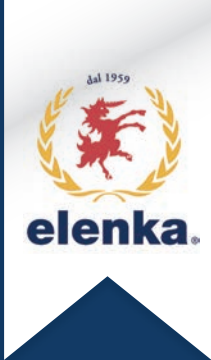


CUORE ARTIGIANO





Bazy do lodów mlecznych i owocowych

Bazy owocowe – sorbety

146	Nolat Fruit Base (orzeźwiający sorbet) - proszek Nolat jest używany do robienia częściowego kremowego włoskiego sorbetu. Nolat jest proponowaną bazą na lato. Receptura podstawowa: 50 g Nolat Fruit Base, 1000 g wody, 300 g cukru (odstawić na 30 min przed dalszym użyciem).	1 kg
691	Frutella (kremowy sorbet) - proszek Ma wiele cech lodu mlecznego pełno kremistego, ale nie zawiera produktów mlecznych ani uwodornionych tłuszczów. Pozwala na efektowną prezentację w witrynie. Bogata we włókna roślinne. Baza proponowana na zime i lato. Receptura: 50 g Frutelli, 1000 g wody, 300 g cukru. Baza bogata we włókna roślinne proponowana na lato i zimę.	1 kg
786	Optima 30 - proszek Baza o niskim dozowaniu - przygotowywana w procesie na zimno - 30 g. Ceniona i łatwa w przygotowaniu baza do owocowych i mlecznych lodów.	1 kg
1082	Base Ghiacciolo (lody na patyku) nowość Receptura: 1000 g owoców lub pulpy, 500 g wody, 400 g bazy	1 kg

Bazy mleczne

112	Preziosa 100 Nowoczesne lody o kremowej konsystencji. Bardzo stabilne podczas przechowywania w witrynie.. Receptura: 100 g Preziosa 100, 1000 g pełnotłustego mleka, 250 g cukru.	1 kg
113	Preziosa P/F50 Wysokiej jakości baza o niskim dozowaniu. Może być przygotowana również w procesie na gorąco. Receptura: 100 g Preziosa P/F50, 1000 g pełnotłustego mleka, 250 g cukru, 25 g chudego mleka w proszku.	1 kg
773	Latepanna 50 Wysokiej jakości, wydajna, aromatyczna baza mleczna. Niskie dozowanie. Nie zawiera tłuszczów roślinnych. Receptura: 50 g Latepanna 50, 1000 g mleka, 250 g cukru, 30 g chudego mleka w proszku.	1 kg

Stabilizatory naturalne

298	Cremox (zagęstniki, emulgatory, stabilizatory) - proszek 5 g Wysokiej jakości produkt składający się z 4 zagęstników, emulgatorów i stabilizatorów. Zrównoważony, kompletny i homogenizowany. Perfekcyjnie rozpylony by zagwarantować dobre połączenie i homogenizację składników.	1 kg
110	Serie Oro (wysokiej jakości mączka chleba świętojańskiego) - 3 g proszek Wykonana z wysokiej jakości mączki z gumy karobowej	1 kg

Dodatki funkcjonalne

685	Technoice (czynnik zwiększający objętość i strukturę) Technoice łączy cząsteczki wody, tłuszczu i powietrza. Nadaje lodom kremową strukturę, zwiększa ich objętość. Technoice pozwala na prezentację lodów „wypiętrzonych”. Bezzapachowy i bezsamkowy. Nie zmienia smaku owoców, do przygotowywania w procesie na zimno i na gorąco. Receptura na lody: 10 g Technoice, 1000 g wody lub mleka. Technoice może być używany również do biszkoptów, pączków, herbatników i różnych rodzajów ciast.	1 kg
694	Pannosa (czynnik wzmacniający smak) Wzmacnia śmietankowy smak bazy lodowej. Receptura: 20 - 30 g Pannosa na 1000 g bazy mlecznej	1 kg
118	Base 786 (bezsmakowy i bezbarwny syrop fruktozowy) - płyn Mieszanka cukrów, bez właściwości słodzących. Base 786 Nadaje lodom kremową, miękką konsystencję. Dobrze się sprawdza przy „twardych” lodach takich jak: czekoladowe, kawowe, cytrynowe czy pistacjowe. Doskonale sprawdza się w cukiernictwie przy produkcji ciast, herbatników czy biszkoptów. Receptura lody: 10-20 g Base 786 na 100 g bazy. Receptura ciasta: zastąpić 1000 g sacharozy mieszanką 900 g sacharozy + 100 g Base 786.	1,5 kg

