

*Ihr Spezialist für Eis &
Konditor-Zutaten ..*



GESAMTKATALOG

PreGel
AUSTRIA

ZERTIFIZIERUNG



BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY – IFS FOOD

PreGel hat im Jahr 2011 als Garantie für die Effizienz des angewandten Qualitätssystems und zur Bestätigung der Einhaltung hoher Hygienestandards im Laufe aller Produktionsphasen die Zertifizierungen nach den Standards BRC Food und IFS Food erlangt. Diese Standards definieren ein System, das auf Qualität und Lebensmittelsicherheit abzielt und auf einer umfassenden und korrekten Umsetzung des HACCP-Konzeptes basiert. Diese Instrumente bestätigen die Fähigkeit des Unternehmens, gesunde und hochwertige Lebensmittel herzustellen, die geltendem Recht und den Anforderungen der jeweiligen Kunden entsprechen.

PreGel ist es im letzten Jahr gelungen, diese renommierten Zertifizierungen mit der höchst möglichen Punktzahl zu erneuern.



BIO-ZERTIFIZIERUNG

Die BIO-Zertifizierung hat PreGel 2012 erhalten. Damit wird der Anspruch unserer Firmenpolitik auf Nachhaltigkeit bestätigt.

Biologische Herstellungsprozesse üben eine doppelte gesellschaftliche Funktion aus:

- ein positiver Beitrag zum Umwelt- und Tierschutz
- Förderung der ländlichen Entwicklung

Die Bioprodukte von PreGel erfüllen die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 834/2007, welche ständig durch eine vom Landwirtschaftsministerium ermächtigte Zertifizierungsbehörde überprüft wird.



HASELNUSS g.g.A.

PreGel hat ferner im Sinne seiner auf nachhaltige Entwicklung ausgelegten Politik zur Aufwertung lokaler (also aus Italien stammender) Ressourcen die Zertifizierung I.G.P./g.g.A. erlangt und das Produkt Nocciola Piemonte I.G.P./g.g.A. Paste entwickelt. Dies bedeutet, dass das Produkt den in den einschlägigen Bestimmungen definierten Vorgaben zur Identifizierung, Rückverfolgbarkeit, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung entspricht, was von der vom Landwirtschaftsministerium beauftragten Behörde im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 überprüft wird.



GLUTEN FREI

PreGel legt seit jeher besonderes Augenmerk auf die Bedürfnisse der Kunden und Verbraucher und arbeitet seit Jahren daran, die Auswahl an glutenfreien Produkten (mit einem bestätigten Gehalt von unter 20 ppm) zu erweitern.

Durch die Umsetzung einer strengen Allergen Policy, die auf speziellen Verfahren zur Vermeidung der Kreuzkontamination, strengen Kontrollen auf allen Ebenen, stark reglementierten Reinigungsverfahren der Produktionslinien und ständiger Schulung aller zuständigen Mitarbeiter beruht, ist PreGel in der Lage, eine Vielzahl an garantiert glutenfreien Produkten anzubieten, die mit einem eigenen Logo gekennzeichnet sind. PreGel hat sich zum Ziel gesetzt, mit dem Einsatz neuer Technologien und unlängst installierter Spezialanlagen die Palette der glutenfreien Produkte ständig zu erweitern.



LAKRITZE AUS KALABRIEN D.O.P.

Im Jahr 2014 hat PreGel ferner beschlossen, mit dem Produkt Lakritze aus Kalabrien D.O.P. als Pulver bzw. Granulat durch die Erfüllung der entsprechenden Vorgaben auch die D.O.P. Zertifizierung zu erwerben. Die Überprüfung der Einhaltung der einschlägigen Maßstäbe erfolgt durch die zuständigen Behörden und/oder durch von den EU-Mitgliedsstaaten autorisierte Kontrollstellen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1151/2012 zum Schutz geographischer Angaben und Ursprungsbezeichnungen von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln.

PreBase

Das Herzstück jedes handwerklich hergestellten Speiseeises ist die Grundmasse – diese Basis gibt dem jeweiligen Eis seine ganz spezielle und individuelle Struktur. Das richtige Verhältnis der einzelnen Bestandteile zueinander ist ein wichtiger Faktor für den Eischarakter in Hinblick auf Körper, Cremigkeit, Süßegrad und Volumen.

PreGel leistet seit vielen Jahrzehnten Pionierarbeit auf diesem Gebiet und kann heute eine sehr umfangreiche Palette an Grundmassenprodukten, die den unterschiedlichen Bedürfnissen der Eishersteller gerecht werden, anbieten.

Das Sortiment umfasst sowohl Produkte für die Warm - als auch die Kaltverarbeitung, sowie auf Milch- oder auf Wasserbasis.

Das PreGel-eigene Labor für Forschung und Entwicklung hat auch eine ganze Reihe von weiteren Spezialprodukten herausgebracht, die einerseits den Geschmack der beigefügten klassischen Pasten und Fruchtpasten optimal unterstützen und dem Eis auch die gewünschte Struktur geben.

GRUNDMASSEN MILCH - WARM

PreGel Milchgrundmassen zur Warmverarbeitung erfordern eine Pasteurisierung bevor das Gefrieren der Mischung in der Eismaschine erfolgt. Beim Pasteurisieren wird vorerst die Milch im Pasteurisierer auf 35 – 40 Grad C erwärmt, danach werden die trocken gut vermischten festen Zutaten (PreGel Warm-Grundmasse und evtl. Zucker sowie Strukturverbesserer) beigemischt und der Erhitzungsprozess fortgesetzt.

