



PRODUITS ET IDEES POUR LA GLACE
ET LA PATISSERIE
CATALOGUE PRODUITS





LA GLACE EST NOTRE PASSION ... VOILA POURQUOI NOUS FAISONS LES MEILLEURS INGREDIENTS

Mec3 est une société Italienne leader mondial dans la production de produits semi-finis pour la glace artisanale et de la pâtisserie.

Giordano Emendatori a créé Mec3 en 1984; en peu d'années il a réussi à transformer Mec3 d'une "inconnue prometteuse" à une "protagoniste absolue" dans le monde

En 1997 c'est la première usine dans ce secteur d'activité à obtenir la certification du système qualité selon les règles **ISO 9000** reconnu par le prestigieux bureau du contrôle allemand **TUV CERT**.

Grâce à une **stratégie d'entreprise gagnante basée sur la qualité, sur la valorisation de ses collaborateurs et sur la meilleure satisfaction des clients**, Mec3 aujourd'hui s'impose comme l'usine la plus dynamique et innovante du secteur.

Une commercialisation efficace plus une image d'usine "premium" ont su porter Mec3 sur un sentier de développement inexorable et sans limites géographiques.

Actuellement présent dans plus de 70 pays, soit de façon directe, soit par des partenaires ou des distributeurs sélectionnés, tous en accord avec la culture d'entreprise Mec3. Produits gagnants et système d'entreprise de qualité, Mec3 à toujours été très attentif aux sujets à caractère social et humanitaire. **Un important projet a été réalisé en 2002 en collaboration avec l'UNICEF.** Aujourd'hui Mec3 est à côté d'**ABO PROJECT** (www.aboproject.it) sur la recherche contre le cancer.

En Janvier 2004, l'importante étape de l'entreprise avec **l'inauguration de sa surprenante nouvelle usine Mec3**, où des ensembles esthétiques forts se mêlent avec des innovations technologiques en totale harmonie, nous devons beaucoup à notre nouveau siège pour faire parti **des plus belles structures de productions italiennes**.

15.000 m² de technologies et de systèmes les plus avancés, contenant ainsi **un centre clients et une école de glaciers et de pâtisserie** où chefs, dirigeants et artisans se rencontrent unis par la même passion de la "glace artisanale".

Un laboratoire d'idées et d'enthousiasmes qui a porté à la création une "culture véritable de la glace artisanale", et c'est pourquoi qu'aujourd'hui nous pouvons avec satisfaction et conviction s'exclamer sans fausse modestie **"NOUS CONNAISSONS TRES BIEN LA GLACE"**.



SOMMAIRE

PRODUITS POUR GLACIER

BASES ET NEUTRES	pag. 2
Bases pour glace au lait	pag. 2
Bases pour glace au fruit	pag. 6
Améliorants	pag. 10

PATES	pag. 12
Pâtes pour glace au lait	pag. 12
Pâtes Ligne Premium	pag. 16
Pâtes pour glace au fruit	pag. 18

MARBRAGES	pag. 20
Marbrages crème	pag. 20
Marbrages fruit	pag. 22

KIT	pag. 24
-----	---------

BASES ET PARFUMS COMPLETS	pag. 28
Bases pour glace avec parfum	pag. 28
Parfums complets	pag. 29

LIGNE 500	pag. 30
-----------	---------

LIGNE BIEN-ETRE	pag. 32
Ligne Rice Cream	pag. 32
Ligne Soigéel	pag. 34
Ligne Dia&Light	pag. 36
Ligne Hypocalorique	pag. 37

LIGNE SOFT	pag. 38
Glace Soft	pag. 38
Yaourt Soft	pag. 38
Colors Top	pag. 39

PRODUITS SPECIAUX	pag. 40
Gelato & Dessert	pag. 40
Gelato Caldo (Glace chaude)	pag. 41
Granite	pag. 42

GARNITURE	pag. 44
Toppings	pag. 44
Granulés	pag. 46

GENIUS	pag. 48
--------	---------

PRODUITS POUR LA PATISSERIE

BASES	pag. 52
Bases pour semifreddi	pag. 52
Bases pour gâteaux +2°/+ 4°	pag. 54
Bases pour mousses +2°/+ 4°	pag. 56

PATES POUR GATEAUX	pag. 58
Gustocrema	pag. 58

NAPPAGES ET MIROIRS	pag. 60
Farcitutto	pag. 60
Glaces décor	pag. 61
Miroirs	pag. 61

DESSERT	pag. 62
---------	---------

PRODUITS SPECIAUX	pag. 64
Stabilpanna	pag. 64
Pasticrem	pag. 64
Produits à base d'œuf	pag. 65
Liquides pour imbiber sans alcool	pag. 66
Jelly	pag. 67





CATALOGUE DES PRODUITS



PRODUITS POUR GLACIER

BASES ET NEUTRES

PATES

MARBRAGES

KIT

BASES ET PARFUMS COMPLETS

LIGNE 500

LIGNE BIEN-ETRE

LIGNE SOFT

PRODUITS SPECIAUX

GARNITURE

GENIUS



BASES ET NEUTRES

Les bases et les neutres sont des produits fondamentaux dans la confection d'une bonne glace. Opportunément mélangés, les différents ingrédients lui donnent structure, onctuosité, moelleux et conservabilité. La gamme de bases et neutres Mec3 présente des produits de plusieurs niveaux de composition, mis au point pour pouvoir satisfaire les différentes exigences du glacier; des préparations neutres de composition essentielle, à compléter en fonction de la créativité de chaque glacier, aux bases équilibrées plus complètes. Des propositions pour tout type de préparation: à chaud ou à froid.

BASES POUR GLACE AU LAIT à utiliser à chaud

Les bases pour glace au lait se développent par l'ajout de lait, de crème et de sucre pour créer un mélange neutre à utiliser pour la production de glace à la crème.



BASES A DOSAGE LIMITE



Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
02006	BASE 6	Sachet	2,5	4	4 g
UTILISATION: à chaud. CARACTERISTIQUE: mélange de stabilisants et d'émulsifiants permettant une bonne personnalisation de la recette de base. DOSAGE: 6 g de produit - 260 g de sucre - 1 litre de lait.					
02009	TUTTOPAN C10	Sachet	2,5	4	8 g
UTILISATION: à chaud. CARACTERISTIQUE: toute la souplesse d'utilisation d'une base à bas dosage au goût légèrement vanillé. DOSAGE: 10 g de produit - 260 g de sucre - 1 litre de lait.					
02004	TUTTOPAN P40	Sachet	2,8	4	30 g
UTILISATION: à chaud. CARACTERISTIQUE: mélange sans graisse à la saveur prononcée de crème/vanille. DOSAGE: 40 g de produit - 240 g de sucre - 1 litre de lait.					



BASES COMPLETES



Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
02136	BASE ELENA	Sachet	1,8	8	125 g
UTILISATION: à chaud. CARACTERISTIQUE: permet d'obtenir une glace parfaitement équilibrée et onctueuse grâce au seul ajout de lait et de sucre. DOSAGE: 180 g de produit - 180 g de sucre - 1 litre de lait.					
02105	BASE MARVA	Sachet	2,0	8	165 g
UTILISATION: à chaud avec de l'eau. CARACTERISTIQUE: permet d'obtenir une glace particulièrement onctueuse grâce au seul ajout d'eau et de sucre. DOSAGE: 250 g de produit - 250 g de sucre - 1 litre d'eau.					
02094	BASE POLI	Sachet	2,72	4	250 g
UTILISATION: à chaud. CARACTERISTIQUE: elle permet d'obtenir une glace onctueuse et fine grâce au seul ajout de lait; personnalisable par un ajout de crème. DOSAGE: 340 g de produit - 1 litre de lait.					





BASES A DOSAGE MOYEN



BASES
ET ROUTES

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
02090	PANNA BASE SUPER	Sachet	2,5	4	35 g
UTILISATION: à chaud. CARACTERISTIQUE: permet d'obtenir une glace particulièrement "chaude" à la texture soyeuse. DOSAGE: 50 g de produit - 250 g de sucre - 1 litre de lait.					
02011	TUTTAPAN C50	Sachet	2,0	4	35 g
UTILISATION: à chaud. CARACTERISTIQUE: caractérisée par un délicat goût de crème/vanille. DOSAGE: 50 g de produit - 250 g de sucre - 1 litre de lait.					
02001	TUTTAPAN C60	Sachet	2,8	4	45 g
UTILISATION: à chaud. CARACTERISTIQUE: sans graisses. La mythique grande base de Mec3. DOSAGE: 60 g de produit - 250 g de sucre - 1 litre de lait.					
02005	TUTTAPANNA 100CD	Sachet	2,0	8	70 g
UTILISATION: à chaud. CARACTERISTIQUE: riche en graisses animales uniquement pour exalter au mieux les parfums de la glace. DOSAGE: 100 g de produit - 240 g de sucre - 1 litre de lait.					
02103	TUTTAPAN C100	Sachet	2,0	8	70 g
UTILISATION: à chaud. CARACTERISTIQUE: permet d'obtenir une texture moelleuse et veloutée. DOSAGE: 100 g de produit - 240 g de sucre - 1 litre de lait.					
02129	BASE SUPERLATTE	Sachet	2,0	8	70 g
UTILISATION: à chaud. CARACTERISTIQUE: idéal pour créer des glaces offrant une structure caractéristique "montagne". DOSAGE: 100 g de produit - 240 g de sucre - 1 litre de lait.					
02121	BASE SOAVE®	Sachet	2,0	8	70 g
UTILISATION: à chaud. CARACTERISTIQUE: unique pour son goût original, garantie une stabilité élevée et donc une très bonne tenue dans le bac. La base top de Mec3. DOSAGE: 100 g de produit - 250 g de sucre - 1 litre de lait.					
02118	BASE PLUS	Sachet	2,0	8	70 g
UTILISATION: à chaud. CARACTERISTIQUE: pour obtenir une glace équilibrée offrant une texture souple et crémeuse. DOSAGE: 100 g de produit - 240/250 g de sucre - 1 litre de lait.					



BASES POUR PREPARATIONS JAUNES



Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
02010	OVOVANILLE SUPER	Sachet	2,5	4	35 g
UTILISATION: à chaud. CARACTERISTIQUE: préparation à base de jaune d'œuf caractérisée par un goût vanillé. DOSAGE: 50 g de produit - 250 g de sucre - 1 litre de lait.					
04095	TUTTOCREM C60	Sachet	2,8	4	45 g
UTILISATION: à chaud. CARACTERISTIQUE: préparation idéale pour obtenir la classique base jaune italienne. DOSAGE: 60 g de produit - 250 g de sucre - 1 litre de lait.					

BASES POUR GLACES AU LAIT pour une utilisation à chaud et à froid.



BASES A DOSAGE MOYEN



Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
02096	PANNA BASE	Sachet	2,5	4	35 g
UTILISATION: à froid et à chaud. CARACTERISTIQUE: permet d'obtenir une structure souple et veloutée, caractérisée par une délicate note de vanille. DOSAGE: 50 g de produit - 250 g de sucre - 1 litre de lait.					
02111	TUTTOPAN F50	Sachet	2,5	4	35 g
UTILISATION: à froid et à chaud. CARACTERISTIQUE: caractérisée par un léger goût de crème/vanille. DOSAGE: 50 g de produit - 250 g de sucre - 1 litre de lait.					
02014	UNIBASE 50	Sachet	2,2	4	35 g
UTILISATION: à chaud et à froid. CARACTERISTIQUE: base neutre universelle; avec l'ajout de lait maigre en poudre il est possible d'obtenir une structure optimale de la glace. DOSAGE: 50 g de produit - 240 g de sucre - 1 litre de lait ou d'eau.					
02117	BASE PLUS F100	Sachet	2,0	8	70 g
UTILISATION: à froid. CARACTERISTIQUE: permet d'obtenir une glace équilibrée à la structure souple et onctueuse. DOSAGE: 100 g de produit - 240/250 g de sucre - 1 litre de lait.					
02113	TUTTOPAN F100	Sachet	2,0	8	70 g
UTILISATION: à froid. CARACTERISTIQUE: préparation uniquement à base de graisses animales pour valoriser au maximum les goûts de la glace. DOSAGE: 100 g de produit - 240 g de sucre - 1 litre de lait.					
02012	UNIBASE 100	Sachet	2,5	4	70 g
UTILISATION: à chaud et à froid. CARACTERISTIQUE: base neutre universelle sans dérivés de lait; avec l'ajout de crème il est possible d'obtenir une structure onctueuse et chaude au palais. DOSAGE: 100 g de produit - 250 g de sucre - 1 litre de lait.					





BASES POUR GLACES AUX FRUITS pour une utilisation à chaud et à froid

Les bases pour glace aux fruits se développent en ajoutant de l'eau, du sucre et des fruits pour obtenir des glaces légères et rafraîchissantes. Avec l'addition de lait on peut obtenir une glace aux fruits plus crémeuse et nourrissante.

BASES A DOSAGE LIMITE					
Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
06008	NEUTRE PUR	Sachet	1,0	10	2 g
UTILISATION: à chaud et à froid. CARACTERISTIQUE: mélange de stabilisants sans dérivés du lait, permettant une bonne personnalisation des recettes à base de fruits. DOSAGE: 3 g de produit - 1 litre d'eau ou de lait.					
06005	NEUTRALIN	Sachet	1,0	10	4 g
UTILISATION: à chaud et à froid. CARACTERISTIQUE: pour réaliser une glace aux fruits crémeuse, sans l'ajout de lait. DOSAGE: 5 g de produit - 1 litre d'eau ou de lait.					





