

PreGel

Your passion. Our ingredients.



2020

NOWOŚCI - NOVELTIES



Jesteśmy międzynarodową firmą
o rodzinnych tradycjach, specjalizującą
się w produkcji wysokiej jakości
produktów i składników. Każdego dnia
pracujemy z pasją i szacunkiem,
aby zaspokoić potrzeby naszych
klientów w zakresie innowacyjnych
i zaawansowanych technologicznie
rozwiązań.

We are an international, family-run
company specialised in the
manufacturing of superior quality
products and ingredients.
Every day we work with passion and
respect to meet the needs of every
single client by offering innovative
and technologically-advanced
solutions.

from our family to yours



BAZA BEZLAKTOZOWA BASE LACTOSE FREE

Symbol 5543 I

Kompletna baza do zastosowania w procesie zarówno gorącym, jak i zimnym - idealna do produkcji bezlaktózowych lodów rzemieślniczych lub lodów typu soft. Perfekcyjny produkt dla klientów, którzy pomimo nietolerancji laktozy nie chcą rezygnować ze smaku pełnowartościowych lodów. Baza, która składa się wyłącznie z naturalnych składników, jest obietnicą uzyskania łatwo przyswajalnych lodów o zwartej strukturze i smaku świeżego mleka.

Complete base for use hot or cold. Ideal for artisanal or soft, lactose-free gelato. This is the perfect base for people who are intolerant to lactose but do not want to give up a light and digestible gelato. It only contains natural flavorings, and it creates mouth-watering gelato with a compact structure and the sweet, delicate flavor of milk.



PEPITO CHOCK™

PASTA KLASYCZNA - *TRADITIONAL PASTE*

Symbol 19872

Pasta o intensywnym smaku kakao i czekolady, wzbogacona chrupiącymi kawałkami, stworzona ze starannie dobranych surowców, dla zachowania autentycznego smaku. Nie zawiera utwardzonych tłuszczów roślinnych i oleju palmowego. Produkt idealny do tworzenia specjałów o różnorodnej konsystencji.

A paste with an intense cocoa flavor and a crunchy consistency, obtained from raw materials that have been gently processed to preserve their most authentic flavor. It does not contain hydrogenated vegetable fats or palm oil, and it is ideal for creating specialties with pleasantly different consistencies.

PRONTOMIX LIQUID™

Gotowe do użycia płynne mieszanki UHT są idealne do produkcji pysznych lodów rzemieślniczych i lodów typu soft o zwartej i kremowej strukturze. Ta linia produktów jest wynikiem innowacyjnej technologii, która umożliwia uzyskanie idealnego produktu końcowego w kilku prostych krokach.

FIORPANNA

Symbol 92416

Smak świeżego pełnego mleka i śmietany.
Nie zawiera aromatów.

Fresh whole milk and cream flavor. It does not contain flavorings

CIOCCO

Symbol 66816

Smak czekolady. Zawiera nieutwardzone tłuszcze roślinne. Bez dodatków smakowych i barwników.

Chocolate flavor. It contains non-hydrogenated vegetable fats. It does not contain flavorings or colorings

Ready-to-use UHT liquid mixes ideal for making delicious artisanal and soft gelato, with a compact structure and creamy texture.

This product line is the result of an innovative technology, which allows to obtain a perfect finished product in easy steps.

WANILIA - VANILLA

Symbol 34916

Smak waniliowy
Vanilla flavor.

FIORDILATTE

Symbol 93116

Smak świeżego mleka. Zawiera nieutwardzone tłuszcze roślinne. Bez dodatków smakowych i barwników.

Fresh whole milk flavor. It contains non-hydrogenated vegetable fats. It does not contain flavorings or food colorings.

BAZA FRUTTA - FRUIT BASE

Symbol 28816

Mieszanka do przygotowania sorbetów owocowych.
Zawiera błonnik i sok z cytryny.

Mixture for preparing sorbetto. It contains dietary fiber and lemon juice.



