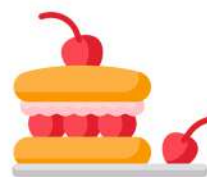




КАТАЛОГ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ 2023



ДЛЯ КОНДИТЕРОВ, ТЕХНОЛОГОВ,
ПЕКАРЕЙ, НАШИХ ПАРТНЕРОВ И
БИЗНЕСМЕНОВ

СОДЕРЖАНИЕ



О КОМПАНИИ _____ 2



МАРГАРИНЫ И ЖИРЫ, ПАСТА _____ 3



СЛИВКИ И КРЕМА _____ 11



ТВОРОЖНЫЕ СЫРЫ И ГЕЛИ ДЕКОРАТИВНЫЕ _____ 14



ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА И НАЧИНКИ _____ 17



ШОКОЛАДНЫЕ ГЛАЗУРИ И КАКАО _____ 23



ДРОЖЖИ, РАЗРЫХЛИТЕЛИ И УЛУЧШИТЕЛИ _____ 26



КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ _____ 29



ПОСЫПКИ И ИНГРИДИЕНТЫ _____ 37



АРОМАТИЗАТОРЫ И КРАСИТЕЛИ _____ 41



МЫ ОБЕСПЕЧИВАЕМ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ КОНДИТЕРСКИХ,
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МОЛОЧНЫХ,
МОРОЖЕНОГО, НАПИТКОВ И
ПРОЧИХ ИЗДЕЛИЙ — СЫРЬЕМ,
ТЕХНОЛОГИЯМИ И ПОМОГАЕМ
РАЗВИВАТЬСЯ.



КОМПАНИЯ "EJO TRADE" СОЗДАННАЯ 19 ФЕВРАЛЯ 2013 ГОДА В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ ЯВЛЯЕТСЯ ОДНИМ ИЗ ВЕДУЩИХ ПОСТАВЩИКОВ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ И ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ ПО ВСЕМУ КЫРГЫЗСТАНУ, СУМЕВШАЯ ЗАВОЕВАТЬ ПОЗИЦИИ ЛИДЕРА НА РЫНКЕ И ОБРЕСТИ ПОСТОЯННОЕ ДОВЕРИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ЧТО ЯВЛЯЕТСЯ БЕЗУСЛОВНЫМ ФАКТОРОМ УСПЕХА В БИЗНЕСЕ.



НАША ЦЕЛЬ - ВНЕСТИ СВОЙ ВКЛАД В РАЗВИТИЕ КЫРГЫЗСТАНА. РАЗВИВАТЬСЯ ВО ВСЕХ СФЕРАХ НАШЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КЛИЕНТА.



НАША МИССИЯ - ОБЕСПЕЧИТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ШИРОКИМ АССОРТИМЕНТОМ КАЧЕСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ ПО САМЫМ ДОСТУПНЫМ ЦЕНАМ.



РАБОТА НА РЕЗУЛЬТАТ - ТО К ЧЕМУ МЫ СТРЕМИМСЯ. МЫ ОСОЗНАЕМ, ЧТО КАЧЕСТВЕННО ПРОДЕЛАННАЯ РАБОТА ЗАВИСИТ ОТ ОБЕИХ СТОРОН, НО СО СВОЕЙ СТОРОНЫ МЫ ПРИЛОЖИМ МАКСИМУМ УСИЛИЙ.





ЖИРЫ И МАРГАРИНЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Solpro

ГРУППА КОМПАНИЙ «РУСАГРО» — ОДИН ИЗ КРУПНЕЙШИХ ВЕРТИКАЛЬНО ИНТЕГРИРОВАННЫХ АГРОХОЛДИНГОВ РОССИИ.

КОМПАНИЯ ЗАНИМАЕТ ЗНАЧИТЕЛЬНУЮ

ДОЛЮ ВНУТРЕННЕГО ПРОИЗВОДСТВА, САХАРА, СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ И МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ.

МАРГАРИНЫ И ЖИРЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ _____



МАРГАРИНЫ ДЛЯ СЛОЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ _____



МАРГАРИН ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ _____



КОНДИТЕРСКИЕ ЖИРЫ _____



ПАЛЬМОВЫЕ МАСЛА И КРЕМА _____



ПАСТА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ _____



ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ МАСЛО _____



РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО _____





УНИВЕРСАЛЬНЫЕ МАРГАРИНЫ И ЖИРЫ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ПРИМЕНЯЮТСЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ (ХЛЕБА, БУЛОЧЕК, БАРАНОК И Т. Д.) И ШИРОКОГО СПЕКТРА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ (ВСЕ ВИДЫ ПЕЧЕНЬЯ, ПРЯНИКОВ, КЕКСОВ И КОРЖОВ).

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ПОЗВОЛЯЮТ ПОЛУЧИТЬ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ С ХОРОШИМ ОБЪЕМОМ, РАВНОМЕРНОЙ ПОРИСТОСТЬЮ МЯКИША, ПРИЯТНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.
- УВЕЛИЧИВАЮТ ПЕРИОД СВЕЖЕСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНОГО ИЗДЕЛИЯ.
- УЛУЧШАЮТ РЕОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (УПРУГОСТЬ, РАСТЯЖИМОСТЬ, ЭЛАСТИЧНОСТЬ) И ГАЗОУДЕРЖИВАЮЩУЮ СПОСОБНОСТЬ ТЕСТА, ВСЛЕДСТВИЕ ЧЕГО ИЗДЕЛИЕ ПРИОБРЕТАЕТ ПЫШНУЮ И МЯГКУЮ СТРУКТУРУ.
- ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАРГАРИНОВ И ЖИРОВ В РЕЦЕПТУРЕ ОБЛЕГЧАЕТ МЕХАНИЧЕСКУЮ ОБРАБОТКУ ТЕСТА.
- ПОВЫШАЮТ ЭНЕРГЕТИЧЕСКУЮ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТА.
- ОБЕСПЕЧИВАЮТ ПОЛУЧЕНИЕ УСТОЙЧИВОЙ ЭМУЛЬСИИ И ОДНОРОДНОЙ ПЛАСТИЧНОЙ МАССЫ.

МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ" 82%

МАРГАРИНЫ «СТОЛОВЫЙ ОСОБЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ» РЕКОМЕНДОВАНЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШИРОКОГО СПЕКТРА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ТЕХНОЛОГИЯ КОТОРЫХ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ СБИВАНИЕ МАРГАРИНА С СИРОПОМ ИЛИ САХАРОМ. СПОСОБСТВУЮТ УЛУЧШЕНИЮ РЕОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ТЕСТА. ИЗДЕЛИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МАРГАРИНОВ ЭТОЙ ГРУППЫ ОБЛАДАЮТ ПРИЯТНЫМ АРОМАТОМ И ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫМ ВНЕШНИМ ВИДОМ.

МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ", "СТОЛОВЫЙ ДОМАШНИЙ" 55% - 75%

МАРГАРИНЫ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА, ПО ОСТАЛЬНЫМ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМ СВОЙСТВАМ АНАЛОГИЧНЫ МАРГАРИНАМ «СТОЛОВЫЙ ОСОБЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ». ОТЛИЧАЮТСЯ МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ ПРОИЗВОДИТЕЛЮ ПОЛУЧИТЬ ОПТИМАЛЬНОЕ СООТНОШЕНИЕ ЦЕНЫ И КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ.

ЖИР УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 977, 99,7%

МЯГКИЙ ЖИР НЕЛАУРИНОВОГО ТИПА. ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯГКИХ ПОЛУЖИДКИХ НАЧИНОК В КОНФЕТЫ ТИПА «АССОРТИ». ОБЕСПЕЧИВАЕТ НЕЖНЫЙ ПРИЯТНЫЙ ВКУС И БЫСТРОЕ ТАЯНИЕ НАЧИНКИ ВО РТУ. ПРИДАЕТ НАЧИНКЕ ТЕКУЧУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ.

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



"СТОЛОВЫЙ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ" 55%

ОТ - 20 ДО 0 ВКЛ. 12 М

"СТОЛОВЫЙ ДОМАШНИЙ" 60%

ОТ + 1 ДО + 6 ВКЛ. 10 М

"СТОЛОВЫЙ ДОМАШНИЙ" 65%

ОТ + 7 ДО + 15 ВКЛ. 4 М

"СТОЛОВЫЙ ДОМАШНИЙ" 75%

"СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ" 82%

ОТ - 20 ДО +20 ВКЛ. 12 М

"СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ" 82%

ОТ - 20 ДО 0 ВКЛ. 12 М

ОТ + 1 ДО + 6 ВКЛ. 10 М

ОТ + 7 ДО + 15 ВКЛ. 4 М

ЖИР УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 977, 99,7%

КОРОБ ИЗ
ГОФРИРОВАННОГО
КАРТОНА
С ПОЛИМЕРНЫМ
МЕШКОМ
ВКЛАДЫШЕМ.

**20
КГ**



МАРГАРИНЫ ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ПРИМЕНЯЮТСЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВСЕХ ВИДОВ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ВКЛЮЧАЯ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО И БЕЗДРОЖЖЕВОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА, ЗАМОРОЖЕННЫХ СЛОЕНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, КРУАССАНОВ, СЛОЕНОГО ПЕЧЕНЬЯ И ДРУГИХ ИЗДЕЛИЙ. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ОБЛАДАЮТ ВЫСОКОЙ ПЛАСТИЧНОСТЬЮ.
- НЕ ВЫТЕКАЮТ НА СТАДИИ РАССТОЙКИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ДРОЖЖЕВЫХ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ.
- РАСПРЕДЕЛЯЮТСЯ РАВНОМЕРНО ПРИ РАСКАТКЕ, НЕ ПОЗВОЛЯЯ СЛИПАТЬСЯ СЛОЯМ ТЕСТА НА ПРОТЯЖЕНИИ МНОГОКРАТНОГО СЛОЕНИЯ И РАСКАТКИ.
- ОБЕСПЕЧИВАЮТ ВЫСОКИЙ ПОДЪЕМ С ЧЕТКО ВЫРАЖЕННОЙ СЛОИСТОСТЬЮ И ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ ВНЕШНИЙ ВИД ГОТОВЫМ ИЗДЕЛИЯМ.

МАРГАРИН ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ 82%,80%

ВЫСОКОЖИРНЫЕ МАРГАРИНЫ ДЛЯ СЛОЕНИЯ, КОТОРЫЕ ОБЛАДАЮТ ШИРОКИМ ДИАПАЗОНОМ РАБОЧИХ ТЕМПЕРАТУР И ВЫСОКОЙ ПЛАСТИЧНОСТЬЮ, УСТОЙЧИВЫ К МЕХАНИЧЕСКИМ ВОЗДЕЙСТВИЯМ, НЕ ВПИТЫВАЮТСЯ В ТЕСТО. ОБЕСПЕЧИВАЮТ ГОТОВОМУ ИЗДЕЛИЮ ХОРОШИЙ ПОДЪЕМ И ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ ВНЕШНИЙ ВИД. НЕ ОСТАВЛЯЮТ НЕПРИЯТНОГО САЛИСТОГО ПОСЛЕВКУСИЯ. БЫСТРО ОТЕПЛЯЮТСЯ В УСЛОВИЯХ СЕХА, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ В ЗИМНИЙ ПЕРИОД СОКРАТИТЬ ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ МАРГАРИНА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ. РЕКОМЕНДОВАНЫ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.



