



Twoje  
sa Lody  
za  
słodkie?

Spróbuj

Salty  
CREATIONS

Wbrew schematom!



# Salty

## CREATIONS

**Przełamuj konwenanse!**



# Lody bez granic

**SŁONE KREACJE TO LINIA MEC3 DO LODÓW  
WYTRAWNYCH, KTÓRA DAJE CI WIELE NOWYCH  
MOŻLIWOŚCI.**

**TERAZ MOŻESZ ROZSZERZYĆ SWOJĄ OFERTĘ  
LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH O ATRAKCYJNE  
PROPOZYCJE DLA BARÓW, BISTRO, RESTAURACJI  
I CATERINGU.**

Twórz swobodnie! Lody w kubkach i słoikach, jako dodatki do aperitifów, przekąsek lub dań głównych. Zdobądź nowych klientów wśród właścicieli barów, restauracji i hoteli, zaoferuj im nowe produkty i pomysły na szybkie lunchy i eleganckie kolacje.

Zaskakuj niespodziewanymi połączeniami smaków i tekstur!

# Salty CREATIONS

5 produktów  
wiele możliwości



## BAZA Stone Kreacje

02873 | Baza Stone Kreacje  
8 torebek x 2 kg

Neutralna baza do tworzenia wytrawnych lodów śmietankowych, do użycia z typowymi surowcami lub wytrawnymi propozycjami MEC3.



## BAZA Sorbet Gourmet

02912 | BAZA SORBET GOURMET  
8 torebek x 2 kg

Baza do tworzenia wytrawnych sorbetów, do użycia z typowymi surowcami lub wytrawnymi propozycjami MEC3.

# SŁONE

## Curry

15546 | PESTO SŁONE CURRY  
2 wiaderka po 3 kg

Pesto z orzeszków ziemnych i migdałów, z curry, idealne do mieszanki lub garnirowania intrygujących wytrawnych lodów.

# HOT

## Papryka

15545 | PESTO OSTRĄ PAPRYKĄ  
2 wiaderka po 3 kg

Pesto z orzechów arachidowych i migdałów, z ostrą papryką. Do mieszanki lub garnirowania kuszących, wytrawnych lodów.

# SŁONA

## Pistacja

15547 | PESTO SŁONA PISTACJA  
2 wiaderka po 3 kg

Słone pesto pistacjowe do wytrawnych lodów, doskonale jako pasta do mieszanki lub variegato.

# W kubeczkach

Zaskocz swoich klientów smaczными  
przekąskami na wynos.





## **Dynia & Amaretto**

Lody dyniowe i amaretto  
z sosem musztardowo-figowym.

---

## **Cytryna & Bazylia**

Sorbet cytrynowo-bazyliowy  
aromatyzowany wędzonym olejem.



# **Spagetti lodowe**

Spagetti lodowe to popularny deser, który stał się  
klasyką w Niemczech. Oczaruj swoich klientów  
jego wytrawną wersją.



# SŁOIK ŁODÓW

Wytrawne lody na wynos, by zrobić niespodziankę domownikom.





## **Pistacja, Salami & Mortadela**

Lody ze słonym pesto pistacjowym,  
mortadela i chrupiący placek pizzy.

## **Bufala & Pomidory**

Grzanki z tostowego chleba  
z lodami z mozzarelli z mleka  
bawolego i suszonymi pomidorami  
z oliwą.



## **Peperoni & Nachos**

Lody z pieczoną papryką  
i pikantnymi nachos.

# Zakąska

**Każda chwila jest dobra  
na smaczną przerwę, nawet zaskakującą.**





## Słodkie & Pikantne

Pralina lodowa z Słonym Pesto.  
Mieszanka curry, solone migdały  
i Mango variegato.

## Słodkie & Curry

Pralina lodowa z mieszanką  
ostrej papryki i pesto, obtoczona  
w posiekanych orzeszkach ziemnych  
z dodatkiem Daktyl variegato.



# Wiele pomysłów, wiele możliwości.

Uzupełnij swoją wystawę o szeroki asortyment nowych przekąsek. Twórz i baw się pralinami, mini patyczkami, mini bułeczkami i słoiczkami wytrawnych lodów, także na wynos.



