

FABRI
1905

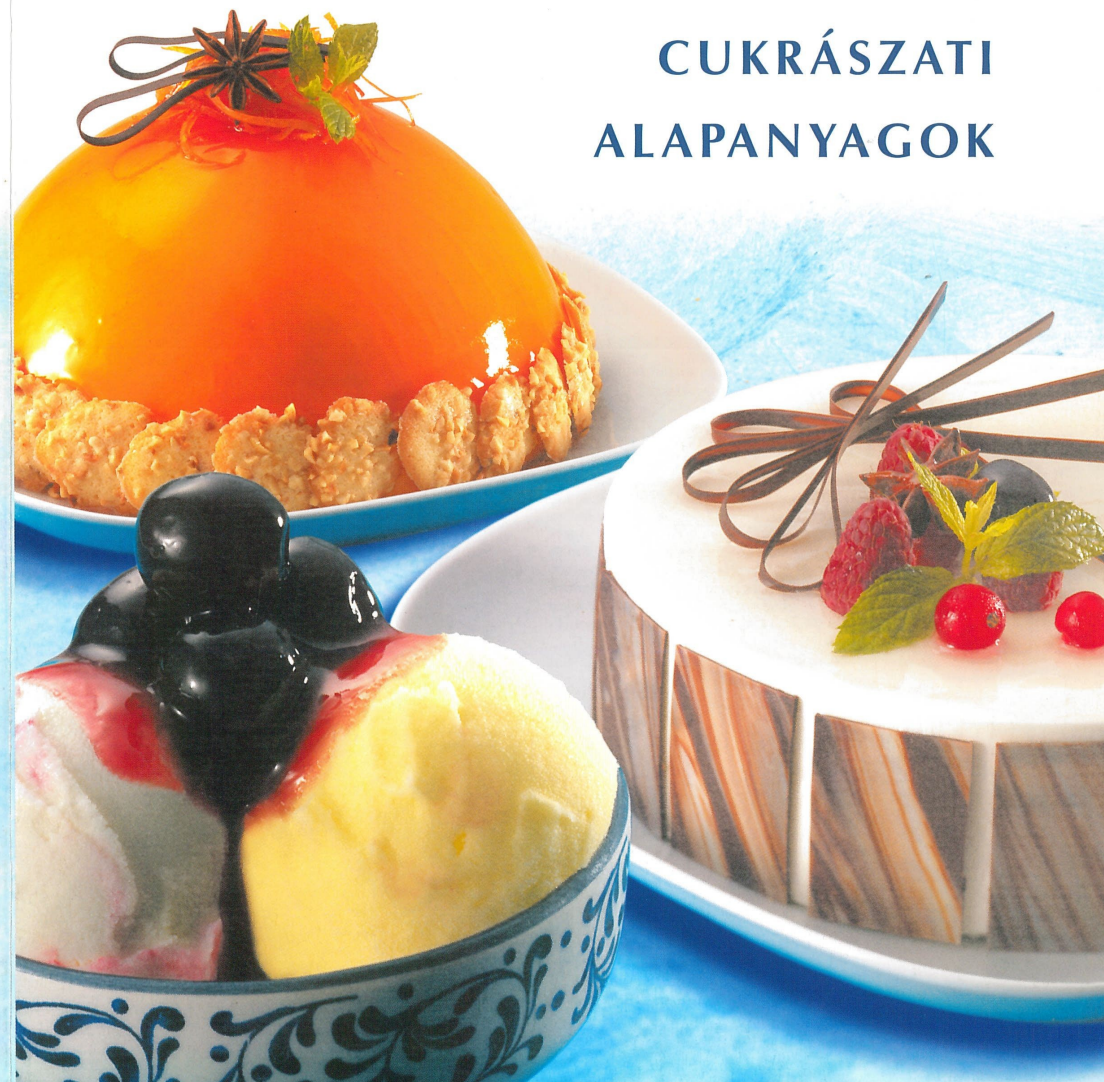


SUHA KERESKEDELMI KFT.
1036 Budapest, Perc u. 4.
Telefon: 36-1/388-8895
Fax: 36-1/388-8898
E-mail: suha@suha.hu
Web: www.suha.hu

FABRI
1905

Minőség 100 év tapasztalatával!

