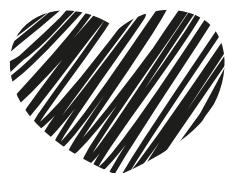


ebbany
Quality product

Productos, ingredientes y semielaborados



ebbany
Quality product

Ebbany® es una marca joven e innovadora y con la experiencia de más de un siglo que sus fundadores tienen en el mundo del helado. Un auténtico referente en el sector de la heladería, pastelería, restauración y sus complementos.

La investigación y el desarrollo constante de nuevos productos, texturas, sabores y variedades hacen única y diferente a **Ebbany®**. Además, sus elevados estándares de calidad garantizan un sabor indiscutible y el éxito ante el cliente final.

En 2021 la compañía ha obtenido el certificado internacional IFS Food (International Featured Standards), un estándar de calidad reconocido a nivel mundial.



Modernas instalaciones para un producto único e innovador.

La empresa cuenta con unas instalaciones de 7500 m², en la que se integran todas las áreas de la compañía.

Destacan los Departamentos de I+D+i, Calidad y Marketing que trabajan para ofrecer la mayor calidad con las últimas novedades tecnológicas y al mejor precio.



Bases

Preparado completo en polvo para elaborar helados de alta calidad, y con una estructura cremosa y compacta, típica del helado artesanal.



ebbany
Quality product

Bases tradicionales

						Dosis	Modo de empleo
	5001001	MG-PLUS Base neutra completa de alta calidad, ideal para obtener una estructura suave y un helado cálido.	88	6	1 Kg	1 L de leche + 280 g Base MG + 120 g de nata 35%	Caliente.
	5001002	Chocolate negro Base completa especialmente formulada para elaborar un autentico chocolate negro.	88	6	1 Kg	1l. agua + 400gr base chocolate negro + 40gr cobertura chocolate 40-60% + 25gr grasa coco	Se recomienda atemperar el agua para favorecer la hidratación del cacao y la cobertura.
	5001003	Chocolate Base completa formulada para todo tipos de combinacion de chocolates	88	6	1 Kg	1 Litro de leche + 310 gr Base Chocolate + 150 gr Cob Choc 40-60 + 55 gr de nata 35% + 7 gr azúcar invertido	Se recomienda atemperar la leche a 50°C para favorecer la hidratación del cacao y la cobertura.
	5001005	Frutas Ideal para preparar helados frutales, sin derivados ,lácteos, proporcionando un helado cremoso y estructura aireada	88	6	1 Kg	<u>Dosis A:</u> 1l. agua + 860gr base fruta + 130gr pasta fruta. <u>Dosis B:</u> 1l. agua + 520gr base fruta + 100gr pasta fruta.	Frio

Bases 100

	5003001	Sorbetes 100 Base completa para elaborar helados con agua.	88	6	1 Kg	100g / litro de agua	Frio y caliente.
	5003002	Cremas 100 Base completa para elaborar helados con leche.	88	6	1 Kg	100g / litro de leche	Caliente.

Bases 50

	5002001	Sorbetes 50 Base neutra semicompleta para elaborar helados sin leche.	88	6	1 Kg	50g / litro de agua	Frio y caliente.
	5002003	Cremas 50 Base neutra semicompleta para todo tipo de sabores. Elaborados con leche.	88	6	1 Kg	50g / litro de leche	Caliente.

Bases soft

Preparados completos para elaborar cremosos helados tipo soft, de preparación fácil, sencilla y rápida.

ebbany
Quality product



						Dosis	Modo de empleo
	5004001	Yogur Preparado completo para elaborar cremoso helado tipo soft de yogur. Preparación fácil, sencilla y rápida.	88	6	1,1 Kg	1,1 + 4 l leche entera	Frio
	5004002	Nata Preparado completo para elaborar cremoso helado tipo soft de nata. Preparación fácil, sencilla y rápida.	88	6	1 Kg	1 + 4 l leche entera	Frio
	5004003	Chocolate Preparado completo para elaborar cremoso helado tipo soft de chocolate. Preparación fácil, sencilla y rápida.	88	6	1,2 Kg	1,2 + 4 l leche entera	Frio
	5004004	Neutra Preparado completo para elaborar cremoso helado tipo soft de cualquier sabor añadiéndole pasta. Preparación fácil, sencilla y rápida.	88	6	1 Kg	1 + 4 l leche + Pasta sabor	Frio
	5004005	Fresa Preparado completo para elaborar cremoso helado tipo soft de fresa. Preparación fácil, sencilla y rápida.	88	6	1 Kg	1 + 4 l leche entera	Frio
	5004006	Vainilla Preparado completo para elaborar cremoso helado tipo soft de vainilla. Preparación fácil, sencilla y rápida.	88	6	1 Kg	1 + 4 l leche entera	Frio

