



Cookies® & Co.

Cookies® non è solo un ingrediente per il gelato, perché la sua versatilità permette di creare una serie infinita di ricette, tutte disponibili nell'esclusivo ricettario. Con Cookies® è possibile realizzare una grande varietà di proposte per il tuo punto vendita: una vetrina di gelati preparati con il Kit Cookies®, una di pralineria gelata e una per i prodotti da asporto.

Cookies® is not just an ingredient for gelato, its versatility allows you to create an endless series of recipes, all available in the exclusive recipe book. With Cookies® it's possible to produce a great variety of products for your gelato parlour: a showcase of gelato prepared with the Kit Cookies®, gelato pralines and a line of take-away products.



KIT COOKIES® CBF cod. 14453

Connubio perfetto tra la cremosità del gelato e la golosità della crema di cioccolato e nocciole con pezzi di frollini, Cookies® The Original ha rivoluzionato il mondo dei gusti di gelato. Primo gelato artigianale ad essere pubblicizzato in televisione, Cookies® The Original è ormai un classico irrinunciabile in tutte le gelaterie.

A perfect combination between the creamy gelato and the delicious chocolate and hazelnut cream containing pieces of shortbread, Cookies® Original has revolutionized the world of gelato flavours. The first artisan gelato to be publicized in television, Cookies® the original has become a classic and is indispensable in all gelato parlours.



KIT COOKIES® BLACK cod. 14476

Cookies® si tinge di bianco e nero, per creare un golosissimo gelato che unisce la delicata cremosità del cioccolato bianco all'energica croccantezza dei frollini extradark.

Cookies® Black and White, for creating a delicious gelato that unites the delicate creaminess of the white chocolate to the energetic crunchiness of the extra dark shortbread biscuits.

Caramello MEC3

un gusto classico della tradizione...mai stato così buono!

Caramel MEC3 a classic taste of tradition... that's never been so good!

CARAMELLO AL BURRO SALATO cod. 08323

Un gusto ricercato, ispirato alla tradizione della grande pasticceria francese, pronto a deliziare i palati più fini e che non potrà mancare nelle migliori gelaterie.

Il contrastante incontro tra la dolcezza del caramello al burro e il carattere deciso del sale rosa dell'Himalaya, l'unico sale puro della Terra.

Un incontro che si trasforma in un armonioso abbraccio di sapori.

SALTED BUTTER CARAMEL

A refined flavour, inspired by the traditions of fine French pastry making, ready to please the most sophisticated palate, the gelato parlour shouldn't be without this flavour.

The contrast between the sweetness of the butter caramel and the distinct characteristics of the Himalayan Pink salt, the purest form of salt in the world, transforms this encounter into a harmonious embrace of flavour.

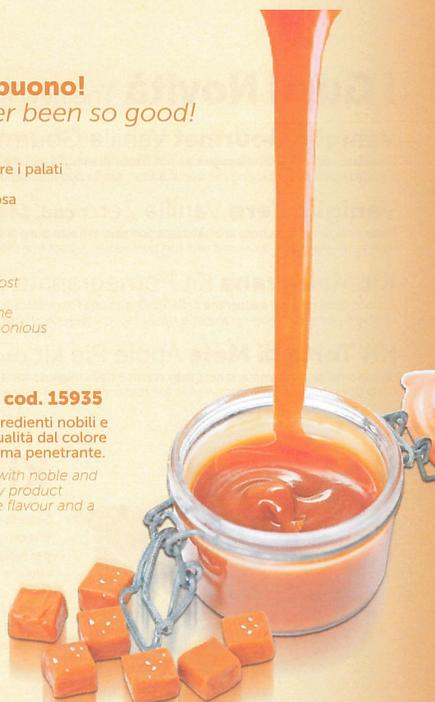


senza glutine
gluten free

COPERTURA CARAMELLO cod. 15935

La nuova copertura MEC3 con ingredienti nobili e semplici per un prodotto di alta qualità dal colore brunoastro, il sapore intenso e l'aroma penetrante.

The New MEC3 Covertures made with noble and simple ingredients for a high quality product brownish coloured, with an intense flavour and a penetrating aroma.



Hello Kitty®

Hello Kitty Pinky cod. 02589

Il gelato artigianale di Hello Kitty, nella nuova versione tutta rosa. Un gusto irresistibile preparato con ingredienti naturali e di qualità: cioccolato bianco e fragole.

The artisan gelato Hello Kitty in the new all pink version. An irresistible flavour prepared with natural fine quality ingredients: white chocolate and strawberries.



NON CONTIENE
GLUTINE*
GLUTEN FREE*



- Le decoshape Hello Kitty contengono glutine. Non utilizzarle per un gelato senza glutine.
- The Hello Kitty decoshapes contain gluten. For a gluten free gelato do not use them.



Sanrio
Licence
© 1976, 2013 SANRIO CO., LTD.

Quella®

The original

Famiglia Cresce Family Grows

Le originali, le inimitabili, le più vendute creme dedicate al mondo della gelateria. Da gustare tal quali o da combinare con una infinità di gusti per una vetrina sempre nuova. Creme pratiche e dal sicuro successo, realizzate con ingredienti di altissima e superiore qualità. Oggi con una novità.

The original, unmistakable, best selling creams dedicated to the world of gelato making. Try them as they are or combine them with an infinity of flavours for an innovative show case at all times. Practical creams for guaranteed success, made with high, fine quality ingredients. Today includes a novelty.



Quella® cod. 14179

L'ORIGINALE CREMA ALLE NOCCIOLE E CACAO PER LA TUA GELATERIA.

Quella® è l'inimitabile crema di nocciole e cacao dai mille usi: da versare direttamente in vaschetta come gusto vero e proprio o alternata a strati di gelato perché non altera la sua consistenza in vetrina e rimane morbida e cremosa.

THE ORIGINAL HAZELNUT AND COCOA CREAM FOR YOUR GELATO PARLOUR.

Quella® is the unmistakable hazelnut and cocoa cream for a thousand different uses: it can be poured directly into the gelato tray as a flavour or used in alternate layers with gelato as its consistency doesn't alter in the showcase it remains soft and creamy.



Quell'Altra® cod. 14431

L'INGREDIENTE SEGRETO PER IL SUCCESSO È IL CIOCCOLATO BIANCO.

Quell'altra® è la prima crema di puro cioccolato bianco dedicata alla gelateria, da versare direttamente in vaschetta per ottenere un gelato cremoso e vellutato che non indurisce alle basse temperature.

THE SECRET INGREDIENT FOR SUCCESS IS THE WHITE CHOCOLATE.

Quell'altra® is the first white, pure chocolate dedicated to gelato, it can be poured directly into the gelato tray to obtain a creamy velvety gelato that doesn't harden at low temperatures.



Quello® cod. 14477

L'ORIGINALE CREMA DI CARAMELLO AL BURRO DEDICATA ALLA GELATERIA E ALLA PASTICCERIA

Quello® è la nuova crema arrivata in famiglia, nata dal successo di Quella® e Quell'altra®. Quello® è l'ambro e prelibato caramello al burro da versare direttamente in vaschetta e gustare come un cremoso gelato ma anche da assaporare tal quale come ripieno di ricercati dolci da vetrina, morbide crêpes e deliziosi macaron.