Nach Erreichen der Temperatur von +85 Grad C wird die Mischung wieder auf +4 Grad C abgekühlt und zum Ruhen im Pasteurisierer belassen oder in eine Reifewanne umgepumpt. Der Pasteurisierungsvorgang ist somit abgeschlossen. Hat die Grundmassenmischung den gewünschten Reifegrad erreicht, wird die zur Herstellung einer Eissorte benötigte Menge Flüssigmix entnommen und der jeweilige Geschmacksgeber beigemischt (z.B. eine klassische PreGel-Paste). Man mixt das Ganze gründlich mit einem Stabmixer durch und gibt es zum Gefrieren in die Eismaschine.

Code	Produkt	Fett	Verpackung	Dosierung	Anmerkungen
01548	DOLOMITI 50	enthält keine Pflanzenfette	8 x 2 kg	50g / lt Milch	GF
15008	FIOCC®	enthält Pflanzenfette	8 x 1,5 kg	100g / lt Milch	GF
85308	MATILDE 100	enthält gehärtete Pflanzenfette	8 x 1,5 kg	100g / lt Milch	GF
05508	MAXIMASTRUCTURA® 100	enthält gehärtete Pflanzenfette	8 x 1,5 kg	100g / lt Milch	GF
08408	VITTORIA® SUPER 100	enthält gehärtete Pflanzenfette	8 x 1,5 kg	100g / lt Milch	GF
59108	PUROLAT SUPERIOR HOT	enthält keine Pflanzenfette	8 x 2 kg	100g / lt Milch	GF
29808	PRONTOMIX	enthält Pflanzenfette	8 x 2 kg	490g / lt Wasser	GF

GRUNDMASSEN MILCH - Warm und Kalt

PreGel Milchgrundmassen zur Kaltverarbeitung erfordern keine Pasteurisierung und sind daher sehr schnell zuzubereiten. Es müssen lediglich alle Zutaten gründlich kalt vermischt werden und der Mix kann sogleich zum Gefrieren in die Eismaschine gegeben werden. Es besteht aber auch die Möglichkeit, wahlweise alle Grundmassenprodukte dieser Kategorie auch warm zu verarbeiten.

Im Zuge einer Kaltverarbeitung empfiehlt es sich den Eismix nach gründlichem Vermischen der Zutaten für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank reifen zu lassen, bevor er in der Eismaschine gefroren wird.

Der Produktionsprozess in der Eismaschine dauert nur wenige Minuten in denen das Produkt schnell vermischt, gefroren und auch Luft untergehoben wird – dadurch wird das Volumen erhöht und das Eis erhält eine cremige Struktur.

Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, wird das Produkt der Eismaschine entnommen und in vorab gekühlte Eisschalen gefüllt. Wahlweise werden die Eisschalen individuell dekoriert und nach wenigen Minuten im Schockfroster in der Vitrine präsentiert.

Code	Produkt	Fett	Verpackung	Dosierung	Anmerkungen
02348	PANNAGEL®	enthält keine Pflanzenfette	8 x 2 kg	50g / lt Milch	GF
02238	FIOR PANNA	enthält keine Pflanzenfette	8 x 1,5 kg	50g / lt Milch	GF
11028	FIOR PANNA 100	enthält keine Pflanzenfette	8 x 2 kg	100g / lt Milch	GF
32355	BIANCOLATTE SPRINT	enthält gehärtete Pflanzenfette	12 x 0,92 kg	370g / lt Milch	GF
14992	PRONTOFAST	enthält Pflanzenfette	1 x 10 kg	500g / lt Wasser	GF

GRUNDMASSEN FRUCHT

PreGel Fruchtgrundmassen-Produkte eignen sich perfekt zur Zubereitung von Fruchtis mit frischer und cremiger Struktur, abgestimmt auf die jeweiligen individuellen Wünsche des Eisherstellers.

Alle Fruchtgrundmassen werden kalt verarbeitet, was im Vergleich zur Warmverarbeitung entsprechend Zeit spart, da keine Pasteurisierung notwendig ist.

Nach dem gründlichen kalten Vermischen der Zutaten sollte der Eismix noch für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank reifen, bevor er gefroren wird.

Code	Produkt	Fett	Verpackung	Dosierung	Anmerkungen
92108	CREMOSA FRUCHT	enthält keine Fette	8 x 1,5 kg	50g / lt Wasser	GF OMD
31108	FRUTTA MILCHFREI	enthält keine Fette	8 x 2 kg	50g / lt Wasser	GF OMD
02108	FRUTTOSA	enthält keine Fette	8 x 2 kg	50g / lt Wasser	GF
04044	LEMON 50	enthält keine Fette	4 x 2 kg	50g / lt Wasser	GF
23908	GRANFRUTTOSA	enthält keine Fette	8 x 2 kg	60g / lt Wasser	GF
92701	BASE FRUTTA BIO	enthält keine Fette	10 x 1,24 kg	310g / lt Wasser + Bio-Früchte	GF
82501	TUTTIFRUTTI	enthält keine Fette	10 x 1,24 kg	310g / lt Wasser	GF

SCHOKOLADE TROCKEN

Mit PreGel Grundmassen für Schokoladeneis erhält man ein Eis von intensivem Geschmack und dem raffinierten Aroma bester Schokolade.

Code	Produkt	Fett	Verpackung	Dosierung	Anmerkungen
00608	SCHOKOLADE 100	enthält Pflanzenfette (Kakaobutter)	8 x 1,5 kg	100g / lt Milch	GF

GRUNDMASSE SOJA

Für all diejenigen, die an einer Milch - bzw. Milchderivatunverträglichkeit leiden, sich glutenfrei ernähren und auf Saccharose verzichten wollen hat PreGel diese spezielle, mit Fructose gesüßte und leichte Grundmasse zur Zubereitung von Sojaeis entwickelt.