## Błękiny ser & Miód

Pralina lodowa z serem gorgonzola  
obtoczona w posiekanych orzechach  
włoskich z dodatkiem miodu.

**Praliny**

# NA patyku

## Słona Pistacja

Lody na patyku z Pesto Słona Pistacja, obtoczone krajanką pistacjową.



## Solone masło orzechowe

Lody o smaku solonych fistaszków, obtoczone w okruchach orzechów arachidowych.

## Robiola & Nachos

Lody z sera Robiola w pikantnych okruchach nachos.



# MINI buleczki



## Mortadela & Pistacje

Miniaturowa kanapka mleczna z lodami z mortadeli, obsypanymi krajanką pistacjową.

## Łosoś & Cytryna

Miniaturowa kanapka mleczna z lodami z wędzonego łosiosia i skórka cytrynową posypaną cukrem.



## Pieczona szynka & Papryka

Mini kanapka mleczna z lodami z pieczonej szynki i mieszanką pesto z ostrą papryką i pestkami dyni.



# Obiad

Nadaj swoim daniom niezwykłość,  
odkryj na nowo ulubione przepisy, uwolnij się od konwenansów.



# Talerz 1

## Krewetki & Curry

Danie na bazie ryżu basmati z soją, ogórkiem, kukurydzą, orzechami włoskimi, cebulą, pomidorkami koktajlowymi, lodami curry i gotowanymi na parze krewetkami.

# Talerz 2

## Kurczak & Awokado

Danie na bazie ryżu basmati z soją, kukurydzą, pomidorkami koktajlowymi, marchewką, grillowanym kurczakiem i lodami z awokado.

# Talerz 3

## Vegetariana Awokado & Ser Robiola

Baza ryżowa basmati z grillowaną cukinią, koprem włoskim, ogórkiem, awokado, sałatą lodową i lodami z serka robiola.



## Caprese

Kulka lodów z mozzarellą, sorbet pomidorowy i bazyliowy podany z grzankami tostowymi.

## Wołowina w sosie z tuńczyka

Plasterki pieczonej wołowiny, lody z sosem tuńczykowym, kaparami i rukolą.



## Szynka parmeńska, opuncje & Robiola

Szynka parmeńska i opuncje figowe z lodami z serka robiola.

# Aperitif

Małe arcydzieła sztuki kulinarnej,  
by wzmóc apetyt wyjątkowymi doznaniem.





## Pizza z Mortadelą

Pizza z lodami z sera crescenza i cienkimi plasterkami mortadeli.



## Crostini z anchois i konfitowane pomidorki koktajlowe

Tostowe grzanki z lodami Anchois & Masło oraz konfitowanymi pomidorkami koktajlowymi.

## Pinzimonio

Lody o smaku oliwy Evo podawane ze świeżymi, surowymi warzywami.



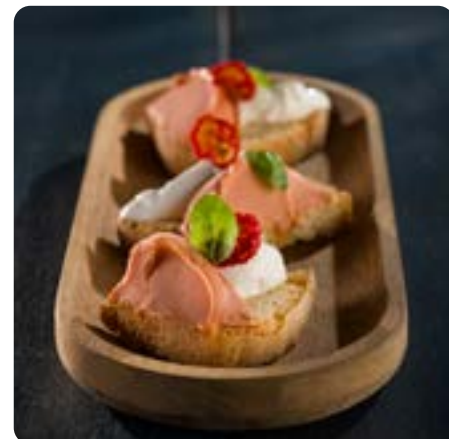
## Crostini z łososiem i koperkiem

Tostowe grzanki z lodami z wędzonego łososia i koperkiem.



## Nachos & pieczone peperoni

Lody z pieczonej papryki podawane z chrupiącymi nachos.



## Crostino Bufala & Pomodoro

Tostowe grzanki z lodami z sera mozzarella di bufala, sorbetem pomidorowym i olejem EVO.

## Rada

Nie zapomnij o mini lodach na patyku i pralinkach. Dobrze skomponowane przysporzą Ci wiele klientów i wyróżnią Twój lokal.



# Menu

Pełnowartościowy posiłek? Bez ograniczeń, z Salty Creations  
możesz stworzyć  
i zaproponować co zechcesz!

Deser  
zaproponujesz  
sam...

# Zakąski

Lody melonowe z różami z szynki i wiórek z sera Grana Padano, na sałacie.



