



# Barbotines/Slushs

## Barbotines neutres / Neutral Slushs

Base utilisée pour la préparation de glace dans une machine à barbotine.  
Base to make ice in slush machines.



### PB-0713024

**Base pour barbotine neutre (RTU 5 + 1)**

**Neutral Slush Base (RTU 5 + 1)**

**2 x 4L**

**Durée de conservation / Shelf life :** 24 mois/months

**Portions :** 120 par 4 L / 120 per 4L

**Mode d'emploi :** Dissoudre 1 partie de base neutre RTU 5 + 1 dans 5 partie d'eau.  
Bien mélanger. Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

**Directions :** Dissolve 1 part of neutral RTU 5 + 1 base in 5 parts of water.  
Mix well. Keep away from light and heat.

### PB-0712024

**Base pour barbotine concentrée neutre**

**Neutral Slush Concentrate**

**2 x 4L**

**Durée de conservation / Shelf life :** 24 mois/months

**Portions :** 833 par 4 L / 833 per 4L

**Mode d'emploi :** Dissoudre 2 kg de sucre dans 4.55L d'eau chaude.  
Ajouter 11.4L d'eau froide et 400 ml de base pour barbotine neutre concentrée.  
Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

**Directions :** Dissolve 2 kg of sugar in 4.55L of hot water. Add 11.4L of cold water  
and 400 ml of concentrated neutral base. Keep away from light and heat.



Distribué par / Distributed by



# Farinex

3780, La Vérendrye, Boisbriand (Québec), J7H 1R5

Tél.: 450 437-7077 1 800 667-5502 FAX: 450 437-7110



info@farinex.ca  
www.farinex.ca



# Barbotines/Slushs



## Saveur concentrée / Concentrated Flavor

2 x 4L

Sirops concentrés pour barbotine qui offrent des couleurs éclatantes et d'intenses saveurs variées.

Slush syrup concentrate producing brilliant colours and intense varied flavours.

Durée de conservation / Shelf life : 24 mois/months

Portions : 281 par unités / 281 per units

Mode d'emploi : Dans la préparation d'une barbotine de format 16 oz, ajouter 1,5 oz de sirop concentré pour barbotine.

Directions : For 16 oz of slush, add 1,5 oz of slush concentrated syrup.

### **PB-0716024**

Sirop pour barbotine à la lime  
Lime Slush Syrup

### **PB-0779024**

Sirop pour barbotine aux bleuets  
Blueberry Slush Syrup

### **PB-0721024**

Sirop pour barbotine à la gomme balloune  
Bubble Gum Slush Syrup

### **PB-0719024**

Sirop pour barbotine à l'orange  
Orange Slush Syrup

### **PB-0530024**

Sirop pour barbotine à la framboise bleue  
Blue Raspberry Slush Syrup

### **PB-2828024**

Sirop pour barbotine Verglas d'été  
Summer Ice Storm Slush Syrup

### **PB-2830024**

Sirop pour barbotine rouge Électrolyte  
Electrolyte Red Slush Syrup

### **PB-0720024**

Sirop pour barbotine aux raisins  
Raisin Slush Syrup

### **PB-0781024**

Sirop pour barbotine au melon d'eau  
Water Melon Slush Syrup

### **PB-0715024**

Sirop pour barbotine aux citrons  
Lemon Slush Syrup

### **PB-0714024**

Sirop pour barbotine aux cerises  
Cherry Slush Syrup

### **PB-0718024**

Sirop pour barbotine à la framboise  
Raspberry Slush Syrup

### **PB-1097024**

Sirop pour barbotine aux bonbons sûr  
Sour Candy Slush Syrup

### **PB-2829024**

Sirop pour barbotine aux pommes surettes Granny Smith  
Granny Smith Sour Apple Slush Syrup

### **PB-0717024**

Sirop pour barbotine aux fraises  
Strawberry Slush Syrup

### **PB-0782024**

Sirop pour barbotine aux pêches  
Peaches Slush Syrup



Distribué par / Distributed by

# Farinex

3780, La Vérendrye, Boisbriand (Québec), J7H 1R5

Tél.: 450 437-7077 1 800 667-5502 FAX: 450 437-7110



info@farinex.ca  
www.farinex.ca



# Garnitures pour cornet et coupe glacée

## Cone Dip & Sundae Toppings

Sauce pour coupes glacées offrant une texture, une consistance et une saveur inégalées.  
Ice cream sauce offering unequalled texture, consistency and flavour.

5 x 1L

**Durée de conservation / Shelf life :** 24 mois/months  
**Portions :** 16 par unités / 16 per units  
**Mode d'emploi :** Selon votre procédure d'utilisation  
**Directions :** According to your method of preparation



### PB-0751051

Sauce pour coupe glacée au chocolat régulier  
Chocolate Regular Sundae Topping

### PB-0709051

Fudge chaud au chocolat  
Chocolate Hot Fudge

Garniture pour desserts à base de crème glacée, faite à partir de chocolat spécialement importé de Hollande  
**Mode d'emploi :** Faire chauffer le produit dans un bain marie à 55°C. Maintenir le produit à cette température en brassant occasionnellement.