Code	Produkt	Fett	Verpackung	Dosierung	Anmerkungen
09408	NEUTRAL BASESOIA BENEIO™	enthält gehärtete Pflanzenfette	8 x 2 kg	500g / lt Wasser	GF OMD

GRUNDMASSE FÜR ALKOHOL-EIS

Mit der Base Allegra gelingt es, sehr originelle, alkoholhaltige Eiskreationen herzustellen, ohne dass dabei Probleme bei Struktur und Haltbarkeit in der Vitrine auftreten.

Code	Produkt	Fett	Verpackung	Dosierung	Anmerkungen
82404	ALLEGRA	enthält keine Fette	4 x 1,5 kg	150g / lt Wasser + Alkohol	GF

GRUNDMASSEN SPEZIAL

Speziell geschaffen für die besonders ernährungsbewußten Kunden – kalorienreduzierte Grundmassen, die mit Stevia, Fructose oder Sucralose gesüßt sind.

Code	Produkt	Fett	Verpackung	Dosierung	Anmerkungen
84601	LIGHT&STEVIA BASE	enthält keine Fette	12 x 1,05 kg	350g / lt H-Milch + klassische Pasten - lt Wasser/Frucht	GF
08108	DIABETIKER FRUCHT BASE	enthält keine Fette	8 x 2 kg	220g / lt Wasser	GF
08208	DIABETIKER MILCH BASE	enthält keine Fette	8 x 2 kg	250g/lt Milch	GF
39501	WELLNESS BASE	enthält keine Fette	12 x 1,1 kg	440g / lt Wasser+Früchte	GF

NEUTRO UND STRUKTURVERBESSERER

PreGel Neutro wird einer Mischung beigemischt um diese zu binden (verdicken, stabilisieren, emulgieren). Um verschiedene Charaktereigenschaften des Eises zu verändern werden Strukturverbesserer eingesetzt, die unmittelbaren Einfluss auf die Streichfähigkeit, Cremigkeit und Haltbarkeit in der Eisvitrine haben. So entsteht die Möglichkeit, niedrig dosierte Standardbasen nach den individuellen Wünschen der anspruchsvollsten Eishersteller zu differenzieren.

Code	Produkt	Verpackung	Dosierung	Anmerkungen
02004	NEUTRO	4 x 2 kg	4-5g / lt Milch oder Wasser	GF
00404	FIBRAPLUS	4 x 1,5 kg	15g / kg Mix	GF
00324	PIÙ CREMOSO	4 x 1,5 kg	20-30g / kg Mix	GF
08804	PROTEINGEL	4 x 1,5 kg	20-40g / kg Mix	GF
70402	VELLUTINA®	2 x 5 kg	4-6g / kg Mix	GF

TROCKENPRODUKTE

PreGel führt ein sehr ausgewogenes Sortiment an Konzentraten, die die Funktion haben, dem Eis den gewünschten Geschmack zu geben.

Zeitsparend in der Produktion besitzen diese Produkte eine ausgezeichnete Löslichkeit in der kalt verarbeiteten Eismischung.

Code	Produkt	Verpackung	Dosierung	Anmerkungen
04904	CHEESECAKE	4 x 1,5 kg	40g / kg Mix	GF
04544	MASCARPONE 30	4 x 2 kg	30g / kg Mix	GF
00744	PANNA ALPINA 15-30	4 x 2 kg	15-30g / kg Mix	GF
04204	YOGGI®	4 x 1,5 kg	30-50g / kg Mix	GF
04224	YOGGI® MIT MILCHSÄUREKULTUREN	4 x 1,5 kg	30-50g / kg Mix	GF

Pasten

PreGel klassische Pasten sind hochqualitative Produkte, die der jeweiligen Grundmassenmischung beigemischt werden, um dem Eis den gewünschten Geschmack und die richtige Konsistenz zu verleihen.

Mit PreGel Fortefrutto® führte PreGel in den 1970er Jahren die allerersten konzentrierten Fruchtpasten auf dem Weltmarkt ein – sie garantieren dem Eishersteller das ganze Jahr über die gleichbleibend hohe Qualität seiner produzierten Fruchtessorten und Sorbets.



Paste CLASSIC

PreGel führt eine umfangreiche Palette an hochwertigen klassischen Pasten – in der PreGel Forschung und Entwicklung werden Rezepte laufend weiter perfektioniert, neue Geschmacksrichtungen kreiert, Trends rechtzeitig erkannt und Jahr für Jahr neue große Erfolgsprodukte geschaffen.

Die klassischen Pasten von PreGel werden von vielen Konditoren auch gerne als Geschmacksgeber für alle Konditoreiprodukte wie Tortenmassen, Füllungen, Dessertcremes und Mousses verwendet.

