MIRKA GEL

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La Sicilia al lavoro nel modo più dolce

"1959" rappresenta la data di nascita del marchio "MIRKAGEL"; segno distintivo scelto alla fine degli anni '50 da una nota famiglia palermitana come test pilota condotto nel settore dei semilavorati per gelateria e pasticceria. Nel corso dei primi anni '60 l'iniziativa imprenditoriale ebbe uno sviluppo e una crescita dimensionale notevole tale da convincere la proprietà ad allargare la compagine societaria originaria e far confluire tutta l'esperienza maturata in una nuova realtà imprenditoriale.
Oggi MIRKAGEL si ripropone sul mercato dei semilavorati per gelateria e pasticceria forte dell'esperienza dei sessant'anni di tradizione e di innovazione, coniugando nella sua filosofia produttiva i gusti autentici della tradizione con i progressi della tecnologia.
L'azienda impiega tecniche di lavorazione che mantengono e rafforzano gli standard qualitativi delle materie prime selezionate ed utilizzate nei processi di produzione, garantendo una perfetta rispondenza alle esigenze dei clienti, grazie alla sua innata vocazione artigianale.
Il sito produttivo detiene una serie di certificazione come: Internazional Food Standard (IFS FOOD V 6), British Retail Consortium (BRS D d 7); che evidenziano il rispetto di regole e procedure sia nella sicurezza alimentare sia nella sicurezza nei luoghi di lavoro ed in quella ambientale.

INDICE

BASI CREMA	pag. 3
BASI FRUTTA	pag. 8
LINEA SOLE DI SICILIA	pag. 10
LINEA CREMINI	pag. 14
LINEA FAST	pag. 16
PASTE CREMA	pag. 20
PASTE FRUTTA	pag.26
LINEA VARIEGATI	pag.28
LINEA PASTICCERIA	pag.32
LINEA GLASSE E COPERTURE	pag.36

BASI CREMA

PREGIATA 50
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto da impiegare in gelateria nella preparazione della crema base con lavorazione sia a" freddo" che a caldo".

Dose di impiego: latte intero gr. 1000, zucchero gr. 220, **Pregiata gr. 50.**

PANDAY 50
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto da impiegare in gelateria per la preparazione della crema base con lavorazione a "caldo", arricchito con panna in polvere.

Dose di impiego: latte intero gr. 1000, zucchero gr. 220, latte in polvere gr. 30, **Panday gr. 50.**

PREGIATA 100
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto da impiegare in gelateria nella preparazione della crema base con la lavorazione sia "a freddo" che "a caldo".

Dose di impiego: latte intero gr. 1000, Zucchero gr. 220, **Pregiata gr. 100.**

MILKDAY 150
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto da impiegare in gelateria nella preparazione della crema base con lavorazione "a caldo", innovativa perché consente mantecata la miscela, di presentare il gelato a "montagna".

Dose d'impiego: latte intero gr. 1000, Zucchero gr. 220, **Milkday gr.150.**

PANDAY 150
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto da impiegare in gelateria per la preparazione della crema base con lavorazione a "caldo", arricchito con panna in polvere.

Dose di impiego: latte intero gr. 1000, zucchero gr 220, **Panday gr. 150.**

MILKNOVA 250
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto da impiegare in gelateria nella preparazione della crema base con lavorazione "a caldo". Conferisce al gelato una struttura compatta e asciutta.

Dose di impiego: acqua o latte gr. 1000, zucchero gr.220, **Milknova gr. 250.**

PANDAY 500
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto da impiegare in gelateria per la preparazione della crema base completa con lavorazione a "caldo" arricchito con panna in polvere.

Dose d'impiego: acqua gr. 1000 **Panday gr. 500.**

COCCO 50
PREPARATO IN POLVERE

Dose di impiego: 1 lt. miscela base, zucchero gr. 220, **Cocco gr. 50.**

YOGURT 50
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto per gelato classico al gusto di yogurt.

Dose di impiego: 1 lt. miscela base, zucchero 220 gr,
Yogurt gr. 50.

