroście objętości. Aromat śmietankowy	2,5	35
COMPRIPAN 50 , baza do stosowania na gorąco i na zimno, aromat śmietankowy, zastosowanie również do produkcji mieszanki do lodów soft	2	35
ROYALBASE , aromat mleczny, pozwala na uzyskanie bardzo dobrze napowietrzonych, pełnych lodów nawet z bardzo prostych przepisów.Do stosowania na zimno i na gorąco.	2	135
SAN MARCO 100 PANNA O smaku śmietankowym do lodów mlecznych, zastosowanie na zimno i na gorąco. Pozwala na uzyskanie lodów o dużym napowietrzeniu,daje efekt ciepłych, kremowych lodów, o bardzo dobrej trwałości w witrynie	2,5	75
SAN MARCO 100 baza uniwersalna , zarówno do lodów mlecznych jak i owocowych, zastosowanie na zimno i na gorąco. Pozwala na uzyskanie lodów o dużym napowietrzeniu,daje efekt ciepłych, kremowych lodów, o bardzo dobrej trwałości w witrynie	2,5	75
NEUMILK 5/C - dozow. 3 g na kg mieszanki , mieszanka stabilizatorów i emulgatorów , do stosowania na gorąco, aromat neutralny. Dobry efekt przy bardzo niskim dozowaniu.	2,5	3,5



Bazy i stabilizatory do lodów owocowych

Nazwa	Op. (kg)	Dozow. g/kg bazy
CREAMFRUIT - baza przeznaczona do procesu gorącego, ew. zaleca się rozpuszczenie bazy w ciepłej wodzie	2,5	75
PERFECTA - mieszanka stabilizatorów najnowszej generacji do lodów owocowych. Specjalna kompozycja pozwala uzyskać lody o wyjątkowej stabilności (minimalizacja procesu synerezy- rozwarstwienia), bardzo kremowe również przy produkcji bez dodatku mleka lub tłuszczu. Dzięki odpowiedniemu doborowi stabilizatorów i emulgatorów Perfecta może być stosowana zarówno na zimno jak i na gorąco (syrop).	2,5	30
SOLOFRUTTA baza do lodów owocowych do stosowania na zimno przeznaczona do sorbetów zawierających maksymalnie dużo owoców	0,9	0,9kg bazy na 2,8kg owoców
NEUTRO FRUTTA 10 - do stosowania na zimno i na gorąco(syrop)	2,5	8
Bazy alkoholowe		
ALCOLICA - Produkt gotowy do przygotowania lodów zawierających alkohole (od piwa po znakomite alkohole) w sposób łatwy i szybki .Ewentualnie , aby uzyskać sorbet bardziej kremowy należy dodać Integra Frutta. NOWOŚĆ!	1	500g/l



Komponenty do lodów firmy Comprital

Nazwa	Op. (kg)	Dozow. g/kg bazy
Integratory - dodatki funkcjonalne		
<p>INTEGRA LATTE - aktywnym składnikiem tego produktu są proteiny hydrolizowane uzyskane z serwatki , które mają bardzo wysoką zdolność wiązania wody (aż do 25-krotności własnej masy).Dodatek Integra Latte do białej bazy powoduje, że lody wydają się "cieplejsze" podczas konsumpcji, znacznie opóźnia czas rozpuszczania lodów w waflu, wydłuża czas przechowywania w witrynie , lody stają się też odporniejsze na skoki temperatury . Dzięki zmniejszeniu ilości wody wolnej w lodach eliminuje się również problem krystalizacji w czasie przechowywania. Produkt rozpuszczalny na ciepło i na zimno.</p>	1	7-15
<p>INTEGRA PANNA - to tłuszcz roślinny w proszku połączony funkcjonalnie z emulgatorem i proteiną mleka Działanie protein i emulgatorów umożliwia działanie Integra Panna również na zimno w odróżnieniu do zwykłego tłuszczu roślinnego. Dodatek Integra Panna na zimno lub do pasteryzacji pozwala uzyskać bardzo wysoką kremowość lodów i wrażenie "pełności" lodów w czasie konsumpcji.Produkt jest przeznaczony do stabilizowania struktury lodów, w szczególności dla tych klientów , którzy serwują lody w pucharach i duże porcje w waflach, lub prezentują lody w witrynie spiętrzając je wysoko. Produkt może być też dodawany na zimno do tych smaków które mają tendencję do "płynięcia" w witrynie.</p>	1	7-15