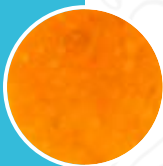
KAWA - COFFEE

Symbol 92516

Intensywny smak najlepszej kawy. Idealny również do
przygotowania pysznej granity o kawowym smaku!

*Intense flavor of the best coffee. It also makes delicious
coffee-flavored granita!*





MORELA

Symbol 44336

Przyjemnie kwaśny smak i zapach dojrzałych moreli w sosie, z wieloma owocowymi kawałkami.

All the slight tartness and fragrance of ripe apricots in a sauce with a high content of delicious pieces of the fruit.



BUTTERSCOTCH-KARMELIZOWANE MASŁO

Symbol 16972

Pełny smak toffi w gładkim, błyszczącym sosie w kolorze karmelu.

The enveloping flavor of caramel mou in a smooth and shiny, caramel-colored sauce.



CHOKO RICE

Symbol 17712

Ryż dmuchany w gęstym, pysznym sosie z mlecznej czekolady.

Puffed rice, immersed in an enveloping chocolate sauce.



NOCCIOLONE CROCK™

Symbol 28572

Sos o intensywnym smaku nugatu, bogaty w chrupiące kawałki orzecha laskowego.

A gianduia sauce with an intense flavor and a high content of crunchy hazelnut pieces.



PISTACCHIO CRYSTAL™

Symbol 28672

Sos o smaku pistacjowym, bogaty w całe pistacje.

A delicious pistachio sauce with a high content of crunchy whole pistachios.

CrumbOlé

Po sukcesie smaków Classic, Cocoa i Otto Caramel do rodziny CrumbOlé dodano dwa nowe produkty:

CrumbOlé Classico Bezglutenowe i CrumbOlé Czerwone Owoce Leśne. Tak samo chrupiące i wszechstronne jak jego poprzednicy, nowe CrumbOlé są idealne do tworzenia nowych kompozycji smakowych.

Following the success of the Classic version, as well as the Cocoa and Otto Caramel flavors, the CrumbOlé family now includes two new products: CrumbOlé Classic GF and CrumbOlé Red Berries. As crunchy and versatile as the rest of the line, the new additions to the CrumbOlé line are ideal for new flavor creations and textures.



CrumbOlé Classico Bezglutenowe ***CrumbOlé CLASSIC GF***

Symbol 66622

CrumbOlé o smaku herbatników jest zarówno bezglutenowe, jak i pozbawione utwardzonych tłuszczów roślinnych i barwników.

This CrumbOlé version is biscuit-flavored, as well as gluten-free. It does not contain hydrogenated vegetable fats or coloring.



CrumbOlé Czerwone Owoce Leśne ***CrumbOlé RED BERRIES***

Symbol 61442

Pełny smak owoców leśnych w jednym produkcie. Bez utwardzonych tłuszczów roślinnych, tylko z naturalnymi barwnikami.

All the flavor of soft red berries in one product. It does not contain hydrogenated vegetable fats and it contains natural coloring.

SUPERSPRINT

Dzięki ciągłemu dążeniu do innowacji i intensywnym badaniom udało się stworzyć nową linię kompletnych produktów: SUPERSPRINT. Produkty z tej linii to błyskawiczne mieszanki w postaci proszku, wykonane z połączenia surowców najwyższej jakości. Produkty z grupy PreGel SUPERSPRINT umożliwiają produkcję lodów rzemieślniczych o wysokiej zawartości błonnika z małą ilością cukru, w porównaniu do klasycznych lodów uzyskanych na bazie owocowych Sprintów PreGel'a, o porównywalnych recepturach.

After intense research and innovation, we would like to present a new all-in-one product: meet the Super Sprint. The products in this line are instant mixes in powder form, made with the combination of the highest-quality raw materials. PreGel Super Sprint allows for the creation of a gelato source of fibers, as well as with a low amount of sugars, compared to the average gelato obtained with PreGel Fruit Sprint products that have comparable recipes.

SUPER YELLOW

Symbol 41484

Kompletny produkt w postaci proszku, idealny do produkcji lodów o smaku mango, kurkumy i ananasa, uzupełniony delikatnym smakiem ryżu. Jasny, żółty kolor i kremowa, sucha struktura. Zawiera naturalne aromaty i barwniki, a także białka roślinne.

