

# elements

NATURAL GELATO  
INGREDIENTS



## NATURALNE SUROWCE DO PRODUKCJI LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH

Polskie i naturalne produkty z **czystą etykietą** dla prawdziwych rzemieślników. W naszej ofercie znajdziecie bazy do lodów mlecznych, owocowych oraz wegańskich.



## MŁODZI, AMBITNI, REWOLUCYJNI

Tworzymy **nową koncepcję lodów naturalnych** w Polsce. Wprowadzamy nową jakość produktów lodowych, opartych wyłącznie na naturalnych i funkcjonalnych surowcach.



## INNOWACYJNE PRODUKTY

Zbadaliśmy niezwykle zastosowanie **włókien i białek roślinnych**. Ich właściwe użycie poprawia zarówno teksturę, jak i odczucia smakowe. Wybraliśmy te, które oferują najlepsze rezultaty. Dzięki nim lody są **puszyste, kremowe i łatwe do porcjowania**.



## NATURALNA DOSKONAŁOŚĆ

Łączymy się z **filozofią clean label**, wymagającą krótkich i przede wszystkim transparentnych etykiet.

Dzięki precyzyjnie dopracowanym przez nas recepturom, lody wprawią w zachwyt klientów swoim wyrazistym i pełnym smakiem oraz kremową konsystencją.



## PROFESJONALNA OPIEKA

Doradzamy, szkolimy i zapewniamy **pełne wsparcie technologiczne**.

Stworzyliśmy zaawansowane narzędzie do sporządzania receptur.

Dzięki niemu w zaledwie kilka minut możemy precyzyjnie opracować dla Ciebie nowe, zaskakujące przepisy lodowe. Pokażemy wam jak łatwo **stworzyć kultowe smaki bez użycia drogich, gotowych smakowych komponentów**.

## JESTEŚMY POLSKIM PRODUCENTEM

W przeciwieństwie do zagranicznych producentów nasze **ceny są wyjątkowo atrakcyjne**. Nie jesteśmy korporacją i każdego z Was chcemy traktować indywidualnie. Chcemy pomóc Wam spełniać marzenia o lodach idealnych.



## SAMI PROWADZIMY LODZIARNIĘ

Dlatego świetnie znamy Twoje utrapienia.  
Lody twarde, zbyt kruche, za słodkie.  
To tylko niektóre ze zmartwień każdego rzemieślnika. Wiemy, że za każdą lodziarnią stoją wyjątkowi ludzie. Nie brakuje nam energii i zaangażowania, aby sprostać Twoim szalonym pomysłom i lodowym fantazjom.



## STAWIAMY NA ROZWÓJ

Stałe poszukiwanie i testowanie nowych surowców to nasza prawdziwa misja, dlatego nasz frezer chodzi na pełnych obrotach.

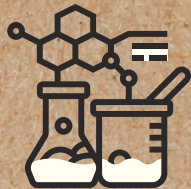
Za nami **tysiące testów**, dzięki którym zbilansowaliśmy nasze mieszanki do perfekcji. Gama naszych produktów będzie stale się powiększać. Produujemy również bazy na zlecenie klientów, według specjalnie opracowanych dla nich receptur.

## NOWA KONCEPCJA LODÓW NATURALNYCH

Konsumenci coraz częściej poszukują naturalnych i autentycznych produktów, a my podążamy za ich potrzebami. Myślimy nieszablonowo, dlatego w naszych produktach łączymy **najnowsze technologie**, innowacyjne surowce oraz sprawdzone **rzemieślnicze tradycje**. Dołączcie do nas, jeśli chcecie kręcić najlepsze gelato pod słońcem.



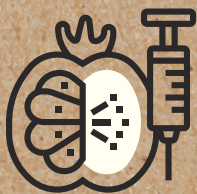
# W NASZYCH PRODUKTACH NIE ZNAJDZIESZ:



sztucznych stabilizatorów  
i emulgatorów



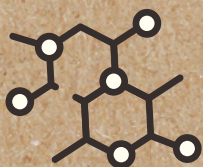
uwodornionych tłuszczów  
roślinnych



produktów modyfikowanych  
genetycznie



syropu glukozowo- fruktozowego



sztucznych barwników  
i aromatów

# DLACZEGO *elements* ?



**FUNKCJONALNE  
WŁÓKNA ROŚLINNE**



**100% NATURALNYCH  
SKŁADNIKÓW**



**INNOWACYJNE  
PRODUKTY**



**PEŁNE WSPARCIE  
TECHNOLOGICZNE**



**POLSKI PRODUCENT  
NAJLEPSZE CENY**



# NASZE PRODUKTY



## BAZY MLECZNE PREMIUM

Produkty te opierają się na innowacyjnych włóknach roślinnych.

