

NOVINKY 2017

Ze země "La dolce vita"

Gelato Italiano



"Pravá"



"Výtečná"



"Lákavá"



ODMĚŇUJÍCÍ



OSVĚŽUJÍCÍ



UNIVERZÁLNÍ



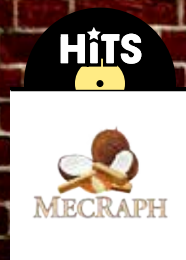
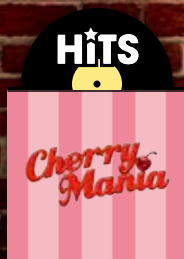
TRIUMFÁLNÍ





**LA SELEZIONE DEI GUSTI PIÙ AMATI
PER PORTARE UN SUCCESSO ASSICURATO IN GELATERIA:**
tante ricette diverse e sfiziose che accontentano tutti i veri amanti del gelato.

**VÝBĚR TĚCH NEJOBLÍBENĚJŠÍCH PŘÍCHUTÍ,
KTERÉ KAŽDÉMU VÝROBCI ZMRZLINY ZARUČÍ ÚSPĚCH:**
*mnoho různých lahodných receptur, které každého skutečného
milovníka zmrzliny uspokojí.*



Inspirato ad uno dei piatti tipici
e più famosi italiani:

L'insalata Caprese!

Un gelato al gusto di mozzarella di bufala,
variegato con una salsa e pezzi di pomodoro
semicanditi (Made in Italy).

Il gusto e la dolcezza della mozzarella di bufala
si unisce all'intrigante sapore del pomodoro per
rompere gli schemi della tradizione e diventare
una proposta unica e innovativa.

*Inspirováno jednou
z nejproslulejších tradičních
italských specialit:*

Salátem Caprese!

*Zmrzlina s příchutí buvolí mozarely dochucená
šťávou a kousky částečně kandovaných rajčat
(vyrobena v Itálii).*

*Chuť a sladkost buvolí mozarely se snoubí
s překvapující příchutí rajčat, rozbíjí tradiční mo-
dely a proměňuje se v jedinečnou a inovativní
nabídku.*

■ Kód 14701

Descrizione:

- N. 1 secchiello barrierato da 3 kg
di PASTA CUORE AL LATTE DI BUFALA
- N. 1 secchiello barrierato da 3 kg
di FIORDIPOMODORO

Obsahuje:

- 1 balení o obsahu 3 kg výrobku
PASTA CUORE AL LATTE DI BUFALA
- 1 balení o obsahu 3 kg výrobku
FIORDIPOMODORO



RICETTA

**50 g di Pasta Cuore al latte di Bufala
+ 1 kg di base bianca.**

Aggiungere 50 g di Pasta Cuore al latte
di Bufala per ogni Kg di base bianca
e mantecare il composto.

Variegare con il Fiordipomodoro.

RECEPTURA

**50 g pasty Cuore al latte di Bufala
+ 1 kg bílého základu**

Přidejte 50 g pasty Cuore al latte di
Bufala na kilogram bílého základu
a dávku směsi zamrazte.

Dochutte variegatem Fiordipomodoro.



BESO DOBLE



Al passo con la golosità

Lasciatevi affascinare da Beso Doble, il gelato che si ispira ai seducenti dolci "Baci di dama".

Questo gusto è un appassionante incontro tra la morbidezza della NOCCIOLA, la decisione del CACAO e l'intensità della variegatura al CIOCCOLATO FONDENTE.

Un passo a due di golosità su note croccanti di granella di biscotti al cacao e mandorle intere tostate, per un gelato al bacio.

V tanci se sladkostí

Nechte se uchvátit zmrzlinou Beso Doble, která je inspirovaná svůdným dezertem „Baci di Dama“.

Tato příchut' je vášnivým spojením jemnosti LÍSKOVÝCH OŘECHŮ, výraznosti KAKAA a intenzivní dochucující složky TMAVÉ ČOKOLÁDY. Dvojkrok sladkosti na křupavou notu zrn kakaových sušenek a celých pražených mandlí vytváří zmrzlinu s příchutí bacio.

■ Kód 14708

Composto da:

- N. 1 secchiello barrierato da 4,5 kg di PASTA BESO DOBLE
- N. 1 secchiello barrierato da 4,5 kg di VARIEGATO BESO DOBLE

Obsahuje:

- 1 balení o obsahu 4,5 kg výrobku PASTA PESO DOBLE
- 1 balení o obsahu 4,5 kg výrobku BESO DOBLE VARIEGATE

RICETTA

150 g di Pasta Beso Doble

+ 1 kg di base bianca.