Bez tłuszczów utwardzonych.

Complete powdered product, ideal for making mango, turmeric and pineapple gelato, rounded by a delicate rice flavor. It boasts a bright yellow color and a creamy, dry texture. It contains natural flavors and colorings, as well as vegetable proteins. It does not contain hydrogenated fats.

SUPER PINK

Symbol 28714

Kompletny produkt w postaci proszku, idealny do produkcji kremowych lodów o smaku truskawkowym, grejpfrutowym i buraczanym. Charakterystyczny pastelowy różowy kolor uzyskano z ekstraktów roślinnych. Produkt zawiera naturalne aromaty i białka roślinne. Nie zawiera tłuszczów utwardzonych.

Complete powdered product, ideal for preparing strawberry, grapefruit and beetroot gelato, characterized by a pastel pink color, given by vegetable extracts. It offers a creamy and dry texture, and it contains natural flavors, as well as vegetable proteins. It does not contain hydrogenated fats

NOWOŚCI W GRUPIE SPRINT - SPRINT NOVELTIES



YOGURSPRINT BEZLAKTOZOWY - LACTOSEFREE

Symbol 55811

Oryginalny smak jogurtu od PreGel jest teraz dostępny jako nowy sprint bez zawartości laktozy. Delikatny i lekkostrawny-sprint ten jest rozwiązaniem dla osób z nietolerancją laktozy, które nie chcą rezygnować ze świeżego jogurtowego smaku w lodach.

The original taste of PreGel yogurt, now available in a new lactose-free Sprint version. Light and digestible, this Sprint is the answer for people who are intolerant to lactose but do not want to give up the freshness offered by a good yogurt gelato.



BUTTERSCHOTCH SPRINT

Symbol 17011

Kompletny produkt w postaci proszku do przygotowania kremowych lodów o smaku karmelu z delikatną nutą soli.

Complete powdered product, perfect to prepare a creamy gelato with a caramel mou flavor and an subtle salty note.



BANOFFEE SPRINT

Symbol 56438

Kompletny produkt w postaci proszku do przygotowania kremowych lodów o tradycyjnym bananowo-karmelowym smaku angielskiego ciasta banoffee. Bez utwardzonych tłuszczów roślinnych i barwników. Zawiera błonnik.

Complete powdered product, ideal to make the English traditional banana and caramel, Banoffee Pie. It does not contain hydrogenated vegetable fats or coloring, and it contains dietary fibers.

Ciocolatina™

Linia Ciocolatina to propozycja bezwodnych polew do lodów, charakteryzujących się intensywnym smakiem i przyjemnie kremową konsystencją. Dzięki szczególnie bogatej i okrywającej strukturze, polewy z linii Ciocolatina nie topią się, ani nie spływają z powierzchni lodów. Dzięki temu idealnie nadają się do bezpośredniego stosowania w witrynach lodziarskich lub do zdobienia pucharków i rożków. Wypróbuj je z nowym dozownikiem od PreGel.

The Ciocolatina line includes a selection of intensely flavored anhydrous pastes for gelato, with a pleasant, creamy consistency. Thanks to their rich and enveloping structure, the pastes in the Ciocolatina line stay perfectly on the gelato. This makes them ideal to use directly in the gelato pan, or to garnish cups and cones. Try them with the brand-new PreGel dispenser!



CLASSIC

Symbol 67572

Smak czekolady
Chocolate flavor

Symbol 20072

WHITE



Smak białej czekolady
White chocolate flavor



DARK

Symbol 48722

Smak ciemnej czekolady
Dark chocolate flavor

Symbol 49022

PISTACCHIO



Smak pistacji
Pistachio flavor



VERAFRUTTA MORWA - MULBERRY

Symbol 60766

Soczyste czarne morwy w nowej wersji VeraFrutta o intensywnym kolorze. Posiadająca wysoką zawartość kawałków owoców (70%) VeraFrutta Morwa jest idealna do robienia tradycyjnych lodów oraz lodów na patyku o autentycznym smaku najlepiej wyselekcjonowanych owoców. Zawiera ekstrakty roślinne i naturalne aromaty.