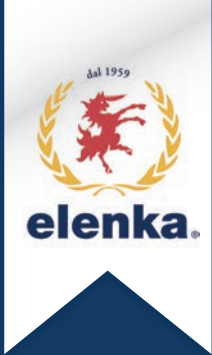


Specjalności Elenka

737	Cassata Sycylijska (z kandyzowanymi owocami) Cassata to najbardziej znany sycylijski deser. Pasta tak jak oryginalny deser zawiera kandyzowane owoce. Może być używana do przygotowywania: lodów, kremu cannoli, ciasta Cassata i musu. Receptura na lody: 100-200 g Cassaty Sycylijskiej, 1000 g bazy mlecznej. Receptura na krem do ciasta: 80 g Cassaty Sycylijskiej, 1000 g sera ricotta, 300 g cukru, 300 g czekolady w kawałkach, esencja Di Canella Elenka.	5 kg
479	Pistachio Oro Verde® (najlepsze na świecie pistacje) Flagowy produkt Elenki. Pasta otrzymana z najlepszych na świecie pistacji rosnących na sycylijskim wulkanie Etna. Nie zawiera dodatków smakowych. Może być używana do przygotowania: lodów, kremów, musów, ganache, pralin, biszkoptów, herbatników, deserów, do mieszania z kremami i lodami. Używana również do sosów. Receptura na lody: 80- 100 g pasty, 1000 g bazy mlecznej (dodać szczyptę soli).	1 kg
261	Sicilian Almond 30 (pasta migdałowa, marcepan) Produkt o szerokim zastosowaniu. Może być używana do przygotowania: lodów, ciast, oraz dań głównych. Receptura na lody: 130 g pasty, 1000 g bazy mlecznej, 100 g penego mleka. Receptura na krem do ciasta: 150 g pasty, 1000 g kremu podstawowego lub śmietany. Receptura na napój: 130 g pasty, 1000 g wody (do przygotowania granity lub mleka migdałowego).	3 kg
772	Paste Mandorla Tostata (prażone migdały)	2,5 kg
303	Zuppa Inglese (angielski krem deserowy) - płynny koncentrat w butelce Krem na bazie jaj, wzbogacony o aromat rumowy (bez alkoholu) i zapach sycylijskich cytryn, pomarańczy i mandarynek. Może być używany do: lodów, kremów do ciast i biszkoptów. Receptura na lody: 30 g Zuppa Inglese, 1000 g bazy mlecznej. Przepis na kruche ciasteczka: utrzeć w ubijarce planetarnej, 100 g Crema Pasticcera Elenka, 750 g margaryny, 400 g cukru. Dodać 250 g jajek, 30 g Zuppa Inglese. Kiedy wszystko jest dobrze ubite, dodać 1000 g mąki. Temp. pieczenia 200°C przez 18 - 20 min.	2,6 kg



