



NOWOŚCI 2023



naszą prawdziwą naturą jest innowacyjność

LA PREFERITA

LA PREFERITA – PASTA VANIGLIA MADAGASCAR

Pochodzi z afrykańskiej wyspy na Oceanie Indyjskim z jednej z największych plantacji wanilii płaskolistnej Madagaskaru. Na tej wyspie produkowane jest około 84% światowej produkcji wanilii. Biała w kolorze z drobinkami wanilii, o naturalnym, intensywnym aromacie waniliowym, wynikającym z jej oryginalnego pochodzenia.

LA PREFERITA – PASTA VANIGLIA THAITI

Wanilia o mocno egzotycznym profilu i niezwykle pełnym smaku. Przeznaczona do szerokiego stosowanie w sektorze gourmet. Thaiti to niewielki producent wanilii na światowym rynku (ok. 0,6%) ta odmienność Thaitańskiej wanilii nadaje jej naprawdę unikalny charakter.

LA PREFERITA – PASTA VANIGLIA PAPUA NUOVA GUINEA

Pasta o absolutnie wyjątkowym aromacie, oddającym gorący i egzotyczny klimat dzikich upraw tej wanilii. Biała w kolorze z drobinkami wanilii. Papua Nuova Guinea to producent ponad 2,7% światowych zbiorów wanilii z upraw zarówno odmiany płaskolistnej jak i Tahitiensis.

KOD	NAZWA		OPAKOWANIE
04455C001	VANIGLIA MADAGASCAR	kg	1 x 6
04555C001	VANIGLIA TAHITI	kg	1 x 6
04355C001	VANIGLIA PAPUA NUOVA GUINEA	kg	1 x 6



LA PREFERITA

LA PREFERITA – LINIA 1957

Dwie nowe pasty, które rozszerzają gamę najwyższej jakości produktów w asortymencie past La Preferita. Pasta orzechowa otrzymana została z orzechów kalibru średnio – małego, rosnących na niewielkich profilowanych uprawach Piemontu. Pasta charakteryzuje się intensywnym pełnym smakiem, uzyskanym w idealnie dobranym procesie prażenia. Mniejszy stopień przecierania i przesiewania daje paście wyjątkową granulację, podkreślającą charakterystykę orzechów. Pasta migdałowa natomiast jest przygotowywana z surowych migdałów, pochodzących z Sycylii. Charakteryzuje się intensywnym smakiem podkreślonym nutą kwiatową.

KOD	NAZWA		OPAKOWANIE
04400A50B	MIGDAŁ	kg	2,5 x 2
04001A50B	ORZECZ LASKOWY 1975 TS	kg	2,5 x 2

LA PREFERITA – CAFFE BIANCO

Pasta Biała kawa w szklanym słoiku na bazie mielonej kawy z dodatkiem ziaren, utrzymująca jakość kawy Maragogype, znanej także jako „ziarna słońca”, z nutą wanilii, przypraw oraz tytoniu. Pasta oparta na odmianie kawy o niewielkiej kwasowości i średniej słodkości.

KOD	NAZWA		OPAKOWANIE
01604B25A	BIAŁA KAWA	kg	3,25 x 2

LA PREFERITA – PRALINATO NOCCIOLA

Naturalna pasta orzechowa z dodatkiem karmelu, o smaku pralinowego nadzienia orzechowego. Doskonale nadaje się do przygotowania zarówno lodów jak i wyrobów cukierniczych. Samodzielnie może też stanowić nadzienie do pralin.

KOD	NAZWA		OPAKOWANIE
05000B00B	PRALINATO NOCCIOLA	kg	3 x 2

LA PREFERITA CASSATA

Pasta o smaku popularnego włoskiego sera Ricotta oraz variegato o smaku migdałowym z dodatkiem kandyzowanych pomarańczy, limonki oraz cydru. Oprócz przygotowania tradycyjnego deseru włoskiego, doskonale sprawdza się także do produkcji lodów i deserów cukierniczych. Oba produkty dostępne są osobno jak również w postaci zestawu.

KOD	NAZWA		OPAKOWANIE
9000B00B	KIT CASSATA	kg	3 x 2
04255A50B	PASTA RICOTTA	kg	3 x 2
04245B00B	VARIEGATO CASSATA	kg	3 x 2

LA PREFERITA

LA PREFERITA - PASTA TORRONE

Pasta bogata w crocant migdałowy (36%) w celu stworzenia produktu o najbardziej charakterystycznym i tradycyjnym smaku. Doskonale nadaje się także jako variegato oraz nadzienie do innych ciast i deserów.

KOD	NAZWA		OPAKOWANIE
01224A50B	PASTA TORRONE	kg	2,5 x 2

LA PREFERITA - VARIEGATO VANIGLIA CROQUANT

Variegato o smaku waniliowym z nadzwyczajnym krokantem dodającym efektu chrupkości dla każdego smaku lodów. Świetnie nadaje się do produkcji lodów imitujących smaki popularnych ciast, jak np. kremówka.