THE ORIGINAL BUTTER CARAMEL CREAM DEDICATED TO GELATO AND PASTRY

Quello® is the new cream that has arrived in the family, born from the success of Quella® and Quell'altra®. Quello® is a delicious amber butter caramel that can be poured directly into the gelato tray and enjoyed as a creamy gelato or exactly as it is as a filling for refined desserts, soft crêpes and delicious macaron.

COFFEE SHOP COLLECTION

MEC3 offre tante idee irresistibili per la caffetteria. Una caffetteria diversa dal "solito". Un tocco di colore, un sapore inaspettato, prodotti nuovi e invitanti: MEC3 ha pensato a tutto. Con le creme fredde, i prodotti per granite, i topping, le granelle e tanto altro basterà aggiungere creatività e fantasia.

MEC3 offers lots of irresistible ideas for the coffee shop. Different from the "usual" kind of coffee shop. A touch of colour, an unexpected flavour, new and attractive products: MEC3 has thought of everything. With the frozen creams, the products for slush, toppings, grains and much more all you will need to add is a touch of creativity and imagination.



CREME FREDE
Frozen Creams



GRANITA
Italian slush



SMOOTHIES



MILKSHAKE



MEC COFFEE ICE



GELATO SOFT



EASY SOFT



Topping



GRANELLE
Grains



CIOCCOLATE CALDE
Hot Chocolate



TÈ freddi
Ice Tea



ALTRI PRODOTTI
Other Products

PASTRY PROFESSIONAL LINE

La pasticceria per MEC3 è un mix di arte in evoluzione e lunga esperienza. Grazie alla combinazione di materie prime genuine, creatività e know-how aziendale, MEC3 è in grado di offrire ai propri clienti una vasta gamma di prodotti dalla qualità ai più alti livelli del settore. La nuova gamma della pasticceria MEC3 comprende paste per torte, basi per semifreddi, dessert, farciture, glasse e tanto altro ancora.

Pastry making for MEC3 is a mixture of art in evolution and a great deal experience. Thanks to the combination of genuine raw materials, creativity and company know-how, today MEC3 is able to offer an extensive range of the highest quality products in the sector to their clients. Today our product portfolio consists in, pastes for cakes, bases for semifreddi, desserts, fillings, glazes and much more.



BASI DI PASTICCERIA
Bases for pastry making



BASI PRODOTTI DA FORNO
Bases for bakery products



DESSERT PRONTI
Ready to use desserts



MACARON



GLASSE
Glazes



FARCITURE
Fillings



BAGNE ANALCOLICHE
Alcohol-free bagne



PASTE AROMATIZZANTI
Flavouring pastes



VARIAGATI
Variegates



COPERTURE
Covertures



Granelle
Grains



ALTRI PRODOTTI
Other products

Nuovi prodotti - New Products 2014

Le Basi novità The new Bases

Base Natura cod. 02456

Base nata dal meticoloso bilanciamento degli ingredienti più nobili, SENZA l'utilizzo di emulsionanti e di grassi vegetali idrogenati o raffinati.
A Base, born from the careful balancing of the noblest ingredients, WITHOUT the use of emulsifiers, hydrogenated or refined vegetable fats.

Base Alba cod. 02583

Base ad alto dosaggio, di veloce e facile utilizzo a cui è sufficiente aggiungere zucchero e latte.
A high dosage, quick and easy to use Base to which all you need to add is sugar and milk.

Base Alba Completa Base Alba Complete cod. 02584

Alla BASE ALBA abbiamo aggiunto lo zucchero e abbiamo creato una base COMPLETA a cui è sufficiente aggiungere il latte.
We have added sugar to the BASE ALBA creating a COMPLETE base, to which all that needs to be added is milk.



senza
glutine
gluten
free

Base G, il gelato Buono e Giusto. Base G, a Good and Proper Gelato.

Una Base Crema, una Base Frutta e la nuova Base Menolatte (senza lattosio) tutte con l'estratto naturale di Stevia.

A Base for Creams, for Fruit and the new Base Menolatte (lactose free) all contain the natural extract of Stevia.



I Gusti Novità The new flavours

Vaniglia Gourmet Vanilla Gourmet cod. 14464

Un gelato realizzato direttamente da una bacca di vaniglia incisa e lasciata in infusione.
A gelato made by employing the use of a fresh vanilla pod that has been slit open and left in infusion.

Vaniglia Zero Vanilla Zero cod. 14432

Pasta pura senza zucchero aromatizzata con solo estratto puro di vaniglia Madagascar.
Pure sugar free paste, flavoured with just pure vanilla extract from Madagascar.

Kit Melagrana Kit Pomegranate cod. kit 14482

Il succo delle migliori melagrane della Turchia in una Pasta dolce e leggermente aspra.
The juice of the best pomegranates from Turkey in a sweet and slightly bitter Paste.

Kit Torta di Mele Apple Pie kit cod. kit 14481

Un tuffo nel passato immersi nel gusto classico della migliore torta di mele.
A trip down memory lane immersed in the traditional taste of the best apple pie.



senza
glutine
gluten
free

senza
glutine
gluten
free

senza
glutine
gluten
free

Kit Cheesecake cod. 14484

La torta più famosa del mondo in gelateria.
Biscotti fragranti e dolce formaggio in un kit per realizzare gelati e torte da variegare come vuole la ricetta di New York o come suggerisce la fantasia.

The most famous cake in the world.
Fragrant biscuits and sweet cheese in a kit for creating gelato and cakes to variegare following the New York recipe or as your imagination desires.



PER INFORMAZIONI/FOR INFORMATION:



+39.0541.859411 mec3@mec3.it



mec3.it

PROMOSSO DAI:



ASSOCIAZIONE
IL CORNO D'ORO

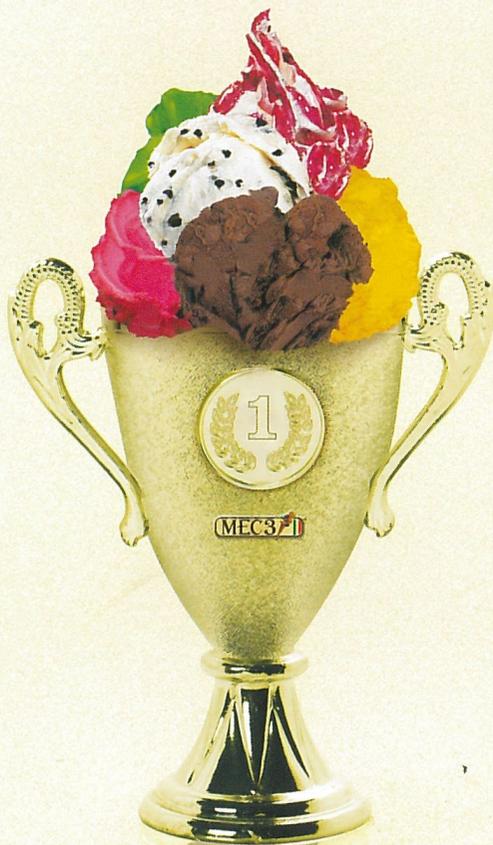
MEC3
The Genuine Company

31 FEB - 31 AG 43744

MEC3
The Genuine Company

NUMERI UNO*

NEWS - HU FEB 06 14 LG



A MI TERMÉKEINK A LEGSIKEREBBEK A VILÁGON. MIÉRT? EGYSZERŰ, MERT A LEGJOBBAK.
MEGMUTATJUK HOGYAN KÉSZÍTJÜK, SZÍVESEN LÁTUNK MINDENKIT.