Code	Produkt	Verpackung	Dosierung	Anmerkungen
27406	ALPENCARAMELL	6 x 1,3 kg	25-30g / kg Base	GF
10802	AMADEUS DREAM	2 x 6 kg	100g / kg Base	GF
50002	AMARETTO	2 x 6 kg	50g / kg Base	
25602	BISCOTTO (COOKIES GESCHMACK)	2 x 3 kg	70-80g / kg Base	GF
53072	BUBBLE GUM	2 x 3 kg	35g / kg Base	GF
56522	CACAOPAT (ZUCKERFREI)	2 x 6 kg	70-100g / kg Base	GF
28072	CAFÈ COSTA D'ORO	2 x 3 kg	70g / kg Base	GF
59372	CIOCCOLATINO	2 x 3 kg	70g / kg Base	
53676	CREMA CAFÈ	2 x 6 kg	35-40g / kg Base	GF
85002	CREMA CATALANA	2 x 3 kg	70-100g / kg Base	GF
57102	CREMA PISTAZIE-NUSS	2 x 6 kg	70g / kg Base	GF
55772	CROCCANGELO®	2 x 2,5 kg	70-100g / kg Base	GF
54802	DONATELLA NUSS-NOUGAT	2 x 6 kg	120g / kg Base	GF
12372	ENGELBLAU	2 x 3 kg	35g / kg Base	GF
24502	ERDNUSS	2 x 2,5 kg	120g / kg Base	GF
73202	ERDNUSS GESALZEN	2 x 2,5 kg	120g / kg Base	GF
50702	GIANDUIA	2 x 6 kg	130-150g / kg Base	GF
91302	GIANDUIOTTO ROCK - TARTUFO	2 x 5 kg	150-170g / kg Base	GF
27002	HASELNUSS ELITE	2 x 5 kg	70g / kg Base	GF
51402	HASELNUSS FEIN	2 x 5 kg	70-130g / kg Base	GF
58202	HASELNUSS GROB	2 x 5 kg	100-130g / kg Base	GF
23302	HASELNUSS PIEMONTE I.G.P	2 x 5 kg	100-130g / kg Base	GF
24002	IRISH COFFEE	2 x 3 kg	100g / kg Base	GF
50402	KOKOSNUSS	2 x 5 kg	70g / kg Base	GF
59902	MALAGA	2 x 6 kg	70g / kg Base	GF
55202	MANDEL GERÖSTET	2 x 6 kg	70-100g / kg Base	GF
50972	MARRON GLACÉ	2 x 3 kg	70g / kg Base	GF
51002	MARZIPAN	2 x 6 kg	70g / kg Base	GF
25702	MERINGA BAISER	2 x 3 kg	50g / kg Base	GF
57802	OMA'S APFELKUCHEN	2 x 3 kg	50g / kg Base	GF
54772	PANNACOTTA	2 x 3 kg	100g / kg Base	GF
89272	PFEFFERMINZ GRÜN	2 x 3 kg	35g / kg Base	GF
06872	PISTAZIE ANATOLIA	2 x 2,5 kg	100g / kg Base	GF
18972	PISTAZIE PURO VERDE PRIMAVERA	2 x 3 kg	100g / kg Base	GF
55972	PISTAZIE SIZILIA	2 x 2,5 kg	100g / kg Base	GF
28322	PRONTOCIOCC	2 x 6 kg	100g / kg Base	GF
23102	SPEKULATIUS	2 x 3 kg	70g / kg Base	GF
52002	TIRAMISU'	2 x 5 kg	80g / kg Base	GF

Code	Produkt	Verpackung	Dosierung	Anmerkungen
52102	TORRONE (HONIG & MANDEL)	2 x 4 kg	70g / kg Base	GF
59502	VANILLE	2 x 6 kg	25-35g / kg Base	GF
82906	VANILLE EXCELSA	6 x 1,3 kg	20-25g / kg Base	GF
52602	VANILLE CLASSICA BOURBON	2 x 6 kg	25-35g / kg Base	GF
26402	VANILLE MEXICO SUPERIOR	2 x 6 kg	25-40g / kg Base	GF
14602	VANILLE TAHITI	2 x 6 kg	30g / kg Base	GF
53272	WALNUSS SORRENTO	2 x 3 kg	70g / kg Base	GF
55502	WEISSE SCHOKOLADE	2 x 5 kg	100g / kg Base	GF
58906	ZABAJONE	6 x 1,3 kg	100g / kg Base	GF

fortefrutto

Fortefrutto®-Fruchtpasten sind das ideale Produkt für die Zubereitung von Sorbets und Fruchteis – sie garantieren unabhängig vom Reifegrad der frischen Früchte einen gleichbleibenden Geschmack und eine konstante Qualität beim Endprodukt – das gesamte Jahr über.

Selbstverständlich können Fruchteis und Sorbets auch mit frischen Früchten kombiniert werden.

Die PreGel-Fruchtzubereitungen werden gerne auch von Konditoren zur Herstellung von Tortenmassen, Füllungen, Dessertcremes und Semifreddi verwendet.

Code	Produkt	Verpackung	Dosierung	Anmerkungen
45272	ANANAS	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
45172	APFEL GRÜN	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
45472	BANANE	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
41472	BIRNE	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
45872	ERDBEER	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
49272	EXOTIC	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
43872	GRAPE FRUIT	2x 3 kg	50-70g / kg Mix	GF
46772	HEIDELBEER	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
46272	HIMBEER	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
94202	HUGO	2 x 3 kg	70g / kg Mix	GF
45672	KIRSCH	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
46172	KIWI	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
47772	MANGO ALPHONSO	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
46072	MARACUJA	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
39802	MARACUJA ZUCKERFREI	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
45072	MARILLE/APRIKOSE	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
47972	MELONE	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
88302	MOJITO	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
45372	ORANGE	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
47072	PFIRSICH	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
49372	PFIRSICH MANGO ACE	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
43372	SAUERKIRSCH	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
73272	SPRITZ	2x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
45972	WALDBEEREN	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
47572	WALDERDBEER	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF
43072	WEINTRAUBE	2 x 3 kg	20-70g / kg Mix	GF

SPRINT PRODUKTE (mit Stücken)