BASES A DOSAGE MOYEN



Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
02014	UNIBASE 50	Sachet	2,2	4	35 g

UTILISATION: à chaud et à froid.

CARACTERISTIQUE: base universelle sans dérivés du lait.

DOSAGE AVEC PATE: 1 litre d'eau - 300 g de sucre - 50 g de produit - 100 g de pâte de fruit - 5 g de Softin Mec3.

DOSAGE AVEC 30% DE FRUIT: 0,6 litre d'eau - 400 g de fruit - 260 g de sucre - 50 g de produit - 50 g de pâte de fruit - 3 g de Softin Mec3.

06002	NEUTRALIN SB	Sachet	2,8	4	35 g
-------	---------------------	--------	-----	---	------

UTILISATION: à chaud et à froid.

CARACTERISTIQUE: permet d'exalter le goût du fruit tout en maintenant une structure crémeuse et plus facile à servir.

DOSAGE AVEC PATE: 1 litre d'eau - 300 g de sucre - 50 g de produit - 100 g de pâte de fruit.

DOSAGE AVEC 30% DE FRUIT: 0,6 litre d'eau - 400 g de fruit - 280 g de sucre - 50 g de produit - 50 g de pâte de fruit - 3 g de Softin Mec3.

06003	GELMIX	Sachet	3,0	4	35 g
-------	---------------	--------	-----	---	------

UTILISATION: à chaud et à froid.

CARACTERISTIQUE: avec des dérivés du lait, pour une glace plus moelleuse et crémeuse.

DOSAGE AVEC PATE: 1 litre d'eau - 300 g de sucre - 50 g de produit - 100 g de pâte de fruit - 3 g de Softin Mec3.

DOSAGE AVEC 30% DE FRUIT: 0,6 litre d'eau - 400 g de fruit - 260 g de sucre - 50 g de produit - 50 g de pâte de fruit - 3 g de Softin Mec3.

06004	SUPERGELMIX	Sachet	3,0	4	35 g
-------	--------------------	--------	-----	---	------

UTILISATION: à chaud et à froid.

CARACTERISTIQUE: pour une structure stable, crémeuse et aérée; garantissant une meilleure tenue en bac.

DOSAGE AVEC PATE: 1 litre d'eau - 300 g de sucre - 50 g de produit - 100 g de pâte de fruit - 5 g de Softin Mec3.

DOSAGE AVEC 30% DE FRUIT: 0,6 litre d'eau - 400 g de fruit - 280 g de sucre - 50 g de produit - 50 g de pâte de fruit - 3 g de Softin Mec3.

06012	BASE FRUTTA FRUTTA	Sachet	2,0	4	70 g
-------	---------------------------	--------	-----	---	------

UTILISATION: à chaud et à froid.

CARACTERISTIQUE: riche en fibre, elle permet d'obtenir une structure compacte même avec des quantités de fruits limitées.

DOSAGE AVEC PATE: 1 litre d'eau - 300/320 g de sucre - 100 g de produit - 100 g de pâte de fruit - 5 g de Softin Mec3.

DOSAGE AVEC 30% DE FRUIT: 0,6 litre d'eau - 400 g de fruit - 280 g de sucre - 100 g de produit - 50 g de pâte de fruit - 3 g de Softin Mec3.

02012	UNIBASE 100	Sachet	2,5	4	70 g
-------	--------------------	--------	-----	---	------

UTILISATION: à chaud et à froid.

CARACTERISTIQUE: base universelle sans dérivés du lait, permet de maintenir une structure stable et crémeuse.

DOSAGE AVEC PATE: 1 litre d'eau - 260 g de sucre - 100 g de produit - 100 g de pâte de fruit - 5 g de Softin Mec3.

DOSAGE AVEC 30% DE FRUIT: 0,6 litre d'eau - 400 g de fruit - 230 g de sucre - 100 g de produit - 50 g de pâte de fruit - 3 g de Softin Mec3.

BASES PARA HELADO DE FRUTA con elaboración en caliente y en frío



Especialidades Mec3

BASE PARA HELADO ALCOHÓLICO

Código	Producto	Tipo de envase	Peso en kg	Envases x caja	Dosis x kg/mix
06019	BASE DIVINA®	Bolsa	2,0	4	105 g

USO: en caliente y en frío.

CARACTERÍSTICAS: mezcla ideal para la preparación de helados alcohólicos.

DOSIFICACIÓN PARA SORBETE DE CAVA: 0,6 litros de Cava - 0,4 litros de agua - 150 gr de producto - 150 gr de azúcar.



Especialidades Mec3

BASES COMPLETAS

Código	Producto	Tipo de envase	Peso en kg	Envases x caja	Dosis x kg/mix
02320	LE VELLUTATE®	Bolsa	0,9	12	230 g

USO: en frío y en caliente. Para la preparación es necesario el uso de un mixer triturador.

CARACTERÍSTICAS: innovadora base con la que crear una nueva tipología de sabores de fruta con estructura aterciopelada. Solo con fructosa.

DOSIFICACIÓN PARA FRUTA CON PULPA: 3 kg de fruta fresca - 900 gr de producto.

DOSIFICACIÓN PARA LIMÓN Y POMELO: 500/700 de zumo fresco - 900 gr de producto - 2,3/2,5 litros de agua - 30 gr de Softin Mec3.

DOSIFICACIÓN PARA NARANJA Y MANDARINA: 2,5 kg de zumo fresco - 900 gr de producto - 30 gr de Softin Mec3.

DOSIFICACIÓN PARA PLÁTANO: Receta n°1: 2 kg de fruta fresca - 900 gr de producto - 1 litro de agua.

Receta n° 2: 2 kg de fruta fresca - 900 gr de producto - 0,5 litros de leche - 0,5 litros de agua.



BASES COMPLETAS

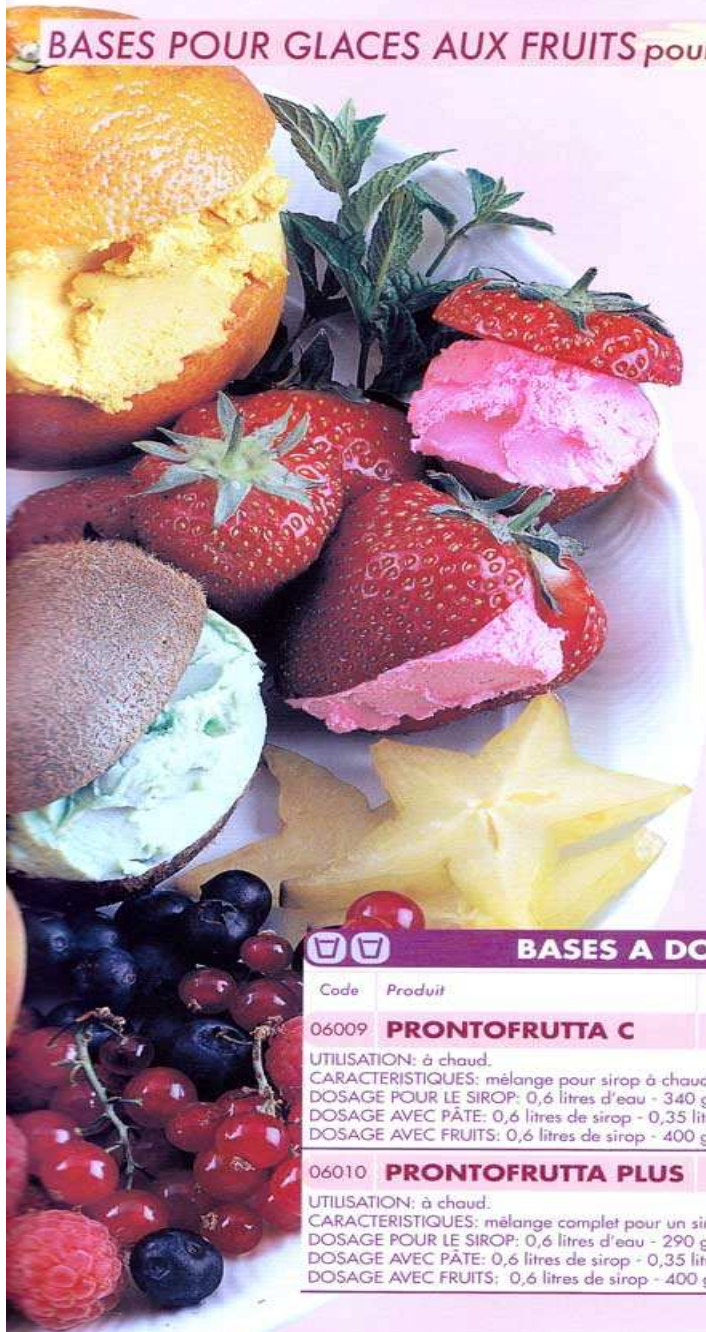
Código	Producto	Tipo de envase	Peso en kg	Conf. x cart.	Dosis x kg/mix
06035	BASE FRUTTA LIGHT	Bolsa	1,0	10	220 g

USO: en caliente y en frío.

CARACTERÍSTICAS: mezcla sin sacarosa, grasas y derivados de la leche.

DOSIFICACIÓN: 600 gr de fruta - 0,4 litros de agua - 280 gr de producto o bien 0,24 litros de zumo - 0,76 litros de agua - 280 gr de producto.

BASES POUR GLACES AUX FRUITS pour utilisation à chaud



BASES A DOSAGE MOYEN



Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
06009	PRONTOFRUTTA C	Sachet	1,35	10	45 g
UTILISATION: à chaud. CARACTERISTIQUES: mélange pour sirop à chaud (65° C.). DOSAGE POUR LE SIROP: 0,6 litres d'eau - 340 g de sucre - 60 g de produit - Développement. DOSAGE AVEC PÂTE: 0,6 litres de sirop - 0,35 litres d'eau - 70 g de pâte de fruits - 3 g de Softin Mec3. DOSAGE AVEC FRUITS: 0,6 litres de sirop - 400 g de fruits - 20 g de pâte de fruits - 3 g de Softin Mec3.					
06010	PRONTOFRUTTA PLUS	Sachet	2,25	8	70 g
UTILISATION: à chaud. CARACTERISTIQUES: mélange complet pour un sirop à chaud (65° C.). DOSAGE POUR LE SIROP: 0,6 litres d'eau - 290 g de sucre - 110 g de produit - Développement. DOSAGE AVEC PÂTE: 0,6 litres de sirop - 0,35 litres d'eau - 70 g de pâte de fruits - 3 g de Softin Mec3. DOSAGE AVEC FRUITS: 0,6 litres de sirop - 400 g de fruits - 20 g de pâte de fruits - 3 g de Softin Mec3.					

AMELIORANTS

Les améliorants sont des ingrédients qui servent à améliorer la qualité de la glace. Ajoutés au mélange de la base de lait ou de fruits, ils la complètent et la personnalisent. L'utilisation de ces produits assure d'avantage d'onctuosité et de consistance à la glace ainsi qu'une meilleure conservation.

AMELIORANTS POUR SUCRES

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
06071	SOFFICE	Sachet	3	4	15/30 g

UTILISATION: à chaud et à froid.

CARACTERISTIQUES: permet à la glace d'être plus fine et surtout plus moelleuse.

Conseillé pour tous les goûts de crèmes, notamment pour les crèmes qui ont tendance à durcir.

DOSAGE: 20/40 g de produit (remplace la même quantité de sucre) - 1 litre de lait.

06077	SOMIX	Sachet	2,5	4	15/30 g
-------	--------------	--------	-----	---	---------

UTILISATION: à chaud et à froid.

CARACTERISTIQUES: retarde l'égouttement de la glace, la rend plus compacte sans en augmenter la douceur.

Conseillé pour toutes les glaces, mais surtout pour celles aux fruits.

DOSAGE: 20/40 g de produit (remplace la même quantité de sucre)

- 1 litre de lait ou d'eau.

AMELIORANTS POUR GRAISSES

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
08017	PAN MEC D	Sachet	1,5	4	20/50 g

UTILISATION: à chaud. Bien mélanger l'améliorant avec les autres ingrédients avant d'introduire le mélange dans le pasteurisateur.

CARACTERISTIQUES: uniquement composé de graisses animales, il permet à la glace d'être plus crémeuse et lui assure une texture plus stable.

DOSAGE: 30/60 g de produit par litre de lait employé (remplace partiellement ou totalement la crème).

08012	PAN MEC	Sachet	1,5	4	30/45 g
-------	----------------	--------	-----	---	---------

UTILISATION: à chaud.

CARACTERISTIQUES: augmente la teneur en graisses de la glace, la rendant plus crémeuse et chaude au palais.

DOSAGE: 40/60 g de produit par litre de lait employé (remplace partiellement ou totalement la crème).

08020	PAN MEC F	Sachet	1,5	4	25/30 g
-------	------------------	--------	-----	---	---------

UTILISATION: à froid.

CARACTERISTIQUES: composé de graisses et de protéines solubles à froid,

il permet à la glace d'être plus compacte et chaude au palais.

DOSAGE: 30/50 g de produit par litre de lait employé (remplace partiellement ou totalement la crème).

