

Oferta handlowa

DYLEX



DYLEX

tel./fax 91 577 03 21

e-mail: biuro@dylex.com.pl

www.dylex.com.pl

Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe Spółka Jawna
Zbigniew Ledwa, Anna Dylak, Ireneusz Dylak

73-110 Stargard, ul. Gdyńska 28B
NIP: 854-10-11-491

PRODUCENT KONCENTRATÓW DO LODÓW,
GOFRÓW, ORAZ POLEW ZASTYGAJĄCYCH

ALASKA

Alaska 1

KONCENTRAT LODÓW W PROSZKU
- LODY STANDARD

Oferujemy następujące smaki:

- Śmietankowe
- Waniliowe
- Czekoladowe
- Truskawkowe
- Brzoskwiniowe
- Wiśniowe
- Jabłkowe
- Toffee
- Malinowe
- Jagodowe
- Cytrynowe
- Kaktusowe

NOWOŚCI:

- Śmietankowo-karmelowe
- Mango
- Maracuja

ZASTOSOWANIE:

Koncentrat Lodów ALASKA 1 przeznaczony jest do produkcji tzw. lodów miękkich, w automatach o grawitacyjnym spływie masy lodowej nie posiadających pompy.



Alaska 3

KONCENTRAT LODÓW W PROSZKU
- LODY LUKSUSOWE

Oferujemy następujące smaki:

- Śmietankowe
- Waniliowe
- Czekoladowe
- Truskawkowe
- Brzoskwiniowe
- Wiśniowe
- Cytrynowe
- Jabłkowe
- Toffee
- Malinowe
- Jagodowe
- Kaktusowe

NOWOŚCI:

- Śmietankowo-karmelowe
- Mango
- Maracuja

ZASTOSOWANIE:

Koncentrat Lodów ALASKA 3 przeznaczony jest do produkcji tzw. lodów miękkich, które są bardzo kremowe oraz napowietrzane.

Koncentrat nadaje się do automatów z pompami typu: Taylor, Electro-freeze, Carpigiani.





Alaska 5

KONCENTRAT LODÓW W PROSZKU
- LODY AMERYKAŃSKIE KRĘCONE - „ŚWIDERKI”

Oferujemy następujące smaki:

- Śmietankowo - karmelowe
- Śmietankowo- waniliowe
 - Czekoladowe
 - Truskawkowe
 - Jagodowe
 - Jabłkowe

NOWOŚĆ:

- Mango - maracuja

ZALETY KONCENTRATU:

koncentrat Lodów ALASKA 5 charakteryzuje się wspaniałym smakiem i aromatem. Dzięki odpowiednio dobranym aromatom lody mają specyficzny i niepowtarzalny smak lodów śmietankowych z delikatną nutą wanilii oraz karmelu. Gładka struktura masy lodowej pozwala na odpowiednie „nakręcenie” loda na wafel, co nadaje niepowtarzalny efekt „świderka”.

ZASTOSOWANIE:

koncentrat Lodów ALASKA 5 przeznaczony jest do produkcji tzw. lodów amerykańskich, które w odróżnieniu od tradycyjnych lodów typu „soft” charakteryzują się tym, że są nienapowietrzone, twarde i bardzo zimne.

Możliwość mrożenia masy lodowej w bardzo niskich temperaturach (nawet do -10 °C).

Alaska 4

KONCENTRAT LODÓW W PROSZKU
- LODY LUKSUSOWE WERSJA EKONOMICZNA

ZASTOSOWANIE:

Koncentrat lodów ALASKA 4 przeznaczony jest do produkcji tzw. lodów miękkich, które są bardzo kremowe i napowietrzane.

Zaletą tego koncentratu jest zwiększona wydajność; dozowanie 1:3.

Alaska 4 produkowana jest w jednym smaku - śmietankowym.

Gofry biszkoptowe

Koncentrat proszku gofrowego posiada w swoim składzie komponenty zapobiegające przylepianiu się ciasta do gofrownicy.

Gofry są kruche i aromatyczne.

Koncentrat pakowany jest w 5 kg worki zbiorcze.

Shake

NAPÓJ LODOWY

ZASTOSOWANIE:

koncentrat Shake przeznaczony jest do produkcji napoju lodowego. Shake oferujemy w smaku śmietankowo-waniliowym.

Proszek pakowany jest w 3 kg opakowania jednostkowe.

Dozowanie: 1 kg proszku na 3 litry wody.



Baza do lodów gałkowych w kwietach

Baza do lodów mlecznych jest gotową mieszanką do produkcji lodów gałkowych.

Baza nadaje się do pasteryzacji.

Doskonała do lodów wysoko wypiętrzonych w witrynie.

Dozowanie: 1 kg proszku/ 2 l wody.