Pastas

Dale a tus helados el mejor sabor con nuestras pastas clásicas, de sabores innovadores.

ebbany
Quality product



						Dosis	Modo de empleo
	5006001	Leche Merengada	110	2	3 Kg	60gr/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006002	Crema Catalana	110	2	3 Kg	80gr/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006003	Ron con Pasas	110	2	3 Kg	80gr/Kg mix + 20gr mix pasas	Añadir al mix y mezclar.
	5006004	Pistacho	110	2	3 Kg	100 gr/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006005	Avellana	110	2	3 Kg	100gr/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006006	Tiramisú	110	2	3 Kg	80gr/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006007	Caramelo	110	2	3 Kg	80gr/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006031	Cacahuete	110	2	3 Kg	100gr/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.

Clásicas

						Dosis	Modo de empleo
	5006029	Chocolate Blanco	110	2	3 Kg	80g/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006009	Nata	110	2	3 Kg	50gr/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006010	Nube	110	2	3 Kg	80gr/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006011	Menta	110	2	3 Kg	80 gr/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006012	Galleta	110	2	3 Kg	80gr/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006013	Vainilla	110	2	3 Kg	60gr/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006014	Chicle	110	2	3 Kg	80gr/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006032	Café	110	2	3 Kg	80gr/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.

	5006015	Frutos del bosque				Dosis	Modo de empleo
	5006016	Manzana verde	110	2	3 Kg	80-90 g/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006019	Mandarina	110	2	3 Kg	80-90 g/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006020	Maracuyá	110	2	3 Kg	80-90 g/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006021	Plátano	110	2	3 Kg	80-90 g/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006022	Amarena	110	2	3 Kg	80-90 g/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006024	Melón	110	2	3 Kg	80-90 g/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.

Frutas

						Dosis	Modo de empleo
	5006025	Coco (polvo)	110	2	3 Kg	90-100 g/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006026	Fresa	110	2	3 Kg	80-90 g/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.
	5006027	Piña	110	2	3 Kg	80-90 g/Kg mix	Añadir al mix y mezclar.



ebbany
Quality product

Variegatos

Los Variegatos **ebbany**[®] son productos especiales y se utilizan principalmente para vetear el interior y la superficie de helados.

La utilización de estos productos añade un toque diferenciador y simpático a todo postre, realzando su presentación y diferenciando el sabor. Algunos de ellos pueden ser utilizarlos como acompañamiento de creps, gofres y tortitas.

Están listos para su uso, de fácil distribución y mezcla al contacto con el helado.

ebbany
Quality product



Son los veteados por excelencia de **ebbany®**, todos ellos elaborados con materias primas de alta calidad, y combinados con trozos de diferentes ingredientes.

						Dosis	Modo de empleo
	5005001	Turrón líquido Crema de turrón con trozos de almendra.	88	6	1 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5005002	Coco choc Crema blanca, con coco y trocitos de galleta.	88	6	1 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5005003	Avellana crunch Crema de avellana con cereales crujientes.	88	6	1 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5005004	Choco-avellana crunch Crema chocolate con avellanas y cereales crujientes.	88	6	1 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5005005	Cacahuete Crema con cacahutes.	88	6	1 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5005006	Chocolate 5 cereales Crema chocolate con 5 cereales.	88	6	1 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5005007	Galleta de chocolate Crema chocolate negro con trocitos de galleta de cacao.	88	6	1 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar

Quebbany



Cremosas pastas aptas para la congelación , ideal para elaborar un helado por capas.

						Dosis	Modo de empleo
	5005027	Quebbany Chocolate blanco	110	2	3 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5005025	Quebbany Arachide (cacahuete)	110	2	3 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5005026	Quebbany Avellana	110	2	3 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5005028	Quebbany Pistacho	110	2	3 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5005029	Quebbany Fresa	110	2	3 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar



Dosis

Modo de empleo

	5005010	Quebbany Negro	110	2	3 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5005011	Quebbany Caramelo	110	2	3 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar

Tamizados

Para combinar con helados, algunos de ellos con espatulabilidad a -15°, sin trozos.

