

Gelato

Lag din egen iskrem - Ingredienser og utstyr

Kom i gang med det beste innen baser, pastaer, variegato, utstyr og emballasje for Gelato.



GELATO
Baser

God gelato krever førsteklasses råvarer, og det starter med en god base. Iskrem eller sorbet, økologisk eller vegansk - våre baser gir din gelato den beste starten.

Art. nr	Artikkelnavn	Vekt	Prod art
410004	Mec3 Base 50 melk	2,5 kg	Mec3 2335
410005	Mec3 Supergelmix base 50 frukt	2,0 kg	Mec3 6029
410025	Fabbri Nevefrutta base 50 frukt	2,5 kg	Fabbri 9234814
410026	Fabbri Nøytral base 5 melk	1 kg	Fabbri 9234601
410027	Fabbri Nøytral base 5 frukt	1 kg	Fabbri 9234600
410038	Fabbri Belpanna base 50 melk	2,5 kg	Fabbri 9234825
410049	GA base vegan stevia frukt H2020	1 kg	Galatea 13404
410051	GA base melk, stevia	1 kg	Galatea 13401
410053	Mec3 base divina	2 kg	Mec3 6019
410056	GA H2020 Vegan base, pose	1,4 kg	Galatea 13253
410057	GA Eco base melk, pose	2 kg	Galatea 90001
410058	Fabbri Nevepann Base 50 melk kald, pose	2,5 kg	Fabbri 9234808
410060	Fabbri Belpanna Base 100 melk, pose	2,5 kg	Fabbri 9234802
410061	Fabbri Belpanna Base 100 melk, pose	3 kg	Fabbri 9234827



GELATO
Smaker

Mmm... her er pastaene som skaper smaksopplevelser. Den kan være klassisk eller ny, søt eller frisk, sprø eller myk - men alltid supergod!