FAGYLALT- ÉS CUKRÁSZATI ALAPANYAGOK





KLASSZIKUS PASZTÁK ÉS SPECIALITÁSOK (KÜLÖNLEGESSÉGEK)

A klasszikus paszták széleskörű lehetőséget biztosítanak a kiváló krémes fagyaltok elkészítéséhez. A termékek jelentősen megkönnyítik a felhasználók munkáját. Praktikus, üveges kiszerelésűek, felbontás után visszazárhatóak, s a fagyaltkészítésen kívül magas minőségű cukrász specialitások elkészítésére is alkalmasak (torták, parfék, ganache-krém, pralinék stb.).

VÁLASZTÉK TERMÉKVÁLASZTÉK ÉS KISZERELÉS: Babá (alkoholos piskóta) *Cassata Siciliana* (kandírozott gyümölcs) 3,2 kg-os kiszerelés, *Gianduia Torino*, *Gianduia Torino Nocciola*, *Gianduiotto Nocciolato Kiss*, *Nuasella* (nutella), *Stracciata* (sztracsatella) 3 kg-os kiszerelés, *Amaretto* (keserű mandula), *Caramel* (karamell), *Crostatà* (linzer), *Liquirizia* (édes gyökér), *Malaga al Marsala* (mazsolás malaga), *Malaga al Moscato* (mazsolás muskotály), *Mandorla* (marcipán), *Menta* (menta), *Moka* (kávé), *Panna Cotta* ("sült tejszín"), *Rumba* (rumos), *Zuppa Inglese* (angol puncs), *Vaniglia S.C.*, *Vaniglia gusto Crema*, *Vaniglia, Vaniglia bacche di vaniglia*. Valamennyi termék 1,5 kg-os, üveges kiszerelésű. *Tiramisù* 1,25 kg-os üveges kiszerelés, *Croccantino* (grillázs), *Mandorlata* (mandula), *Noce* (dió), *Lello* (raffaello), *Torroncino*, *Mandorla Tostata* (pirított mandula) 3 kg-os kiszerelés. *Nocciolato Bianco* (mogyorós fehér csokoládé) 2,7 kg-os kiszerelés. **Csokoládé paszta, Fehér csokoládé** 3,2 kg-os kiszerelés.

A TERMÉKEK JAVASOLT ADAGOLÁSA: Fagyaltkészítéshez általában 60-120 gr/liter keverék. Az egyes ízek konkrét adagolása a termék címkéjén megtalálható. Cukrászati krémeknél, parféknál 60-120 gr/kg krém a felhasznált íztől függően.



MOGYORÓ ÉS PISZTÁCIA PASZTA

Ezen termékek segítségével kiváló minőségű fagyaltokat és cukrász specialitásokat lehet készíteni (torták, parfék, ganache-krém, pralinék stb.).

VÁLASZTÉK TERMÉKVÁLASZTÉK ÉS KISZERELÉS: *Nocciola* (mogyoró) 1,1 kg-os üveges, 2,5 kg-os fémdobozos és 10 kg-os műanyag vödörös kiszerelésben, *Pistacchio Granulato* (darabos piszta) 1,5 kg-os üveges kiszerelés, *Pistacchio Fine* (finomra őrölt piszta) 3,2 kg-os vödörös kiszerelés.

A TERMÉKEK JAVASOLT ADAGOLÁSA: Fagyaltkészítéshez 60-120 gr/liter keverék az egyes ízekről függően. Az egyes ízek konkrét adagolása a termék címkéjén megtalálható. Cukrászati krémeknél, parféknál 60-120 gr/kg krém a felhasznált íztől függően.



GYÜMÖLCSPASZTÁK

A termékek széleskörű lehetőséget biztosítanak kiváló minőségű gyümölcsfagyaltok elkészítéséhez. Tökéletesen visszadják a friss gyümölcs eredeti ízét, illatát és aromáját, továbbá megfelelnek a maximális higiéniai előírásoknak és optimális minőségű terméket biztosítanak. A gyümölcsaszaltakat használhatjuk friss vagy fagyasztott gyümölcs hozzáadásával, ill. anélkül is. Amennyiben friss vagy fagyasztott gyümölcsöt használunk a fagyalt készítésekor, azért megkerülhetetlen a gyümölcsaszaltok használata, mert ezáltal standard, egyenletes minőségű terméket kapunk. (A friss, vagy fagyasztott gyümölcs színe, cukortartalma, állaga stb. eltérő.) Ideális termékek továbbá cukrász specialitások, (torták, parfék, ganache-krém, pralinék stb.) gyümölcsfagyaltok elkészítésére.

