

**Gelatico**

**ОБОРУДОВАНИЕ  
СМЕСИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО  
АКСЕССУАРЫ**



# О КОМПАНИИ

Джелатико – одно из направлений компании **Техника+** по производству смесей для мягкого мороженого и замороженных десертов. На сегодняшний день мы производим более **50 вкусов** мороженого и слаша. Начиная от классики – сливочный пломбир, ванильное, клубничное и шоколадное, до любимых тропических вкусов манго, маракуйя, а также любимый детьми вкус БаблГам. Линейка вкусов и виды смесей постоянно расширяется.

Более 20 лет нашими партнерами являются кафе, кондитерские производства, сегменты HoReCa, кинотеатры, цирки и парки развлечений.

Разрабатываем также индивидуальные рецептуры в рамках контрактов СТМ.

У нас вы найдете всё, что необходимо для производства сладкого десерта: от фризера до рожка!



OUR ADVANTAGES

# НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



21 год на рынке  
HORECA



Современное  
производство



Гарантия на всё  
оборудование:  
12 месяцев



Бесплатные консультации  
по сырью и оборудованию  
даже не нашим клиентам



Авторская уникальная  
рецептура на натуральных  
ингредиентах



Собственные склады  
и дистрибьюторы во всех  
крупных регионах



Сделано в РФ



Сертифицированный  
товар

# О СМЕСИ GELATICO

Смеси ТМ «Gelatico» предназначены для приготовления мягкого мороженого, ролл мороженого, замороженных йогуртов, джелато и молочных коктейлей.

- Уникальная рецептура, выраженный вкус, без посторонних химических привкусов;
- Подходят для любых фризеров и видов мороженого;
- Взбиваемость до 100%, низкое пенообразование и загустение;
- Разводятся жидкостями в любом сочетании (молоко, йогурт, вода, сок, нектар, газировка);
- Отличный и яркий вкус даже при разведении водой;
- Уникальная FIT линейка без сахара и с йогуртовым порошком.

## Упаковка:

плотный металлизированный брендированный пакет 1 кг.  
Фасовка в коробки по 10 кг.



# О СМЕСИ GELATICO

Для приготовления вышеперечисленных десертов требуется специальное оборудование:

фризер для мороженого и йогуртов;



батч-фризер для джелато;



специальный фризер для ролл-мороженого;



фризер или миксер для коктейлей.



# НАШИ ВОЗМОЖНОСТИ

## Почему вам выгодно работать с нами



Бесплатно предоставим образцы до 3 кг.



Упростим процесс ваших закупок: заменим сразу несколько поставщиков



Подберём специальную рецептуру для вашего оборудования.



Поможем открыть свою торговую точку «под ключ»: подберём комплект оборудования и сырья.



Мы можем предложить цены гораздо ниже конкурентов.



Гибкая система скидок для постоянных клиентов.



Рассчитаем окупаемость.



Доставим товар в любую точку РФ и СНГ транспортной компанией.

# ПОТРЕБИТЕЛИ

Для кого интересны наши смеси?

1

Владельцы кафе, столовые, островки и фудкорты в торговых центрах, глобальные и локальные сетевые.

2

Заведения HORECA, гостиницы, кофейни, заправки, франшизы по мороженому и сходным товарам.

3

Сезонные предприниматели в южных городах и странах, точки на побережье и в местах отдыха.

4

Оптовики и дистрибьюторы сегмента HORECA.



# ЛИНЕЙКА ВКУСОВ

## ЛИНЕЙКА «PRO»

Премиальная линейка  
без растительных жиров



Это мороженое на основе натурального качественного сухого молока, без добавления растительных жиров. Из одного кг получается до **3.5 кг** мороженого или до **5 л** коктейля (без учета взбития).

## РАЗВЕДЕНИЕ:

**МОРОЖЕНОЕ**  
1 кг / 2.5 л

**КОКТЕЙЛИ:**  
1 кг / 4 л

## ВКУСЫ:

- баблгам
- клубника со сливками
- пломбир
- банан
- крем-брюле
- сливочный пломбир
- ванильный пломбир
- манго
- солёная карамель
- вишня
- молочный шоколад
- фисташка

✦ Линейка  
вкусов будет  
расширяться





# ЛИНЕЙКА ВКУСОВ

## ЛИНЕЙКА «SOFT»

Премиальная линейка  
с натуральным составом



Специально разработанные смеси с добавлением высококачественных натуральных заменителей молочного жира. Из одного кг получается до **4 кг** мороженого или до **6 л** коктейля (без учета взбития).