Aggiungere 150 g di Pasta Beso Doble per ogni Kg di base bianca e mantecare il composto.

Variegare con il Variegato Beso Doble.

RECEPTURA

150 g pasty Beso Doble

+ 1 kg bílého základu

Přidejte 150 g pasty Beso Doble na kilogram bílého základu a dávku směsi zamrazte.

Protřete variegatem Beso doble.



MERCHANDISING / PODPORA PRODEJE

STICKER BESO DOBLE

■ Cod. 46314

SAMOLEPKA BESO DOBLE

■ Kód. 46316



Tiramisù sbaľiato



Legati alla tradizione

ma ispirati dalle nuove tendenze!

Riscopri la zuppa inglese più buona, il tiramisù più cremoso e lo zabaione più sublime. Abbina il Mascarpone Premium ai golosi variegati MEC3 e divertiti a sbagliare il tuo Tiramisù. Stupisci i tuoi clienti con il raffinato Dacquoise, l'affascinante Red Velvet e il goloso Brownie.

Spojeno s tradicí,

ale inšpirováno novými trendy!

Znovu objavte lahodné zuppa inglese, nejkrémovější tiramisù i božské zabaione.

Spojte Mascarpone Premium s lahodnou dochucující složkou od společnosti MEC3 a vychutnejte si své variace na Tiramisù. Zapůsobte na své zákazníky rafinovaným Dacquoise, okouzlujícím Red Velvet (Rudým sametem) a báječným Brownie.



Ricetta BROWNIE

Il gelato con pezzi di torta

Brownie ricchi di cioccolato e golosita. -

1 busta (1,425 Kg) di EXTRA MILKY Cod. 08146

+ 3 litri di latte

+ VARIEGATO BROWNIE Cod. 14679

+ una spolverata di cacao

Receptura BROWNIE

Zmrzlina s kousky koláčků Brownie obsahující
spoustu čokolády a mléka.

1 sáček (1,425 kg) výrobku

EXTRA MILKY Kód 08146

+ 3 litry mléka

+ BROWNIE VARIEGATE Kód 14679

+ kakao na posypání

Ricetta DACQUOISE

Raffinato e morbido biscotto alla mandorla
in un gelato di alta pasticceria.

70 g di PASTA TORRONCINO Cod. 14024

per Kg di Base Bianca

+ VARIEGATO DACQUOISE Cod. 14682

Receptura DACQUOISE

Rafinovaná měkká mandlová sušenka
ve zmrzlině z prvotřídní cukrářské výroby.

70 g pasty TORRONCINO Kód 14024

na kilogram bílého základu

+ DACQUOISE VARIEGATE Kód 14682



Ricetta RED VELVET

Uno dei dolci Americani più diffusi
diventa un gelato in una esplosione
di gusto e colore.

20-30 g di BASE QUARK Cod. 08014

per Kg di Base Bianca

+ VARIEGATO RED VELVET Cod. 14681

Receptura RED VELVET

Jeden z nejoblíbenějších amerických dezertů
nyní jako zmrzlina s explozí
chutí a barev.

20-30 g BASE QUARK

Kód 08014

na kilogram bílého základu

+ VARIEGATO RED VELVET Kod 14681



A wooden-framed chalkboard sign with the brand name 'GranFrutta' in a large, stylized script. Below it, in smaller capital letters, is the phrase 'IL MEGLIO DELLA FRUTTA - TO NEJLEPŠÍ Z OVOCE'. At the bottom of the sign, the word 'semplicemente!' is written in a cursive script. Below the sign, a rectangular block of pink sorbetto is shown, garnished with fresh raspberries, blackberries, and red currants. The sorbetto is placed on a wooden crate. To the right of the crate is a whole pineapple, and in the bottom right corner is a single peach. In the bottom left corner, there are some cherries. The background is a light, neutral color.

GranFrutta®
IL MEGLIO DELLA FRUTTA - TO NEJLEPŠÍ Z OVOCE
semplicemente!