INTEGRA FRUTTA - produkt o działaniu podobnym do Integra Panna, ale w miejsce proteiny mlecznej zawiera białko roślinne. Do stosowania na zimno do lodów owocowych, pozwala znacznie poprawić strukturę i trwałość lodów owocowych, bez wprowadzania mleka i jego pochodnych.	1	7-15
INTEGRA FIBRE - produkt na bazie włókien roślinnych, o wyjątkowym zastosowaniu w lodach. Ich zdolność wiązania wody pozwala uzyskać lody (zarówno na bazie mleka jak i wody) bardzo "ciepłe" i stabilne, bardzo odporne na topnienie, przedłużając czas przechowywania lodów w witrynie, utrzymując zarazem wysoką jakość i plastyczność lodów, co jest szczególnie ważne zimą. Ułatwia transport lodów i sprzedaż na wynos. W bardzo niskiej temperaturze domowych zamrażarek lody są mniej twarde i bardziej smarowne.	1	7-15
INTEGRA STRUTTURA - produkt w postaci pasty, jest mieszanką cukrów redukowanych, służy do zwiększenia plastyczności i trwałości lodów w witrynie, do stosowania na ciepło lub zimno	4	7-15
CREMOLINA - emulgator w paście, mieszanina mono i dwuglicerydów kwasów tłuszczowych	5	4-8

Komponenty do lodów Comprital

Nazwa	Op. (kg)	Dozow. g/litr mleka lub wody
-------	----------	------------------------------

Bazy do lodów sojowych - bez cukru (sacharozy)

Kompletne bazy roślinne bez dodatku sacharozy, składniki mleka zastąpione soją. Lody sojowe nie zawierają cholesterolu, są łatwostrawne i mogą być spożywane przez osoby uczulone na mleko. **Ważne: do przygotowania mieszanki zaleca się użycie gorącej wody.** Lody mają kremową, smarowną konsystencję.

VEGETALIA WANILIA - baza sojowa do lodów o smaku waniliowym	1,25	500g/l wody
VEGETALIA KAKAO - baza sojowa do lodów o smaku kakaowym	1,25	500g/l wody
RYŻ&SOJA - Połączenie tych dwóch roślin umożliwia przygotowanie lodów o smaku bardziej czystym niż tych przygotowanych tylko z ryżem lub tylko z soją. NOWOŚĆ!	1,25	500g/l wody

Produkty do semifreddo

MONRO - jest szczególnie wskazany do tworzenia "tortów w kuwecie". Produkt w proszku rozpuszcza się w zimnym mleku lub śmietanie. Nie opada w temperaturze otoczenia, utrzymuje miękkość wyższą od produktów z tłuszczami roślinnymi. NOWOŚĆ!	2,5	500g/l zimnego mleka
---	-----	----------------------

BIANCOCREAM - półprodukt w proszku (śmietana roślinna) do produkcji semifreddo i ciepłych lodów ,na bazie tłuszczów roślinnych	2,5	500g/l zimnego mleka
---	-----	----------------------

Gotowe produkty do lodów z automatu - softy

SOFT CZEKOLADOWY	1,6	350g/l wody
SOFT TRUSKAWKOWY	1,6	350g/l wody
SOFT ŚMIETANKOWY	1,6	350g/l wody

NOWOŚĆ! Syropy do lodów z automatu - soft

REPPLE CIOCCIOLATO - syrop czekoladowy	3	wg uznania
REPPLE FRAGOLA - syrop truskawkowy	3	wg uznania
REPPLE MELA VERDE - syrop jabłkowy	3	wg uznania