МАРГАРИН ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ 70%

МАРГАРИНЫ ДЛЯ СЛОЕНИЯ ПОНИЖЕННОЙ ЖИРНОСТИ. МОГУТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ КАК АЛЬТЕРНАТИВА МАРГАРИНАМ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА 82%. СПЕЦИАЛЬНО ПОДОБРАННЫЙ РЕЦЕПТУРНЫЙ СОСТАВ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЗВОЛЯЮТ ПОЛУЧИТЬ МАРГАРИНЫ С ВЫСОКИМИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ СВОЙСТВАМИ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАРГАРИНОВ ЭТОЙ ГРУППЫ ПОЗВОЛЯЕТ ПРОИЗВОДИТЕЛЮ ПОЛУЧИТЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЭФФЕКТ БЕЗ ПОТЕРИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО ПРОДУКТА.



НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА

МАРГАРИН ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ 70%

МАРГАРИН ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ 80%

МАРГАРИН ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ 82%

МАРГАРИН ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ 70%

МАРГАРИН ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ 82%



ОТ - 20 ДО 0 ВКЛ.



12 М



ОТ + 1 ДО + 6 ВКЛ.

10 М

ОТ + 7 ДО + 15 ВКЛ.

4 М

КОРОБ ИЗ ГОФРИРОВАННОГО КАРТОНА, ВМЕЩАЮЩИЙ 5 ПЛАСТОВ ПО 2 КГ, ОБЕРНУТЫХ В ПЛЕНКУ.

ОТ - 20 ДО +20 ВКЛ.

12 М

ОТ - 20 ДО 0 ВКЛ.

12 М

ОТ + 1 ДО + 6 ВКЛ.

10 М

ОТ + 7 ДО + 15 ВКЛ.

4 М

КОРОБ ИЗ ГОФРИРОВАННОГО КАРТОНА, ВЫСТЛАННЫЙ ПЕРГАМЕНТОМ. МОНОЛИТ, СТРУННАЯ НАРЕЗКА НА ПЛАСТЫ ПО 1 КГ

10
КГ



МАРГАРИНЫ ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА, ПЕСОЧНОГО ПЕЧЕНЬЯ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ «КУРАБЬЕ»), ПЕСОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ДРУГИХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ТЕХНОЛОГИЯ КОТОРЫХ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ СБИВАНИЕ МАРГАРИНА ИЛИ ЖИРА С САХАРОМ ИЛИ САХАРНОЙ ПУДРОЙ.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ОБЕСПЕЧИВАЮТ ВЫСОКИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (ПРИЯТНЫЙ ВКУС И АРОМАТ, ЗОЛОТИСТЫЙ ЦВЕТ) В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СРОКА ГОДНОСТИ.
- СПЕЦИАЛЬНО ПОДОБРАННЫЙ ЖИРОВОЙ СОСТАВ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭМУЛЬГАТОРЫ ПОЗВОЛЯЮТ ПОЛУЧИТЬ ХОРОШИЙ ВНЕШНИЙ ВИД ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ, РАВНОМЕРНУЮ ПОРИСТОСТЬ.
- ПОЗВОЛЯЮТ ПОЛУЧИТЬ ПЫШНУЮ, НАСЫЩЕННУЮ ВОЗДУХОМ МАССУ ЗА СЧЕТ ВЫСОКОЙ СПОСОБНОСТИ К АЭРИРОВАНИЮ.
- ОБЕСПЕЧИВАЮТ УВЕЛИЧЕНИЕ ОБЪЕМА И РАССЫПЧАТУЮ СТРУКТУРУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ.
- ОБЛАДАЮТ ВЫСОКОЙ ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬЮ, ОБЕСПЕЧИВАЮТ ХОРОШУЮ ФОРМОВКУ ТЕСТА РУЧНЫМ И МЕХАНИЗИРОВАННЫМ СПОСОБАМИ.

МАРГАРИН ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 82%

МАРГАРИН ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, БЛАГОДАРЯ СПЕЦИАЛЬНО ПОДОБРАННОЙ ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ И ЭМУЛЬГАТОРАМ, СПОСОБСТВУЕТ СОЗДАНИЮ МЕЛКОДИСПЕРСНОЙ СИСТЕМЫ, РАВНОМЕРНОМУ РАСПРЕДЕЛЕНИЮ МАРГАРИНА СРЕДИ ДРУГИХ РЕЦЕПТУРНЫХ КОМПОНЕНТОВ



МАРГАРИН ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗД. "GRAND" 82%

БЛАГОДАРЯ МАРГАРИНУ GRANDPRO TART ТЕКСТУРА ВАШЕГО ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ БУДЕТ ТАЮЩЕЙ, РАССЫПЧАТОЙ. ИДЕАЛЬНЫЕ ФОРМУ И СТРУКТУРУ ПЕЧЕНЬЯ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПЫШНОЕ, НАСЫЩЕННОЕ ВОЗДУХОМ ТЕСТО.



НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



МАРГАРИН ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 82%

ОТ - 20 ДО +20 ВКЛ.

12 М

КОРОБ ИЗ ГОФРИРОВАННОГО КАРТОНА С ПОЛИМЕРНЫМ МЕШКОМ-ВКЛАДЫШЕМ.

10 КГ

МАРГАРИН ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "GRAND" 82%

ОТ - 20 ДО +20 ВКЛ.

12 М

20 КГ



ЖИРЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ НАЧИНОК

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- НАЧИНКИ ДЛЯ ШОКОЛАДНО-ВАФЕЛЬНЫХ ТОРТОВ.
- ПРОСЛОЙКИ ДЛЯ РУЛЕТОВ, БИСКВИТОВ, ПЕЧЕНЬЯ.
- КОНФЕТЫ ТИПА «ИРИС».
- ПРАЛИНОВЫЕ МАССЫ.
- МЯГКИЕ, ПЛАСТИЧНЫЕ И ПОЛУТВЕРДЫЕ НАЧИНКИ ДЛЯ КОНФЕТ.
- НАЧИНКИ ДЛЯ КОНФЕТ ТИПА «АССОРТИ».

ЗАМЕНИТЕЛЬ КАКАО-МАСЛА

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ДЛЯ ПОЛНОЙ ЗАМЕНЫ КАКАО-МАСЛА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ГЛАЗУРЕЙ И ДРУГИХ ИЗДЕЛИЙ.

- ТВЕРДЫХ ГЛАЗУРЕЙ ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ (РУЛЕТОВ, БИСКВИТОВ, ПЕЧЕНЬЯ, ПИРОЖНЫХ)
- ПОЛЫХ ФИГУР
- ГЛАЗУРЕЙ ДЛЯ МОРОЖЕННОГО
- КОНДИТЕРСКИХ ПЛИТОК
- КРЕМОВ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ (РАСТИТЕЛЬНЫХ СЛИВОК)

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ИМЕЮТ ВЫСОКУЮ АЭРИРУЮЩУЮ СПОСОБНОСТЬ, ЧТО ПРИДАЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ОБЪЕМ НАЧИНКЕ.
- ПОЗВОЛЯЮТ ПОЛУЧИТЬ НАЧИНКУ С НЕЖНОЙ СТРУКТУРОЙ.
- ОБЕСПЕЧИВАЮТ ХОРОШУЮ АДГЕЗИЮ ПРИ ФОРМИРОВАНИИ ВАФЕЛЬНЫХ ПЛАСТОВ (ВАФЕЛЬНЫЕ ЛИСТЫ НЕ СМЕЩАЮТСЯ И СОХРАНЯЮТ СВОИ СВОЙСТВА).
- ОБЛАДАЮТ ОПТИМАЛЬНОЙ СКОРОСТЬЮ КРИСТАЛЛИЗАЦИИ.
- ОБЕСПЕЧИВАЮТ ВЫСОКИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ИЗДЕЛИЯМ.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- В РАСПЛАВЛЕННОМ СОСТОЯНИИ ЖИР ИМЕЕТ НИЗКУЮ ВЯЗКОСТЬ
- НЕ ТРЕБУЕТ ТЕМПЕРИРОВАНИЯ;
- ИМЕЕТ ВЫСОКУЮ СКОРОСТЬ КРИСТАЛЛИЗАЦИИ, ЧТО ОБЕСПЕЧИВАЕТ БЫСТРОЕ ЗАСТЫВАНИЕ ГЛАЗУРИ;
- ПРИДАЕТ ИЗДЕЛИЯМ ГЛЯНЦЕВЫЙ БЛЕСК;
- ОБЕСПЕЧИВАЕТ УСТОЙЧИВОСТЬ ИЗДЕЛИЙ К ЖИРОВОМУ ПОСЕДЕНИЮ;
- НЕ СОДЕРЖИТ ТРАНСИЗОМЕРОВ ЖИРНЫХ КИСЛОТ;

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



ОТ - 20 ДО 0 ВКЛ.



24 М



ЖИР КОНДИТЕРСКИЙ ДЛЯ НАЧИНОК
955, 99,7%

ОТ + 1 ДО + 6 ВКЛ.

20 М

ОТ + 7 ДО + 20 ВКЛ.

12 М

ОТ - 20 ДО +20 ВКЛ.

12 М

КОРОБ ИЗ
ГОФРИРОВАННОГО
КАРТОНА
С ПОЛИМЕРНЫМ
МЕШКОМ-ВКЛАДЫШЕМ.

**20
КГ**

**МАРГАРИН ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ
ИЗДЕЛИЙ "GRAND" 82%**



МАРГАРИНЫ ДЛЯ КРЕМОВ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ИЗГОТОВЛЕНИЕ КРЕМА И НАЧИНОК ДЛЯ ТОРТОВ, РУЛЕТОВ, ПИРОЖНЫХ, СУФЛЕ И ДРУГИХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ИМЕЮТ ВЫСОКУЮ АЭРИРУЮЩУЮ СПОСОБНОСТЬ.
- ПРЕКРАСНО УДЕРЖИВАЮТ РАЗЛИЧНЫЕ СИРОПЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КРЕМА.
- ОБЕСПЕЧИВАЮТ ОДНОРОДНУЮ СТРУКТУРУ И СТАБИЛЬНЫЙ ПОДЪЕМ ПРИ СБИВАНИИ.
- ГОТОВЫЙ КРЕМ ЛЕГКО ПРИНИМАЕТ ОБЪЕМНЫЕ И РЕЛЬЕФНЫЕ ФОРМЫ, ИМЕЕТ ГЛАДКУЮ И БЛЕСТЯЩУЮ ПОВЕРХНОСТЬ.
- СОХРАНЯЮТ СТРУКТУРУ И СВОЙСТВА ПОЛУЧЕННОГО КРЕМА ПРИ ХРАНЕНИИ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ.
- ОБЕСПЕЧИВАЮТ ВЫСОКИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ГОТОВОГО КРЕМА.

МАРГАРИН ДЛЯ КРЕМОВ 84%

МАРГАРИН ДЛЯ КРЕМА ОБЛАДАЕТ ОТЛИЧНОЙ СПОСОБНОСТЬЮ К СБИВАНИЮ И СВЯЗЫВАНИЮ БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА РЕЦЕПТУРНОЙ ЖИДКОСТИ

МАРГАРИН ДЛЯ КРЕМОВ "GRAND" 84%

МАРГАРИН GRANDPRO CREAM ОБЕСПЕЧИТ ПЫШНУЮ МАССУ КРЕМА ЗА 5 МИНУТ. ГОТОВЫЙ КРЕМ ОБЛАДАЕТ СТАБИЛЬНОЙ ФОРМОУСТОЙЧИВОСТЬЮ И ОТЛИЧАЕТСЯ НЕЖНОЙ И ЛЕГКОЙ ТЕКСТУРОЙ.

ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО

ОПИСАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ:

БЛАГОДАРЯ СВОИМ ИНТЕРЕСНЫМ И УНИКАЛЬНЫМ ХИМИЧЕСКИМ И ФИЗИЧЕСКИМ СВОЙСТВАМ ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО СТАЛО ОДНИМ ИЗ САМЫХ РАСПРОСТРАНЕННЫХ ВИДОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ЖИРА В МИРЕ. ОНО ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ И МОЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ОСОБЕННО ТЕХ, КОТОРЫЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ..

