



En las
bases del
gusto goloso

Die **Basen**
für **leckeren**
Geschmack





Índice Inhalt

Introducción	5
Einleitung	
Bases de Leche.....	6
Basen für Milchspeiseeis	
Basi Alba	8
Base Alba 50	9
Base Alba 100.....	9
Base Alba	10
Base Alba Completa.....	11
Basi MB	12
Base MB 50	12
Base MB 100	13
Base MB 200	13
Basi Soave	14
Base Soave	15
Base Soave 200	15
Basi Natura	16
Base Natura 50.....	16
Base Natura Evolution 100.....	17
Base Natura.....	17
Panna Base	18
Base Superlatte	19
Base TuttoPanna 50	20
Base TuttoPanna "F" 100	20
Base TuttoPanna 100 "CD"	22
Base TuttoPanna "C" 100	23
Base Elena	25
Base Marva	26
Gran Base	26
Basi G	28
Base G Creme	29
Base G Menomeno.....	29
Kit Risogel	30
Base Sojagel	31
Bases Fruta.....	32
Basen für Fruchtspeiseeis	
Base Natura Frutta 50	34
Base Natura In Pasta	35
Gelmix.....	37
Super Gelmix	37
Super Gelmix "D"	38
Ultra Gelmix	39
Base Frutta-Frutta	40
Base Frutta "Le Vellutate"	40
Base "G" Frutte	42
Base Divina	43
Semifrios	44
Halbgefrorenes	
Base Semifreddo Perfetto	47
Base Natura Semifreddo Perfetto	47
Semifreddo Base	48
Base Tipo "M"	49



Sin Grasas
Ohne Fett



Grasas Vegetales
Pflanzliche Fette



Naturaleza
Natur



Grasas Animales
Tierische Fette



Preparación en caliente o en frío
Warme oder kalte Zubereitung



Tu
creatividad
necesita buenas
bases

Um Ihre **Kreativität**
zu entfesseln,
brauchen Sie gute **Basen**

El gusto goloso y la cantidad obtenida de un helado dependen de una multitud de factores, pero no se puede prescindir de uno: **la Base**. Las bases son la primera piedra sobre la que hay que construir una receta de éxito, el perfecto equilibrio de grasas, azúcares y proteínas es lo que precisamente permite obtener un helado bien estructurado al servicio de tus ideas: aireado y emulsionado, con una textura homogénea, una perfecta estabilidad en la vitrina y fácil de servir con la espátula. Ingredientes estudiados, combinados y equilibrados desde hace más de 30 años de experiencia para proporcionar a los maestros heladeros toda la asistencia necesaria en hacer mejor y antes su trabajo, exaltando las capacidades y dejando inalterada la creatividad del artesano. Las Bases MEC3 son el punto de referencia en el mundo del helado gracias a la amplia gama de soluciones, capaces de satisfacer las exigencias de todos los heladeros, así como gracias a la continua evolución que permite garantizar siempre helados sencillamente perfectos.

Der leckere Geschmack und die Ergiebigkeit von Gelato sind von vielen verschiedenen Faktoren abhängig, von denen aber einer unverzichtbar ist: **die Base**. Basen sind die Grundlage für die Entwicklung eines erfolgreichen Rezepts, denn erst ihre die perfekt ausgewogene Balance von Fetten, Zucker und Eiweißen ermöglicht ein gut strukturiertes Gelato, mit dem Sie Ihre Ideen zum Ausdruck bringen können: luftig und cremig, von homogener Konsistenz, mit perfekter Standfestigkeit in der Eisvitrine und ausgezeichneter Spachtelbarkeit. Grundmassen aus Zutaten, die seit über 30 Jahren durch uns getestet, kombiniert und so formuliert werden, dass den Gelati-Meistern die Arbeit möglichst gut und rasch von der Hand geht, in Förderung und Unterstützung ihrer Fähigkeiten, ohne Einschränkung der handwerklichen Kreativität. Die Basen von MEC3 sind ein Grundpfeiler in der Welt der Speiseeisbereitung, dank des umfangreichen Angebots von Lösungen, die den Ansprüchen aller Speiseeishersteller gerecht werden und dank kontinuierlicher Weiterentwicklung immer perfektere Gelati garantieren.





Bases de Leche *Basen für Milchspeiseeis*

El corazón de los mejores helados, la estructura portante y más compleja de esta dulce creación, capaz de aportar al helado personalidad y un gran rendimiento.

Bases de baja, media o alta dosificación, bases para procesos en caliente o en frío, bases de etiquetado limpio o de bajo contenido calórico, bases con soluciones alternativas a la leche de vaca.

Numerosas y diferentes soluciones en las que encontrar la propia identidad.

Das Herz der besten Gelati-Sorten, die tragende und komplexeste Struktur dieser süßen Kreation, die einem Gelato zu Charakter und Performance verhilft.

Basen mit niedriger, mittlerer und hoher Dosierung, Basen für die warme und kalte Zubereitung, Clean-Label-Basen oder kalorienarme Basen, Basen als Alternative zur Kuhmilch.

Viele verschiedene Lösungen, mit denen Sie Ihren eigenen, individuellen Stil finden können.





Basi ALBA

La ausencia de aromas y la presencia de grasas vegetales no hidrogenadas garantizan a estas bases un gusto neutro, una estructura cremosa, espatulable y cálido en el paladar, con óptimas prestaciones de estabilidad y resistencia a derretirse.

Ohne Aromastoffe und ohne hydrogenisierte Pflanzenfette – diese Grundmassen garantieren neutralen Geschmack, eine cremige, streichbare, am Gaumen warme Struktur mit hervorragender Stabilität und Tropffestigkeit.

Base **ALBA 50**



Base estudiada para adaptarse a numerosas personalizaciones, según las costumbres y el gusto del artesano heladero.

Spezielle Base, die sich für viele unterschiedliche individuelle Zubereitungen eignet, je nach den Gewohnheiten und dem Stil des Gelato-Meisters.

CARACTERÍSTICAS

Baja dosificación

Sin aromas

Con grasas vegetales no hidrogenadas

MERKMALE

Niedrige Dosierung

Ohne Aromastoffe

Mit nicht hydrogenisierten pflanzlichen Fetten

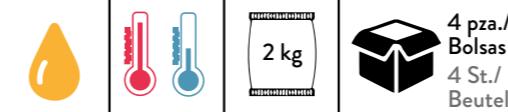
COD: 02822

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO
PRODUKT | 50 g

AZÚCAR
ZUCKER | 250 g

LECHE
MILCH | 1 l



Base **ALBA 100**



Base con un alto porcentaje de practicidad que permite obtener una amplia gama de personalizaciones en el recetario.

Sehr vielseitige, praktische Base, die zahlreiche individuelle Rezepturabwandlungen ermöglicht.

CARACTERÍSTICAS

Dosificación media

Sin aromas

Con grasas vegetales no hidrogenadas

MERKMALE

Mittlere Dosierung

Ohne Aromastoffe

Mit nicht hydrogenisierten pflanzlichen Fetten

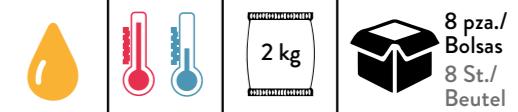
COD: 02823

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO
PRODUKT | 100 g

AZÚCAR
ZUCKER | 220 g

LECHE
MILCH | 1 l



Base **ALBA**

Base ideal para quien busca una solución rápida y fácil de realizar, manteniendo los estándares cualitativos del producto acabado.

Die ideale Base für alle, die eine Lösung für die schnelle, einfache Zubereitung suchen, ohne Abstriche bei der Qualität des Endprodukts.

CARACTERÍSTICAS

Alta dosificación

Sin aromas

Con grasas vegetales no hidrogenadas

MERKMALE

Hohe Dosierung

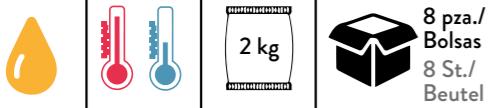
Ohne Aromastoffe

Mit nicht hydrogenisierten pflanzlichen Fetten

COD: 02583

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	200 g
AZÚCAR ZUCKER	200 g
LECHE MILCH	1 l



Base **ALBA COMPLETA**

Ideal para quien elige una solución sencilla y rápida utilizando un producto completo que prevé solo añadir la leche, pero manteniendo los estándares cualitativos del producto acabado.

Ideal für alle, die - ohne Abstriche bei der Qualität des Endprodukts machen zu müssen - nach einer einfachen, schnellen Lösung mit einem kompletten Produkt suchen, dem nur noch Milch zugegeben werden muss.

CARACTERÍSTICAS

Alta dosificación

Sin aromas

Con grasas vegetales no hidrogenadas

MERKMALE

Hohe Dosierung

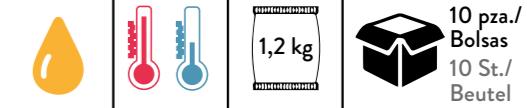
Ohne Aromastoffe

Mit nicht hydrogenisierten pflanzlichen Fetten

COD: 02584

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	350 g / 400 g
LECHE MILCH	1 l





Base MB

Una gama de bases para helado con leche sin grasas vegetales, sin aromas y con nata en polvo, para helados con una estructura cremosa y compacta, perfecta para exaltar todo el sabor de las pastas aromatizantes.

Base für Milch-Gelato ohne pflanzliche Fette, ohne Aromen und mit Sahnepulver, für cremiges, kompaktes Gelato, perfekt, um den Geschmack aromatisierender Pasten zu betonen.

Base 50 MB

La base ideal para el artesano heladero que desea experimentar diferentes personalizaciones, según sus propias costumbres y preferencias.

Die ideale Base für den Gelato-Hersteller, der ausgehend von seinen Gewohnheiten und Vorlieben mit unterschiedlichen individuellen Rezepten experimentieren möchte.

CARACTERÍSTICAS

- Baja dosificación
- Sin aromas y sin grasas vegetales
- Con grasas animales

MERKMALE

- Niedrige Dosierung
- Ohne Aromastoffe und ohne pflanzliche Fette
- Mit tierischen Fetten

COD: 02335

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	50 g
AZÚCAR ZUCKER	250 g
LECHE MILCH	1 l

Base 100 MB

Una base creada por razones de practicidad, pero que permite una elevada personalización de las recetas.

Eine Base, die mit dem Ziel der praktischen Handhabung geschaffen wurde, gleichzeitig aber einen hohen Grad an individueller Abwandlung der Rezepte ermöglicht.

CARACTERÍSTICAS

- Media dosificación
- Sin aromas y sin grasas vegetales
- Con grasas animales

MERKMALE

- Mittlere Dosierung
- Ohne Aromastoffe und ohne pflanzliche Fette
- Mit tierischen Fetten

COD: 02334

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	100 g
AZÚCAR ZUCKER	200 g
LECHE MILCH	1 l

Base 200 MB NEW

Base estudiada para alcanzar los máximos estándares cualitativos en el menor tiempo y de la forma más sencilla posible.

Base speziell dafür gedacht, innerhalb möglichst kurzer Zeit und auf möglichst einfache Weise höchsten Qualitätsstandard zu erreichen.

CARACTERÍSTICAS

- Alta dosificación
- Sin aromas y sin grasas vegetales
- Con grasas animales

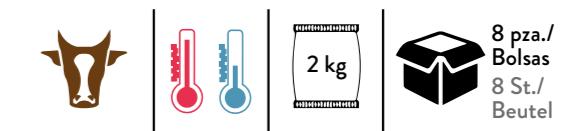
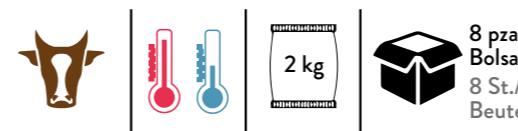
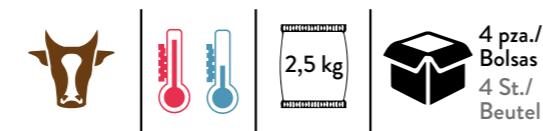
MERKMALE

- Hohe Dosierung
- Ohne Aromastoffe und ohne pflanzliche Fette
- Mit tierischen Fetten

COD: 02824

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	200 g
AZÚCAR ZUCKER	180 g
LECHE MILCH	1 l





Base **SOAVE**

La base ideal para el artesano heladero que busca una combinación entre una elevada practicidad y la posibilidad de personalización de las recetas.

Die ideale Base für den Gelato-Hersteller, der einfachste praktische Handhabung wünscht, zusammen mit der Möglichkeit zur individuellen Abwandlung von Rezepten.

CARACTERÍSTICAS

Media dosificación

Con aromas

Con grasas vegetales no hidrogenadas

MERKMALE

Mittlere Dosierung

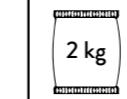
Mit Aromastoffen

Mit nicht hydrogenisierten pflanzlichen Fetten

COD: 02121

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	100 g
AZÚCAR ZUCKER	245 g
LECHE MILCH	1 l



Base **SOAVE 200**

Una base que permite alcanzar, con extrema sencillez y rapidez, estándares cualitativos muy elevados.

Eine Base, mit der sich auf absolut einfache und rasche Weise sehr hohe Qualität erreichen lässt.

CARACTERÍSTICAS

Alta dosificación

Con aromas

Con grasas vegetales no hidrogenadas

MERKMALE

Hohe Dosierung

Mit Aromastoffen

Mit nicht hydrogenisierten pflanzlichen Fetten

COD: 02821

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	200 g
AZÚCAR ZUCKER	180 g
LECHE MILCH	1 l



NEW



Basi NATURA

Bases solo con ingredientes esenciales porque no tienen ni emulsionantes, ni grasas vegetales ni aromas, que exaltan los sabores de las pastas aromatizantes, así como el uso de la leche y la nata frescas.

Grundmassen mit ausschließlich essentiellen Zutaten, ohne Emulgatoren, ohne pflanzliche Fette und ohne Aromastoffe, um den Geschmack aromatisierender Pasten und die Verwendung frischer Milch und Sahne zu betonen.

Base NATURA 50

Se presta a diferentes personalizaciones, según las propias costumbres y preferencias, con una atención especial hacia la innovación gracias a la pulpa de la fruta de Baobab que garantiza una excelente cremosidad.

Geeignet für viele individuelle Rezepte, je nach Gewohnheiten und Vorlieben. Innovativ dank Baobab-Fruchtfleisch, das für außerordentliche Seidigkeit sorgt.

CARACTERÍSTICAS

Baja dosificación
Etiquetado limpio

Con goma de tara y pulpa del Baobab

MERKMALE

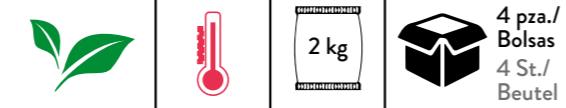
Niedrige Dosierung
Clean Label

Mit Taragummi und Baobab-Fruchtfleisch

COD: 02728

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	50 g
AZÚCAR ZUCKER	240-250 g
LECHE MILCH	1 l



Base NATURA EVOLUTION 100

La evolución del concepto Natura.

Solo ingredientes genuinos y sin ADENSANTES, para el heladero que busca el máximo de la esencialidad.

Die Weiterentwicklung des Natura-Konzepts.

Nur natürliche Zutaten und ohne VERDICKUNGSMITTEL, für den Speiseeishersteller, der ein Maximum an Essentialität möchte.

CARACTERÍSTICAS

Media dosificación
Etiquetado limpio
Sin adensantes

Con la pulpa de la fruta del Baobab

MERKMALE

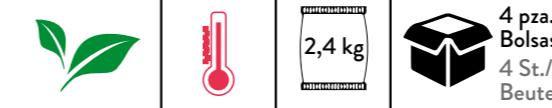
Mittlere Dosierung
Clean Label

Ohne Verdickungsmittel
Mit Baobab-Fruchtfleisch

COD: 02780

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	100 g
AZÚCAR ZUCKER	270 g
NATA SAHNE	100 g
LECHE MILCH	1 l



Base NATURA

Ideal para quien elige una solución práctica que deja espacio a eventuales personalizaciones en el recetario.

Ideal für alle, die eine praktische Lösung suchen und sich die Möglichkeiten zu eventuellen individuellen Rezeptabwandlungen erhalten möchten.

CARACTERÍSTICAS

Media dosificación
Etiquetado limpio
Con goma de tara

MERKMALE

Mittlere Dosierung
Clean Label
Mit Taragummi

COD: 02456

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	120 g
AZÚCAR ZUCKER	250 g
NATA SAHNE	190 g
LECHE MILCH	1 l



PANNA Base

Base para la preparación de helado artesanal con el gusto de nata. Disponible también en la versión Nata Base Super con grasas vegetales no hidrogenadas código 02090.

Base für die Zubereitung von Frischspeiseeis mit Sahnegeschmack. Erhältlich auch in der Version Panna Base Super Mit nicht hydrogenisierten pflanzlichen Fetten, Cod. 02090.

CARACTERÍSTICAS

Baja dosificación
Sin grasas añadidas
Con aromas

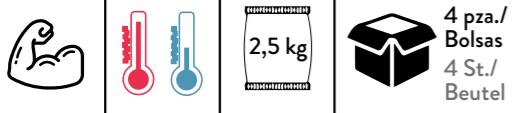
MERKMALE

Niedrige Dosierung
Ohne Zusatz von Fetten
Mit Aromastoffen

COD: 02096

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	50 g
AZÚCAR ZUCKER	250 g
LECHE MILCH	1 l



Base **SUPERLATTE**

Base con alto porcentaje de magros de la leche: Ideal para crear helados ricos de sabor y con una estructura sustancial.

Base mit hohem Magermilch-Anteil: ideal für Gelato mit reichem Geschmack und körperreicher Struktur.

CARACTERÍSTICAS

Media dosificación

30,2% de leche desnatada en polvo
Con harina de semillas de algarroba

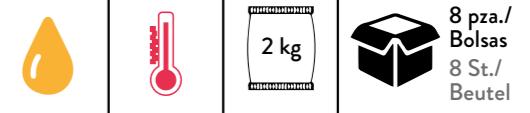
MERKMALE

Mittlere Dosierung
30,2% Magermilchpulver
Mit Johannisbrotkernmehl

COD: 02129

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	100 g
AZÚCAR ZUCKER	240 g
LECHE MILCH	1 l



Base **TUTTOPANNA 50**

Base para helado con leche sin grasas vegetales, con óptimo contenido de nata, particularmente indicada para proporcionar al helado una consistencia suave y aterciopelada.

Base für Milch-Gelato ohne pflanzliche Fette, mit idealem Sahnegehalt. Besonders geeignet, um Gelato eine weiche, samtige Struktur zu verleihen.

CARACTERÍSTICAS

Baja dosificación
18% nata en polvo
Sin grasas vegetales

MERKMALE

Niedrige Dosierung
18% Sahnepulver
Ohne pflanzliche Fette

COD: 02003

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	50 g
AZÚCAR ZUCKER	270 g
LECHE MILCH	1 l



Base **TUTTOPANNA "F" 100**

Base para helado con leche sin grasas vegetales, con nata de altísimo nivel, ideal para obtener en frío un helado equilibrado con una estructura suave y cremosa.

Base für Milch-Gelato ohne pflanzliche Fette, mit hochwertigster Sahne, ideal, um bei kalter Zubereitung ein ausgewogenes Gelato von weicher, cremiger Struktur zur erhalten.

CARACTERÍSTICAS

Media dosificación
18% nata en polvo
Sin grasas vegetales

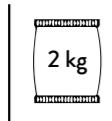
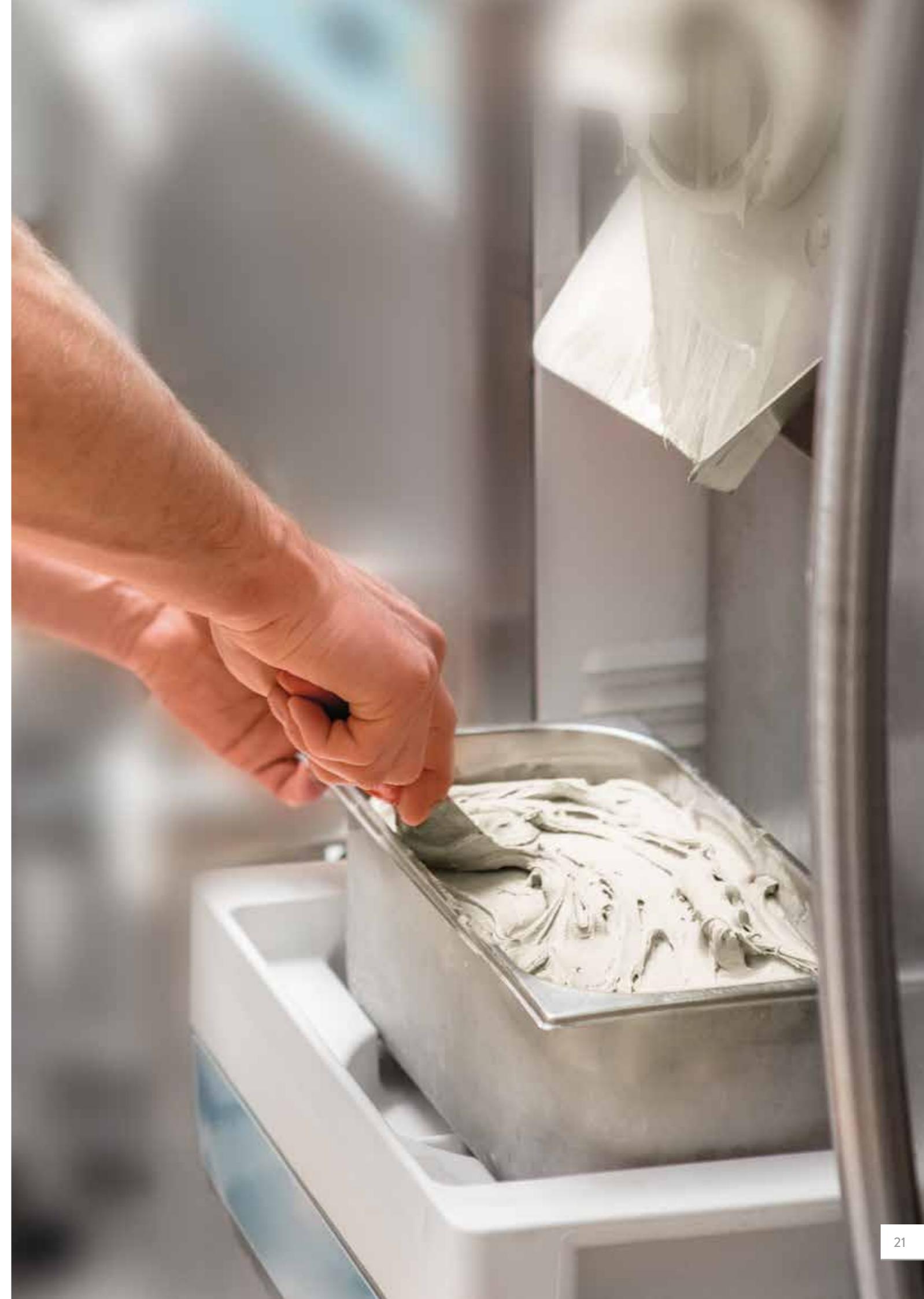
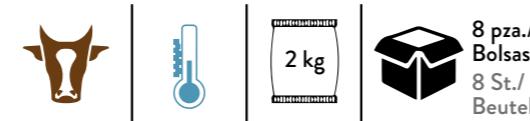
MERKMALE

Mittlere Dosierung
18% Sahnepulver
Ohne pflanzliche Fette

COD: 02113

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	100 g
AZÚCAR ZUCKER	240 g
LECHE MILCH	1 l



Base **TUTTOPANNA** 100 "CD"

Base para helado con leche sin grasas vegetales con alto contenido de nata en polvo. Con un sabor delicado, la base perfecta para exaltar al máximo los gustos del helado.

Base für Milch-Gelato ohne pflanzliche Fette, mit hohem Gehalt an Sahne Pulver. Feiner Geschmack, die perfekte Base, um die Geschmacksnuancen von Gelato bestmöglich hervorzuheben.

CARACTERÍSTICAS

Media dosificación
21,5% nata en polvo
Sin grasas vegetales

MERKMALE

Mittlere Dosierung
21,5% Sahne Pulver
Ohne pflanzliche Fette

COD: 02005

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	100 g
AZÚCAR ZUCKER	240 g
LECHE MILCH	1 l



8 pza./
Bolsas
8 St./
Beutel



Base **TUTTOPANNA** "C" 100

Base para helado con leche con grasas vegetales no hidrogenadas para una estructura cremosa y cálida en el paladar. Gusto delicado y óptimo aumento de volumen y estabilidad en la vitrina.

Base für Milch-Gelato mit nicht hydrogenisierten pflanzlichen Fetten, für eine cremige, am Gaumen weiche Struktur. Feiner Geschmack, ausgezeichnete Volumenzunahme und Haltbarkeit in der Vitrine.

CARACTERÍSTICAS

Media dosificación
Con grasas vegetales no hidrogenadas
Con aromas

MERKMALE

Mittlere Dosierung
Mit nicht hydrogenisierten pflanzlichen Fetten
Mit Aromastoffen

COD: 02103

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	100 g
AZÚCAR ZUCKER	240 g
LECHE MILCH	1 l



8 pza./
Bolsas
8 St./
Beutel

Base **ELENA**

Base práctica y eficiente para obtener un helado perfectamente equilibrado y con un gusto delicado. Con grasas vegetales no hidrogenadas para obtener una estructura cremosa y cálida en el paladar, realizada con harina de semillas de algarroba para una óptima estabilidad en la vitrina.

Praktische, sehr gute Base für ein perfekt ausgewogenes Gelato von feinem Geschmack. Mit nicht hydrogenisierten pflanzlichen Fetten für eine cremige, am Gaumen warme Struktur und mit Johannisbrotkernmehl für optimale Haltbarkeit in der Vitrine.

CARACTERÍSTICAS

Media-alta dosificación
Con harina de semillas de algarroba
Con grasas vegetales no hidrogenadas

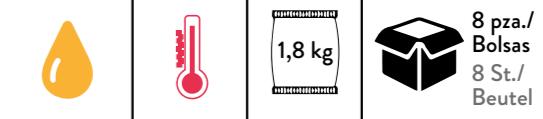
MERKMALE

Mittlere bis hohe Dosierung
Mit Johannisbrotkernmehl
Mit nicht hydrogenisierten pflanzlichen Fetten

COD: 02136

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	180 g
AZÚCAR ZUCKER	180 g
LECHE MILCH	1 l



Base MARVA

Base para helados de crema utilizando agua y grasas vegetales no hidrogenadas, para obtener una óptima estructura y estabilidad en la vitrina. Integrada con nata en polvo y proteínas de la leche.

Base für Creme-Gelato, für die Verarbeitung mit Wasser. Mit nicht hydrogenisierten pflanzlichen Fetten, für optimale Struktur und Stabilität in der Vitrine. Mit Zusatz von Sahnpulver und Milcheiweißen.

CARACTERÍSTICAS

Alta dosificación
Desarrollo en agua
Con grasas vegetales no hidrogenadas

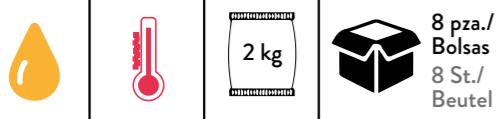
MERKMALE

Hohe Dosierung
Verarbeitung mit Wasser
Mit nicht hydrogenisierten pflanzlichen Fetten

COD: 02105

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	250 g
AZÚCAR ZUCKER	250 g
AGUA WASSER	1 l



GRAN Base

Una base realmente completa: se desarrolla en agua sin necesidad de añadir azúcar.

Con Gran Base se realiza un helado Fiordilatte cremoso, bien aireado y una estabilidad impecable en la cubeta.

Eine wirklich vollständige Base:
Verarbeitung mit Wasser, ohne das
Erfordernis einer Zugabe von Zucker.
Gran Base dient der Herstellung eines
cremigen Fiordilatte, mit hohem Overrun
und makellosem Haltbarkeit in der Eiswanne.

CARACTERÍSTICAS

Alta dosificación
Desarrollo en agua
Con grasas vegetales no hidrogenadas

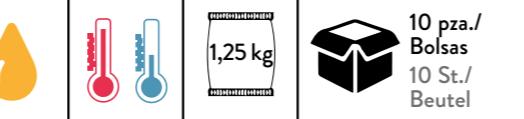
MERKMALE

Hohe Dosierung
Verarbeitung mit Wasser
Mit nicht hydrogenisierten pflanzlichen Fetten

COD: 02328

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	500 g
AGUA WASSER	1 l





Basi G

Una línea de mezclas en polvo que permiten disfrutar de todo el placer de un helado artesanal de altísima calidad sin azúcares añadidos* con glucósidos de estevia: edulcorante natural sin calorías, 300 veces más dulce que el azúcar.

*contienen azúcares naturalmente presentes

Ein Sortiment von Pulvermischungen, für den uneingeschränkten Genuss einer Frischeiszubereitung mit Top-Qualität, ohne Zusatz von Zucker*, mit Steviolglykosiden aus Stevia: natürliches Süßmittel, mit einer Süßkraft, die 300 Mal über der von Zucker liegt.

*enthalten von Natur aus Zucker

Base G CREME

Se utiliza en los helados de crema para realizar con pastas también sin azúcar para exaltar al máximo el sabor.

Für die Cremeeis-Zubereitung mit reinen Pasten ohne Zucker, für maximale Betonung des Geschmacks.

CARACTERÍSTICAS

Alta dosificación
Sin azúcares añadidos
Con glucósidos de estevia

MERKMALE

Hohe Dosierung
Ohne Zusatz von Zucker
Mit Steviolglykosiden

COD: 02481

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	333 g
NATA SAHNE	166 g
LECHE MILCH	1 l



Base G MENOMENO

Preparada solo con ingredientes vegetales para el desarrollo en leche deslactosada. Apta incluso para el consumo animal.

Präparat mit ausschließlich pflanzlichen Zutaten für die Verarbeitung mit laktosearmer Milch. Auch für den tierischen Verzehr geeignet.

CARACTERÍSTICAS

Alta dosificación
Sin azúcares añadidos
Con glucósidos de estevia

MERKMALE

Hohe Dosierung
Ohne Zusatz von Zucker
Mit Steviolglykosiden

COD: 02582

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	350 g
LECHE DESLACTOSADA PARCIALMENTE DESNATADA LAKTOSEARME TEILENTRAHMTE MILCH	1 l



Kit RISOGEL

Propuesta con base de arroz, para quien busca una alternativa sin cualquier tipo de fuente de origen animal. Seleccionada. Se prepara de forma práctica y rápida con el polvo Risogel y la bebida Risogel obtenida de arroz seleccionado y agua purísima.

Auf Reisbasis, für alle diejenigen, die eine Alternative ohne Zutaten tierischen Ursprungs suchen. Schnelle, praktische Zubereitung mit Risogel-Pulver und Risogel-Getränk, hergestellt aus ausgewähltem Reis und hochreinem Wasser.

CARACTERÍSTICAS

Alta dosificación
100% Vegetal
Con harina de arroz y bebida a base de arroz

MERKMALE

Hohe Dosierung
100% Vegetal
Mit Reismehl und Getränk auf Reisbasis

COD: 08718

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	350 g
BEBIDA RISOGEL RISOGEL- GETRÄNK	1 l



Base SOJAGEL

Propuesta con base de soja para quien busca una alternativa sin cualquier tipo de fuente de origen animal. Una base rica de harina de soja para una propuesta garantizada por la certificación VeganOk.

Auf Soja-Basis, für alle diejenigen, die eine Alternative ohne Zutaten tierischen Ursprungs suchen. Reich an Sojamehl, für Kreationen mit VeganOK-Zertifikat.

CARACTERÍSTICAS

Alta dosificación
100% Vegetal
Con harina de soja

MERKMALE

Hohe Dosierung
100% Vegetal
Mit Sojamehl

COD: 05163

PRODUCTO PRODUKT	500 g
AGUA WASSER	1 l





Bases Frutta Basen für Fruchteis

Los sorbetes de fruta son más ricos de agua y contienen menos grasas respecto a las cremas. Por esto es importante darles la base adecuada para mantenerlos siempre cremosos, con una estructura estable y aireada.

Presentamos diferentes Bases que se diferencian por la tipología de las grasas que contienen, la dosificación y la presencia o ausencia de derivados de la leche capaces de dar forma a tu idea de helado de fruta.

Frchtsorbets enthalten im Vergleich zu den Cremeeissorten am meisten Wasser und am wenigsten Fett. Aus diesem Grund benötigen sie die richtige Grundmasse, damit sie stets cremig bleiben, mit stabiler, luftiger Struktur.

Wir stellen Ihnen hier diverse Basen vor, die sich durch die Art der enthaltenen Fette, durch ihre Dosierung und den Einsatz bzw. das Fehlen von Milchderivaten unterscheiden und Ihnen dabei helfen, Ihre Vorstellung von Fruchteis umzusetzen.



Base NATURA FRUTTA 50

Base neutra para sorbetes de fruta, sin emulsionantes, grasas vegetales y aromas. Integrada con fibras y pulpa de la fruta del Baobab.

Neutrale Base für Fruchtsorbets ohne Emulgatoren, pflanzliche Fette und Aromen. Mit Zusatz von Faserstoffen und Baobab-Fruchtfleisch.

CARACTERÍSTICAS

Baja dosificación
Etiquetado limpio
Con goma de Tara y pulpa del Baobab

MERKMALE

Niedrige Dosierung
Clean Label
Mit Taragummi und Baobab-Fruchtfleisch

COD: 02729

DOSIFICACIÓN 1 DOSIERUNG 1	DOSIFICACIÓN 2 DOSIERUNG 2
PRODUCTO PRODUKT	50 g
AZÚCAR ZUCKER	300 g
FRUTA FRUCHT	700 g
AGUA WASSER	300 g

PASTA PASTE	40-50 g
----------------	---------



Base NATURA IN PASTA

Base completa en pasta, lista para su uso, sin emulsionantes, grasas vegetales y aromas. Se desarrolla solo en agua y fruta, integrada con fibras vegetales, pectina y pulpa de la fruta del Baobab.

Komplette Base in Form von Paste, ohne Emulgatoren, pflanzliche Fette und Aromastoffe. Lediglich mit Wasser und Frucht verarbeiten. Angereichert mit Pflanzenfasern, Pektin und Baobab-Fruchtfleisch.

CARACTERÍSTICAS

Baja dosificación
Etiquetado limpio
Con pulpa de la fruta del Baobab

MERKMALE

Niedrige Dosierung
Clean Label
Mit Baobab-Fruchtfleisch

COD: 18458

DOSIFICACIÓN PARA FRUTAS PULPOSAS DOSIERUNG FÜR FLEISCHIGE FRÜCHTE

PRODUCTO PRODUKT	FRUTA FRUCHT	AGUA WASSER
350 g	400 g	250 g

DOSIFICACIÓN PARA LIMÓN DOSIERUNG FÜR ZITRONE

PRODUCTO PRODUKT	ZUMO DE LIMÓN ZITRONensaft	AGUA WASSER
380 g	230 g	390 g

DOSIFICACIÓN PARA OTROS CÍTRICOS DOSIERUNG FÜR ANDERE ZITRUSFRÜCHTE

PRODUCTO PRODUKT	ZUMO SAFT	AGUA WASSER
350 g	500 g	150 g

DOSIFICACIÓN PARA PLÁTANO DOSIERUNG FÜR BANANE

PRODUCTO PRODUKT	PLÁTANOS BANANE	AGUA WASSER
350 g	400 g	250 g





GELMIX

Base neutra para helados de fruta con estructura estable y aireada, sin emulsionantes, con proteínas de la leche.

Neutrale Base für Frucht-Gelato mit stabiler, luftiger Struktur, ohne Emulgatoren, mit Milcheiweißen.

CARACTERÍSTICAS

Baja dosificación
Con derivados de la leche
Sin emulsionantes

MERKMALE

Niedrige Dosierung
Mit Milchderivaten
Ohne Emulgatoren

COD: 06003

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	50 g
AZÚCAR ZUCKER	300 g
AGUA WASSER	1 l
PASTA PASTE	100 g

Super GELMIX

Base neutra para sorbetes de fruta con estructura estable y aireada, sin emulsionantes y gracias a una mezcla especial de fibras que permite obtener un helado más natural.

Neutrale Base für Fruchtsorbet mit stabiler, luftiger Struktur, ohne Emulgatoren dank einer speziellen Fasermischung, für natürlicheres Gelato.

CARACTERÍSTICAS

Baja dosificación
Con fibra vegetal
Sin emulsionantes

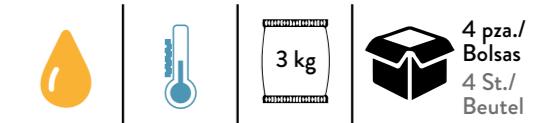
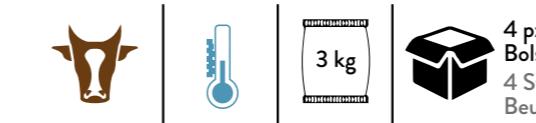
MERKMALE

Niedrige Dosierung
Mit Pflanzenfaser
Ohne Emulgatoren

COD: 06004

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	50 g
AZÚCAR ZUCKER	300 g
AGUA WASSER	1 l
PASTA PASTE	100 g



Super GELMIX "D"

Base para la realización de sorbetes de fruta con acción estabilizante y montante.

Seleccionados emulsionantes permiten obtener una estructura cremosa, aireada y estable en la vitrina.

Base für die Herstellung von Fruchtsorbets, für mehr Stabilität und Volumen. Ausgewählte Emulgatoren sorgen für eine cremige, luftige Struktur und Stabilität in der Vitrine.

CARACTERÍSTICAS

- Baja dosificación
- Con grasas vegetales del coco no hydrogenadas
- Con emulsionantes

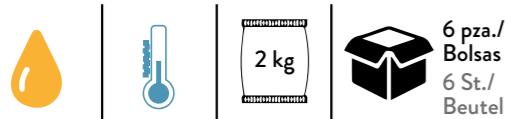
MERKMALE

- Niedrige Dosierung
- Mit nicht hydrogenisiertem Kokosöl
- Mit Emulgatoren

COD: 06029

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	50 g
AZÚCAR ZUCKER	300 g
AGUA WASSER	1 l
PASTA PASTE	100 g



Ultra GELMIX

Base integrada con fibras y emulsionantes que permite obtener sorbetes de fruta con una estructura voluminosa y una óptima estabilidad en la vitrina.

Base mit Pflanzenfasern und Emulgatoren, für Fruchtsorbets mit viel Volumen und ausgezeichneter Stabilität in der Vitrine.

CARACTERÍSTICAS

- Baja dosificación
- Sin grasas añadidas
- Con fibra vegetal y emulsionantes

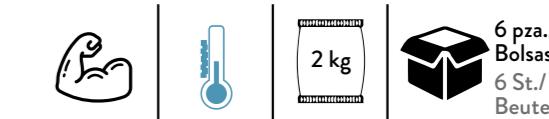
MERKMALE

- Niedrige Dosierung
- Ohne Zusatz von Fett
- Mit Pflanzenfaser und Emulgatoren

COD: 06032

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	50 g
AZÚCAR ZUCKER	300 g
AGUA WASSER	1 l
PASTA PASTE	100 g



Base FRUTTA-FRUTTA

Base integrada con fibras, ideal para obtener sorbetes de fruta con una estructura con cuerpo, incluso con bajas cantidades de fruta. Los emulsionantes y las grasas vegetales del coco le garantizan facilidad de recoger y servir, así como estabilidad en la vitrina.

Base mit Pflanzenfasern, ideal für Fruchtsorbets mit volumenreicher Struktur selbst bei niedrigem Fruchtgehalt. Emulgatoren und Kokosölen garantieren ausgezeichnete Spachtelbarkeit und Haltbarkeit in der Vitrine.

CARACTERÍSTICAS

Media dosificación
Con grasas vegetales del coco no hidrogenadas
Con fibra vegetal y emulsionantes

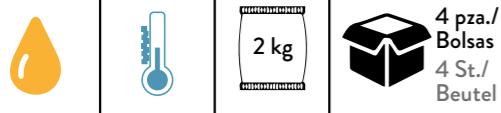
MERKMALE

Mittlere Dosierung
Mit nicht hydrogenisiertem Kokosölen
Mit Pflanzenfasern und Emulgatoren

COD: 06012

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	100 g
AZÚCAR ZUCKER	300 g
AGUA WASSER	1 l
PASTA PASTE	100 g



Base FRUTTA “LE VELLUTATE”

Base lista para su uso, con fructosa y fibras que permite preparar sorbetes con un alto porcentaje de fruta (más del 75%).

A la base añadimos sólo fruta fresca (y eventualmente agua) para obtener un helado con los colores vivos de la fruta, capaz de dar al paladar la sensación “aterciopelada” típica de las cremas.

Fertige Base für die Verwendung mit Fruktose und Pflanzenfasern für Sorbets mit hohem Fruchtgehalt (über 75%).

Der Base wird nur frische Frucht (und eventuell Wasser) zugegeben, um ein Gelato mit frischer Fruchtfarbe und dem typischen “runden” Geschmack von Creme-Eis herzustellen.

CARACTERÍSTICAS

Alta dosificación
Con fibras
Con fructosa y sin sacarosa

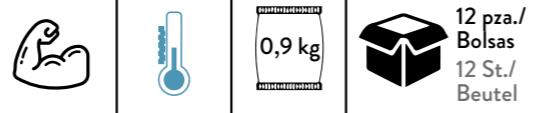
MERKMALE

Hohe Dosierung
Mit Pflanzenfasern
Mit Fruktose und ohne Saccharose

COD: 02320

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	900 g
FRUTA FRUCHT	3 kg



Base G FRUTTE

Base neutra lista para su uso, sin azúcares añadidos y con edulcorante de origen Stevia.

Ideal para realizar sorbetes de fruta con reducido contenido calórico.

Gebrauchsfertige Base ohne Zugabe von Zucker, mit Süßmittel aus Stevia.

Ideal für kalorienarme Fruchtsorbets.

CARACTERÍSTICAS

Alta dosificación

Sin azúcares añadidos

Con edulcorante de Stevia

MERKMALE

Hohe Dosierung

Ohne Zusatz von Zucker

Mit Süßmittel aus Stevia

COD: 02482

DOSIFICACIÓN PARA FRUTAS PULPOSAS DOSIERUNG FÜR FLEISCHIGE FRÜCHTE

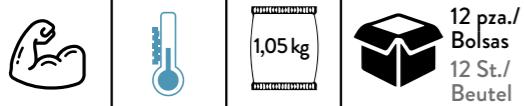
PRODUCTO PRODUKT	FRUTA FRUCHT	AGUA WASSER
1,05 kg	2 kg	1 l

DOSIFICACIÓN PARA LIMÓN DOSIERUNG FÜR ZITRONE

PRODUCTO PRODUKT	ZUMO DE LIMÓN ZITRONENSAFT	AGUA WASSER
1,05 kg	1 l	2 l

DOSIFICACIÓN PARA OTROS CÍTRICOS DOSIERUNG FÜR ANDERE ZITRUSFRÜCHTE

PRODUCTO PRODUKT	ZUMO SAFT	AGUA WASSER
1,05 kg	2,550 kg	0,450 l



Base DIVINA

La mezcla ideal para crear helados de base alcohólica con Prosecco, vino, cerveza, Spritz y muchos otros cócteles.

Die ideale Base für alkoholhaltiges Eis mit Prosecco, Wein, Bier, Spritz und vielen anderen Cocktails.

CARACTERÍSTICAS

Media dosificación

Sin azúcares añadidos

Con fibra vegetal

MERKMALE

Mittlere Dosierung

Ohne Zusatz von Zucker

Mit Pflanzenfaser

La dosificación del producto depende de la graduación de la parte alcohólica añadida. Se aconseja consultar el recetario específico.

Die Dosierung des Produkts ist abhängig von dem Alkoholgehalt der zugesetzten Flüssigkeiten. Wir empfehlen, die Rezeptsammlung hierzu einzusehen.

COD: 06019

DOSIFICACIÓN / DOSIERUNG

PRODUCTO PRODUKT	de 150 g a 170 g von 150 g bis 170 g
+ AGUA WASSER	+ VINO / BIRRA / LICOR WEIN / BIER / LIKÖR





El semifrío es el clásico postre helado típico de la pastelería italiana, que hay que conservar a una temperatura negativa (-15°/-18° C).

MEC3 propone diferentes bases según las exigencias para crear Semifríos y helados en palito, con una estructura consistente y al mismo tiempo suaves y listos para tomarlos después de pocos instantes de haberlos sacado de la vitrina negativa.

Semifreddo, Halbgefrorenes, ist der typische italienische Dessertklassiker und muss bei Minustemperaturen aufbewahrt werden (-15°/-18°C).

MEC3 hat verschiedene Basen im Angebot, je nach den Anforderungen für Semifreddo und Stieleis von guter, gleichzeitig weicher Konsistenz, das schon wenige Augenblicke nach der Entnahme aus der Tiefkühlvitrine verzehrbereit ist.





Base **SEMIFREDDO PERFETTO**

Base para realizar Semifrío con una estructura perfecta: consistente y al mismo tiempo suave, para consumirlos después de pocos instantes de haberlos sacado de la vitrina vertical.

Base für Semifreddo mit perfekter Struktur: mit "Biss" und doch weich, sowie schon wenige Augenblicke nach der Entnahme aus der Tiefkühlvitrine verzehrbereit.

CARACTERÍSTICAS

Alta dosificación
Para Semifrío de cuchara
Con grasas vegetales no hidrogenadas

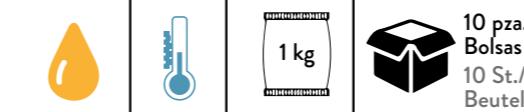
MERKMALE

Hohe Dosierung
Für Semifreddo zum Löffeln
Mit nicht hydrogenisierten pflanzlichen Fetten

COD: 13169

DOSIFICACIONES PARA BATIDORA PLANETARIA DOSIERUNG FÜR DIE EISMASCHINE

PRODUCTO PRODUKT	200 g
NATA SAHNE	1 l



Base **NATURA SEMIFREDDO PERFETTO**

Base sin emulsionantes, sin grasas vegetales y sin aromas. Para realizar Semifrío con azúcar de dátil y azúcar morena, pero que se puede utilizar también para la preparación de postres servidos incluso a temperaturas positivas.

Base ohne Emulgatoren, ohne pflanzliche Fette und ohne Aromastoffe.
Mit Dattel- und Rohrzucker, für die Herstellung von Semifreddo sowie von auch nicht gefrorenen Desserts.

CARACTERÍSTICAS

Alta dosificación
Tanto para Semifrío como para postres positivos
Con pulpa de la fruta del Baobab

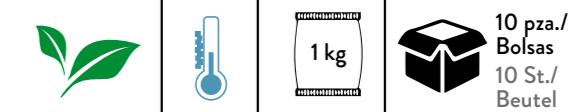
MERKMALE

Hohe Dosierung
Sowohl für Semifreddo als auch für nicht gefrorene Desserts
Mit Baobab-Fruchtfleisch

COD: 13180

DOSIFICACIONES PARA BATIDORA PLANETARIA DOSIERUNG FÜR DIE EISMASCHINE

PRODUCTO PRODUKT	200 g
NATA SAHNE	1 l



SEMIFREDDO

Base

¡Los Semifrío son el alma de la vitrina vertical en la heladería! Este producto ayuda a crearlos con facilidad y con resultados sorprendentes por sus gustos y estructura.

Semifreddo-Eis ist das Herzstück der Tiefkühlvitrine in der Eisdíele! Mit diesem Produkt gelingt Ihnen die einfache Herstellung mit überraschenden Resultaten bei Geschmack und Struktur.

CARACTERÍSTICAS

Alta dosificación
Para Semifrío de cuchara
Con grasas vegetales no hidrogenadas

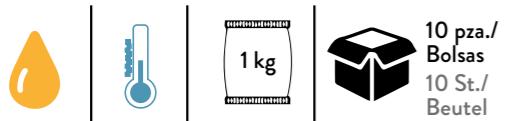
MERKMALE

Hohe Dosierung
Für löffelbares Semifreddo
Mit nicht hydrogenisierten pflanzlichen Fetten

COD: 13101

DOSIFICACIONES PARA BATIDORA PLANETARIA DOSIERUNG FÜR DIE EISMASCHINE

PRODUCTO PRODUKT	330 g
NATA LIQUIDA FLÜSSIGE SAHNE	500 g
LECHE FRÍA KALTE MILCH	500 g



Base

TIPO "M"

Una base para realizar tartas, helados en palito y pralinés suaves al paladar con temperaturas muy bajas pero que mantienen su estructura con las más elevadas.

Eine Base für die Herstellung von Tortenfüllungen, Stieleis und Pralinen, die auch bei sehr niedrigen Temperaturen weich am Gaumen sind und bei höheren Temperaturen ihre Struktur beibehalten.

CARACTERÍSTICAS

Alta dosificación
Para helados en palito, pralinés, galletas helado y Semifrío monoporción
Con grasas vegetales no hidrogenadas

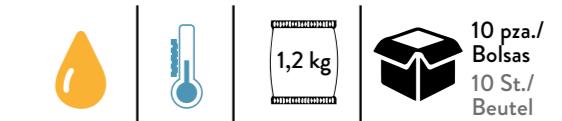
MERKMALE

Hohe Dosierung
Für Stieleis, Eispralinen, Kekseis und Portions-Semifreddo
Mit nicht hydrogenisierten pflanzlichen Fetten

COD: 02423

DOSIFICACIONES PARA BATIDORA PLANETARIA DOSIERUNG FÜR DIE EISMASCHINE

PRODUCTO PRODUKT	300 g
NATA SAHNE	1 l







En las
bases del
gusto goloso

Die **Basen**
für **leckeren**
Geschmack