**Komponenty do lodów firmy
Comprital**

Produkty gotowe w proszku

Produkty kompletne w proszku lub w postaci pasty. Rozpuścić zawartość torebki lub słoika w 2,5 litrach wody lub mleka i mrozić we frezerze. Z opakowania jednostkowego otrzymujemy kuwetę doskonałych lodów .
Idealny system do uzupełniania brakujących smaków

ACE - z dodatkiem błonnika, świeży ,intensywny smak na lato na bazie pomarańczy, marchwi i cytryny	1,25	500g/l wody
ARBUZ - smak i barwa dojrzałego miąższu arbuza	1,25	500g/l wody
BRZOSKWINIA - smak i zapach dojrzałych w słońcu brzoskwiń, jasnożółta barwa	1,25	500g/l wody

ENERGY - zawiera żeń-szeń i guaranę, zielony kolor, energetyzujące działanie	1,25	500g/l wody
GRAPEFRUIT RÓŻOWY wyjątkowy smak i aromat czerwonego grapefruita , z lekką nutką goryczki, doskonale odświeżający w upalne dni lata	1,25	500g/l wody
KIWI - aromat i smak dojrzałych owoców	1,25	500g/l wody
LIME - smak limonki	1,25	500g/l wody
MANDARYNKA - smak i aromat świeżych mandarynek	1,25	500g/l wody
MAPO- smak pomarańczy i grejpfruta	1,25	500g/l wody
POMARAŃCZA - orzeźwiający smak dojrzałej pomarańczy	1,25	500g/l wody
RAFFAELLO - kokos w białej czekoladzie, zawiera liofilizowane mleko kokosowe	1,25	500g/l wody
SOLEADA - tropikalny, smak mango i papaya	1,25	500g/l wody
ZIELONA HERBATA - smak dla koneserów, delikatny, harmonijny, energetyzujący, niosący wszystkie cechy chińskiej zielonej herbaty..	1,25	500g/l wody
ZIELONE JABŁKO - wyjątkowy, świeży smak i zapach zielonego jabłka	1,25	500g/l wody

Komponenty do lodów firmy Comprital

Nazwa	Op. (kg)	Dozow. g/litr mleka
Zestawy specjalne produktów gotowych		
CZEKOLADA PIKANTNA (LOVE CHOCOLATE) - zestaw zawiera 5 kg (1,25kg x 4) lodów czekoladowych w proszku z dodatkiem pikantnej papryczki chili + 0,5 kg czerwonych cukrowych serduszek do dekoracji oraz znacznik smaku (do wetknięcia w lody). Z zestawu otrzymuje się 4 kuwety lodów.	5,5	500g/l mleka
CHERIE CHERIE -zestaw składa się z 2,5kg bazy czekoladowej + 1kg pasty wiśnia + 0,9kg pasty variegato + 0,8kg kopertyry czekoladowej. Lody o smaku gorzkiej czekolady w połączeniu z pastą Cherie, variegato i kawałkami czekolady dają niezapomniany efekt popularnych czekoladek z wiśniowym nadzieniem	5,2	wg/receptur
IRISH COFFE- zestaw składa się z 4 kg pasty Caffè+4kg Whisky , intensywny smak, doskonałe połączenie kawy i whisky, a po przełożeniu pastą variegato Whisky osiągniemy jeszcze lepszy , oryginalny smak.	8	wg/receptur
LODY MAGICZNE - typowe lody dla dzieci, kolor fioletowy, smak waniliowy, zestaw zawiera 5 kg (1,25 kg x 4) produktu w proszku + 0,5 kg żółtych gwiazdek z cukru do dekoracji oraz charakterystyczny znacznik smaku z obrazkiem czarodziejskiej miotły (do wetknięcia w lody). Z zestawu otrzymuje się 4 kuwety lodów.	5,5	500g/l mleka