ПРЕИМУЩЕСТВА ПАЛЬМОВОГО МАСЛА:

- ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО НЕ СОДЕРЖИТ ТРАНСИЗОМЕРОВ, ОНО ТВЕРДОЕ ОТ ПРИРОДЫ ЗА СЧЕТ ВЫСОКОГО УРОВНЯ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, ЧТО ОБЕСПЕЧИВАЕТ НЕОБХОДИМУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ БЕЗ ГИДРОГЕНИЗАЦИИ;
- ВЫСОКАЯ ОКИСЛИТЕЛЬНАЯ СТАБИЛЬНОСТЬ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА УВЕЛИЧИВАЕТ СРОК ХРАНЕНИЯ ГОТОВЫХ ПРОДУКТОВ;
- ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО И ЕГО ЖИДКИЕ ФРАКЦИИ НЕ ДЫМЯТ И НЕ ГОРЯТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ЖАРКИ, ПОЭТОМУ ОТЛИЧНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ ЖАРКИ ВО ФРИТЮРЕ;
- ТЕМПЕРАТУРА ПЛАВЛЕНИЯ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА 36-38 С ГАРАНТИРУЕТ ПРЕЗЕНТАБЕЛЬНЫЙ ВНЕШНИЙ ВИД КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ПРИ ПОВЫШЕННЫХ ТЕМПЕРАТУРАХ ХРАНЕНИЯ;
- НЕЙТРАЛЬНЫЙ ВКУС И ЗАПАХ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА НЕ МЕНЯЕТ ВКУСОВЫЕ СВОЙСТВА ПРОДУКТА;
- ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА ПОЗВОЛЯЕТ СНИЗИТЬ СЕБЕ СТОИМОСТЬ МУЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ.

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



ОТ - 20 ДО 0 ВКЛ.

12 М

МАРГАРИН ДЛЯ КРЕМОВ 82%

ОТ + 1 ДО + 6 ВКЛ.

10 М

ОТ + 7 ДО + 15 ВКЛ.

4 М

МАРГАРИН ДЛЯ КРЕМОВ "GRAND" 82%

ОТ - 20 ДО +20 ВКЛ.

12 М

ОТ - 20 ДО 0 ВКЛ.

24 М

ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО "SOLPRO" РАФИНИР. ОТБЕЛ. ДЕЗОДОРИР.

ОТ + 1 ДО + 6 ВКЛ.

20 М

ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО "SOLPRO"

ОТ + 7 ДО + 20 ВКЛ.

12 М

КОРОБ ИЗ ГОФРИРОВАННОГО КАРТОНА С ПОЛИМЕРНЫМ МЕШКОМ-ВКЛАДЫШЕМ.

20 КГ



ПАСТА ДЛЯ СБИВАНИЯ “СОЛПРО”

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БИСКВИТНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, САХАРНОГО И СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ, ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ (СЛОЕНОЕ ТЕСТО, БЛИНЧИКИ, ПЕЛЬМЕНИ), А ТАКЖЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ФРУКТОВЫХ НАЧИНОК И СБИВНЫХ ПОМАДНЫХ КОНФЕТ.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА:

- УПРОЩАЮТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА.
- СОКРАЩАЮТ РАСХОД ЯИЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ СНИЗИТЬ СЕБЕСТОИМОСТЬ.
- СОКРАЩАЮТ ВРЕМЯ СБИВАНИЯ.
- СПОСОБСТВУЮТ СОХРАНЕНИЮ СВЕЖЕСТИ ЗА СЧЕТ ЛУЧШЕГО СВЯЗЫВАНИЯ ВЛАГИ.
- УВЕЛИЧИВАЮТ ОБЪЕМ СБИВАЕМОЙ МАССЫ.

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БИСКВИТНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

ОБЕСПЕЧИВАЮТ БОЛЬШОЙ ОБЪЕМ И РАВНОМЕРНУЮ МЕЛКОПОРИСТУЮ СТРУКТУРУ ИЗДЕЛИЯ;

- СОКРАЩАЮТ РАСХОД ЯИЧПРОДУКТОВ ДО 50% ПО СРАВНЕНИЮ С КЛАССИЧЕСКОЙ РЕЦЕПТУРОЙ;
- СОКРАЩАЮТ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТНОЙ МАССЫ ДО 10 — 15 МИНУТ;
- ПОЗВОЛЯЮТ ВНОСИТЬ ВСЕ РЕЦЕПТУРНЫЕ КОМПОНЕНТЫ СРАЗУ, БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО СБИВАНИЯ МЕЛАНЖА И САХАРА;
- ПОЗВОЛЯЮТ ЗАМЕДЛИТЬ ПРОЦЕСС РЕТРОГРАДАЦИИ КРАХМАЛОВ, ТЕМ САМЫМ ПРОДЛЕВАЯ СРОК СВЕЖЕСТИ ИЗДЕЛИЙ;
- ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИМЕЮТ ЭЛАСТИЧНУЮ СТРУКТУРУ, МЕНЬШЕ КРОШАТСЯ ПРИ НАРЕЗАНИИ, ХОРОШО ПОДДАЮТСЯ ПРОПИТКЕ И НАПОЛНЕНИЮ КРЕМАМИ.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА СОСТАВЛЯЕТ 2,0-2,5% К МАССЕ ТЕСТА

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ САХАРНОГО И СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ

- ПОВЫШАЮТ ПЛАСТИЧНОСТЬ ТЕСТА, УЛУЧШАЕТСЯ КАЧЕСТВО ФОРМОВАНИЯ ТЕСТА;
- СОКРАЩАЮТ РАСХОД ЯИЦПРОДУКТОВ ДО 50% ПО СРАВНЕНИЮ С КЛАССИЧЕСКОЙ РЕЦЕПТУРОЙ;
- УЛУЧШАЮТ СТРУКТУРУ, ПОРИСТОСТЬ И ОБЪЕМ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ;
- ПОВЫШАЮТ СТЕПЕНЬ ЭМУЛЬГИРОВАНИЯ ЖИРА В ТЕСТЕ, ЧЕМ ОБЕСПЕЧИВАЮТ РАВНОМЕРНУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ ТЕСТА И СТАБИЛЬНОСТЬ ЭМУЛЬСИИ;
- УВЕЛИЧИВАЮТ СРОК СОХРАНЕНИЯ СВЕЖЕСТИ ИЗДЕЛИЙ. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА СОСТАВЛЯЕТ 1,5 — 2,0% К МАССЕ ТЕСТА

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ (СЛОЕНОЕ ТЕСТО, БЛИНЧИКИ, ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ)

- ПОВЫШАЮТ ПЛАСТИЧНОСТЬ ТЕСТА;
- УДЕРЖИВАЮТ ВЛАГУ В ИЗДЕЛИИ ВО ВРЕМЯ ДЕФРОСТАЦИИ, СПОСОБСТВУЯ СОХРАНЕНИЮ ПЕРВОНАЧАЛЬНЫХ КАЧЕСТВЕННЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ИЗДЕЛИЯ;
- УЛУЧШАЮТ СТРУКТУРУ ГОТОВОГО ПОЛУФАБРИКАТА;
- ПРЕДОТВРАЩАЕТ РАСТРЕСКИВАНИЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗДЕЛИЙ ПРИ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОМ ХРАНЕНИИ. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА СОСТАВЛЯЕТ 0,3-0,5% В МАССЕ ТЕСТА.

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ФРУКТОВЫХ НАЧИНОК И СБИВНЫХ ПОМАДНЫХ КОНФЕТ

- ПРЕДОТВРАЩАЮТ КРИСТАЛЛИЗАЦИЮ САХАРОЗЫ;
 - ЗАМЕДЛЯЮТ ПРОЦЕСС ВЫСЫХАНИЯ КОНФЕТ.
- РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА СОСТАВЛЯЕТ 0,3-0,5% В МАССЕ ПОЛУФАБРИКАТА.

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



ПАСТА ДЛЯ СБИВАНИЯ “СОЛПРО”

ОТ 0 ДО +25 ВКЛ.

9 М

ПЛАСТИКОВОЕ ВЕДРО

10
КГ



ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ МАСЛО

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (СУШКИ, СОЛОМКА, СУХАРИКИ).
- РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ.
- МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (КЕКСЫ, МАФФИНЫ, КРЕКЕРЫ, САХАРНОЕ И СДОБНОЕ ПЕЧЕНЬЕ И Т. Д.).
- СНЭКОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ.
- ЗЕРНОВЫЕ ЗАВТРАКИ.
- ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ И ПОЖИЛЫХ ЛЮДЕЙ.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ ВОМ ДЛЯ ФРИТЮРА

- ВЫСОКОУСТОЙЧИВО К ДЫМО- И ПЕНООБРАЗОВАНИЮ, ПОТЕМНЕНИЮ, ПРОЦЕССАМ ПОЛИМЕРИЗАЦИИ;
- ОКИСЛИТЕЛЬНАЯ УСТОЙЧИВОСТЬ В 4 РАЗА ВЫШЕ ОБЫЧНОГО ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА;
- СОДЕРЖАНИЕ ОЛЕИНОВОЙ КИСЛОТЫ СОСТАВЛЯЕТ НЕ МЕНЕЕ 75%, ЧТО РАВНОСИЛЬНО ДОЛЕ ЭТОЙ КИСЛОТЫ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ;
- СОХРАНЯЕТ ЕСТЕСТВЕННЫЕ СВОЙСТВА ОБЖАРИВАЕМОГО ПРОДУКТА — СОЧНОСТЬ, ВКУС, СТРУКТУРУ;
- ПОЗВОЛЯЕТ ПОЛУЧИТЬ ЗОЛОТИСТЫЙ ЦВЕТ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРИ ОБЖАРИВАНИИ ВО ФРИТЮРЕ;
- ОБЕСПЕЧИВАЕТ ВЫСОКИЕ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ, СТАБИЛЬНЫЕ В ТЕЧЕНИЕ СРОКА ГОДНОСТИ;

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ:

- СОКРАЩЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ЦИКЛА (ИСКЛЮЧАЕТСЯ СТАДИЯ РАСПЛАВЛЕНИЯ ТВЕРДЫХ ЖИРОВ).
- УСИЛИВАЕТ ОЩУЩЕНИЕ «СОЧНОСТИ» В ВЫПЕЧЕННЫХ ИЗДЕЛИЯХ (КЕКСЫ, БИСКВИТЫ, МАФФИНЫ).
- ПРИДАЕТ ПОВЕРХНОСТИ ГЛАНЦЕВЫЙ ВИД (ОПРЫСКИВАНИЕ КРЕКЕРОВ, ЗАТЯЖНОГО ПЕЧЕНЬЯ И Т.Д.).
- СПОСОБСТВУЕТ ХОРОШЕМУ ВЫСВОБОЖДЕНИЮ ВКУСА И АРОМАТА, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ СОКРАЩАТЬ ДОЗИРОВКИ ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИХ КОМПОНЕНТОВ.
- ОТЛИЧАЕТСЯ НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ, ОТСУТСТВИЕМ ТРАНСИЗОМЕРОВ ЖИРНЫХ КИСЛОТ, ПРИ ЭТОМ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ТАКОЙ ЖЕ УРОВЕНЬ УСТОЙЧИВОСТИ К ОКИСЛЕНИЮ, КОТОРЫЙ ОБЫЧНО ДОСТИГАЕТСЯ ПРИ ЧАСТИЧНОЙ ГИДРОГЕНИЗАЦИИ.
- СПОСОБСТВУЕТ УВЕЛИЧЕНИЮ СРОКОВ ГОДНОСТИ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ.
- ВОМ УСИЛИВАЕТ ОЩУЩЕНИЕ «СОЧНОСТИ» В ВЫПЕЧЕННЫХ ИЗДЕЛИЯХ (КЕКСЫ, БИСКВИТЫ, МАФФИНЫ);
- ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПЕРИОД ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



**МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ
ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ
РАФИНИРОВАННОЕ
ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ
ДЛЯ ФРИТЮРА**

**ПРОХЛАДНОЕ,
ТЕМНОЕ МЕСТО**

18 М

**ПЭТ БУТЫЛКА 4,6Л В
КОРОбЕ 3 БУТЫЛКИ**

**13,8
КГ**



СЛИВКИ И КРЕМА ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



СЛИВКИ "СПАРТА" _____



НОВИНКА!!! СЛИВКИ "СПАРТА" _____



СЛИВКИ "УНИГРА" _____





РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ "СПАРТА"

ОПИСАНИЕ:

ПРЕВОСХОДНАЯ АЛЬТЕРНАТИВА ТРАДИЦИОННЫМ МОЛОЧНЫМ СЛИВКАМ. НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ ОДИН ИЗ САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ ПРОДУКТОВ, ВКУС КОТОРОГО ОТВЕЧАЕТ САМЫМ ВЫСОКИМ ТРЕБОВАНИЯМ.