	5005014	Dulce de leche 100% dulce de leche artesano.	88	6	1,4 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5005015	Crema blanca	100	1	4 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5005016	Crema negra	100	1	4 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5005009	Crema cacao con avellanas	100	1	5 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar

Frutas

Cremas con alto contenido en fruta, estables a temperaturas de congelación.

						Dosis	Modo de empleo
	5005017	Frutos del bosque Salsa con mezcla de frutas del bosque en trozos.	88	6	1 Kg	A gusto del profesional.	Sin consideraciones especiales
	5005018	Fresas silvestres Salsa de fresas silvestres en trozos.	88	6	1 Kg	A gusto del profesional.	Sin consideraciones especiales
	5005022	Mango - Maracuyá Salsa con trozos de mango y semillas de maracuyá.	88	6	1 Kg	A gusto del profesional.	Sin consideraciones especiales
	5005023	Cerezas Salsa de amarenas con trozos.	88	6	1 Kg	A gusto del profesional.	Sin consideraciones especiales



ebbany
Quality product

Siropes

Siropes con colorantes naturales a base de frutas y extractos de plantas, recomendado para todo tipo de decoraciones de helados, tartas y postres. También es ideal para batidos o para usarlos con nuestro frappe classic.



ebbany
Quality product

Siropes

						Dosis	Modo de empleo
	5009001	Frutos del bosque	144	4	1,1 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5009002	Fresa	144	4	1,1 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5009003	Chocolate	144	4	1,1 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5009004	Caramelo	144	4	1,1 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5009005	Chocolate blanco	144	4	1,1 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar

Salsas Gourmet

Presentamos las nuevas
SALSAS GOURMET,
elaboradas con
ingredientes de primera
calidad, de textura ligera
para favorecer su
dosificación.

Sabores novedosos para un
perfecto acompañamiento
en creps, tortitas, tartas,
bubble, postres, ensaladas,
etc...

ebbany
Quality product



Salsa Gourmet

					Dosis	Modo de empleo
	Avellana Salsa ligera con un 10% de avellana.	144	4	0,9 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	Turrón Salsa elaborada con un 35 % de turrón líquido.	144	4	0,9 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	Chocolate Salsa de Chocolate con un toque a fruto seco.	144	4	0,9 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	Coco-latte Salsa con sabor a chocolate blanco, galleta y coco.	144	4	0,9 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	Biancolatte Salsa ligera con sabor a chocolate blanco.	144	4	0,9 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	Mango Salsa con 27% de mango.	144	4	1,1 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	King-choc Cremosa salsa de leche con avellana y cacao.	144	4	0,9 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	Dulce de leche Cremosa salsa de leche caramelizada.	144	4	1.1 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar

new

Topping

Decora tus tartas, postres, helados dándole un toque más divertido y apteceble.



ebbany
Quality product

Toppings

					Dosis	Modo de empleo
	5013001 Conguitos Cacahuets tostados, con un pequeño montado, grageados con chocolate bitter, brillo y marcados.	88	8	1 Kg	A gusto del profesional.	Espolvorear en la parte superior de helados, pasteles, y postres
	5013002 Crispy mix Bolitas de cereales recubiertas de chocolate de blanco, leche y bitter.	88	6	1 Kg	A gusto del profesional.	Espolvorear en la parte superior de helados, pasteles, y postres
	5013003 Curls negro Rizos de chocolate para decoración de pastelería y heladería.	104	1	2 Kg	A gusto del profesional.	Espolvorear en la parte superior de helados, pasteles, y postres
	5013004 Colour mix Fideos de azúcar de diferentes colores especialmente desarrollados para decoración de productos de pastelería y heladería.	144	5	1 Kg	A gusto del profesional.	Espolvorear en la parte superior de helados, pasteles, y postres
	5013005 Galleta molida caramelizada Galleta "Lotus" en pequeños trocitos especialmente diseñada para decoración de pastelería y heladería.	144	4	0,75 Kg	A gusto del profesional.	Espolvorear en la parte superior de helados, pasteles, y postres
	5013006 Mini cookies Galletas mini cookies con turrón y trocitos de chocolate.	88	4	1 Kg	A gusto del profesional.	Espolvorear en la parte superior de helados, pasteles, y postres
	5013007 Crocanti cacahuete Trocitos de cacahuete acaramelados y crujientes.	120	4	1 Kg	A gusto del profesional.	Espolvorear en la parte superior de helados, pasteles, y postres

Toppings

						Dosis	Modo de empleo
	5013008	Lacacitos Lentejas de Chocolate con leche, moldeadas y grageadas con azúcar coloreado, y marcadas con el nombre "LACASITOS"	88	4	1 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5013009	Muesly Muesli crujiente con chocolate y gotas de chocolate blanco.	60	12	0,5 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5013010	Nueces caramelizadas Mitades de nueces acarameladas crujientes con miel.	120	4	0,7 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5013011	Oreo Auténticas galletas Oreo sin crema, crujientes y sabrosas.	88	3	1 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5013013	Kit kat Originales trozos de galleta Kit- Kat recubiertas de chocolate con leche.	88	6	1 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5013014	Coco rallado	144	2	1 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar



ebbany
Quality product

Granizados

1 + 4

Mezcla líquida concentrada, basada en frutas y extractos naturales de la más alta calidad.

Preparado completo, su utilización es simple y fácil, mezclar el concentrado con agua en proporción 1 parte de concentrado con 4 partes de agua, batir y meter en la granizadora.

Fabricación en granizadora.



4 botes de agua

1 bote de preparado

Fabricación en batidora americana.



hielo

agua

1 dosis de preparado

ebbany
Quality product



					Dosis	Modo de empleo
	Limón Preparado completo para la elaboración de granizado de limón.	88	6	1,25 Kg	1 producto + 4 agua	Mezclar con agua, batir y granizar.
	Naranja Preparado completo para la elaboración de granizado de naranja.	88	6	1,25 Kg	1 producto + 4 agua	Mezclar con agua, batir y granizar.
	Café Preparado completo para la elaboración de granizado de café.	88	6	1,25 Kg	1 producto + 4 agua	Mezclar con agua, batir y granizar.
	Fresa Preparado completo para la elaboración de granizado de fresa.	88	6	1,25 Kg	1 producto + 4 agua	Mezclar con agua, batir y granizar.
	Tropical azul Preparado completo para la elaboración de granizado de tropical.	88	6	1,25 Kg	1 producto + 4 agua	Mezclar con agua, batir y granizar.
	Sangría Prepado concentrado para elaboración de granizado de sangria con o sin alcohol.	88	6	1,25 Kg	Sin alcohol: 1 producto + 4 agua Con alcohol: 1 producto + 1 vino + 3 agua	Mezclar, batir y granizar.
	Yogur (polvo) Preparado completo para la elaboración de granizado de yogur.	88	8	1 Kg	1 bolsa + 2 L de leche + 2 L de agua	Mezclar con agua, batir y granizar.

new

new

Concentrados

para granizados

Concentrados para granizados.
Para la elaboración de grandes
cantidades.

ebbany
Quality product



Concentrados para granizado

					Dosis	Modo de empleo
	5008001 Limón pasta Preparado concentrado con raspadura de limón para elaborar granizados y aromatizar bollería.	88	6	1 Kg	5gr/litro de agua	Dosificar directamente al mix y mezclar.
	5008002 Limón extracto concentrado Preparado concentrado con zumo de limón.	42	4	5L	10 ó 15gr/litro de agua	Dosificar directamente al mix y mezclar.
	5008003 Naranja pasta Preparado concentrado con raspadura de limón para elaborar granizados y aromatizar bollería.	88	6	1 Kg	5gr/litro de agua	Dosificar directamente al mix y mezclar.
	5008004 Naranja extracto concentrado Preparado concentrado con zumo de naranja.	42	4	5L	10 ó 15gr/litro de agua	Dosificar directamente al mix y mezclar.

frappes

Con nuestros preparados **ebbany**[®] para frappes, podrás conseguir de una forma fácil y rápida unos fantásticos frappes.

Mezcla en la batidora nuestra base de frappe **ebbany**[®], hielo, leche entera y sirope a elegir.

También puedes complementarlo añadiéndole alguno de nuestros Caprichos **ebbany**[®] para darle un toque personal.

