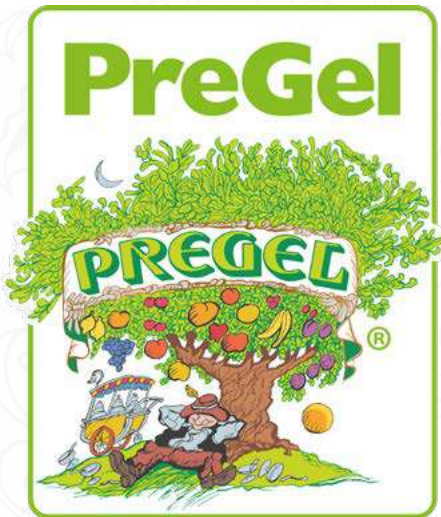


冰淇淋



2023年 PREGEL 冰淇淋目录





一个家庭与土地、承诺和激情相连的故事。

我们是一家具有强大家族印记的国际公司，所有员工和合作者每天充满激情地工作。他们是公司的灵魂，持续为冰淇淋、糕点和饮料行业制造高新产品。

超过五十年的历史

PreGel 的诞生得益于 Lucio Rabboni 的洞察力。1963年，Lucio Rabboni 毕业于摩德纳大学生物学专业，随后在帕尔马大学担任了几年食品技术专业的助理教授。1967 年，Lucio Rabboni 在他父亲车库中的一个实验室里开始小规模生产冰淇淋口味，并与他的妻子成立了 PreGel 公司。

1978 年，Lucio Rabboni 将公司搬到了一个位于雷焦艾米利亚省斯坎迪亚诺的仓库中，此时公司有一个由8名工人和2名员工组成的小团队。1982 年，Lucio Rabboni 在加塞托建造了他的第一间厂房：这座工厂随着时间而扩大，已增加生产能力和增强产品研发能力。

通过 Lucio Rabboni 的执着追求，PreGel 通过推出几个新产品，从而改变了冰淇淋市场，并获得了该领域的全面认可：1970 年推出皇家脆巧碎蛋奶冰淇淋 (Gran Stracciatella Reale)，这是一款行业内新创的巧香奶酪口味手工冰淇淋产品，1971 年推出经典萨巴雍蛋奶冰淇淋 (pasta classica Zabajone Vittoria)，以及在 1985 年推出 Yoggi 酸奶冰淇淋，这是一种无法模仿的酸奶风味手工冰淇淋，同时

也是一款具有变革意义的冰淇淋产品。

PreGel 的历史是一段与传统、承诺和激情为一体的家庭故事，事实上，Lucio Rabboni 的座右铭一直是“简单、决心和创造力”。

Lucio Rabboni 是 PreGel 股份公司的董事会主席和首席执行官，他的儿子 Dario 和 Vittorio 也在公司任职。在所有员工的帮助下，Lucio Rabboni 继续成功地领导公司。如今，PreGel 已被认为是全球半成品冰淇淋行业重要的标志。

“当我开始踏出我在该领域的第一步时，我有一个巨大的梦想，拥有一腔狂热的激情和强烈的创造欲。看到 PreGel 今天的成就，我充满了骄傲与喜悦。为此，我要深深地感谢我的妻子 Elena、我的儿子 Vittorio 和 Dario，以及所有陪伴我们走过这一生旅程的合作者。

没有他们，这一切都不可能实现。

Lucio Rabboni



PreGel 总部



位于阿科莱托迪斯坎迪亚诺的 PreGel 物流中心



美国 PreGel

2021 年3月, PreGel 集团连续第三年获得《意大利邮报》研究中心和意大利《晚邮报》经济版的认可, 为在营业额1.2-5亿欧元的范围内, 在“冠军公司”计划中表现卓越的意大利百佳公司之一。同年, PreGel也被评为意大利食品和饮料行业前30强公司之一。

2019 年 10月, Lucio Rabboni 获得意大利共和国总统 Mattarella 颁发的意大利共和国劳动骑士勋

章, 这是对他通过商业活动在相关方面做出贡献的认可。

Lucio Rabboni 先生目前负责领导 PreGel 股份公司, 并始终致力于为行业寻求新的解决方案。PreGel 公司目前在意大利及国外拥有 700 名员工, 在意大利拥有超过 65000 平方米的工厂, 同时在美国拥有 60000 平方米的生产基地和超过 20 所冰淇淋和糕点学校。

目录



基底粉

热处理基底粉
冷处理基底粉
水果基底
含酒精冰淇淋基底
质感改良剂



风味

冷处理调味粉
传统口味酱料
传统口味榛子酱
传统口味开心果酱
传统口味香草酱
浓缩水果酱
Verafruitta 真实水果酱
Prontofruit®百浪多水果酱



速成粉

含颗粒速成粉 冰淇淋
无颗粒速成粉 冰淇淋



淋酱和脆皮酱

淋酱
脆皮酱
脆巧碎装饰酱



格兰尼它冰糕

速成格兰尼它冰糕产品



酸奶冰 (YOGGI)

酸奶世界



软质冰淇淋

软质冰淇淋产品

31



轻质冰淇淋 健康冰淇淋

含甜菊糖冰淇淋

含三氯蔗糖冰淇淋



多样化装饰夹心酱

Arabeschi 装饰夹心酱

CrumbOlé 耐烤耐冻脆粒

35

35



企鹅系列 PINOPINGUINO

企鹅系列装饰酱

43



认证



BRC食品安全全球标准

自2011年以来，我们通过了BRC全球食品安全标准认证，为生产安全和高质量食品提供了一套指导方针。我们取得了格兰多AA的最高分数之一，这表明我们有能力追求食品安全文化和充分的客户满意度，实施有效的HACCP计划和质量管理体系，以覆盖公司的各个方面。



IFS食品（国际特色食品标准）

自2011年以来，我们已经通过了IFS食品标准的“更高等级”评级认证，这是世界广泛承认的，并基于公司管理体系专注于产品质量和安全的认证，这项认证以HACCP项目的良好实施和对供应商的精心选择为参考。获得认证，并保证符合IFS标准的要求。



