



Pekarstvo



Poslastičarstvo



Sladoledi



Mesarstvo



Vinarstvo



3 DREIDOPPEL VARIJACIJE ZA PUNJENJE TORTI



KARAMEL PASTA

Proizvodi	IREKS
Webshop šifra	0925
Pakovanje	5 kg
VPC/kg	1.200 RSD
MPC/kg	1.440 RSD



KOKOS PASTA

Proizvodi	IREKS
Webshop šifra	0913
Pakovanje	5 kg
VPC/kg	1.700 RSD
MPC/kg	2.040 RSD



LEŠNIK PASTA

Proizvodi	IREKS
Webshop šifra	0943
Pakovanje	5 kg
VPC/kg	2.950 RSD
MPC/kg	3.540 RSD



ORAH PASTA

Proizvodi	IREKS
Webshop šifra	0927
Pakovanje	5 kg
VPC/kg	2.650 RSD
MPC/kg	3.180 RSD



PISTACIJA PASTA

Proizvodi	IREKS
Webshop šifra	0928
Pakovanje	1 kg
VPC/kg	5.900 RSD
MPC/kg	7.080 RSD



VANILA PASTA

Proizvodi	IREKS
Webshop šifra	0932
Pakovanje	1 kg
VPC/kg	1.900 RSD
MPC/kg	2.280 RSD



BELA KREMA

Proizvodi	IREKS
Webshop šifra	0852
Pakovanje	12,5 kg
VPC*/kg	625 RSD
MPC*/kg:	750 RSD



MELLA WHIP

Proizvodi	IREKS
Webshop šifra	0853
Pakovanje	1 lit
VPC/lit	230 RSD
MPC/lit	276 RSD



LUBECA WHITE CHOCOLATE

Proizvodi	IREKS
Webshop šifra	0844
Pakovanje	2,5 kg
VPC/kg	830 RSD
MPC/kg	996 RSD

* VPC - Veleprodajna cena, ne sadrži PDV – *MPC - Maloprodajna cena, sa uračunatim 20% PDV

BISCUIT MIX SOFT

smeša za izradu sočnog • biskvita

Proizvod sadrži jaja u prahu.

• piškote

• patišpanja



PREDLOG RECEPTA ZA PIŠKOTU (PATIŠPANJ)

1 kg BISCUIT MIX SOFT + 0,6 lit. vode

PREDLOG RECEPTA ZA ROLADU

1 kg BISCUIT MIX SOFT
+ 0,75 lit. vode



Doziranje: 100%

Priprema: mutiti 3-4 minuta i peći na 180–210 °C,
dok ne dobije željenu boju (u zavisnosti od debljine)

Pakovanje: 12,5 kg u papirnoj vreći

Cena VPC/kg: 594,00 RSD

Cena MPC/kg: 712,80 RSD

* VPC - Veleprodajna cena, ne sadrži PDV

* MPC - Maloprodajna cena, sa uračunatim 20% PDV

KARAMEL KREMA

- IREKS BELA KREMA
- LUBECA WHITE CHOKO 33
- GELATOP KARAMEL PASTA

PRIPREMA KREME

Materijal	Količina
BELA KREMA	0,630 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	1,000 kg
KARAMEL PASTE	0,400 kg
WHITE CHOKO 33	0,500 kg
Voda,oko	1,300 l
Ukupna masa	3,830 kg

Vreme mućenja: 3-5 min
Temperatura vode: 3-5 °C



OPIS

BELA KREMA smeša sigurna je u brzoj pripremi i izradi kreme za punjenje i filovanje postupkom bez kuvanja. Može se vrlo uspešno koristiti kao osnovna krema za izradu torti, komadnih i drugih kremastih kolača, a mogućnost kombinovanja s drugim sastojcima (mleko, pavlaka, biljni šlag, maslac, likeri, itd.) čine kremu ukusno bogatijom u širokom spektru asortimana raznih kolača.