ICE Cream Topping made from Imported Dutch Chocolate  
**Directions:** In a water bath, heat product at 55°C.  
Maintain temperature, stirring occasionally

### PB-0707051

Sauce pour coupe glacée au caramel deluxe  
Premium Caramel Sundae Topping

### PB-1099051

Sauce pour coupe glacée aux framboises  
Raspberry Sundae Topping

Durée de conservation / Shelf life: 12 mois/months

### PB-0758051

Sauce pour coupe glacée au sucre à la crème  
Sugar Cream Sundae Topping

### PB-0397051

Sauce pour coupe glacée au caramel écossais  
Butterscotch Sundae Topping

Sauce pour coupes glacées faite à partir d'ingrédients de qualité, offrant une texture lisse et soyeuse à saveur typique de caramel écossais.

Sundae Topping made from quality ingredients to produce a smooth and delicious butterscotch sauce.



Distribué par / Distributed by

### PB-0753051

Sauce pour coupe glacée aux cerises sauvages  
Wild Cherry Sundae Topping

Durée de conservation / Shelf life: 12 mois/months

### PB-0750051

Sauce pour coupe glacée aux bleuets  
Blueberry Sundae Topping

Durée de conservation / Shelf life: 12 mois/months

### PB-0398051

Sauce pour coupe glacée au caramel régulier  
Caramel Regular Sundae Topping

### PB-0400051

Sauce pour coupe glacée aux fraises  
Strawberry Sundae Topping

### PB-0708051

Sauce pour coupe glacée au chocolat deluxe  
Premium Chocolate Sundae Topping

### PB-2453051

Fudge chaud au chocolat deluxe  
Premium Chocolate Hot Fudge

Savoureuse sauce au chocolat de consistance onctueuse, pour servir comme accompagnement avec desserts glacés, gâteaux et autres pâtisseries.

**Mode d'emploi :** Chauffer à 55°C (130°F) et servir.

Tasty chocolate sauce creamy, to serve as accompaniment to desserts, ice cakes and other pastries.

**Directions:** Heat at 55°C (130°F) and serve.

**Durée de conservation / Shelf life:** 12 mois/months

### PB-0755051

Fudge chaud au caramel écossais  
Butterscotch Hot Fudge

Garniture pour desserts à base de crème glacée, faite à partir de caramel écossais

**Mode d'emploi :** Faire chauffer le produit dans un bain marie à 55 °C.

Maintenir le produit à cette température en brassant occasionnellement.

Ice Cream Topping made from butterscotch

**Directions:** In a water bath, heat product at 55°C. Maintain temperature, stirring occasionally.



# Farinex

3780, La Vérendrye, Boisbriand (Québec), J7H 1R5

Tél.: 450 437-7077 1 800 667-5502 FAX: 450 437-7110



info@farinex.ca  
www.farinex.ca

# Sirops pour lait frappé et breuvage Milkshake & Beverage Syrups

Sirops de qualité offert en plusieurs variétés pour préparer des laits frappés consistants, délicieux et remplis de saveur.  
Several varieties of quality syrup formulated to prepare a thick, delicious and tasty milk shake.

Durée de conservation / Shelf life : 24 mois/months

Mode d'emploi : Pour un petit lait frappé : 16 oz de lait et 2 oz de sirop.  
Pour un grand lait frappé : 24oz de lait et 3 oz de sirop.

Directions : For a small milk shake: 16 oz of milk and 2 oz of syrup.  
For a large milk shake: 24 oz of milk and 3 oz of syrup.



**PB-0405024**

Sirop pour lait frappé à la vanille  
Vanilla Milkshake Syrup

2 x 4L

**PB-0402051**

Sirop pour lait frappé au chocolat  
Chocolate Milkshake Syrup

Durée de conservation / Shelf life: 12 mois/months

5 x 1L

**PB-0769024**

Sirop pour lait frappé aux framboises  
Raspberry Milkshake Syrup

2 x 4L

**PB-0404024**

Sirop pour lait frappé aux fraises  
Strawberry Milkshake Syrup

2 x 4L

**PB-0764024**

Sirop pour lait frappé aux bananes  
Banana Milkshake Syrup

2 x 4L

**PB-0766024**

Sirop pour lait frappé aux cerises  
Cherry Milkshake Syrup

2 x 4L



Distribué par / Distributed by

# Farinex

3780, La Vérendrye, Boisbriand (Québec), J7H 1R5

Tél.: 450 437-7077 1 800 667-5502 FAX: 450 437-7110



info@farinex.ca  
www.farinex.ca