VÁLASZTÉK TERMÉKVÁLASZTÉK ÉS KISZERELÉS: *Albicocca* (sárgabarack), *Ananas* (ananász), *Banana* (banán), *Cocco* (kókusz), *Fragola* (eper), *Fragolina di Bosco* (erdei szamóca), *Frutti di Bosco* (erdei gyümölcs), *Kivi* (kivi), *Lampone* (málna), *Mela Verde* (zöldalma), *Melone* (sárgadinnye), *Mirtillo* (áfonya), *Pesca gialla* (sárgahúsú őszibarack), *MORA* (szeder). Valamennyi termék 1,5 kg-os, üveges kiszerelésű.

A TERMÉKEK JAVASOLT ADAGOLÁSA: Gyümölcsfagyaltoknál friss vagy fagyasztott gyümölcs hozzáadása nélkül 100 gr/liter keverék, 400 gr friss, vagy fagyasztott gyümölcs hozzáadása esetén 50 gr/liter keverék. A cukrászati krémek esetében tetszés szerint, de általában 80-100 gr/kg krém.



FAGYALT ALAPANYAGOK



CUKRÁSZATI ALAPANYAGOK



ALAPPOROK KRÉMES (TEJES) FAGYALTOKHOZ

A termékek felhasználásával készített fagyalt krémes, jól kenhetővé válik, ill. a tárolási idő alatt is optimális állagú marad.

VÁLASZTÉK TERMÉKVÁLASZTÉK ÉS KISZERELÉS: Alapporok meleg (pasztórizált) eljáráshoz: *Nevepann 50 C* 2,5 kg-os, zacskós, kiszerelésű, *Nevepann Baviera* 2,5 kg-os, *Nevepann 100 Mix* 2 kg-os zacskós kiszerelés.

Alappor „magas” fagyaltok készítéséhez: *Nevepann 1 kg-os*, zacskós kiszerelés.

Alapporok hideg eljáráshoz: *Nevepann 50 F*, *Nevepann 100 Mix Superpanna CF* 2,5 kg-os, zacskós, ill. 20 kg-os, vödörös kiszerelésű.

A TERMÉKEK JAVASOLT ADAGOLÁSA: *Tejes* (hideg, meleg) alaphoz egyaránt 50 gr alappor, 230/250 gr cukor, 1 liter tej. Az ízpaszták adagolása ált. 80-100 gr/liter keverék. Az egyes ízekben fel van tüntetve a konkrét adagolás.



ALAPPOR GYÜMÖLCS FAGYALTOKHOZ

Nevepann 50 F 2,5 kg-os kiszerelésű. *Nevefrutta* 2,5 kg-os, zacskós kiszerelésű.

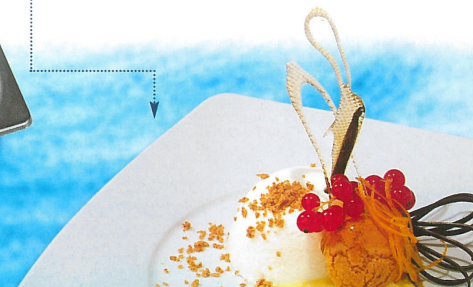
VÁLASZTÉK A TERMÉKEK JAVASOLT ADAGOLÁSA: 50 gr alappor, 300/350 gr cukor, 1 liter víz. Ízesíteni tetszőleges Delipasta gyümölcscsel lehet 100 gr/liter keverék. Friss, vagy fagyasztott gyümölcs hozzáadása esetén 50 gr Delipasta 1 liter, 400 gr gyümölcstől tartalmazó keverékhez.



ALAPANYAGOK PARFÉKHOZ ÉS MELEG FAGYALTOKHOZ SELEN

A **SELEN** termék egyaránt alkalmas parfék és meleg fagyaltok készítésére. A belőle készített édességek hosszú ideig megőrzik krémeségüket negatív hőmérsékleten is, továbbá jól szeletelhetőek maradnak. A termék 2,5 kg-os, zacskós kiszerelésű.