WHY ARE OUR PRODUCTS WORLDWIDE BEST SELLERS? SIMPLE, THEY'RE THE BEST.
TO SEE HOW WE MAKE THEM, COME AND VISIT OUR COMPANY.

* Declaration based on an objective analysis of the financial statements 2012 of the major Italian companies in the sector, published by the chambers of commerce.

Újdonságok 2014



TOVÁBBI INFORMÁCIÓ:



+39.0541.859411 mec3@mec3.it

mec3.it

MEC3 HUNGARIA Kft.
H - 1183 Budapest Akadémia utca 15.
Tel: + 36 1 297 0675 - Fax: + 36 1 297 0857
e-mail: mec3@mec3.hu - info@mec3.hu



Alapok - Újdonság! The new Bases

Base Natura

kód. 02456

karton/box:

4 zacskó/bags 2,4 kg-os

senza
glutine
gluten
free



Alap, mely a legnemesebb összetevők aprólékos egyensúlyából született, emulgeálószeres és hidrogénezett vagy finomított növényi zsírok NÉLKÜL. A BASE NATURA aromamentes, ezáltal minden egyes íz fokozódik, külön-külön érezhető. A benne található egyetlen adalékanyag a Bio mezőgazdaságból származó Taramag liszt, egy fenséges és természetes fagylatért.

A Base born from the careful balancing of the noblest ingredients, WITHOUT the use of emulsifiers, hydrogenated or refined vegetable fats. BASE NATURA doesn't contain any additional flavorings in order to bring out the best of every single flavour. The only additive present is organically grown Tara seed flour, for an excellent, natural gelato.

Base G, a Finomabb és Jobb Fagylat. Base G, a Good and Proper Gelato.

Mindakoznak akik mindig formában szeretnének maradni...de a jó dolgoknak nem tudnak ellenállni. Mindakoznak akik laktóz érzékenyek... de a fagylatnak nem tudnak "nemet" mondani. Megszületik a HOZZÁADOTT CUKOR NÉLKÜLI fagylat.....

Ideal for those who wish to keep in shape but at the same time can't resist delicious things. For people with lactose intolerance, who don't know how to say "no". To make everybody happy we have created a gelato WITHOUT ADDED SUGARS.



senza
glutine
gluten
free



Egy Base Creme, egy Base Frutta és egy új Base Menolatte (laktóz mentes), mindegyik természetes Stevia kivonattal. Ez a növény Paraguay és Brazília hegyeiből származik és magas édesítő hatással rendelkezik.

A Base for Creams, for Fruit and the new Base Menolatte (lactose free) all contain the natural extract of Stevia, the plant with a very high sweetening power, originating from the mountains between Paraguay and Brazil.

Base G Creme: 02481 karton/box: 14 zacskó/bags - 0,90 kg-os

Base G Frutte: 02482 karton/box: 12 zacskó/bags - 1,050 kg-os

Base G Menolatte: 02582 karton/box: 12 zacskó/bags - 1,050 kg-os

Base Alba

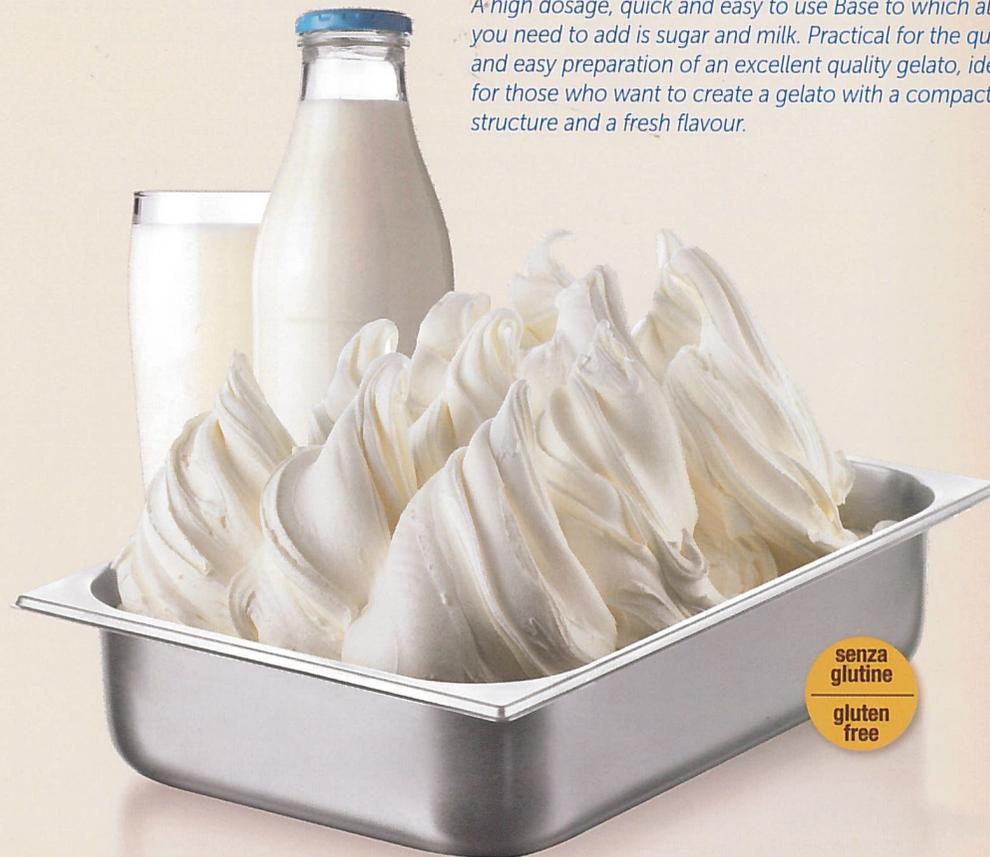
kód. 02583

karton/box:

8 zacskó/bags 2 kg-os

Magas adagolású alap, egyszerűen és gyorsan elkészíthető, melyhez csak cukor és tej hozzáadása szükséges. Praktikus fejlesztés egy tökéletes minőségű fagylathoz, ideális azoknak, akik egyszerűen és gyorsan szeretnének egy kompakt állagú és letisztult ízű fagylatot készíteni.

A high dosage, quick and easy to use Base to which all you need to add is sugar and milk. Practical for the quick and easy preparation of an excellent quality gelato, ideal for those who want to create a gelato with a compact structure and a fresh flavour.



senza
glutine
gluten
free

A BASE ALBA alaphoz hozzáadtuk a cukrot és egy COMPLETA alapot hoztunk létre, amit csak tejjel kell kiegészíteni. A BASE ALBA COMPLETA minden olyan tulajdonsággal és minőséggel rendelkezik mint a BASE ALBA, de még praktikusabb a felhasználása.

Base Alba Completa Base Alba Complete

kód. 02584

karton/box:

10 zacskó/bags 1,2 kg-os

We have added sugar to the BASE ALBA creating a COMPLETE base, to which all that needs to be added is milk. BASE ALBA COMPLETA has all the characteristics and qualities of the BASE ALBA now even more practical to use.

Újdonságok The New Flavours

Vaniglia Gourmet Vanilla Gourmet

kód. 14464

karton/box:
2 doboz/buckets 2,5 kg-os

senza
glutine
gluten
free



Cukor nélküli paszta, csak madagaszkári vanília kivonattal ízesítve.
Követi a számos klasszikus, MEC3 cukormentes pasztát egy teljes kínálatért azoknak, akik a cukorszegény élelmiszereket kedvelik, de azoknak is akik imádják a letisztult ízeket.