СЛИВКИ СОХРАНЯЮТ ФОРМУ ГОРАЗДО ДОЛЬШЕ СВОЕГО МОЛОЧНОГО АНАЛОГА. РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ НЕ СОДЕРЖАТ ХОЛЕСТЕРИНА. ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЮТСЯ С ЙОГУРТАМИ И ФРУКТАМИ. ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ СЛИВОК СДЕЛАЕТ АССОРТИМЕНТ ВАШЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ РАЗНООБРАЗНЫМ, А КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ — НЕИЗМЕННЫМ И СТАБИЛЬНО ВЫСОКИМ.

СЛИВКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ СОБЛАЗН 27%

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ УКРАШЕНИЙ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ПРОСЛОЙКИ ТОРТОВ И НАЧИНКИ ПИРОЖНЫХ.
- ПРЕКРАСНО ВЗАИМОДЕЙСТВУЮТ СО ВСЕМИ КОНДИТЕРСКИМИ ДОБАВКАМИ. ОТЛИЧНО ПЕРЕДАЮТ ВКУС, ЦВЕТ И ЗАПАХ ПРИ РАБОТЕ С ФОНДАМИ, КРАСИТЕЛЯМИ, ПАСТАМИ, НАЧИНКАМИ И АРОМАТИЗАТОРАМИ.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ИМЕЮТ РАДИКАЛЬНО БЕЛЫЙ ЦВЕТ.
- ВЗБИВАЮТСЯ В ОХЛАЖДЕННОМ ВИДЕ, ПОСЛЕ ЧЕГО ИМЕЮТ ПЫШНУЮ, ЭЛАСТИЧНУЮ, ПЛОТНУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ.
- ГОТОВЫЙ ВЗБИТЫЙ КРЕМ УСТОЙЧИВ К ЗАМОРОЗКЕ, ОТЛИЧНО СОХРАНЯЕТ ФОРМУ НА ГОТОВОМ ИЗДЕЛИИ.
- УВЕЛИЧЕНИЕ ОБЪЕМА ПРИ ВЗБИВАНИИ ДО 420%.

СЛИВКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ СОБЛАЗН 27% (902, 903)

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ПРОДУКТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КОНДИТЕРСКИХ ПРОИЗВОДСТВАХ, А ИМЕННО КАК ПРОСЛОЙКА И УКРАШЕНИЯ ТОРТОВ, ПИРОЖНЫХ, ПЕЧЕНЬЯ, КРУАССАНОВ, СЛОЙКИ, ДЛЯ НАЧИНКИ ЭКЛЕРОВ И ПРОФИТРОЛЕЙ, ДЛЯ ДЕСЕРТОВ С ФРУКТАМИ, МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ В СОСТАВЕ БОЛЕЕ СЛОЖНЫХ КРЕМОВ, ПОСЛЕ ДОВЕДЕНИЯ ДО ПОЛНОЙ ГОТОВНОСТИ ПУТЕМ ВЗБИВАНИЯ, ПЕРЕД ВЗБИВАНИЕМ ПРОДУКТ О ХЛАЖДАЕТСЯ В ТЕЧЕНИЕ 24 ЧАСОВ

СЛИВКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ ГРИН НЕ МЕНЕЕ 22%

ОТЛИЧИТЕЛЬНОЙ ОСОБЕННОСТЬЮ СЛИВОК ЯВЛЯЕТСЯ ИХ ЛЕГКОСТЬ; ИЗДЕЛИЯ ИЗГОТОВЛЕННЫЕ ИЗ ДАННОГО КРЕМА С СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА 22 % МЕНЕЕ КАЛОРИЙНЫ; ПО СВОИМ ПОВЕДЕНЧЕСКИМ И ВКУСОВЫМ ХАРАКТЕРИСТИКАМ ГРИН АБСОЛЮТНО ИДЕНТИЧЕН СЛИВКАМ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ СОБЛАЗН; ОБЪЕМА ПРИ ВЗБИВАНИИ ДО 450 %.

СЛИВКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ СОБЛАЗН ДАЙМОНД 26%

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- СЛИВКИ ОБЛАДАЮТ УНИВЕРСАЛЬНЫМИ УСЛОВИЯМИ ХРАНЕНИЯ
- ПОСЛЕ ВЗБИВАНИЯ ИМЕЮТ ПЫШНУЮ, ЭЛАСТИЧНУЮ, ПЛОТНУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ, КОТОРАЯ НЕ ИЗМЕНЯЕТСЯ ПРИ ДОБАВЛЕНИИ 30 % ВОДЫ ИЛИ САХАРНОГО СИРОПА
- ИМЕЮТ НАИМЕНЬШЕЕ ВРЕМЯ ВЗБИВАНИЯ, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ СНИЗИТЬ ЗАТРАТЫ НА ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ
- РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ DIAMOND – НОВОЕ РЕШЕНИЕ ВАШЕГО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА!

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



СЛИВКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ СОБЛАЗН 27%

СЛИВКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ ГРИН НЕ МЕНЕЕ 22%

СЛИВКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ СОБЛАЗН 27% (902, 903)

СЛИВКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ ДАЙМОНД 26%

СЛИВКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ СОБЛАЗН SUGAR FREE 27%

ОТ 0 ДО + 10 ВКЛ.

9 М

НЕ ВЫШЕ 80%

АСЕПТИЧЕСКИЙ ПАКЕТ
ОБЪЕМОМ 1 Л ПО 12 ШТ,
В УПАКОВКЕ

12
КГ

УПАКОВКА АСЕПТИЧЕСКИЙ
ПАКЕТ МАССОЙ
10 КГ ПО 2 ПАКЕТА ИЛИ 5 КГ
ПО 4 ПАКЕТА В ГОФРОКОРОБЕ

20
КГ

УПАКОВКА АСЕПТИЧЕСКИЙ
ПАКЕТ МАССОЙ
10 КГ ПО 2 ПАКЕТА ИЛИ 5 КГ
ПО 4 ПАКЕТА В ГОФРОКОРОБЕ

20
КГ



СЛИВКИ КОНДИТЕРСКИЕ “УНИГРА”

DECOR-UP (ДЕКОР АП) 27%

ОПИСАНИЕ:

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ. УСТОЙЧИВ К ЗАМОРАЖИВАНИЮ И РАЗМОРАЖИВАНИЮ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

НИЗКОКАЛОРИЙНЫЙ КРЕМ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ (27%) ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОРТОВ, ПИРОЖНЫХ, ДЕСЕРТОВ. ЗАМЕНИТЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫХ СЛИВОК НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:

ПЕРЕД ВЗБИВАНИЕМ ОХЛАДИТЬ DECOR UP В ТЕЧЕНИЕ 12 ЧАСОВ ДО ТЕМПЕРАТУРЫ + 5 - + 10°C. ВЗБИВАТЬ НА СРЕДНЕЙ СКОРОСТИ ВПЛОТЬ ДО ОБРАЗОВАНИЯ ЖЕЛАЕМОЙ КОНСИСТЕНЦИИ. ПРИ СОБЛЮДЕНИИ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ОБЪЕМ КРЕМА ВО ВРЕМЯ ВЗБИВАНИЯ УВЕЛИЧИВАЕТСЯ В 3,5-4 РАЗА.

MASTER GOURMET CHEF (МАСТЕР ГУРМЕ ШЕФ) 24%

ОПИСАНИЕ:

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ С НАСЫЩЕННЫМ СЛИВОЧНЫМ ВКУСОМ. СОДЕРЖИТ 24% ЖИРА. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ КАК ЗАМЕНИТЕЛЬ МОЛОЧНЫХ СЛИВОК В КУЛИНАРИИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСОВ, ПОДЛИВ.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

УСТОЙЧИВ К ВОЗДЕЙСТВИЮ ПИЩЕВЫХ КИСЛОТ. БОЛЕЕ ПЛОТНЫЙ И СТАБИЛЬНЫЙ В СРАВНЕНИИ С КУЛИНАРНЫМИ ЖИВОТНЫМИ СЛИВКАМИ. МЯГКОСТЬ И ЛЕГКОСТЬ ВКУСА — ЭТО ХАРАКТЕРИСТИКИ КРЕМА, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЕГО ИДЕАЛЬНЫМИ ДЛЯ ТЕХ, КТО СЛЕДУЕТ НОВЫМ ТЕНДЕНЦИЯМ РЫНКА И НАХОДИТ ВОДХОВНЕНИЕ В СОВРЕМЕННОЙ ТВОРЧЕСКОЙ КУЛИНАРИИ.

MASTER GOURMET GOLD (МАСТЕР ГУРМЭ ГОЛД) 33%

ОПИСАНИЕ:

ПРОДУКТ, СОЧЕТАЮЩИЙ В СЕБЕ ВЫСОКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ РАСТИТЕЛЬНЫХ СЛИВОК С ОТЛИЧНЫМИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ ЖИВОТНЫХ СЛИВОК, С ОБЩИМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРОВ 33%, В ТОМ ЧИСЛЕ ОКОЛО 4% ЖИРОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ. КРЕМ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ. НЕ СОДЕРЖИТ САХАР.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ЗАМЕНЫ МОЛОЧНЫХ СЛИВОК В КУЛИНАРИИ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. В КУЛИНАРИИ: ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ЗАПРАВКИ РИСА, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, МЯСА, ОВОЩЕЙ И ПР. В КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ: ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОРТОВ И ДЕСЕРТОВ.

MONNA LISA (МОННА ЛИЗА) 29%

ОПИСАНИЕ:

БЕЛОСНЕЖНЫЕ, ОТДЕЛОЧНЫЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ СЛИВКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ. ОТЛИЧАЮТСЯ ВЫСОКОЙ ЭЛАСТИЧНОСТЬЮ, НЕ РАСТРЕСКИВАЮТСЯ ПРИ ЗАМОРОЗКЕ И ДЛИТЕЛЬНОМ ХРАНЕНИИ.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

СЛИВКИ ОБЛАДАЮТ ПРЕКРАСНОЙ ЭЛАСТИЧНОСТЬЮ, НЕ ПОРИСТЫЕИМЕЕТ ПРИЯТНОЕ ПОСЛЕВКУСИЕ; ИМЕЕТ БЕЛОСНЕЖНЫЙ ЦВЕТ; НЕ РАСТРЕСКИВАЕТСЯ ПРИ ЗАМОРОЗКЕ И ДЛИТЕЛЬНОМ ХРАНЕНИИ.; СЛИВКИ НЕ СОДЕРЖАТ МОЛОЧНЫЙ БЕЛОК.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:

ПЕРЕД ВЗБИВАНИЕМ ОХЛАДИТЬ MONNA LISA В ТЕЧЕНИЕ 12 ЧАСОВ ДО ТЕМПЕРАТУРЫ + 5 - + 10°C. ВЗБИВАТЬ НА СРЕДНЕЙ СКОРОСТИ ВПЛОТЬ ДО ОБРАЗОВАНИЯ ЖЕЛАЕМОЙ КОНСИСТЕНЦИИ. ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ОТДЕЛКИ ТОРТОВ И ДЕКОРИРОВАНИЯ – ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЦВЕТОВ, ФИГУР, НАДПИСЕЙ. ОТЛИЧАЕТСЯ ВЫСОКОЙ ЭЛАСТИЧНОСТЬЮ.