AMELIORANTS EN FIBRES

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
06072	MECFIBRAPLUS	Sachet	1,8	4	15/30 g

UTILISATION: à chaud et à froid.

CARACTERISTIQUES: à base de fibres végétales, il augmente les parties solides de la glace aux fruits,

la rendant ainsi plus consistante et plus compacte sans en augmenter la douceur.

DOSAGE: 15/30 g de produit par litre de lait ou d'eau.

06078	MECFRUTAPLUS	Sachet	1,8	4	20/50 g
-------	---------------------	--------	-----	---	---------

UTILISATION: à chaud et à froid.

CARACTERISTIQUES: améliore la texture de la glace aux fruits, en la rendant plus crémeuse

et consistante sans en augmenter la douceur.

DOSAGE: 20/50 g de produit par litre d'eau.



AUTRES AMELIORANTS

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
26081	CITROSIN	Bouteille	1,0	6	4/15 g

UTILISATION: à froid.

CARACTERISTIQUES: acidifiant spécifique pour exalter le goût des fruits pour les glaces produites avec des fruits frais.

DOSAGE: 5/20 g de produit par litre d'eau.

08083	MECMONT	Sachet	1,5	4	15/20 g
-------	----------------	--------	-----	---	---------

UTILISATION: à chaud. Bien mélanger l'améliorant avec les autres ingrédients avant d'introduire le mélange dans le pasteurisateur.

CARACTERISTIQUES: permet la création de bacs présentant la glace en forme de montagne et retarde l'affaissement de la structure de celle-ci.

DOSAGE: 20/30 g de produit par litre de lait.

14036	MECOVO	Seau	3,5	2	20/40 g
-------	---------------	------	-----	---	---------

UTILISATION: à froid.

CARACTERISTIQUES: jaune d'œuf pasteurisé, non sucré, stérilisé et conservé grâce à un procédé exclusif.

02102	MECTUORLO	Pot	1,25	9	100 g
-------	------------------	-----	------	---	-------

UTILISATION: à chaud et à froid.

CARACTERISTIQUES: jaune d'œuf pasteurisé, à 50% de sucre, donne à la glace une texture veloutée et crémeuse, outre au typique goût d'œuf. Conseillé pour glaces à la crème.

AMELIORANTS AVEC DERIVES DU LAIT

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
08164	MECMILK V	Sachet	1,5	6	10/30 g

UTILISATION: à froid.

CARACTERISTIQUES: permet de préparer la glace sans lait (développement dans de l'eau). Remplace le lait maigre en poudre pour augmenter, si nécessaire, le contenu de parties solides dans la glace.

DOSAGE POUR LA RECONSTRUCTION DU LAIT: 120 g de produit - 0,9 litre d'eau.

DOSAGE POUR AUGMENTER LE VOLUME ET L'ONCTUOSITE: 20/60 g par litre de lait employé.

06006	PROTOMEK	Sachet	2,0	4	10/20 g
-------	-----------------	--------	-----	---	---------

UTILISATION: à chaud. Bien mélanger l'améliorant avec les autres ingrédients avant d'introduire le mélange dans le pasteurisateur.

CARACTERISTIQUES: mélange de protéines pour augmenter et conserver dans le temps le volume de la glace.

DOSAGE: 10/30 g de produit par litre de lait.

AMELIORANTS POUR PREPARATIONS NEUTRES

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
06007	MECPLUS	Sachet	2,5	4	4/7 g

UTILISATION: à chaud. Bien mélanger l'améliorant avec les autres ingrédients avant d'introduire le mélange dans le pasteurisateur.

CARACTERISTIQUES: donne plus de volume à la glace ainsi qu'une texture plus fine, la rendant plus "chaude".

DOSAGE: 6/10 g de produit par litre de lait.

06069	SOFTIN	Seau	3,5	2	3/5 g
-------	---------------	------	-----	---	-------

UTILISATION: à froid.

CARACTERISTIQUES: augmente le volume des glaces aux fruits en évitant la cristallisation.

Softin peut être ajouté directement dans la turbine en fin de mélange.

PATES



Il s'agit de produits naturels obtenus à partir de l'élaboration de matières premières soigneusement sélectionnées telles que fruits, jus concentrés, fruits secs, essences et extraits. Ils sont utilisés pour donner de la saveur et de la consistance aux mélanges de base de la glace et sont également très employés en pâtisserie.

PATES POUR LA GLACE AU LAIT

Ajoutées à la préparation avant la phase de turbinage, elles caractérisent la saveur des glaces à la crème. Disponibles dans une très grande gamme de parfums.

Spécialités Mec3

ASSORTIMENT SPECIALITES MEC3

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
14094	BISCOTTINO®	Seau	4,5	2	50 g
14008	BUBBLY	Boîte	5,0	2	50 g
14299	CANNOLO CONC.	Boîte	4,5	2	100 g
14347	CHERRY MANIA®	Boîte	4,5	2	100 g
14390	CREME BRULEE	Boîte	4,0	2	60/70 g
14046	DOLCE LATTE® CONC.	Boîte	2,5	2	25 g
14157	LECHE MERENGADA	Boîte	4,5	2	30/50 g
14300	MARYLIM®	Seau	3,5	2	80 g
14040	MERINGUE	Boîte	5,5	2	60 g
14220	MISTER NICO®	Seau	4,0	2	100 g
14325	RAFFY CONC.	Boîte	4,5	2	80 g
14304	SCROK®	Boîte	4,5	2	120 g
14357	SPECULOOS CONC.	Boîte	4,5	2	60 g
08010	SWEET 1® - MASCARPONE*	Sachet	2,0	4	30 g
14097	TOBLE	Boîte	4,5	2	150 g
14144	VANILLE DELICIEUSE	Seau	4,5	2	30 g
14054	VANILLE FRANCAISE	Seau	2,5	2	30 g
14118	WAFER® CONC.	Boîte	4,5	2	80 g
14089	WHISKY CREAM CONC.	Seau	4,5	2	50 g

* EN POUDRE

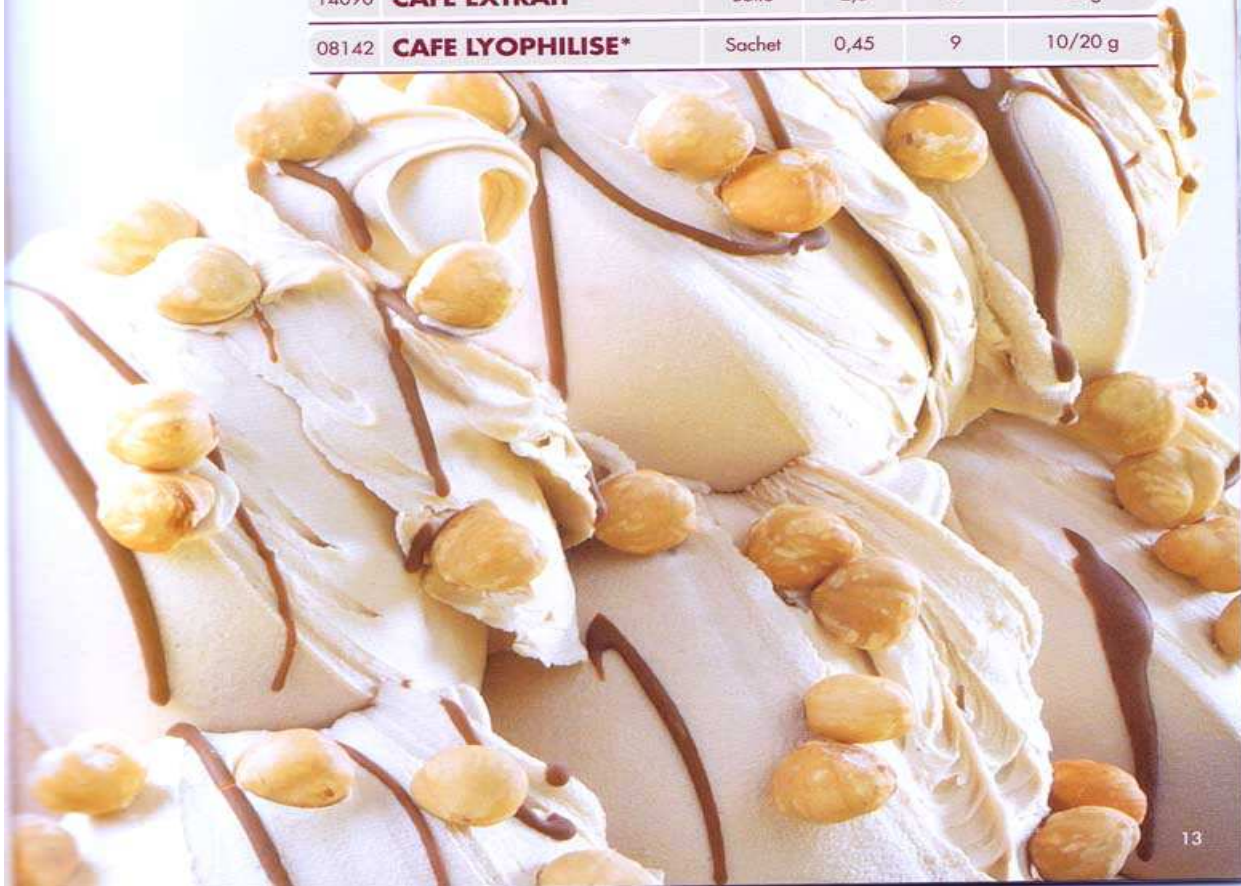


* EN POUDRE

ASSORTIMENT DE PATES POUR LA GLACE AU LAIT

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
14051	AMANDE GRANULEE	Boîte	5,5	2	80 g
14018	AMARETTO	Boîte	5,5	2	80 g
14007	ANIS	Boîte	2,5	2	70 g
14023	BACIO	Boîte	5,5	2	80 g
14021	BACIO BLANC	Boîte	5,5	2	100 g
14037	BLEU CIEL	Boîte	5,0	2	50 g
14049	BLEU NATUREL	Boîte	5,5	2	50 g
08110	CACAO MELANGE MEC3*	Sachet	1,5	4	60 g
14090	CAFE EXTRAIT	Boîte	2,5	2	20 g
08142	CAFE LYOPHILISE*	Sachet	0,45	9	10/20 g

PATES



PATES POUR LA GLACE AU LAIT



ASSORTIMENT DE PATES POUR LA GLACE AU LAIT

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
14416	CAFE EXTRA	Boîte	2,1	2	30 g
14280	CANNELLE	Seau	2,5	2	60 g
14005	CAPPUCCINO	Seau	2,5	2	60 g
14019	CARAMEL	Boîte	4,5	2	40 g
14303	CASSATE AGRIGENTE avec ricotta	Boîte	5,0	2	100 g
14042	CASSATE DELICIEUSE	Boîte	5,5	2	100 g
14092	CHOCOLAT BLANC	Boîte	6,0	2	100/120 g
14020	COCO	Boîte	4,0	2	60 g
14270	COLA	Boîte	5,5	2	60 g
14073	CREME CACAO	Boîte	6,0	2	80 g
14315	CREME CATALANE	Boîte	5,5	2	100 g
08010	CREME MASCARPONE*	Sachet	2,0	4	50 g
14010	CREME NOISETTE	Boîte	5,5	2	70 g
14033	CROQUANTE AU RHUM	Boîte	5,5	2	70 g
14065	CŒUR DE CREME	Boîte	4,5	2	20/40 g
14022	GIANDUJA	Boîte	5,5	2	80 g
14015	MALAGA	Boîte	5,5	2	80 g
14030	MARRON GLACE	Boîte	5,0	2	80 g
14034	MASSEPAIN	Boîte	5,5	2	50 g
14035	MENTHE	Seau	2,5	2	50 g
14041	MENTHE BLANCHE GLACIALE	Boîte	2,5	2	40 g
14074	MENTHE NATURELLE	Boîte	2,5	2	50 g
14075	NOISETTE PRIMA FINE	Boîte	5,5	2	80 g
14078	NOISETTE PRIMA GRAN.	Boîte	5,5	2	80 g



* EN POUDRE

ASSORTIMENT DE PATES POUR LA GLACE AU LAIT

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
14082	NOISETTE FONCEE	Fusto	10,0	1	80 g
14011	NOISETTE STABILISEE	Boîte	5,0	2	80 g
14029	NOIX	Boîte	5,5	2	70 g
14088	PANNA COTTA	Seau	2,5	2	50 g
14323	PARAD ICE Gusto ciambella	Seau	4,0	2	50 g
14260	PIÑA COLADA	Boîte	5,5	2	80 g
14110	PIGNON PUR	Boîte	4,0	2	100 g
14080	PISTACHE COUPE D'OR FINE	Boîte	5,5	2	50 g
14026	PISTACHE COUPE D'OR GRAN.	Boîte	5,5	2	50 g
14031	PISTACHE FINE	Boîte	5,5	2	50 g
14190	PISTACHE ITALIA	Seau	3,5	2	80 g
08014	QUARK - CREME DE FROMAGE*	Sachet	1,0	10	30 g
14076	REGLISSE	Boîte	2,5	2	50 g
14017	SABAION	Boîte	5,5	2	80 g
14302	TIRAMISU	Boîte	5,5	2	70 g
14338	TIRAMISU sans alcool	Seau	4,0	2	80 g
14024	TORRONE	Boîte	5,5	2	70 g
14045	VANICREM	Boîte	4,5	2	30 g
14119	VANILLE 2	Boîte	4,5	2	25 g
14038	VANILLE AROME PATE	Boîte	4,5	2	25 g
14039	VANILLE BOURBON	Boîte	4,5	2	25 g
08011	YOGHIN*	Sachet	1,0	10	30/50 g
08082	YOGHIN avec ferments actifs*	Sachet	1,0	10	50 g
14044	ZUPPA INGLESE	Boîte	5,5	2	50 g