SQF

PreGel美国获得SQF认证：安全质量食品（SQF）是一个国际认可的食品安全和质量认证项目，由食品营销协会（FMI）管理。该项目保证食品链中的所有供应商实施严格的食品安全控制体系，并实施持续有效的监控程序。



有机食品认证

根据公司的可持续发展政策，我们在2012年获得了有机认证。有机生产方式满足特定的市场需求，有助于环境保护、动物福利和乡村发展。我们的有机产品符合2018/848号欧盟法令及其后续修正案及附加条款的要求。



犹太洁食

我们的犹太洁食认证产品符合犹太法律在原料选择和加工方面的要求，因此适合犹太信仰的人消费。



清真食品

自2011年以来，我们对一些冰淇淋和糕点产品进行了清真认证。该认证证明这些产品符合清真技术规范，因此使穆斯林信仰的人群可消费这些产品。



皮埃蒙特大区榛子地理标记保护（IGP）标志

自2013年以来，我们一直坚持地理标记保护（IGP）认证，生产传统口味皮埃蒙特榛子酱，从而有助于发展可持续的模式，提高意大利当地社区的资源质量。本产品符合欧盟第1151/12号法规关于农产品和食品的地理标志和原产地标识保护的要求。



卡拉布里亚大区甘草原产地保护名称（DOP）认证

2014年，我们通过了原产地保护名称（DOP）认证，创造了符合卡拉布里亚大区甘草原产地保护名称（DOP）认证规范要求的产品。本产品符合欧盟第1151/12号法规关于农产品和食品的地理标志和原产地标识保护的要求。

PreGel的目标是保证其客户能满足市场的需求，提供满足现代消费者需求的产品，并满足他们有关食品不耐受和不同生活方式的具体要求。

这就是它提供了众多认证声明的原因：



注释：PreGel只在拥有原始和无损包装的产品上保证声明，在投放市场之前，产品经过仔细的分析和检查。



图例



罐装



瓶装



袋装



大桶装



小桶装



听装

GF 无麸质

V 纯素食

LF 不含乳糖

POF 不含棕榈油

H 清真食品

K 犹太洁食

基底粉

多年来，PreGel已经践行了一个伟大的意愿，专门设计并制造高质量的基底粉，以满足所有冰淇淋制造商的需要。由于在研发方面的投资和对市场的持续关注，PreGel基底产品由丰富的材料组成，以满足所有冰淇淋制造商的需求。比如，以牛奶和水为基础的冷处理和热处理基底粉；水果冰淇淋、轻质冰淇淋和酒精冰淇淋所用的基底粉。

由基底粉制作的冰淇淋是由各种成分组合而成，并相互平衡，以使冰淇淋在乳脂性、涂抹性和保质期方面达到平衡。这些特性增强了**传统口味酱料**和**浓缩水果**的风味。





热处理基底粉

PreGel热处理基底粉的生产过程包括两个重要的程序: 对白色奶浆进行巴氏杀菌, 然后根据需求搅拌加入调味的混合物(使用PreGel调味产品)。



编号:	产品	用量	包装	认证
用量50克/升				
01748	钻石50基底粉	每升牛奶加50克	2千克/包, 8包(16千克)	GF POF H K
用量100克/升				
15008	热处理冰淇淋基底粉	每升牛奶加100克	1.5千克/包, 8包(12千克)	GF H
08408	超级维多利亚100基底粉	每升牛奶加100克	1.5千克/包, 8包(12千克)	GF H
高用量				
07008	马克西玛潘底粉 150	每升牛奶加150克	1.5千克/包, 8包(12千克)	GF
44428	素食底粉 不含牛奶衍生物	每升水加150克	2千克/包, 8包(16千克)	GF V POF H K
94528	威尼斯超级底粉 200	每升牛奶加200克	2千克/包, 8包(16千克)	GF H K
65328	埃渥奶油底粉	每升水加350克	1.75千克/包, 8包(14千克)	GF POF H
29808	普伦多底粉	每升水加490克	2千克/包, 8包(16千克)	GF POF

冷处理基底粉

PreGel低温基底粉实用方便并且易于快速准备, 因为它们不需要任何巴氏杀菌过程。在所有材料冷却时, 只需混合均匀, 然后根据喜好继续搅拌, 仅调味混合物(使用PreGel调味产品)。为了达到良好的效果, 建议在搅拌之前让液体混合物在冰箱中至少冷藏静置30分钟。

注释: 此系列的基底粉也可以用于热处理使用。



编号:	产品	用量	包装	认证
用量100克/升				
85558	基底纤维 100 不含牛奶衍生物. 理想的冷处理基底粉, 用于制作柔软细腻结构的传统冰淇淋口味。它可以配牛奶或蔬菜饮料。	每升水加100克+水果/果汁	1.5千克/包, 8包(12千克)	GF V POF
09308	完全底粉	每升牛奶加100克	1.5千克/包, 8包(12千克)	GF POF H K
高用量				
06928	牛奶基底 200 这款底粉用于制作细腻的牛奶风味, 结构紧凑, 口感丰富	每升牛奶加200克	1.6千克/包, 8包(12.8千克)	GF
32355	牛奶底粉	硬冰: 每升牛奶加370克 软冰: 每升牛奶加300克	0.92千克/包, 12包(11.04千克)	GF POF H
85208	潘娜底粉50	每升牛奶加50克	1.5千克/包, 8包(12千克)	GF H

水果底粉

PreGel提供不同类型的水果基底粉,它们所含的脂肪类型不同,可使用各种牛奶用量,并可选择含有牛奶衍生物或者不含牛奶衍生物。这些不同的特性决定了果味冰淇淋或冰沙具有浓厚的奶油质地或没有奶油质地。



水果基底粉是在不需要巴氏杀菌的低温过程中制成的。

编号:	产品	用量	包装	认证
用量50克/升				
31108	无牛奶水果底粉 不含牛奶衍生物	每升水加50克+水果	2千克/包, 8包 (16千克)	GF V POF H K
02108	果糖底粉	每升水加50克+水果	2千克/包, 8包 (16千克)	GF POF H K
04044	柠檬50 产品为浓缩粉末,只加糖和水,即可获得味道清新自然的柠檬冰沙。	每升水加50克	2千克/包, 4包 (8千克)	GF V POF H K
85654	冰梨果底粉™ 冷处理基底粉,是制作具有自然颜色的水果冰淇淋的理想选择。素雅风味	每升水加50克+水果	2千克/包, 4包 (8千克)	GF V POF
用量100克/升				
09308	完全底粉	每升水加100克	1.5千克/包, 8包 (12千克)	GF POF H K