Koktajl z krewetek, jabłka i sałaty lodowej z lodami Różowy Sos (z czerwonych warzyw).



**Spróbuj też:** surowe krewetki i skorupiaki z lodami Cytrusy & Pieprz.

# Pierwsze danie

Risotto ze szparagami i lodami o smaku francuskiego sera Comté.



# Drugie danie

Tatar z Chianiny z lodami Cytryna & Bazylia podawany ze słonymi ciasteczkami.



Świeży tuńczyk w atramencie z kałamarnicy z sorbetem Cytryna & Bazylia (ew. imbir)



Zimne fusilli z pomidorkami koktajlowymi, lodami czosnkowymi, czarnymi oliwkami i świeżym tuńczykiem.



**Spróbuj też:** carpaccio z miecznika z sałatką z kopru włoskiego i lodami z cebuli z Tropei.

# PRZEPISY



## FISTASZKI SALATE

Baza Słone Kreacje	300 g
Pasta Mr. Nico	91 g
Woda	609 g
Razem	1000 g
Wykonanie - patrz *	

## Wytrawne pasty

### SŁONA PISTACJA

Baza Słone Kreacje	300 g
PESTO SŁONA PISTACJA	91 g
Woda	609 g
Razem	1000 g
Wykonanie - patrz *	



### PESTO OSTRA PAPRYKA

Baza Słone Kreacje	300 g
PESTO OSTRA PAPRYKA	91 g
Woda	609 g
Razem	1000 g
Wykonanie - patrz *	

### PESTO SŁONE CURRY

Baza Słone Kreacje	295 g
PESTO SŁONE CURRY	107 g
Woda	598 g
Razem	1000 g
Wykonanie - patrz *	

\*zmiksuj wszystkie składniki przy użyciu blendera ręcznego, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej mieszanki. Zamrażaj we frezerze.

# Ryby



## WĘDZONY ŁOSOŚ

Baza Słone Kreacje	330 g
Wędzony łosoś	250 g
Woda	420 g
Razem	1000 g

Wykonanie - patrz \*

## ANCHOIS & MASŁO

Baza Słone Kreacje	330 g
Masło	49 g
Anchois w oleju	20 g
Sól	1 g
Mleko	600 g
Razem	1000 g

Wykonanie:

Podgrzej mleko do temperatury około 50°C, dodaj masło, odsączone anchois i sól, następnie patrz \*

## SALSA Z TUŃCZYKA

Baza Słone Kreacje	320 g
Tuńczyk w oleju	225 g
Anchois w oleju	25 g
Skórka cytryny	10 g
Kapary	10 g
Oliwa Evo	20 g
Woda	390 g
Razem	1000 g



# Wędliny

## MORTADELA

Baza Słone Kreacje	275 g
Mortadela	170 g
Woda	555 g
Razem	1000 g

## PROSCIUTTO & PAPRYKA

Baza Słone Kreacje	270 g
Szynka pieczona gotowana	165 g
Woda	550 g
PESTO OSTRA PAPRYKA	15 g
Razem	1000 g

\*zmiksuj wszystkie składniki przy użyciu blendera ręcznego, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej mieszanki. Zamrażaj we freezeze.

# Sery

## CRESCENZA

Baza Słone Kreacje	300 g
Ser Crescenza	180 g
Mleko	520 g
Razem	1000 g

Wszystkie składniki zmiksuj przy użyciu blendera ręcznego, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej mieszanki. Zamrażaj we frezerze.



## COMTÈ

Baza Słone Kreacje	300 g
Ser Comté	180 g
Mleko	520 g
Razem	1000 g

Podgrzej wodę do temperatury około 50°C, wlewaj ją powoli do sera Comté, miksując blenderem ręcznym, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej mieszanki. Dodaj pozostałą wodę i Bazę Słone Kreacje, dokładnie wymieszaj wszystko. Zamrażaj we frezerze.

## SER & PIEPRZ

Baza Słone Kreacje	320 g
Starty ser Pecorino Romano	200 g
Pieprz czarny mielony	10 g
Woda	470 g
Razem	1000 g

Podgrzej wodę do temperatury około 50°C, wlewaj ją powoli do sera Pecorino, miksując blenderem ręcznym, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej mieszanki. Dodaj pozostałą wodę i Bazę Słone Kreacje, dokładnie wymieszaj wszystko. Zamrażaj we frezerze.