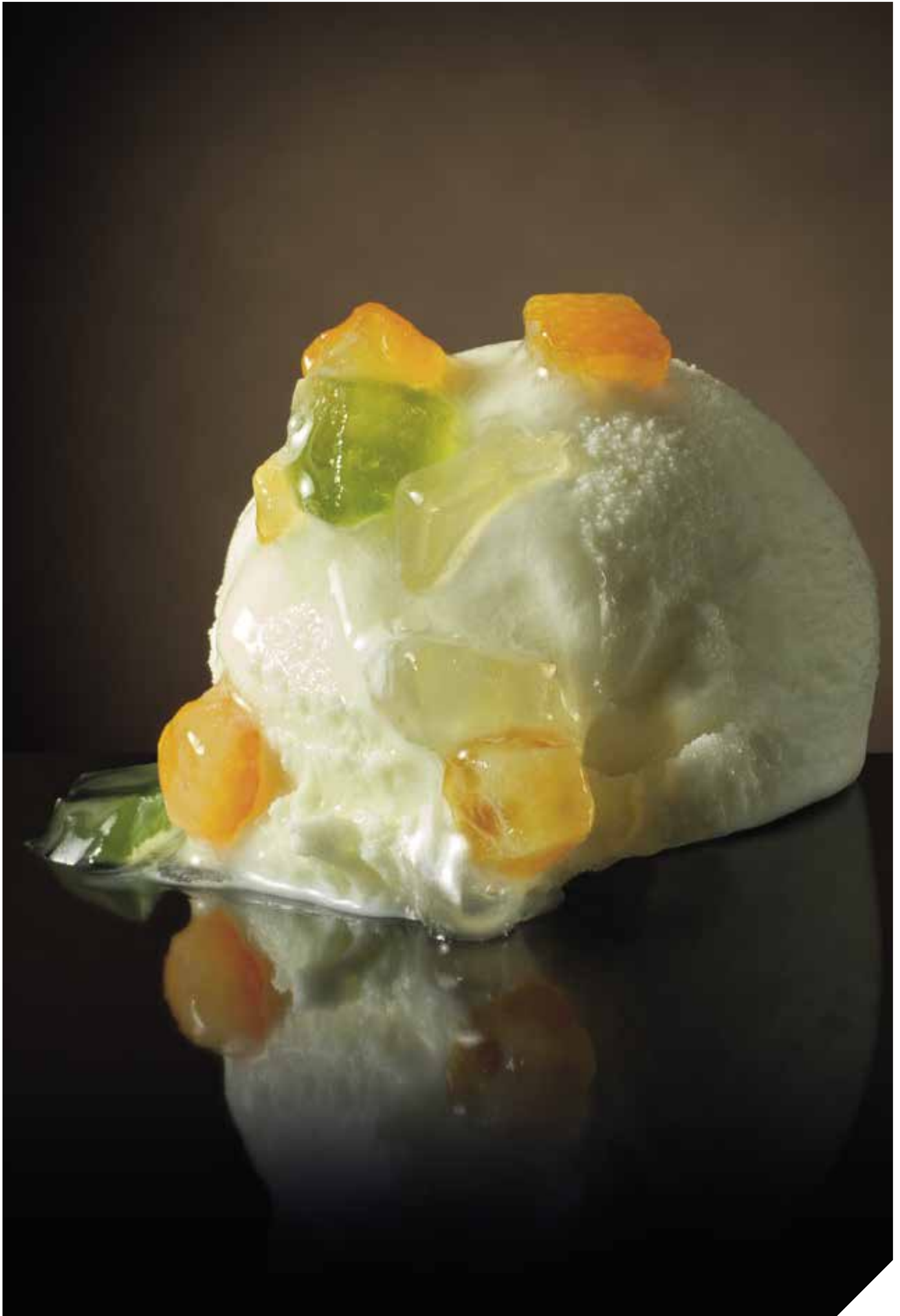
KOD	NAZWA		OPAKOWANIE
704787B00B	VARIEGATO VANIGLIA CROQUANT	kg	3 x 2

LA PREFERITA - VARIEGATO AMARENA NATURALE

Doskonałą variegato o smaku wiśniowym z całymi owocami o intensywnym rubinowym kolorze. Ten całkowicie naturalny produkt idealnie nadaje się do większości smaków lodów o czystym jednorodnym smaku.

KOD	NAZWA		OPAKOWANIE
17063B00B	VARIEGATO AMARENA NATURALE	kg	3 x 2





SPEEDY TRILOGY

Nowa linia produktów z grupy SPEEDY, która rozszerza dotychczasową grupę klasyczną. Ta ciesząca się dużą popularnością grupa produktów, ma zastosowanie do produkcji wielu asortymentów zarówno cukierniczych jak i lodziarskich. Produkty gotowe do użycia z nową linią smaku, opracowaną na podstawie badań klientów i ich gustów smakowych:

W skrócie :

- gotowe do użycia
- zawierają jedynie naturalne barwniki i aromaty
- bez emulgatorów
- bogate w błonnik
- zredukowana zawartość cukrów
- z dodatkiem cukru z agawy i/lub cukru kokosowego
- opakowania jednorodne, przyjazne dla środowiska
- różnorodność zastosowań