含酒精冰淇淋底粉

PreGel微醺基底粉是一种多功能性的产品,因为它可以用来制作原味冰淇淋和含酒精类的冰沙。



编号:	产品	用量	包装	认证
82404	酒精类基底粉	每升水+葡萄酒/啤酒/烈酒 加150克	1.5千克/包, 4包 (6千克)	GF V POF H

质感改良剂

质感改良剂和添加剂具有完善冰淇淋质地的功能，以提高冰淇淋的乳脂性、可舀取性和在展示柜中保存的特点。



编号:	产品	用量	包装	认证
00404	水果纤维 这是一种以纤维为基础的添加剂，可以在高温或低温下使用。它使冰淇淋紧致，柔滑，减少表面的融化和光泽度。	每千克混合物加15克	1.5千克/包, 4包(6千克)	GF V POF H K
70472	软化剂 糊状食品乳化剂，可以在高温或低温下使用。它可改善口感，尤其是可增加水果冰淇淋的乳脂性和溢出感。	每千克混合物加4-6克	3千克/桶, 2桶(6千克)	GF V POF H K
56824	降糖素 不含牛奶衍生物 作为甜味和质地的改善剂，它可以取代通常添加到混合物中的30%的蔗糖。它可以在高温或低温两种情况下使用，从而制造出一种甜味更少、结构更紧致、更干燥的冰淇淋。		2千克/包, 4包(8千克)	GF V POF H





风味

PreGel 提供了完整的口味系列, 适合个性化和丰富、具有多重口味的特点。

低温加工调味粉是一系列浓缩粉末, 通过低温加工给冰淇淋和冰沙提供所需的风味。

传统口味酱料是高品质的产品, 在搅拌之前加入到奶浆中, 以获得一个有特点和永远不会出错的口味。

浓缩水果酱是PreGel在20世纪70年代开始生产的, 可以用来制作美味的水果冰沙和冰淇淋。

Verafrutta 真实水果酱系列, 是高水果含量的酱料, 含有水果块。只需加水即可制成柔滑细腻的意式冰淇淋、软冰淇淋、冰棒和水果雪泥。





调味粉产品

这些产品包括一系列用于给冰淇淋和冰沙调味的浓缩粉末产品。这些产品在低温混合物中具有良好的分散性，从而使所需的口味可以迅速实现。



编号:	产品	用量	包装	认证
04904	芝士蛋糕调味粉 熟知的美国蛋糕中奶油芝士部分的正宗风味。	每千克混合物加40克	1.5千克/包, 4包 (6千克)	GF POF H K
04544	芝士调味粉 本品为粉末状浓缩产品, 具有强烈而突出的伦巴第奶酪风味。	每千克混合物加30克	2千克/包, 4包 (8千克)	GF POF H
04204	酸奶调味粉 PreGel正宗酸奶冰淇淋的标志性和无可比拟的低温产品。	每千克混合物加30-50克	1.5千克/包, 4包 (6千克)	GF POF H K
04224	含益生菌酸奶调味粉 PreGel原味酸奶富含益生菌。	每千克混合物加30-50克	1.5千克/包, 4包 (6千克)	GF V POF H K



传统口味酱料

丰富的高品质含水或无水浓缩产品。

从传统的口味到特有的口味，年复一年地用高新配方来丰富产品，预测市场趋势，取得新的巨大成功。



编号:	产品	用量	包装	认证
25602	曲奇拌酱 带有典型自制饼干风味的酱料	每千克基底加70-80克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF POF H K
12372	蓝天使风味酱 香蕉口味, 蓝色外观。	每千克基底加35克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF POF K
56522	无糖巧克力拌酱 浓郁的黑巧克力风味, 不添加糖, 天然含糖	每千克基底加70-100克	6千克/桶, 2桶 (12千克)	GF V POF H K
28072	特浓咖啡酱 新鲜烘焙的咖啡的口味。	每千克基底加70克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF H K
59372	朗姆巧克力酱 传统朗姆酒巧克力的浓郁香味。	每千克基底加100克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V H K
50402	椰子酱 带有椰蓉的酱料重现这种异国水果的本土味道。	每千克基底加70克	5千克/桶, 2桶 (10千克)	GF V POF H K
50672	杏仁酥酱 带有酥脆的谷物的酱料, 拥有朗姆酒的香味。	每千克基底加70克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF POF
91302	都灵软巧克力糖酱 榛子巧克力口味, 含有榛子碎。	每千克基底加150-170克	5千克/桶, 2桶 (10千克)	GF V POF H K
50802	马拉加拌酱 (黄色) 在浓烈马拉加葡萄酒中浸入葡萄干的风味, 黄色。	每千克基底加70克	6千克/桶, 2桶 (12千克)	GF V POF
42122	焦糖曲奇装饰酱 焦糖曲奇饼干风味。	每千克基底加200克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	V H
28322	浓厚巧克力酱 具有持久、精致并且美味的巧克力味酱料。	每千克基底加100-150克	6千克/桶, 2桶 (12千克)	GF V H K
73202	咸花生拌酱 加了花生脆粒的咸花生风味酱料。	每千克基底加120克	2.5千克/桶, 2桶 (5千克)	GF V POF H K
52002	提拉米苏拌酱 典型的提拉米苏甜点的味道带有咖啡、马斯卡泊尼奶油和淡淡的酒精味。	每千克基底加80克	5千克/桶, 2桶 (10千克)	GF POF
57372	玫瑰酱 花香浪漫的酱料, 拥有玫瑰的味道和香气。	每千克基底加35克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF K
85072	克里特岛 ‘900™ 光滑的金黄色酱料, 具有“意大利奶油冻”的典型风味。	每千克基底加50-70克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF POF
84972	经典奶油 一种光滑的象牙色酱料, 具有典型的白巧克力和榛子味。	每千克基底加100-120克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF POF