## РАЗВЕДЕНИЕ:

**МОРОЖЕНОЕ**  
1 кг / 3 л

**КОКТЕЙЛИ:**  
1 кг / 5 л

## ВКУСЫ:

- баблгам
- банан
- ванильный пломбир
- вишня
- клубника со сливками
- крем-брюле
- манго
- молочный шоколад
- пломбир
- фисташка

✦ Линейка  
вкусов будет  
расширяться



# ЛИНЕЙКА ВКУСОВ

## ЛИНЕЙКА «FIT»

Премиальная линейка  
без жиров и сахара



Мороженое и йогурты в этой премиальной линейке созданы по уникальной рецептуре без применения сахара и растительных жиров. Из одного кг получается до **3.5 кг** мороженого или йогурта или до **5 л** коктейля (без учета взбития).

## РАЗВЕДЕНИЕ:

**МОРОЖЕНОЕ**  
1 кг / 2.5 л

**КОКТЕЙЛИ:**  
1 кг / 4 л

## ВКУСЫ:

- вишнёвый йогурт
- йогурт-гурман
- греческий йогурт
- пломбир «FIT»



# ЛИНЕЙКА ВКУСОВ

## ЛИНЕЙКА «EXTRA»

Премиальная линейка с заменителем молочного жира

EXTRA

Смеси, созданные по уникальной рецептуре, позволяющей сохранить премиальное качество мороженого не смотря на присутствие в составе качественных ЗМЖ. Самая низкая себестоимость порции мороженого и коктейля! Из одного кг получается до **4 кг** мороженого или до **6 л** коктейля (без учета взбития).

### РАЗВЕДЕНИЕ:

**МОРОЖЕНОЕ**  
1 кг / 3 л

**КОКТЕЙЛИ:**  
1 кг / 5 л

### ВКУСЫ:

- баблгам
- клубника со сливками
- молочный шоколад
- ванильный пломбир
- крем-брюле
- пломбир
- вишня
- манго
- фисташка

✦ Линейка вкусов будет расширяться



# ЛИНЕЙКА ВКУСОВ

## ЛИНЕЙКА «SHAKE»

Смеси для приготовления  
молочных коктейлей



Уникальная, не имеющая аналогов на рынке смесь без ЗМЖ для приготовления молочного коктейля! Позволяет приготовить насыщенный взбитый коктейль без использования мороженого и дорогостоящего оборудования. Для приготовления коктейля нужна только смесь, молоко и миксер. Из одного кг смеси получается до **9 л** взбитого коктейля.

## РАЗВЕДЕНИЕ:

### КОКТЕЙЛИ

1 кг / 5 л

## ВКУСЫ:

- ваниль
- клубника
- шоколад

✦ Линейка  
вкусов будет  
расширяться



# ЛИНЕЙКА ВКУСОВ

## ЛИНЕЙКА «SLUSH»

Смеси для приготовления  
фруктового льда



Смеси для приготовления фруктового льда  
«SLUSH» в граниторе. Из **1 кг** смеси получается  
до **8 л** фруктового льда.

## РАЗВЕДЕНИЕ:

### ФРУКТОВЫЙ ЛЁД

1 кг / 6-7 л

## ВКУСЫ:

- айс капучино
- банан
- голубая лагуна
- груша
- дыня
- клубника
- малина
- манго
- мохито
- пина колада
- тропический фрукт
- чёрная смородина

✦ Линейка  
вкусов будет  
расширяться



ГОЛУБАЯ ЛАГУНА

МАССА  
NETTO 1 КГ

SLUSH

Смесь для приготовления  
замороженных десертов «GELATICO»  
со вкусом «Голубая лагуна» арт. SLUSH

Состав: сахар-песок, загустители, дигидрофосфат  
ацетилсукциновой кислоты, лимонная кислота, регулятор  
кислотности лимонная кислота, антислеживатель  
диоксид кремния аморфный, ароматизатор Ваниль ган,  
консервант бензоат натрия, подсластитель аспартам, краситель  
синий блестящий. Содержит источник фолатов.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г (средние  
расчетные значения): белков - 0 г, жиров - 0 г, углеводов -  
95 г, 380 ккал/1600 кДж. Срок годности: 12 месяцев.  
Условия хранения: в сухом чистом проветриваемом помеще-  
нии, защищенном от воздействия прямых солнечных  
лучей, при температуре не выше 25°C и относительной влаж-  
ности воздуха не более 70% в герметично закрытой упаковке.  
Изготовитель: ООО «Элджи Фудс», 199503, Россия,  
г. Санкт-Петербург, с. Пискаревское, Красносельское шоссе,  
дом 14/28, лит. Д, офис 205, тел. +7 (812) 309 72 33,  
TU 10.82.23-010-0625620-2022 Дата изготовления:

Содержание одной  
упаковки сухой смеси  
(1кг) для приготовления  
замороженного десерта  
сладо развести в 6-7  
литрах воды размешать  
до растворения, залить  
готовый сироп в гранитор.



# СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО



**1** Развести смесь водой или молоком в пропорции, указанной на этикетке или в рекомендации.

**2** Перемешать, залить во фризер или миксер.

**3** Мороженое готовится от 5 до 20 минут в зависимости от оборудования, коктейль взбивается от 1 минуты.

Для усиления вкуса и придания вида можно использовать топпинги, сиропы посыпки.



Себестоимость готового мороженого в зависимости от веса порции, жидкости разведения, креманки и оборудования составляет **от 7 до 20 рублей!**



# ВОПРОС - ОТВЕТ

## ВОПРОСЫ ПО ДОСТАВКЕ И ЗАКАЗУ

? Как сделать заказ? Могу ли я сделать у вас заказ в выходной или праздничный день?

Да, вы можете сделать заказ по телефону, на нашем сайте или прислать его на нашу почту, в любой день, в том числе выходной и праздничный. Он будет обработан в порядке очерёдности в первый рабочий день после праздничного или выходного.

? Требуются ли специальные условия для хранения или транспортировки смесей?

Специальных условий, холодильников, рефрижераторов и т.п., для транспортировки и хранения смесей не требуется. Мы рекомендуем транспортировать и хранить смеси при окружающей температуре 5 – 25°C и влажности до 75%.

? Сколько я могу получить бесплатных образцов, максимальное количество?

Мы предоставляем бесплатно **до 3 кг** (три упаковки смесей) образцов. Если вам необходимо большее количество образцов, вы можете согласовать их покупку и доставку с вашим менеджером.

? Какие условия доставки вашей продукции, минимальный заказ?

Доставка осуществляется в любую точку мира транспортной компанией по выбору заказчика или мы подберём транспортную компанию сами, какая дешевле. Услуги доставки оплачивает покупатель. При заказе от 50 кг смесей мы доставим ваш заказ до вашей точки в СПб или до терминала транспортной компаний в СПб бесплатно. **Минимальный заказ: 10 кг** (одна коробка смесей).

? Какой срок отгрузки смеси с вашего склада при заказе?

В зависимости от наличия товара на складе, срок отгрузки может составлять от 1-го до 5-ти рабочих дней, с момента заказа.

# ВОПРОС - ОТВЕТ

## ВОПРОСЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СМЕСЕЙ

? **Чем можно разводить ваши смеси? Можно ли комбинировать жидкости для разведения?**

Наши смеси можно разводить любой пищевой жидкостью, в любом сочетании: вода, молоко, газированная вода, соки, нектары, безалкогольные и алкогольные напитки. Количество разведения указано в рекомендациях и на каждой упаковке продукта.

? **Какой срок годности смесей, могу ли я использовать смеси после истечения срока годности?**

Срок годности смесей 12 месяцев с даты изготовления. Мы не рекомендуем использование смеси по истечению её сроков годности. По истечению сроков годности изготовитель снимает с себя ответственность за качество и безопасность готового продукта.

? **Сколько хранится сухая смесь во вскрытом пакете?**

Срок годности смеси при вскрытии пакета и последующем его герметичном закрытии не меняется, но производитель несёт ответственность по срокам годности смеси только в заводской, герметично закрытой упаковке.

? **Обязательно ли нужно настаивать вашу смесь после её разведения?**

Любой производитель рекомендует настоять смесь после её разведения в течении 5-7 минут. Это необходимо для набухания и полного растворения сухих веществ, содержащихся в смеси. Однако, в случае необходимости, вы можете загрузить смесь во фризёр, сразу после её разведения. Смесь растворится во фризере во время её замораживания.

