



FLORYDA DELUXE

Odpowiadając na rosnące oczekiwania rynku stworzyliśmy nową, jeszcze lepszą mieszankę na lody włoskie. To pierwsza tak aksamitna i delikatna mieszanka dostępna na polskim rynku. Zdobyła uznanie nie tylko wśród smakoszy, restauratorów lecz również wśród mistrzów rzemiosłnictwa. Lody Floryda DeLuxe to mieszanka stworzona z pasją i dzięki starannie dobranym, wyłącznie naturalnym składnikom i mistrzowską recepturą posiada tak nie powtarzalny smak i aromat.

Dostępny smak: Śmietankowo-waniliowy

Dozowanie: 1 kg koncentratu rozpuścić w 2,0 L wody. Po rozpuszczeniu się wszystkich składników mieszanka jest gotowa do spożycia. Jednakże uzyskamy lepszy efekt, gdy wymieszaną mieszankę pozostawimy na kilkanaście minut w celu uwodnienia wszystkich składników. Postępować zgodnie z instrukcją obsługi maszyny do lodów.

Opakowanie: 12,5 kg karton [5 x 2,5 kg worek]



FLORYDA KREMOWE

To kompozycja umożliwiająca uzyskanie tradycyjnych lodów włoskich o jednolitej konsystencji, strukturze i śmietanowej kremistości. Swoją niepowtarzalny smak zawdzięczają kompozycji najlepszych składników oraz prawdziwemu mleku w proszku. Dzięki możliwości wysokiego napowietrzania mieszanki uzyskujemy dużą wydajność, co w znaczący sposób wpływa na koszt wyprodukowania 1 porcji lodów.

Dostępne smaki: śmietankowo-waniliowy, śmietankowo- karmelowy, brzoskwiniowy, zielone jabłko.

Dozowanie: 1 kg koncentratu rozpuścić w 2,5 litrach wody. Po kilkunastu minutach wszystkie składniki uwadniają się i mieszanka jest gotowa do użycia.

Opakowanie : 12 kg karton [6x2 kg]



FLORYDA CZEKOLADOWE

To nowość w naszej ofercie. Lody Floryda Czekoladowe to zupełnie nowa kompozycja lodów typu soft. Mieszanka charakteryzuje się niepowtarzalnym, wyrazistym smakiem oraz niezmienną doskonałą konsystencją i strukturą.

Dozowanie: 1 kg koncentratu rozpuścić w 2 litrach wody. Po kilkunastu minutach wszystkie składniki uwadniają się i mieszanka jest gotowa do użycia.

Opakowanie : 12,5 kg karton [5x2,5kg]



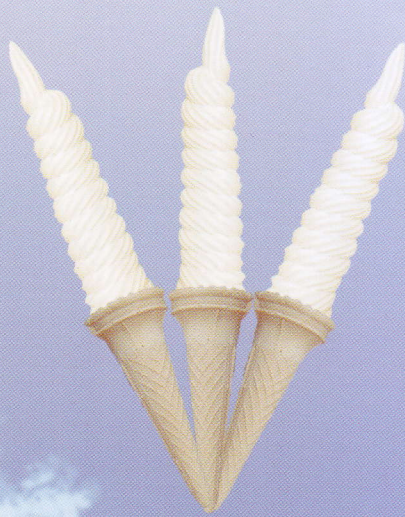
FLORYDA TRUSKAWKOWE

To kompozycja umożliwiająca uzyskanie tradycyjnych lodów włoskich o jednolitej konsystencji, strukturze i śmietanowej kremistości. Swoją niepowtarzalny smak zawdzięczają kompozycji najlepszych składników oraz prawdziwemu mleku w proszku. Dzięki możliwości wysokiego napowietrzania mieszanki uzyskujemy dużą wydajność, co w znaczący sposób wpływa na koszt wyprodukowania 1 porcji lodów.

Dostępne smaki: truskawkowy

Dozowanie: 1 kg koncentratu rozpuścić w 2,5 litrach wody. Po kilkunastu minutach wszystkie składniki uwadniają się i mieszanka jest gotowa do użycia.

Opakowanie : 12 kg karton [6x2 kg]



ŚWIDERKI 44 ŚMIETANKOWE

Mieszanka na lody świderki 44 to kompozycja, dzięki której możemy uzyskać oryginalne lody amerykańskie (twarde). Odpowiednia gęstość, gładka i jednolita konsystencja masy powoduje uczucie pełnego niepowtarzalnego smaku.

Dostępne smaki: śmietankowy, waniliowy.

Dozowanie: 1 kg koncentratu rozpuścić w 2 litrach wody. Po kilkunastu minutach wszystkie składniki uwadniają się i mieszanka jest gotowa do użycia.