传统口味榛子酱

PreGel致力于为这一珍贵的果实制作了一系列精致的传统口味酱料，以体现和突出它的每一个特点和微妙感觉。一系列品质的产品，适合制作手工榛子冰淇淋，从而体现强烈和真实的味道和特有的风味。



编号:	产品	用量	包装	认证
53972	奶油榛子拌酱 稳定的酱料，中度烤榛子的风味。	每千克基底加70克	2.8千克/桶, 2桶 (5.6千克)	GF V POF H
23302	皮埃蒙特榛子酱 纯榛子酱，以皮埃蒙特大区受保护的地域标志榛子精制而成，口感自然细腻。	每千克基底加100-130克	5千克/桶, 2桶 (10千克)	GF V POF H K
27002	深度烘焙榛子酱 醇厚色泽强烈，具有烤榛子的持久香味。	每千克基底加70克	5千克/桶, 2桶 (10千克)	GF



传统口味开心果酱

“绿色金子”，开心果：冰淇淋店最受欢迎的口味之一，PreGel奉献了一系列出色的选择，精致而和谐的口味搭配美妙的颜色。

每一种产品都增强了不同的特性，定义了开心果的传统风味。



编号:	产品	用量	包装	认证
06872	纯开心果酱 纯开心果酱，口感饱满，味甜，并且风味完好平衡。	每千克基底加100克	2.5千克/桶, 2桶 (5千克)	GF V POF H K
31272	开心果拌酱 口感纯正，香味浓郁，略带焙烤的味道，色泽明亮而浓郁。不含偶氮色素。	每千克基底加100克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF K

传统口味香草酱

在超过50年的历史中，PreGel已经开发了一系列丰富的传统口味香草酱料，这些酱料由精心挑选的优良原材料制成。

精致平衡的产品，为强调珍贵香料的每一种风味和特点研发，从而满足每一项需求。



编号:	产品	用量	包装	认证
25822	金色香草酱	每千克基底加20克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF H K
59502	香草酱	每千克基底加25-35克	6千克/桶, 2桶 (12千克)	GF V POF
52602	香草经典拌酱 浓缩的冰淇淋酱料，呈淡黄颜色，点缀着小香草籽。口感强烈，略带木香和利口酒的香味，并带有黄油的香味。	每千克基底加25-35克	6千克/桶, 2桶 (12千克)	GF POF H
26402	墨西哥香草酱 浓郁的香草酱料，富含香草籽和黄油香味。	每千克基底加25-40克	6千克/桶, 2桶 (12千克)	GF POF
48902	大溪地香草酱 (白色) 精致的法国香草味，富含焦糖味，含有香草籽，白色。	每千克基底加30克	6千克/桶, 2桶 (12千克)	GF POF H K
14602	大溪地香草酱 (黄色) 精致的法国香草味，富含焦糖味，含有香草籽，黄色。	每千克基底加30克	6千克/桶, 2桶 (12千克)	GF POF

水果拌酱

浓缩水果系列由来自世界各地精选的水果制作，这是一系列口味纯正的浓缩酱料。

适合制作水果味冰淇淋和冰沙，PreGel浓缩水果使制作全年口味一致并且质量稳定的产品成为可能。也可以与新鲜水果搭配使用，以增强冰淇淋和冰沙的味道，并使其颜色更生动。



编号:	产品	用量	包装	认证
40372	橙子酱	每千克混合物加20-70克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF H K
45472	香蕉酱	每千克混合物加20-70克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF H
45672	樱桃酱	每千克混合物加20-70克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF H K
40872	草莓酱 (C)	每千克混合物加20-70克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF H K
45872	草莓酱 N	每千克混合物加20-70克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF H K
46172	猕猴桃酱 N	每千克混合物加20-70克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF H
46272	覆盆子酱 N	每千克混合物加20-70克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF H K
47772	阿方索芒果酱 N 用阿方索品种精选的芒果浓缩成的酱料, 使冰淇淋具有真正的芒果风味。	每千克混合物加20-70克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF H K
41672	甜瓜酱 C	每千克混合物加20-70克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF H
46772	蓝莓酱 N	每千克混合物加20-70克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF H K
88302	莫吉托酱 NA 起源于古巴的熟知饮品, 带有明显的酸橙和薄荷味。不含偶氮色素 (不含酒精)。	每千克混合物加20-70克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF H
49372	蜜桃芒果酱	每千克混合物加20-70克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF H
43872	粉色葡萄柚酱 N	每千克混合物加20-70克	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF H

VERAFRUTTA 真实水果酱

精选水果为主的产品, 含有丰富的水果块, 适合做水果口味的硬冰和冰棒。

小贴士: 为了获得更好的稠度, 建议不要使用搅拌机。



编号:	产品	用量	包装	认证
76066	VERAFRUTTA 芒果 含有70%芒果肉	每千克混合物加350克	6听, 1.5千克/听 (9千克)	GF V POF
60766	VERAFRUTTA 桑葚 含有70%桑葚	每千克混合物加350克	6听, 1.5千克/听 (9千克)	GF V POF

编号:	产品	用量	包装	认证
82366	VERAFRUTTA 百香果含有 70%百香果	每千克混合物加350 克	6 听, 1.5 千克/听 (9 千克)	GF V POF
18766	VERAFRUTTA 凤梨 含有85%凤梨	每千克混合物加350 克	6 听, 1.5 千克/听 (9 千克)	GF V POF
79166	VERAFRUTTA 覆盆子 含有75%覆盆子	每千克混合物加350 克	6 听, 1.5 千克/听 (9 千克)	GF V POF
42666	VERAFRUTTA 草莓 含有75%草莓	每千克混合物加350 克	6 听, 1.5 千克/听 (9 千克)	GF V POF