? **Сколько порций мороженого получается из 1 кг смеси?**

В зависимости от линейки смеси, используемого вами оборудования и жидкости разведения вы можете получить до пятидесяти с лишним порции мороженого 70г из одного килограмма сухой смеси.



# ВОПРОС - ОТВЕТ

## ВОПРОСЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СМЕСЕЙ

? Можно ли хранить слитую из фризера, размороженную смесь?

Можно, но только в холодильнике и в герметичной ёмкости. Специальных рекомендаций по срокам хранения такой смеси нет, но мы не рекомендуем хранить такую смесь более 12 часов. Как производитель мы не несём ответственности за качество смеси, при её хранении в разведённом виде после разморозки.

? Какая жирность у готового мороженого?

Жирность готового мороженого зависит от жидкости разведения смеси. Если разводить смесь молоком, то чем больше жирность молока, тем более жирное получится мороженое. При разведении водой жирность готового мороженого линейки «PRO» будет от 5%, линейки «SOFT» от 4%, линейки «FIT» от 4%.

? Какая себестоимость готового мороженого из ваших смесей?

Себестоимость порции готового мороженого зависит от линейки смеси, используемого вами оборудования и жидкости разведения. Минимальная себестоимость порции готового мороженого 70 г (без учёта стоимости тары), при разведении сухой смеси линейки «SOFT» водой составляет примерно 7 рублей.

? Как разведённая смесь переносит пастеризацию?

Наши смеси отлично переносят пастеризацию. Более того, после цикла пастеризации, как правило, вкусовые и органолептические свойства смеси улучшаются.

? Какой процент взбиваемости у ваших смесей?

В зависимости от линейки смеси, используемого вами оборудования и жидкости разведения взбиваемость смеси может достигать 95%.

# ВОПРОС - ОТВЕТ

## ВОПРОСЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СМЕСЕЙ

? Можно ли оставлять смесь во фризере на ночь?  
Как часто нужно мыть фризер?

Да, можно, но только при условии, если у вашего фризера есть режим ночного хранения или пастеризации смесей. Мы рекомендуем делать промывку фризера с ночным хранением не менее одного раза в двое суток, и фризеров с пастеризацией не менее 1 раза в 14 дней.

? Подходят ли ваши смеси для приготовления «жареного» (ролл) и закалённого мороженого?

Да, подходят. Нужно учитывать, что для приготовления таких видов мороженого требуется особое оборудование и собственная рецептура приготовления. Наши сотрудники готовы оказать вам бесплатную консультацию как по смесям, так и по подобному оборудованию.

? Сколько и как можно хранить разведённую смесь до заливки во фризере?

Мы рекомендуем использовать смесь сразу после её разведения. Если у вас возникла необходимость хранения смеси после её разведения, то по нормам СанПиН разведённую смесь необходимо хранить в холодильнике, в герметично закрытой ёмкости не более 18 часов. Производитель не несёт ответственности за качество смеси после её хранения не в оборудовании для приготовления продукта в разведённом виде.

? Линейки смесей «PRO» и «FIT» презентуются, как смеси на основе натурального сухого молока, однако в составе, на этикетке присутствует «растительный жир»

Смеси линеек «PRO» и «FIT» действительно изготовлены на основе натурального сухого молока. Растительный жир содержится лишь в незначительных количествах (менее 1%) в составе загустителей любых сухих смесей, о чём каждый производитель обязан указывать на упаковке и в спецификациях продукта.

# ВОПРОС - ОТВЕТ

## ПРОЧИЕ ВОПРОСЫ

? **Есть ли в вашем каталоге продукции аналоги смесей конкурентов: «Лайт», «Щербет», «Стандарт»?**

Нет, мы производим только высококачественный продукт. Как правило, под вышеперечисленными названиями, производители выпускают смеси самого низкого качества, на основе дешёвых пальмовых жиров. У нас подобной продукции в ассортименте нет, но цены на нашу продукцию линейки «SOFT» сравнимы с ценами конкурентов на линейки «Лайт», «Щербет», «Стандарт» и т.п.

? **Возможно ли тестирование продаваемого вами оборудования перед покупкой?**

Да, по предварительной просьбе покупателя мы можем протестировать приобретаемое вами оборудование со смесями или без них. Мы снимем видео тестирования и отправим его вам перед отгрузкой оборудования. Также вы можете присутствовать при тестировании оборудования лично, предварительно согласовав с вашим менеджером дату тестирования.