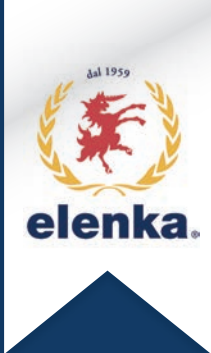
Pasty tradycyjne do lodów



Pasty tradycyjne

402	Amaretto Receptura na lody: 30 - 40 g Amaretto, 1000 g bazy mlecznej. Receptura na krem do ciasta: 30 g Amaretto, 1000 g kremu podstawowego lub śmietany.	3 kg
367	Bubble Gum (różowa guma balonowa) Receptura na lody: 50 g pasty Bubble Gum, 1000 g bazy mlecznej.	3 kg
482	Caramel Moou (delikatny mleczny karmel) Może być używany z Cremottocento do przygotowania kremu karmelowego. Receptura na lody: 40 g pasty Caramel Mou, 1000 g bazy mlecznej.	3 kg
1039	Cremottocento (krem tradycyjny) - zawiera alkohol Receptura na lody: 70-150 g Cremottocento, 100 g kremu podstawowego. Receptura na krem do ciasta: 130 g Cremottocento, 100 g kremu podstawowego lub śmietany.	2,5 kg
825	Cookie Biscotto (kremowe ciastka cookie) Receptura na lody: 70 - 150 g pasty na 1 kg bazy białej, można użyć variegato Biscontino oraz udekorować kawałkami czekoladowych kruchych ciasteczek. Receptura na mus Boscotto: 60 g pasty, 1000 g śmietany kremówki.	3 kg
409	Gelsomino (jaśmin) Najczęściej przygotowywane na owocowej bazie Fruit Mix. Receptura na lody: 40 g Gelsomino, 1000 g bazy owocowej.	1 kg
432	Liquorice (lukrecja) Receptura na lody: 70 - 150 g pasty na 1 kg bazy białej, można użyć variegato Biscontino oraz udekorować kawałkami czekoladowych kruchych ciasteczek. Receptura na mus Boscotto: 60 g pasty, 1000 g śmietany kremówki.	3 kg
235	Fortementa (intensywna mięta) Receptura na lody: 30 g Fortementa, 1000 g bazy mlecznej.	3 kg
411	Malaga (rum i rodzynki) Pasta o smaku słynnej hiszpańskiej malagi z całymi rodzynkami. Receptura na lody 50 g Magaga, 1000 g bazy mlecznej, 100 g pełnego mleka.	3 kg
481	Pancotta (Panna Cotta) Receptura na lody: 40 g Pancotta, 1000 g bazy mlecznej (można dodać 100 g mleka) Receptura na krem do ciasta: 50 g Pancotta, 1000 g kremu podstawowego lub śmietany. Mus Pancotta: 50 g Pancotta, 1000 g mleka, 100 g mąki ziemniaczanej (zagotować i napęlić formy).	3 kg





Pasty tradycyjne do lodów

Pasty tradycyjne

1083	Pasta Sole (z nutą owoców cytrynowych) nowość Dozowanie 50 g x 1000 g bazy	3 kg
556	Peanut Butter (masło orzechowe) Idealny do przygotowania smaku czekoladowego z masłem orzechowym oraz czekoladowego z masłem orzechowym i karmelem. Receptura na lody: 70 g Peanut Butter, 1000 g bazy mlecznej.	3 kg
703	Pop Corn Receptura na lody: 100 g pasty Pop Corn na 1kg bazy białej. Do uzyskania jeszcze bardziej wyrazistego smaku należy użyć topping Pop Corn jako variegato. Po ułożeniu lodów w kuwecie można posypać Pop Cornem.	3 kg
422	Rose (smak różany) Receptura na lody: 35 g Rose, 1000 g bazy mlecznej.	3 kg
443	Tiramisu (zawiera alkohol - wino Marsala) Tiramisu jest przygotowywane z sycylijskiego wina Marsala, kawy i kremu jajecznego. Receptura na lody: 80 g Tiramisu, 1000 g bazy mlecznej (można dodać 150 g mleka).	6 kg
425	Zabaione (zawiera alkohol) Receptura na lody: 100 g Zabaione, 1000 g bazy mlecznej.	3,5 kg
416	Orzech włoski (Noce) Receptura na lody: 40 g Nocce, 1000 g bazy mlecznej.	2,5 kg

Pasty w proszku (koncentraty smakowe)

075	Proszek mascarpone Receptura na lody: 50 g Proszek mascarpone, 1000 g bazy mlecznej.	1 kg
439	Yoga (jogurt w proszku) Receptura na lody: 30 g Yoga, 1000 g bazy mlecznej.	1 kg
1079	Speed Kit Brownies nowość Receptura na lody: 1,6 kg Speed Kit Brownies, 2800 g mleka	1,6 kg

