

Novedades Heladería 2016

Ready Line:

Mix completo en polvo listo para preparar un delicioso helado. Tan solo hay que añadir agua o leche y listo, manteniendo el sabor artesanal.



3100020 Chocolate Blanco



3100035 Manzana Verde



3100217 Sandía

Gelatella



Gelatella es una crema con múltiples aplicaciones: Perfecta para decorar helado en capas, para vetear y como sabor de helado.

Sabores:



3100174
CLÁSICA

La única ideal para ser mantecada añadiendo leche



1333403
CHOCOMILKY

Chocolate con leche



1333503
PRALINWHITE

Chocolate blanco con almendras pralinadas



1333603
CRISPYNUT

Avellana y chocolate con granillos de avellana



1333703
CRUNCHYCHOC

Chocolate con pailleté feuilletine

H₂Oft:

Mix en polvo para la elaboración de Helado Soft. Preparación con agua.

3305767 Chocolate



3305768 Sandie



3305769 Vainilla



Topping:

Siropes para decorar helados, postres y tartas, también ideal para batidos.

3305764 Gelatella **Gelatella**

3305765 Chocolate Blanco



3305766 Galleta Speculoos



Pasta Crema:

Pastas para elaborar un delicioso helado y también para su uso en pastelería.

3305763 Cheesecream
100 g por l / mix

Granizados J (64 (1 + 4)):

Gran línea de jarabes para granizados y Snow Cone

3305761 Chicle

3305762 Lima-Limón

Snow cone kit:

Compuesto por:

- Máquina Snow Cone (disponible manual de uso)
- 400 conos
- Cucharón
- Botellas con dosificador



MARTIN BRAUN, S.A.

Molina de Segura (Murcia) - Spain - Tel. +34 968 611 712 - info@martinbraun.es - www.martinbraun.es

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPPE

