



Alle
Basi
della
golosità



Indeks

Bazy do lodów mlecznych	6	Bazy do lodów owocowych	28	Semifreddo	40
Natura 50	8	Natura Frutta 50	30	Semifreddo Perfect	43
Natura 100	9	Natura Frutta pasta	31	Natura Semifreddo Perfect	43
50 MB	11	Gelmix	33	Semifreddo	44
100 MB	11	Supergelmix	33	Typ M	45
Panna Base	12	Supergelmix D	34		
Superlatte	13	Ultragemix	35		
Tuttopanna 50	14	FruttaFrutta	36		
Tuttopanna F 100	14	Le Vellutate	36		
Tuttopanna 100 CD	16	G - bez cukru	38		
Tuttopanna C 100	17	Divina	39		
Soave	19				
Elena	19				
Alba	20				
Aurora	21				
Marva	22				
Gran	22				
G - bez cukru	25				
G - bez cukru i laktozy	25				
Crema Vegan	27				
Sojagel	27				



Bez tłuszczu



Tylko tłuszcze
roślinne



Natura



Tylko tłuszcze
zwierzęce



Proces
zimny



Proces
gorący



La tua creatività ha bisogno di buone basi

Łatwiej tworzyć na dobrej bazie.

Różne składniki wpływają na cechy i jakość lodów. Decydującym,
którego nie sposób pominąć w żadnej recepturze, jest **baza**.

Baza to fundament, na którym buduje się recepturę. Odpowiednie proporcje podstawowych składników – cukru, tłuszczu i białek zapewniają to, czego oczekujesz – puszyste i kremowe lody o doskonałej strukturze, miękkie, maziste i łatwe do porcjowania, a jednocześnie trwałe podczas ekspozycji w witrynie.

Staranny dobór składników baz MEC3 jest efektem ponad trzydziestoletniego doświadczenia w spełnianiu wymagań wielu mistrzów lodziarskich.

Każdy z nich oczekiwał zapewnienia lodom konkretnych cech,
a jednocześnie ułatwienia i przyspieszenia pracy, jednak w taki sposób,
by nie ograniczać możliwości twórczych.

Wieloletnia ścisła współpraca działu Badań i Rozwoju MEC3
z najbardziej wymagającymi lodziarzami zapewniła bazom MEC3
pozycję produktu referencyjnego w świecie lodów.



Bazy do lodów mlecznych

Fundamentem, a jednocześnie najbardziej złożonym składnikiem lodów jest baza, która nadaje im charakter i pożądane cechy.

Bazy o różnym dozowaniu, do stosowania w procesie zimnym lub gorącym, z czystą etykietą, niskokaloryczne, bez cukru, wegańskie

– wiele rozwiązań, wśród których znajdziesz to, którego potrzebujesz.



Baza

NATURA 50

KOD: 02728

Zawiera wyłącznie proste składniki, bez emulgatorów, tłuszczów roślinnych i aromatów.

Powstała w poszukiwaniu prawdziwej natury lodów rzemieślniczych, ale bez unikania innowacji.

Pulpa z owoców baobabu zapewnia wyjątkową kremowość.

CECHY

Wielkość dozy - podstawowa

Czysta etykieta

Bez aromatów

Zawiera gumę tara i pulpę z owoców baobabu

RECEPTURA

baza	50 g
cukier	240-250 g
śmietanka 30%	100 g
mleko 3,2%	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1315 kJ / 312 Kcal
Tłuszcz	0,7 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,3 g
Węglowodany	31 g
W tym cukry	31 g
Białko	34 g
Sól	1,2 g



Baza

NATURA 100

KOD: 02456

Nie zawiera emulgatorów,
tłuszczów roślinnych ani aromatów.
Brak aromatów zapewnia zachowanie najdelikatniejszych
akcentów smakowych mleka, śmietanki,
past oraz innych dodatków.

CECHY

Wielkość dozy - średnia
Czysta etykieta
Bez aromatów
Zawiera gumę tarczą

RECEPTURA

baza	120 g
cukier	250 g
śmietanka 30%	190 g
mleko 3,2%	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1715 kJ / 407 Kcal
Tłuszcz	7,8 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	5,0 g
Węglowodany	64 g
W tym cukry	58 g
Białko	16 g
Sól	1,1 g





Baza

50 MB

KOD: 02335

Doskonała dla lodziarzy, którzy chcą robić lody mleczne bez dodatku tłuszczu roślinnego. Baza zawiera wyłącznie tłuszcz mleczny, w tym śmietankę w proszku. Zapewnia zwartą i kremową konsystencję, a brak aromatów - niezakłócony smak lodów.

CECHY

Wielkość dozy - podstawowa
Tylko tłuszcz mleczny
Bez aromatów

RECEPTURA

baza	50 g
cukier	250 g
mleko 3,2%	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1700 kJ / 403 Kcal
Tłuszcz	9,1 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	7,8 g
Węglowodany	70 g
W tym cukry	52 g
Białko	7,7 g
Sól	2,3 g



Baza

100 MB

KOD: 02334

Doskonała dla lodziarzy, którzy chcą robić lody mleczne bez dodatku tłuszczu roślinnego. Baza zawiera wyłącznie tłuszcz mleczny ze śmietanki. Zapewnia zwartą i kremową konsystencję, a także dużą odporność lodów na ekspozycję w witrynie.

CECHY

Wielkość dozy - średnia
Tylko tłuszcz mleczny
Bez aromatów

RECEPTURA

baza	100 g
cukier	200 g
mleko 3,2%	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1699 kJ / 402 Kcal
Tłuszcz	5,6 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	4,9 g
Węglowodany	81 g
W tym cukry	53 g
Białko	5,6 g
Sól	1,14 g



Baza PANNABASE

KOD: 02096

Do mieszanki mlecznej przygotowywanej
w procesie zimnym lub dowolnym gorącym.
Nadaje mieszance bardzo przyjemny śmietankowy smak.
Od końca lat 80' jedna z najbardziej
popularnych baz rzemieślniczych.

*Jest także dostępna w wersji PANNABASE SUPER,
kod 02090, która zawiera dodatek
nieutwardzonego tłuszczu roślinnego.*

CECHY

Wielkość dozy - podstawowa
Bez dodanego tłuszczu
Aromatyzowana

RECEPTURA

baza	50 g
cukier	250 g
mleko 3,2%	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1601 kJ / 379 Kcal
Tłuszcz	5,4 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	5,1 g
Węglowodany	66 g
W tym cukry	44 g
Białko	14 g
Sól	3,26 g





Baza SUPERLATTE

KOD: 02129

Ta baza zawiera dużo substancji mlecznych, które nadają lodom wyrazisty smak, doskonale komponujący się z dodatkami typu variegato.
Struktura lodów jest zwarta i odporna na zmiany temperatury.

CECHY

Wielkość dozy - średnia
Zawiera 30,2% odtłuszczonego mleka w proszku
Zawiera gumę tarta
Aromatyzowana

RECEPTURA

baza	100 g
cukier	240 g
mleko 3,2%	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	2098 kJ / 502 Kcal
Tłuszcz	28,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	20,0 g
Węglowodany	48,0 g
W tym cukry	33,0 g
Białko	13,0 g
Sól	0,79 g



Baza TUTTOPANNA 50

KOD: 02003

Baza bez dodatku tłuszczów roślinnych,
o dużej (18%) zawartości śmietanki
w proszku, która nadaje lodom miękką
i jedwabistą strukturę.

CECHY

Wielkość dozy – podstawowa
Zawiera 18% śmietanki w proszku
Bez dodatku tłuszczów roślinnych

RECEPTURA

baza	50 g
cukier	270 g
mleko 3,2%	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1999 kJ / 479 Kcal
Tłuszcz	26,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	17,0 g
Węglowodany	42,0 g
W tym cukry	42,0 g
Białko	16,0 g
Sól	3,2 g



Baza TUTTOPANNA F 100

KOD: 02113

Baza bez dodatku tłuszczów roślinnych,
o dużej zawartości śmietanki w proszku, która nadaje
lodom miękką, kremową, a zarazem zwartą strukturę,
nawet w procesie zimnym.

CECHY

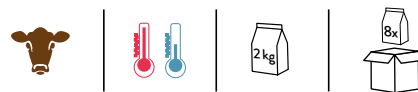
Wielkość dozy – średnia
Zawiera 18% śmietanki w proszku
Bez dodatku tłuszczów roślinnych

RECEPTURA

baza	100 g
cukier	240 g
mleko 3,2%	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1962 kJ / 467 Kcal
Tłuszcz	18,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	14,0 g
Węglowodany	67 g
W tym cukry	46 g
Białko	8,2 g
Sól	1,17 g





Baza

TUTTOPANNA 100 CD

KOD: 02005

Baza bez dodatku tłuszczów roślinnych,
o dużej zawartości śmietanki w proszku.
Ma delikatny aromat, który uwydatnia większość
smaków lodów.

CECHY

Wielkość dozy – średnia
Zawiera 21,5% śmietanki w proszku
Bez tłuszczów roślinnych

RECEPTURA

baza	100 g
cukier	240 g
mleko 3,2%	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	2010 kJ / 480 Kcal
Tłuszcz	24,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	19,0 g
Węglowodany	55,0 g
W tym cukry	21,0 g
Białko	8,8 g
Sól	1,39 g





Baza

TUTTOPANN C 100

KOD: 02103

Baza z dodatkiem niewodornionych
tłuszczów roślinnych.
Zapewnia duże napowietrzenie oraz
stabilną, kremową konsystencję.
Ma delikatny smak i zmniejsza
odczuwalne zimno lodów.

CECHY

Wielkość dozy – średnia
Zawiera niewodornione tłuszcze roślinne
Aromatyzowana

RECEPTURA

baza	100 g
cukier	240 g
mleko 3,2%	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	2104 kJ / 502 Kcal
Tłuszcz	24,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	16,0 g
Węglowodany	64,0 g
W tym cukry	40,0 g
Białko	6,2 g
Sól	1,2 g





Baza SOAVE

KOD: 02121

Oryginalna i niepowtarzalna, zarazem najczęściej wybierana baza, która od razu po wprowadzeniu stała się produktem referencyjnym. SOAVE jest synonimem najwyższej jakości wśród baz do lodów mlecznych dzięki unikalnemu aromatowi i wyjątkowo zwartej konsystencji, jaką nadaje lodom.

Baza SOAVE jest dostępna także w wersji bez oleju palmowego, kod 02696.

CECHY

Wielkość dozy – średnia
Zawiera nieuwodornione tłuszcze roślinne
Aromatyzowana

RECEPTURA

baza	100 g
cukier	245 g
mleko 3,2%	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1993 kJ / 479 Kcal
Tłuszcz	22,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	16,0 g
Węglowodany	57,0 g
W tym cukry	40,0 g
Białko	11,0 g
Sól	1,1 g



Baza ELENA

KOD: 02136

Praktyczna i łatwa w użyciu baza dająca doskonale zbilansowane lody o delikatnym smaku. Zawiera nie uwodornione tłuszcze roślinne w proporcji zapewniającej kremowość i zmniejszoną odczuwalność zimna oraz mączkę z nasion chleba świętojańskiego w ilości gwarantującej stabilność lodów w witrynie.

CECHY

Wielkość dozy – wysoka
Zawiera mączkę z nasion chleba świętojańskiego
Zawiera nieuwodornione tłuszcze roślinne

RECEPTURA

baza	180 g
cukier	180 g
mleko 3,2%	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1925 kJ 458 Kcal
Tłuszcz	16,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	10 g
Węglowodany	68,0 g
W tym cukry	53,0 g
Białko	10,0 g
Sól	0,88 g



Baza

ALBA

KOD: 02583

Łatwa w użyciu baza o neutralnym smaku. Daje lody o wysokiej stabilności, wyjątkowo kremowe i odporne na zmiany temperatury ekspozycji.

Baza ALBA jest dostępna także w wersji z cukrem, kod 02584.

CECHY

Wielkość dozy – wysoka
Zawiera niewodornione tłuszcze roślinne
Bez aromatów

RECEPTURA

baza	200 g
cukier	200 g
mleko 3,2%	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1908 kJ / 457 Kcal
Tłuszcz	21,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	18,0 g
Węglowodany	53,0 g
W tym cukry	29,0 g
Białko	7,4 g
Sól	1,1 g





Baza

AURORA

KOD: 02693

Wysoko dozowana, łatwa w użyciu baza do lodów
mlecznych, bez tłuszczów roślinnych.
Zapewnia zdecydowany mleczny smak
i stabilną strukturę lodów.

CECHY

Wielkość dozy - wysoka
Bez dodatku tłuszczów roślinnych
Aromatyzowana

RECEPTURA

baza	200 g
cukier	180 g
mleko 3,2%	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1764 kJ / 418 Kcal
Tłuszcz	11 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	8,3 g
Węglowodany	70,0 g
W tym cukry	43,0 g
Białko	9,1 g
Sól	0,63 g



Baza

MARVA

KOD: 02105

Baza o przyjemnym, śmietankowym aromacie. Zastosowana proporcja nieuwodornionych tłuszczów roślinnych oraz śmietanki w proszku i białek mlecznych daje kremowe lody o przyjemnej i stabilnej strukturze.

CECHY

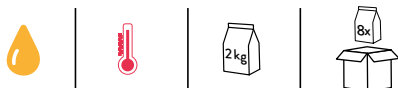
Wielkość dozy - wysoka
Rozprowadzana wodą
Zawiera nieuwodornione tłuszcze roślinne
Aromatyzowana

RECEPTURA

baza	250 g
cukier	250 g
woda	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1939 kJ / 463 Kcal
Tłuszcz	20,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	13,0 g
Węglowodany	56,0 g
W tym cukry	41,0 g
Białko	14,0 g
Sól	1,3 g



Baza

GRAN

KOD: 02328

Gotowe lody w proszku, do rozprowadzania wodą. Mieszanina zapewniająca typowy smak fiordilatte, duże napowietrzenie i wyjątkową stabilność lodów.

CECHY

Wielkość dozy - pełna
Rozprowadzana wodą
Zawiera nieuwodornione tłuszcze roślinne
Aromatyzowana

RECEPTURA

baza	500 g
woda	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1816 kJ / 430 Kcal
Tłuszcz	8,9 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	6,4 g
Węglowodany	78,0 g
W tym cukry	69,0 g
Białko	9,1 g
Sól	0,4 g







Bazy G

Bazy proszkowe do lodów nie zawierających dodanego cukru. Spełniają kryteria wymagane dla wysokiej jakości lodów rzemieślniczych. Zamiennikami cukru w tych bazach są poliole*, mniej kaloryczne od cukru i nie podnoszące jego poziomu we krwi.

Poliole są też mniej słodkie od cukru, dlatego w bazach "G" stosuje się glikozydy stewiolowe, naturalną substancję o słodczy 300 razy większej niż cukier.

Dzięki bazom "G" lodami mogą się rozkoszować diabetycy, chętnie sięgną po nie także osoby dbające o linię.

* poliole mogą u osób nieprzyzwyczajonych wywołać lekki efekt przeczyszczający, który szybko ustępuje.

Baza G

G - bez cukru

KOD: 02481

Przeznaczona do lodów na bazie mleka, śmietanki i dodatków smakowych, nie zawierających dodanego cukru.

CECHY

Wielkość dozy - wysoka
Bez cukru
Bez aromatów
Zawiera glikozydy stewiolowe
Zawiera poliole

RECEPTURY

	śmietankowe	waniliowe	kawowe	pistacjowe*
baza	900 g	900 g	900 g	900 g
śmietanka 30%	700 g	500 g	600 g	
mleko 3,2%	2300 g	2500 g	2400 g	3000 g
Wanilia Zero MEC3		120 g		
Kawa Liofilizowana MEC3			45 g	
Pistacja 100% MEC3				390 g

* lub **orzechowe** - Orzech Laskowy 100% MEC3, **giandua** - Giandua Amara MEC3, **migdałowe** - Migdał 100% MEC3Bio, **kakowe** - Kakao Krem MEC3

Użyć gorącego (ok. 60°C) mleka. 1 litr mleka można zastąpić 850 g gorącej wody i 150 g mleka w proszku odtłuszczonego (zaczyna się wtedy od rozprowadzenia bazy wodą).

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1070 kJ / 256 Kcal
Tłuszcz	0,9 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,7 g
Węglowodany	29,9 g
W tym cukry	8,0 g
Białko	4,7 g
Sól	0,2 g



Baza G

G - MENOMENO bez cukru i laktozy

KOD: 02582

Zawiera wyłącznie składniki roślinne. Do stosowania z mlekiem bez laktozy. Zrobione z niej lody można podawać także zwierzętom (pod warunkiem użycia bezpiecznego dla zwierzęcia dodatku smakowego).

CECHY

Wielkość dozy - wysoka
Bez dodanego cukru
Zawiera glikozydy stewiolowe
Zawiera poliole
Aromatyzowana

RECEPTURA

baza	1050 g
mleko bez laktozy	3000 g
pasta MEC3 lub inny dodatek, nie zawierające cukru ani laktozy MEC3	wg. dozowania

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1165 kJ / 278,5 Kcal
Tłuszcz	3,1 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,8 g
Węglowodany	36,5 g
W tym cukry	2,0 g
Białko	0,0 g
Sól	0,3 g





Baza

CREMA VEGAN

KOD: 02669

Certyfikowana baza nie zawierająca składników zwierzęcych ani emulgatorów pochodzących z oleju palmowego.

Do obu tych baz można stosować kilkadziesiąt dodatków smakowych
MEC3 ze stale rosnącej grupy z certyfikatem wegańskim

CECHY

Wielkość dozy - pełna
Produkt wegański
Zawiera mąkę ryżową
i białka grochu

RECEPTURA

baza 333 g
woda 1000 g



WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1935 kJ / 461 Kcal
Tłuszcz	16,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	15,0 g
Węglowodany	75,0 g
W tym cukry	55,0 g
Białko	1,6 g
Sól	0,15 g



Baza

SOJAGEL

KOD: 05163

Sojowa propozycja dla tych, którzy poszukują alternatywnego produktu bez składników pochodzenia zwierzęcego.

CECHY

Wielkość dozy - pełna
Produkt wegański
Zawiera mąkę sojową

RECEPTURA

baza 333 g
woda 1000 g



WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1840 kJ / 436 Kcal
Tłuszcz	10,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	9,1 g
Węglowodany	80,0 g
W tym cukry	60,0 g
Białko	6,0 g
Sól	0,43 g



Bazy do lodów owocowych

Lody owocowe zawierają dużo więcej wody niż mleczne, zazwyczaj nie zawierają także tłuszczów ani produktów mlecznych. Pożądaną kremowość i trwałość, a zarazem lekką strukturę tych lodów otrzymamy dzięki bazie.

Wybierając bazę, możemy dobrać do naszych potrzeb także obecność i rodzaj tłuszczu, produktów mlecznych oraz wielkość dozowania.



Baza

NATURA FRUTTA 50

KOD: 02729

Neutralna baza do typowych lodów sorbetowych, bez emulgatorów, tłuszczów roślinnych i aromatów. Duża zawartość błonnika oraz sproszkowanej pulpy z owoców baobabu zapewnia lodom przyjemną, lekką strukturę.

CECHY

Wielkość dozy - podstawowa
Czysta etykieta
Zawiera gumę tara
Zawiera sproszkowaną pulpę z owoców baobabu

RECEPTURY

	z owocami	tylko pasta owocowa
baza	50 g	50 g
cukier	300 g	300 g
owoce	300 g	
pasta owocowa	0-50 g	100 g
woda	700 g	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1239 kJ / 296 Kcal
Tłuszcz	0,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,0 g
Węglowodany	53,0 g
W tym cukry	18,0 g
Białko	0,6 g
Sól	0,08 g





Baza

NATURA FRUTTA IN PASTA

KOD: 18458

Łatwa w użyciu baza bez emulgatorów, tłuszczów roślinnych ani aromatów. Zawiera cukier trzcinowy i daktylowy. Bogata w błonnik i pektyny, między innymi dzięki dodatkowi pulpy z owoców baobabu.

CECHY

Wielkość dozy - duża
Czysta etykieta
Zawiera pulpę z owoców baobabu

RECEPTURY

	tylko pasta owocowa	cytryna	inne owoce cytrusowe	inne owoce
baza	380 g	400 g	350 g	350 g
owoce / sok		200 g	500 g	500 g
woda	550 g	400 g	150 g	150 g
pasta owocowa	70 g			

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1114 kJ / 263 Kcal
Tłuszcz	0,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,0 g
Węglowodany	62,0 g
W tym cukry	62,0 g
Białko	0,0 g
Sól	0,06 g





Baza GELMIX

KOD: 06003

Neutralna baza do lodów owocowych o stabilnej i lekkiej strukturze, którą zapewnia staranny dobór błonników różnego pochodzenia.

CECHY

Wielkość dozy - podstawowa
Zawiera białka mleczne i laktozę
Zawiera gumę tara
Bez emulgatorów

RECEPTURY

	z owocami	tylko pasta owocowa
baza	50 g	50 g
cukier	250 g	300 g
owoce	500 g	
pasta owocowa	50 g	100 g
woda	700 g	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1605 kJ / 3378 Kcal
Tłuszcz	<0,5 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,1 g
Węglowodany	90,0 g
W tym cukry	90,0 g
Białko	1,3 g
Sól	0,69 g



Baza SUPERGELMIX

KOD: 06004

Neutralna baza do lodów owocowych o stabilnej i lekkiej strukturze, którą zapewnia staranny dobór błonników różnego pochodzenia. Brak składników mlecznych umożliwia zaferowanie lodów osobom z nietolerancją laktozy i białek mlecznych.

CECHY

Wielkość dozy - podstawowa
Nie zawiera białek mlecznych ani laktozy
Zawiera błonnik
Bez emulgatorów

RECEPTURY

	z owocami	tylko pasta owocowa
baza	50 g	50 g
cukier	250 g	300 g
owoce	500 g	
pasta owocowa	50 g	100 g
woda	700 g	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1564 kJ / 372 Kcal
Tłuszcz	9,2 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	8,3 g
Węglowodany	60,0 g
W tym cukry	48,0 g
Białko	0,7 g
Sól	0,64 g



Baza

SUPERGELMIX "D"

KOD: 06029

Baza z emulgatorami, białkami grochu i mączką sojową, nadająca lodom owocowym stabilną strukturę o dużym napowietrzeniu. Zalecana do wysoko wypiętrzonych lodów sprzedawanych z witryny.

CECHY

Wielkość dozy - podstawowa
Zawiera nieutwardzony olej kokosowy
Zawiera emulgatory
Zawiera białka grochu

RECEPTURY

	z owocami	tylko pasta owocowa
baza	50 g	50 g
cukier	250 g	300 g
owoce	500 g	
pasta owocowa	50 g	100 g
woda	700 g	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1705 kJ / 406 Kcal
Tłuszcz	11,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	10,0 g
Węglowodany	62,0 g
W tym cukry	50,0 g
Białko	0,7 g
Sól	0,56 g





Baza

ULTRAGELMIX

KOD: 06032

Baza z inuliną, emulgatorami, białkami i mączką sojową, nadająca lodom owocowym stabilną strukturę o dużym i trwałym napowietrzeniu.

Zalecana do wysoko wypiętrzonych lodów sprzedawanych z witryny.

CECHY

Wielkość dozy - podstawowa

Bez dodanego tłuszczu

Zawiera emulgatory

Zawiera błonnik

RECEPTURY

	z owocami	tylko pasta owocowa
baza	50 g	50 g
cukier	250 g	300 g
owoce	500 g	
pasta owocowa	50 g	100 g
woda	700 g	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1493 kJ / 357 Kcal
Tłuszcz	5,8 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,0 g
Węglowodany	60,0 g
W tym cukry	44,0 g
Białko	1,1 g
Sól	0,5 g



Baza FRUTTAFRUTTA

KOD: 06012

Baza oparta na inulinie, nadająca lodom zwartą i mazistą strukturę, nawet przy użyciu niewielkiej ilości owoców. Starannie dobrany zestaw emulgatorów oraz tłuszcz kokosowy zapewniają lodom doskonałą stabilność w witrynie i łatwość ich porcjowania.