NOICE - MIGLIORATORE PER BASI
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto da impiegare in gelateria e pasticceria, consente di ottenere un prodotto finito dalla struttura maggiormente corposa e volumetrica.

Dose di impiego: 10/20 gr. per kg di prodotto.

MIGLIORATORE CREME
PREPARATO IN POLVERE

L'impiego di tale prodotto nel gelato consente di migliorare la cremosità e la conservazione del gelato nel tempo.

Dose d'impiego: 1 kg di miscela base,
30 gr. di Miglioratore creme.

BASI FRUTTA

FRUTTISSIMA 35/50
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto innovativo, da impiegare in gelateria per la preparazione della miscela base per i gelati alla frutta, con lavorazione a "freddo". Il preparato non contiene latte in polvere, né derivati né grassi, mantenendo nonostante ciò una cremosità invidiabile ed una ottima spatolabilità. L'operatore grazie alla composizione di tale base può realizzare un gelato alla frutta identico ad un gelato alla crema, variando la dose di impiego dai 35 gr. ai 50 gr.

Dose di impiego: acqua gr. 1000, zucchero gr. 300,
Fruttissima gr. 35/50.

FRUTTAKREMA 50
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto da impiegare in gelateria per produrre la miscela del gelato alla frutta. Il preparato conferisce al gelato una spatolabilità ed una conservazione nel tempo pari ad un gelato alla crema.

Dose di impiego: acqua gr.1000, zucchero gr. 300,
Fruttacrema gr. 50.

FRUTTAFRUTTA 50
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto da impiegare per il gelato alla frutta, ha le caratteristiche di un gelato al latte, ma non contiene nè latte nè grassi idrogenati, ricco di fibre ed emulsionanti.

Dose di impiego: acqua gr.1000, zucchero gr. 300,
Fruttafrutta gr. 50.

FRUTTAKREMA 100
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto da impiegare in gelateria per produrre la miscela del gelato alla frutta. Il preparato conferisce al gelato una spatolabilità ed una conservazione nel tempo pari ad un gelato alla crema..

Dose di impiego: acqua gr.1000, zucchero gr. 300,
Fruttakrema gr. 100.

LINEA
SOLE DI SICILIA

LIMONE SOLE DI SICILIA 50
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto da impiegare nella lavorazione del gelato e delle granite al limone.

Dose di impiego: nel gelato: acqua gr. 1000, zucchero gr. 300/350, **Limone sole di Sicilia gr. 50**.
Nelle granite, acqua gr. 1000, zucchero gr. 150, **Limone sole di Sicilia gr. 50.**

Nella preparazione del gelato prima di mantecare la miscela è consigliabile attendere 30 minuti circa.
Per le granite dopo aver miscelato gli ingredienti l'utilizzo è immediato.

LIMONE SOLE DI SICILIA 100
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto da impiegare nella lavorazione del gelato e delle granite al limone.

Dose di impiego: acqua gr. 1000, zucchero gr. 350, **Limone sole di Sicilia gr. 100**.

Prima di mantecare la miscela del gelato attendere trenta minuti, per le granite l'utilizzo è immediato.

LIMONE SOLE DI SICILIA 500
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto completo per ottenere in gelateria il gusto del limone di Sicilia.

Dose di impiego: acqua gr. 1000, **Limone sole di Sicilia gr. 500.**

SORBETTO LIMONE 500
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto per ottenere il classico sorbetto di limone soffice e dissetante.

Dose di impiego: acqua gr. 1000, **Sorbetto limone gr. 500.**

LINEA CREMINI

KREMA KAFFÈ
IN POLVERE

Prodotto in polvere, da impiegare nel granitore per ottenere un soffice e vellutato cremino di caffè

Dose di impiego: 3 lt. di latte intero, **Krema caffè gr 850.**

KREMA YOGURT

Prodotto in polvere, da impiegare nel granitore per ottenere una soffice e vellutata crema allo yogurt.

Dose di impiego: 3 lt. di latte intero, **Krema yogurt gr 850.**

LINEA FAST

CIOKO FAST LATTE
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto completo al gusto di cioccolato al latte, conferisce al gelato un intenso gusto di cioccolato al latte.