Succulent black mulberries in a new VeraFrutta version with an intense color. Containing a high content of pieces of the fruit (70%), VeraFrutta Mulberry is ideal for making gelato and popsicles with the authentic flavor of the best selected fruit. It contains vegetable extracts and natural flavorings.





Z zamiłowania PreGel do swojego regionu i starannego wyboru najlepszych winogron, narodziła się nowa linia produktów PreGel: Chicco.

Droгоценne i naturalne soki winogronowe UHT tworzą tę nową linię o typowych tradycyjnych aromatach.

Produkty linii Chicco są tak wszechstronne, że można je stosować do najróżniejszych celów: do przygotowywania lodów i granit, do przygotowywania pysznych i orzeźwiających napojów oraz do eksperymentowania z nowymi i oryginalnymi smakami ciast.

In an authentic expression of its area of origin, PreGel accurately selects the best grapes to create a new product range: Chicco.

The finest UHT natural grape juices imbue this new line with the fragrances typical of the tradition.

Chicco line products are so versatile that they can be used for the most varied purposes: preparing gelato and granita, creating deliciously thirst-quenching beverages and experimenting with new and original confectionery.

BAZA CHICCO- CHICCO BASE

Symbol 30338

Produkt w proszku przeznaczony do przygotowywania lodów rzemieślniczych oraz lodów soft przy użyciu Chicco Rosso UHT oraz pozostałych komponentów z linii Chicco.

Powdered product specifically created for preparing artisanal gelato using Chicco Rosso UHT, and soft serve using any Chicco reference.

CHICCO BIANCO
Symbol 21336



CHICCO ROSE'
Symbol 05336



CHICCO ORO
Symbol 11436



CHICCO ROSSO
Symbol 14136



SANGRIA MIX

Symbol 06366

Twórz specjały z owocowym,
charakterystycznym smakiem
słynnego hiszpańskiego
napoju gaszącego pragnienie
*Create specialties with the
fruity, characteristic flavor of
the famous, thirst-quenching
Spanish beverage..*

BRULE' MIX

Symbol 06466

Nowy sposób delektowania
się smakiem Vin Brulé przez
cały rok!