CECHY

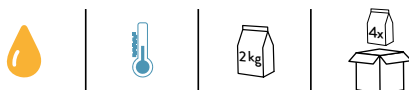
Wielkość dozy - średnia
Zawiera nieutwardzony tłuszcz kokosowy
Zawiera emulgatory
Zawiera błonnik

RECEPTURY

	z owocami	tylko pasta owocowa
baza	100 g	100 g
cukier	250 g	300 g
owoce	500 g	
pasta owocowa	50 g	100 g
woda	700 g	1000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1460 kJ / 350 Kcal
Tłuszcz	7,9 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	7,3 g
Węglowodany	52,0 g
W tym cukry	9,6 g
Białko	0,7 g
Sól	0,71 g



Baza LE VELLUTATE

KOD: 02320

Baza do lodów o dużej zawartości owoców. Oparta na fruktozie i inulinie, bez emulgatorów ani tłuszczu. Dodaje się do niej tylko owoce lub sok (do niektórych owoców także wodę). Daje intensywnie owocowe lody o mocnym kolorze i kremowej strukturze.

CECHY

Wielkość dozy - pełna
Zawiera błonnik
Zawiera fruktozę
Bez emulgatorów
Bez sacharozy

RECEPTURY

	cytryna, grapefruit	pomarańcza, mandarynka	banan	inne owoce
baza	900 g	900 g	900 g	900 g
sok	600 g			
woda	2400 g	500 g	1000 g	
owoce		2400 g	2000 g	3000 g

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1566 kJ / 370 Kcal
Tłuszcz	0,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,0 g
Węglowodany	86,0 g
W tym cukry	83,0 g
Białko	0,0 g
Sól	0,05 g





Baza G

DO LODÓW OWOCOWYCH

KOD: 02482

Neutralna baza do lodów owocowych bez cukru,
jeszcze mniej kalorycznych niż zwykłe.

CECHY

Wielkość dozy - wysoka
Bez dodatku cukru
Zawiera glikozydy stewiolowe
Zawiera poliole*

RECEPTURY

	cytryna	pomarańcza	inne owoce
baza	1050 g	1050 g	1050 g
sok	1000 g	2550 g	
woda	2000 g	450 g	1000 g
owoce			2000 g

Rozprowadzić bazę gorącą (60°C) wodą.

* poliole mogą u osób nieprzyzwyczajonych wywołać lekki efekt
przeczyszczający, który szybko ustępuje.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1118 kJ / 267 Kcal
Tłuszcz	0,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,0 g
Węglowodany	35,6 g
W tym cukry	1,5 g
Białko	1,6 g
Sól	0,0 g





Baza DIVINA

KOD: 06019

Specjalna baza do lodów na bazie napojów alkoholowych
– prosecco, wina, piwa, koniaku, brandy, ginu i wielu innych.
Umożliwia swobodne tworzenie lodów w oparciu
o receptury popularnych drinków.

CECHY

Wielkość dozy - wysoka
Bez dodatku cukru
Zawiera błonnik

RECEPTURY

	piwo, wino, prosecco	likier, whisky, brandy, koniak	Campari	Mojito
baza	150 g	150 g	170 g	160 g
cukier	150-180 g	170-220 g	220 g	220 g
napój alkoholowy	500-700 g	150-200 g	220 g	150 g
woda			1000 g	1000 g
pasta Czerwona Pomarańcza MEC3			70 g	
pasta Limetta Gustocrema MEC3				50 g
pasta Mięta MEC3				5 g

* Białły rum

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1039 kJ / 252 Kcal
Tłuszcz	0,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,0 g
Węglowodany	31,0 g
W tym cukry	6,0 g
Białko	0,0 g
Sól	0,37 g



Semifreddo

Semifreddo to klasyczny produkt reprezentujący włoską tradycję mrożonych deserów, podawanych w temperaturze $-15^{\circ}/-18^{\circ}\text{C}$.

MEC3 oferuje bazy do semifreddo i lodów na patyku, zapewniające zwartą i stabilną strukturę tych produktów, a jednocześnie przyjemną konsystencję już po krótkim czasie od wyjęcia z witryny.





Baza

SEMIFREDDO PERFECT

KOD: 13169

Baza do semifreddo o idealnej strukturze.
Produkt jest gotowy do jedzenia po chwili od wyjęcia
z witryny ekspozycyjnej.

