



Мороженое

*по классическим итальянским
рецептам*



Группа компаний «РУССКИЙ ХОЛОД».

© 1999-2017. Все права защищены.
140060, Московская обл., Люберецкий р-н,
пос. Октябрьский, ул. Старый Двор, д. 2.

Отдел NoReCa: 8 (495) 780-02-96 – оператор
8 (985) 107-87-51 – руководитель отдела

E-mail: dolcelatte@rusholod.ru

самое вкусное
мороженое на
dolcelatte.ru



О продукте

Трудно найти человека, который бы не любил мороженое — особенно дети. Это сладкое холодное лакомство имеет столько вариаций, что сможет угодить любому, даже самому изысканному гурману.

Группа компаний «Русский Холод» представляет вашему вниманию свою продукцию (закалённое мороженое) под торговой маркой Dolce Latte.

Нашу любовь к этому продукту вы можете почувствовать в каждом грамме нашего замечательного продукта.

Мороженое — это замороженный сладкий продукт из молока, сливок, масла, сахара, соков, ягод и прочих продуктов с добавлением вкусовых и ароматических веществ.

Историки считают, что в Европу мороженое привёз известный мореплаватель Марко Поло. Теперь же производство мороженого кардинально отличается и обязательный компонент, присутствующий в любом мороженом — молоко. Взяв это за основу, мы назвали своё лакомство «Дольче Латте» что в переводе с итальянского значит «Сладко молоко».

Некоторое мороженое изготавливается из фруктовых соков.

Наше мороженое — это сочетание эксклюзивных итальянских рецептов, технологий и экологически чистого натурального сырья, т.к. при изготовлении используются только натуральные ингредиенты. «Дольче Латте» создается по уникальной рецептуре, разработанной итальянским технологом — продолжателем династии флорентийских джелатьере. Каждый продукт, входящий в состав мороженого, высочайшего качества и по-своему уникален:

сицилийские фисташки



натуральное молоко



швейцарский шоколад

аппетитная вода



свежие фрукты и ягоды

Доставляйте себе удовольствие и балуйте свои вкусовые рецепторы вместе с компанией «Русский Холод» — вкуснейшим и полезным мороженым из натуральных ингредиентов «Дольче Латте» в наших кафе. Это поднимет Вам настроение и вызовет прилив радости.

Приятного аппетита!





33 коровы

А знаете ли вы, дорогие друзья, как появилось мороженое «Русский Холод» и «Дольче Латте»?

А вот как:

Жил в одном подмосковном поселке фермер со своей прекрасной женой-помощницей. Хозяйство держали большое: ни много ни мало 33 коровы. На всю округу славилось их молоко, ведь были коровы настоящими гурманами — каждая свой корм кушала. Одна цветы полевые любила, другая не прочь была полакомиться орехами лесными, третья предпочитала ягоды разные, четвертая — фрукты диковинные. И молоко от этого получалось особенное — клубничное, ореховое, мятное и даже апельсиновое!

И вот однажды выдалась зима уж очень холодная... и удой весь замерз. Фермер сильно расстроился, но жена его была хозяйкой мудрой и находчивой. Слышала она когда-то от своей подруги давней, которая жила в стране заморской Италии и тоже помогала своему мужу по хозяйству на ферме, что молоко это замёрзшее спросом пользуется у жителей городка соседнего, особенно летом солнечным. И неспроста, ведь оно холодное, жажду утоляет и остыть помогает жарким летним днём, когда люди в поле целый день работают. Скушают они это лакомство и настроение у них поднимается. И работать становится легче и веселее!

Тогда предложила жена фермеру нашему тоже угостить всех молоком замороженным. И людям это ну очень понравилось! Построил фермер фабрику по производству десерта холодного, и назвали они его — «мороженым». И так как фермер всю жизнь был патриотом и гражданином Российской Федерации, назвал он свою фабрику не иначе как «Русский Холод». А в благодарность за совет друзьям-вдохновителям назвали они вкусное сладкое молоко по-итальянски — «Дольче Латте». И вот уже много лет кушает российский народ это мороженое, живет дружно и счастливо!



Польза мороженого Долгие Летние

Все мы любим мороженое ещё с детства. Взрослые и дети покупают этот продукт по различным поводам: успокоить нервы, полакомиться, охладиться в жаркий день или просто утолить голод.

Благодаря тем продуктам, из которых изготавливается мороженое, в нём есть витамины А, В1, В2, Е, Д, Р; минеральные вещества, такие как: натрий, калий, кальций, магний, фосфор, железо; молочный сахар — лактоза. Они не только способствуют выработке энергии, но и защищают организм от бессонницы и стрессов. Главное, остановить свой выбор на «правильном» мороженом, которое приготовлено из натуральных ингредиентов, без добавления химических красителей и консервантов, которые могут свести на нет все полезные свойства продукта.

В мороженом содержится легкоусвояемый белок, поэтому, съев одну порцию холодного десерта вприкуску с печеньем, вполне можно быть сытым. Для его однородности и вязкости добавляются стабилизаторы, которые производятся на основе морских водорослей, а это значит, что он обогащается природным йодом.

Мороженое рекомендуют больным, перенёсшим операцию, особенно в полости живота, когда запрещено употреблять твёрдую пищу. Врачи-отоларингологи рекомендуют регулярно употреблять мороженое для того, чтобы выработать в горле своеобразный локальный иммунитет к низким температурам. Но заниматься этим следует постепенно и с осторожностью.