## MOZZARELLA

Baza Słone Kreacje	275 g
Ser Mozzarella	165 g
Mleko	475 g
Świeża śmietanka	83 g
Sól	2 g
Razem	1000 g

Wszystkie składniki zmiksuj przy użyciu blendera ręcznego, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej mieszanki. Zamrażaj we frezerze.

## ROBIOLA

Baza Słone Kreacje	275 g
Mleko	510 g
Panna	53 g
Robiola	160 g
Sól	2 g
Opcja: słonina pieczona w w piekarniku 40 minut w temperaturze 80°C	40 g
Razem	1040 g

Wszystkie składniki zmiksuj przy użyciu blendera ręcznego, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej mieszanki. Zamrażaj we frezerze.

Aby uzyskać efekt „stracciatella”, przed zmiksowaniem dodaj trochę słoniny upieczonej w piekarniku w temperaturze 80° przez 40 minut.



## PARMEZAN

Baza Słone Kreacje	320 g
Starty Parmezan	200 g
Woda	480 g
Razem	1000 g

Podgrzej wodę do około 50°C, wlewaj ją powoli do parmezanu i miksuj blenderem ręcznym, aż uzyskasz gładką i jednorodną mieszankę. Dodaj pozostałą wodę i Bazę Słone Kreacje, dokładnie wymieszaj wszystko. Zamrażaj we frezerze.



## GORGONZOLA

Baza Słone Kreacje	300 g
Ser Gorgonzola	180 g
Mleko	520 g
Razem	1000 g

Wszystkie składniki zmiksuj przy użyciu blendera ręcznego, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej mieszanki. Zamrażaj we frezerze.

## CZERWONA CEBULA Z TROPEI

Baza Słone Kreacje	330 g
Woda	565 g
Dżem z czerwonej cebuli*	105 g
Razem	1000 g

Zmiksuj wszystkie składniki przy użyciu blendera ręcznego, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej mieszanki. Zamrażaj we freezerze.

## DŻEM Z CZERWONEJ CEBULI

Czerwona cebula z Tropei	1000 g
Cukier trzcinowy	250 g
Ocet jabłkowy	250 g
Sól	2 g
Liście laurowe	2 g
Goździki	3 g
Cynamon	q.s.

Cebulę pokroić w cienkie plasterki, dodać zioła, ocet, sól i cukier. Wymieszać, przykryć i odstawić na około 8 godzin, od czasu do czasu mieszając. Na koniec smażyć cebulę na małym ogniu w garnku o wysokich brzegach przez około 30–40 minut.

## Kremowe Z WARZYW

### RÓŻOWY SOS

Baza Słone Kreacje	330 g
Mleko	620 g
Koncentrat pomidorowy	46 g
Tabasco	2 g
Słodka papryka	1 g
Sól	1 g
Razem	1000 g

Zmiksuj wszystkie składniki przy użyciu blendera ręcznego, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej mieszanki. Zamrażaj we freezerze.



### AWOKADO

Baza Słone Kreacje	325 g
Awokado	400 g
Sok z cytryny	10 g
Woda	265 g
Razem	1000 g

Zmiksuj wszystkie składniki przy użyciu blendera ręcznego, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej mieszanki. Zamrażaj we freezerze.

### PIECZONA PAPRYKA

Baza Słone Kreacje	300 g
Peperoni (z grilla albo z pieca)	150 g
Woda	519 g
Śmietanka	25 g
Sól	6 g
Razem	1000 g

Paprykę piecz w piekarniku nagrzanym do 200°C przez 30 minut, przykryj folią spożywczą i odstaw do ostygnięcia. Obrane i pozbawione pestek papryki wymieszaj z pozostałymi składnikami przy użyciu blendera ręcznego, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej mieszanki. Zamrażaj we freezerze.

\* Aby nadać potrawie pikantnego posmaku, dodaj 30 g salami 'Nduja.

### CZOSNEK

Baza Słone Kreacje	330 g
Mleko	370 g
Czosnek do infuzji	5 g
Razem	1000 g

Wyjmij czosnek z folii i pozostaw go w zimnym mleku na 8-10 godzin. Mleko wymieszaj z Bazą Słone Kreacje. Zamrażaj we freezerze.