SANGRIA -zestaw składa się z 4,4kg bazy speedy + 2kg pasty SANGRIA + 1kg Variegato Sangria. Wzorowany na popularnym trunku na bazie czerwonego wina , aromatyczny z kawałkami owoców, idealny na upalne dni.	7,4	wg/receptur
Kuwertyry		
NERO FONDENTE - czekolada typu straciatella w butelce, przed użyciem należy ją upłynnić w łaźni wodnej lub mikrofalówce gotowa do wyporcjowania na lody w kuwecie lub bezpośrednio na deser w pucharku lub waflu. Produkt bardzo wygodny ,higieniczny w użyciu, pozwala równomiernie rozprowadzić czekoladę w lodach	0,8	wg uznania
STRACIATELLA EXTRA - klasyczna straciatella, gorzka, ciemna czekolada	4	wg uznania
Koncentraty smakowe w proszku		
ACE VERDE - koncentrat multivitaminowy , o zielonej barwie , bez stabilizatora	1	35
CIOCCOLATO 130 -produkt w postaci proszku, mieszanka różnych gatunków kakao i czekolady, do produkcji lodów czekoladowych, nadaje bardzo intensywną ciemną barwę i smak mocnej czekolady, bez stabilizatora	2,5	130
YOPIU' - jogurt liofilizowany, nadaje intensywny smak naturalnego jogurtu, wygodny w użyciu, łatwo się rozpuszcza w mieszance, bez stabilizatora	1	50
SUPERLEMON - cytryna w proszku, do produkcji doskonałych lodów cytrynowych na bazie wodnej, zawiera stabilizator	1	35
SUPERLEMON SA - koncentrat cytryny w proszku, bez stabilizatora	1	35
SPEEDY EXTRA ARANCIA ROSSO - koncentrat pomarańczy czerwonej, bez stabilizatora	1	35
RINFORZA GUSTO PANNA koncentrat smaku śmietankowego, rozpuszczalny na zimno i na gorąco, o niewielkim dozowaniu,podkreśla śmietankowy smak lodów.	1	20
Pasty klasyczne linia past szlachetnych		
Nazwa	Op. (kg)	Dozow. g/kg bazy
Pasty szlachetne to linia produktów o najwyższej jakości. Do produkcji używa się starannie dobrane składniki , naturalne, najwyższej jakości. Zamiast tłuszczu roślinnego zastosowano masło kakaowe, orzechy pochodzą z certyfikowanych upraw, a gotowy produkt może być używany nie tylko do lodów ale również w produkcji cukierniczej np. do pralin.		
ALICANTE - pasta migdałowa o smaku pomarańczowym, mielone migdały, aromat.	3	60-80
AMARETTO -pasta migdałowa (gorzki migdał)	3	60-80
AMBROGIO - zawiera orzechy laskowe zmielone i granulowane oraz mleczną czekoladę, bardzo dobra jako pasta variegato	3	60-80
BIAŁA CZEKOLADA -pasta o smaku białej czekolady	3	60-80
CUOR NOCCIOLA - orzechy laskowe w gorzkiej czekoladzie	3	60-80

CUOR NOCCIOLA BIANCO - orzechy laskowe w białej czekoladzie	3	60-80
GIANDUJA - gładka pasta czekoladowo-orzechowa na bazie gorzkiej czekolady	3	60-80
NOCCIOLA ITALIA - 100% orzecha laskowego, pochodzenia włoskiego, mieszanka orzechów z różnych rejonów Włoch, jasna barwa, łagodny smak	3	60-80
NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE -100% orzech laskowy , mocniej prażony , o wyrazistej barwie i intensywnym smaku	3	60-80
ORZECH WŁOSKI - orzechy włoskie w paście i granulowane,masło kakaowe, orzechy laskowe mielone	3	60-80
PINOLATA - pasta z orzeszków piniowych	3	60-80
PISTACJA PURO REAL 100% pistacji sycylijskiej produkt o najwyższej jakości, barwa naturalna, intensywna, mocny smak czystej pistacji. NOWOŚĆ!	3	70-100
PISTACJA 100% Z BRONTE - pistacja pochodząca w całości z upraw w Bronte na Sycylii, produkt o najwyższej jakości, barwa naturalna, intensywna, mocny smak czystej pistacji	3	70-100