VÁLASZTÉK A TERMÉK JAVASOLT ADAGOLÁSA: *Parfék készítése:* planetáriumban összekeverünk 500 gr **SELEN**-t 1 liter hideg tejjel, majd 3-4 percig magas fokozaton felverjük. *Meleg fagyalt készítése:* planetáriumban összekeverünk 300 gr **SELEN**-t 400 gr hideg tejjel és 300 gr hagyományos (fagyasztott) fagyalttal. Az egészet felverjük a végén hozzáadott Delipasta ízesítéssel.





KÉSZPOROK

A termékek magas gyümölcstartalmúak, megfelelő arányban tartalmazzák már a stabilizálókat, emulgeáló anyagokat és a cukrokat. Rendkívül egyszerűen és gyorsan kiváló minőségű gyümölcsfagylaltokat, parfékat és gyümölcsös muosse krémeket és áztató szirupokat készíthetünk a termékek segítségével. A termékek paszta, ill. por formátumban kaphatóak.

VÁLASZTÉK

TERMÉKVÁLASZTÉK ÉS KISZERELÉS:

IPERFRUTTA PASZTÁK: ACE (A C E vitaminos egzotikus gyümölcsök), **Albicocca** (sárgabarack), **Amarena** (meggy), **Ananas** (ananasz), **Banana** (banán), **Cocco** (kókusz), **Cuor d'Anguria** (görögdinnye), **Fico** (füge), **Fragola** (eper), **Fragolina di Bosco** (erdei szamóca), **Frutti di Bosco** (erdei gyümölcs), **Kivi** (kiwi), **Lampone** (málna), **Limone** (sárgadinnye), **Limone Sicilia**, **Mandarino** (mandarin), **Melone** (sárgadinnye), **Mela Verde** (zöldalma), **Mirabilandia** (vegyes trópusi ízek), **Mirtillo** (áfonya), **Mirto** (mirtusz), **Papaya** (papaya), **Pesca gialla** (sárgahúsú őszibarack), **Pera Williams**.

Valamennyi termék 1,5 kg-os, üveges kiszerelésű.

IPERFRUTTA POROK: **Arancello** (narancs), **Cedrello** (cédrus), **Coccobello** (kókusz), **Limoncello** (citromos likőr), **Mandarinello** (mandarin), **Pompelmo Rosa** (grapefruit), **Limone Sorrento**.

Valamennyi termék 1,25 kg-os, zacskós kiszerelésű.

Gyümölcs-citromos csokoládé, Narancsos csokoládé, Chilis csokoládé

A TERMÉKEK JAVASOLT ADAGOLÁSA:

Fagylaltokhoz: 1 üveg termék, 2 üveg folyadék, mely lehet víz és tej, v. a kettő kombinációja. 1 zacskó termék és 2,5 liter folyadék az előzőekkel megegyezően.

Parfék: 500 gr termék 1 liter tejszínnel összekeverve és planetáriumban felfelve. „Áztató” szirupok: 1 egység termék 2 egység víz. Az „áztató” szirupokat ecsettel vizsik fel a piskótára, hogy ne legyen a sütemény belseje száraz, ill. még egy ízzel többet tehetünk a süteménybe. Pl.: tiramisú esetében kávéss lével kenjük be a krémek közötti piskótaréteget.



Soft-Ice

TERMÉKEK LÁGY FAGYLALTOK KÉSZÍTÉSÉHEZ

Recept:

Nevepann 50 F alappor hideg eljáráshoz - 50 gr

Pamatis porformájú termék - 10 gr

Cukor 220/230 gr

1 liter tej

A porokat és a tejet alaposan összekeverjük, s ezáltal előállítottuk a lágy fagylalt gépekhez szükséges speciális alapkeveréket. **Joghurt fagylalt készítése:** az alapkeveréket Yog 30, v. Fabbriyog porral ízesítjük. (30 gr joghurtpor/liter keverék)



Per relati e dolci allo yogurt



FÉLKÉSZ POROK

TERMÉKVÁLASZTÉK ÉS KISZERELÉS:

Fabbriyog (intenzívebb íz) **Yog 30**.