Pure sugar free paste, flavoured with just pure vanilla extract from Madagascar. Added to the numerous classic MEC3 sugar free pure pastes offering a complete selection dedicated to those who prefer a diet low in sugar but at the same time for those who love pure flavours.

Vaníliarúdból készült fagylalt, a MEC3 ehhez a pasztához a legjobb madagaszkári Bourbon vaníliát választotta és arra az elhatározásra jutott, hogy semmi mászt nem tesz bele. AROMA-, és SZINEZÉK MENTES paszta, csak természetes növényi kivonatokkal, az igazi Vanília élvezetért és teljesen természetes fagylalt megvalósításáért.

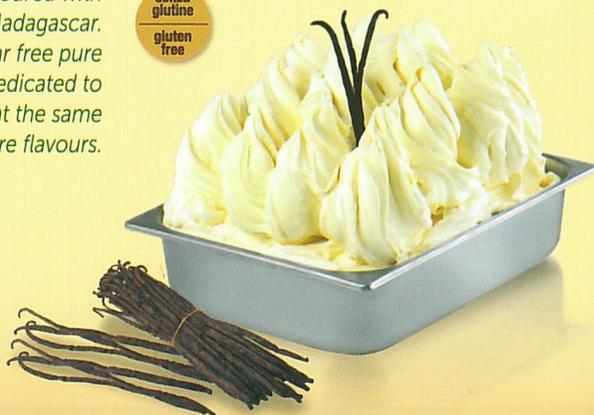
A gelato made by employing the use of a fresh vanilla pod that has been slit open and left in infusion. For this Paste MEC3 has selected the best vanilla pods, Bourbon Vanilla from Madagascar and has decided not to add anything else. A Paste WITHOUT FLAVOURINGS or COLOURINGS, just natural and vegetable extracts in order to enjoy the true flavour of Vanilla and to create a completely natural gelato.

Vanília Zéró Vanilla Zero

kód. 14432

karton/box:
2 doboz/buckets 4,5 kg-os

senza
glutine
gluten
free



A legjobb gránátalma gyümölcsleve Törökországból, egy édes és egyben egy kicsit savanykás pasztában. Kifinomult, egész szemekben gazdag variegato, melyek készen állnak a savanykás érintés robbantására, tökéletes termék különféle alkotásokra.

A MEC3 a Kit Gránátalmával Kitbe csomagolta az ősz, annak színeit és illatát.

The juice of the best pomegranates from Turkey in a sweet and slightly bitter Paste. A refined variegato rich in whole juicy seeds, perfect for a variety of creations.

With the Pomegranate Kit, MEC3 has enclosed the colours and perfumes of autumn in a Kit.



Kit Gránátalma Kit Pomegranate

kód. kit 14482

összetétel:
1 doboz 2,5 kg-os Gránátalma Paszta
1 doboz 2,5 kg-os Gránátalma Variegato
composition:
1 bucket Pomegranate Paste of 2,5 kg
1 bucket Fiordimelagrana of 2,5 kg

senza
glutine
gluten
free



Kit Almáspite Apple Pie Kit

kód. kit 14481

összetétel:
1 doboz 2,5 kg-os Almáspite Paszta
1 doboz 2,5 kg-os Almáspite Variegato
composition:
1 bucket Apple Pie Paste of 2,5 kg
1 bucket Fiordimela of 2,5 kg

Egy ugrás a múltba, elmerülve a legfinomabb almáspite klasszikus ízébe. Egy zseniális ízű paszta, ami az éppen a sütőből kivett illatos süteményre emlékeztet. Egy édes és zamatos almában gazdag variegato. A MEC3 Kit Almáspite a tradíció illatát hordozza magában.

A trip down memory lane immersed in the traditional taste of the best apple pie. A Paste with a Genuine flavour, which reminds us of a fragrant freshly, baked cake. A variegato rich in pieces of sweet, juicy apples. The Apple Pie Kit MEC3 has the perfume of tradition.



Kit Sajttorta

kód. 14484

Összetétel:
1 zacskó 2 kg-os Sajttorta
4 zacskó 1 kg-os keksz szórás
composition:

1 bag of Cheesecake of 2 kg
4 bags of biscuit grains of 1 kg



Egy keksz alap és egy vastag réteg, tojással és tejszínnel készült friss sajtkrém, az egész variegálva, ahogy a New York-i recept kéri, vagy ahogy a fantázia sugallja. A világ leghíresebb süteményét a MEC3 egy számtalan módon felhasználható és variálható fagyalattá alakította.

A biscuit base and a thick layer of fresh cheese flavoured cream prepared with eggs and cream, variegated following the New York recipe or using your imagination.

MEC3 transforms the most famous dessert in the world into a gelato that can be used in various ways and in many combinations.



Sajttorta Receptek

A MEC3 a Sajttorta megünneplésére, 6 fenséges receptet ajánl, ellenállhatatlan fagyalattok és torták elkészítéséhez. A MEC3 variegatókkal minden nap egyedivé tehető a fagyalattpult, ízletes és megnyerő változatokat kínálva.

Recipe Cheesecake

MEC3 to celebrate the Cheesecake proposes six delicious recipes for preparing irresistible gelato flavours and cakes. With the MEC3 variegates it's possible to personalize the showcase every day with an attractive and delicious variety of proposals.



*Eredei gyümölcs
Wild berry*

Eredei gyümölcs 500 g
Sajttorta fagyalatt
Sajttorta keksz 200 g
Cheesecake biscuit 200 g
Sajttorta fagyalatt + Eredei gyümölcs variegato



Mangó

Mangó variegato 500 g
Sajttorta fagyalatt
Sajttorta keksz 200 g
Cheesecake biscuit 200 g
Sajttorta fagyalatt + Mangó variegato



*Pisztácia
Pistachio*

Pisztácia variegato 500 g
Sajttorta fagyalatt
Sajttorta keksz 200 g
Cheesecake biscuit 200 g
Sajttorta fagyalatt + Pistácia variegato



Quella®

Quella® 500 g
Sajttorta fagyalatt
Sajttorta keksz 200 g
Cheesecake biscuit 200 g
Sajttorta fagyalatt + Quella®



*Eper
Strawberry*

Eper variegato 200 g
Sajttorta fagyalatt
Sajttorta keksz 200 g
Cheesecake biscuit 200 g
Sajttorta fagyalatt + Eper variegato



Lime

Limetta variegato 500 g
Limetta variegato 500 g
Sajttorta fagyalatt
Sajttorta keksz 200 g
Cheesecake biscuit 200 g
Sajttorta fagyalatt + Limetta variegato
Gelato Cheesecake + Limetta variegato

MEC3 Karamell a tradicionális és klasszikus íz... soha nem volt ilyen finom!

*Caramel MEC3
a classic taste of tradition...
that's never been so good!*

SÓS VAJKARAMELLA

A tradicionális francia cukrászat ihlette népszerű íz, mely készen áll a legigényesebb ízlés örömeire és természetesen nem hiányozhat egyetlen cukrászdából sem. Ellenmondó találkozás, a vajkaramella édessége, a Himalája rózsaszín és karakteres sójával, mely az egyetlen tisztán bányászott só a földön. Az aromák harmonikus ölelésének találkozása.

