



PACKAGING



Secchiello Bucket Sacchetto Bag Latta Tin Cartone Carton Blocco Block Vaschetta Tub Packaging Packaging Astuccio Case Bottiglia Bottle Bottiglietta Little Bottle Pallet Pallet Cesta Basket Pallet Box Pallet Box Sacco Bag

**GRASSI
FATS**



Con Grassi
Animali
With Animal Fats



Con Grassi
Vegetali
With Vegetal Fats



Con Grassi
Vegetali Idrogenati
With Hydrogenated
Vegetal Fats

**ALLERGENI
ALLERGENS**



Anidride
solforosa
e solfiti
Sulfur dioxide
and sulphites



Arachidi
Peanuts



Glutine
Gluten



Uova
Eggs



Soia
Soy



Frutta a
guscio
Nuts



Latticini
Milk Derivates

 **CONTAMINAZIONE DIRETTA**
DIRECT CONTAMINATION

 **POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA**
CROSS CONTAMINATION

BAZY MLECZNE

*Structured, balanced,
creamy and soft gelato.*















BAZY MLECZNE

*Structured, balanced,
creamy and soft gelato.*



BAZY MLECZNE NA GORĄCO

Gelato bases produced by hot pasteurization process or combined machine.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS		CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> HALTAPAN MAESTRO C  <p>Baza o dużej wydajności, dla tych którzy pracują na własnych recepturach oraz dla przemysłu lodziarskiego. <i>High performance base for free balancing and industrial milk gelato production.</i></p> 	15 g/lit	●	5x1,5 kg	6040
<ul style="list-style-type: none"> HALTAPAN 50 C    <p>Baza do lodów mlecznych zawartością tłuszczu roślinnych. <i>With vegetable hydrogenated fats to prepare milk gelato.</i></p> 	50 g/lit	●	5x1,5 kg	6003
<ul style="list-style-type: none"> HALTAPAN 100 C   <p>Baza do lodów mlecznych zawartością tłuszczu roślinnych. <i>With vegetable fats to prepare milk gelato.</i></p> 	100 g/lit	●	5x1,5 kg	6022
<ul style="list-style-type: none"> PANNAPLUS 100 C   <p>Baza z zawartością śmietanki do lodów mlecznych. <i>With dehydrated cream. to prepare milk gelato.</i></p> 	100 g/lit	●	5x1,5 kg	6021
<ul style="list-style-type: none"> KLASS 50 C  <p>Baza do lodów mlecznych bez tłuszczu roślinnych. <i>Base without vegetable fats addition, to prepare milk gelato.</i></p> 	50 g/lit	●	5x1,5 kg	6004
<ul style="list-style-type: none"> KLASS 100 C  <p>Baza do lodów mlecznych bez tłuszczu roślinnych. <i>Base without vegetable fats addition, to prepare milk gelato.</i></p> 	100 g/lit	●	5x1,5 kg	6007
<ul style="list-style-type: none"> GELATOMASTER 3.5 CREMA   <p>Zestaw stabilizatorów do lodów mlecznych. <i>With sucroesters to prepare milk gelato.</i></p> 	50 g/lit	●	5x1,5 kg	6006
<ul style="list-style-type: none"> NATURAL 100  <p>Naturalna baza do lodów mlecznych bez emulgatorów, bez tłuszczu, bez aromatów. <i>Base for milk gelato production without emulsifiers, fats and flavours.</i></p> 	100 g/lit	●	5x1,5 kg	6017












UNIWERSALNE BAZY DO LODÓW MLECZNYCH

Profesjonalne bazy do produkcji mlecznych lodów na zimno lub na gorąco.
Universal bases to prepare milk gelato by cold or hot process.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS		CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • EUROPE 50 C/F   Uniwersalna baza do lodów mlecznych lub sorbetów. <i>Universal base to prepare milk and fruit gelato.</i>	50 g/lt	 	5x1,5 kg	6082
<ul style="list-style-type: none"> • EUROPE 100 C/F   Uniwersalna baza do lodów mlecznych i owocowych z zawartością odtuszczonego mleka w proszku. <i>Universal base to prepare milk and fruit gelato.</i>	100 g/lt	 	5x1,5 kg	6011
<ul style="list-style-type: none"> • FUTURETREND 50 C/F   Uniwersalna baza do lodów mlecznych i owocowych z zawartością odtuszczonego mleka w proszku. <i>Universal base to prepare milk and fruit gelato. With skimmed-milk powder.</i>	50 g/lt	 	5x1,5 kg	6041
<ul style="list-style-type: none"> • FUTURETREND 100 C/F   Uniwersalna baza do lodów mlecznych i owocowych z zawartością odtuszczonego mleka w proszku. <i>Universal base to prepare milk and fruit gelato. With skimmed-milk powder.</i>	100 g/lt	 	5x1,5 kg	6009
<ul style="list-style-type: none"> • FUTURETREND 250 C/F   Zbilansowana kompletna baza do lodów mlecznych i owocowych z zawartością odtuszczonego mleka w proszku. <i>Complete and balanced base to prepare milk and fruit gelato. With skimmed-milk powder.</i>	250 g/lt	 	5x1,5 kg	6010
<ul style="list-style-type: none"> • FUTURETREND MAXI C/F   Uniwersalna baza do mlecznych i owocowych lodów. <i>Universal base to prepare milk and fruit gelato.</i>	330 g/lt	 	6x1,1 kg	6028

BAZY DO SORBETÓW

Do sorbetów i lodów owocowych, podkreśla naturalny kolor i smak owoców.
For sherbets and fruit gelato. To enhance the natural colour and taste of fruits.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS		CODICE CODE
<ul style="list-style-type: none"> • HALTAFRUT MAESTRO  Wysokowydajna baza do produkcji lodów owocowych i sorbetów. <i>High performance base for free balancing fruit gelato and sherbets production.</i>	15 g/lt		5x1,5 kg	6025
<ul style="list-style-type: none"> • HALTAFRUT 50  Baza do lodów owocowych i sorbetów bez tłuszczu bez laktozy. <i>Base for fruit gelato and sherbets. Fats and dairy products free.</i>	50 g/lt		5x1,5 kg	6013
<ul style="list-style-type: none"> • HALTAFRUT 100  Baza do lodów owocowych i sorbetów bez tłuszczu bez laktozy. <i>Base for fruit gelato and sherbets. Fats and dairy products free.</i>	100 g/lt		5x1,5 kg	6026
<ul style="list-style-type: none"> • HALTA MAXIFRUT  Kompletna baza do owocowych lodów i sorbetów, podkreśla naturalny kolor i smak owoców. <i>Complete full base to prepare fruit gelato with fresh or frozen fruits, preserving the natural colour and taste of fresh fruits.</i>	1200 gr Base 1400 gr Frutta / Fruit 1400 gr Acqua / Water		5x1,2 kg	6027