LIGNE PREMIUM

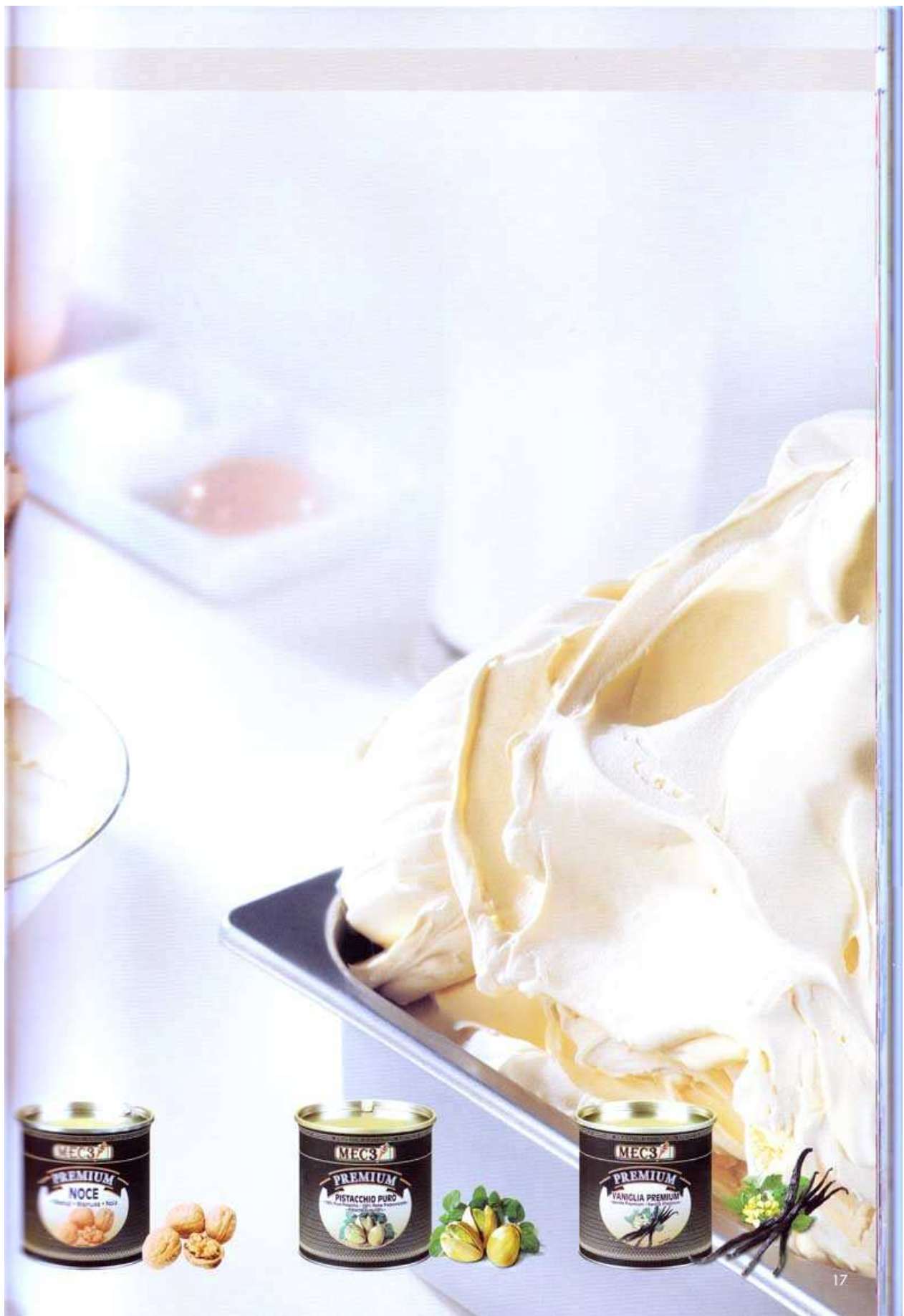
Il s'agit d'une ligne de pâtes particulières consacrée à la célébration des parfums classiques de la glacerie italienne. Mec3 lui a accordé une attention toute spéciale, tant dans la sélection des ingrédients que dans la préparation, lui réservant également une présentation exclusive.

PREMIUM

ASSORTIMENT

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
14145	CREME ITALIENNE	Boîte	4,5	2	60/70 g
14387	GIANDUJA AMER	Boîte	4,0	2	80 g
14062	NOISETTE MAXIMA	Boîte	4,0	2	100 g
14126	NOIX PREMIUM	Boîte	4,0	2	100 g
14052	PISTACHE PURE SICILE 100%	Boîte	4,0	2	100 g
14056	VANILLE PREMIUM	Boîte	4,5	2	30 g





PATES POUR LA GLACE AUX FRUITS



Les pâtes pour glaces aux fruits à haute concentration.
Lorsqu'elles sont ajoutées aux fruits frais, elles en exaltent toute la saveur.

ASSORTIMENT DE PATES POUR LA GLACE AUX FRUITS

Code	Produit
18097	ACE
18083	ABRICOT
18039	AMARENA
18057	ANANAS
18056	BANANE
18173	BITTER LEMON
18072	CASSIS
18086	CERISE
18047	FRAISE
18031	FRAISE LAIT
18071	FRAISE DES BOIS
18085	FRUIT DES BOIS
18080	FRAMBOISE
18062	KIWI
18171	MANDARINE
18054	MANGUE
18061	MARACUJA
18058	MELON
18081	MYRTILLE
18087	MURE
18082	ORANGE
18038	ORANGE SANGUINE
18079	PAPAYE

Code	Produit
18170	PAMPLEMOUSSE ROSE
18098	PASTEQUE
18067	PECHE
18042	POIRE AVEC MORCEAUX
18099	POMME VERT*
18041	PRUNE**
18096	RAISIN
18121	THE VERT
18063	TROPICAL

Conditionnement en boîtes de 2,5 kg.
2 boîtes par carton. - Dosage par kg/mix 70 g.

*POMME VERTE: Conditionnement en seau de 2,5 kg.
**PRUNE: Dosage par kg/mix 100 g.

Spécialités Mec3

Code	Produit
14393	ENERGY® GELATO

Conditionnement en boîtes de 2,5 kg.
2 boîtes par carton.
Dosage par kg/mix 70 g.

DOSSAGE AVEC UTILISATION DE PATE UNIQUEMENT:

100 g de Base Frutta Frutta - 300 g de sucre - 100 g de pâte de fruits concentrée - 1 litre d'eau (ou moitié eau et moitié lait).
Il est conseillé de laisser reposer le mélange au moins 20 minutes.

DOSSAGE AVEC PATE ET FRUITS: 270 g de sucre
50 g de Super Gelmix à mélanger à sec avec le sucre
50 g de pâte de fruits concentrée

400/500 g de fruits frais ou congelés
1 à 2 litres d'eau (ou moitié eau et moitié lait).
Il est conseillé de laisser reposer le mélange au moins 15 minutes.





MARBRAGES

Les "variegati" sont des pâtes riches en saveur obtenues à partir de l'élaboration de matières premières soigneusement sélectionnées. Elles sont également idéales pour un emploi en pâtisserie et pour la préparation de farces.

MARBRAGES CREME

Elles ajoutent de la saveur à la saveur! Les pâtes "variegati" pour crèmes ont été spécialement étudiées pour farcir la glace après la phase de mélange. Elles enrichissent délicieusement le goût et assurent à la vitrine un aspect décoratif irrésistible.

Spécialités Mec3

ASSORTIMENT SPECIALITES MEC3

Code	Produit	Poids en kg
14301	BIANCO & NERO®	4,0
14298	CANNOLO	5,5
14043	CIOCCORISO	5,5
14087	COCCOMIO	6,0
14322	COOKIES®	6,0
14081	COUVERTURE AU LAIT	4,0
14321	COUVERTURE MAGNUM	6,0
14375	CREME BRULEE VARIEGATO	4,5
14047	DOLCE LATTE® CREME	3,0
14359	FORET NOIRE GATEAU	4,5
14305	MECHERY	4,0
14083	MECROCHE	6,0
14318	MECROCHE PLUS	5,0
14225	MISTER NICO®	4,0
14063	NOCCIOLOSA®	6,0
14335	RAFFY	6,0
14356	SPECULOOS	5,5



Spécialités Mec3

ASSORTIMENT SPECIALITES MEC3

Code	Produit	Poids en kg
14378	TIRAMISU VARIEGATO	4,0
14373	TIRAMISU VARIEGATO sans alcool	4,0
14091	VAR. AMANDE ET PISTACHE	4,5
14308	WHISKY CREAM	6,0
14349	WAFER®	5,0
14175	5 CEREALES BLANC*	4,0
14170	5 CEREALES NOIR*	4,0

2 boîtes par carton, - *2 seaux par carton.
Dosage selon les goûts.

ASSORTIMENT PATES VARIEGATI POUR CREMES

Code	Produit	Poids en kg
14059	BIANCOCREM	6,0
14328	CAFE	4,5
14348	CIOCCOMANIA	2,0
14167	CIOCCONUT	6,0
14028	COUVERTURE STRACCIATELLA	6,0
14311	MOU	2,5
14058	NOCCIOLCREM	6,0
25090	PANNA COTTA SAUCE*	2,5

2 boîtes par carton, - *2 seaux par carton.
Dosage selon les goûts.

MARBRAGES

MARBRAGES FRUIT

Il s'agit d'une ligne de produits en pâte spécialement étudiés pour marbrer la glace après le turbinage. Les pâtes variegati sont très riches en morceaux de fruits, celles-ci augmentant le goût de la glace et lui assurant un excellent aspect décoratif.

ASSORTIMENT PATES VARIEGATI AUX FRUITS

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton
18084	AMARENA	Boîte	2,5	2
14136	AMARENA sans sucre	Boîte	2,5	2
18122	FIGUE	Boîte	4,5	2
18064	FIORDIALBICOCCA (ABRICOT)	Boîte	2,5	2
18091	FIORDIARANCIO (ORANGE)	Boîte	2,5	2
18089	FIORDIBOSCO (FRUIT DES BOIS)	Boîte	2,5	2
18073	FIORDIFRAGOLA (FRAISE)	Boîte	2,5	2
18095	FIORDIPESCA (PECHE)	Boîte	2,5	2
18077	MELON	Boîte	2,5	2
18090	POIRE	Boîte	2,5	2
18044	TROPICAL	Boîte	2,5	2

Spécialités **Mec3**

ASSORTIMENT SPECIALITES MEC3

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton
14143	FIORDILAMPONE (FRAMBOISE)	Boîte	4,0	2
14360	FORET NOIRE KIRSCH	Boîte	4,0	2
14343	LIMETTA®	Pot	1,5	6



KIT

Une autre invention Mec3. Tout le nécessaire dans une seule boîte pour préparer une délicieuse glace.

Ligne de spécialités Mec3, elle se compose de riches pâtes agrémentées de délicieux marbrages. Le carton très pratique de chaque kit contient tout le nécessaire pour la préparation et l'exposition en vitrine de parfums nouveaux et originaux.