**L'INNOVATIVA GAMMA DI PASTE CONTENENTI FINO IL 70% DI FRUTTA
PER PRODURRE, IN MODO SEMPLICE, UN SORBETTO DALLA QUALITÀ UNICA,
CAPACE DI STUPIRE PER GUSTO E PRATICITÀ ANCHE I GELATIERI PIÙ ESIGENTI.**

**INOVATIVNÍ ŘADA PAST OBSAHUJÍCÍCH AŽ 70 % OVOCE PRO SNADNOU PŘÍPRAVU
OVOCNÉ ZMRZLINY VÝJIMEČNÉ KVALITY, KTERÉ DOKÁŽOU SVOU CHUŤ
A PRAKTIČNOSTÍ PŘEKVAPIT I TOHO NEJNÁROČNĚJŠÍHO VÝROBCE ZMRZLINY.**

Prodotti / Products:

■ Albicocca <i>Meruňka</i>	Kód 18364
■ Amarena <i>Víšeň</i>	Kód 18360
■ Ananas <i>Ananas</i>	Kód 18359
■ Banana <i>Banán</i>	Kód 18387
■ Fragola <i>Jahoda</i>	Kód 18350
■ Frutti di Bosco <i>Lesní ovoce</i>	Kód 18355
■ Gusto Mela Verde <i>Zelené jablko</i>	Kód 18365
■ Lampone <i>Malina</i>	Kód 18352
■ Mango Alphonso	Kód 18351
■ Melone <i>Meloun</i>	Kód 18353
■ Pesca <i>Broskev</i>	Kód 18363
■ Rio Açaí	Kód 14664

Composto da:

- Cartone con 2 secchielli barrierati da 5 kg

Obsahuje:

- karton obsahuje 2 balení o obsahu 5 kg

RICETTE / RECEPTY

GELATO & SOFT / ZMRZLINA & SOFT

785 g di prodotto + 1 l di acqua
(latte per la Granfrutta banana)

785 g výrobku + 1 l vody
(na banánovou zmrzlinu Granfrutta
použijte mléko)

YOGURT / JOGURT

1,120 l di acqua + 880 g Granfrutta
+ 1 Kg di Base Bianca
+ 150 g di GreekYo, Cod. 14544

1,120 l vody + 880 g pasty Granfrutta
+ 1 kg bílého základu
+ 150 g Greekyo, Kód 14544

GHIACCIOLI / NANUKY

500 g di prodotto + 1 l di acqua
500 g výrobku + 1 l vody

SMOOTHIES / SMOOTHIE

90 g di prodotto
+ 100 g di latte (oppure 50 g di acqua)
+ 150 g di ghiaccio

90 g výrobku
+ 100 g mléka (nebo 50 g vody)
+ 150 g ledu

12 PASTE AD ALTISSIMO DOSAGGIO DI FRUTTA
12 PAST S VYSOKÝM OBSAHEM OVOCE

QUALITÀ DEL PRODOTTO E PRATICITÀ INCOMPARABILI
NEPŘEKONATELNÁ KVALITA A PRAKTIČNOST VÝROBKU

ATTENTA SELEZIONE DELLE MIGLIORI MATERIE PRIME
PEČLIVÝ VÝBĚR NEJKVALITNĚJŠÍCH SUROVIN

I Classici

Gusti selezionati da veri esperti.

La selezione per noi è un Classico
MEC3 da sempre seleziona le migliori nocciole, pistacchi, mandorle, noci e pinoli
creando diverse paste da sapori e qualità diverse,
per far emergere la tua gelateria.

Klasika

Příchutě vybrané skutečnými odborníky.

Naší volbou je klasika.

*Společnost MEC3 vždy vybírá nejlepší lískové ořechy, pistácie, mandle, vlašské ořechy
a piniové oříšky pro výrobu různých past s rozmanitými chutěmi a kvalitami, díky nimž se
vaše výrobní zmrzlina odlišuje od ostatních.*





Pasta Pistacchio 100% Selection MEC3

Una pasta purissima che nasce dall'incontro di tre varietà di pistacchio che insieme creano un gusto unico dall'equilibrio perfetto. Il colore del prodotto riesce a raggiungere una colorazione verde marroncina senza la presenza di alcun colorante e il gelato che ne deriva è caratterizzato da decise note aromatiche di pistacchio tostato.

Pistácie 100% Výběrová pasta

Čistá pasta vytvorená spojením tří různých druhů pistácií, které společně vytvářejí dokonale vyváženou, jedinečnou chuť. Výrobek nabývá zelené až světle hnědé barvy bez přítomnosti jakýchkoli umělých barviv a výsledkem je zmrzlina s charakteristickými aromatickými tóny pražených pistácií.