UPUTSTVO ZA RAD

BELA KREMA smešu, slatku pavlaku i hladnu vodu mešati zajedno oko 3 minuta u mikseru ili planetarnoj mesilici dok krema ne postane glatka. U umućenu kremu dodati otopljenu belu čokoladu, karamel pastu i sve dobro sjediniti. Tako izrađenom kremom odmah se mogu pripremati razni kolači. A po potrebi može se dodatno učvrstiti sa COMPLET NEUTRAL stabilizatorom.



KOKOS KREMA

- IREKS BELA KREMA
- LUBECA WHITE CHOKO 33
- GELATOP KOKOS PASTA

PRIPREMA KREME

Materijal	Količina
BELA KREMA	0,630 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	1,000 kg
GELATOP KOKOS	0,400 kg
WHITE CHOKO 33	0,500 kg
Voda,oko	1,300 l
Ukupna masa	3,830 kg

Vreme mućenja: 3-5 min
Temperatura vode: 3-5 °C



OPIS

BELA KREMA smeša sigurna je u brzoj pripremi i izradi kreme za punjenje i filovanje postupkom bez kuvanja. Može se vrlo uspešno koristiti kao osnovna krema za izradu torti, komadnih i drugih kremastih kolača, a mogućnost kombinovanja s drugim sastojcima (mleko, pavlaka, biljni šlag, maslac, likeri, itd.) čine kremu ukusno bogatijom u širokom spektru asortimana raznih kolača.

UPUTSTVO ZA RAD

BELA KREMA smešu, slatku pavlaku i hladnu vodu mešati zajedno oko 3 minuta u mikseru ili planetarnoj mesilici dok krema ne postane glatka. U umućenu kremu dodati otopljenu belu čokoladu i kokos pastu, i sve dobro sjediniti. Tako izrađenom kremom odmah se mogu pripremati razni kolači. A po potrebi može se dodatno učvrstiti sa COMPLET NEUTRAL stabilizatorom.



LEŠNIK KREMA

- IREKS BELA KREMA
- LUBECA WHITE CHOKO 33
- GELATOP LEŠNIK PASTA

PRIPREMA KREME

Materijal	Količina
BELA KREMA	0,630 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	1,000 kg
GELATOP LEŠNIK	0,250 kg
WHITE CHOKO 33	0,500 kg
Voda,oko	1,300 l
Ukupna masa	3,680 kg

Vreme mućenja: 3-5 min
Temperatura vode: 3-5 °C



OPIS

BELA KREMA smeša sigurna je u brzoj pripremi i izradi kreme za punjenje i filovanje postupkom bez kuvanja. Može se vrlo uspešno koristiti kao osnovna krema za izradu torti, komadnih i drugih kremastih kolača, a mogućnost kombinovanja s drugim sastojcima (mleko, pavlaka, biljni šlag, maslac, likeri, itd.) čine kremu ukusno bogatijom u širokom spektru asortimana raznih kolača.

UPUTSTVO ZA RAD

BELA KREMA smešu, slatku pavlaku i hladnu vodu mešati zajedno oko 3 minuta u mikseru ili planetarnoj mesilici dok krema ne postane glatka. U umućenu kremu dodati otopljenu belu čokoladu, lešnik pastu i sve dobro sjediniti. Tako izrađenom kremom odmah se mogu pripremati razni kolači. A po potrebi može se dodatno učvrstiti sa COMPLET NEUTRAL stabilizatorom.



ORAH KREMA

- IREKS BELA KREMA
- LUBECA WHITE CHOKO 33
- GELATOP ORAH PASTA

PRIPREMA KREME

Materijal	Količina
BELA KREMA	0,630 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	1,000 kg
GELATOP ORAH	0,300 kg
WHITE CHOKO 33	0,500 kg
Voda,oko	1,300 l
Ukupna masa	3,730 kg

Vreme mućenja: 3-5 min
Temperatura vode: 3-5 °C



OPIS

BELA KREMA smeša sigurna je u brzoj pripremi i izradi kreme za punjenje i filovanje postupkom bez kuvanja. Može se vrlo uspešno koristiti kao osnovna krema za izradu torti, komadnih i drugih kremastih kolača, a mogućnost kombinovanja s drugim sastojcima (mleko, pavlaka, biljni šlag, maslac, likeri, itd.) čine kremu ukusno bogatijom u širokom spektru asortimana raznih kolača.