Dose di impiego: acqua calda gr.1000,
Cioko fast latte gr. 650.

CIOKO FAST NERO FONDENTE
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto completo al gusto di cioccolato fondente, conferisce al gelato un intenso gusto di cioccolato fondente.

Dose di impiego: acqua calda gr. 600, **Cioko fast nero fondente gr. 600.**

CIOKO FAST BIANCO
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto completo, al gusto di cioccolato bianco, conferisce al gelato un intenso gusto di cioccolato bianco.

Dose di impiego: acqua calda gr.600, **Cioko fast bianco gr. 600.**

PISTACCHIO FAST 500
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto completo per ottenere un gelato cremoso e spatolabile in modo rapido e semplice al gusto di pistacchio.

Dose di impiego: latte intero gr.1000, **Pistacchio fast gr. 500.**

NOCCIOLA FAST 500
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto completo per ottenere un gelato cremoso e spatolabile in modo rapido e semplice al gusto di nocciola.

Dose di impiego: latte intero gr.1000, **Nocciola fast gr. 500.**

TIRAMISÙ FAST 500
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto completo per ottenere un gelato cremoso e spatolabile in modo rapido e semplice al gusto di tiramisu'.

Dose di impiego: latte intero gr.1000, **Tiramisù fast gr. 500.**

ESPRESSO CAFFÈ FAST 500
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto completo per ottenere un gelato cremoso e spatolabile in modo rapido e semplice al gusto di caffè.

Dose di impiego: latte intero gr.1000, **Caffè fast gr. 500.**

CHEESECAKE FAST 500
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto completo per ottenere un gelato cremoso e spatolabile in modo rapido e semplice al gusto di cheesecake.

Dose d'impiego: latte intero gr.1000, **Cheesecake fast gr. 500.**

MILK FAST 500
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto completo per ottenere in gelateria il gusto di fior di latte.

Dose di impiego: latte intero gr. 1000, **Milk fast gr. 500.**

YOGURT FAST 500
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto completo per ottenere in gelateria il gusto dello yogurt.

Dose di impiego: latte intero gr.1000, **Yogurt fast gr. 500.**

VANIGLIA FAST BIANCA 500
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto completo per ottenere in gelateria il gusto di vaniglia bourbon.

Dose di impiego: latte intero gr. 1000, **Vaniglia fast gr. 500.**

LEMON FAST 500
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto completo per ottenere in gelateria il gusto del limone di Sicilia.

Dose d'impiego: acqua gr.1000, **Lemon fast gr. 500.**

FRAGOLA FAST 500
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto completo per ottenere un gelato cremoso e spatolabile in modo rapido e semplice al gusto di fragola.

Dose di impiego: acqua gr.1000, **Fragola fast gr. 500**.

COCCO FAST 500
PREPARATO IN POLVERE

Prodotto completo per ottenere un gelato cremoso e spatolabile in modo rapido e semplice al gusto di cocco.

Dose di impiego: latte intero gr.1000, **Cocco fast gr. 500.**

PASTE CREMA

PASTA PISTACCHIO DOP

Prodotto da impiegare in gelateria e pasticceria, ottenuto dalla macinazione di soli pistacchi di Bronte, non contiene coloranti artificiali né aromi e conferisce al gelato il gusto vero del pistacchio.
Dose di impiego in gelateria: miscela base gr. 1000, **Pistacchio DOP gr. 80/100.**
In pasticceria: crema gialla o panna gr. 1000, **Pasta pistacchio DOP gr. 90.**

PASTA PISTACCHIO SICILIA

Prodotto da impiegare in gelateria e pasticceria, come alternativa al Pistacchio DOP.

Dose di impiego in gelateria: miscela base gr. 1000, **Pistacchio sicilia gr. 80/100.**
In pasticceria: crema gialla o panna gr. 1000, **Pasta Pistacchio Sicilia gr. 90.**

PASTA PISTACCHIO MEDITERRANEO

Prodotto da impiegare in gelateria e pasticceria, composto da pistacchio puro 100% mediterraneo.

