



Dreidoppel: il gioiello di casa Ireks

Eccola, sta arrivando nel variegato mondo della pasticceria italiana si sta affacciando una nuova realtà: Dreidoppel, "joie de vivre" in pasticceria.

Dreidoppel nasce in Germania nel lontano 1899 e crea le basi della sua attuale competenza in oltre 100 anni di presenza sui più importanti mercati internazionali.

Nel 2004 entra a far parte del Gruppo Ireks, da oltre 150 anni solido punto di riferimento nel mondo degli ingredienti e dei semilavorati per i prodotti da forno dolci e salati.

Il nostro successo nasce dalla nostra filosofia: avere il cliente sempre al centro dell'attenzione e mettere a sua disposizione innovazione, qualità, e servizio.

Innovazione: le più moderne tecnologie abbinata alla migliore tradizione dell'arte pasticceria. Aromi in tutte le loro possibili forme, liquidi, semiliquidi, in pasta, in polvere e granulari, stabilizzanti per creme, mousse, bavaresi e semifreddi, basi e paste per gelati.

Oltre 100 colori e sapori diversi per aiutare "le Pâtissier" a giocare con la propria abilità e la propria fantasia, per aiutarlo a soddisfare il Suo Cliente con il Dolce della Sua Casa, unico e inimitabile.

Qualità: la massima espressione di colori e sapori con una gamma fatta da oltre 100 prodotti naturali, processi produttivi che avvengono attraverso impianti tra i più moderni, controlli sulle materie prime e sui prodotti finiti effettuati da oltre 40 tecnici specializzati con strumenti che molto raramente sono a disposizione delle aziende private.

Tutto questo nel rispetto del codice etico di Dreidoppel che, riconoscendo il valore della qualità dell'ambiente nel quale noi e i nostri figli viviamo, coniuga la qualità dei propri prodotti con il rispetto di quanto c'è intorno a noi.

Servizio: non solo prodotti, ma anche e soprattutto idee. Non solo prodotti, ma anche e soprattutto ricette, suggerimenti, consulenza.

Uno staff tecnico commerciale appositamente formato in grado di dialogare a tu per tu con il Pasticcere, di comprendere i Suoi bisogni, di interpretarli in chiave moderna e di business, di trovare insieme a lui la giusta soluzione.

Una collezione di ricette innovative in continua evoluzione, una collezione di indicazioni semplici per la preparazione di dolci di grande effetto. Tanto con poco.

Una scuola di pasticceria internazionale a disposizione dei Clienti Dreidoppel, dove poter approfondire le proprie conoscenze e le proprie competenze.

I prodotti Dreidoppel:

Aromi in pasta, aromi semiliquidi, aromi granulari e aromi in polvere per l'utilizzo a freddo (creme, mousse, bavaresi, semifreddi) e per le cotture in forno (torte classiche).



IREKS ITALIANA S.P.A
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH

Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano MI

Tel.: 02 9106631 – Fax.: 02 99041841
Email: info@ireksitalia.it
www.ireks.it