SALTED BUTTER CARAMEL

A refined flavour, inspired by the traditions of fine French pastry making, ready to please the most sophisticated palate, the gelato parlour shouldn't be without this flavour. The contrast between the sweetness of the butter caramel and the distinct characteristics of the Himalayan Pink salt, the purest form of salt in the world, transforms this encounter into a harmonious embrace of flavour.



senza
glutine
gluten
free

kód. 08323
karton/box:
10 zacskó/bags 1,2 kg-os

COPERTURA KARAMELL

Az új MEC3 copertura, egyszerű és nemes összetevőkkel, magas minőségű termék, aranylón barnás szín, intenzív íz, átható aroma.

CARAMEL COVERTURE

The New MEC3 Covertures made with noble and simple ingredients for a high quality product brownish coloured, with an intense flavour and a penetrating aroma.

kód. 15935
karton/box:
2 doboz/buckets 2,3 kg-os



Hello Kitty®

A Hello Kitty kézműves fagyalt, az új verzióban teljesen rózsaszín. Ellenállhatatlan íz, minőségi és természetes összetevőkből készítve: fehér csokoládé és eper.

The artisan gelato Hello Kitty in the new all pink version. An irresistible flavour prepared with natural fine quality ingredients: white chocolate and strawberries.

Hello Kitty Pinky kód. 02589

Összetétel:

- 4 zacskó 2 kg-os di Hello Kitty alap
- 4 zacskó 112 darabos di Hello Kitty ehető ostya

Compositon:

- no. 4 bags containing kg 2 of Hello Kitty base
- no. 4 bags containing 112 pieces of Hello Kitty decoshapes



* a Hello Kitty ehető ostya glutént tartalmaz. Glutén mentes fagyalathoz nem használható.

* The Hello Kitty decoshapes contain gluten. For a gluten free gelato do not use them.



NON CONTIENE
GLUTINE*
GLUTEN FREE*



Sanrio
License

© 1976, 2013 SANRIO CO., LTD.

Senki sem fog ellenállni!

Nyisd ki kapuidat a Hello Kitty kézműves fagyaltnak: még vonzóbbá teszi a fagyalatozódát.

No one will be able to resist!

Open the doors to the artisan gelato Hello Kitty: your gelato parlour will become even more attractive.



BESZÚRÓ
Flavour sign



ÜVEGMATRICA
Glass sticker
and gadgets



PAPÍRPOHÁR
Gelato cups



REKLÁM TOTEM
Display totem

Quella®

The original

Bővül a Család Family Grows

Az eredeti, utánozhatatlan, a legtöbbet eladott, a fagyalt világnak szánt krémek. Fogyasztásra kész termék, de a végtelenségig párosítható más ízekkel, egy mindig megújult fagyaltputért. Praktikus krémek és biztos siker, magas és kiváló minőségű alapanyagokból. Mostantól egy újdonsággal.

The original, unmistakable, best selling creams dedicated to the world of gelato making. Try them as they are or combine them with an infinity of flavours for an innovative show case at all times. Practical creams for guaranteed success, made with high, fine quality ingredients. Today includes a novelty.

Quella®

kód. 14179

karton/box: 2 doboz/tins 6 kg-os

EREDETI MOGYORÓS ÉS KAKAÓS KRÉM A FAGYALTOZÓKNAK.

Quella, az utánozhatatlan mogyorós és kakaós krém, ezer féle módon felhasználható: eredeti ízként közvetlen a tégelybe önthető, vagy különféle fagyaltokkal rétegezhető, mivel állaga a vitrinben is puha és krémes marad. Tökéletes párosítás különféle süteményekhez, de ajánlható a legtorkosabbaknak közvetlenül tölcsérben is, az utolsó falatig garantálva az élvezetet.

THE ORIGINAL HAZELNUT AND COCOA CREAM FOR YOUR GELATO PARLOUR. Quella® is the unmistakable hazelnut and cocoa cream for a thousand different uses: it can be poured directly into the gelato tray as a flavour or used in alternate layers with gelato as its consistency doesn't alter in the showcase it remains soft and creamy. Perfect also for decorating your preparations or as a proposal for the insatiable customer, place it inside the gelato cone to guarantee enjoyment till the very last bite.



Quell'Altra®

kód. 14431

karton/box: 2 doboz/tins 6 kg-os

A SIKER TITKOS ÖSSZETEVŐJE A FEHÉRCSOKOLÁDÉ.

Quell'altra az első, fagyaltozóknak szánt tisztán fehér csokoládé krém, közvetlen a tégelybe önthető egy krémes, selymes fagyalt kínálásához, mely alacsony hőmérsékleten sem keményedik meg. Állagának köszönhetően, tökéletes fagyaltként is, de sütemények töltéséhez, meglepő párosításokhoz is fenséges: speciális összetevő, mely által újra felfedezhető a fehér csokoládé a fagyaltozókban.

THE SECRET INGREDIENT FOR SUCCESS IS THE WHITE CHOCOLATE.

Quell'altra® is the first white, pure chocolate dedicated to gelato, it can be poured directly into the gelato tray to obtain a creamy velvety gelato that doesn't harden at low temperatures. Its consistency makes it perfect as a gelato flavour but also as a filling for amazing combinations: it's the special ingredient for discovering the flavour of a bar of white chocolate in various gelato recipes.



Quello®

kód. 14477

karton/box: 2 doboz/tins 6 kg-os

AZ ELSŐ KAREMELL KRÉM A FAGYALTOZÓKNAK.

Quello®, a Quella® és a Quell'altra sikeréből született új családtag. Quello® az aranylós színű és finomságos vajkaramella, közvetlenül a tégelybe önthető és krémes fagyaltként ízelhető, de a népszerű és keresett süteményekkel párosítva, vagy akár palacsintával, sőt a népszerű macaronnal is tökéletes.

THE ORIGINAL BUTTER CARAMEL CREAM DEDICATED TO GELATO AND PASTRY. Quello® is the new cream that has arrived in the family, born from the success of Quella® and Quell'altra®. Quello is a delicious amber butter caramel that can be poured directly into the gelato tray and enjoyed as a creamy gelato or exactly as it is as a filling for refined desserts, soft crêpes and delicious macaron.



CREMINI FANTÁZIÁK

A Quella® család termékeivel megvalósítható a cremino fagyalt, végtelen variációs ízben: a fagyalt rétegek tökéletes harmóniában váltakoznak az eredeti MEC3 krémekkel. A MEC3 Fagyalt Mesterek által megvalósított exkluzív receptekhez társul a Cremini Quello®:

FANTASY OF CREMINI

With Quella® Family products it's possible to create the Cremino gelato with an infinite variety of flavours: layers of gelato alternate in perfect harmony with the original MEC3 creams. The Cremini Quello® have been added to the exclusive recipe book created by the MEC3 Master Gelato chefs.



Cremino Cannolo

Quello®
Cannolo paszta/Cannolo Paste
Pisztácia variegato
Cannolo paszta/Cannolo Paste
Quello®



Cremino Panna Ghiacciata Frozen Cream

Quello®
Leche merengada
Tejszínhab/Whipped cream
Leche merengada
Quello®



Cremino Torrone/Nougat

Quello®
Leche merengada
Szezám Tárulj szórás/Grains
Leche merengada
Quello®



Cremino Panna Cotta

Quello®
Panna Cotta
Quello®

KAVEZOK KOLLEKCIÓJA COFFEE SHOP COLLECTION

A MEC3 rengeteg ellenállhatatlan ötletet ajánl a kávézóknak. Kávézó, mely különbözik a "szokásostól". Egy kis szín, egy nem várt íz, új és hívogató termékek: a MEC3 mindenre gondolt. Hidegkrémekhez, jégkása készítéshez való termékekhez, öntetekkel és szórásokkal, csak kreativitást és fantáziát kell hozzáadni.