Code	Produkt	Verpackung	Dosierung	Anmerkungen
07621	ANANAS MIT STÜCKEN	10 x 1,32 kg	440g / lt Wasser	OMD GF
83601	APFEL GRÜN MIT STÜCKEN	10 x 1,32 kg	440g / lt Wasser	OMD GF
44201	BANANE MIT STÜCKEN	10 x 1,32 kg	440g / lt Wasser	OMD GF
16401	ERDBEER MIT STÜCKEN	10 x 1,32 kg	440g / lt Wasser	OMD GF
31355	HIMBEER MIT STÜCKEN	10 x 1,32 kg	440g / lt Wasser	OMD GF
06901	KOKOS MIT STÜCKEN	12 x 0,92 kg	370g / lt Milch + Obers	GF
31431	PFIRSICH MIT STÜCKEN	10 x 1,32 kg	440g / lt Wasser	OMD GF
01301	WALDBEEREN MIT STÜCKEN	10 x 1,32 kg	440g / lt Wasser	OMD GF

SPRINT PRODUKTE (auch für Softeis)

Code	Produkt	Verpackung	Dosierung Gelato	Dosierung Softeis	Anmerkungen
90001	ACE	12 x 1,1 kg	440g / lt Wasser	365g / lt Wasser	mit A-C-EVitaminen
22001	APFEL GRÜN	12 x 1,1 kg	440g / lt Wasser	365g / lt Wasser	GF
32355	BASE BIANCOLATTE	12 x 0,92 kg	370g / lt Milch	300g / lt Milch	GF
81821	BLAU	12 x 1,2 kg	400g / lt Milch	340g / lt Milch	GF
42201	BLUTORANGE	12 x 1,1 kg	440g / lt Wasser	365g / lt Wasser	GF
84801	BUTTERMILCH	10 x 1,2 kg	400g / lt Milch + Buttermilch	300g / lt Milch + Buttermilch	GF
35501	CREMA BANANE	12 x 1 kg	400g / lt Milch + Wasser	330g / lt Milch + Wasser	GF
92008	DUNKLE BLOCKSCHOKOLADE OHNE MILCHDERIVATE	8 x 1,75 kg	700g / lt heißes Wasser	580g / lt heißes Wasser	OMD GF
69821	EISTEE PFIRSICH	10 x 1,32 kg	440g / lt Wasser	375g / lt Wasser	GF
09901	ERDBEER	12 x 1,1 kg	440g / lt Wasser	365g / lt Wasser	GF
61901	GIANDUIOTTO	10 x 1,13 kg	450g / lt Milch + Obers	375g / lt Milch + Obers	GF
69921	GRANATAPFEL	10 x 1,32 kg	440g / lt Wasser	375g / lt Wasser	GF
13321	GRIECHISCHES YOGHURT	8 x 1,6 kg	400g / lt Milch + Yoghurt	320g / lt Milch + Yoghurt	GF
64001	HASELNUSS	10 x 1,13 kg	450g / lt Milch	375g / lt Milch	GF
76801	KIWI	12 x 1,1 kg	440g / lt Wasser	365g / lt Wasser	GF
25521	KRIPTON ENERGY ICE	10 x 1,32 kg	1,32 kg / 3 lt Wasser	1,32 kg / 3,5 lt Wasser	GF
83801	LIMETTE	12 x 1,1 kg	440g / lt Wasser	365g / lt Wasser	GF
09001	LIMONCELLO	12 x 1,1 kg	440g / lt Wasser	365g / lt Wasser	GF
89901	MANDARINE	12 x 1,1 kg	440g / lt Wasser	365g / lt Wasser	GF
69301	MANGO	12 x 1,1 kg	440 gr / lt Wasser	365g / lt Wasser	GF
14801	MASCARPONE IMPERIALE	12 x 1 kg	440g / lt Milch + Obers	330g / lt Milch + Obers	GF
21901	MELONE	12 x 1,1 kg	440g / lt Wasser	365g / lt Wasser	GF
89602	PFIRSICH MANGO	12 x 1,1 kg	440g / lt Wasser	365g / lt Wasser	GF
32401	SCHOKOLADE	12 x 1 kg	400g / lt Milch	330g / lt Milch	GF
14701	TIRAMISÙ	12 x 1 kg	400g / lt Milch	330g / lt Milch	GF
05901	TOPFEN/CHEESECAKE	12 x 0,92 kg	370g / lt Milch + Obers	300g / lt Milch + Obers	GF
85701	TROPICAL	12 x 1,1 kg	440g / lt Wasser	365g / lt Wasser	GF
32501	VANILLE	12 x 1 kg	400g / lt Milch	330g / lt Milch	GF
88101	WASSERMELONE	12 x 1,1 kg	440g / lt Wasser	365g / lt Wasser	GF
84401	WEISSE SCHOKOLADE	10 x 1,1 kg	400g / lt Milch	330g / lt Milch	GF
32901	YOGURSPRINT	12 x 1 kg	400g / lt Milch	300g / lt Milch	GF
21081	YOGUR LIGHT&STEVIA	12 x 1,11 kg	370g / lt Milch	300g / lt Milch	GF
09701	ZITRONE	12 x 1,1 kg	440g / lt Wasser	365g / lt Wasser	GF

Softeis

Die Softeis-Produkte von PreGel sind Mischungen zur Kaltverarbeitung – sie erlauben auf einfachste Weise ein frisches Qualitätsprodukt zu erzeugen.

PreGel Centorighe® sind exklusive Saucen zur Dekoration von Softeis während des Zapfvorganges – das Softeis erhält einen besonderen Geschmack und ein neues, attraktives Aussehen

PreGel Tenerissimo ist eine eigene Produktlinie für die einfache und rasche Verwendung in kleinen Theken-Maschinen, ideal zur Herstellung köstlicher gefrorener Desserts.



SOFTEIS PRODUKTE

Spezialmischungen zur Kalttherföhrung erlauben es auf einfache Art rasch ein stets frisches Soft Eis in h6chster Qualit6t herzustellen.