Chilis csokoládé, körtés csokoládé, csokoládé, narancs, citrom

Mindkét termék 1 kg-os, zacskós kiszerelésű.

Cukrászati felhasználás: joghurtos krémek esetén 1 kg semleges krémhez 30-40 gr joghurtport keverünk.

A TERMÉKEK JAVASOLT ADAGOLÁSA:

Mindkét termékből 30 gr/liter keverék (tejes alap). Fagyasztás előtt alaposan, csomómentesen el kell keverni a joghurtport az alaplével.



AMARENA FABBRI

Kandírozott meggysemek szirupban. A termék egy régi és nagy hagyomány jelképe, mely a minőség és az édesség fogalmát jelenti. A színvonalas cukrászat tökéletes alapanyaga.

Igen széles területen lehet alkalmazni: tökéletes tölteléknek, parfék, torták, gyümölcssaláták gazdagításához. A cukrászat bármely területén kimeríthetetlen dekorálási és ízesítési lehetőséget nyújt. **Fagylaltozókból:** kelyhek díszítéséhez, illetve a tégelyben lévő fagylaltok variegálásához

VÁLASZTÉK

TERMÉKVÁLASZTÉK ÉS KISZERELÉS:

Amarena Fabbri 18/20, Amarena Fabbri 20/22, 3,2 kg-os fémdobozos kiszerelés, Opálüveges Amarena, kiszerelés: 120 gr, 600 gr, 1200 gr.



VARIEGATÓK

Fabbri specialitások a kézműves fagylaltok tégelyben történő variegálásához (rétegezéséhez).

VÁLASZTÉK

TERMÉKVÁLASZTÉK ÉS KISZERELÉS:

Amarena Fabbri (meggy), **Amarena Export**, **Fragola** (eper), **Frutti di Bosco** (erdei gyümölcs), **3,2 kg-os fémdobozos kiszerelés. Croccoloso Gianduia** (mézes mandula darabok sötét csokoládészószban), **Croccoloso Mandorle e Pinoli** (fenyőmagok mandulaszószban), **Croccoloso Nocciola** (ropogós,ogyorós), **Croccoloso Bianco** (ropogós, fehér csokoládés), **Croccoloso Biscotto Croc**, **Croccoloso Cioccorancio** (csokis narancs) 3,2 kg-os kiszerelés.

Újdonság: Variegato Cseresznye és Variegato Málna



Top Fabbri

TOPPINGOK, ÖNTETEK:

Egy speciális öntetcsalád, torták, fagylaltok, parfék, gyümölcseklyhek díszítéséhez, ízesítéshez, gazdagításához. A termék állagának jellegzetességei miatt, kiválóan alkalmas alacsony hőmérsékleten, pl. a kelyhek, illetve tégelyben lévő fagylaltok dekorálásához.

Cukrászati felhasználása: tányérdesszertek, pudingok, parfék mousse-ok díszítésére. Bárokban, éttermekben is minden évszakban kiválóan felhasználható.

VÁLASZTÉK

TERMÉKVÁLASZTÉK ÉS KISZERELÉS:

Újdonság: ACE (A, C, E vitaminos egzotikus gyümölcsök), **Aceto Balsamico** (balzsamos ecet), **Amarena** (meggy), **Amaretto** (keserű mandula), **Cacao** (kakaó), **Cioccolato** (csokoládé), **Choco Bianco** (fehér csokoládé), **Caramello** (karamell), **DULCE DE LECHE** (Argentín édesség), **Fragola** (eper), **Fragolina di Bosco** (erdei szamóca), **Frutti di Bosco** (erdei gyümölcs), **Kivi** (kiwi), **Lampone** (málna), **Limoncello** (citromos likőr), **Mirtillo** (áfonya), **Nuasella** (nutella), **Pesca Gialla** (sárgahúsú őszibarack), **Tropical Blu** (Blu Curacao), **Vaniglia** (vanília), **Croccant** (hidegre dermedő).

Valamennyi termék 950 gr-os, flakonos kiszerelésű.

Caffé (kávé), **Zabaione** (tojáslikőr).

Mindkét termék 900 gr-os, flakonos kiszerelésű.

Nocciola (mogyoró) 800 gr-os, flakonos kiszerelésű.