PRONTOFRUIT® 百浪多水果酱

该系列产品是不带颗粒的酱料, 即用即食, 水果含量高 (50%)。只需加水即可制作硬冰或软冰淇淋、冰棒和水果雪泥。



编号:	产品	用量	包装	认证
34556	PRONTOFRUIT® 百浪多芒果	硬冰和软冰: 1.8千克加 2.3 - 2.5升水	1.8千克/听, 6听(10.8 千克)	GF V POF
34256	PRONTOFRUIT® 百浪多百香果	硬冰和软冰: 1.8千克加 2.3 - 2.5升水	1.8千克/听, 6听(10.8 千克)	GF V POF
34056	PRONTOFRUIT® 百浪多蔓越莓	硬冰和软冰: 1.8千克加 2.3 - 2.5升水	1.8千克/听, 6听(10.8 千克)	GF V POF
34156	PRONTOFRUIT® 百浪多草莓	硬冰和软冰: 1.8千克加 2.3 - 2.5升水	1.8千克/听, 6听(10.8 千克)	GF V POF



速成粉

用于丰富低温产品的系列，以简单快捷的方式制作美味的奶油冰淇淋、冰沙和软质冰淇淋。

这些产品节省了时间和资源，保证了良好的口感和质地特性。

事实上，所有的固体成分已经达到了良好的平衡，添加液体成分就足够了，无论是水还是牛奶，都能制做出高质量的成品。

速成粉系列提供了两种类型：含颗粒速成粉，适合制作美味的自制冰淇淋，富含美味的碎屑，无颗粒速成粉，非常适合制作高品质的奶油和软质冰淇淋。





含颗粒速成粉

非常适合制作美味的冰淇淋和冰沙, 由于颗粒的存在, 味道口感更加丰富。



编号:	产品	用量	包装	认证
07621	含菠萝果肉速成粉 不含牛奶衍生物。	每升水加440-470克	1.32千克/包, 10包 (13.2千克)	GF V POF
06901	椰子速成粉 椰子口味, 含椰蓉。	每升牛奶+奶油加370克	0.92千克/包, 12包 (11.04千克)	GF POF
71628	大萨瓦纳速成粉 不含牛奶衍生物。 单一产地的巧克力, 具有持久的果香。 含可可豆小颗粒。	手工: 每升沸水加700-750克 或 每升煮沸的牛奶加500-530克	1.75千克/包, 8包 (14千克)	GF V POF K
		软冰: 每升沸水加500-580克 或 每升煮沸的牛奶加435-500克		
16401	含草莓果肉速成粉 N 不含牛奶衍生物。	每升水加440-470克	1.32千克/包, 10包 (13.2千克)	GF V POF K
31355	含覆盆子果肉速成粉 不含牛奶衍生物。	每升水加440-470克	1.32千克/包, 10包 (13.2千克)	GF V POF K

无颗粒速成粉

完整的产品系列, 不含颗粒, 适合使用不同用量制作奶油冰淇淋, 自制冰沙和软冰淇淋。



编号:	产品	用量	包装	认证
32355	牛奶底粉 低温基底, 制作牛奶和奶油口味的冰淇淋。	硬冰: 每升牛奶加370克	0.92千克/包, 12包 (11.04千克)	GF POF H
		软冰: 每升牛奶300克		
81821	蓝天使底粉 香草风味, 蓝色。	硬冰: 每升牛奶400克	1.2千克/包, 12包 (14.4千克)	GF K
		软冰: 每升牛奶340克		
09601	咖啡速成粉	硬冰: 每升牛奶或牛奶+奶油 370克	0.92千克/包, 12包 (11.04千克)	GF POF H
		软冰: 每升牛奶或牛奶+奶油 300克		

编号:	产品	用量	包装	认证
38728	梦幻糖果速成粉 一款梦想中的冰淇淋! 奶油和草莓口味。紫色。	硬冰: 每升牛奶400克	1.2千克/包, 8包 (9.6千克)	GF POF H
		软冰: 每升牛奶340克		
83701	咸焦糖底粉	硬冰: 每升牛奶加400克	1千克/包, 12包 (12千克)	GF POF H
		软冰: 每升牛奶加330克		
05901	芝士蛋糕底粉 凝乳基底, 新鲜, 略带酸味。	硬冰: 每升牛奶+奶油加370克	0.92千克/包, 12包 (11.04千克)	GF POF K
		软冰: 每升牛奶加300克		
32401	巧克力底粉 牛奶巧克力口味。	硬冰: 每升牛奶加400克	1千克/包, 12包 (12千克)	GF POF H
		软冰: 每升牛奶加330克		
04408	黑巧克力底粉 黑巧克力口味, 只需加温水。	硬冰: 每升水加700克	8袋1.75千克装 (14千克)	GF POF H K
		软冰: 每升水加580克		
92008	黑巧克力底粉 不含牛奶衍生物。 黑巧克力口味, 只需要加温水。	硬冰: 每升水加700克	8袋1.75千克装 (14千克)	GF V POF H
		软冰: 每升水加580克		
26201	复古奶油速成粉 蛋奶油味, 略带柠檬味。	硬冰: 每升牛奶加400克	1千克/包, 12包 (12千克)	GF
		软冰: 每升牛奶加330克		
35501	香蕉奶油速成粉 成熟香蕉的醇厚香味。	硬冰: 每升牛奶+水加400克	1千克/包, 12包 (12千克)	GF POF K
		软冰: 每升牛奶+水加330克		
72928	速溶黑山速成粉 不含牛奶衍生物。 单一产地巧克力, 特点是口感丝滑绵密, 口味持久并富含奶油味。	每升沸水加700-750克 或 每升煮沸的牛奶加500-530克	1.75千克/包, 8包 (14千克)	GF V POF K
61901	华夫巧克力底粉 知名的埃及蒙特巧克力和榛子巧克力的味道。	硬冰: 每升牛奶+奶油加450克	1.13千克/包, 10包 (11.3千克)	GF POF K
		软冰: 每升牛奶+奶油加375克		
83801	青柠速成粉 NA 青柠口味。不含偶氮色素。	硬冰: 每升水加440-500克	1.1千克/包, 12包 (13.2千克)	GF V POF
		软冰: 每升水加365克		
96121	奶油柠檬速成粉 柠檬汁和柠檬皮的风味。含非氢化植物油; 奶油质地。	硬冰: 每升水加450-500克	1.25千克/包, 10包 (12.5千克)	GF V POF H
		软冰: 每升水加360克		
11221	黑山香草速成粉 浓重的香草风味, 白色。	硬冰: 每升牛奶加400克	1.2千克/包, 12包 (14.4千克)	GF POF H
		软冰: 每升牛奶加340克		
64001	榛子速成粉 纯正的榛子味, 完全的粉末状。	硬冰: 每升牛奶加450克	1.13千克/包, 10包 (11.3千克)	GF POF H K
		软冰: 每升牛奶加365克		
85451	凯菲尔 凯菲尔的原汁原味: 东欧典型的发酵饮品口味。	硬冰: 每升牛奶加400克	1.2千克/包, 10包 (12千克)	GF POF
		软冰: 每升牛奶340克		
89602	鲜桃芒果速成粉 N	硬冰: 每升水加440-500克	1.1千克/包, 12包 (13.2千克)	GF V POF
		软冰: 每升水加365克		