Code	Produkt	Verpackung	Dosierung	Anmerkungen
48108	ERDBEER	8 x 1,6 kg	400g / lt Wasser	GF
03108	FIORDILATTE	8 x 1,6 kg	400g / lt Wasser	GF
04808	FROZEN YOGGI®	8 x 1,6 kg	320g / lt Milch + Joghurt	GF
94631	YOGURSPRINT LACTOSEFREI NR. 1	12 x 0,9 kg	225g Nr:1 + 225g Nr:2 / lt Wasser	GF nur zur gemeinsamen Verwendung
94641	YOGURSPRINT LACTOSEFREI NR. 2	12 x 0,9 kg		
13321	GRIECHISCHES YOGHURT	8 x 1,6 kg	320g / lt Milch + Joghurt	GF
03008	SCHOKOLADE	8 x 1,6 kg	400g / lt Wasser	GF
06108	VANILLE	8 x 1,6 kg	400g / lt Wasser	GF
36421	YOGHURT GURKE	10 x 1,2 kg	320g / lt Milch	GF
49901	YONICE	12 x 1,08 kg	270g / lt Milch	GF

CENTORIGHE® SAUCEN

Dank der speziellen Konsistenz eignen sich PreGel Centorighe® Saucen ideal zum Dekorieren und Verfeinern von Soft-Eis und geben diesem eine ganz besondere Note.

Code	Produkt	Verpackung	Anmerkungen
89306	APFEL GRÜN	6 x 1,2 kg	GF
27606	ERDBEER	6 x 1,2 kg	GF
14376	MANGO	6 x 1,2 kg	GF
14476	SCHOKOLADE	6 x 1,2 kg	GF
69246	WALDBEEREN	6 x 1,2 kg	GF

TENERISSIMO

Produkte f6r die einfache und rasche Verwendung in kleinen Theken-Maschinen, ideal zur Herstellung k6stlicher gefrorener Desserts.

Code	Produkt	Verpackung	Dosierung	Anmerkungen
23721	CARAMEL GESALZEN	12 x 0,66 kg	330g / lt Milch	GF
65001	ERDBEER	12 x 0,8 kg	400g / lt Wasser	
65601	GRAPE FRUIT	12 x 0,8 kg	400g / lt Wasser	
63721	FIORDILATTE	12 x 0,66 kg	330g / lt Milch	GF
91501	MANGO	12 x 0,8 kg	400g / lt Wasser	GF
65221	MASCARPONE	12 x 0,66 kg	330g / lt Milch	GF
65101	SCHOKOLADE	12 x 1 kg	500g / lt Wasser	GF
91401	VANILLE	12 x 0,66 kg	330g / lt Milch	GF
64321	YOGHURT	12 x 0,66 kg	330 g / lt Milch + Joghurt	GF
91701	ZITRONE	12 x 0,8 kg	400g / lt Wasser	

Pregel Joghurt

Seit dem Jahre 1985 wird Joghurteis mit PreGel assoziiert, weltberühmt für seine natürliche Farbe und seinen unnachahmlichen Geschmack.

Dott. Luciano Rabboni hat mit Yoggi® das erste Joghurteis der Welt erfunden und seither eine Serie von Auszeichnungen und Erfolgen erhalten, die die Einzigartigkeit dieses Geschmacks bestätigen. Auch heute noch wird das Joghurteis von PreGel weltweit als Bezugsgröße angesehen.

Die Forschungsabteilung von PreGel hat über die Jahre eine ganze Reihe von unterschiedlichen Joghurt-Produkten entwickelt, die heute als Klassiker in keiner Eisdiele fehlen dürfen.



PREGEL JOGHURT

Die 30-jährige Erfolgsgeschichte von PreGel Joghurt mit seinem unvergleichlichen Geschmack zeigt sich in einer Vielzahl unterschiedlicher Produkte, vom klassischen „Gelato artigianale“ und Soft-Eis bis zu den innovativen Bio-Spezialitäten und Produkten, die mit speziellen Milchsäurekulturen angereichert sind bzw. mit Stevia gesüßt sind.

Code	Produkt	Verpackung	Dosierung	Anmerkungen
94631	YOGURSPRINT LACTOSEFREI NR. 1	12 x 0,9 kg	225g Nr 1 + 225g Nr 2 lt Wasser	GF Verwendung nur gemeinsam
94641	YOGURSPRINT LACTOSEFREI NR. 2	12 x 0,9 kg		
04808	FROZEN YOGGI® - YOGHURT SOFT	8 x 1,6 kg	320g / lt Milch + Joghurt	GF
13321	GRIECHISCHES YOGHURT	8 x 1,6 kg	Gelato: 400g / lt Milch Soft: 320g / lt Milch + Joghurt	GF
04204	YOGGI®	4 x 1,5 kg	30-50g / kg Mix	GF
04224	YOGGI® MIT MILCHSÄUREKULTUREN	4 x 1,5 kg	30-50g / kg Mix	GF
08308	YOGGI® DIABETIKER	8 x 2 kg	250g / lt Milch	
36421	YOGHURT GURKE	10 x 1,2kg	340g / lt Milch	GF
32901	YOGHURT SPRINT	12 x 1 kg	400g / lt Milch	GF
32701	YOGHURT WALDBEEREN SPRINT MIT STÜCKEN	12 x 1 kg	400g / lt Milch	GF
92301	YOGO BIO	10 x 1,2 kg	Gelato: 400g / lt Bio Milch Soft: 330g / lt Bio Milch	GF
21001	YOGUR LIGHT BENEOTM	12 x 0,92 kg	370g / lt Milch	GF
21081	YOGUR LIGHT&STEVIA	12 x 1,11 kg	Gelato: 370g / lt Milch Soft: 300g / lt Milch	GF
49901	YONICE SOFT	12 x 1,08 kg	270g / lt Milch	GF

Arabeschi®

Ausschließlich ausgewählte Rohstoffe von höchster Qualität werden für die Herstellung von PreGel Arabeschi® verwendet.