Wybraliśmy te o odpowiedniej lepkości i wysokiej zawartości błonnika. Dzięki nim znacząco redukujemy ilość cukrów i pozbywamy się tanich wypełniaczy. Lody są miłsze dla podniebienia, dobrze napowietrzone, wyjątkowo gładkie i jedwabiste.

Włókna roślinne mają wysoką zdolność wiązania wody, co pozwala uzyskać bardzo kremowe i stabilne lody, odporne na wahania temperatur.

### GELATO 100

Rewolucyjna baza z największą ilością włókien roślinnych i białek mleka. Baza bez dodatku cukrów, przeznaczona do produkcji lekkich, kremowych, mleczno-śmietankowych lodów o niskiej słodkości. Dozowanie 5%.

### LATTE 100

Rewolucyjna baza z dużą ilością włókien roślinnych, bogata w cenne białka mleczne. Przeznaczona do produkcji gęstych i kremowych, aksamitnych dla podniebienia lodów o delikatnym i świeżym smaku śmietanki oraz niskiej słodkości. Dozowanie 5%.



## BAZY MLECZNE

Produkty o różnych właściwościach, dozowaniu, mlecznym bądź śmietankowym smaku w zależności od potrzeb.

### GELATO 100 G

W pełni funkcjonalna baza o średnim dozowaniu, przeznaczona do produkcji lekkich, puszystych i kremowych, mleczno-śmietankowych lodów o niskiej słodkości. Dozowanie 5%.

### LATTE 100 S

Baza o średnim dozowaniu, bogata w cenne białka mleczne. Przeznaczona do produkcji gęstych i kremowych, aksamitnych dla podniebienia lodów o delikatnym i świeżym smaku śmietanki oraz średniej słodkości. Dozowanie 5%.



## BAZY DO SORBETÓW

Naturalne bazy do idealnie kremowych i puszystych sorbetów owocowych, odpowiednie dla wegan. Można stosować w procesie zimnym lub gorącym.

### SORBETTO

Innowacyjna baza do sorbetów, nadająca niezwyklej kremowości i puszystości. Dzięki niej sorbety są miękkie, maziste i nie kruszą się, nawet podczas długiego przechowywania. Produkt charakteryzuje się dużą zawartością włókien i białek roślinnych, które wiążą wodę z owoców. Baza bez dodatku cukrów. Przeznaczona do produkcji niezwykle kremowych i napowietrzonych sorbetów. Dozowanie 5%

### SORBETTO G

Innowacyjna baza do sorbetów, nadaje niezwyklej kremowości i puszystości. Dzięki niej sorbety są miękkie, maziste i nie kruszą się, nawet podczas długiego przechowywania. Przeznaczona do produkcji niezwykle kremowych i napowietrzonych sorbetów. Dozowanie 5%



## BAZY WEGAŃSKIE

Innowacyjne i całkowicie naturalne produkty do lodów wegańskich.

Sekretem są niezwykle wydajne włókna i białka roślinne, które dają niesamowite rezultaty zarówno jeśli chodzi o doskonałą teksturę jak i wspaniały smak, w którym dorównują klasycznym lodom mlecznym.

### VEGANA SF

Rewolucyjna i dobrze zbilansowana baza do lodów wegańskich bez dodatku cukrów. Pozwala na produkcję niezwykle miękkich, kremowych i aksamitnych lodów. Do stosowania na bazie różnych napojów roślinnych. Dozowanie 25%

100%  
VEGAN

#SUGAR  
FREE

### VEGANA G

Rewolucyjna i dobrze zbilansowana baza do lodów wegańskich z cukrem. Pozwala na produkcję niezwykle miękkich, kremowych i aksamitnych lodów. Do stosowania na bazie różnych napojów roślinnych. Dozowanie 25%

100%  
VEGAN



# elements

NATURAL GELATO  
INGREDIENTS

**CHCESZ PRZETESTOWAĆ NASZE PRODUKTY?  
NAPISZ DO NAS!**

Szymon Słomka  
elements.gelato@gmail.com  
tel. 666 096 156

 [facebook.com/elements.gelato](https://facebook.com/elements.gelato)

 [instagram.com/elements.gelato](https://instagram.com/elements.gelato)

**[www.elementsgelato.com](http://www.elementsgelato.com)**