Komponenty firmy Comprital

Nazwa	Op. (kg)	Dozow. g/kg bazy
Pasty klasyczne i koncentraty past		
BABYBLUE - GUMA DO ŻUCIA o barwie niebieskiej	4	35
BABYBLUE - niebieska	4	35
BIANCOMIL -śmietankowa	4	35
CREMINGLESE - smak włoskiego deseru Zuppa Inglese, z żółtkami i likierem alkermes, proponujemy dodatek Straciatella Extra jako variegato.	4	35
CZEKOLADA - CHOCO PASTA - pasta czekoladowa gorzka	3	80
FROLLINO - pasta o smaku ciasta kruchego,intensywna żółta barwa, stanowi bazę do przekładania FROLLINO VARIEGATO !	3,5	60-80
GUMA DO ŻUCIA	4	60-80
KARMEŁ (KREM KARMELOWY) - karmel z dodatkiem żółtek jaj	4	60-80
KAWA PREMIUM	4	35
KOKOSOWA	3	60-80
KREM JAJECZNO-CYTRYNOWY - nadaje niepowtarzalny , naturalny smak klasycznych lodów jajecznych z delikatnym aromatem cytrynowym	4	60-80
MANDORLA - pasta migdałowa	3	60-80
MARRON GLACE - pasta kasztanowa	4	60-80
MALAGA (SULTANA) - rodzynki w aromatyzowanej zalewie, mocny smak i aromat, wyrazista barwa,dodatek żółtek	4	60-80

MERINGA (BEZA) - zawiera kawałki bezy	4	60-80
MIĘTA ZIELONA	4	35
ORANŻADA - pasta o smaku oranżady	4	60-80
PANNA COTTA BIANCA - smak włoskiego deseru panna cotta (gotowanej śmietanki)	4	60-80
PISTACJA EXTRA - pistacja klasyczna, z dodatkiem migdałów i orzechów, z większą zawartością pistacji	3	60-80
PISTACJA EXTRA Z GRANULATEM - pistacja extra z dodatkiem granulatu	3	60-80
RUM&RODZYNKI(malaga) pasta rumowa z dodatkiem rodzynek NOWOŚĆ!	4	60-80
SPALMARELLA - krem orzechowo-kakaowy, smarowny, zachowuje miękką i płynną konsystencję w lodach,	4	wg uznania
SZARLOTKA - pasta do bazy o smaku szarlotki, aromatyczna i smakowita	4	60-80
TIRAMISU' IMPERIALE - tiramisu z dodatkiem serka mascarpone , niepowtarzalny smak oryginalnego tiramisu	4	60-80
TORRONCINO - na bazie orzechów laskowych,miodu i białek,	3	60-80
WANILIA ŻÓŁTA NOWOŚĆ!	4	35
WANILIA D z laskami wanili NOWOŚĆ!	4	35
WANILIA (krem waniliowy) pasta z rozdrobnionymi laskami wanilii i żółtkami, aromat waniliowy podkreślony jest dodatkiem skórki cytrynowej	4	35
WHISKY -pasta z nutą alkoholową, może być stosowana oddzielnie lub do wzmocnienia posmaku alkoholu w innych pastach, doskonała po przełożeniu Whisky variegato.	4	30-40
ZABAJONE PREMIUM - pasta na bazie wina marsala leżakowanego co najmniej 5 lat	3,5	60-80

Komponenty do lodów firmy Comprital

Nazwa	Op. (kg)	Dozow. g/kg bazy
Pasty owocowe linia primafrutta		
Linia past owocowych o wysokiej zawartości owoców w kawałkach lub soku owocowego - owoce w każdej z past są podstawowym składnikiem produktu. Pozwalają uzyskać lody o bardzo wysokiej jakości. NOWOŚĆ nowe i praktyczne opakowanie z PVC		
ANANAS	3	60-80
BANAN	3	60-80
BRZOSKWINIA	3	60-80
GRAPEFRUIT RÓŻOWY	3	60-80
GRUSZKA	3	60-80
JAGODA	3	60-80
KIWI	3	60-80
MALINA	3	60-80
MANDARYNKA	3	60-80
MANGO	3	60-80
MELON	3	60-80
MORELA	3	60-80
OWOCE LEŚNE	3	60-80