CECHY

Wielkość dozy - wysoka
Zawiera nieutwardzone tłuszcze roślinne
Zawiera emulgator

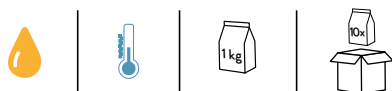
RECEPTURA

baza 200 g
śmietanka 36% 1000 g

Dokładnie wymieszać, ubijać w mieszadło
planetarnym około 5 min. na średnich obrotach,
pod koniec na szybkich.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	2077 kJ / 494 Kcal
Tłuszcz	19,0 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	17,0 g
Węglowodany	79,0 g
W tym cukry	67,0 g
Białko	1,8 g
Sól	0,09 g



Baza

NATURA SEMIFREDDO PERFECT

KOD: 13180

Baza zapewniająca podobny rezultat jak SEMIFREDDO
PERFECT, ale spełniająca kryteria czystej etykiety.
Bez emulgatorów, tłuszczów roślinnych i aromatów.

CECHY

Wielkość dozy - wysoka
Do semifreddo, ale także deserów na bazie śmietanki
podawanych w temperaturach dodatnich.
Zawiera sproszkowaną pulpę z owoców baobabu
i cukier daktylowy

RECEPTURA

baza 200 g
śmietanka 36% 1000 g

Dokładnie wymieszać, ubijać w mieszadło
planetarnym około 5 min. na średnich obrotach,
pod koniec na szybkich.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1661 kJ / 391 Kcal
Tłuszcz	0,5 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,2 g
Węglowodany	91,0 g
W tym cukry	76,0 g
Białko	5,6 g
Sól	0,2 g



Baza SEMIFREDDO

KOD: 13101

Ta baza jest klasycznym produktem do semifreddo, które we Włoszech jest ważnym elementem wystawy każdej lodziarni. Baza SEMIFREDDO pozwala tworzyć ten deser z łatwością i zapewnia mu doskonały smak i strukturę.

CECHY

Wielkość dozy - wysoka
Zawiera nieutwardzone tłuszcze roślinne

RECEPTURA

baza	330 g
śmietanka 36%	500 g
mleko 3,2%*	500 g

Dokładnie wymieszać, ubijać w mieszadło planetarnym około 5 min. na średnich obrotach, pod koniec na szybkich.
*proporcje mleka i śmietanki można zmieniać w miarę potrzeb

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	2160,1 kJ / 516,3 Kcal
Tłuszcz	23,5 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	23,2 g
Węglowodany	71,2 g
W tym cukry	58,5 g
Białko	5,1 g
Sól	0,18 g





Baza

TYP "M"

KOD: 02423

Baza do przygotowania różnych nadzień, lodów na patyku i pralin mrożonych, przyjemnie miękkich nawet w bardzo niskich temperaturach, a jednocześnie odpornych na temperatury wyższe.

CECHY

Wielkość dozy - wysoka
Zawiera nieutwardzone tłuszcze roślinne

RECEPTURY

	ubijaczka planetarna	frezer do lodów
baza	300 g	133 g
śmietanka 36%	1000 g	
mleko 3,2%*		1000 g

* proporcje mleka i śmietanki można zmieniać w miarę potrzeb

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna	1961,7 kJ / 468,9 Kcal
Tłuszcz	14,8 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	14,6 g
Węglowodany	79,3 g
W tym cukry	60,9 g
Białko	4,7 g
Sól	0,2 g







Bazy

INNE BAZY

Oprócz baz opisanych w tym katalogu MEC3 produkuje wiele innych, w tym produkty na zamówienie.

Aktualna oferta baz przygotowana dla lodziarzy w Polsce jest zawsze dostępna na **www.kames.pl**.

Bazy

PREMIKSY

Większość baz MEC3 może być dostarczona w postaci uzgodnionego z klientem **premiксу** - czyli bazy MEC3 z dodatkiem pozostałych substancji proszkowych, które klient stosuje w swojej recepturze.

KORZYŚCI

- Oszczędność pracy
- Eliminacja zapylenia pracowni
- Lepsza jakość mieszanki
- Zmniejszenie ryzyka pomyłek w odważaniu
- Ograniczenie liczby surowców w pracowni
- Ochrona tajemnicy produkcyjnej

Recepturę na premiks ustala się przy pomocy aplikacji **Kalkulator Lodów**, dostępnej na **www.kames.pl** (dla zarejestrowanych klientów Kames i MEC3).

Alle
Basi
della
golosità

Twój dostawca:

tel. : +48 607 993 320
www.kames.pl
www.lodowo.pl
www.mec3.com

kames®

MEC3 
The Genuine Company