Spécialités Méc3

ASSORTIMENT DE KITS

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
14400	KIT AMADEUS				
	 Gianduja	Boîte	5,5	1	80 g
	 Var. amande pistache	Boîte	4,5	1	A volonté
	 Chokissimo pâte	Boîte	2,1	1	A volonté
14407	KIT OUVRE-TOI SESAME®				
	 Ouvre-toi Sésame pâte	Boîte	4,0	1	100 g
	 Ouvre-toi Sésame couverture	Boîte	4,0	1	A volonté
	 Ouvre-toi Sésame grains	Sachet	1,0	1	A volonté
14327	KIT VARIEGATO CAFE				
	 Café variegato	Boîte	4,5	1	A volonté
	 Meringuette	Sachet	0,3	2	A volonté
14331	KIT CANNOLO				
	 Cannolo concentré	Boîte	4,5	1	100 g
	 Cannolo variegato	Boîte	5,5	1	A volonté
	 Pépité de chocolat	Sachet	1,0	1	A volonté
14290	KIT CARAPINO®				
	 Carapino variegato	Boîte	4,0	1	A volonté
	 Pignons grillés	Sachet	0,75	2	A volonté
14350	KIT CHERRY MANIA®				
	 Cherry Mania pâte	Boîte	4,5	1	100 g
	 Cioccomania	Boîte	2,0	1	A volonté
14365	KIT CHOKISSIMO				
	 Chokissimo pâte	Boîte	2,1	1	A volonté
	 Chokissimo base	Sachet	0,6	8	Recette: 1 sac, 3 litres de lait.
14330	KIT COCCOMIO				
	 Cocco pâte	Seau	4,0	1	60 g
	 Coccomio	Boîte	6,0	1	A volonté

KIT

KIT

Spécialités Mec3

ASSORTIMENT DE KITS

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
14324	KIT COOKIES®				
	 Biscottino®	Seau	4,5	1	50 g
	 Cookies®	Boîte	6,0	1	A volonté
14377	KIT CREME BRULEE				
	 Crème Brulée pâte	Boîte	4,0	1	60 g
	 Crème Brulée variegato	Boîte	4,5	1	A volonté
14130	KIT DOLCE LATTE®				
	 Dolce Latte concentré	Boîte	2,5	1	25 g
	 Dolce Latte crème	Boîte	3,0	2	A volonté
	 Grains Mix 2000	Sachet	1,0	2	A volonté
14376	KIT DON VITO				
	 Vanille Delicious	Seau	2,5	1	30 g
	 Fiordilampone	Boîte	4,0	1	A volonté
	 Chokissimo pâte	Boîte	2,1	1	A volonté
14364	KIT ENERGY®				
	 Energy pâte	Pot	0,2	8	RECETTE: 200 g de pâte, 1 sac de poudre, 2,5 litres d'eau.
	 Energy poudre	Sachet	1,0	8	
18120	KIT VARIEGATO FIGUE				
	 Figue variegato	Boîte	4,5	1	A piacere
	 Amande grillée	Sachet	0,5	2	A piacere
14185	KIT FIORDILATTE DE BOUFFLONNE				
	 Fiordilatte de Boufflonne base	Sachet	1,2	2	RECETTE: 100 g de base, 400 g de conc., 0,6 litres d'eau.
	 Fiordilatte de Boufflonne conc.	Boîte	4,8	2	
14363	KIT FORET NOIRE				
	 Forêt Noire kirsch	Boîte	4,0	1	A volonté
	 Forêt Noire gâteau	Boîte	4,5	1	A volonté
14334	KIT KINDE				
	 Chocolat blanc	Boîte	2,3	1	100 g
	 Cioconut	Boîte	2,3	1	A volonté

ASSORTIMENT DE KITS

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
14339	KIT LIMETTA®				
	 Limetta pâte	Petit pot	0,2	8	RECETTE: 200 g de pâte, 1 sac de base, 2,5 litres d'eau.
	 Limetta base	Sachet	1,1	8	
	 Limetta variegato	Pot	1,5	1	
14383	KIT MISTER NICO®				
	 Mister Nico pâte	Seau	4,0	1	100 g
	 Mister Nico variegato	Seau	4,0	1	A volonté
	 Mister Nico grains	Seau	0,5	2	A volonté
14066	KIT PANNA COTTA				
	 Panna Cotta pâte	Boîte	2,5	1	50 g
	 Panna Cotta sauce	Seau	2,5	1	A volonté
14333	KIT RAFFY				
	 Raffy concentré	Boîte	4,5	1	100 g
	 Raffy variegato	Boîte	6,0	1	A volonté
14355	KIT SPECULOOS				
	 Speculoos concentré	Boîte	4,5	1	60 g
	 Speculoos variegato	Boîte	5,5	1	A volonté
14351	KIT WAFER®				
	 Wafer concentré	Boîte	4,0	1	80 g
	 Wafer variegato	Boîte	5,0	1	A volonté
14332	KIT WHISKY CREAM VARIEGATO				
	 Whisky Cream conc.	Seau	4,5	1	50 g
	 Whisky Cream varieg.	Boîte	6,0	1	A volonté



BASES ET PARFUMS COMPLETS

Les bases et les parfums complets sont des produits prêts à l'emploi ne nécessitant l'ajout d'aucune préparation.

BASES POUR GLACE AVEC PARFUM

Ces produits en poudre comprennent le parfum et sont déjà stabilisés. Très simples à utiliser, ils ne demandent que l'adjonction de lait ou d'eau et de sucre pour obtenir un produit équilibré, et facile à servir et riche en saveur.

BASE POUR GLACE AU CHOCOLAT

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix.
08008	CHOCOLAT 100	Sachet	2,0	4	70 g

DOSAGE: 100 g de produit - 250 g de sucre - 1 litre de lait.

08108	CHOCOLAT 200	Sachet	2,0	4	140 g
-------	---------------------	--------	-----	---	-------

CONSEILS: diluer le produit avec du lait chaud à 50/60° C.

DOSAGE: 200 g de produit - 230 g de sucre - 1 litre de lait.

08145	EXTRA NOIR FONDANT	Sachet	1,75	6	370/410 g
-------	---------------------------	--------	------	---	-----------

CONSEILS: diluer le produit avec de l'eau chaude à 80° C. environ.

DOSAGE POUR CHOCOLAT EXTRAFONDANT: 1750 g de produit (1 sachet) - 2,5 litres d'eau.

DOSAGE POUR CHOCOLAT TRADITIONNEL: 1750 g de produit (1 sachet) - 3 litres d'eau.



BASES POUR GLACE AUX FRUITS

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix.
08041	LIMONCELLO	Sachet	2,5	4	70 g

CARACTERISTIQUES: base stabilisée pour la préparation de glaces au parfum de limoncello.

DOSAGE: 100 g de produit - 350/450 g de sucre - 1 litre d'eau - 5 g de Softin Mec3.

08007	CITRON	Sachet	1,0	10	35 g
-------	---------------	--------	-----	----	------

CARACTERISTIQUES: base stabilisée pour la préparation de glaces au parfum de citron.

CONSEILS: pour un produit plus crémeux, ajouter 15 g de Supergelmix par litre d'eau.

DOSAGE: 50 g de produit - 350/450 g de sucre - 1 litre d'eau - 5 g de Softin Mec3.

08042	CITRON 100	Sachet	2,5	4	70 g
-------	-------------------	--------	-----	---	------

CARACTERISTIQUES: base stabilisée riche en fibres végétales pour la préparation de glaces au parfum de citron.

DOSAGE: 100 g de produit - 380 g de sucre - 1 litre d'eau.



PARFUMS COMPLETS

Ce sont des produits liquides, conditionnés en briques et prêts à l'emploi. Parfaitement équilibrés et riches en saveur, ils garantissent une texture parfaite de la glace dans le temps.

ASSORTIMENT DE PARFUMS COMPLETS

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
95112	MECMIX LATTE	Brique	1,1	12	Tel quel
95110	MECMIX FRUTTA	Brique	1,2	12	Voir dessous

CARACTERISTIQUES: sirop de base aux fruits permettant de préparer facilement et rapidement, avec l'ajout de fruits frais ou surgelés, de délicieuses glaces.

DOSAGE POUR GLACE: 1 kg de produit - 1,1 litres d'eau - 140 g de pâte de fruits.
Ou bien 1 kg de produit - 0,7 litres d'eau - 400 g de fraises fraîches - 100 g de pâte de fraises.

95100	CHOCOLAT "SPATULE D'OR"	Brique	1,1	12	Tel quel
-------	--------------------------------	--------	-----	----	----------

CARACTERISTIQUES: base liquide pour glace au chocolat.

CONSEILS: pour un goût moins intense, mélanger le produit avec une partie de base blanche (1/3 environ).

LIGNE 500

Fragola 500

Toutes les saveurs des fruits associées à une utilisation des plus pratiques. Voici la ligne 500 Mec3, toujours attentive à l'évolution des exigences du marché. Une vaste gamme de parfums prête à satisfaire le palais des plus exigeants, proposée en deux versions: standard et enrichis de morceaux de fruits.

ASSORTIMENT DE BASES

Code Produit

08105 **ACE**

08104 **ACE 400 sans sucre ajouté***

08055 **BANANE**

08045 **CAFE**

08070 **CHOCOLAT**

08001 **CITRON**

08140 **FIORDILATTE****

08201 **FRAISE**

08040 **LIMONCELLO**

08090 **MELON**

08095 **ORANGE SANGUINE**

08075 **PAMPLEMOUSSE ROSE**

08089 **PASTEQUE**

08060 **PECHE**

08125 **REGLISSE**

08046 **THE VERT**

08116 **VANILLE 400*****

08065 **YOGHIN**

08100 **YOGHIN sans sucre ajouté***

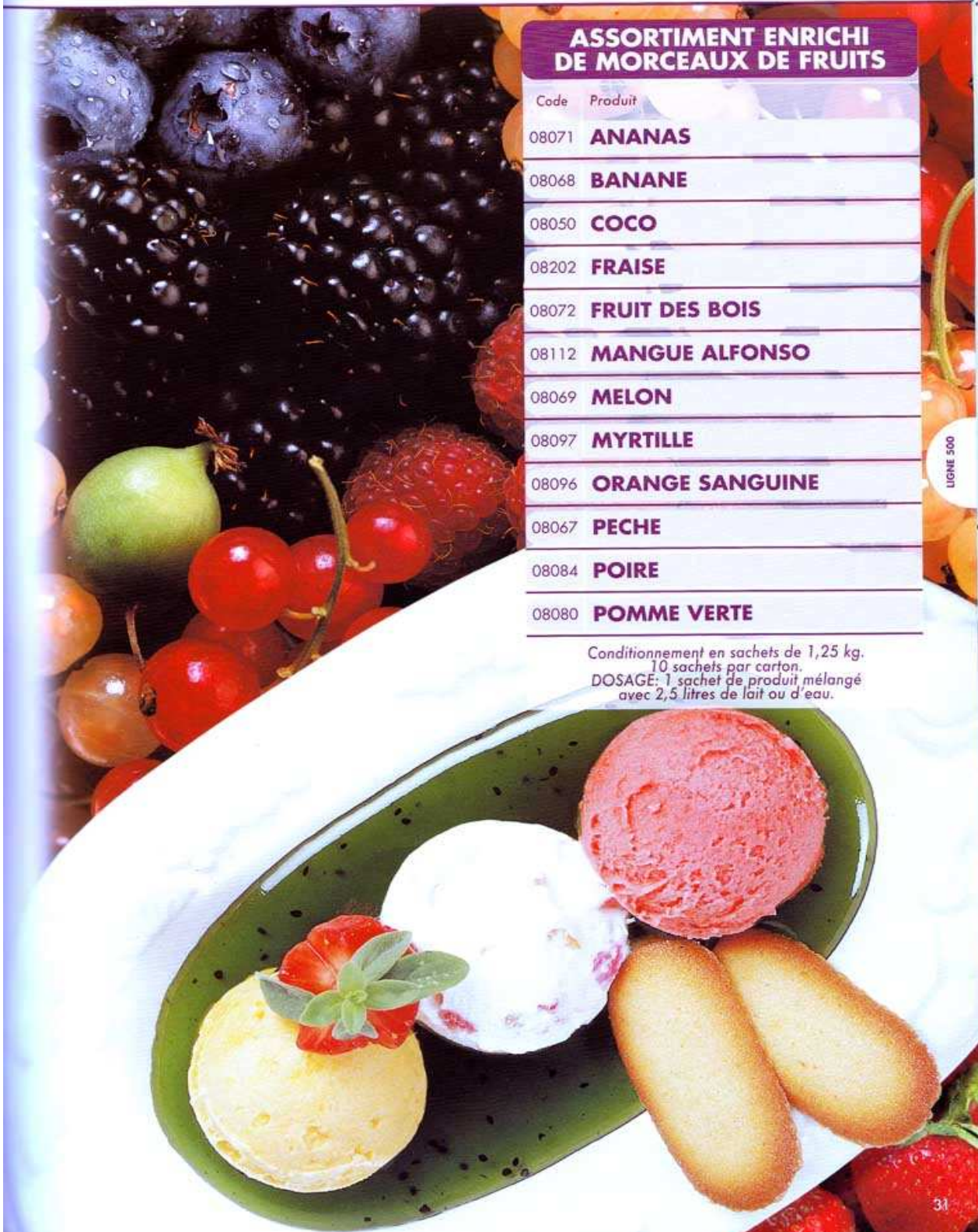
Conditionnement en sachets de 1,25 kg.
10 sachets par carton.

Dosage: 1 sachet de produit mélangé
avec 2,5 litres de lait ou d'eau.

*Conditionnement en sachets de 1,0 kg - 12 sachets par carton.

**Conditionnement en sachets de 1,2 kg - 10 sachets par carton.

***Conditionnement en sachets de 1,0 kg - 10 sachets par carton.



ASSORTIMENT ENRICHI DE MORCEAUX DE FRUITS

Code	Produit
------	---------

08071	ANANAS
-------	---------------

08068	BANANE
-------	---------------

08050	COCO
-------	-------------

08202	FRAISE
-------	---------------

08072	FRUIT DES BOIS
-------	-----------------------

08112	MANGUE ALFONSO
-------	-----------------------

08069	MELON
-------	--------------

08097	MYRTILLE
-------	-----------------

08096	ORANGE SANGUINE
-------	------------------------

08067	PECHE
-------	--------------

08084	POIRE
-------	--------------

08080	POMME VERTE
-------	--------------------

Conditionnement en sachets de 1,25 kg.
10 sachets par carton.
DOSAGE: 1 sachet de produit mélangé
avec 2,5 litres de lait ou d'eau.

LIGNE 500

LIGNE BIEN-ETRE

La ligne Bien-être Mec3 a été spécialement étudiée pour satisfaire les exigences des consommateurs qui, par choix ou par nécessité, préfèrent consommer des produits diététiques sans pour cela renoncer à la riche saveur d'une bonne glace. La gamme comprend des produits à contenu calorique réduit utilisant des sucres alternatifs au saccharose, ou contenant du fructose à la place du saccharose, ou complètement sans sucres ajoutés, ou encore sans cholestérol ni gluten.