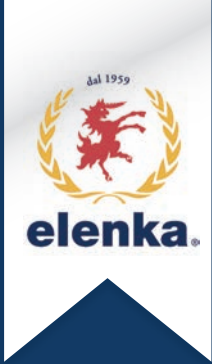
Pasty Waniliowe

814	Vanilkon (żółta wanilia z ziarenkami) Receptura na lody: 30 g Vanilkon, 1000 g bazy mlecznej.	6 kg
818	Ovovan (żółta wanilia z ziarenkami i żółtkami) Receptura na lody: 30 g Ovovan, 1000 g bazy mlecznej.	3 kg
1049	Vaniglia Nera (czarna wanilia) NOWOŚĆ Receptura na lody: 50 g Vaniglia Nera, 1000 g bazy mlecznej.	3 kg

Pasty i koncentraty kawowe

557	Caffe' 30 (kawa espresso 100% Arabica) - pasta Receptura na lody: Espresso: 30 g Caffe' 30, 1000 g bazy mlecznej (Caffe Americano: 18 gr Caffe' 30) Receptura na krem do ciasta: 40 g Caffe' 30, 1000 g kremu podstawowego lub śmietany.	1 kg
304	Rinforzo Caffe (wzmacniacz smaku kawowego) - koncentrat kawowy Specjalność Elenki. Może być użyte do przygotowywania lodów o smaku kawowym/cappuccino lub mieszanym. Receptura na lody: 20 g Rinforzo Caffe, 1000 g bazy mlecznej. Receptura na krem do ciasta: 20 g Rinforzo Caffe, 1000 g kremu podstawowego lub śmietany.	2,6 kg





Pasty tradycyjne do lodów

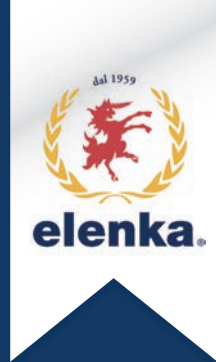
Pasty czekoladowe

101	Cacao (gorzkie kakao) - proszek Doskonalej jakości kakao w proszku 22/24, używane do nadania czekoladowego smaku lodom i ciastom. Receptura na lody: 70 g Cacao Elenka, 1000 g bazy mlecznej (gorącej).	1 kg
430	Dics (Włoski pocałunek czekoladowy z całymi orzechami laskowymi) - pasta Receptura na lody: 70 g Dics, 1000 g bazy mlecznej.	5,5 kg
454	Dics Bianco (Biały Włoski pocałunek - pasta biała czekolada z całymi orzechami laskowymi) Receptura na lody: 70 g Dics Bianco, 1000 g bazy mlecznej.	2,5 kg
440	Gianduyotto (czekolada z orzechami laskowymi) Mleczna czekolada z wyraźnym smakiem orzechów laskowych. Receptura na lody: 80 g Gianduyotto, 1000 g bazy mlecznej. Receptura na krem do ciasta: 90 g Gianduyotto, 1000 g kremu podstawowego lub śmietany.	3 kg
484	Cremosce (ciemna czekolada z orzechami laskowymi) Smak słynnych francuskich pralin czekoladowych. Przygotowana z najlepszego kremu orzechowego, ciemnej czekolady i wzbogacone płatkami prażonego orzecha laskowego. Receptura na lody: 70 g Cremosce, 1000 g bazy mlecznej. Receptura na krem do ciasta: 90 g Cremosce, 1000 g kremu podstawowego lub śmietany.	2,5 kg
436	Tartufone (trufla) Receptura na lody: 80 g Tartufone, 1000 g bazy mlecznej.	3 kg

Pasty pistacjowe

479	Pistachio Oro Verde® (najlepsze na świecie pistacje) Flagowy produkt Elenki. Pasta otrzymana z najlepszych na świecie pistacji rosnących na sycylijskim wulkanie Etna. Nie zawiera dodatków smakowych. Może być używana do przygotowania: lodów, kremów, musów, ganache, pralin, biszkoptów, herbatników, deserów, do mieszania z kremami i lodami. Używana również do sosów. Receptura na lody: 80- 100 g pasty, 1000 g bazy mlecznej (dodać szczyptę soli)..	1 kg
835	Pistachio Trinacria 100% (najlepsze na świecie pistacje) - pastacja Wysokiej jakości baza o niskim dozowaniu. Może być przygotowana również w procesie na gorąco. Receptura: 100 g Preziosa P/F50, 1000 g pełnotłustego mleka, 250 g cukru, 25 g chudego mleka w proszku.	2,5 kg
775	Pistachio „Puro 100%” (najlepsze na świecie pistacje) 100% wysokiej jakości pistacji. Bez dodatków smakowych. Receptura na lody: 80 - 100 g Pistachio „Puro 100 %”, 1000 g bazy mlecznej. Receptura na krem do ciasta: 45 g Pistachio „Puro 100%”, 1000 g kremu podstawowego lub śmietany.	2,5 kg