DOSAGGIO CONSIGLIATO

80-120 g per kg di base bianca

DOPORUČENÉ DÁVKOVÁNÍ

80-120 g na kg bílého základu

■ Kód 14689

Descrizione / Obsahuje:

- N. 2 secchielli barrierati da 4 kg
- 2 balení o obsahu 4 kg



Pasta Mandorla 100% Avola

Una pasta inconfondibile è quella fatta con le mandorle di Avola, la varietà più pregiata sui mercati internazionali.

Questa mandorla, coltivata tra le province più soleggiate d'Italia, Siracusa e Ragusa, ottiene un sapore unico e la sua filiera è garantita dal Consorzio Mandorle di Avola. Ne deriva un gelato dal gusto delicato e raffinato.

Mandle 100% Pasta Avola

Nezaměnitelná pasta vyrobená z mandlí z Avoly, nejceněnějšího druhu na mezinárodním trhu. Tyto mandle, které se pěstují v nejslunnějších provinciích Itálie – Siracusa a Ragusa – získávají jedinečné aroma a jejich dodavatelský řetězec je garantován konsorciem Mandorla di Avola. Výsledkem je zmrzlina s jemnou a rafinovanou chutí.

DOSAGGIO CONSIGLIATO

120-150 g per kg di base bianca

DOPORUČENÉ DÁVKOVÁNÍ

120-150 g na kg bílého základu

■ Kód 14684

Descrizione / Obsahuje:

- N. 2 secchielli barrierati da 4 kg
- 2 balení o obsahu 4 kg



Pasta Pinolo 100% Mediterraneo

Una pasta purissima dal colore bianco avorio uniforme, fatta con i pinoli più pregiati che crescono sulle sponde del Mediterraneo, per creare un gelato dal colore chiaro e i profumi resinosi del pino, capace di sedurre ogni palato.

Piniové oříšky 100% Středomořská pasta

Čistá pasta s rovnoměrnou slonovinově bílou barvou, vyrobená z nej kvalitnějších piniových oříšků, které rostou na březích Středozemního moře. Vzniká světle zbarvená zmrzlina s pryskyřičnou příchutí pinií, která dokáže svést každý mlsný jazyček.

DOSAGGIO CONSIGLIATO

80-120 g per kg di base bianca

DOPORUČENÉ DÁVKOVÁNÍ

80-120 g na kg bílého základu

■ Kód 14691

Descrizione / Obsahuje:

- N. 2 secchielli barrierati da 2,3 kg
- 2 balení o obsahu 2,3 kg





**UNA FAMIGLIA DI PRODOTTI DALLA PREPARAZIONE PRATICA E VELOCE
CON POLVERE E GOCCE DI VERO CIOCCOLATO.**

Extra è la linea premium per gelaterie che non temono confronti.

**SKUPINA VÝROBKŮ PRO SNADNOU A RYCHLOU PŘÍPRAVU
S ORIGINÁLNÍMI ČOKOLÁDOVÝMI LUPÍNKY.**

EXTRA je prémiová řada výrobků pro výrobní zmrzliny, které se nebojí srovnání.



EXTRA DARK

■ Kód 08145

Il lato fondente del gelato.
Temná strana zmrzliny



EXTRA MILKY

■ Kód 08146

Il cioccolato al latte diventa gelato.
Mléčná čokoláda se stala zmrzlinou



EXTRA BLACK

■ Kód 08220

Il più nero tra i cioccolati.
Nejtmaší mezi čokoládami



EXTRA WHITE

■ Kód 08147

Il carattere dolce del cioccolato.
Sladká osobitost čokolády

Il cioccolato
incontra il caramello.

Čokoláda
se setkává s karamellem.

RICETTA

1,56 Kg prodotto
+ 1,25 l di acqua bollente
+ 1,25 l di latte bollente.

RECEPTURA

1,56 kg výrobku
+ 1,25 l vroucí vody
+ 1,25 l vroucího mléka

■ Kód 08390

Descrizione:

- N. 6 sacchetti
per cartone da 1,56 Kg

Obsahuje:

- 6 sáčků o obsahu
1,56 kg v kartónu



Con pepite di un raro ed esclusivo
cioccolato: il cioccolato biondo.
*S hrudkami vzácné exkluzivní čokolády:
blond čokolády.*

Dal delicato profumo di pasta frolla tostata
e di latte caramellato.
*S jemnou příchutí křehkého opékaného
pečiva a karamelizovaného mléka.*

Un ricetta unica per offrire nuove emozioni
con un nuovo cioccolato.
*Unikátní receptura nabízející nové emoce
s novou čokoládou.*





Cookies® The Original: (originální)

Da oltre 15 anni
è l'originale gelato
al biscotto, combinazione
unica tra la pasta Biscottino
e il goloso variegato al
cioccolato e nocciole,
impreziosito da croccanti
frollini italiani!