编号:	产品	用量	包装	认证
28714	超级粉红速成粉 不含牛奶衍生物。 含糖量低的冰淇淋, 纤维素的来源, 粉色葡萄柚、草莓和甜菜口味。	硬冰: 每升水加500克	1.5千克/包, 4包(6千克)	GF V POF H
		软冰: 每升水加430克		
44814	超级黄速成粉 不含牛奶衍生物。 含糖量低的冰淇淋, 纤维素的来源, 芒果、菠萝、稻米和黄姜口味。	硬冰: 每升水加500克	1.5千克/包, 4包(6千克)	GF V POF H
		软冰: 每升水加430克		
91901	绿茶速成粉 纯正的抹茶绿茶, 日本名贵茶种。	硬冰: 每升牛奶400克 或每升牛奶+水400克	1千克/包, 12包(12千克)	GF H K
		软冰: 每升牛奶330克 或每升牛奶+水330克		
14701	提拉米苏速成粉 这款知名的意大利甜点的纯正味道(不含酒精)。	硬冰: 每升牛奶400克	1千克/包, 12包(12千克)	GF POF K
		软冰: 每升牛奶330克		
85701	热带风味速成粉 在一款甜味轻质雪糕中混合热带风味。	硬冰: 每升水440-500克	1.1千克/包, 12包(13.2千克)	GF V POF H
		软冰: 每升水365克		
61721	独角兽香草速成粉 呈现出天蓝色冰淇淋, 精致的香草口味	硬冰: 每升牛奶400克	1.2千克/包, 10包(12千克)	GF POF H K
		软冰: 每升牛奶340-400克		
32501	香草速成粉 黄色香草味带香草籽冰淇淋。	硬冰: 每升牛奶400克	1千克/包, 12包(12千克)	GF POF
		软冰: 每升牛奶330克		
13321	希腊酸奶速成粉 浓郁的希腊酸奶风味。	硬冰: 每升牛奶400克	1.6千克/包, 8包(12.8千克)	GF POF
		软冰: 每升牛奶+酸奶320克		







软质冰淇淋

软质冰淇淋系列包括水果口味的基底和几种完整的粉状产品，可快速低温制作软质冰淇淋。

软质冰淇淋产品

这些都是低温加工使用的粉状产品，针对以简单的方式制作新鲜、高品质的产品而设计，在销售时由特殊的机器制作。



编号:	产品	用量	包装	认证
38131	水果底粉 不含牛奶衍生物。 软质果味冰淇淋的基底，可加入水、果泥或新鲜果肉。	每升水加175克+水果	1.1千克/包， 12包 (13.2千克)	GF V POF H K
04808	酸奶底粉 (软质酸奶冰淇淋) PreGel软质冰淇淋版，具有酸奶的风味。	每升牛奶+酸奶加320克	1.6千克/包， 8包 (12.8千克)	GF POF H K
03008	软质巧克力底粉 巧克力口味。	每升水加400克	1.6千克/包， 8包 (12.8千克)	GF POF H
03108	牛奶底粉 牛奶口味，白色。	每升水加400克	1.6千克/包， 8包 (12.8千克)	GF POF H
48108	草莓底粉 N	每升水加400克	1.6千克/包， 8包 (12.8千克)	GF V POF H
06108	香草底粉 香草口味，黄色。	每升水加400克	1.6千克/包， 8包 (12.8千克)	GF POF H
49901	酸奶底粉 低脂酸奶口感清新，略带酸味。	每升脱脂牛奶加270克 或 每升脱脂牛奶+脱脂酸奶加 270克	1.08千克/包， 12包 (12.96千克)	GF POF H K



轻质冰淇淋&健康冰淇淋

PreGel研发了一系列低热量的产品。这些产品含有三氯蔗糖或甜菊糖，因此适用于所有希望减少或消除饮食中蔗糖摄入量的人。

含甜菊糖冰淇淋底粉



产品含甜菊糖，它是一种南美植物的提取物，以其可高甜味而闻名。

编号:	产品	用量	包装	认证
21081	轻质酸奶 & 甜菊糖 完整的酸奶调味粉，含甜菊糖以增加甜度，富含纤维。	硬冰：每升脱脂牛奶加370克	1.11千克/包，12包 (13.32千克)	GF POF K
		软冰：每升脱脂牛奶加315克		
85251	零度柠檬粉 不含牛奶衍生物。 含甜菊糖、用于制作柠檬雪芭的全粉产品。不添加糖-天然含糖。	硬冰：440克/每升水	1.32千克/包， 10包 (13.2千克)	GF V POF
		软冰：375克/每升水		
85151	零度百香果粉 不含牛奶衍生物。 含甜菊糖、用于制作百香果雪芭的全粉。不添加糖-天然含糖。	硬冰：440克/每升水	1.32千克/包， 10包 (13.2千克)	GF V POF
		软冰：375克/每升水 硬冰：440克/每升水		
85351	零度粉红色葡萄柚粉 不含牛奶衍生物。 含甜菊糖、用于制作粉红色葡萄柚雪芭的全粉。不添加糖-天然含糖。	硬冰：440克/每升水	1.32千克/包， 10包 (13.2千克)	GF V POF
		软冰：375克/每升水		