Pasty tradycyjne do lodów



Pasty orzechowe

486	Nociola „Laurus” (produkt zdobył nagrodę jako „doskonale wyprażony produkt”) Trochę ciemniejszy i mocniej prażony orzech laskowy. 100 % czystego orzecha laskowego, bez barwników, bez dodatków aromatyzujących. Receptura na lody: 80 g Nocciola „Laurus”, 1000 g bazy mlecznej. Receptura na krem do ciasta: 70 g Nocciola „Laurus”, 1000 g kremu podstawowego lub śmietany.	5,5 kg
350/1041	Entire Hazelnuts (do mieszania oraz dekoracji) Wysokiej jakości baza o niskim dozowaniu. Może być przygotowana również w procesie na gorąco. Receptura: 100 g Preziosa P/F50, 1000 g pełnotłustego mleka, 250 g cukru, 25 g chudego mleka w proszku.	5 kg



Koncentraty owocowe

301	Agrolina Ciaculi (skoncentrowany sok cytrynowy) Naturalna alternatywa dla świeżych cytryn. Używany do lodów, granity, sorbetów i mrożonych drinków. Może być również używany do nadania świeżości i kwasowości wielu smakom owocowym. 0,12 kg butelka Bonificatore jest dołączona do każdej zakupionej 2,75 kg butelki Agrolina Ciaculi. Bardzo duża wydajność. Receptura na lody: 30 - 35 g Agrolina, 1000 g wody, 350 g cukru, 50 g bazy owocowej, 1 g Bonificatore. Receptura na granitę: 30 - 35 g Agrolina, 1000 g wody, 200 g cukru, 50 g bazy owocowej, 1 g Bonificatore. Receptura na mrożone napoje: 30 g Agrolina, 1000 g wody, 200 g cukru, 1 g Bonificatore. Dodatek do lodów owocowych: 5 g Agrolina.	2,75 kg
190	Bonificatore (skórka cytrynowa) Używać w połączeniu z Agrolina w celu otrzymania pełnego smaku cytrynowego. Produkt naturalny. Idealny do serników. Używać 1 g Bonificatore na 1000 g.	1 kg



elenka.

CUORE ARTIGIANO



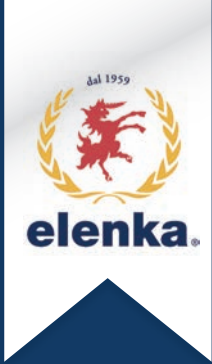
CASSATA
SICILIANA,
IN PASTA

Pasty owocowe

(dozowanie od 70 - 100 g na 1000 g bazy)

413	Mirtillo (jagoda)	3 kg
485	Frutti Di Bosco (owoce leśne)	3 kg
406	Frutto Somalo (banan)	3 kg
336	Mela Verde (zielone jabłuszko)	3 kg
431	Kiwi	3 kg
412	Mandarino (mandarynka)	3 kg
446	Mango	3 kg
418	Pesca (brzoskwinia)	3 kg
347	Lampone (malina)	3 kg
442	Fragole 100 (truskawka)	3 kg
448	Frutto Della Passione (marakuja)	3 kg
1083	Pasta Sole (z nutą owoców cytrynowych) NOWOŚĆ Dozowanie 50 g x 1000 g bazy	3 kg