*Již více než 15 let je zde
originální sušenková zmrzlina,
jedinečná kombinace pasty
Biscottino a dochucující
složky s lískovými ořechy,
obohacená křupavými
italskými křehkými
sušenkami!*

■ KIT COOKIES® CBF A LŽIČKY kód. 14453

PESO / HMOTNOST: 11,8 kg

Composizione del kit / Sada obsahuje:

- Pasta Biscottino® / - Pasta Biscottino®
Kód 14094 - Secchiello / Balení 4,5 kg
- Variegato Cookies® / Cookies® Variegato
Kód 14322 - Latta / Balení 6 kg
- Frollini Cookies® / Sušenky Cookies®
Kód 16047 - Sacchetto / Sáček 0,7 kg
- Cookies® Spoon
Kód 16056 - Sacchetto / Sáček 0,6 kg



Cookies® Gluten Free (bezlepková)

Il gelato al biscotto
più famoso
in gelateria
ora in versione
senza glutine!

*Nejslavnější sušenková
zmrzlina ve výrobě zmrzliny,
nyní v bezlepkové verzi!*

■ COOKIES® GLUTEN FREE

Composizione / Obsahuje:

- Variegato Cookies® Gluten Free
Cookies® Gluten Free Variegato
Kód 14337 - 2 balení po 6 kg
- Frollino Cookies® Gluten free
Sušenky Cookies® Gluten Free
Kód 16068
3 kg (6 sáčků po 0,5 kg)



Cookies® Black (černá)

La delicata
cremosità del cioccolato
bianco e l'energica
croccantezza dei frollini
extradark
in un mix goloso
e accattivante!

*Jemná krémovost bílé
čokolády a energická
křupavost extra tmavých
křehkých sušenek v báječné
a neodolatelné kombinaci!*

■ KIT COOKIES® BLACK Cod. 14476

PESO / HMOTNOST: 11,5 kg

Composizione del kit / Sada obsahuje:

- Pasta Cookies Black
Cookies® Black Paste
Kód 14582 - Secchiello / Balení 4,5 kg
- Variegato Cookies® Black
Cookies® Black Variegato
Kód 14581 - Latta / Balení 6 kg
- Frollini Cookies® Black
Křehké sušenky Cookies® Black
Kód 16484 - Sacchetto / Sáček 1 Kg

Cookies® Spicy:

dai un tocco Spicy alla tua vetrina!

Quando il gelato al biscotto si arricchisce di un coinvolgente aroma di zenzero e cannella e il gusto di caramello si unisce a croccanti frollini speziati nasce Cookies Spicy!

Provalo in tutta la sua versatilità: **eccezionale come pasta e irresistibile come variegato**, Cookies Spicy è il prodotto per il gelato ideale in risposta ai trend di crescita dei biscotti speziati, che sempre di più stanno aumentando la presenza nelle vetrine di tutto il mondo. Le ricette suggerite vanno dallo sfizioso gelato al gusto Spicy Cheesecake ai golosi Spicy Italian e Banana, per finire con il classico abbinamento con caffè!

Provale tutte e dai un tocco spicy alla tua vetrina!



Cookies® Spicy:

*Dodá vašemu prodejnímu místu
kořeněný (Spicy) nádech!*

Když se sušenková zmrzlina obohatí o podmanivou vůni zázvoru a skořice a příchut' karamelu se propojí s křupavými kořeněnými sušenkami, zrodí se zmrzlina Cookies Spicy!

Vyzkoušejte výrobek Cookies Spicy v celé jeho mnohostranné použitelnosti pro výrobu zmrzliny: **je skvělý jako pasta a také jako neodolatelná dochucující složka**, je dokonalou odpovědí na vzrůstající trend používání kořeněných sušenek, které se stále častěji objevují na prodejních pultech celého světa. Receptury nabízejí celou škálu zmrzlín od vynikající zmrzlinové příchutě Spicy Cheesecake přes báječné Spicy Italian a Spicy Banana až po klasickou kombinaci s kávou!