## DYNIA & AMARETTO

Baza Słone Kreacje	275 g
Dynia pieczona lub na parze	365 g
Ciasteczka Amaretto (makaroniki)	68 g
Woda	290 g
Sól	2 g
Razem	1000 g

Piecz dynię w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 30 minut lub do momentu, aż dynia będzie miękka po nakłuciu widelcem. Wymieszaj ugotowany miąższ z dyni z pozostałymi składnikami przy użyciu blendera ręcznego, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej mieszanki. Zamrażaj we frezerze.

## OLIO EVO

Baza Słone Kreacje	330 g
Mleko	630 g
Oliva Evo	40 g
Razem	1000 g

Zmiksuj wszystkie składniki przy użyciu blendera ręcznego, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej mieszanki. Zamrażaj we frezerze.

# Sorbety Z WARZYW

## CYTRUSY & PIEPRZ

Baza Sorbet Gourmet	290 g
Sok z pomarańczy	400 g
Sok z cytryny	50 g
Woda	200 g
Olejek mandarynkowy	58 g
Pieprz	1 g
Sól	1 g
Razem	1000 g

Zmiksuj wszystkie składniki przy użyciu blendera ręcznego, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej mieszanki. Zamrażaj we frezerze.

## CYTRYNA & BAZYLIA

Baza Sorbet Gourmet	300 g
Sok z cytryny	220 g
Bazylia	10 g
Woda	455 g
Oliwa	13 g
Sól	2 g
Razem	1000 g

Zmiksuj wszystkie składniki przy użyciu blendera ręcznego, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej mieszanki. Zamrażaj we frezerze.

\*Aby uzyskać jeszcze smaczniejszą wersję, dodaj 8 g startego świeżego imbiru.

## POMIDOR & BAZYLIA

Baza Sorbet Gourmet	300 g
Sok pomidorowy	333 g
Koncentrat pomidorowy	35 g
Woda	300 g
Bazylia	10 g
Oliwa	20 g
Sól	2 g
Razem	1000 g

Zmiksuj wszystkie składniki przy użyciu blendera ręcznego, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej mieszanki. Zamrażaj we frezerze.

## MELON

Baza Sorbet Gourmet	300 g
Melon	400 g
Woda	300 g
Razem	1000 g

Zmiksuj wszystkie składniki przy użyciu blendera ręcznego, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej mieszanki. Zamrażaj we frezerze.

# Stodki & Słony

## CHLEB & QUELLA®

Baza Słone Kreacje	275 g
Chleb	70 g
Masło	30 g
Cukier	25 g
Mleko	600 g
Razem	1000 g

Podgrzej mleko do około 60°. Dodaj masło, cukier i bazę Słone Kreacje. Dobrze wymieszaj. Dodaj chleb i odstaw na 4-5 godzin do lodówki. Zmiksuj ręcznym blenderem, do uzyskania jednnorodnej mieszanki. Skręć we frezerze. Przełoż i dekoruj Quella® (kod 14179).

## FETA & FIGI

Baza Słone Kreacje	275 g
Ser Feta	150 g
Mleko	500 g
Śmietanka	55 g
Cukier	20 g
Razem	1000 g

Wymieszaj wszystkie składniki razem za pomocą miksera ręcznego, do uzyskania gładkiej i jednnorodnej mieszanki. Skręć we frezerze. Przekładaj i dekoruj variegato Zielona Figa (kod 18194A) i krajanką Migdałową Ciuri Ciuri (kod 16098).

## KOZI SER, OWIES & MIÓD

Baza Słone Kreacje	275 g
Ser kozi Carpino	160 g
Mleko kozie	500 g
Śmietanka	53 g
Cukier	10 g
Sól	2 g
Razem	1000 g

Wymieszaj wszystkie składniki razem za pomocą miksera ręcznego, do uzyskania gładkiej i jednnorodnej mieszanki. Skręć we frezerze. Przekładaj i dekoruj variegato Di Fiore in Fiore (kod 14174A) i Kruszonką Owsianą bez glutenu (kod 16103).