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



DECOR-UP (ДЕКОР АП) 27%

MASTER GOURMET CHEF (МАСТЕР ГУРМЕ ШЕФ) 24%

MASTER GOURMET GOLD (МАСТЕР ГУРМЭ ГОЛД) 33%

MONNA LISA (МОННА ЛИЗА) 29%

ОТ 2-20 °С ВКЛ

12 М

УПАКОВКА: ТЕТРАПАК
1 ЛИТР, 12 ШТУК

12
КГ



ТВОРОЖНЫЕ СЫРЫ И ГЕЛИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



ПЛАВЛЕННЫЙ СЫР "СПАРТА" _____



ТВОРОЖНЫЙ СЫР "KALLEH" _____



КРЕМОВЫЙ ЗЕФИР "СПАРТА" _____



ГЕЛЬ ДЕКОРАТИВНЫЙ "FO" _____



"УНИГРА" ОТДЕЛОЧНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ _____





СЛИВОЧНЫЕ И ТВОРОЖНЫЕ СЫРЫ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ПРЕКРАСНО ПОДХОДИТ КАК ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД ЯПОНСКОЙ КУХНИ, ТАК И ДЛЯ СВЕЖИХ И ВЫПЕЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ. ТВОРОЖНЫЙ СЫР, ТАКЖЕ МОЖЕТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАН КАК КОМПОНЕНТ СУПА, САЛАТА, ЗАКУСКИ, СОУСА И ДРУГИХ БЛЮД.

ПЛАВЛЕННЫЙ СЫР "СОБЛАЗН СЛИВОЧНЫЙ" СПАРТА

ОПИСАНИЕ:

- ПРОДУКТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВЕННОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ В ПИЩУ, ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КОЛБАСНЫХ ПРОИЗВОДСТВАХ, ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ В ХЛЕББУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЯХ
- СЫР ЯВЛЯЕТСЯ НЕЗАМЕНИМЫМ КОМПОНЕНТОМ ПИЦЦЫ, ОН ПРИДАЁТ ГОТОВЫМ БЛЮДАМ ИЗ МАКАРОН И СНЭКАМ ОСОБЫЙ ВКУС
- НАТИРАЕТСЯ В ЛЕГКУЮ СТРУЖКУ
- НЕ СЛЕЖИВАЕТСЯ И НЕ СЛИПАЕТСЯ ПРИ НАТИРАНИИ
- ТЕРМОСТАБИЛЕН, СОХРАНЯЕТ СТРУКТУРУ И НЕ ВЫТЕКАЕТ ИЗ ГОТОВОГО ПРОДУКТА ПРИ ТЕРМООБРАБОТКЕ
- ИМЕЕТ ЭЛАСТИЧНУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ, УДОБНО НАРЕЗАЕТСЯ НА СЛАЙСЫ

ТВОРОЖНЫЙ СЫР "KALLEN"

ОПИСАНИЕ:

МЯГКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР - ОТДЕЛЬНАЯ КАТЕГОРИЯ РАЗНОВИДНОСТИ СЫРОВ, ИРАНСКОЙ ТОРГОВОЙ МАРКИ «KALLEN» КОТОРЫЙ ВЫРАБАТЫВАЕТСЯ ИЗ ОТБОРНЫХ МОЛОЧНЫХ СЛИВОК И ИМЕЕТ МАСЛОПОДОБНУЮ КРЕМООБРАЗНУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ. ДЛЯ ЭТОГО СЫРА ХАРАКТЕРЕН НЕЖНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ АРОМАТ.

ВКУС МЯГКИЙ СЛИВОЧНО-КРЕМОВЫЙ С ЕДВА ЗАМЕТНОЙ КИСЛИНКОЙ. СЫР С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 69% ВЫРАБОТАН ПОЛНОСТЬЮ ИЗ СЛИВОК ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.

ИДЕАЛЬНО ВЕДЁТ СЕБЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЧИЗКЕЙКОВ. ОН ИМЕЕТ ИДЕАЛЬНУЮ ПЛОТНУЮ И ПРИ ЭТОМ ПЛАСТИЧНУЮ КРЕМООБРАЗНУЮ СТРУКТУРУ. НЕ КРОШИТСЯ И НЕ ТЕЧЁТ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ. ОБЛАДАЕТ ИДЕАЛЬНЫМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ ПО ВЗБИВАНИЮ И ВЫПЕКАНИЮ.

КРЕМОВЫЙ ЗЕФИР "ВСЕГДА ГОТОВЬ" СПАРТА

ОПИСАНИЕ:

НЕЖНОЕ И ВОЗДУШНОЕ ЛАКМОСТВО ГОТОВО ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВЕННОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ В ПИЩУ. ДОБАВЬТЕ 5% ВОДЫ К КРЕМОВОМУ ЗЕФИРУ И ТЩАТЕЛЬНО СМЕШАЙТЕ В МИКСЕРЕ. ГОТОВУЮ СМЕСЬ ИСПОЛЬЗУЙТЕ В КАЧЕСТВЕ ГЛАЗУРИ ДЛЯ КУЛИЧЕЙ, КЕКСОВ, БУЛОЧЕК И ДРУГИХ ИЗДЕЛИЙ. ВЗБЕЙТЕ 70% КРЕМОРОВОГО ЗЕФИРА И 30% РАСТИТЕЛЬНЫХ СЛИВОК "СОБЛАЗН" ОДНОВРЕМЕННО. ДАННАЯ СМЕСЬ ОБЛАДАЕТ СРОКОМ ХРАНЕНИЯ - 3 МЕСЯЦА. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЕЁ В КАЧЕСТВЕ НАЧИНКИ, ПРОСЛОЙКИ, УКРАШЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ (УСТОЙЧИВА К ЗАМОРАЖИВАНИЮ, НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ТЕРМОСТАБИЛЬНОЙ)

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



ПЛАВЛЕННЫЙ СЫР "СОБЛАЗН СЛИВОЧНЫЙ" СПАРТА

ОТ +10 ДО +20 С

КАРТОННАЯ КОРОБКА
ПО 10 ПАКЕТОВ ПО 1 КГ

10
КГ

6 М

ТВОРОЖНЫЙ СЫР "KALLEN"

ОТ +2 ДО +6 С

КАРТОННАЯ КОРОБКА
4*1 КГ, 6*1,5 КГ,
ВЕДРО 8 КГ

1 КГ, 1,5 КГ,
8 КГ

КРЕМОВЫЙ ЗЕФИР "ВСЕГДА ГОТОВЬ" СПАРТА

НЕ ВЫШЕ 30 С

1 ГОД

КАРТОННАЯ КОРОБКА
10 КГ

10
КГ



КОНДИТЕРСКИЕ ГЕЛИ "FO"

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПОКРЫТИЯ ПОВЕРХНОСТИ, УКРАШЕНИЯ И ОТДЕЛКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
- ФРУКТОВЫЕ САЛАТЫ
- МОРОЖЕНОЕ,

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА:

- ПРИДАЮТ КОНДИТЕРСКОМУ ИЗДЕЛИЮ КРАСИВЫЙ, ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ ВНЕШНИЙ ВИД;
- ПРЕДОХРАНЯЮТ ВЫПЕЧКУ И ФРУКТЫ ОТ ВЫСЫХАНИЯ И ПОРЧИ;
- ДОБАВЛЯЮТ ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКУЮ НОТУ В ОБЩУЮ ГАРМОНИЮ.

ОПИСАНИЕ:

ДЛЯ СОЗДАНИЯ ПОТРЯСАЮЩЕГО ДЕКОРА КОМПАНИЯ «FO» ПРЕДЛАГАЕТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯМ КОНДИТЕРСКИЕ ГЕЛИ ДЛЯ ДЕКОРИРОВАНИЯ, СОЧЕТАЮЩИЕ ЛУЧШЕЕ КАЧЕСТВО, ЛУЧШИЙ ВНЕШНИЙ ВИД И ЛЕГКОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, РАЗРАБОТАННЫЕ ПОД ЗАПРОСЫ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ В ОБЛАСТИ ТРАДИЦИОННЫХ И ИЗЫСКАННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ. К НИМ ОТНОСЯТСЯ ХОЛОДНЫЕ ГЕЛИ, ПОЛНОСТЬЮ ГОТОВЫЕ К ПРИМЕНЕНИЮ, ЖЕЛЕЙНЫЕ И СУХИЕ ГЕЛИ ГОРЯЧЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ГЕЛИ ДЛЯ ДЕКОРА И РИСОВАНИЯ – ТОППИНГИ.

ВКУСЫ:

- ШОКОЛАДНЫЙ, ВАНИЛЬ, КЛУБНИКА, НЕЙТРАЛЬНЫЙ, МАЛИНА, КАРАМЕЛЬ, ЛИМОН

С ПЕРЛАМУТРОМ:

ОПИСАНИЕ:

ПОЛНОСТЬЮ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, НЕ СОДЕРЖИТ ДОБАВОК ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ. ПРИ НЕОЮХОДИМОСТИ МОЖНО ДОБАВИТЬ ВОДЫ -10% И НАНЕСТИ НА ИЗДЕЛИЕ ЛОПАТКОЙ ИЛИ КИСТОЧКОЙ. ИМЕЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ ЗАПАХ И ВКУС. С ИЗДЕЛИЯ НЕ СТЕКАЕТ И НЕ СТАНОВИТСЯ ТЯНУЩИМ.

ВКУСЫ:

КАРАМЕЛЬ, НЕЙТРАЛЬНЫЙ, КЛУБНИКА

"УНИГРА" КОНДИТЕРСКИЙ ОТДЕЛОЧНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ "МИРАЛЬ" МАРАКУЙЯ

ОПИСАНИЕ:

ГЕЛЕОБРАЗНАЯ ГЛАЗУРЬ "МИРАЛЬ" - ЭТО ЗЕРКАЛЬНЫЕ ПОКРЫТИЯ С РАЗНЫМИ ВКУСОВЫМИ И АРОМАТИЧЕСКИМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ, КОТОРЫЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ПОКРЫТИЯ КОНДИТЕРСКИХ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ВКЛЮЧАЯ ТОРТ-МОРОЖЕНОЕ, ФРУКТЫ.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

СОЗДАЮТ ЗЕРКАЛЬНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ И ГЛЯНЦЕВЫЙ БЛЕСК. ГЕЛЬ ГОТОВ К УПОТРЕБЛЕНИЮ. "МИРАЛЬ" НЕ ТЕЧЕТ, ПОСЛЕ РАЗРЕЗАНИЯ ТОРТА СРЕЗ ОСТАЕТСЯ ЧИСТЫМ И НЕ СМАЗЫВАЕТСЯ.