Vyzkoušejte je všechny a dodejte svému prodejnmu místu kořeněný nádech!

■ Kód 14695

Descrizione:

- N.2 latte da 6,00 kg

Obsahuje:

- 2 balení po 6,00 kg





Quella® Che:

Proponi una gamma di prodotti
senza olio di palma?
Prova la Quella® Che...:
tutta la golosità della Quella®
nella versione con olio di girasole!

Quella® Che:

*Už máte sortiment produktů
bez palmového oleje?
Vyzkoušejte Quella® Che...:
Veškerá lahodnost řady Quella®
ve variantě se slunečnicovým olejem!*



■ **Kód 14568**

Composizione:

- N. 2 latte da 6,00 Kg

Obsahuje:

- 2 balení
po 6,00 kg



Quella® Milky:

La morbida crema al gusto di cioccolato al latte, irresistibile tal quale e perfetta per dare ai tuoi cremini una caratteristica nota di golosa dolcezza!

Quella® Milky è il prodotto ideale per conquistare i consumatori di ogni età!

Quella® Milky:

Hladký krém s příchutí mléčné čokolády, neodolatelný přesně tak, jak je, a dokonale vhodný pro navození typického tónu lahodné sladkosti vašich cremini!

Quella® Milky je ideální výrobek, kterým přilákáte zákazníky všech věkových skupin!



■ **Kód 14680**

Composizione:

- N.2 latte da 6,00 Kg

Obsahuje:

- 2 balení po 6,00 kg

Quella® Crunchy:

Quando il gusto di nocciole e cacao sposa la croccantezza dei crispies di riso nasce Quella® Crunchy!

Provala a strati nei tuoi cremini, alternandola col gelato per sperimentare intriganti mix di consistenze o come variegato per esaltarne l'effetto crunchy!

Quella® Crunchy:

Když se chuť lískových ořechů a kaka a spojí s křupavostí čokoládové rýže, zrodí se Quella® Crunchy!

Zkuste ji použít ve vašich cremini ve střídavých vrstvách se zmrzlinou a vychutnejte si překvapující směsici konzistencí, nebo jako dochucující složku ke zdůraznění křupavého efektu!



■ **Kód 14677**

Composizione:

- N. 2 latte da 5,00 Kg

Obsahuje:

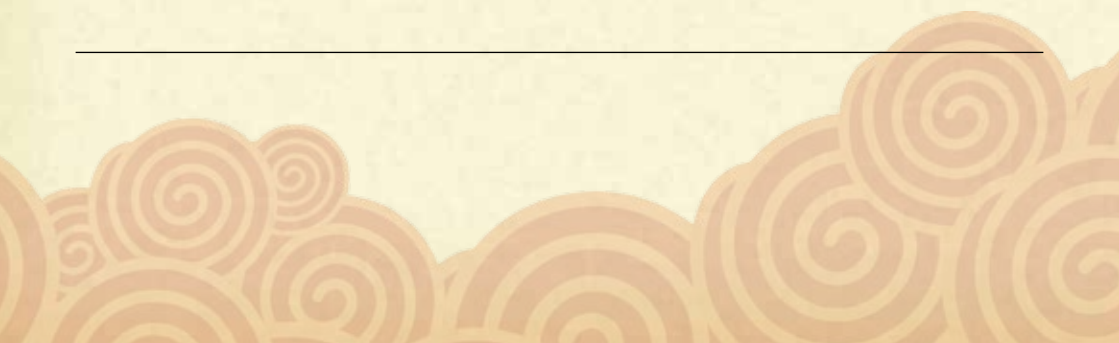
- 2 balení po 5,00 kg



POZNÁMKY



POZNÁMKY



KŘUP

TEMNÝ ZVUK POTĚŠENÍ

LA GELATISSERIE:
PASTICCERIA GELATA, QUADRATA E
OGGI IRRESISTIBILMENTE CROCCANTE

LA GELATISSERIE:
ZMRZLINOVÉ DEZERTY HRANATÉHO TVARU,
NYNÍ NEODOLATELNĚ KŘUPAVÉ.

 **Gelatissérie**
PASTICCERIA AL QUADRATO

PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTACI:
PRO VÍCE INFORMACÍ NÁS KONTAKTUJTE:



+420 241 001 271



info@mec3.cz



mec3.cz