含三氯蔗糖冰淇淋底粉



PreGel完整系列，非常适合制作低热量、含三氯蔗糖和贝利优纤维的产品。

编号:	产品	用量	包装	认证
20701	贝利优轻质覆盆子	每升水加440克	1.1千克/包，12包 (13.2千克)	GF V POF K



多样化装饰夹心酱

Arabeschi 装饰夹心酱是一系列浓稠、美味的即食酱料，适用于丰富口味和风味中的每一个特点，无论是冰淇淋还是糕点。

另一方面，CrumbOlé 耐烤脆是专门设计的松脆产品，可以随时使用，是许多冰淇淋、糕点和饮料的理想选择。

ARABESCHI 装饰夹心酱

柔软、绵密，或者疏松、香脆，柔顺、丝滑，或者富含浓郁的水果，PreGel Arabeschi 酱料是所有专业人士日常工作中不可缺少的伙伴。由精选的原料制成，它们有各种各样的口味：从熟知的传统口味和众所周知的口味到精致和复杂的口味。丰富杯装和盆装冰淇淋的美味，并不断创造新的食谱。它们也是装饰冷冻酸奶和软质冰淇淋的良好选择。此外，由于其结构，Arabeschi酱料系列也是多种低温糕点应用和制作的理想选择，例如，搭配咖啡的甜点。



编号:	产品	包装	认证
27122	意大利可可脆饼装饰夹心酱 大块的可可酥饼干在软牛奶巧克力酱中。	3千克/桶, 2桶 (6千克)	H K
64622	巧克力布朗尼装饰夹心酱 黑巧克力口味的酱料, 有香脆的饼干碎和干果。	3千克/桶, 2桶 (6千克)	POF H K
16272	奶酪蛋糕味装饰夹心酱 混合着芝士蛋糕味道和典型的饼干底的“沙粒”质地	3千克/桶, 2桶 (6千克)	POF H
17422	咖啡脆粒装饰夹心酱 巧克力和咖啡口味的酱料, 加杏仁和榛子碎。	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF H K
87502	蓝莓碎粒装饰夹心酱 N 蓝莓酱。	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF H K
72812	黑饼干装饰夹心酱 酱汁重现了黑可可饼干的典型味道和酥脆口感。	3千克/桶, 2桶 (6千克)	V H
71121	彩虹恋情 涂有彩色糖衣的圆形巧克力迷你糖果。	4千克/包, 1包 (4千克)	GF POF
25772	黑巧克力意大利式脆饼 一种美味的黑巧克力酱, 里面有巧克力饼干。	2.5千克/桶, 2桶 (5千克)	V
13072	黑醋栗 由整片黑醋栗(黑加仑子的一种)组合而成的水果色, 具有强烈而光滑的紫色。	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF V POF
84572	巧克力花生 一种美味的巧克力花生酱, 里面充满了咸花生碎。	3千克/桶, 2桶 (6千克)	POF
84472	饼干面团 用具有巧克力饼干面团味道和质地的饼干块制作。	3千克/桶, 2桶 (6千克)	POF

CRUMBOLÉ 耐烤耐冻脆粒

层次丰富, 美味可口, 由于耐烤耐冻脆粒特殊的材料, 适用于多种用途: 作为手工和软质冰淇淋的点缀和装饰, 可作为基底产品
或添加入半冷冻蛋糕Semifreddi或冰淇淋蛋糕, 以及在糕点和饮料界的各种应用。



编号:	产品	包装	认证
64922	巧克力耐烤耐冻脆粒 浓郁而美味的可可风味。	3.5千克/桶, 2桶 (7千克)	H K
84722	无麸质可可 无麸质, 可可味。	3.5千克/桶, 2桶 (7千克)	GF
61442	红梅耐烤耐冻脆粒 红色浆果风味。	3.5千克/桶, 2桶 (7千克)	POF H K
65542	焦糖耐烤耐冻脆粒 带有奥托焦糖饼干的味道。	3.5千克/桶, 2桶 (7千克)	V
84822	柠檬无麸质 无麸质, 柠檬味。	3.5千克/桶, 2桶 (7千克)	GF POF



淋酱和脆皮酱

这一系列的PreGel产品提供了淋酱和脆皮酱的所有需求：装饰冰淇淋、冰沙、软质冰淇淋和冷冻酸奶，或用来制作冰棒，冰淇淋蛋糕。

淋酱是一系列的瓶装液体酱汁，适用于装饰冰淇淋杯、冰沙、冷冻酸奶、软质冰淇淋、奶昔和其他。特殊的瓶帽方便使用，避免产品浪费。

特有的**脆皮酱**和**脆巧碎装饰酱**，加热后会变成液体，冷却后会凝固，这使得它们非常适合包裹在冰淇淋棒和饼干上，或者给冰淇淋桶和冰淇淋杯带来松脆的口感。

淋酱

这是一种高品质的液态酱料。

本品可常温保存, 不仅可用于制作冰淇淋、软质冰淇淋、冻酸奶等, 还可装饰慕斯、半冷冻蛋糕Semifreddi等多种糕点。



编号:	产品	包装	认证
19906	Mou牛奶焦糖淋酱	1千克/瓶, 6瓶(6千克)	GF POF K

脆皮酱 PREGEL脆皮装饰酱

脆皮酱是一种可以均匀包裹冰淇淋棒、饼干、水果串、冰淇淋果仁糖等等的脆壳: 在合适的温度下, 它的外皮口感爽滑酥脆。



编号:	产品	包装	认证
90602	巧克力脆皮酱	3千克/桶, 2桶(6千克)	GF V POF H
90412	咖啡脆皮酱	3千克/桶, 2桶(6千克)	GF POF H
90702	草莓脆皮酱	3千克/桶, 2桶(6千克)	GF POF H
90822	柠檬脆皮酱	3千克/桶, 2桶(6千克)	GF POF H
21732	开心果脆皮酱	3千克/桶, 2桶(6千克)	GF POF H

脆巧碎装饰酱

脆巧碎装饰酱由精选可可豆制成, 在冰淇淋表面形成一层又薄又脆的美味巧克力; 非常适合装饰整个冰淇淋桶和单个冰淇淋杯。



编号:	产品	包装	认证
26502	脆巧碎装饰酱	5千克/桶, 2桶(10千克)	GF V POF H K
26506	轻薄酥脆 巧克力口味。	0.9千克/瓶, 6瓶(5.4千克)	