Fácil elaboración



batir y listo

ebbany
Quality product



Frappes

					Dosis	Modo de empleo
	5011001 Neutra Podras hacer el sabor que tu decidas, puedes mezclar con nuestras pastas o caprichos para conseguir el sabor ideal.	165	3	1 Kg	165g hielo + 150g leche entera + 50g sirope + 50g Frappe Neutro + 4g capricho ebbany opcional.	Mezclar todo en la batidora.
	5011002 Chocolate	165	3	1 Kg	165g hielo + 150g leche entera + 50g sirope chocolate + 50g Frappe Chocolate + 4g capricho ebbany opcional.	Mezclar todo en la batidora.
	5011003 Café	165	3	1 Kg	165g hielo + 150g leche entera + 50g sirope + 50g Frappe Café + 4g capricho ebbany opcional.	Mezclar todo en la batidora.
	5011004 Frappellate	165	3	1 Kg	Granizadora: 1 bolsa + 3 litros de leche. Batidora: 100 g polvo frappellate + 150 g hielo + 150 g leche.	Mezclar todo en la batidora.

Sweet

Preparado para hacer en el momento, que se reconstituye añadiéndole agua. Mezclar los ingredientes, dejar reposar 5 minutos y listo, ya tienes tu masa para creps, gofres o tortitas. Tus productos siempre estarán recién hechos.



Fácil elaboración



mezclar, reposar 5' y elaborar

ebbany
Quality product

					kg 	Dosis	Modo de empleo
	5014005	Preparado Crepe SIN GLUTEN 	88	6	1 Kg	1Kg producto + 1,2 L de leche	Mezclar el polvo con el liquido con ayuda de una barilla y poner en sartén previamente engrasada.
	5014006	Preparado Tortitas SIN GLUTEN 	88	6	1 Kg	1Kg producto + 700gr agua	Mezclar el polvo con el liquido con ayuda de una barilla y poner en sartén previamente engrasada.
	5014007	Preparado Gofre SIN GLUTEN 	88	5+1	1 Kg	1Kg producto + 500gr agua + 200gr azúcar perlado	Mezclar el polvo con el liquido con ayuda de una barilla y poner en la gofrera previamente engrasada
	5014008	Preparado Bubble Gofre SIN GLUTEN 	88	6	1 Kg	1Kg producto + 1L de agua	Mezclar el polvo con el liquido con ayuda de una barilla y poner en la gofrera previamente engrasada
	5014001	Preparado Crepe	88	6	1 Kg	1Kg producto + 1L de agua	Mezclar el polvo con el liquido con ayuda de una barilla y poner en sartén previamente engrasada.
	5014003	Preparado Tortitas	88	6	1 Kg	1Kg producto + 700gr agua	Mezclar el polvo con el liquido con ayuda de una barilla y poner en sartén previamente engrasada.
	5014002	Preparado Gofre	88	5+1	1 Kg	1Kg producto + 500gr agua + 200gr azúcar perlado	Mezclar el polvo con el liquido con ayuda de una barilla y poner en la gofrera previamente engrasada
	5014009	Preparado Bubble Gofre	88	6	1 Kg	1Kg producto + 1L de agua	Mezclar el polvo con el liquido con ayuda de una barilla y poner en la gofrera previamente engrasada

Bebidas Calientes

Con los preparados en polvos podrás elaborar de la forma más rápida y sencilla una deliciosa bebida caliente con la textura más cremosa y el sabor más intenso.

Fácil elaboración



batir y calentar en el vaporizador

ebbany
Quality product



Bebidas Calientes

						Dosis	Modo de empleo
	5012001	Crema Café	165	3	1 Kg	150 mL de leche + 50 g de preparado (aprox 2 cucharadas) 3 L de leche + 1kg de preparado.	Mezclar el preparado con la leche tibia y calentar hasta que la leche hierva o coja la textura deseada. Mezclar bien y servir.
	5012002	Chocolate Blanco	165	3	1 Kg	150 mL de leche + 50 g de preparado (aprox 2 cucharadas) 3 L de leche + 1kg de preparado.	Mezclar el preparado con la leche tibia y calentar hasta que la leche hierva o coja la textura deseada. Mezclar bien y servir.
	5012003	Chocolate con leche	165	3	1 Kg	150 mL de leche + 50 g de preparado (aprox 2 cucharadas) 3 L de leche + 1kg de preparado.	Mezclar el preparado con la leche tibia y calentar hasta que la leche hierva o coja la textura deseada. Mezclar bien y servir.
	5012004	Chocolate negro	165	3	1 Kg	150 mL de leche + 50 g de preparado (aprox 2 cucharadas) 3 L de leche + 1kg de preparado.	Mezclar el preparado con la leche tibia y calentar hasta que la leche hierva o coja la textura deseada. Mezclar bien y servir.