## MANGO & CURRY & NUTA MIĘTY

Baza Sorbet Gourmet	230 g
Mango Puree	400 g
Pesto Słone Curry	35 g
Listki mięty	3 g
Woda	335 g
Razem	1000 g

Wymieszaj wszystkie składniki razem za pomocą miksera ręcznego, aż uzyskasz gładką i jednородną mieszankę. Skręć we frezerze.

## PISTACJA & CYTRYNA

Baza Słone Kreacje	330 g
Pesto Słona Pistacja	100 g
Woda	570 g
Razem	1000 g

Wymieszaj wszystkie składniki razem za pomocą miksera ręcznego. Skręć we frezerze. Oblej polewą o smaku Białej Czekolady typu M (kod 15920) i obsyp Kruszonką Cytrynową bez glutenu (kod 16102).

## MIGDAŁ & CHRUPIĄCA POMARAŃCZA

Baza Słone Kreacje	300 g
Pesto Migdał Ciuri Ciuri	100 g
Mleko	570 g
Cukier	30 g
Razem	1000 g

Wymieszaj wszystkie składniki razem za pomocą miksera ręcznego. Skręć we frezerze. Przekładaj i dekoruj Quella® ChocoFru Pomarańcza & Migdały (kod 14980).

# Stodki & Słony

## CHRUPIĄCY KARMEL & SŁONE FISTASZKI

Baza Słone Kreacje	330 g
Pasta Mr Nico	100 g
Woda	570 g
Razem	1000 g

Wymieszaj wszystkie składniki razem za pomocą miksera ręcznego. Skręć we frezerze. Przekładaj i dekoruj Quello® Crunchy (kod 14723A).

## CRUMBLE NOCCIOLA & LAMPONI

Baza Słone Kreacje	300 g
Pesto Orzech Laskowy Ciuri Ciuri	100 g
Cukier	100 g
Mleko	570 g
Razem	1000 g

Wymieszaj wszystkie składniki razem za pomocą miksera ręcznego, do uzyskania gładkiej i jednородnej mieszanki. Skręć we frezerze. Przekładaj i dekoruj variegato Malina (kod 14143) i Kruszonką Solone Kakao bez glutenu (kod 16100).

## SORBET AWOKADO

Baza Sorbet Gourmet	260 g
Awokado	400 g
Oliwa EVO	10 g
Sok z cytryny	10 g
Sól	2 g
Woda	318 g
Razem	1000 g

Wymieszaj wszystkie składniki razem za pomocą miksera ręcznego, do uzyskania gładkiej i jednородnej mieszanki. Skręć we frezerze. .

## SER SQUACQUERONE, BRZOSKWNIA & CYNAMON

Baza Słone Kreacje	275 g
Ser Squacquerone lub Stracchino	160 g
Mleko	500 g
Śmietanka	53 g
Cukier	10 g
Sól	2 g
Razem	1000 g

Wymieszaj wszystkie składniki razem za pomocą miksera ręcznego, do uzyskania gładkiej i jednородnej mieszanki. Skręć we frezerze. Przekładaj i dekoruj variegato Brzoskiwina (kod 18095A) i obsyp Kruszonką Cynamonową bez glutenu (kod 16101).

## SERNIK Z MALINAMI

Baza Słone Kreacje	300 g
Serek śmietankowy	260 g
Cukier	30 g
Świeża śmietanka	60 g
Woda	350 g
Razem	1000 g

Wymieszaj wszystkie składniki razem za pomocą miksera ręcznego, do uzyskania gładkiej i jednородnej mieszanki. Skręć we frezerze. Przekładaj i dekoruj variegato Velvet Malina (kod 18702) i Kruszonką Czerwone Owoce bez glutenu (kod 16097).

## SORBET DYNIA & POPCORN

Baza Sorbet Gourmet	250 g
Dynia z pieca lub na parze	400 g
Woda	350 g
Razem	1000 g

Wymieszaj wszystkie składniki razem za pomocą miksera ręcznego, do uzyskania gładkiej i jednородnej mieszanki. Skręć we frezerze. Przekładaj i dekoruj variegato Popcorn Słony Karmel (kod 14975).

Dystrybucja w Polsce:



**kames**<sup>®</sup>  
od 1991

[www.kames.pl](http://www.kames.pl)

tel.: +48 607 993 320



[www.mec3.com](http://www.mec3.com)