? **Есть ли у вас постгарантийное обслуживание, запчасти и расходники на продаваемое оборудование?**

Да, есть. Мы являемся представителями компании производителя холодильного оборудования «MIKEN». Мы осуществляем как гарантийное, так и постгарантийное обслуживание поставляемого оборудования и обеспечиваем наших партнёров всеми необходимыми расходниками и запасными частями ко всем приобретённым нас аппаратам.

# ВОПРОС - ОТВЕТ

## ПРОЧИЕ ВОПРОСЫ

**? Могу ли я получить у вас консультацию по оборудованию и смесям, если не являюсь вашим клиентом?**

Да, мы можем проконсультировать по любым вопросам, связанным с оборудованием и сырьём, вне зависимости от того являетесь вы нашим партнёром или нет.

**? Могу ли я стать вашим представителем и получить эксклюзивные права продажи ваших смесей на город-область-регион-страну?**

Да, такое возможно, если регион не «занят» другим представителем, и вы готовы взять на себя обязательства по определённым объёмам закупки нашей продукции.

**? Почему скидки не распространяются на оборудование и сопутствующие товары?**

На всё оборудование и сопутствующие товары, указанные в нашем каталоге, мы делаем минимальную наценку. Большинство данных позиции присутствуют в нашем каталоге для удобства наших партнёров, которым выгодно покупать всё для своего бизнеса в одном месте.

**? Какую максимальную скидку может получить покупатель и на каких условиях?**

Скидки на нашу продукцию от цен каталога возможны и обговариваются индивидуально. Как правило, размер скидки зависит от количества закупаемой продукции.

**? Есть ли дополнительная скидка на ваши смеси при покупке у вас оборудования?**

Да, при покупке у нас оборудования, вы получаете дополнительную скидку на нашу продукцию. Размер и условия скидки вы можете обсудить с вашим менеджером.

# ВОПРОС - ОТВЕТ

## ПРОЧИЕ ВОПРОСЫ



Ранее я готовил мороженое во «фризерах» «Ugolini» или «Bras». Ваши смеси подходят для такого оборудования?

Несмотря на то, что многие продавцы говорят о том, что аппараты «Ugolini», «Bras» и т.п. — это фризеры, на самом деле, это всё-таки граниторы, и они предназначены для приготовления фруктового льда или «слаша». Приготовление на таком оборудовании мороженого из любых смесей приводит к быстрому выходу такого оборудования из строя. На таком оборудовании вы не получите мороженого нужной консистенции и готовиться оно будет в три раза дольше, чем на обычном фризере.

Тем не менее, если вас устраивает качество конечного продукта и время его приготовления вы можете смело использовать наши смеси на аппаратах «Ugolini», «Bras» и их аналогах. Вкус готового продукта на смесях «GELATICO» будет только лучше.



Ранее мы покупали у вас смеси для мороженого под ТМ «ROYAL PREMIUM». Чем отличаются смеси ТМ «GELATICO» от предыдущих?

На сегодняшний день смесевое направление нашего производства является одним из приоритетных для компании. В связи с этим мы полностью переработали рецептуру смеси, с привлечением высококвалифицированных специалистов, улучшили сырьевую составляющую и обновили дизайн упаковки.

Новая рецептура позволила улучшить качество смеси и выход готового продукта, при этом стоимость смеси стала ниже. Также у нас появились новые вкусы и премиальные линейки: «PRO» и «FIT». Вкусовая линейка будет постоянно расширяться.

**Если у вас остались ещё вопросы, вы можете задать их вашему менеджеру**

по телефону: **8(812) 448-86-23** (доб. 161)

или на почту: **info@gelatico.info**

**МОСКВА**

+7 (499) 418-07-13

**ЕКАТЕРИНБУРГ**

+7 (343) 368-76-47

**НОВОСИБИРСК**

+7 (383) 347-81-81

**ТОЛЬЯТТИ**

+7 (8482) 20-63-05

**ХАБАРОВСК**

+ 7 (914) 151-56-20

**КРАСНОДАР**

+7 (861) 211-21-00

**СИМФЕРОПОЛЬ**

+7 (978) 722-84-70

**АЛМАТЫ**

+7 (727) 367-03-37

 GELATICO.INFO

 GELATICO

# НАДЕЕМСЯ НА ВЗАИМОВЫГОДНОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО!

**Санкт-Петербург**  
(центральный офис)

**+7 (812) 320-80-31** (доб. 161)  
**8 800 777-82-52**