MEC3 offers lots of irresistible ideas for the coffee shop. Different from the "usual" kind of coffee shop. A touch of colour, an unexpected flavour, new and attractive products: MEC3 has thought of everything. With the frozen creams, the products for slush, toppings, grains and much more all you will need to add is a touch of creativity and imagination.

HIDEGKRÉMEK/FROZEN CREAMS



EASY SOFT



FORRÓ CSOKOLÁDÉ/HOT CHOCOLATES



PROFESSIONALIS CUKRASZAT PASTRY PROFESSIONAL LINE



Pastry Professional Line

A MEC3-nak a cukrászat, maga a fejlődő művészet és az évek hosszú tapasztalatának keveréke. Köszönet a zseniális alapanyagok párosításának, a kreativitásnak és a céges know-how-nak, a MEC3 képes a szektorban a minőség legmagasabb szintjén lévő termékek széles választékát ajánlani vevőkörének. A MEC3 új cukrászati választéka tartalmaz pasztákat tortákhoz, alapokat semifreddo-hoz, desszerteket, farciturákat, glasse-t és még nagyon sok mást. Praktikus termékek a legigényesebb cukrászoknak is.

Pastry making for MEC3 is a mixture of art in evolution and a great deal experience. Thanks to the combination of genuine raw materials, creativity and company know-how, today MEC3 is able to offer an extensive range of the highest quality products in the sector to their clients. Today our product portfolio consists in, pastes for cakes, bases for semifreddo, desserts, fillings, glazes and much more. Products for the most demanding pastry chefs but also practical to use for everybody.



HU FEB 051-14 UG



SCEGLI IL GUSTO INIMITABILE:



Cremoso, croccante, goloso:
è Cookies®, il gusto autentico e originale firmato MEC3.



TOVÁBBI INFORMÁCIÓ



+39.0541.859411



mec3@mec3.it



mec3.it

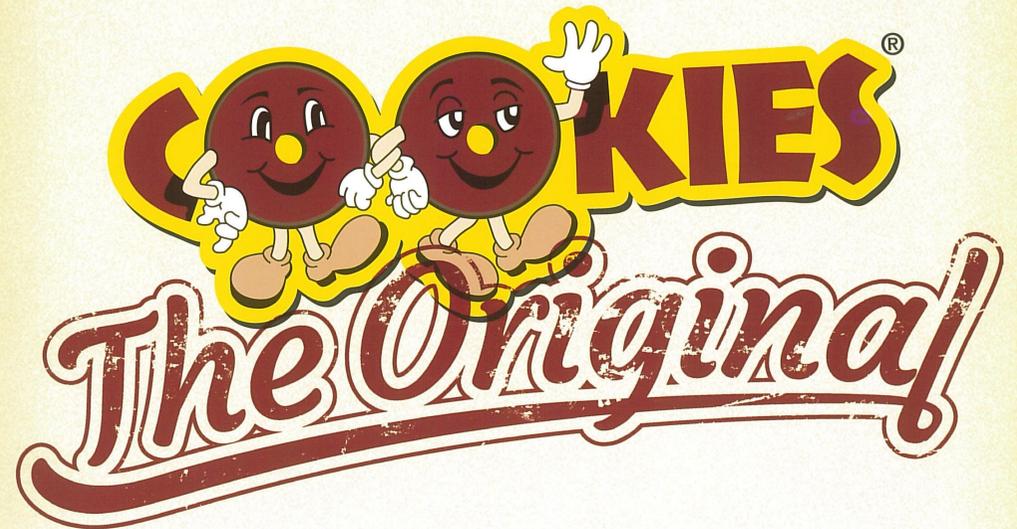
MEC3 HUNGARIA Kft.

H - 1183 Budapest - Akadály utca 15.
Tel: +36 1 297 0675 - Fax: +36 1 297 0857
e-mail: mec3@mec3.hu - info@mec3.hu



FEDEZD FEL AZ
UTÁNOZHATATLAN ÍZT

DISCOVER THE INIMITABLE FLAVOUR



COOKIES®

The Original

A Cookies® története, egy igazán különleges történet. 2000 december elején kezdődött, amikor ismét egy újabb újdonságot kísérleteztünk a MEC3 laboratóriumában. Rengeteg próbálkozást követve, megjött az ihlet: kevés, de egészséges összetevők, köztük a legjobb kakaó, finom vaj, búzaliszt, és egy kézműves recept alapján megalkottuk a kézzel gyúrt, híres kakaós kekszet.

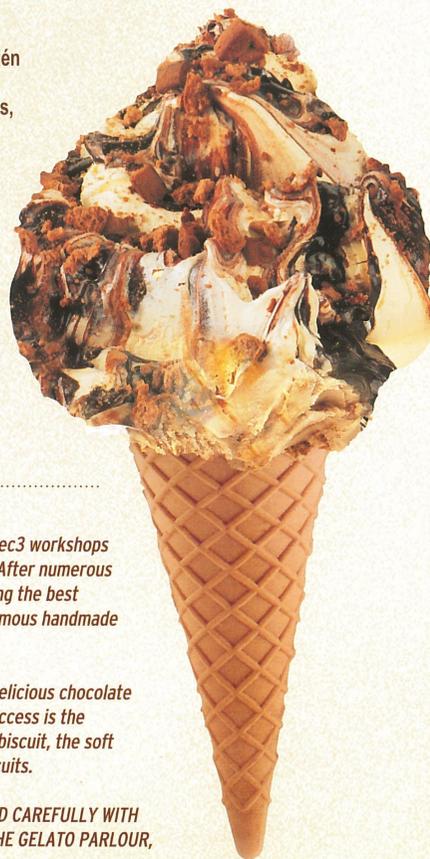
Ebből az eredeti és egyedi kombinációból létrehoztuk a Biscottino pasztát és az izletes csokoládés, mogyorós, ropogós kekszes variegatót. A Cookies® sikerének titka, a tradicionális olasz keksz ízének ölése, a puha kakaós, mogyorós krémmel és az ellenállhatatlan kakaós Frollini szórással.

EGYSZERŰ TERMÉKEK - TOJÁS, TEJ, VAJ, KAKAÓ ÉS MOGYORÓ
- SOK GONDOSSÁGGAL ÉS FIGYELEMMEL KÉSZÜLT COOKIES®,
TÖBB MINT TÍZ ÉVE, A LEGKEDVELTEBB ÍZ A FAGYALTOZÓKBAN.

The Cookies® story is very special. It began in December 2000, when in the Mec3 workshops we were searching for an innovative idea to present in at the MIG exhibition. After numerous attempts we came up with an idea: very few but healthy ingredients including the best cocoa, good quality butter and the soft wheat flour used for preparing our famous handmade shortbread cocoa biscuit following an artisan recipe.