Dose di impiego in gelateria: miscela base gr. 1000, **Pistacchio mediterraneo gr. 80/100.**
In pasticceria: crema gialla o panna gr. 1000, **Pistacchio mediterraneo gr. 90.**

PASTA NOCCIOLA GRUNEWALD

Prodotto da impiegare in gelateria e pasticceria per ottenere il gusto nocciola intenso, grazie ad una maggiore tostatura del frutto.

Dose di impiego in gelateria: base bianca gr. 1000, **Nocciola grunewald gr. 80/100.**
In pasticceria: crema gialla o panna gr. 1000, **Nocciola grunewald gr. 70/80.**

PASTA NOCCIOLA GRUNEWALD CHIARA

Prodotto da impiegare in gelateria e pasticceria per ottenere il gusto nocciola delicato, ma persistente grazie ad una leggera tostatura del frutto.

Dose di impiego nel gelato: base bianca gr. 1000, **Nocciola grunewald chiara gr. 80/100.**
In pasticceria: crema gialla o panna gr. 1000, **Nocciola grunewald chiara gr. 70/80.**

PASTA NOCCIOLA GRUNEWALD GOLD

Prodotto da impiegare in gelateria e pasticceria per ottenere il gusto nocciola deciso grazie ad una tostatura media del frutto.

Dose di impiego: base bianca gr. 1000, **Nocciola grunewald gold gr. 80/100.**
In pasticceria: crema gialla o panna gr. 1000, **Nocciola grunewald gold gr. 70/80.**

PASTA NOCCIOLA IGP

Prodotto da impiegare in gelateria e pasticceria per ottenere il gusto nocciola soave tipico delle nocciole piemontesi.

Dose d'impiego: base bianca gr. 1000, **Nocciola igp gr. 80/100**
In pasticceria: crema gialla o panna gr. 1000, **Nocciola igp gr. 70/80.**

PASTA VANIGLIA GIALLA

Prodotto da impiegare in gelateria e pasticceria per ottenere il gusto della vaniglia a bacche.

Dose di impiego in gelateria: l miscela base gr. 1000, **Vaniglia gialla gr. 30/50.**
In pasticceria: crema gialla o panna gr. 1000, **Vaniglia gialla gr. 35 .**

PASTA VANIGLIA BIANCA

Prodotto da impiegare in gelateria e pasticceria per ottenere il gusto della vaniglia a bacche.

Dose di impiego in gelateria: l miscela base gr. 1000, **Vaniglia bianca gr. 30/50.**
In pasticceria: crema gialla o panna gr. 1000, **Vaniglia bianca gr. 35 .**

PASTA BISCOTTO

Preparato in pasta che consente di ottenere in gelateria il gusto dei tipici biscotti frollini.

Dose di impiego: Pasta biscotto gr. 70/80 per litro miscela base.

PASTA TIRAMISÙ

Prodotto da impiegare in gelateria e pasticceria per ottenere il gusto della crema all'uovo arricchita dal vino marsala e dal caffè.

Dose d'impiego in gelateria: miscela base gr. 1000, **Tiramisù gr. 80.**
In pasticceria: crema gialla o panna gr. 1000, **Tiramisù gr. 90**

PASTA TORRONE

Prodotto da impiegare in gelateria e pasticceria per ottenere il gusto classico del torrone all'italiana.

Dose di impiego nel gelato: Miscela Base gr. 1000, **Torrone gr. 80.**
In pasticceria: Crema gialla o panna gr. 1000, **Torrone gr. 90 .**

PASTA GIANDUIA

Prodotto da impiegare in gelateria per ottenere in gelateria e pasticceria il gusto del noto cioccolatino torinese, a base di cacao e nocciole di prima qualità.

Dose di impiego in gelateria: miscela base gr.1000, **Pasta gianduia gr. 70.**
In pasticceria: crema gialla o panna gr. 1000, **Pasta gianduia gr. 90.**

PASTA DI MANDORLE

Prodotto multiuso, da impiegare in gelateria e pasticceria; estremamente versatile, può essere utilizzato con ottimi risultati per gelati, granite e pasticceria varia.