UPUTSTVO ZA RAD

BELA KREMA smešu, slatku pavlaku i hladnu vodu mešati zajedno oko 3 minuta u mikseru ili planetarnoj mesilici dok krema ne postane glatka. U umućenu kremu dodati otopljenu belu čokoladu, orah pastu i sve dobro sjediniti. Tako izrađenom kremom odmah se mogu pripremati razni kolači. A po potrebi može se dodatno učvrstiti sa COMPLET NEUTRAL stabilizatorom.



PISTACIJA KREMA

- IREKS BELA KREMA
- LUBECA WHITE CHOKO 33
- GELATOP PISTACIJA PASTA

PRIPREMA KREME

Materijal	Količina
BELA KREMA	0,630 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	1,000 kg
PASTAROM PISTAČI	0,300 kg
WHITE CHOKO 33	0,500 kg
Voda,oko	1,300 l
Ukupna masa	3,730 kg

Vreme mućenja: 3-5 min
Temperatura vode: 3-5 °C



OPIS

BELA KREMA smeša sigurna je u brzoj pripremi i izradi kreme za punjenje i filovanje postupkom bez kuvanja. Može se vrlo uspešno koristiti kao osnovna krema za izradu torti, komadnih i drugih kremastih kolača, a mogućnost kombinovanja s drugim sastojcima (mleko, pavlaka, biljni šlag, maslac, likeri, itd.) čine kremu ukusno bogatijom u širokom spektru asortimana raznih kolača.

UPUTSTVO ZA RAD

BELA KREMA smešu, slatku pavlaku i hladnu vodu mešati zajedno oko 3 minuta u mikseru ili planetarnoj mesilici dok krema ne postane glatka. U umućenu kremu dodati otopljenu belu čokoladu, pistacija pastu i sve dobro sjediniti. Tako izrađenom kremom odmah se mogu pripremati razni kolači. A po potrebi može se dodatno učvrstiti sa COMPLET NEUTRAL stabilizatorom.



VANILA KREMA

- IREKS BELA KREMA
- LUBECA WHITE CHOKO 33
- GELATOP VANILA PASTA

PRIPREMA KREME

Materijal	Količina
BELA KREMA	0,630 kg
MELLA WHIP slatka pavlaka	1,000 kg
GELATOP VANILA	0,100 kg
WHITE CHOKO 33	0,500 kg
Voda,oko	1,300 l
Ukupna masa	3,530 kg

Vreme mućenja: 3-5 min
Temperatura vode: 3-5 °C



OPIS

BELA KREMA smeša sigurna je u brzoj pripremi i izradi kreme za punjenje i filovanje postupkom bez kuvanja. Može se vrlo uspešno koristiti kao osnovna krema za izradu torti, komadnih i drugih kremastih kolača, a mogućnost kombinovanja s drugim sastojcima (mleko, pavlaka, biljni šlag, maslac, likeri, itd.) čine kremu ukusno bogatijom u širokom spektru asortimana raznih kolača.

UPUTSTVO ZA RAD

BELA KREMA smešu, slatku pavlaku i hladnu vodu mešati zajedno oko 3 minuta u mikseru ili planetarnoj mesilici dok krema ne postane glatka. U umućenu kremu dodati otopljenu belu čokoladu, vanila pastu i sve dobro sjediniti. Tako izrađenom kremom odmah se mogu pripremati razni kolači. A po potrebi može se dodatno učvrstiti sa COMPLET NEUTRAL stabilizatorom.



SOPRO DOO ZA PROIZVODNJU, PROMET I USLUGE
Somborski put 23, 24000 Subotica, R. Srbija
Tel: 024/ 524 525 i 024/ 533 573
Radno vreme • Ponedeljak-petak: 8-16č • Subota: 8-13č

PIB: 101748239
MB: 08280932
Email: office@sopro.co.rs
Webshop: www.sopro.co.rs

Referent prodaje:
Kiš Klaudio 065/ 510 34 35