Polewy zastygające Alaska

Szeroka gama smakowa i kolorystyczna polew zastygających zdecydowanie uatrakcyjnią sprzedaż lodów.

Polewy pakowane są w 1 kg wiaderka plastikowe.

Polewy należy roztopiać stopniowo

w Bumarze i nie przekraczać temperatury 30 °C.

ZASTOSOWANIE:

Polewy zastygające ALASKA stosowane są do ozdabiania lodów w ciekłą, chrupiącą warstwę czekolady.

Oferujemy następujące smaki:

- Czekoladowe
- Toffee
- Truskawkowe
- Wiśniowe
- Malinowe
- Cytrynowe
- Jabłkowe
- Jagodowe
- Ocean
- Orzechowo
- kakaowe

NOWOŚĆ:

- Pomarańczowe

Posypka strzelająca

Wielokolorowa, wielosmakowa posypka do lodów, która po zetknięciu z wilgotnym lodem daje efekt „strzelania”.

Super atrakcja dla dzieci i dorosłych.

Posypka pakowana jest w 0,25 kg pojemniki, które pełnią funkcję jednorazowego dozownika.

Posypka strzelająca jest produktem silnie higroskopijnym, więc dla uniknięcia zbrzylenia należy przechowywać ją w szczelnie zamkniętym pojemniczku.



INSTRUKCJA WYTWARZANIA LODÓW GOTOWYCH Z MIESZANKI „ALASKA”

Na workach zbiorczych oraz jednostkowych znajduje się etykieta określająca proporcje dozowania wody i koncentratu proszku lodowego.

Do odpowiedniego pojemnika wlać ustaloną porcję zimnej wody zdatnej do spożycia i mieszając wprowadzić koncentrat proszku lodowego.

Masę dokładnie wymieszać stosując odpowiedni mieszalnik elektryczny z regulacją obrotów (np. wiertarka), nie ubijać masy lodowej.

W celu dokładnego rozpuszczenia wszystkich składników masa lodowa powinna dojrzewać w lodówce przez okres:

Alaska 1,3, i 4 (softy) - minimum 20 minut

Alaska 5 (świderki) - minimum 2 godziny

Przed waniem masy lodowej do zbiornika automatu do lodów należy masę przemieszać i wlewać cedząc przez sito.

Mieszanka lodowa może być przechowywana w lodówce, chłodziarce lub zbiorniku chłodniczym automatu do lodów przez okres 72 godziny w temperaturze od +2 do +5 °C.

Optymalna temperatura dla świderków to +4 °C.

Gotowe lody dozowane na wafel powinny osiągać temperaturę:

Od -6 °C do - 8 °C dla softów

Od -8 °C do - 10 °C dla świderków

Każdy automat do lodów przed uruchomieniem produkcji , powinien być zgodnie z instrukcją obsługi wyregulowany w zakresie osiągnięcia właściwych temperatur mrożenia i przechowywania mieszanki lodowej przez wykwalifikowany serwis.

PROPORCJE WODY I KONCENTRATU PROSZKU LODOWEGO:

Alaska 1,3 i 5 pakowane w woreczki 2 kg
2 kg proszku rozprowadzić w 4 l wody

Alaska 1,3 i 5 pakowane w woreczki 5 kg
5 kg proszku rozprowadzić w 10 l wody

Alaska 4 pakowane w woreczki 2 kg
2 kg proszku rozprowadzić w 6 l wody

O firmie

Firma DYLEX powstała w 1990 r.

Założycielem firmy jest Zbigniew Ledwa.

Siedziba zakładu mieści się w Stargardzie przy ul. Gdyńskiej 28 B.

Na początku działalności produkowane były dwa rodzaje koncentratów lodów w proszku- Lody Luksusowe oraz Lody Standard.

Nieustanne doskonalenie jakości naszych produktów i wychodząc naprzeciw oczekiwaniom Klienta asortyment koncentratów sukcesywnie się powiększał.

W chwili obecnej produkowanych jest 5 rodzajów koncentratów lodów w proszku w szerokiej palecie smakowej (w zależności od wymagań Klienta oraz posiadanych automatów lodowych), polew zastygających w szerokiej gamie kolorystycznej i smakowej oraz gofrów biszkoptowych.

Dzisiaj Wytwórnia Koncentratów DYLEX to jeden z największych producentów Koncentratów lodów w proszku w kraju.

Produkujemy Koncentraty lodów w proszku o najwyższej jakości i do wszystkich automatów lodowych.

Współpracujemy z wieloma hurtowniami w całej Polsce m.in. : SOFOREK, TOMMORS, PIWOWAR, GOTSZLIK, MARCO, ANEX, SMAKOSZ, WAFLEX.

DYLEX Sp. Jawna ZAPRASZA DO WSPÓŁPRACY