From this unique and original idea we created the Biscottino® paste and the delicious chocolate and hazelnut variegate containing the crunchy biscuits: Cookies® secret to success is the delicious combination between the taste of the traditional Italian shortbread biscuit, the soft cocoa and hazelnut cream and the irresistible grains of cocoa shortbread biscuits.

SIMPLE PRODUCTS - EGGS, MILK, BUTTER, COCOA AND HAZELNUTS - PREPARED CAREFULLY WITH LOVE AND ATTENTION HAVE MADE COOKIES® THE MOST LOVED FLAVOUR IN THE GELATO PARLOUR, FOR OVER THAN TEN YEARS.



COOKIES® & CO.

A Cookies® nemcsak egy fagyalt alapanyag, sokoldalúsága révén, a végtelenségig lehet belőle recepteket alkotni, mindegyik recept megtalálható az exkluzív receptkönyvben, amit ennek a hihetetlen terméknek szántunk.

A Cookies® számtalan lehetőséget ad a legkülönbözőbb ajánlatokra a fagyaltokhoz: egy fagyaltpult a Kit Cookies®-ből készített fagyaltoknak, egy másik a fagyasztott pralinéknak, és egy újabb az elvihető termékeknek, ezzel minden igényt kielégítve és életre kelve a "finomság tapasztalatát".

Mert amikor a Cookies®-ról beszélünk,
a világ kekszfagyaltjéről beszélünk.

Cookies® is not just an ingredient for gelato, its versatility allows you to create an infinite series of recipes, all presented in the exclusive recipe book that we have dedicated to this product.

With Cookies® a great variety of products are available for your gelato parlour: a showcase of gelato prepared with the Kit Cookies®, gelato pralines and a line of take-away products: for satisfying all tastes and for a truly mouth-watering experience.

Because when we talk about Cookies®, we are talking about the entire world of the biscuit gelato.





KIT COOKIES® CBF kód. 14453

A fagyalt krémességének, a csokoládés-mogyorós krém és az omlós keksz finomságának tökéletes egyesítése, mellyel a Cookies® The Original forradalmasította a fagyaltizék világát. Az első évében reklámozott kézműves fagyalt a Cookies® The Original, nélkülözhetetlen klasszikus a fagyaltozókban.

SÚLY: 11,2 Kg

Kit összetétele

BISCOTTINO® paszta kód. 14094	4,5 Kg-os vödör
COOKIES® VARIEGATO kód. 14322	6 Kg-os doboz
FROLLINI COOKIES® kód. 16047	0,7 Kg-os zacskó

KIT COOKIES® CBF code. 14453

The perfect combination between the creaminess of gelato and the deliciousness of the chocolate and hazelnut cream containing pieces of Cookies® The Original short crust biscuits, have revolutionized the world of gelato flavours. The first artisan gelato to be publicized on television, Cookies® The Original has become an indispensable classic in all the gelato parlours.

Weight: 11,2 Kg

The kit contains:

BISCOTTINO® PASTE code. 14094	4,5 Kg Bucket.
VARIEGATE COOKIES® code. 14322	6 Kg Tin.
COOKIES® BISCUIT code. 16047	0,7 Kg Bag.

RECEPT

Fehér alap	1000 gr.
Biscottino® Paszta	50 gr.
Cookies® Variegato	125 gr.
Frollini Cookies®	tetszés szerint

Elkészítés

A Biscottino® pasztát a fehér alappal összekeverni, majd a keveréket fagyasztani. Az elkészült fagyaltot a Cookies® The Original variegatóval variegálni, morzsolt frollini Cookies®-al megszórni és egész frollini keksszel díszíteni.

RECIPE

White Base	1000 gr.
Biscottino® Paste	50 gr.
Cookies® variegato	125 gr.
Cookies® short crust biscuits	as req.

Preparation

Mix Biscottino® Paste with white base and batch freeze the mixture. Variegato the gelato obtained with the Original Cookies® variegato, add pieces of Cookies® short crust biscuits and decorate with whole short crust biscuits.



RECEPT

Fehér alap	1000 gr.
Cookies® Black paszta	50 gr.
Cookies® Black Variegato	125 gr.
Frollini Cookies® Black	tetszés szerint

Elkészítés

A Cookies Black® pasztát a fehér alappal összekeverni, majd a keveréket fagyasztani. Az elkészült fagyaltot a Cookies® Black variegatóval variegálni. Fagyaltkészítő mesterünk javaslata: 1 kg keverékhez, 50 gr morzsolt frollini Cookies® Black-et hozzáadni. Titok, mely a fagyaltot még ízletesebbé, finomabbá teszi.

Díszítés

A semifreddo base-t, tejjel és tejszínnel hideg keverégében addig keverni, amíg egy sima és homogén keveréket kapunk.
90 GR BASE TIPO M COD. 02423 + 125 GR TEJ + 125 GR TEJSZÍN
Majd egy habzsák segítségével rányomni az előzőleg lehűtött biscotto-ra, majd egy másik biscotto-val betakarni. A két biscotto-t kézzel finoman, oly módon összenyomni, hogy egy kompakt fagyaltot kapjunk. A szeleket egy kanállal lesimítani, eltávolítva a felesleges fagyaltot. Minimum 30percere sokkolóba tenni, vagy legalább 6 órára fagyasztióban hagyni. Tetszés szerint díszíteni.

RECIPE

White Base	1000 gr.
Cookies® Black Paste	50 gr.
Cookies® Black Variegato	125 gr.
Cookies® Black Short crust biscuits	as req.

Preparation

Mix the Cookies Black® Paste with the white base and batch freeze the mixture. Variegato the gelato obtained with the Cookies® Black variegato. Our Master Gelato maker suggests: crumbling 50 gr. of Cookies® Black short crust biscuits per Kg mixture. A secret that will make your gelato even more tasty and delicious.

Decorations

Whisk the semifreddo base, cold in the kitchen machine with milk and cream to obtain a homogeneous, compact mixture.
90 GR OF BASE TIPO M COD. 02423 + 125 GR OF MILK + 125 GR OF CREAM.
Pour the contents in an icing bag, place it on a biscuit previously cooled and cover with the second biscuit. Press delicately the two biscuits together in order to compact the gelato. Remove the excess gelato from the borders using a spoon. Place in the blast freezer for at least 30 minutes or leave for at least 6 hours in the negative refrigerator/freezer. Decorate as desired.

KIT COOKIES® BLACK kód. 14476

A Cookies® fehérbe és feketébe öltözik, hogy egy fenséges fagyaltot hozzon létre, mely a fehér csokoládé finom krémességét egyesíti a frollini extradark energikus ropogósságával. Ideális falat kicsiknek és nagyoknak egyaránt, köszönet a minőségi összetevők frissességének, a Cookies® Black még kívánatosabbá és vonzóbbá teszi a fagyaltpultokat.

SÚLY: 11,5 Kg

Kit összetétele

COOKIES® BLACK PASZTA	4,5 Kg-os vödör
COOKIES® BLACK VARIEGATO	6 Kg-os doboz
FROLLINI COOKIES® BLACK	1 Kg-os zacskó

cod. 16484 (4 sacchetti da 1 Kg per cartone)

KIT COOKIES® BLACK code. 14476

Cookies® is coloured in black and white, to create a delicious gelato that unites the delicate creaminess of the white chocolate to the crunchiness of the extra dark short crust biscuit. Ideal as a snack for both youngsters and adults thanks to the freshness and the quality of its ingredients, Cookies® Black makes your showcase even more appetizing and captivating than ever.