Dose di impiego nel gelato: miscela base gr.1000, pasta mandorla gr.130, **Latte intero gr. 100**
Nelle granite e nel latte di mandorla: acqua gr. 1000, **Pasta Mandorla gr. 130.**
In pasticceria: quanto basta.

KAFFÈ 20

Prodotto da impiegare in gelateria e pasticceria per ottenere il gusto del caffè e del cappuccino.

Dose d'impiego: miscela base gr. 1000, **Kaffè gr. 20** .
In pasticceria: crema gialla o panna gr. 1000,
Kaffè gr. 20.

KAFFÈ 30

Prodotto da impiegare in gelateria e in pasticceria per ottenere il gusto del caffè espresso.

Dose d'impiego: miscela base gr. 1000, **Kaffè gr. 30** .
In pasticceria: crema gialla o panna gr. 1000,
Kaffè gr. 30.

ZUPPA INGLESE 19.59

Prodotto semi denso per ottenere in gelateria il vero originale ed inimitabile gelato al gusto di zuppa inglese.

Dose di impiego in gelateria: l miscela base gr. 1000
Zuppa Inglese 19.59 gr. 30.

PASTE FRUTTA

FRAGOLA 100
PREPARATO IN PASTA

Prodotto in pasta da impiegare in gelateria per ottenere il gusto di fragola.

Dose di impiego : in assenza di frutta fresca o congelata
gr. 100 di pasta fragola per 1 lt. di miscela base frutta.
In presenza di frutta fresca o congelata **gr. 35/40 di Pasta fragola per 1 lt di miscela base frutta.**

FRAGOLINE DI BOSCO
PREPARATO IN PASTA

Prodotto da impiegare in gelateria per ottenere il gusto delle fragoline di bosco.

Dose di impiego: in assenza di frutta fresca o congelata
gr. 100 di pasta fragoline di bosco per 1 lt. di miscela base frutta
In presenza di frutta fresca o congelata **gr. 35/40 di Pasta fragoline di bosco per 1 lt di miscela base frutta.**

PASTA FRUTTI DI BOSCO

Prodotto da impiegare in gelateria per ottenere il gusto di frutti di bosco.

Dose di impiego: miscela base frutta gr. 1000 , **Pasta frutti di bosco gr.70**

PASTA MELONE

Prodotto da impiegare in gelateria per ottenere il gusto del melone.

Dose di impiego: miscela base frutta gr. 1000, **Pasta melone gr. 70**

PASTA LAMPONE

Prodotto da impiegare in gelateria per ottenere il gusto del frutto lampone.

Dose di impiego: miscela base frutta gr. 1000, **Pasta lampone gr. 70**

LINEA VARIEGATI

VARIEGATO FRAGOLA

Variegato al gusto di fragola per variegare in gelateria con la caratteristica di non gelare a basse temperature.

Dose di impiego in gelateria: a discrezione dell'operatore.

VARIEGATO AMARENA

Variegato al gusto di amarena per variegare in gelateria con la caratteristica di non gelare a basse temperature.

Dose di impiego in gelateria: a discrezione dell'operatore.

VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO

Prodotto impiegato per variegare in gelateria al gusto di frutti di bosco.

Dose di impiego in gelateria: a discrezione dell'utilizzatore.

KREMACIOK NUT

Crema al gusto di nocciola e cacao per variegare in gelateria con la caratteristica di non gelare a basse temperature.

Dose di impiego in gelateria: a discrezione dell'utilizzatore.

KREMACIOK CACAO

Crema al gusto di cioccolato impiegata per variegare il gelato con la caratteristica di non gelare a basse temperature.

Dose di impiego in gelateria: a discrezione dell'utilizzatore.

KREMACIOK BIANCA

Crema al gusto di cioccolato bianco impiegata per variegare il gelato con la caratteristica di non gelare a basse temperature.

Dose di impiego in gelateria: a discrezione dell'utilizzatore.

KREMACIOK PISTACCHIO

Crema al gusto di pistacchio impiegata per variegare il gelato con la caratteristica di non gelare a basse temperature.

Dose di impiego: a discrezione dell'utilizzatore.

KREMACIOK PISTACCHIO KROKKANTE

Crema al gusto di pistacchio con pistacchi pralinati impiegata per variegare il gelato con la caratteristica di non gelare a basse temperature.

