P.P.H. DYLEX® POLAND Sp.j.

OFERTA HANDLOWA

30 LAT DOŚWIADCZENIA 1992-2022

Producent koncentratów do lodów, gofrów, oraz polew zastygających Alaska

ALASKA 1

KONCENTRAT LODÓW W PROSZKU - LODY STANDARD

Oferujemy następujące smaki:

- Śmietankowo-karmelowe
- Śmietankowe
- Waniliowe
- Czekoladowe
- Truskawkowe
- Brzoskwiniowe
- Wiśniowe
- Jabłkowe
- Toffee
- Malinowe
- Jagodowe
- Cytrynowe
- Kaktusowe
- Mango
- Maracuja

NOWOŚĆ:

- Guma balonowa
- Czerwona pomarańcza

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:

- Śmietankowo-karmelowe
- Śmietankowe
- Waniliowe
- Czekoladowe
- Truskawkowe
- Brzoskwiniowe
- Wiśniowe
- Cytrynowe
- Jabłkowe
- Toffee
- Malinowe
- Jagodowe
- Kaktusowe
- Mango
- Maracuja

NOWOŚĆ:

- Guma balonowa
- Czerwona pomarańcza

ZASTOSOWANIE:

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

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
- Mango - maracuja
- Czekoladowe
- Truskawkowe
- Jagodowe
- Jabłkowe

NOWOŚĆ:

- Guma balonowa
- Mleczko skondensowane

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).

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 „ świederka".

BAZA DO LODÓW GAŁKOWYCH W KUWETACH

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/ 2,5 l wody.

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.

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 zbrylenia należy przechowywać ją w szczelnie zamkniętym pojemniczku.

POLEWY ZASTYGAJĄCE ALASKA

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

Polewy pakowane są w 1 kg wiaderka plastikowe.

Polewy należy roztapiać stopniowo w Bemarze i nie przekraczać temperatury 30 °C.

ZASTOSOWANIE:

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

Oferujemy następujące smaki:

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

NOWOŚĆ:

- Pomarańczowe

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 i 3 (softy) - minimum 20 minut

Alaska 5 (świderki) - minimum 2 godziny

Przed wlaniem 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

30 LAT DOŚWIADCZENIA 1992-2022

Firma DYLEX powstała na początku lat 90-tych i od 1992 roku, jako spółka rodzinna, rozpoczęła produkcję koncentratów proszku lodowego.
Założyciel firmy – Pan Zbigniew Ledwa swoją ciężką pracą, zaangażowaniem i inwencją własną stworzył liczące się na rynku polskim koncentraty lodowe, które na przestrzeni 30 lat nieznacznie zmienione sprzedają się do chwili obecnej.
Od samego początku wiodącym założeniem firmy było budowanie marki DYLEX w oparciu o jakość i smak lodów, zadowolenie Klienta oraz wyznaczenie nowych trendów lodziarskich.
Założyciel Firmy jako prekursor na naszym rynku opracował kremowe lody luksusowe oraz lody świderki o nowatorskim smaku karmelka.
Lody te, pod nazwą ALASKA, od wielu lat cieszą się niezmienną popularnością wśród smakoszy lodów.
Firma DYLEX, jeden z największych producentów proszku lodowego – z okazji swojego Jubileuszu 30-lecia pragnie podziękować swoim Klientom oraz Partnerom Handlowym za dotychczasową współpracę i życzy dalszych owocnych sukcesów.
Zarząd i Pracownicy DYLEX P.PH Sp. Jawna

P.P.H. DYLEX® POLAND Sp.j.

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