BRINGEBÆR
Art.nr 410000
Prod. art.nr Fabbri 9225768
Vekt 1,5 kg



KIRSEBÆR
Art.nr 410031
Prod. art.nr Fabbri 9225768
Vekt 1,5 kg



BLÅBÆR
Art.nr 410045
Prod. art.nr Fabbri 9225774
Vekt 1,5 kg



FERSKEN
Art.nr 410042
Prod. art.nr Fabbri 9225777
Vekt 1,5 kg



ANANAS
Art.nr 410050
Prod. art.nr Fabbri 9225756
Vekt 1,5 kg



BANAN
Art.nr 410063
Prod. art.nr Fabbri 9225759
Vekt 1,5 kg



KOKOS
Art.nr 410041
Prod. art.nr Fabbri 9225706
Vekt 1,35 kg



SITRON
Art.nr 410002
Prod. art.nr Fabbri 9225439
Vekt 1,5 kg



JORDBÆR
Art.nr 410007
Prod. art.nr Mec3 18031A
Vekt 2,5 kg



MANGO ALFONSO
Art.nr 410008
Prod. art.nr Mec3 18031A
Vekt 3 kg



PASJONSFRUKT
Art.nr 410009
Prod. art.nr Mec3 18061A
Vekt 3 kg



PINK GRAPEFRUKT
Art.nr 410020
Prod. art.nr Mec3 8075
Vekt 1,25 kg



KARAMELL
Art.nr 410001
Prod. art.nr Fabbri 9225497
Vekt 1,5 kg



MØRK SJOKOLADE
Art.nr 410065
Prod. art.nr Fabbri 9236315
Vekt 1,5 kg



SALT SMØRKARAMELL
Art.nr 410062
Prod. art.nr Fabbri 9225405
Vekt 1,5 kg



LAKRIS
Art.nr 410032
Prod. art.nr Fabbri 9225479
Vekt 1,5 kg



PANNA COTTA
Art.nr 410047
Prod. art.nr Fabbri 9225400
Vekt 1,5 kg



YOGHIN
Art.nr 410018
Prod. art.nr Mec3 8011
Vekt 1 kg



CRÈME BRÛLÉE
Art.nr 410016
Prod. art.nr Mec3 14390A
Vekt 1 kg



CAPPUCCINO
Art.nr 410003
Prod. art.nr Fabbri 9225438
Vekt 1,4 kg

CAPPUCCINO
Art.nr 410006
Prod. art.nr Mec3 14005A
Vekt 3 kg

Lag dine GELATO favoritter!
Bako har smakene du trenger



MALAGA/ ROM OG ROSIN
Art.nr 410039
Prod. art.nr Mec3 14015
Vekt 5 kg



AZZURRO
Art.nr 410022
Prod. art.nr Fabbri 9225806
Vekt 1,35 kg



STRACCIATELLA
Art.nr 410021
Prod. art.nr Fabbri 9225510
Vekt 3,8 kg



BISCOTTONIO COOKIES
Art.nr 410014
Prod. art.nr Mec3 14094
Vekt 4,5 kg



PISTASJ MED MANDEL
Art.nr 410029
Prod. art.nr Fabbri 9225507
Vekt 4 kg



PISTASJ (100%) ECO
Art.nr 410052
Prod. art.nr Galatea 90204
Vekt 3 kg



PISTASJ (100%)
Art.nr 410028
Prod. art.nr Fabbri 9226704
Vekt 1 kg



HASSELNØTT
Art.nr 410030
Prod. art.nr Fabbri 9226499
Vekt 3,5 kg



FRANSK VANILJE
Art.nr 410011
Prod. art.nr Mec3 14054A
Vekt 3 kg

VANILJE DELICIOUS
Art.nr 410012
Prod. art.nr Mec3 14144
Vekt 4,5 kg

VANILLA BOURBON
Art.nr 410033
Prod. art.nr Fabbri 9225426
Vekt 1,5 kg

VANILJE
Art.nr 410046
Prod. art.nr Fabbri 9225404
Vekt 1,5 kg

Hvorfor lage din egen Gelato?

- Kundene setter pris på håndverksprodukter
- Du kan fortelle kundene dine hva isen inneholder
- Du kan lage oppsiktsvekkende smakskombinasjon
- Gelato styrker varemerket ditt og gjør deg spesiell
- En nydelig smaksopplevelse for den mest kresne gane
- Spis med øynene og forelsk deg i de deilige smakene
- Lag glutenfrie, veganske og allergivennlige produkter

VARIEGATO Toppinger

Fersk, håndlaget gelato skal ikke druknes i pynt. Sørg likevel for å ha utvalg variegato/ toppinger når gelato-sesongen starter. Det gjør gelato-menyen ekstra variert og spennende.

Art. nr	Artikkelnavn	Vekt	Prod art
410015	Mec3 Black Cookie Cream	6 kg	Mec3 14581
410019	Mec3 Cookies Sitron Marengs varieg	5,5 kg	Mec3 14750
410023	Fabbri Salt smørkaramell varieg	4,5 kg	Fabbri 9400223
410024	Fabbri Sorte Kirsebær varieg	4,5 kg	Fabbri 9400262
410035	Fabbri Wafer Hasselnøtt varieg	3,5 kg	Fabbri 9225568
410036	Fabbri Cioccobianco m marengs varieg	4,2 kg	Fabbri 9225527
410037	Fabbri Biscotti Cookies Marbling varieg	4,3 kg	Fabbri 9225530
410040	Fabbri Amarena Cherries varieg	1,25 kg	Fabbri 9110815
410043	Fabbri pasjonsfrukt varieg	4,5 kg	Fabbri 9400280
410044	Fabbri Nutty hasselnøtt kakao varieg	4,2 kg	Fabbri 9225542
410048	Fabbri Fiken varieg	4,5 kg	Fabbri 9400273
410055	Fabbri Nutti Nero varieg	3,8 kg	Fabbri 9225549

ANDRE Ingredienser

I Bako/Nic har vi en ambisjon om å være din viktigste samarbeidspartner innen gelato. Derfor legger vi opp til å kunne tilby deg alt du måtte trenge for å produsere den beste versjonen av din egen gelato hver eneste gang.

Art. nr	Artikkelnavn	Vekt
410054	Nic Mec3 fibra plus bio	1 kg
410059	Nic Fabbri 9236073 Integrator/vekstfiber frukt	1 kg
34071	Dextrose monohydrat	25 kg
34072	Tørket glykosesirup	25 kg
12040	Skummetmelkpulver	25 kg
47001	Sukrose	25 kg
RD177	Cremodan DK	25 kg
34070	Inulin	20 kg
411000	Maltodekstrin	2 kg
RD456	Guar gum 200 hv	25 kg
RD472	Guargum 200 mesh	25 kg

Alt for å lage din perfekte Gelato!

Lage din drømme Gelato!

GELATO
Baser

GELATO
Smaker

VARIEGATO
Toppinger

ANDRE
Ingredienser



ALT DU TRENGER AV emballasje og utstyr

Godt utstyr er halve jobben, og det aller meste finner du hos: bokser og skjeer til iskremdisken, beger og bestikk til servering, spesialemballasje for take-out og hjemlevering og mye mer. Vi samarbeider også med noen av verdens ledende leverandører av produksjonsutstyr.

Savner du noe, så gi oss et tips. Finnes det, så skaffer vi det.

Nic.



Oppdag flere spennende nyheter og inspirasjon på bako.no
BAKO | Telefon 22 09 48 48 | kundeservice@bako.no | bako.no