КОНДИТЕРСКИЙ ОТДЕЛОЧНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ "ЛА ГЛАССА" СО ВКУСОМ МИНДАЛЯ

ОПИСАНИЕ:

СМЕСЬ "ЛА ГЛАССА" – ПЕКАРСКИЙ ПОЛУФАБРИКАТ С МЯГКИМ МИНДАЛЬНЫМ ПРИВКУСОМ, СОСТОЯЩИЙ ИЗ МИНДАЛЬНО-РИСОВОЙ МУКИ.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ СДОБЫ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА, КЕКСОВ, ПАНЕТОНОВ ПЕРЕД ВЫПЕЧКОЙ ПОСЛЕ РАССТОЙКИ, КАК ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ МИНДАЛЬНАЯ НАЧИНКА (ПЕСОЧНЫЕ, СЛОЕННЫЕ, ДРОЖЖЕВЫЕ П/Ф). ТАКЖЕ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ КАК ОСНОВУ ДЛЯ МИНДАЛЬНОГО ПЕЧЕНЬЯ («АМАРЕТТО», «МАКАРОНС», «АМЕРИКАНО»), ДОБАВЛЯТЬ В ТЕСТОВЫЕ ЗАГотовки – ПЕРЕМЕШИВАЯ С МУКОЙ. СДОБНЫЕ БУЛОЧКИ С "ЛА ГЛАССА" ИМЕЮТ ОЧЕНЬ ОРИГИНАЛЬНЫЙ ВНЕШНИЙ ВИД И НЕ ЖНЫЙ МИНДАЛЬНЫЙ ВКУС. СМЕСЬ "ЛА ГЛАССА", КАК ПОКРЫТИЕ, СПОСОБСТВУЕТ УВЕЛИЧЕНИЮ СРОКА ХРАНЕНИЯ ИЗДЕЛИЯ, ПРЕДОТВРАЩАЯ БЫСТРОЕ ОЧЕРСТВЕНИЕ ПРОДУКТА.

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА

КОНДИТЕРСКИЕ ГЕЛИ МАЛИНА, ШОКОЛАДНЫЙ, КАРАМЕЛЬ, НЕЙТРАЛЬНЫЙ, ВАНИЛЬ, ЛИМОН, КЛУБНИКА FO

КОНДИТЕРСКИЕ ГЕЛИ С ПЕРЛАМУТРОМ КАРАМЕЛЬ, НЕЙТРАЛЬНЫЙ, КЛУБНИКА FO

"УНИГРА" КОНДИТЕРСКИЙ ОТДЕЛОЧНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ "МИРАЛЬ" МАРАКУЙЯ

КОНДИТЕРСКИЙ ОТДЕЛОЧНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ "ЛА ГЛАССА" СО ВКУСОМ МИНДАЛЯ



2 Г

ПРИ КОМНАТНОЙ
ТЕМПЕРАТУРЕ
ОТ 20-22 С

18 М

В СУХОМ ПРОХЛАДНОМ МЕСТЕ.

В СУХОМ ПРОХЛАДНОМ МЕСТЕ
ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ
БОЛЕЕ +25С И ОТНОСИТЕЛЬНОЙ
ВЛАЖНОСТИ НЕ ВЫШЕ 70%.

12 М



ПЛАСТИКОВЫЕ
ВЕДРА

ПРОПИЛЕНОВЫЕ ВЕДРА

МНОГОСЛОЙНЫЙ МЕШОК



7
КГ

5 КГ

10 КГ



ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА И НАЧИНКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА "ЭРКОНПРОДУКТ" _____



ПМС ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ ГК "КУРСКОЕ" _____



ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА "БОГОРОДСКОЕ МОЛОКО" _____



КРЕМЫ-ДЖЕМЫ "КУРСКОЕ" _____



НАЧИНКИ КОНДИТЕРСКИЕ "FO" _____



НАЧИНКИ КОНДИТЕРСКИЕ И ДЖЕМ-НАЧИНКИ _____



КОНДИТЕРСКИЕ КРЕМА-НАЧИНКИ "УНИГРА" _____





ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА “СТАНДАРТ” И “СЛИВОЧНЫЙ ИРИС” ЭРКОНПРОДУКТ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- ВНЕШНЯЯ И ВНУТРЕННЯЯ ОТДЕЛКА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ (ОРЕШКИ, ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ, ЭКЛЕРЫ, СЛОЙКИ, БЛИНЧИКИ)
- ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ВНЕСЕНИЯ В ВИДЕ ПРОСЛОЕК ИЛИ СТЕРЖНЕЙ В МОРОЖЕНОЕ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ СЫРКИ (В СРЕДНЕМ ЦЕНОВОМ СЕГМЕНТЕ)

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- СТАБИЛЬНОСТЬ РЕОЛОГИЧЕСКИХ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ
- ПРЕВОСХОДНО СМЕШИВАЕТСЯ И СОЧЕТАЕТСЯ СО ВСЕМИ ЖИРОВЫМИ ОСНОВАМИ
- ОТЛИЧНЫЕ ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- ПОДХОДИТ ДЛЯ ВСЕХ ВИДОВ ДОЗИРОВАНИЯ

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ - “МОЛОЧНАЯ СТРАНА” ЭРКОНПРОДУКТ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО
- ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КРЕМОВ, СУФЛЕ, КОНФЕТ, НАЧИНОК
- МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ КАК ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ В КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЯХ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТА
- ОТЛИЧНЫЕ ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- СТРОГИЙ КОНТРОЛЬ ВХОДНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СГУЩЕННОГО МОЛОКА

ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА “ПРЕМИУМ” ЭРКОНПРОДУКТ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- ВНЕШНЯЯ И ВНУТРЕННЯЯ ОТДЕЛКА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ (ОРЕШКИ, ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ, ЭКЛЕРЫ СЛОЙКИ, БЛИНЧИКИ)
- ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ВНЕСЕНИЯ В ВИДЕ ПРОСЛОЕК ИЛИ СТЕРЖНЕЙ В МОРОЖЕНОЕ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ СЫРКИ И ДРУГИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
- МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ КАК ПОЛУФАБРИКАТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТОППИНГОВ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ВЫСОКИЕ ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- ИСКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ
- ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА ПРЕКРАСНО СОХРАНЯЮТ ФОРМУ
- ПРЕВОСХОДНЫЙ ГЛЯНЕЦ, ЭЛАСТИЧНАЯ СТРУКТУРА

КРЕМ «СГУЩЕНКА С САХАРОМ» ЭРКОНПРОДУКТ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО
- ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КРЕМОВ, СУФЛЕ, КОНФЕТ И НАЧИНОК
- МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ КАК ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ В КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЯХ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТА
- ОТЛИЧНЫЕ ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- СТРОГИЙ КОНТРОЛЬ ВХОДНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КРЕМА
- СОХРАНЯЕТ ОДНОРОДНОСТЬ КОНСИСТЕНЦИИ, МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ КАК САМОСТОЯТЕЛЬНО, ТАК И СМЕШИВАЯСЬ С РАЗЛИЧНЫМИ ДОБАВКАМИ

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА

ВАРЕННАЯ СГУЩЕНКА 8,5% - ПРЕМИУМ

ВАРЕННАЯ СГУЩЕНКА МИЛАНСКАЯ
КАРАМЕЛЬ 10%

МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ -
МОЛОЧНАЯ СТРАНА

ВАРЕННАЯ СГУЩЕНКА - СТАНДАРТ 12%

ВАРЕННАЯ СГУЩЕНКА - СЛИВОЧНЫЙ
ИРИС 8,5%



ОТ 0 ДО + 10 ВКЛ.



9 М



ЖЕЛЕЗНЫЕ БАНКИ
ПО 3,8 КГ



20
КГ

ОТ 0 ДО + 22 ВКЛ.
НЕ ВЫШЕ 75%

6 М

ОТ 0 ДО + 18 ВКЛ.
НЕ ВЫШЕ 75%

8 М

КАРТОННО-НАВИВНЫЕ
БАРАБАНЫ

30
КГ

ОТ 0 ДО + 10 ВКЛ.

9 М

КОРОБ ИЗ
ГОФРИРОВАННОГО
КАРТОНА
С ПОЛИМЕРНЫМ
МЕШКОМ-ВКЛАДЫШЕМ.

20
КГ

ОТ 0 ДО + 22 ВКЛ.
НЕ ВЫШЕ 75%

6 М

ПЛАСТИКОВЫЕ ТЕРМО-
СТАБИЛЬНЫЕ ВЕДРА

13
КГ



ПРОДУКТЫ МОЛОКО СОДЕРЖАЩИЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ “ЭРКОНПРОДУКТ”

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- ВЫПЕЧКА ЛЮБЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ДРОЖЖЕВОЙ, ПЕСОЧНОЙ И КОМБИНИРОВАННОЙ ОСНОВАХ (КРУАССАНЫ, МАФИНЫ, ПРЯНИКИ, ПИРОГИ, КЕКСЫ)
- ДОБАВКА В КРЕМЫ НА ЛЮБОЙ ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ (МАСЛО, СПРЕДЫ, РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ, СУФЛЕ) ДЛЯ ОТДЕЛКИ ТОРТОВ, РУЛЕТОВ, ПИРОЖНЫХ.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- АБСОЛЮТНАЯ ТЕРМОСТАБИЛЬНОСТЬ ДО 240 С
- ВСЕ ВИДЫ МОГУТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ НА МЕХАНИЗИРОВАННЫХ ЛИНИЯХ
- ВО ВРЕМЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ НЕ ПЛАВЯТСЯ, НЕ ЗАКИПАЮТ
- СОХРАНЯЮТ ПЕРВОНАЧАЛЬНУЮ ФОРМУ ОТСАДКИ, ОБЪЕМ, ЦВЕТ, АРОМАТ И ГЛЯНЦЕВУЮ ПОВЕРХНОСТЬ В УСЛОВИЯХ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР
- ПРИ ЗАМОРАЖИВАНИИ И ПОСЛЕДУЮЩЕЙ ДЕФРОСТРАЦИИ СВОЙСТВА ПРОДУКТА НЕ ИЗМЕНЯЮТСЯ
- ЛЕГКО ОТСАЖИВАЕТСЯ КАК МЕХАНИЧЕСКИ, ТАК И ВРУЧНУЮ

ВКУСЫ:

- “ВАНИЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ”
- “КЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ”
- “БАНАНОВЫЙ ВКУС 2%”
- “ЙОГУРТ” 9%
- “КАКАО 9%”
- “ТВОРОЖНЫЙ” 2%

НАЧИНКИ СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ И МЯГКАЯ СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ “ЭРКОНПРОДУКТ”

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- ВНЕШНЯЯ И ВНУТРЕННЯЯ ОТДЕЛКА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ: КРУАССАНЫ, ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ, ЭКЛЕРЫ, СЛОЙКИ, БЛИНЧИКИ
- ДОБАВЛЕНИЕ В КРЕМА ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ
- СКРЕПЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА, СЛОЕВ ТОРТОВ С ПЛОТНОЙ ТЕКСТУРОЙ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- СТАБИЛЬНОСТЬ РЕОЛОГИЧЕСКИХ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ
- ПРЕВОСХОДНО СМЕШИВАЕТСЯ И СОЧЕТАЕТСЯ СО ВСЕМ ЖИРОВЫМИ ОСНОВАМИ

ОТЛИЧНЫЕ ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАЧИНКА КОНДИТЕРСКАЯ «ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА» «БОГОРОДСКАЯ» 8,5%

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

РЕКОМЕНДУЕТСЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КАЧЕСТВЕ ГОТОВОЙ НАЧИНКИ В ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЯХ: ПРЯНИКАХ, ПЕЧЕНЬЕ С НАЧИНКОЙ, В СДОБНЫХ И СЛОЕНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЯХ, ЗАКРЫТЫХ ПИРОГАХ И Т. Д. КАК ДО ТАК И ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

ОБЛАДАЮЩАЯ ДОСТАТОЧНО НАСЫЩЕННЫМ КОРИЧНЕВЫМ ЦВЕТОМ, КАК ЛЮБАЯ ВАРЕНКА, НАЧИНКА ГУСТАЯ И ВЕСЬМА ПЛОТНАЯ, ВЫМЕШАНА ДО ОДНОРОДНОСТИ С ВЫСОКОЙ ДОЛЕЙ СУХИХ СОСТАВЛЯЮЩИХ. ПРИ ЗАЛОЖЕНИИ В СЫРУЮ ОСНОВУ И ВЫПЕКАНИИ НЕ ВЫТЕКАЕТ И НЕ ДЕФОРМИРУЕТСЯ, КОНСИСТЕНЦИЯ ОСТАЕТСЯ РАЗМИНАЕМОЙ. НАДЕЛЕНА ПРИЯТНОЙ СЛАДОСТЬЮ И ДОЛГИМ ПОСЛЕВКУСИЕМ, БЕЗ ПОСТОРОННИХ ПРИВКУСОВ ЖИРОВОЙ ЭМУЛЬСИИ, ИМЕЕТ КАТЕГОРИЮ УСТОЙЧИВОЙ ТЕРМОСТАБИЛЬНОСТИ.