*A new way of enjoying the taste
of Vin Brulé all year round!*



CANDY DREAM

Symbol 38728

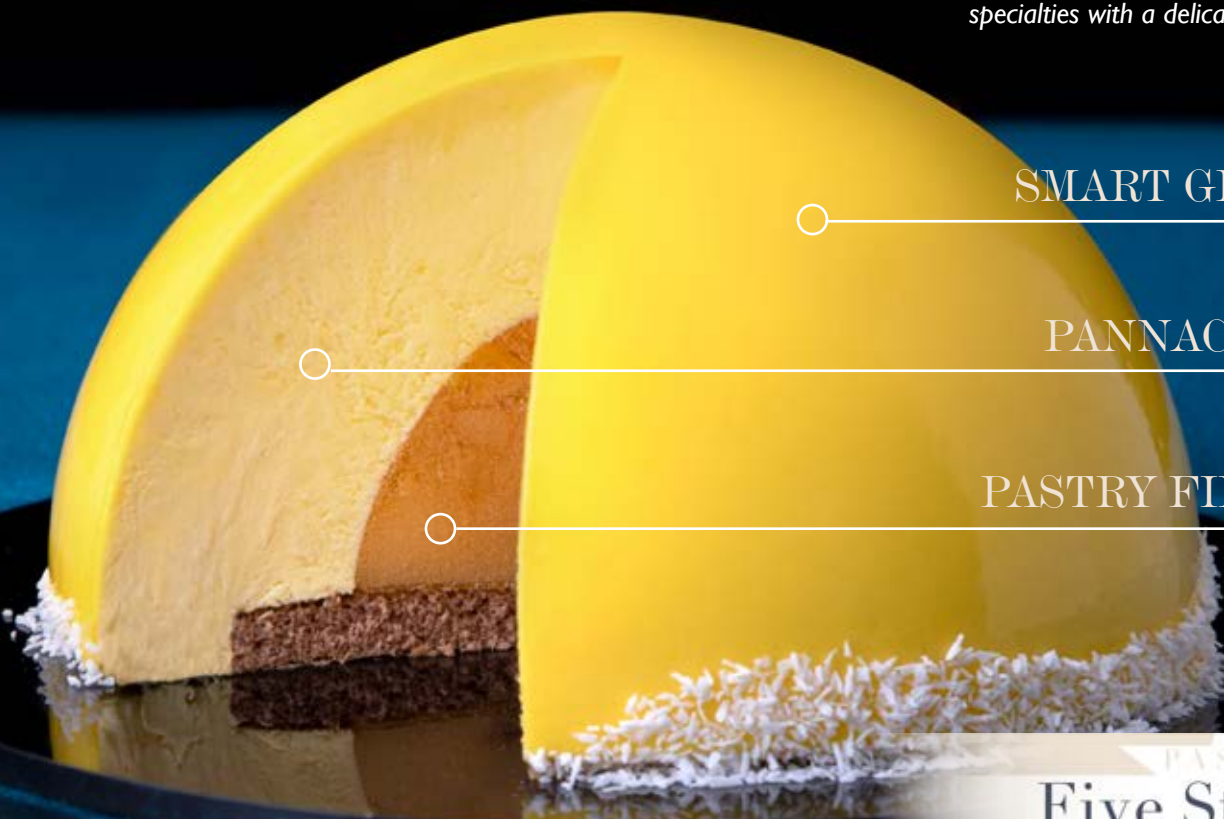
Kompletny produkt w proszku przeznaczony do przygotowania lodów w cudownym, fioletowym kolorze, o delikatnym śmietankowo-truskawkowym smaku. Zawiera wyciągi z alg (spirulina), naturalne aromaty i błonnik. Nie zawiera uwodornionych tłuszczów roślinnych.

Complete product in powder form for the preparation of gelato, in a delightful mauve color with a delicate cream and strawberry flavor. It contains extracts of spirulina algae, natural flavorings, and vegetable fibers. It does not contain hydrogenated vegetable fats.

MANGO MANIA!

Trzy nowe produkty, unikatowy smak i niezliczone sposoby wykorzystania.
Te nowości z linii Five Star Chef są idealne do aromatyzowania, napełniania i polewania
deserów oraz ciast delikatnym i naturalnym smakiem mango.

*Three new products, only one flavor, and endless application possibilities.
These Five Star Chef novelties are ideal for flavoring, filling, and topping your cake and pastry
specialties with a delicate and natural mango flavor.*



SMART GLAZES MANGO

Symbol 05172

PANNACREMA MANGO

Symbol 05216

PASTRY FILLING MANGO

Symbol 15072

PASTRY
Five Star Chef

Pre-Gel

MAXIMA

professional pastry ingredients

Maxima to nowa linia produktów PreGel przeznaczona do tradycyjnych wypieków, oparta na prostych i sprawdzonych recepturach.

Gama produktów łatwych w użyciu, dla uzyskania zamierzonego efektu w kilku prostych krokach. Maxima ułatwia przygotowywanie słodkich przysmaków, takich jak ciasta, ciasta śliwkowe, babeczki i tort Sacher.

Baza do wyrobu ciast, takich jak crème patissière, ciasta choux i puszyste biszkopty, pozwala również na stworzenie szerokiej gamy produktów na zakwasie. Maxima została uzupełniona o nową gamę kremów, odpowiednich do nadziewania, glazurowania i ozdabiania.

Maxima is the new PreGel line of products for traditional baked goods, based on simple and concrete concepts.

A range of products easy to use to obtain a guaranteed result with a few easy steps. Maxima makes the preparation of sweet treats easier, as pastries, plum cakes, muffins and Sachertorte; the basis for pastry making, as crème patissière, choux pastries and fluffy sponge cakes, and it allows to create a wide range of leavened breakfast products. Maxima is completed with the new cream range, suitable for filling, glazing and garnish.