Dose di impiego: a discrezione dell'utilizzatore.

KREMACIOK KROKKANTE BIANCA

Crema al cioccolato bianco con cereali impiegata per variegare il gelato con la caratteristica di non gelare a basse temperature.

Dose di impiego: a discrezione dell'operatore.

KREMACIOK SCURA KROKKANTE

Crema al cioccolato scuro con cereali impiegata per variegare il gelato con la caratteristica di non gelare a basse temperature

Dose di impiego: a discrezione dell'utilizzatore

STRACCIATELLA

Prodotto a base di cioccolato impiegato per variegare il gelato ed ottenere il noto gusto di stracciatella.

Dose d'impiego: a discrezione dell'utilizzatore.

LINEA PASTICCERIA

KREMAROMA LIMONE
PREPARATO IN PASTA

Preparazione aromatica al gusto di limone con colore per pasticceria da forno o fredda con nota aromatica persistente nel tempo.

Dose di impiego in gelateria: crema gialla o panna gr. 1000, **Kremaroma limone gr. 15 .**

KREMAROMA ARANCIA
PREPARATO IN PASTA

preparazione aromatica al gusto di arancia con colore per pasticceria da forno o fredda con nota aromatica persistente nel tempo.

Dose di impiego in gelateria: crema gialla o panna gr. 1000, **Kremaroma arancia gr. 15** .

KREMAROMA FRAGOLA
PREPARATO IN PASTA

Preparazione aromatica al gusto di fragola con colore per pasticceria da forno o fredda con nota aromatica persistente nel tempo.

Dose di impiego in gelateria: crema gialla o panna gr. 1000, **Kremaroma fragola gr. 15 .**

MIRKANUT

Crema di nocciole e cacao impiegata per farcire cornetti, torte ed altri prodotti di pasticceria.

Dose di impiego in gelateria: a discrezione dell'operatore.

MIRKANUT BIANCA

Crema al cioccolato bianco impiegata per farcire cornetti, torte ed altri prodotti di pasticceria.

Dose di impiego in gelateria: a discrezione dell'operatore.

MIRKANUT SCURA

Crema al cioccolato scuro impiegata per farcire cornetti, torte ed altri prodotti di pasticceria.

Dose di impiego in gelateria: a discrezione dell'utilizzatore.

MIRKANUT PISTACCHIO

Crema al pistacchio impiegata per farcire cornetti, torte ed altri prodotti di pasticceria.

Dose di impiego in gelateria: a discrezione dell'operatore.

CONFETTURA ALBICOCCA

Confettura di albicocca da impiegare per farcire cornetti, torte ed altri prodotti di pasticceria, presenza di frutta: 35%.

Dose di impiego in gelateria: a discrezione dell'utilizzatore.

CREMA PASTICCERA

Prodotto impiegato in pasticceria per ottenere in modo rapido e semplice a freddo la crema pasticcera ricca di latte e di uovo in polvere.

Dose di impiego: gr 1000 di acqua, **Crema pasticcera gr. 500**

CREMA CIOCCOLATO

Prodotto impiegato in pasticceria per ottenere in modo rapido e semplice a freddo una crema al gusto di cioccolato.

Dose di impiego: gr. 2000 di acqua fredda, **Crema pasticcera gr. 1000.**

KOMPLET MOUSSE

Prodotto impiegato in pasticceria per la preparazione rapida e semplice di mousse.

Dose di impiego: gr. 1000 di acqua fredda, **Komplet mousse gr. 200.**
Dose di impiego con ferma panna: gr 1000 di acqua fredda, **Komplet mousse gr. 100.**

KOMPLET MOUSSE CIOCCOLATO

Prodotto impiegato in pasticceria per la preparazione rapida e semplice dim una mousse al cioccolato.

Dose di impiego in gelateria: Gr. 2000 di acqua fredda, **Komplet mouse cioccolato gr. 1000.**

KOMPLET PANNA

Prodotto impiegato in pasticceria per ottenere una panna vegetale.