LIGNE RICE CREAM

Rice Cream est la nouvelle ligne light en poudre à base de riz extrêmement pratique et variée, offrant toute la saveur et le bien-être du riz; des produits sélectionnés, étudiés pour répondre aux nouvelles exigences de bien-être du consommateur international.

LES CARACTERISTIQUES QUI FONT DE CES PRODUITS UNE LIGNE UNIQUE SONT LES SUIVANTES:

Riche en vrais grains de riz

Le développement à froid: extrêmement pratique et rapide à préparer;

Recette light: moins de 100Kcal pour 100g de glace!

Propriétés diététiques: sans sucres ajoutés, sans lactose, sans cholestérol.



ASSORTIMENT RICE CREAM

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
------	---------	--------------------	-------------	---------------------	-----------------

08523 RICE CREAM

CARACTERISTIQUES: Produit en poudre à base de riz enrichi en grains, idéal pour la préparation du Fiordilatte de Riz light.
DOSAGE: 1 sachet + 2,5 litres d'eau.

08521 RICE&CHOCOLATE

CARACTERISTIQUES: Produit en poudre à base de riz enrichi en grains et en chocolat, idéal pour la préparation du Chocolat de Riz light.
DOSAGE: 1 sachet + 2,5 litres d'eau.

08522 RICE&VANILLA

CARACTERISTIQUES: Produit en poudre à base de riz enrichi en grains et en vanille, idéal pour la préparation de la Vanille de Riz light.
DOSAGE: 1 sachet + 2,5 litres d'eau.

LIGNE
BIEN-ÊTRE

LIGNE SOIAGEL

Grâce à Soiagel, Mec3 permet de préparer une glace légère, riche en protéines végétales faciles à digérer et qui s'adapte aux tendances toujours grandissantes des consommateurs qui accordent une extrême attention à leur alimentation. En effet, le soja se caractérise par ses propriétés saines, utiles et appropriées à un régime bien équilibré sans cholestérol.



ASSORTIMENT SOIAGEL

Code Produit

05153 **CHOCOLAT**

05152 **CREME**

05155 **FRAISE**

05156 **NOISETTE**

05151 **VANILLE**

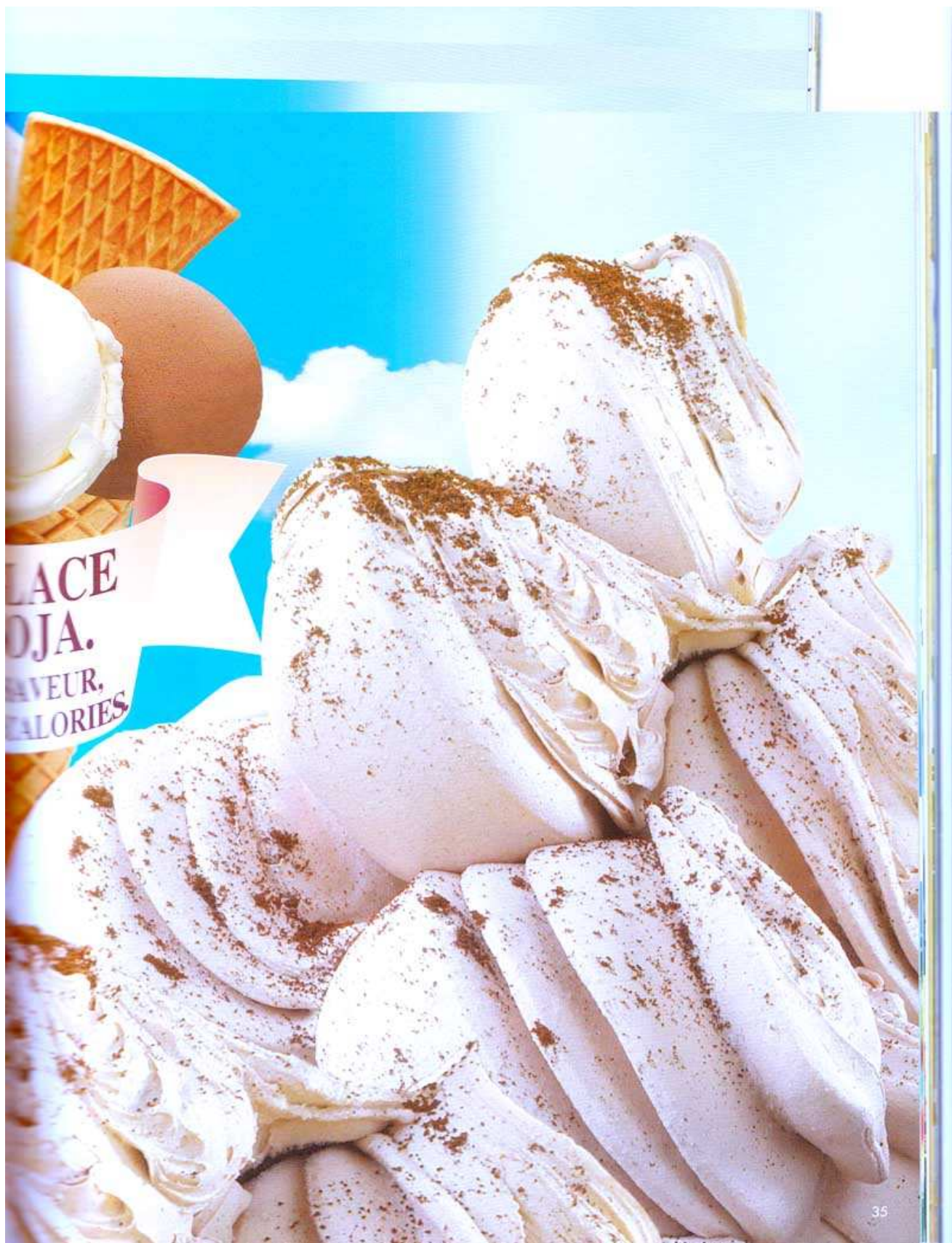
05150 **VANILLE ET SON**

Conditionnement en sachets de 1,25 kg.
8 sachets par carton.

Dosage: 1 sachet de produit mélangé avec 2 litres d'eau.



LA
AU
PLUS
MOINS



LACE
OJA.
AVEUR,
CALORIES

LIGNE DIA & LIGHT

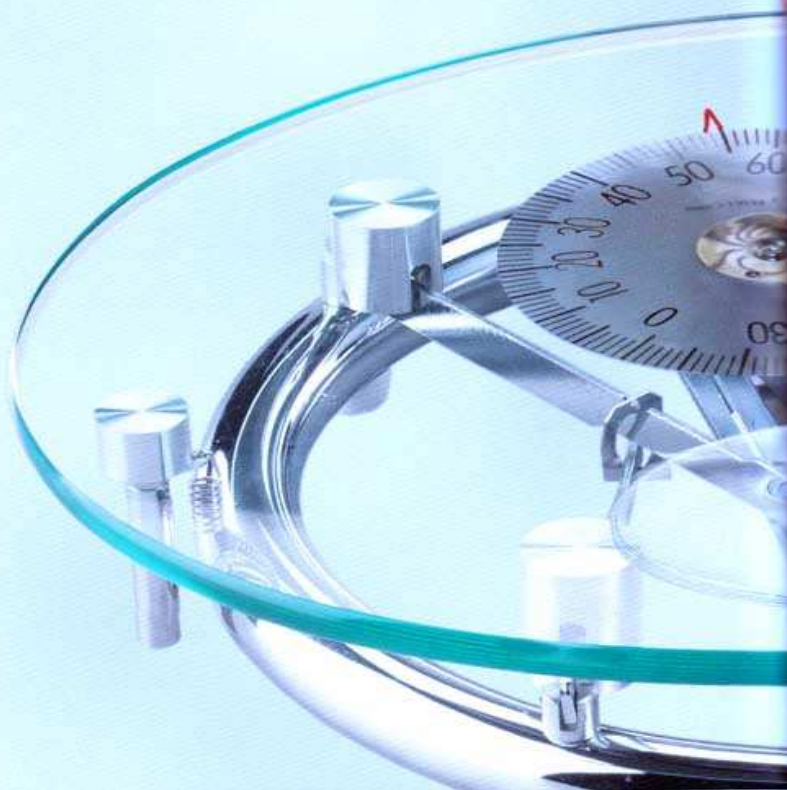
Une gamme de parfums à contenu calorique réduit qui utilise des sucres alternatifs au saccharose, améliorant le goût et réduisant l'apport calorique.

ASSORTIMENT DIA & LIGHT

Code	Produit	Dosage x kg/mix
12504	CHOCOLAT	500 g + 1 litre d'eau
12503	FRUIT	400 g + 1 litre d'eau + fruit
12502	NEUTRE-CREME	500 g + 1 litre d'eau
12501	VANILLE	500 g + 1 litre d'eau
12505	YOGHURT	500 g + 1 litre d'eau

Conditionnement en sachets de 2,5 kg.
n. 4 sachets par carton.

**NOUVELLE
RECETTE**



LIGNE HYPOCALORIQUE

Produits idéaux pour la préparation d'une glace à apport calorique réduit, ils ne contiennent pas de saccharose mais du fructose. Ils sont très appréciés par les sportifs qui ne veulent pas renoncer au plaisir d'une glace tout en restant attentifs à leur forme physique.

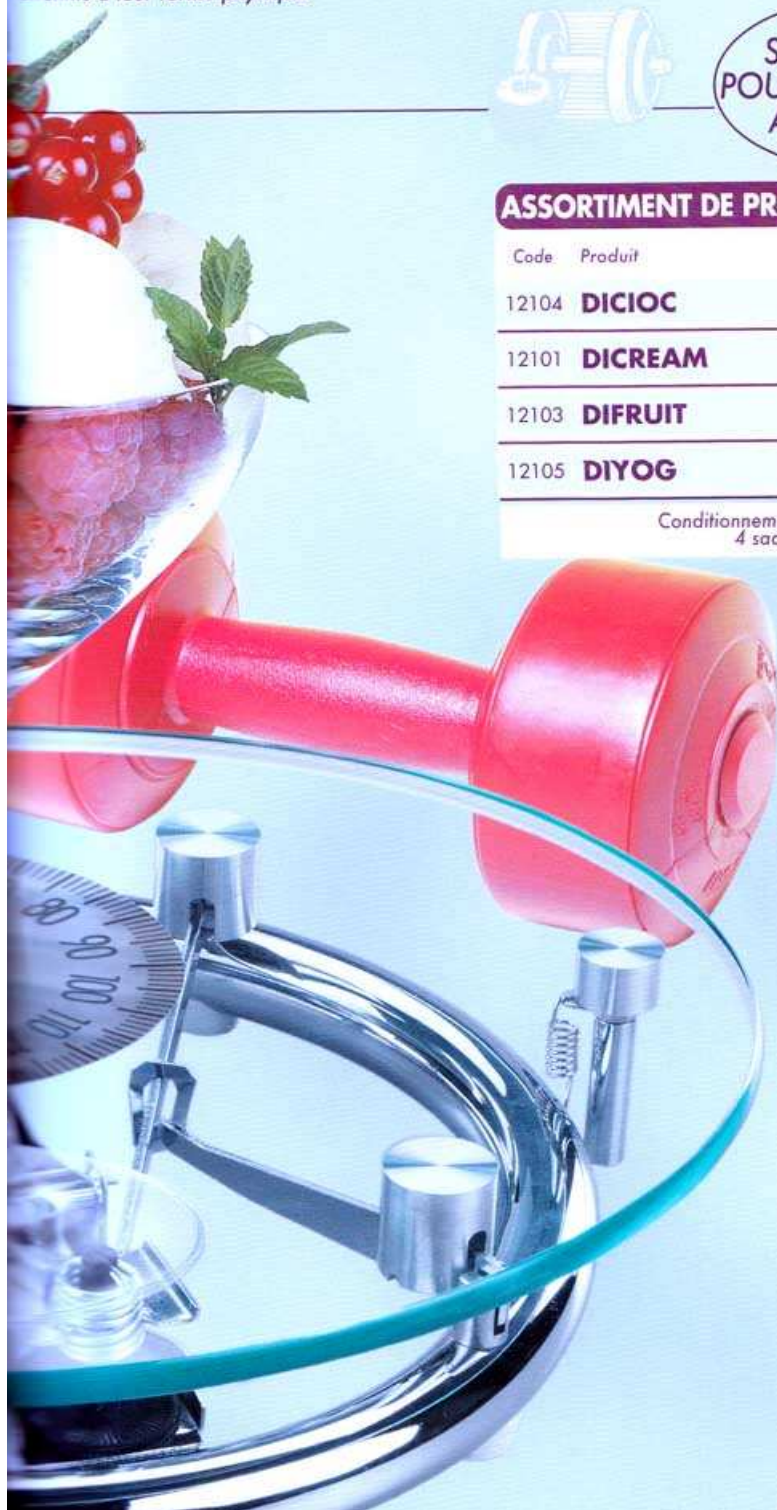


SEULEMENT
POUR LE MARCHÉ
ALLEMAND

ASSORTIMENT DE PRODUITS HYPOCALORIQUES

Code	Produit	Dosage x kg/mix
12104	DICIOC	300 g + 1 litre de lait écrémé
12101	DICREAM	250 g + 1 litre de lait écrémé
12103	DIFRUIT	380 g + 1 litre d'eau
12105	DIYOG	280 g + 1 litre de lait écrémé

Conditionnement en sachets de 2,8 kg.
4 sachets par carton.