Weight: 11,5 Kg

The kit contains:

COOKIES® BLACK PASTE	4,5 Kg Bucket
COOKIES® BLACK VARIEGATE	6 Kg Tin
COOKIES® BLACK SHORT CRUST BISCUITS	1 Kg Bag.

cod. 16484 (4 bags of 1 Kg, per Box)





RECEPTKÖNYV

A COOKIES®-AL SZINTE A VÉGTELENSÉGIG LEHET RECEPTET ALKOTNI, A RECEPTEK MEGTALÁLHATÓAK AZ EXKLÚZÍV RECEPTKÖNYVBEN. COOKIES®, EZER MÓD AZ ÍZLELŐBIMBÓ ELCSÁBITÁSÁRA.

WITH COOKIES®, YOU CAN CREATE AN INFINITE SERIES OF RECIPES THAT YOU WILL FIND IN THE SPECIAL RECIPE BOOK DEDICATED. COOKIES®, A THOUSAND WAYS TO SEDUCE YOUR PALATE.

FAGYLALTÍZEK BISCOTTINO® PASZTÁVAL *BISCOTTINO® PASTE FLAVOURS*

FAGYLALTÍZEK COOKIES® VARIEGATÓVAL *COOKIES® VARIEGATE FLAVOURS*

FAGYLALT

EPRES
SAJTTORTA

PARADISO
TORTA

ERDEI GYÜMÖLCSÖS
LINZER

DARK
AND COOKIES®

WHITE
AND COOKIES®

MILKY
AND COOKIES®



FÜGÉS
RÉTES

NARANCSOS
CSOKITORTA

QUELLA®
LINZER

CUBANO

KÁVÉS
COOKIES®

MUFFIN



RECEPTKÖNYV

A COOKIES®-AL SZINTE A VÉGTELENSÉGIG LEHET RECEPTEKET ALKOTNI, A RECEPTEK MEGTALÁLHATÓAK AZ EXKLÚZÍV RECEPTKÖNYVBEN. COOKIES®, EZER MÓD AZ ÍZLELŐBIMBÓ ELCSÁBÍTÁSÁRA.

WITH COOKIES®, YOU CAN CREATE AN INFINITE SERIES OF RECIPES THAT YOU WILL FIND IN THE SPECIAL RECIPE BOOK DEDICATED. COOKIES®, A THOUSAND WAYS TO SEDUCE YOUR PALATE.

PRALINÉ

ÉTCSOKOLÁDÉS BEVONÓ

CSEPPALAKÚ
COOKIES®

COOKIES®
TARTUFO

COOKIES®
TRUFFEL



CSEPPALAKÚ
COOKIES®

COOKIES®
TARTUFO

COOKIES®
TRUFFEL

TEJCSOKOLÁDÉS BEVONÓ

DARK CHOCOLATE COVERING

MINI
COOKIES®

COOKIES®
MINI TÖLCSÉRKÉK

COOKIES®
LOLLIPOP



MINI
COOKIES®

COOKIES®
MINI TÖLCSÉRKÉK

COOKIES®
LOLLIPOP

MILK CHOCOLATE COVERING



RECEPTKÖNYV

ELVITELRE



TEJCSOKOLÁDÉS
PÁLCIKÁS COOKIES®

MILK CHOCOLATE
COOKIES® STICKS

COOKIES® TORTA
COOKIES® CAKE

COOKIES® BISCOTTO
GELATO BISCUIT

ÉTECSOKOLÁDÉS
PÁLCIKÁS COOKIES®

DARK CHOCOLATE
COOKIES® STICKS

A COOKIES®-AL SZINTE A VÉGTELENSÉGIG LEHET RECEPTET ALKOTNI, A RECEPTEK MEGTALÁLHATÓAK AZ EXKLÚZÍV RECEPTKÖNYVBEN. COOKIES®, EZER MÓD AZ ÍZLELŐBIMBÓ ELCSÁBÍTÁSÁRA.

WITH COOKIES®, YOU CAN CREATE AN INFINITE SERIES OF RECIPES THAT YOU WILL FIND IN THE SPECIAL RECIPE BOOK DEDICATED. COOKIES®, A THOUSAND WAYS TO SEDUCE YOUR PALATE.

ÉS MÉG SOK MINDEN MÁS



MERCHANDISING

A KIT COOKIES®-AL, A "COOKIES® THE ORIGINAL" JELZÉSŰ REKLÁMANYAGOK SZÉLES VÁLASZTÉKÁT ADJUK, A FAGYLALTOZÓK MÉG EREDETIBBÉ TÉTELÉHEZ.

WITH THE "COOKIES® KIT" YOU WILL RECEIVE A VARIETY OF MATERIALS WITH THE BRAND NAME "COOKIES® THE ORIGINAL", TO MAKE YOUR GELATO PARLOUR EVEN MORE ORIGINAL.



Kód. 43925

TANÚSÍTVÁNY
megállító tábla
Méret 30x50 cm.

CERTIFICATE
Self sustaining.
Dimension 30x50 cm.



Kód. 43911

COOKIES® THE ORIGINAL KITŰZŐ
Átmérő Ø 32 mm.
Diameter Ø 32 mm.

Kód. 43914

COOKIES® BLACK KITŰZŐ
Átmérő Ø 32 mm.
Diameter Ø 32 mm.



Kód. 42837

TOTEM
megállító tábla
Kartonpapír
Dimensioni 47x160 cm.

TOTEM
Self sustaining.
Thick paper.
Dimension 47x160cm



Kód. 42468 - S
Kód. 42469 - M
Kód. 42474 - L
Kód. 42475 - XL

T-SHIRT

Rövid ujjú. Pamut.
Short sleeve. Cotton.



Kód. 43915

COOKIES® THE ORIGINAL MATRICA STICKERS COOKIES® THE ORIGINAL
Átmérő Ø 80 mm. Diameter Ø 80 mm.

Kód. 43916

COOKIES® BLACK MATRICA STICKERS COOKIES® BLACK
Átmérő Ø 80 mm. Diameter Ø 80 mm.

MERCHANDISING

A KIT COOKIES®-AL, A "COOKIES"
"THE ORIGINAL" JELZÉSŰ
REKLÁMANYAGOK SZÉLES VÁLASZTÉKÁT
ADJUK, A FAGYLALTOZÓK MÉG EREDETIBBÉ
TÉTELÉHEZ.

WITH THE "COOKIES® KIT" YOU WILL
RECEIVE A VARIETY OF MATERIALS WITH
THE BRAND NAME "COOKIES® THE ORIGINAL",
TO MAKE YOUR GELATO PARLOUR
EVEN MORE ORIGINAL.



Kód. 42849

KÖTÉNY
Egy méret

APRON
Unique size.



Kód. 42791

SPECIÁLIS SPATOLA
SPECIAL SPATULA



Kód. 42397

PÉNZVISSZAADÓ TÁLKA
Méret 155x220x26 mm.

PLATE FOR CHANGE
Dimension 155x220x26 mm.



Kód. 43924

TRANSPARENS
Méret 50x30 cm.

BANNER
Dimension 50x30 cm.



Kód. 42851

SZALVÉTA TARTÓ
Méret 100x100x130 mm.

NAPKIN RING
Dimension 100x100x130 mm.

Kód. 42850

PAPÍRSZALVÉTA
PAPER NAPKIN



Kód. 42467

SAPKA
CAP