Dose di impiego in gelateria: gr. 2000 di acqua fredda, **Komplet panna gr. 1000.**

MIXKROKKANTE

Preparato a base di mandorle e zucchero impiegato in gelateria e pasticceria per decorare e guarnire gelati, torte, tronchetti ed altri elaborati di gelateria e pasticceria.

MIXCROISSANT

Mix completo in polvere impiegato per la produzione di croissant e brioche. Versatile e semplice da usare consente di realizzare croissant e pasticceria lievitata di prolungata conservazione.

Dose di impiego: Vedi scheda tecnica.

MIXPANDISPAGNA

Mix completo in polvere impiegato per la produzione rapida e semplice di pan di Spagna.

Dose di impiego: Vedi scheda tecnica.

MIXPANETTONI

Mix completo in polvere impiegato per la produzione di dolci lievitati tradizionali. Ideali per la produzione di panettoni, colombe e pandori.

Dose di impiego: Vedi scheda tecnica.

VANILLINA PURA

Preparato aromatico in polvere impiegato in gelateria e pasticceria per ottenere il gusto della vaniglia.

Dose di impiego: a discrezione dell'operatore.

LINEA GLASSE E COPERTURE

GLASSA CIOCCOLATO

Il colore intenso e seducente del cioccolato nero in una glassa dal gusto impareggiabile, golosa oltre ogni limite.

GLASSA NEUTRA

Preparato impiegato in pasticceria per glassare mousse ed altri prodotti di pasticceria..

GLASSA LIMONE

Il gusto acidulo e fresco dei migliori limoni di Sicilia, in una glassa dal color giallo canarino e il sapore gradevole e delicato dell'agrume.

GLASSA BIANCA

Crema pronta all'uso, incredibilmente versatile. Ideali per ricoprire, farcire e decorare ogni tipo di dessert.
Eccellente struttura che tiene perfettamente anche a temperature elevate.

GLASSA FRAGOLA

Il colore rosso rubino, la consistenza liscia ed omogenea e il delicato profumo di frutta rendono questa Glassa la soluzione ideale per ricoprire piccole e grandi creazioni di pasticceria.

GLASSA AMARENA

Preparato al gusto e colore di amarena impiegato in pasticceria per glassare o decorare i vostri prodotti di pasticceria come torte e mouse.

GLASSA PISTACCHIO

Una glassa verde e sfiziosa, dal delicato sapore di pistacchio che aggiunge un tocco di allegria ai vostri dolci.

COPERTURA CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

Nuova linea di coperture a base grassa, con pezzi croccanti, perfette per ricoprire le torte gelato e i semifreddi senza coprirne il sapore. Variante alla nocciola con granelle di nocciola.

COPERTURA CROCCANTE AL CARAMELLO

Coperture anidra dalla struttura liscia e morbida arricchita con pezzetti di biscotto caramellato. Come le altre coperture croccanti, è perfetta per ricoprire dessert da servire a temperature positive e negative (anche il gelato).

COPERTURA CROCCANTE AL PISTACCHIO

Nuova linea di coperture a base grassa, con pezzi croccanti, perfette per ricoprire le torte gelato e i semifreddi senza coprirne il sapore. Variante al pistacchio con granelle di pistacchio e mandorle.

CACAO AMARO 22/24

Prodotto da impiegare in gelateria e pasticceria per ottenere il gusto di cioccolato. Grazie alla selezioni delle migliori qualità di cacao, conferisce un gusto di cioccolato fondente marcato ed unico.

Dose di impiego in gelateria: miscela base calda gr 1000, **Cacao amaro gr. 70.**
Dose di impiego in pasticceria: Cacao amaro gr. 70