LIGNE SOFT

Glaces riches, crémeuses et onctueuses.

GLACE SOFT

Vaste gamme de parfums complets d'utilisation facile pour la réalisation d'une excellente glace soft.



ASSORTIMENT DE GLACES SOFT

Code	Produit
19018	CITRON
19012	CHOCOLAT
19010	FIORDILATTE
19016	FRAISE
19014	VANILLE

Conditionnement en sachets de 1,2 kg.
10 sachets par carton.

Dosage: 1 sachet de produit, 3 litres d'eau ou de lait.

YAOURT SOFT

Une recette unique et incontournable pour faire du yaourt le protagoniste d'une variété infinie de propositions. L'adjonction de yaourt frais permet d'obtenir un produit plus savoureux et plus sain encore.

ASSORTIMENT DE YAOURT SOFT

Code	Produit
08113	YOGOMEC FL
08018	YOGOMEC POUR FROZEN YAOURT

Conditionnement en sachets de 1,0 kg.
12 sachets par carton.

Dosage: 1 sachet, 2,5 litres de lait, 1 kg de yaourt.





COLORS TOP

Joyeuse, colorée et riche en saveur, voici la ligne de sauces étudiée par Méc3 pour décorer les glaces soft. Réalisées pour des mélangeurs soft dotés de distributeur équipé d'un dispositif de décoration, elles constituent une touche unique qui n'a pas son pareil.



ASSORTIMENT COLORS TOP

Code	Produit	Couleur
23506	CURAÇAO BLEU	
23511	CARAMEL	
23501	CHOCOLAT	
23509	FRAISE	
23510	FRUIT DES BOIS	
23513	MANGUE	
23514	POMME VERTE	
23507	PISTACHE	

Conditionnement en pots de 1,2 kg.
8 pots par carton.

LIGNE SOFT

PRODUITS SPECIAUX

Les produits spéciaux Mec3 comprennent les préparations exclusives de la ligne "Gelato&Dessert", les préparations pour la glace chaude et pour les granités.

GELATO & DESSERT

Gelato&Dessert est une innovation qui unit la passion pour la glace au plaisir du dessert. C'est un produit parfait pour proposer aux clients de savoureux desserts individuels et de mini-spécialités qui offrent des glaces plus exclusives encore. Il se distingue par la caractéristique texture onctueuse et crémeuse du dessert et par la typique fraîcheur de la glace, s'affirmant comme un produit également très adapté à une consommation à tous mois de l'année. Gelato&Dessert peut être préparé tant dans un mélangeur, comme toute glace traditionnelle, que dans un batteur.

GELATO & DESSERT

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
14268	Base en poudre	Sachet	1,2	10	285 g

UTILISATION À FROID: 400 g de produit - 0,5 litres de lait - 0,5 litres de crème liquide.

LE KIT CONTIENT:

- 100 mini-coupes
- 100 coupes Gemini
- 100 petite cuillères
- 40 Boîtes porte-coupes (25 x 2 p.ces / 15 x 4 p.ces)
 - 1 Carnet de recettes multilingue
 - 1 CD avec cours de préparation
 - 1 Sac à poche
 - 1 Etiquette d'indication de parfum personnalisée et 1 neutre
 - 1 Sticker neutre



GELATO CALDO (GLACE CHAUDE)

La glace "non glacée"! Plus chaude au palais, elle offre le plaisir de la glace traditionnelle. C'est une alternative idéale, surtout en période d'hiver. Elle permet d'exposer en vitrine une riche gamme séduisante de parfums qui restent faciles à servir et à présenter, même à température négative.

GLACE CHAUDE

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
13104	Base en poudre	Sachet	2,0	8	330 g

PREPARATION: monter les ingrédients et ajouter le parfum désiré pour aromatiser la préparation.
DOSAGE: 350 g de produit - 350 g de glace fiordilatte - 0,35 litres de lait.



GRANITES

ASSORTIMENT DE GRANITES

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton
20014	AMARENA	Sachet*	1,0	12
14146	CAFE SIROP	Bidon	1,5	8
14148	COLA SIROP	Bidon	1,5	8
20021	CITRON BLANC	Sachet*	1,0	12
20016	CITRON JAUNE	Sachet*	1,0	12
20015	FRAISE	Sachet*	1,0	12
20013	LIMONCELLO	Sachet*	1,0	12
20018	MENTHE	Sachet*	1,0	12
14159	MENTHE SIROP	Bidon	1,5	8
20010	NEUTRE	Sachet*	1,0	12
20012	ORANGE	Sachet*	1,0	12
20019	POMME VERTE	Sachet*	1,0	12

Dosage: 1 sachet ou 1 bidon - 7 litres d'eau.
*Produit en poudre.



KIT GRANITE

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton
14346	KIT LIMETTA®			
	 Limetta poudre	Sachet	0,9	9
	 Limetta pâte	Petit pot	0,2	9

Dosage: 1 sachet - 7 litres d'eau - 1 pot de pâte.
 Pour une formation plus rapide de la glace dans la machine à granités,
 utiliser de l'eau froide et/ou conserver le mélange obtenu au réfrigérateur.



GARNITURE

Tout le nécessaire pour augmenter la saveur et l'attrait de toutes les créations de glacerie et de pâtisserie.

TOPPINGS

La décoration idéale pour tous les types de coupes de glace et de desserts à l'assiette.



DECORATIONS AVEC GRIOTTES

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton
26130	GRIOTTES	Boîte	2,75	6

Dosage selon les goûts.
Sélectionnées, calibrées, dénoyautées et conservées dans un sirop sucré, elles représentent la décoration traditionnelle et classique des glaces et des desserts.

TOPPINGS

Code	Produit
24113	ABRICOT
24013	AMARENA
24018	AMARETTO
24101	ANANAS
24105	BANANE
24086	CAFE
24087	CARAMEL
24083	CERISE
24080	CHOCOLAT
24108	CHOCO-MENTHE
24012	COCO
24102	CURAÇAO BLEU
24103	CURAÇAO ROUGE
24047	DOLCE LATTE®
24081	FRAISE





TOPPINGS

Code Produit

24095	FRUIT DES BOIS
24082	FRAMBOISE
24085	KIWI
24090	MANGUE
24110	MELON
24109	MENTHE
24089	MYRTILLE
24111	MOU
24091	NOISETTE*
24158	NOCCIOLCREM*
24114	NOCCIOLOSA*
24104	NOIX*
24106	POMME VERTE
24112	REGLISSE
24088	SABAION*
24140	SIROP D'ERABLE
24092	TIRAMISU*
24084	TROPICAL
24096	VANILLE

Conditionnement en bouteilles de 1,0 kg (*0,9kg).
6 bouteilles par carton.
Dosage selon les goûts.

GARNITURE

GRANULES

Une excellente sélection de décorations croquantes pour toutes spécialités de glaces et de desserts.

(Spécialités Mec3)

ASSORTIMENT SPECIALITES MEC3

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton
16047	FROLLINI COOKIES®	Sachet	0,7	6
16050	GRAINES DE SCROK®	Sachet	1,0	5

ASSORTIMENT DE PRODUITS GRANULES

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton
16055	CACAHUETES	Sachet	1,0	6
16046	COCO RAPE	Sachet	2,0	2
16043	FARINE DE NOISETTE	Sachet	1,0	10
16076	GRAINS D'AMARETTI	Boîte	1,8	2
16045	GRAINS DE CROQUANTS	Sachet	1,0	6
16041	GRAINS DE MERINGUES	Sachet	0,7	4
16057	GRAINES DE PISTACHES	Sachet	1,0	6
16070	GRAINS MIX 2000	Sachet	1,0	6
16049	MORCEAUX D'AMANDES GRILLEES	Sachet	0,5	10
16072	MORCEAUX DE NOISETTES DU PIEMONT	Sachet	2,0	6
26110	NOISETTES GRILLEES DU PIEMONT	Sachet	2,0	6
16048	PEPITE DE CHOCOLAT	Sachet	1,0	6
26111	PIGNONS GRILLEES	Sachet	0,75	8

COCO RAPE



CACAHUETES



MORCEAUX DE NOISETTES





FARINE DE NOISETTE



FROLLINI COOKIES



GRAINS D'AMARETTI



GRAINS DE CROQUANTS



MORCEAUX D'AMANDES GRILLEES



GRAINS DE MERINGUES



GRAINES DE PISTACHES



GRAINS MIX 2000



GRAINES DE SCROK



NOISETTES GRILLEES DU PIEMONTE



PEPITE DE CHOCOLAT



PIGNONS GRILLES

GENIUS

Un logiciel exclusif conçu par l'école Mec3 pour équilibrer votre glace artisanale et obtenir des recettes calibrées et personnalisées, au coût prévu.

SOFTWARE

Code	Produit
------	---------

01000 GENIUS SOFTWARE

Logiciel d'application pour la formulation personnalisée et parfaitement calibrée des recettes.

**NOUVELLE
VERSION**





REALISE PAR:

L'ECOLE

La premiere avec la méthode didactique
"one to one"

GENIUS



*Mec3 Vous présente
sa ligne de produits
pour la grande pâtisserie:
une offre complète, fruit
d'une recherche et d'une créativité
poursuivies avec passion et constance;
une gamme de produits savoureux,
naturels et d'utilisation
extrêmement pratique.*

PRODUITS POUR LA PATISserie

BASES

PATES POUR GATEAUX

NAPPAGES ET MIROIRS

DESSERT

PRODUITS SPECIAUX

CATALOGUE DES PRODUITS

Pâtisserie Mec3



BASES

Les bases sont des produits en poudre qui, mélangés d'une façon appropriée, structurent le semifreddo en le personnalisant et en lui assurant une bonne onctuosité.

BASES POUR SEMIFREDDI

Le semifreddo est le dessert typique de la tradition de la pâtisserie glacée italienne, à conserver à température négative (-15°; -18°). Cette ligne de bases spéciales permet de créer des desserts glacés présentant une structure consistante tout en étant moelleux et prêts à la consommation, quelques instants après avoir été sortis de la vitrine à température négative.





PRÉPARATION

- 1) Verser dans le batteur mélangeur le lait bien froid (et la crème) ainsi que le produit Mec3.
 - 2) Monter la préparation dans le batteur mélangeur et verser dans les coupes.
 - 3) Placer dans le congélateur au moins 4/5 heures à la température de -18°C .
 - 4) Sortir du congélateur, décorer la surface et conserver à -18°C .
- Pour le SEMIFREDDO BASE et le SEMIFREDDO PRONTO NEUTRO, ajouter la pâte aromatisée à la fin de la phase de mélange.

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
13101	SEMIFREDDO BASE	Sachet	1,0	10	250 g



DOSAGE: 330 g de produit - 1 litre de lait - 1/2 litre de crème.

13131	SEMIFREDDO NEUTRE	Sachet	1,0	10	330 g
-------	--------------------------	--------	-----	----	-------



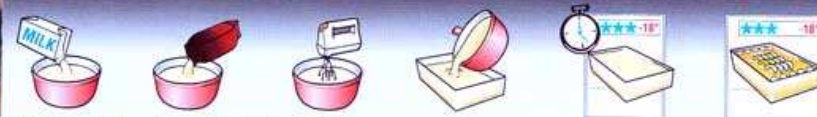
DOSAGE: 400 g de produit - 1 litre de lait.

13136	SEMIFREDDO CHOC.	Sachet	1,0	10	330 g
-------	-------------------------	--------	-----	----	-------



DOSAGE: 400 g de produit - 1 litre de lait.

13149	SEMIFREDDO TIRAMISU	Sachet	1,0	10	285 g
-------	----------------------------	--------	-----	----	-------



DOSAGE: 400 g de produit - 1 litre de lait.

BASES POUR GATEAUX +2°/+4°: CREMIFIX

La ligne Cremfix a été conçue pour donner aux gâteaux à base de crème une structure consistante et compacte et pour leur assurer une présentation parfaite lors de la coupe.
A conserver et à consommer à une température de +2°, +4° C.





PREPARATION

- 1) Monter la crème.
- 2) Dans un autre récipient, mélanger l'eau tiède avec le produit (pour l'utilisation de Cremfix neutre, ajouter la pâte aromatisante au parfum désiré).
- 3) Y incorporer la crème montée et la préparation est prête à l'emploi.



Code Produit

13145 **CAFE**

13146 **CHOCOLAT**

13148 **DOLCE LATTE®**

13140 **FRAISE**

13143 **FRAMBOISE**

Code Produit

13142 **MANGUE**

13102 **NEUTRE**

13144 **TIRAMISU**

13147 **VANILLE**

13141 **YOGHURT**

Conditionnement en sachets de 1,0 kg.
10 sachets par carton.
DOSAGE: 300 g de produit - 0,3 litre d'eau - 1 litre de crème.

BASES POUR MOUSSES +2°/+4°: MECMOUSSE

Les produits Mecmousse se composent d'un mélange idéal permettant d'obtenir des mousses onctueuses et veloutées à déguster à la cuillère et servies à +2°, +4°C.