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА

ПМС ТЕРМО “КАКАО” 9%, “ТВОРОЖНЫЙ” 2%

ПМС ТЕРМО “БАНАН” 2%, “КЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ” 2%, “ЙОГУРТ” 2%, “ВАНИЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ” 9%
ПМС ТЕРМО “ТВОРОЖНЫЙ” 2%

НАЧИНКИ СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ И МЯГКАЯ
СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ “ЭРКОНПРОДУКТ”

НАЧИНКА КОНДИТЕРСКАЯ «ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА»
«БОГОРОДСКАЯ» 8,5%



ОТ 0 ДО + 10 С ВКЛ.

ОТ 0 ДО + 22 С ВКЛ.

НЕ БОЛЕЕ 85%

ОТ 0 ДО + 10 С ВКЛ.

9 М

6 М

9 М

ГОФРОКОРОБ С
ПОЛИЭТИЛЕНОВЫМ ВКЛАДЫШЕМ

ПЛАСТИКОВОЕ ВЕДРО

ПЛАСТИКОВОЕ ВЕДРО

ГОФРОКОРОБ С
ПОЛИЭТИЛЕНОВЫМ ВКЛАДЫШЕМ

20 КГ

13 КГ

12 КГ

13 КГ

15 КГ



КРЕМЫ-ДЖЕМЫ “КУРСКОЕ”

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- ВЫПЕЧКА ЛЮБЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ДРОЖЖЕВОЙ, ПЕСОЧНОЙ И КОМБИНИРОВАННОЙ ОСНОВАХ (КРУАССАНЫ, МАФФИНЫ, ПРЯНИКИ, ПИРОГИ, КЕКСЫ)
- ДОБАВКА В КРЕМЫ НА ЛЮБОЙ ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ (МАСЛО, СПРЕДЫ, РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ, СУФЛЕ) ДЛЯ ОТДЕЛКИ ТОРТОВ, РУЛЕТОВ, ПИРОЖНЫХ.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- АБСОЛЮТНАЯ ТЕРМОСТАБИЛЬНОСТЬ ДО 240 С
- ВСЕ ВИДЫ МОГУТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ НА МЕХАНИЗИРОВАННЫХ ЛИНИЯХ
- ВО ВРЕМЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ НЕ ПЛАВЯТСЯ, НЕ ЗАКИПАЮТ
- СОХРАНЯЮТ ПЕРВОНАЧАЛЬНУЮ ФОРМУ ОТСАДКИ, ОБЪЕМ, ЦВЕТ, АРОМАТ И ГЛЯНЦЕВУЮ ПОВЕРХНОСТЬ В УСЛОВИЯХ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР
- ПРИ ЗАМОРАЖИВАНИИ И ПОСЛЕДУЮЩЕЙ ДЕФРОСТРАЦИИ СВОЙСТВА ПРОДУКТА НЕ ИЗМЕНЯЮТСЯ
- ЛЕГКО ОТСАЖИВАЕТСЯ КАК МЕХАНИЧЕСКИ, ТАК И ВРУЧНУЮ

“ЛИМОН”



“ВИШНЯ”



“КЛУБНИКА”



“МАЛИНА”



“АБРИКОС”



“ЯБЛОКО”



“АПЕЛЬСИН”



“ФУНДУК”



НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



ОТ 0 ДО + 22 С ВКЛ.
НЕ БОЛЕЕ 85%



9 М



ПЛАСТИКОВОЕ
ВЕДРО ИЗ
ПОЛИПРОПИЛЕНА



13
КГ

ФРУКТОВЫЕ КРЕМЫ-ДЖЕМЫ



НАЧИНКИ КОНДИТЕРСКИЕ "FO"

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.

- ТОРТЫ
- БИСКВИТЫ
- БУЛОЧКИ
- ДЕСЕРТЫ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ПОЛНОСТЬЮ ГОТОВ К ПРИМЕНЕНИЮ
- ТЕРМОСТАБИЛЕН ПРИ 210С В ЗАКРЫТОМ ИЗДЕЛИИ.
- ТЕМПЕРАТУРА НАНЕСЕНИЯ ПРОДУКТА 20-22 С

НАЧИНКА С ШОКОЛАДНЫМ ВКУСОМ



НАЧИНКА СО ВКУСОМ ВАНИЛИ



НАЧИНКА СО ВКУСОМ БАНАНА 5%



НАЧИНКА СО ВКУСОМ КАРАМЕЛЬ



НАЧИНКА С ШОКОЛАДНО-КРЕМОВЫМ ВКУСОМ



НАЧИНКА СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА 5%



НАЧИНКА 5% ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

МОГУТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ В КАЧЕСТВЕ НАЧИНОК НА ПРОФЕТРОЛЫ, ЭКЛЕРЫ, КРУАССАНЫ, ПИРОГИ, ЧИЗКЕЙКИ, ШАРЛОТКАХ, А ТАКЖЕ В КАЧЕСТВЕ НАЧИНОК ДЛЯ ТЕСТА.

НАЧИНКА СО ВКУСОМ КЛУБНИКИ 5%



НАЧИНКА СО ВКУСОМ ЛИМОНА 5%



НАЧИНКА СО ВКУСОМ ВИШНИ 5%



НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



НАЧИНКА ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ СО ВКУСОМ ШОКОЛАДА, КАРАМЕЛИ, ВАНИЛИ И ШОКОЛАДНО-КРЕМОВЫМ ВКУСОМ

ХРАНЕНИЕ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМП ОТ 20 ДО +22 ВКЛ.

6 М

ПЛАСТИКОВОЕ ВЕДРО/ В КОРОБКЕ 4 ШТУКИ

7 КГ

НАЧИНКА 5% ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ

2 ГОДА



ФРУКТОВАЯ НАЧИНКА ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ЛЮБЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ДРОЖЖЕВОЙ, ПЕСОЧНОЙ И КОМБИНИРОВАННОЙ ОСНОВЕ КАК ДОБАВКА В МОРОЖЕНОЕ, ДЛЯ ОТДЕЛКИ ТОРТОВ, ПИРОЖНЫХ.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ НАЧИНКИ СОХРАНЯЮТ СВОЮ ФОРМУ, ВКУС, ЦВЕТ, КОНСИСТЕНЦИЮ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО ПРОЦЕССА ВЫПЕЧКИ. ОНИ НЕ ЗАКИПАЮТ, НЕ РАСПЛАВЛЯЮТСЯ ОБЕСПЕЧИВАЯ ИДЕАЛЬНЫЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВЫПЕЧКИ.

КЛУБНИЧНАЯ



ЛИМОННАЯ



ВИШНЕВАЯ



АБРИКОСОВАЯ



НАТУРАЛЬНАЯ ФРУКТОВАЯ ДЖЕМ-НАЧИНКА ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ (С СОДЕРЖАНИЕМ ЯГОД И ФРУКТОВ)

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ЛЮБЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ДРОЖЖЕВОЙ, ПЕСОЧНОЙ И КОМБИНИРОВАННОЙ ОСНОВЕ КАК ДОБАВКА В МОРОЖЕНОЕ, ДЛЯ ОТДЕЛКИ ТОРТОВ, ПИРОЖНЫХ.

ДЖЕМ-НАЧИНКА КЛУБНИКА



ДЖЕМ-НАЧИНКА АБРИКОС



ДЖЕМ-НАЧИНКА ВИШНЯ



ДЖЕМ-НАЧИНКА МАЛИНА



НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



НАЧИНКА ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ
КЛУБНИЧНАЯ, ЛИМОННАЯ, ВИШНЕВАЯ,
АБРИКОСОВАЯ

ХРАНЕНИЕ ПРИ
ТЕМП ОТ 0 ДО
+22, ВЛАЖНОСТЬ
НЕ БОЛЕЕ 75%

6 М

КАРТОННАЯ КОРОБКА С
ПОЛИЭТИЛЕНОВЫМ
ВКЛАДЫШЕМ

10 КГ

ДЖЕМ- НАЧИНКА КЛУБНИЧНАЯ,
АБРИКОСОВАЯ,ВИШНЕВАЯ,
МАЛИНОВАЯ

ВЕДРО ИЗ
ПОЛИПРОПИЛЕНА

6 КГ



КОНДИТЕРСКИЕ КРЕМ-НАЧИНКИ "УНИГРА"

КОНДИТЕРСКИЙ КРЕМ ПОЛУФАБРИКАТ КАКАО "БОЛЕРО КОКОА"

ОПИСАНИЕ:

БОЛЕРО КОКОА КРЕМ ПАСТООБРАЗНЫЙ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ КРЕМ, ПЛОТНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ С ЯРКО ВЫРАЖЕННЫМ ШОКОЛАДНЫМ ВКУСОМ.

КОНДИТЕРСКИЙ КРЕМ ПОЛУФАБРИКАТ БЕЛЫЙ "БОЛЕРО УАЙТ"

ОПИСАНИЕ:

ПАСТООБРАЗНЫЙ, УНИВЕРСАЛЬНЫЙ КРЕМ BOLERO WHITE, ПЛОТНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ С ЯРКО ВЫРАЖЕННЫМ ВКУСОМ БЕЛОГО ШОКОЛАДА. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В КАЧЕСТВЕ НАЧИНКИ ДЛЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ СДОБНОГО, СЛОЁНОГО И ПЕСОЧНОГО ТЕСТА, А ТАКЖЕ МАФФИНОВ И КЕКСОВ ПЕРЕД ВЫПЕЧКОЙ.

КОНДИТЕРСКИЙ КРЕМ ПОЛУФАБРИКАТ ОРЕХ "БОЛЕРО ХАЗЕЛНАТ"

ОПИСАНИЕ:

ПАСТООБРАЗНЫЙ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ КРЕМ, ПЛОТНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ С ЯРКО ВЫРАЖЕННЫМ ВКУСОМ ЛЕСНОГО ОРЕХА. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В КАЧЕСТВЕ НАЧИНКИ ДЛЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ СДОБНОГО, СЛОЁНОГО И ПЕСОЧНОГО ТЕСТА, А ТАКЖЕ МАФФИНОВ И КЕКСОВ ПЕРЕД ВЫПЕЧКОЙ.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

ПРЕКРАСНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ПОКРЫТИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, НАЧИНОК ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ, ТОРТОВ, ПРОФИТРОЛЕЙ И КОМБИНИРОВАННЫХ КРЕМОВ. ПОСЛЕ НАНЕСЕНИЯ НА ПОВЕРХНОСТЬ И ПОСЛЕДУЮЩЕГО ОХЛАЖДЕНИЯ, ПОКРЫТИЕ ИМЕЕТ ХОРОШИЙ ГЛЯНЕЦ, ПЛОТНУЮ СТРУКТУРУ, НО ПРИ ЭТОМ ЛЕГКО РЕЖЕТСЯ НОЖОМ БЕЗ ИЗЛОМОВ.