KREM FIRENZE

Symbol 6668 I



BISZKOPT

Symbol 9021 I



BISZKOPT CZEKOLADOWY

Symbol 8861 I



UNIVERSAL CAKE

Symbol 8841 I



MUFFIN

Symbol 82111



CHOUX

Symbol 81911



DONUT

Symbol 49581



KREMY - CREAMS

CIEMNA CZEKOLADA - BITTER

Symbol 62631

BIŁA CZEKOLADA - BITTER

Symbol 91621

KLASYCZNY DO SMAROWANIA

- CLASSIC SPREAD

Symbol 69011

GIANDUIA - GIANDUIA

Symbol 48511

**GIANDUIA I KAKAO -
GIANDUIA AND COCOA**

Symbol 48511

ORZECH LASKOWY - HAZELNUT

Symbol 63811

PISTACJA - PISTACHIO

Symbol 89511



MY SWEET MIX

Symbol 26383



SACHER

Symbol 49481



ROYAL SUGAR

Symbol 11491



Linia Regium narodziła się z silnego przywiązania PreGel do swojego regionu. Regium to kompletna linia innowacyjnych produktów dedykowanych przemysłowi napojów, stworzonych specjalnie dla sektora HORECA, oferujących rozwiązania odpowiadające potrzebom profesjonalistów przez cały rok.

Pasja, innowacja i jakość to główne składniki rewolucyjnej linii napojów Regium. Produkty z linii Cosi Drink można pić na gorąco lub na zimno, dzięki czemu są idealne do serwowania klientom pysznych, innowacyjnych napojów o każdej porze dnia.

From the strong bond between PreGel and its native land, Regium is born. Regium is a complete line of innovative products dedicated to the beverage industry and especially conceived for the HORECA sector, proposing solutions that respond to the professionals needs year-around.

Passion, innovation and quality are the main ingredients in this revolutionary drink line from Regium. The products in the Cosi Drink line can be drunk hot or cold and thus are perfect for offering your customers delicious, innovative drinks at all times of the day.

KAWA
COFFEE

SOLONY KARMEL
SALTED CARAMEL

MOKKA
MOCHA

MACHA
LATTE

ŻEŃSZEŃ & IMBIR
GINSENG & ZENZERO

CZARNA
HERBATA Z YUZU
BLACK TEA AND YUZU

MLEKO KOKOSOWE
GOLDEN COCONUT MILK



Międzynarodowe centra szkoleniowe (ITC) PreGel zostały utworzone, aby wspierać rzemieślników w dążeniu do poprawy ich kariery poprzez skuteczne kształcenie zawodowe. Najnowocześniejsze obiekty szkoleniowe zostały zaprojektowane w oparciu o intensywne badania branżowe w celu zaoferowania unikalnych innowacji w przepisach, uczenia tradycyjnych włoskich deserów i zaprezentowania wszystkich etycznych zasad doskonałości rzemieślniczej.

Nasze kursy prowadzone przez utalentowany zespół wyszkolonych, nagradzanych szefów kuchni obejmują zarówno teoretyczne metody nauczania, jak i najnowsze praktyczne techniki. Korzystamy z najwyższej jakości składników deserowych i różnorodnych, zaawansowanych technologicznie urządzeń gastronomicznych, aby zapewnić pełne, bogate doświadczenie edukacyjne.

The PreGel International Training Centers were created to support artisan chefs with the desire to enhance their careers via an effective professional education. The state-of-the-art training facilities were designed based on intensive industry research in order to offer unique recipe innovation, focus on teaching the tradition of Italian desserts, and showcase all the ethical principles of artisanal excellence.

Led by a talented team of trained, award-winning chefs, our courses incorporate both theoretical teaching methods and latest hands-on techniques. We utilize the highest-quality dessert ingredients and a variety of top-tier, technologically-advanced culinary equipment to produce a full, enriched, and impactful learning experience.



www.pregel.pl
biuro@pregel.pl