Coffe Syrup

Con esta selección de sabores podrás dar un toque diferente e innovador a tus cafés, capuchinos, mocachinos, batidos o a cualquier bebida. Diferénciate de los demás ofreciendo a tus clientes una gran variedad de sabores y combinaciones nuevas.

caprichos
ebbany

ebbany
Quality product



Coffe Syrup

						Dosis	Modo de empleo
	5010001	Menta	144	4	1,29 Kg	Al gusto. Recomendamos: 30-60 g	Añadir y mezclar.
	5010002	Caramelo	144	4	1,29 Kg	Al gusto. Recomendamos: 30-60 g	Añadir y mezclar.
	5010003	Chocolate blanco	144	4	1,29 Kg	Al gusto. Recomendamos: 30-60 g	Añadir y mezclar.
	5010005	Vainilla	144	4	1,29 Kg	Al gusto. Recomendamos: 30-60 g	Añadir y mezclar.
	5010006	Avellana	144	4	1,29 Kg	Al gusto. Recomendamos: 30-60 g	Añadir y mezclar.
	5010007	Canela	144	4	1,29 Kg	Al gusto. Recomendamos: 30-60 g	Añadir y mezclar.

Siropes premium para coctelería

Nuestros caprichos Ebbany con fruta, están especialmente formulados para agregar un delicioso sabor a tus cócteles, cócteles sin alcohol, zumos y de más elaboraciones.

ebbany
Quality product



Siropes premium

						Dosis	Modo de empleo
	5020001	Coco	144	4	1,2 Kg	Al gusto. Recomendamos: 30-60 g	Añadir y mezclar.
	5020002	Mango	144	4	1,2 Kg	Al gusto. Recomendamos: 30-60 g	Añadir y mezclar.
	5020003	Maracuyá	144	4	1,2 Kg	Al gusto. Recomendamos: 30-60 g	Añadir y mezclar.
	5020004	Piña	144	4	1,2 Kg	Al gusto. Recomendamos: 30-60 g	Añadir y mezclar.
	5020005	Fresa	144	4	1,2 Kg	Al gusto. Recomendamos: 30-60 g	Añadir y mezclar.
	5010009	Sweet White (Jarabe de glucosa) Ideal para endulzar tus cocteles.	64	6	1 Kg	Al gusto.	Añadir y mezclar.

Retail

Siropes, salsas y preparados, específicamente elaborados para la venta al consumidor final.

Todo el sabor profesional en un envase adaptado para el hogar.

ebbany
Quality product



Preparados 250

	5015001	Tortitas Preparado en polvo sin gluten para la elaboración de tortitas de una forma fácil y rápida. 14 tortitas aproximadamente.	160	10	0,25 Kg	170 mL de agua + 250 g de preparado.	Añadir y mezclar
	5015002	Crepes Preparado en polvo sin gluten para la elaboración de tortitas de una forma fácil y rápida. 8 crepes aproximadamente.	160	10	0,25 Kg	300 mL de leche + 250 g de preparado.	Añadir y mezclar.

Siropes 350

					kg 	Dosis	Modo de empleo
	5022001	Frutos del Bosque	165	12	0,3 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5022002	Fresa	165	12	0,3 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5022003	Chocolate	165	12	0,35 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar
	5022004	Caramelo	165	12	0,3 Kg	A gusto del profesional.	Añadir y mezclar

Granizados 350

*Novedad
en el mercado*



					kg 	Dosis	Modo de empleo
	5007012	Granizado de Limón		12		50g producto + 100g agua +100g hielo	Batidora, picadora o robot de cocina: Mezclar con agua, batir y servir.
	5007013	Granizado de Sangría		12		Sin alcohol: 50g producto + 150g hielo Con alcohol: 50g producto + 100g hielo + 50g vino	Batidora, picadora o robot de cocina: Mezclar con agua, batir y servir.



ebbany
Quality product

☎ 968 788196

www.ebbany.com

info@ebbany.com

C/ Jose M^a Lara Carvajal, 13-49
30820 Alcantarilla (Murcia)