Pasty variegato do lodów

Pasty Variegato

1051	Fantafrutta Limone (cytryna)	3 kg
751	Fantafrutta Fragola (truskawka)	3 kg
752	Fantafrutta Frutti di Bosco (owoce leśne)	3 kg
753	Fantafrutta Pistachio	2,5 kg
1058	Fanta Crumble (sernik amerykański, miód, migdały)	2,5 kg
757	Fanta Bisconttino (Czekoladowy herbatnik) Z kawałkami czekoladowych ciasteczek w polewie maślanej.	3 kg
1057	Fanta Brownies (amerykańska brownie)	3 kg
850	Fanta Crockella (czekolada, orzechy, płatki kukurydziane, praliny)	3 kg
976	Fanta Crockella Pistachio (pistacje, płatki kukurydziane)	5 kg
0115	Otella Bianca (biała czekolada).	3 kg
1056	Otella Fondente (ciemna czekolada)	3 kg
856	Otella (czekolada i orzechy laskowe)	3 kg
804	Amarena in governo (kwaśna czarna wiśnia)	6 kg
470	Black cherry Amarena (czarna wiśnia)	6 kg
346	Unica chocolate Do Variegato w lodach o samku gianduja (czekoladowo- orzechowe).	6 kg
1080	Fanta Crumble Pistachio (pistacja) NOWOŚĆ	2,5 kg
1081	Fanta Crumble Chocolate (czekolada) NOWOŚĆ	2,5 kg
1084	Variegato Verde (z nutą owoców cytrusowych) NOWOŚĆ	2,5 kg
1085	Variegato Nero (z nutą owoców cytrusowych) NOWOŚĆ	2,5 kg

Toppingi

306	Amarena (czarna wiśnia)	1 kg
311	Carmello (karmel)	1 kg
305	Ciocolatto (czekolada)	1 kg
787	Kiwi	1 kg
739	Pistachio (pistacja)	1 kg
307	Fragola (truskawka) Z kawałkami czekoladowych ciasteczek w polewie maślanej.	1 kg
704	Pop Corn	1 kg
1034	Sea Salt (słony karmel)	1 kg

Czekoladowe polewy zastygające

475	Copertura Cioccolato Bianco (polewa zastygająca biała)	2,5 kg
369	Copertura Panormus (polewa zastygająca- ciemna czekolada) Gruba Stracciatela	5,5 kg
0118	Nero Modicano (polewa zastygająca- czarna czekolada)	3 kg



Produkty cukiernicze

210	Nadzienie Farcitella Gold (czekoladowo - orzechowe)	12 kg
606	Arancia (aromat pomarańczowy)	1 kg
503	Crema Pasticciera (czekolada) Przedłuża podwójnie okres przechowywania, szczególnie kremy czekoladowe bez zmian receptur, zwalnia proces fermentacji i rozwój bakterii. Dozowanie : w zamian 1000gr mleka użyć 100gr stabilizatora i 900gr wody	3 kg
165	Gelatin Glasse Polewa błyszcząca, glazura bezbarwna	7 kg



in gelateria
in pasticceria

Classici
elenka



Agrolina Ciaculli Elenka

Nata dove c'è sempre il sole



C'è tutto il sole di Sicilia nella fragranza unica dell'Agrolina Ciaculli Elenka.
Ideale nella preparazione del gelato al limone e granite, o semplicemente
per apportare il giusto grado di acidità.



Wyłączny dystrybutor w Polsce

02.2018

doradztwo • technologia • dystrybucja • serwis dla piekarni, cukierni, lodziarni i gastronomii



Wspólnie Tworzymy Rozwój

CENTRALA:
Pyskowice, 44-120
ul. Wyszyńskiego 62
T: +48 32 30 19 100
biuro@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ WROCŁAW:
Wrocław, 52-438
ul. Giełdowa 24
T: +48 71 712 23 04
wroclaw@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ KRAKÓW:
Skawina, 32-050
ul. Piłk. A. Hałacińskiego 2
T: +48 12 442 00 00
krakow@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁUPSK:
Słupsk, 76-200
ul. Szymanowskiego 16
T: +48 59 727 95 95
slupsk@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ ŁÓDŹ:
Ksawerów, 95-054
ul. Łódzka 46
T: +48 42 209 30 80
lodz@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁOWACJA:
Dolný Kubín, 026 01
ul. Radlinského 60
T: +421 43 532 43 74
slovensko@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ CZECHY:
Frýdek Místek, 738 01
ul. Sadová 618
T: +420 55 86 40 594
info@polmarkus.cz