Opakowanie : 12,5 kg karton [5×2,5 kg]



ŚWIDERKI 44 KARMELOWE

Mieszanka na lody świderki 44 to kompozycja, dzięki której możemy uzyskać oryginalne lody amerykańskie (twarde). Odpowiednia gęstość, gładka i jednolita konsystencja masy powoduje uczucie pełnego niepowtarzalnego smaku.

Dostępne smaki: śmietankowo-karmelowy.

Dozowanie: 1 kg koncentratu rozpuścić w 2 litrach wody. Po kilkunastu minutach wszystkie składniki uwadniają się i mieszanka jest gotowa do użycia.

Opakowanie : 12,5 kg karton [5×2,5 kg]



ŚWIDERKI 44 CZEKOLADOWE

Mieszanka na lody świderki 44 to kompozycja, dzięki której możemy uzyskać oryginalne lody amerykańskie (twarde). Odpowiednia gęstość, gładka i jednolita konsystencja masy powoduje uczucie pełnego niepowtarzalnego smaku.

Dostępne smaki: czekoladowe

Dozowanie: 1 kg koncentratu rozpuścić w 2 litrach wody. Po kilkunastu minutach wszystkie składniki uwadniają się i mieszanka jest gotowa do użycia.

Opakowanie : 12,5 kg karton [5×2,5 kg]



ŚWIDERKI 44 OWOCOWE

Mieszanka na lody świderki 44 to kompozycja, dzięki której możemy uzyskać oryginalne lody amerykańskie (twarde). Odpowiednia gęstość, gładka i jednolita konsystencja masy powoduje uczucie pełnego niepowtarzalnego smaku.

Dostępne smaki: brzoskwinowy, truskawkowy, zielone jabłko.

Dozowanie: 1 kg koncentratu rozpuścić w 2 litrach wody. Po kilkunastu minutach wszystkie składniki uwadniają się i mieszanka jest gotowa do użycia.

Opakowanie : 12,5 kg karton [5×2,5 kg]



GOFRY FLORYDA

Koncentrat gofrów Floryda to najwyższej jakości produkt do wypieku gofrów. Stosowany głównie w gastronomii, kawiarniach i lodziarniach. Charakteryzuje się lekkością, są chrupiące i mają wyborny, biszkoptowy smak. Łatwe i uniwersalne w przygotowaniu, a czas pieczenia to tylko 2,5 min.

Receptura: 1 kg koncentratu rozpuścić w około 1 litrze wody i wymieszać. Następnie po 5 minutach dodać 150 ml oleju i dokładnie wymieszać.

Opakowanie : 12 kg karton [6×2 kg]

NALEŚNIKI WYTRAWNE FLORYDA



To nowość w naszej ofercie. Naleśniki wytrawne to produkt skierowany do restauracji, naleśnikarni, barów, itp. Niska zawartość cukru sprawia, że doskonale komponują się z dodatkami takimi jak kurczak, kebab, warzywa lub po prostu jako zamiennik tortilli. Wypieczone naleśniki są chrupkie, a jednocześnie doskonale się zwijają. Wyjątkowo proste w przygotowaniu.

Dozowanie: 1 kg koncentratu rozpuścić w 1,7 L wody i dokładnie wymieszać. Po rozpuszczeniu się wszystkich składników mieszanka jest gotowa do spożycia. Jednakże uzyskamy lepszy efekt.

Opakowanie: 12 kg karton [6 x 2 kg worek]

NALEŚNIKI TRADYCYJNE FLORYDA



Gotowa mieszanka do przygotowania ciasta na naleśniki. Łatwa w przygotowaniu, należy dodać tylko wodę i dobrze wymieszać. Ciasto jest cienkie, chrupiące na brzegach, a zarazem miękkie i delikatne. Idealne do przygotowania naleśników na słodko.

Sposób przyrządzenia: Do 1 kg proszku dodać 1,7 l wody i dokładnie wymieszać.

Opakowanie : 12 kg karton [6×2kg]

POLEWY FLORYDA



Linia polew do maczania lodów Floryda została stworzona z myślą o zaspokojeniu oczekiwań klientów w zakresie maczania lodów włoskich i amerykańskich. Łatwość przygotowania polewy, konsystencja, bogaty aromat i harmonijne kolory to parametry, które potwierdzają najwyższą jakość polew Floryda.

Sposób użycia: Polewy podgrzać do temperatury około 30 °C w bimarze.

Smaki: cytryna, guma balonowa, truskawka, zielone jabłko.

Opakowanie : wiadro 3 kg