Lista smaków:



KOD	NAZWA		OPAKOWANIE
P1238	ANANAS Z KOKOSEM (Z CZ.)	kg	1,25 x 10
P1242	KARMEL TOFFI	kg	1,5 x 8
P1247	HIBISKUS Z CZERNĄ PORZECZKĄ (Z CZ.)	kg	1,25 x 10
P1241	TRUSKAWKA, LIMONKA I CZARNY BEZ (Z CZ.)	kg	1,25 x 10
P1248	GUJAWA, MANGO I KOKOS (Z CZ.)	kg	1,25 x 10
P1237	LIMONKA	kg	1,25 x 10
P1246	LIMONKA Z MIĘTĄ	kg	1,25 x 10
P1240	LIMONKA Z IMBIREM	kg	1,25 x 10
P1244	ORZECH LASKOWY	kg	1,5 x 8
P1245	PISTACJA	kg	1,5 x 8
P1243	SPIRULINA	kg	1,5 x 8
P1249	WANILIA	kg	1,5 x 8



SPE EDY
TRILOGY

Triple the goodness



Prawdziwy

Naturalny



Wszechstronny



Dowiedz się więcej

SPEEDY CLASSIC

Speedy Classic to serce całej gamy produktów Speedy z oferty Compritala, która rozszerzona została także o nowe smaki oraz nowe pomysły. Łącząc innowacyjność z prostotą produkcji, powstała nowa grupa „+4”. Ta grupa produktów połączeniu z klasycznymi smakami, pozwala także na wykorzystanie ich do produkcji musów, kremów bawarskich i innych deserów, spożywanych w dodatniej temperaturze.

KOD	NAZWA		OPAKOWANIE
P338	Orzech laskowy	kg	1,25 x 10
P339	Pistacja Reale	kg	1,25 x 10
P1249	Wanilia	kg	1,25 x 10
P1266	Cynamon	kg	1,25 x 10
P1232	SPEEDY +4	kg	1,25 x 10



Le Glasse di FUSTO

LE GLASSE DI FUSTO – GLASSA PISTACCHIO CROCK

Gianluca Fusto to włoski cukiernik o międzynarodowej sławie, który rozszerzył gamę Glasse Comprital w roku 2022, tworząc nową wersję Glasse CROCK. To innowacyjna linia polew do lodów i ciast mrożonych, która zachowuje idealną, miękką strukturę oraz chrupkość nawet w ujemnych temperaturach. W tej grupie produktów pojawił się nowy smak: PISTACCHIO CROCK.

KOD	NAZWA		OPAKOWANIE
PC804	LA GLASSA PISTACCHIO CROCK	kg	3 x 2

BASE CHOCOLATO PLANT BASED

Absolutna nowość na rynku. Gotowa baza o kompletnie naturalnym składzie o smaku czekoladowym (15% zawartości czekolady i 18,8 % kakao) Baza o bogatym i trwałym smaku pozbawiona składników pochodzenia zwierzęcego. Charakteryzuje się pełnym i zdecydowanym smakiem gorzkiej czekolady.

KOD	NAZWA		OPAKOWANIE
B1018	BASE CIOCCOLATO PLANT BASED	kg	1,25 x 10

SEMIFREDDO LACTOSE FREE

Baza do produkcji deserów semifreddo oraz ciast mrożonych bez laktozy oraz pozbawiona tłuszczu roślinnych i emulgatorów. Pozwala na szybkie przygotowanie semifreddo kremistego i łatwego w krojeniu. Przeznaczona do produkcji ciast i deserów dla klientów z nietolerancją laktozy.

KOD	NAZWA		OPAKOWANIE
P1272	SEMIFREDDO LACTOSE FREE	kg	2 X 4



DEKORACJE

Nowa linia granelli opartych na karmelizowanych orzechach, do dekoracji i wzbogacenia smaku zarówno lodów jak i tortów i deserów.

KOD	NAZWA		OPAKOWANIE
02570C00G	NOCCIOLE CARAMELLATE	kg	1,5 x 2
02590C00G	MANDORLE PRALINATE	kg	1,5 x 2
02560C00G	GRANELLA RICOPERTA	kg	1,5 x 2



KROKANTY

Nowa linia krokantów i kruszonek do dekoracji i wzbogacenia smaków lodów, tortów i deserów.

KOD	NAZWA		OPAKOWANIE
02190Y00E	CRUMBLE CLASSICO	kg	1 x 5
02290Y00E	CRUMBLE NOCCIOLA	kg	1 x 5
02490Y00E	CRUMBLE CARMELLO	kg	1 x 5
02390Y00E	CRUMBLE CACAO	kg	1 x 5





COMPRITAL

POBIERZ KATALOG
COMPRITAL



POBIERZ KATALOG
LA PREFERITA



Comprital Polska Sp. z o.o.

Stanisławowo 52C, 05-180 Pomiechówek, tel. 506 065 680, 506 065 679

e-mail: biuro@comprital.pl

comprital.pl