GRANITE 格兰尼它冰糕

格兰尼它冰糕是适合各个年龄段消费者的选择, 清新诱人, 是夏天解暑的标志性产品。

格兰尼它冰糕是世界知名产品, 也是意大利传统的一部分, PreGel 提供多种口味, 让味蕾充满即时的愉悦感。

速成格兰尼它冰糕产品

速成格兰尼它冰糕系列由一系列产品组成，只需添加水（或牛奶、取决于配方），在很短的时间内制作出品质优良、清爽的格兰尼它冰糕。



编号:	产品	用量	包装	认证
在酱料中 干果的比例很高，是将传统的“西西里”格兰尼它冰糕储存在冰柜中的理想选择。				
97352	杏仁 酱料产品，适合制作奶油状的传统杏仁西西里格兰尼它冰糕。	每升水加500克	3千克/桶，2桶（6千克）	GF POF
97252	开心果 酱料产品，适合制作奶油状的传统开心果西西里格兰尼它冰糕。	每升水加500克	3千克/桶，2桶（6千克）	GF POF



YOGGI-酸奶

1985年, PreGel推出了世界上具有变革意义的酸奶口味的冰淇淋—Yoggi。

PreGel的酸奶冰淇淋诞生于创始人卢西奥·拉博尼的洞察力,并在深入研究的基础上发展起来。PreGel的酸奶冰淇淋改变了手工冰淇淋市场,立即在展示柜中与传统口味冰淇淋并肩占据了一席之地。

几年后,软质**酸奶冰淇淋**的推出催生了一个新系列,促使大型国际酸奶连锁店的扩张,以及世界各地数以千计的独立零售商。

PreGel酸奶冰淇淋经过35年的创制,凭借其特有的、无与伦比的口感,继续在国际舞台上占有一席之地。

YOGGI 酸奶世界

如今, Yoggi 酸奶已经成为一个产品系列, 专注于其特有的口味: 从手工冰淇淋、软质冰淇淋, 到刨冰和奶昔, 再到富含益生菌或甜菊糖的产品, 再到美味的糕点, 在上述领域它已被广泛应用。



编号:	产品	用量	包装	认证
04808	软质酸奶基底粉 PreGel软质冰淇淋版, 具有酸奶的特有风味。	每升牛奶+酸奶加320克	1.6千克/包, 8包 (12.8千克)	GF, POF, H, K
04204	酸奶调味粉 PreGel正宗酸奶冰淇淋的标志性和无可比拟的低温产品	每千克混合物加30-50克	1.5千克/包, 4包 (6千克)	GF, POF, H, K
04224	含益生菌酸奶粉 PreGel原味酸奶富含益生菌。	每千克混合物加30-50克	1.5千克/包, 4包 (6千克)	GF, V, POF, H, K
49901	酸奶(酸)底粉 低脂酸奶口感清新, 略带酸味。	每升脱脂牛奶加270克 或 每升脱脂牛奶+脱脂酸奶加270克	1.08千克/包, 12包 (12.96千克)	GF, POF, H, K
21081	轻质酸奶 & 甜菊糖底粉 完整的酸奶调味粉, 含甜菊糖以增加甜度, 富含纤维。	硬冰: 每升脱脂牛奶加370克	1.11千克/包, 12包 (13.32千克)	GF, POF, K
		软冰: 每升脱脂牛奶加315克		
13321	希腊酸奶底粉 浓郁的希腊酸奶风味。	硬冰: 每升牛奶加400克	1.6千克/包, 8包 (12.8千克)	GF, H
		软冰: 每升牛奶+酸奶加320克		
85451	凯菲尔 凯菲尔的原汁原味: 东欧典型的发酵饮品口味。	硬冰: 400克/每升牛奶	1.2千克/包, 10包(12千克)	GF, POF
		软冰: 340克/每升牛奶		



企鵝系列

企鵝皮諾是以創紀錄的時間進入歷史的PreGel品牌。

各種配料間的搭配和諧，給了企鵝皮諾產品一個真正的、豐富的和完整的味道。

企鵝皮諾是一種即使在零下溫度中也能保持柔軟的奶油醬，不要限制你的想象力！

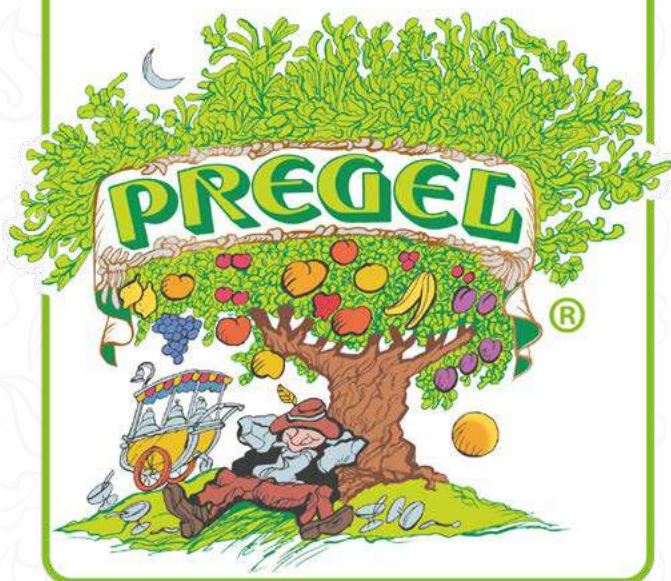
企鹅系列装饰酱

企鹅皮诺卓越的产品, 诞生于2010年, 已经成为世界各地冰淇淋店橱窗里的标志性产品, 它是一种软质奶油装饰酱, 其特点是无与伦比的丝滑质地, 即使在零下的温度下也保持良好。企鹅皮诺非凡的一致性和无可挑剔的风味使其成为一款多功能产品, 适用于上千种不同的应用方式, 并能够应用于原创的创作, 而不仅仅用于冰淇淋店。企鹅皮诺允许您尝试并提出原创食谱及原汁原味。



编号:	产品	包装	认证
46452	企鹅开心果酱 顺滑的奶油, 带有甜甜的开心果味。	3千克/桶, 2桶 (6千克)	GF POF H

PreGel



查看我们所有的
冰淇淋产品



infochina@pregel.com