Diese Köstlichkeiten eignen sich ideal zur Marmorierung, sowie zur Dekoration des Eises.

PreGel Arabeschi® erlauben es dem Eishersteller auf einfache Art und Weise neue Geschmacksrichtungen und Eissorten zu kreieren und die Eisschalen in der Vitrine optisch attraktiv zu gestalten.

©PreGel



ARABESCHI®

Hochqualitative Produkte, die sich perfekt zum Variieren und Dekorieren von Eisschalen und Eiscoups eignen – ideal auch zur kreativen Gestaltung neuer Sorten und Rezepte.

PreGel Arabeschi® werden auch gerne in der Konditorei zum Verfeinern von Desserts, Mousses, Semifreddi und Torten verwendet.

Code	Produkt	Verpackung	Anmerkungen
12002	AMARENA-CHERRY	2 x 3 kg	GF
71204	AMARENA FRUTTO/KIRSCHEN	4 x 5,6 kg	
86302	AMARENA N	2 x 3 kg	GF
70301	ARCOBALENO	1 x 4 kg	
58321	BISCOTTINI MONTE NERO	12 x 0,3 kg	
27122	BISCOTTO/BUTTERKEKS	2 x 3 kg	
12406	BITTER SCHOKOLADE	6 x 0,9 kg	GF
42122	CARAMEL BISCOTTO	2 x 3 kg	
17206	CARAMELLATTE	6 x 1,5 kg	GF
16272	CHEESECAKE	2 x 3 kg	
68706	CHERRY BON	6 x 1 kg	GF
17402	COFFEE CRUNCH	2 x 6 kg	GF
87202	CRISTALBERRY	2 x 3 kg	GF
67706	CRUNCH SESAME	6 x 1 kg	
13806	DONATELLA NUSS NOUGAT	6 x 0,9 kg	GF
72716	ERDBEER EXTRA	6 x 1 kg	GF
27702	EXOTIC N	2 x 3 kg	GF
36022	FANTASIA CROCCANTE	2 x 3 kg	GF
93302	FEIGISSIMO	2 x 3 kg	GF
71002	FRAGOLISSIMA	2 x 6 kg	GF
16305	GIANDUIONE	2 x 6 kg	GF
38602	GRANATAPFEL	6 x 1 kg	GF
74002	GRISBI NOCCIOLA	2 x 2,5 kg	
84102	GRISBI ZITRONENKEKS	2 x 2,5 kg	
13906	HASELNUSS	6 x 0,9 kg	GF

Code	Produkt	Verpackung	Anmerkungen
87502	HEIDELBEER	2 x 3 kg	GF
89102	HIMBEER	2 x 3 kg	GF
25926	HOLUNDER	6 x 1 kg	GF
94302	INGWER	2 x 3 kg	GF
54922	KOKOS SNACK	2 x 3 kg	
35322	LIMETTE	2 x 3 kg	GF
88802	MANDARINE	2 x 3 kg	GF
69616	MANGO	6 x 1 kg	GF
53802	NOCCIOLATTE	2 x 3 kg	GF
12802	OMA'S APFELKUCHEN	2 x 3 kg	GF
84006	PASSIONSFRUCHT/MARACUJA	6 x 1 kg	GF
75702	PFIRSICH N	2 x 3 kg	GF
87106	PISTAZIE N	6 x 0,9 kg	GF
86602	PISTAZIE N MIT STÜCKEN	2 x 2,5 kg	GF
72812	MONTE NERO	2 x 3 kg	
66826	RHABARBER	6 x 1 kg	GF
84706	SANDDORN	6 x 1 kg	GF
37302	SCHOKOLADENKEKSE	2 x 1,5 kg	
35922	TIRAMISÙ	2 x 3 kg	
88902	WALDBEEREN N	2 x 3 kg	GF
61202	WALDERDBEER	2 x 3 kg	GF
17602	WEISSE SCHOKOLADE	2 x 2,5 kg	GF
87302	WILLIAMS BIRNE	2 x 3 kg	GF
93626	ZITRONE	6 x 1 kg	GF



Im Jahre 2010 wurde PINO PINGUINO geboren, ein echter Klassiker von PreGel.

Die PINO PINGUINO Familie umfasst mittlerweile eine Vielzahl unterschiedlicher Geschmacksrichtungen. Die Produkte haben einen intensiven, verführerischen Geschmack, sind unvergleichlich geschmeidig und halten auch bei Minustemperaturen perfekt in der Vitrine.



PINO PINGUINO

Ihre vielfältigen Verwendungs- und Kombinationsmöglichkeiten erlauben dem Eishersteller laufend neue und originelle Spezialitäten zu kreieren.

Code	Produkt	Verpackung	Anmerkung
32226	PINO PINGUINO (FLASCHE)	6 x 1 kg	GF
82272	PINO PINGUINO	2 x 3 kg	GF
93502	PINO PINGUINO BIANCO	2 x 3 kg	GF
54072	PINO PINGUINO NERO	2 x 3 kg	GF
93402	PINO PINGUINO NOCCIOLINO	2 x 3 kg	
61322	PINO PINGUINO PEANUT	2 x 3 kg	GF
84902	PINO PINGUINO WAFFERINO	2 x 2,5 kg	



©PreGel

Die Konditorei

Mit der Produktlinie „Konditorei“ hat PreGel ein Konzept geschaffen, um den Profis der Branche eine reichhaltige Palette hochwertiger Rohstoffe zur Verfügung zu stellen, die allesamt äußerst praktisch in der Anwendung sind.