PREPARATION

- 1) Monter dans le batteur mélangeur le lait bien froid avec le produit.
(pour l'utilisation de Mecmousse neutre, ajouter la pâte aromatisante au parfum souhaité).
- 2) Verser la mousse obtenue dans des verres ou dans des coupes, placer au réfrigérateur quelques heures et servir.



Code Produit

13139 **CAFE**



13113 **CHOCOLAT**



Code Produit

13127 **FRAISE**



13112 **NEUTRE**



Conditionnement en sachets de 1,0 kg.
10 sachets par carton.
DOSAGE: 350 g de produit - 1 litre de lait.



PATES POUR GATEAUX

Cette ligne de pâtes a été étudiée pour donner de la saveur à tous les mélanges de base pour gâteaux, et en garantissant une bonne consistance et en faisant ressortir le goût.

GUSTOCREMA



Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
22501	CITRON	Pot	1,5	8	20/30 g
22502	FRAISE	Pot	1,5	8	20/30 g
22513	LIMETTA®	Pot	1,5	8	20/30 g
22504	ORANGE	Pot	1,5	8	20/30 g



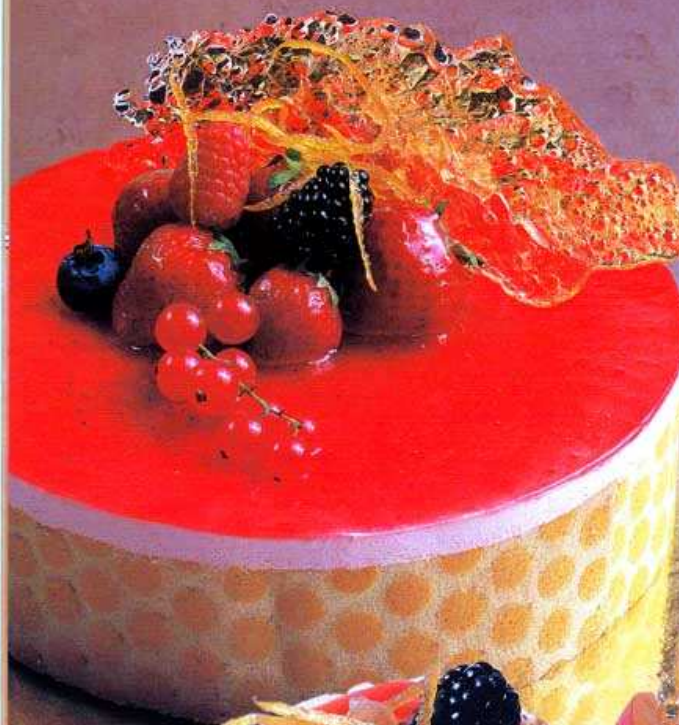


SAITS
POUR GÂTEAUX

NAPPAGES ET MIROIRS

FARCITUTTO

Ligne de produits en pâte prêts à l'emploi.
Pour farcir et décorer les gâteaux et les semifreddi.



Code	Produit
18217	ABRICOT
18215	BANANE
18216	CARAMEL
18111	CHOCOLAT
18210	CITRON
18214	FRAISE
18115	FRUITS DES BOIS
18211	FRAMBOISE
18213	KIWI
18212	ORANGE
18114	PISTACHE
18113	VANILLE

Conditionnement en pots de verre de 1,4 kg.
6 pots par carton.

GLACES DECOR

Ligne de produits à effet opaque utilisables à température négative (-15°, -18°C.) et positive (+2°, +4°C.) pour napper les gâteaux et les semifreddi.



Code	Produit
15805	CHOCOLAT
15800	CITRON
15802	FRAISE
15801	ORANGE
15804	PISTACHE

Conditionnement en pots de 1,2 kg.
8 pots par carton.

NAPPAGES
ET MIROIRS

MIROIRS

Ligne de produits à effet brillant utilisables à température négative (-15°, -18°C.) et positive (+2°, +4°C.) idéals pour napper les gâteaux et les semifreddi.

Code	Produit
15904	CARAMEL
15902	CHOCOLAT
15903	CHOCOLAT BLANC
15900	CITRON
15901	FRAISE

Conditionnement en seaux de 3,0 kg.
2 seaux par carton.

DESSERT

C'est la ligne Mec3 qui réunit les spécialités les plus importantes de la pâtisserie et de la restauration internationales.



PREPARATION :

- 1) Verser un sachet de Tortino au chocolat dans un récipient.
- 2) Ajouter deux œufs entiers et mélanger au fouet.
- 3) Faire chauffer le pot de Cuore di cioccolato au bain-marie ou au micro-ondes.
- 4) L'ajouter à la préparation, mélanger le tout et verser l'appareil dans 4 petits moules.
- 5) Cuire au four 8/10 minutes à 220/230°C.

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton
14399	MOELLEUX AU CHOCOLAT AU CŒUR DE CHOCOLAT FONDANT			
	 Moelleux au Chocolat	Sac	0,165	20
	 Cœur de Chocolat	Petit pot	0,75	20



Le kit contient également 80 petits moules en aluminium.



Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton
13103	MECREPES	Sachet	1,0	8



PREPARATION: Dans un récipient, mélanger le produit avec l'eau en veillant à ne pas former de grumeaux. Verser ensuite la quantité désirée de mélange sur la plaque de cuisson réservée à cet effet.
DOSAGE: 500 g de produit - 1 litre d'eau.

13109	PANNA COTTA	Sachet	1,0	10
-------	--------------------	--------	-----	----



DOSAGE: 130/150 g de produit - 0,5 litre de crème - 0,5 litre de lait.

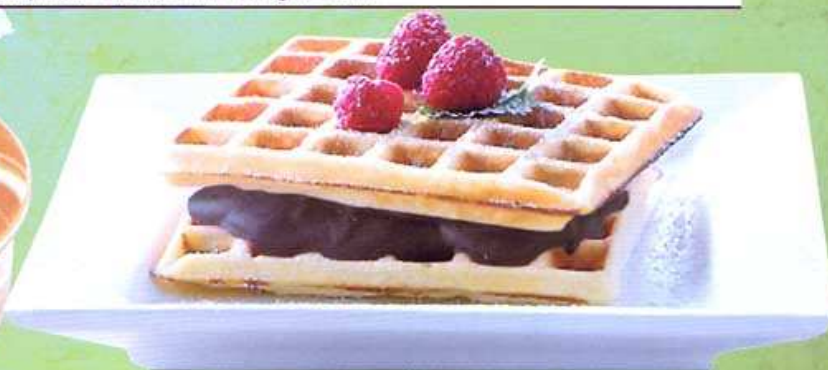
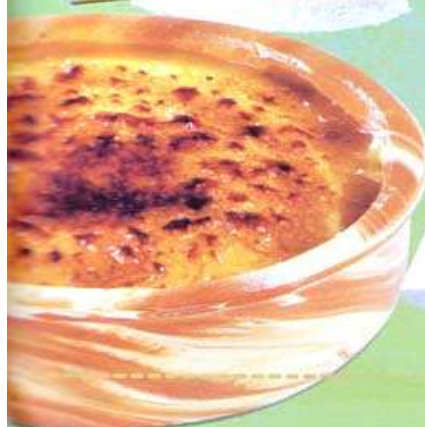
13162	CREME CATALANE	Sachet	1,1	10
-------	-----------------------	--------	-----	----



DOSAGE: 180 g de produit - 0,5 litre de crème - 0,5 litre de lait.

13155	MEC GAUFFRE	Sachet	1,0	8
-------	--------------------	--------	-----	---

PREPARATION: verser le produit dans l'eau tiède et battre au mixeur en essayant d'éviter la formation de grumeaux. Ajouter le beurre préalablement fondu à part et fouetter le tout quelques secondes. Cuire à chaud sur une plaque. L'appareil obtenu peut être conservé au réfrigérateur deux jours au maximum.
DOSAGE: 1 kg de produit - 0,8 litre d'eau - 200 g de beurre.



PRODUITS SPECIAUX

Produits consacrés aux glacières et aux pâtisseries modernes.
Leur emploi permet une importante économie de temps de préparation
sans renoncer pour cela à tout le plaisir de l'artisanat.

STABILPANNA

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton
13107	STABILPANNA	Sachet	1,0	10



Produit en poudre.

DOSAGE EN MIXEUR: 40 g de produit - 1 litre de crème.

DOSAGE EN BATTEUR MELANGEUR: 80 g de produit - 1 litre de crème.

PASTICREM

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton
13150	PASTICREM F 400	Sachet	1,2	10



Produit en poudre. DOSAGE: 400 g de produit - 1 litre d'eau.





PRODUITS A BASE D'ŒUF



Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton	Dosage x kg/mix
13130	ALBUMETTA	Seau	1,0	8	-
 DOSAGE: 10 g de produit - 200 g de sucre - 0,1 litre d'eau.					
14036	MECOVO	Seau	3,5	2	30/60 g
02102	MECTUORLO	Pot	1,25	9	80/100 g

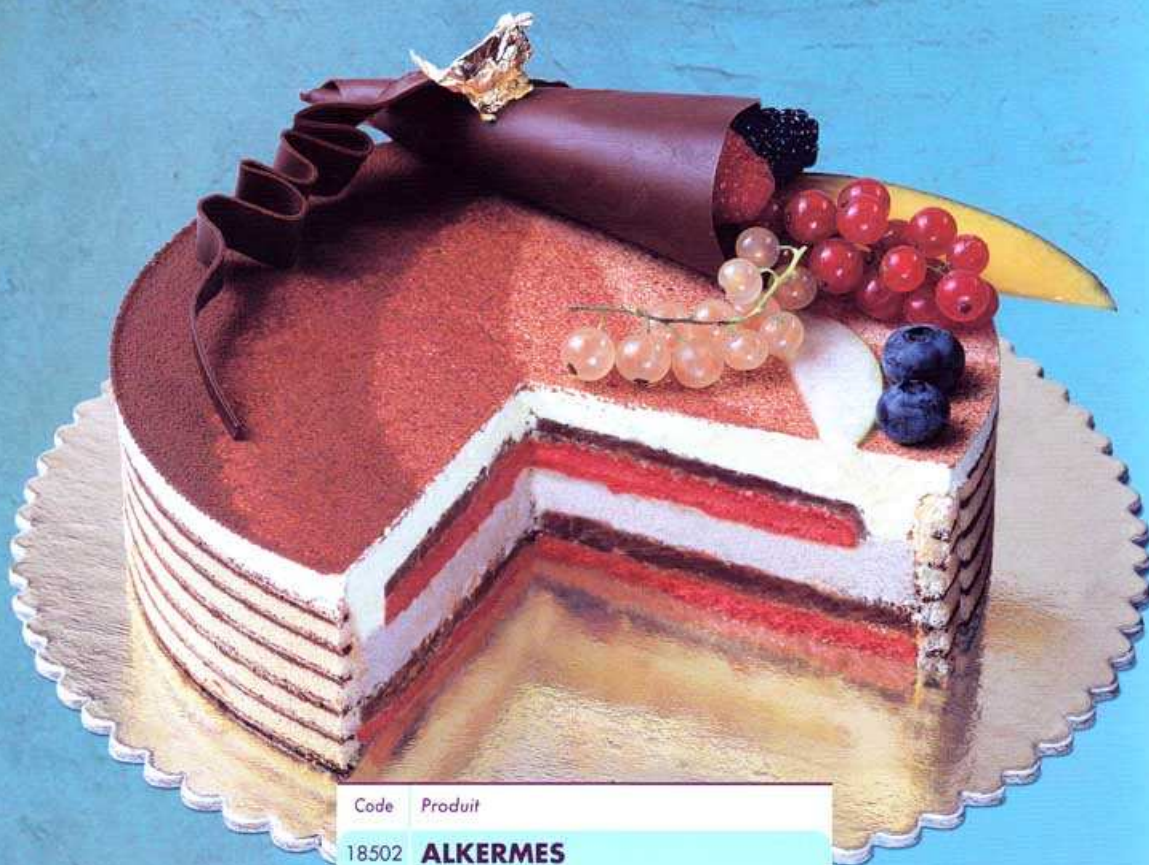
PRODUITS
SPECIAUX





LIQUIDES POUR IMBIBER SANS ALCOOL

Liquides concentrés pour imbiber sans alcool, à l'arôme incomparable et d'utilisation extrêmement pratique, pour imbiber les gâteaux et les bases de gâteaux.



Code	Produit
18502	ALKERMES
18505	CAFE - TIRAMISU
18506	DOLCE LATTE
18504	KIRSH - CERISE
18501	MARASQUIN
18503	MEDITERRANEE

Conditionnement en pots de 1,5 kg. - 6 par carton.
Dosage: 1,5 kg de produit - 0,75 litre d'eau.



JELLY

Les deux produits au service des fruits créés dans les laboratoires Mec3.
 Charly Jelly est une gélatine transparente prête à l'emploi.
 Belfrutta est un produit innovant qui évite l'oxydation des fruits.

Code	Produit	Type de condition.	Poids en kg	Emballages x carton
18109	BELFRUTTA	Seau	4,5	2
DOSAGE: 1 kg de produit - 1 litre d'eau. Pour sauces aux fruits: 600 g de produit - 400 g de fruits mixés.				
18150	CHARLY JELLY	Pot	1,5	6