POMARAŃCZA	3	60-80
TRUSKAWKA	3	60-80
ZIEŁONE JABŁKO	3	60-80
Pasty variegato (do przekładania)		
AMBROGIO - zawiera orzechy laskowe zmielone i granulowane oraz mleczną czekoladę, bardzo dobra jako pasta variegato	3	wg uznania
CHOCO CRUNCH - czekolada mleczna z granulatem prażonych orzechów laskowych i kawałkami wafli	3	wg uznania
COFFEE CROCK - czekoladowo-kawowa z kawałkami krokantu migdałowego i orzecha laskowego	3	wg uznania
FIGI KARMELIZOWANE - duża ilość karmelizowanych fig, doskonała do marmurkowania białej bazy	4	wg uznania
FROLLINO VARIEGATO - ciemna czekolada z dodatkiem chrupiących czekoladowych ciasteczek, wspaniały smak i konsystencja, wyjątkowo smakowita	3	wg uznania
MAPO - pasta do variegowania z kawałkami owoców mapo(połączenie mandarynki i grejpfruta).Zielone kostki o charakterystycznym cytrusowym smaku dają świetny efekt wizualny i smakowy do variegowania lodów o smaku mapo.	4	wg uznania
POMARAŃCZOWA - zawiera bardzo dużo skórki pomarańczowej, intensywny smak i aromat, doskonała do variegowania bazy białej lub lodów czekoladowych.	4	wg uznania
SPALMARELLA - krem orzechowo-kakaowy, miękki, łatwy do smarowania	4	wg uznania
SCROCCOLO VARIEGATO -pasta do variegowania o smaku karmelu z dodatkiem prażonych orzechów laskowych i migdałów	3	wg uznania
SZARLOTKA - zawiera dużo kawałków pieczonych jabłek, naturalny kolor, aromatyczna, do variegowania lodów o smaku szarlotki	4	wg uznania
TRUSKAWKA VARIEGATO pasta do przekładania o smaku truskawki	4	wg uznania
TOFFEE MOU VARIEGATO - pasta do przekładania o smaku krówki	4	wg uznania
WHISKY VARIEGATO -doskonała do przekładania lodów Whisky	4	wg uznania
WIŚNIOWA - duża ilość owoców, intensywny kolor i aromat	4	wg uznania
Granity		
BAZA NEUTRALNA DO GRANITY	1	150g/l
GRANITA ACE	1	170g/l
GRANITA BRZOSKWINIOWA	1	170g/l
GRANITA COLA	1	170g/l
GRANITA CYTRYNOWA	1	170g/l
GRANITA MIĘTOWA	1	170g/l
GRANITA POMARAŃCZOWA	1	170g/l
Produkty specjalne		
BEVANDA BIANCA - zastępnik mleka płynnego	1	100g/0,9l wody
TUORLO VIVO - pasteryzowane żółtka jaj z cukrem	1,4	wg/potrzeb
MALTODEKSTRYNA	2	wg/potrzeb

DEKSTROZA JEDNOWODNA	25	wg/potrzeb
GELAFETT COCCO - tłuszcz kokosowy z proteinami	20	wg/potrzeb
ACIDIN -zakwaszacz	0,75	wg/potrzeb
MLEKO SKONDENSOWANE SŁODZONE - zawartość tłuszczu 9%	5	wg/potrzeb
MLEKO W PROSZKU - odtłuszczone	1	wg/potrzeb
RAPID GEL - gel neutralny na zimno	3	wg/potrzeb
CIOCCOLATISSIMA -gęsta i kremowa czekolada,którą podaje się na goraco w oparciu o tradycję włoską. Produkt w postaci proszku	0,8	200g/lmleka