Mit den PreGel Produkten und Zubereitungen für die Konditorei kann man in kurzer Zeit ausgezeichnete Torten, Semifreddi, Desserts und Monoportionen schaffen – ein Hauch von Phantasie und Kreativität macht das Dessert zu einem Kunstwerk mit geschmacklichem Hochgenuß.

©PreGel



PANNACREMA

PreGel's Pannacrema-Linie umfasst eine große Auswahl an verschiedenen Geschmacksrichtungen, die Ihren Backspezialitäten eine ganz spezielle Note verleihen.

Pannacrema eignet sich perfekt für die Zubereitung von Schlagobersprodukten, Buttercremen, Ganache und Pralinen.

Code	Produkt	Verpackung	Dosierung	Anmerkung
54276	AMARETTO	6 x 1,1 kg	30-50g / kg Mix	GF
77376	ANANAS	6 x 1,1 kg	40g / kg Mix	
77476	BANANE	6 x 1,1 kg	40g / kg Mix	
28076	CAFÈ COSTA D'ORO	6 x 1,1 kg	70g / kg Mix	GF
53676	CAFÈ CREMA	6 x 1,1 kg	35-40g / kg Mix	GF
77076	ERDBEER	6 x 1,1 kg	40g / kg Mix	GF
53986	HASELNUSS	6 x 1,1 kg	70g / kg Mix	GF
76376	MANDARINE	6 x 1,1 kg	40g / kg Mix	GF
55276	MANDEL GERÖSTET	6 x 1,1 kg	70g / kg Mix	GF
78276	MARC DE CHAMPAGNE	6 x 1,1 kg	70g / kg Mix	
78176	MARRON GLACÉ	6 x 1,1 kg	70g / kg Mix	GF
78076	ORANGE	6 x 1,1 kg	40g / kg Mix	
51176	PFEFFERMINZ	6 x 1,1 kg	35g / kg Mix	
77876	PFIRSICH	6 x 1,1 kg	40g / kg Mix	GF
57776	PISTAZIE	6 x 1,1 kg	70g / kg Mix	GF
56576	SCHOKOLADE	6 x 1,1 kg	70g / kg Mix	GF
58676	TARTUFO	6 x 1,1 kg	80g / kg Mix	GF
54476	TIRAMISÙ	6 x 1,1 kg	70-120g / kg Mix	GF
76776	VANILLE	6 x 1,1 kg	40g / kg Mix	GF
26476	VANILLE MEXICO SUPERIOR N	6 x 1,3 kg	25-40g / kg Mix	GF
54176	WALNUS	6 x 1,1 kg	60g / kg Mix	GF
55576	WEISSE SCHOKOLADE	6 x 1,1 kg	70g / kg Mix	GF
76576	WILLIAMS BIRNE	6 x 1,1 kg	40g / kg Mix	GF
54376	ZABAJONE	6 x 1,1 kg	100g / kg Mix	GF
77576	ZIMT	6 x 1,1 kg	25-35g / kg Mix	
76276	ZITRONE	6 x 1,1 kg	40g / kg Mix	GF

VELLUTINE

Ein in der Zubereitung sehr einfaches und rasches Produkt, ideal zum Füllen, Eindecken oder Dekorieren Ihrer gebackenen Spezialitäten.

Code	Produkt	Verpackung
33702	GIANDUIA	2 x 3 kg
33402	HASELNUSS	2 x 3 kg
33602	PISTAZIE	2 x 3 kg
33302	SCHOKOLADE	2 x 3 kg
35102	WEISSE SCHOKOLADE	2 x 3 kg

GLASUREN EVOLUTION

Eine Auswahl hochqualitativer Produkte für die perfekte Ummantelung Ihrer Desserts, von Semifreddos bis Mousses und Monoportionen.

Zusätzlich unterstreichen Evolution Glasuren den Geschmack der Desserts und verleihen Ihnen eine lebendige Farbe.

Evolution Glasuren frieren nicht bei Minustemperaturen und halten Ihre perfekte Struktur auch nach dem Auftauen.

Code	Produkt	Verpackung	Anmerkung
48532	AMARENA-CHERRY	2 x 3 kg	GF
49532	CARAMEL	2 x 3 kg	GF
48432	ERDBEER	2 x 3 kg	GF
48332	HIMBEER	2 x 3 kg	GF
69502	NEUTRAL (TRANSPARENT-WEISS)	2 x 3 kg	GF
49032	ORANGE	2 x 3 kg	GF
48832	PISTAZIE	2 x 3 kg	GF
34402	SCHOKOLADE	2x 3 kg	GF
48732	WEISSE SCHOKOLADE	2 x 3 kg	GF
49732	ZITRONE	2 x 3 kg	GF

CORIANDOLINE® STICK

Die Coriandoline Stick-Linie eignet sich ideal zum Überziehen von Eislutschern, Cookies, Macarons, Pralinen und anderen gefrorenen Desserts – ein ganz besonderer „Eyecatcher“ für Ihre Eisvitrine.

Code	Produkt	Verpackung	Anmerkung
90602	CORIANDOLINE® STICK DUNKLE SCHOKOLADE	2 x 3 kg	GF
90702	CORIANDOLINE® STICK ERDBEER	2 x 3 kg	GF
21622	CORIANDOLINE® STICK HASELNUSS	2 x 3 kg	GF
90902	CORIANDOLINE® STICK MILCHSCHOKOLADE	2 x 3 kg	GF
21722	CORIANDOLINE® STICK PISTAZIE	2 x 3 kg	GF
36522	CORIANDOLINE® STICK TROPIC	2 x 3 kg	GF
90502	CORIANDOLINE® STICK WEISSE SCHOKOLADE	2 x 3 kg	GF
90802	CORIANDOLINE® STICK ZITRONE	2 x 3 kg	GF