CAFFÈ LIOFILIZZATO

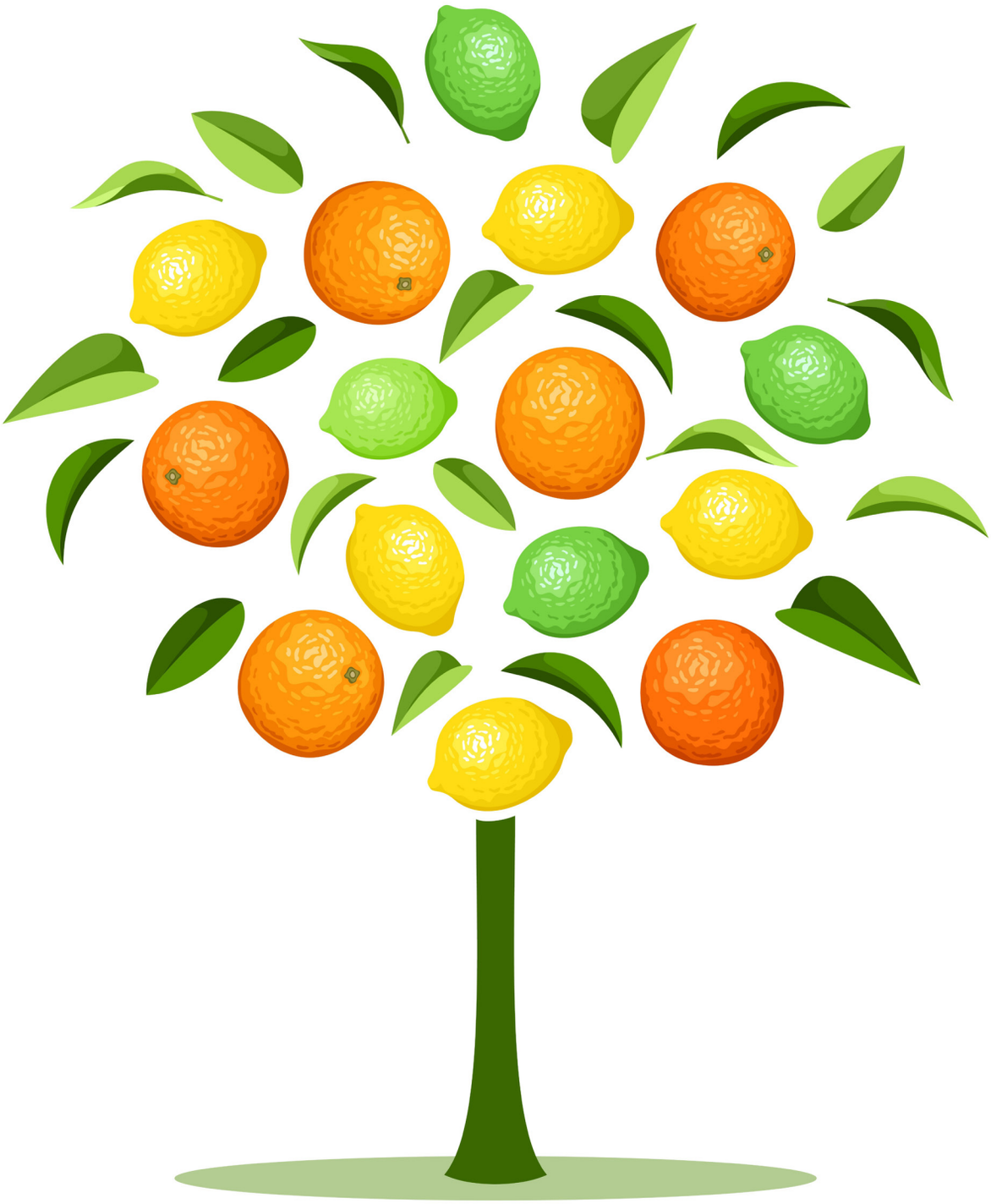
Prodotto da impiegare in gelateria e pasticceria.

Dose di impiego in gelateria: miscela base gr. 1000, **Caffè liofilizzato gr. 10/15.**
Dose di impiego in pasticceria: crema gialla o panna gr. 1000, **Caffè liofilizzato gr. 12/15.**

MIRKAGEL

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Dal 1959 la Sicilia al lavoro nel modo più dolce



MIRKAGEL
TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Mirka S.r.l.
Via Città di Palermo, 144/B - 90011 Bagheria (PA)
www.mirkangel.it
info@mirkagel
amministrazione@mirkagel.it
vendite@mirkagel.it
acquisti@mirkagel.it