Состав пломбира с разными вкусами

Молоко цельное сухое, молоко цельное сгущённое с сахаром, масло сливочное, вода питьевая, сахар-песок, глюкоза, стабилизатор-эмульгатор, натуральные стабилизаторы, красители, натуральные пищевые ароматизаторы, фисташка, натуральные ореховые пасты, пюре из ягод и фруктов.

Польза основных ингредиентов пломбира:

Молоко — это, прежде всего, кальций, который усваивается человеческим организмом на 98% и благотворно влияет на состояние костей и зубов человека. Молоко — единственный продукт, действительно незаменимый для человека.

Глюкоза — моносахарид, также известный под названием «декстроза», является отличным источником энергии для человека. Это важнейшее питательное вещество для организма в целом и для центральной нервной системы в частности.

Полезные свойства глюкозы успешно помогают людям, ведущим физически активный образ жизни, культуристам и спортсменам. Этот простой углевод быстро усваивается, тем самым помогая восполнить энергетические затраты организма.

Основная польза глюкозы заключается и в поддержании функционирования таких важнейших физиологических процессов, как дыхание, мышечное сокращение, биение сердца и регуляция температуры тела.

Кроме того, глюкоза оказывает сильное воздействие на работу центральной нервной системы. Ведь головной мозг, нейроны и развивающиеся эритроциты в качестве источника топлива используют только этот моносахарид, а при недостаточном потреблении углеводов пускают в ход запасы гликогена.

Мороженое с удивительными вкусами

Ваниль Бурбон



Пломбир



Шоколадный пломбир



Клубника со сливками



Дольче Латте (карамель)



Бабл Гам



Банан в шоколаде



Голубое небо



Миндаль в карамели



Зелёная мята



Греческий орех с кленовым сиропом



Раффи



Страчателла



Фисташка



Шоколадное печенье Орио



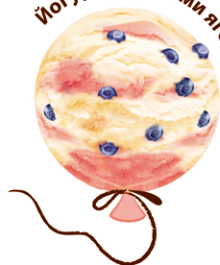
Чиакейк Черника



Йогурт красный и белый виноград



Йогурт с лесными ягодами



Тирамису



Банан



Лесные ягоды



Йогурт с вишней



Киви



Дыня



Вишня



Состав сорбета

Фруктовое пюре, паста из фруктов, ягод, вода питьевая, сироп глюкозы, цукаты из плодов и кожуры, сахар, желеобразователь пектин, ароматизатор идентичный натуральному, топпинги, краситель пищевой.

Сорбет представляет собой замороженный сок ягод, фруктов или комбинацию разнообразных фрешей. Калорийность холодного десерта во многом зависит от его составляющих. Но, как правило, энергетическая ценность мороженого на основе фруктовых соков колеблется в пределах 70–80 ккал на 100 г. Некоторые сорта фруктового мороженого могут отличаться более высоким показателем и достигать 100–110 ккал на 100 г. Учитывая, что порция десерта весит всего 75 г, калорийность холодного лакомства не превышает 75 ккал.

По определению мороженое сорбет должно изготавливаться на основе соков. Поэтому жиры и белок присутствуют в продукте в минимальном количестве либо напрочь отсутствуют. В зависимости от компонентов, мороженое содержит от 5 до 29 % углеводов.

Порция холодного лакомства не повредит тем, кто на диете. В пользу фруктового мороженого говорит не только его низкая калорийность. Этот продукт хорошо освежает в летнюю жару, тонизирует и отличается богатым витаминным составом.

Польза основных ингредиентов сорбета:

Пектин – это вещество, открытое 200 лет назад, которое не без повода называют санитаром человеческого организма:

- стабилизирует обмен веществ;
- снижает холестерин;
- улучшает периферическое кровообращение;
- нормализует перистальтику кишечника (обладая обволакивающими и вяжущими свойствами, он благоприятно действует на состояние слизистой оболочки всего желудочно-кишечного тракта);
- при язвенных заболеваниях проявляет себя как лёгкое обезболивающее и противовоспалительное натуральное средство;
- очищает от вредных веществ (радиоактивных элементов, ионов токсичных металлов, пестицидов) при сохранении бактериологического баланса;
- сорбирует и выводит биогенные токсины, ксенобиотики, анаболики, продукты метаболизма, а также биологически вредные вещества, накапливающиеся с течением времени в организме: желчные кислоты, холестерин, мочевины;
- связывает тяжёлые металлы (ртуть, свинец, стронций);
- снижает риск рака, сердечно-сосудистых заболеваний, диабета;
- активизирует микроорганизмы, которые отвечают за выработку витаминов.

Витамин С – один из основных водорастворимых витаминов в человеческом рационе, необходимый для нормального функционирования соединительной и костной ткани. Выполняет биологические функции восстановителя и кофермента некоторых метаболических процессов. Витамин С способствует образованию дезоксирибонуклеиновой кислоты (ДНК). Мощный антиоксидант. Органическое соединение, родственное глюкозе.



Сорбеты

Сорбет Апельсин



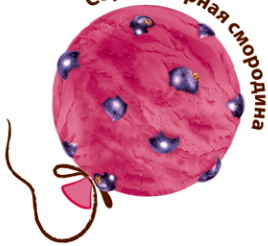
Сорбет Малина-Клубника



Сорбет Мохито



Сорбет Чёрная смородина



Сорбет Персик



Сорбет Арбуз



Сорбет Манго



Сорбет Лимон-Лайм