КОНДИТЕРСКИЙ ПОЛУФАБРИКАТ "КАРАВЕЛЛА АНТЕ-ФОРНО КОКОА"

ОПИСАНИЕ:

КАКАО-КРЕМ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЙ, ПАСТООБРАЗНЫЙ, ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЙ, ПОЛУФАБРИКАТ С ЯРКО ВЫРАЖЕННЫМ ВКУСОМ ЧЁРНОГО ШОКОЛАДА ДЛЯ ПЕКАРСКОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.

КОНДИТЕРСКИЙ ПОЛУФАБРИКАТ "КАРАВЕЛЛА АНТЕ-ФОРНО ХАЗЕЛНАТ"

ОПИСАНИЕ:

КАРАВЕЛЛА АНТЕ-ФОРНО ХАЗЕЛНАТ - НАЧИНОЧНЫЙ ТЕРМОСТОЙКИЙ КРЕМ С ШОКОЛАДНЫМ ВКУСОМ ДЛЯ СДОБНЫХ, СЛОЕНЫХ, КЕКСОВЫХ ИЗДЕЛИЙ. МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ КАК НАЧИНКА ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ-СЭНДВИЧА.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

ЭТИ КРЕМЫ МОГУТ ИМЕТЬ ДВОЙНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ – И ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, И ДЛЯ ХОЛОДНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ИХ ПРИМЕНЕНИЯ (ДО И ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ). ИСПОЛЬЗУЕТСЯ КАК ГОТОВАЯ НАЧИНКА В КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ – ДО И ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ, ТАКЖЕ ДОБАВЛЯЕТСЯ В КРЕМ И В ТЕСТО.

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



КОНДИТЕРСКИЙ КРЕМ ПОЛУФАБРИКАТ КАКАО "БОЛЕРО КОКОА"

КОНДИТЕРСКИЙ КРЕМ ПОЛУФАБРИКАТ БЕЛЫЙ "БОЛЕРО УАЙТ"

КОНДИТЕРСКИЙ КРЕМ ПОЛУФАБРИКАТ ОРЕХ "БОЛЕРО ХАЗЕЛНАТ"

КОНДИТЕРСКИЙ ПОЛУФАБРИКАТ "КАРАВЕЛЛА АНТЕ-ФОРНО КОКОА"

КОНДИТЕРСКИЙ ПОЛУФАБРИКАТ "КАРАВЕЛЛА АНТЕ-ФОРНО ХАЗЕЛНАТ"

ХРАНИТЬ В СУХОМ МЕСТЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ВЫШЕ 20°C

12 М

ВЕДРО ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

5 КГ, 20 КГ

6 КГ



ШОКОЛАДНЫЕ ГЛАЗУРИ И КАКАО ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



КАКАО ПОРОШКИ РОССИЯ, ФРАНЦИЯ, КОТ' ДИВУАР _____



ШОКОЛАДНЫЕ ЛАУРИНОВЫЕ ГЛАЗУРИ "ТОМЕР" _____



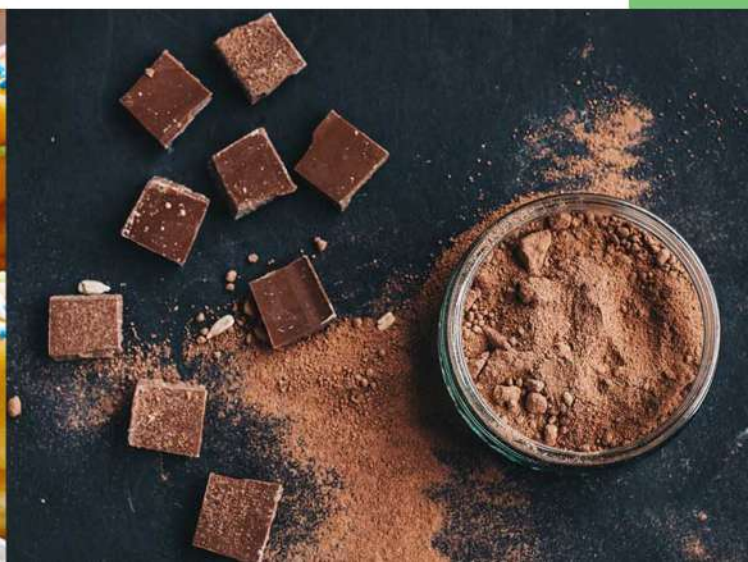
ГЛАЗУРЬ КАПЛЯ "РАКНАР" _____



ЦВЕТНАЯ ГЛАЗУРЬ "УНИГРА" _____



НАТУРАЛЬНЫЙ ШОКОЛАД "УНИГРА" _____





КАКАО-ПОРОШКИ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

КАКАО-ПОРОШОК ИМЕЕТ ШИРОКУЮ ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
- МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
- КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
- НАПИТКИ
- МОРОЖЕНОЕ
- МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
- СПРЕДЫ
- И МНОГОЕ ДРУГОЕ.

КАКАО-ПОРОШОК ТЕМНЫЙ АЛКАЛИЗИРОВАННЫЙ "GERKENS" ФРАНЦИЯ

АЛКАЛИЗИРОВАННЫЙ КАКАО-ПОРОШОК ТЕМНО-КОРИЧНЕВОГО ЦВЕТА С КРАСНОВАТЫМ ОТТЕНКОМ ПРОИЗВЕДЕН ВО ФРАНЦИИ ИЗ БЛЕНДА КАКАО-БОБОВ.

- ЯРКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ВКУС;
- НАСЫЩЕННЫЙ ЦВЕТ — ОТ ТЕМНО-КРАСНОГО ДО КОРИЧНЕВОГО;
- НИЗКАЯ ДОЛЯ ЖИРНОСТИ — 10-12%.

КАКАО НАТУРАЛЬНЫЙ КОТ Д'ИВУАР

АЛКАЛИЗИРОВАННЫЙ КАКАО-ПОРОШОК КОРИЧНЕВОГО ЦВЕТА С УМЕРЕННЫМ КРАСНОВАТЫМ ОТТЕНКОМ ПРОИЗВЕДЕН В КОТ Д'ИВУАР ИЗ КАКАО-БОБОВ ЛОКАЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.



КАКАО АЛКАЛИЗИРОВАННЫЙ КОТ Д'ИВУАР

НАТУРАЛЬНЫЙ КАКАО-ПОРОШОК ПРОИЗВОДСТВА КОТ-Д'ИВУАР ИЗ КАКАО-БОБОВ МЕСТНОГО ПРОИЗВОДСТВА.

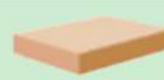
КАКАО-ПОРОШОК НАТУРАЛЬНЫЙ "СОЛА" РОССИЯ



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЕ СЫРЬЕ ИЗ СТРАН АФРИКИ (ГАНА, ЭКВАДОР) ПЕРЕРАБАТЫВАЕТСЯ В КАКАО-ПОРОШОК НА ФАБРИКЕ «АБ-МАРКЕТ» В КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, ОБОРУДОВАННОЙ СОВРЕМЕННЫМ НЕМЕЦКИМ ОБОРУДОВАНИЕМ, ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЗИРОВАННОЙ ЛИНИЕЙ УПАКОВКИ, ЛАБОРАТОРИЕЙ КОНТРОЛЯ ВХОДНОГО СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ. КАКАО-ПОРОШОК ПРОИЗВОДИТСЯ ПО НОВОЙ ИННОВАЦИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ. ИМЕЕТ РАВНОМЕРНУЮ, МЕЛКОДИСПЕРСНУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ. ОБЛАДАЕТ ЯРКО-ВЫРАЖЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ НАТУРАЛЬНОГО КАКАО-ПОРОШКА



НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



КАКАО НАТУРАЛЬНЫЙ КОТ Д'ИВУАР

ОТ +18 ДО +22 ВКЛ.

КАКАО АЛКАЛИЗИРОВАННЫЙ КОТ Д'ИВУАР

КАКАО-ПОРОШОК ТЕМНЫЙ АЛКАЛИЗИРОВАННЫЙ "GERKENS" ФРАНЦИЯ

ОТ +15 ДО +21 ВКЛ.

12 М

КРАФТ-МЕШОК
ПО 3 СЛОЯ

25
КГ

КАКАО-ПОРОШОК НАТУРАЛЬНЫЙ "СОЛА" РОССИЯ

ОТ +10 ДО +25 ВКЛ.



ШОКОЛАДНЫЕ ПЛИТКИ "ТОМЕР" ТЕМНЫЕ И БЕЛЫЕ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ЛАУРИНОВОГО И НЕЛАУРИНОВОГО ТИПА ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО И МОЛОЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА

- ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ МОРОЖЕНОГО И СЫРКОВ
- ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ КОНДИТЕРСКИХ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
- ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ ОРЕХОВ И СУХОФРУКТОВ
- ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ ПЛИТОК И ФИГУРОК
- ЗЕФИР, ПАСТИЛА, МАРМЕЛАД;
- ПЕЧЕНЬЕ;
- ВАФЛИ И ВАФЕЛЬНЫЕ ТОРТЫ;
- РУЛЕТЫ И КЕКСЫ;
- ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ;
- ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ;
- ТВОРОЖНЫЕ СЫРКИ.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

ГЛАЗУРИ В ВИДЕ МОНЕТ И ПЛИТОК - ВЫСОКИЕ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА, БЛЕСК, ТВЕРДОСТЬ; ОТСУТСТВИЕ "ВОСКОВОГО" ОЩУЩЕНИЯ, ВЫСОКАЯ УСТОЙЧИВОСТЬ К ПОСЕДЕНИЮ; НЕ ТРЕБУЕТ ТЕМПЕРИРОВАНИЯ - ПРОСТА В РАБОТЕ; БЫСТРО ЗАСТЫВАЕТ, ВЫСОКАЯ УСТОЙЧИВОСТЬ К ОКСИЛЕНИЮ, ПРОДУКТ СТАБИЛЬНО ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА В ТЕЧЕНИЕ СРОКА ГОДНОСТИ; ПРОДУКТ НЕ СОДЕРЖИТ ГЕНЕТИЧЕСКИ МОДИФИЦИРОВАННОГО СЫРЬЯ, КОНСЕРВАТОРОВ.



ШОКОЛАДНЫЕ ГЛАЗУРИ КАПЛИ "РАКНАР"

ВКУСЫ:

ШОКОЛАДНАЯ БЕЛАЯ МАЛИНА САЛАТОВАЯ
АПЕЛЬСИН ЛИМОН ГОЛУБАЯ

"УНИГРА" ГЛАЗУРЬ ЧЕНТРАМЕРИКА ДЖАЛЛО ЛИМОНЕ И РОЗА ФРАГОЛА

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ГЛАЗУРЬ АРОМАТИЗИРОВАННАЯ В ФОРМЕ ДИСКОВ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА С ГЛЯНЦЕВЫМ БЛЕСКОМ ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНФЕТ, НАЧИНОК, ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ (ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ, ПЕЧЕНЬЕ И Т.Д.) И СОЗДАНИЯ ОБЪЕМНОГО ДЕКОРА И ФИГУР.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- В СОСТАВЕ ГЛАЗУРИ ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ И КРАСИТЕЛИ
- ВЫСОКАЯ ПЛАСТИЧНОСТЬ
- ПРИ НАРЕЗКЕ НА ПОВЕРХНОСТИ ИЗДЕЛИЙ НЕ ТРЕСТКАЕТСЯ
- ИМЕЕТ ПРИЯТНЫЙ ВКУС И ЯРКИЙ КРАСИВЫЙ ЦВЕТ
- НЕ СОДЕРЖИТ ГИДРОГЕНИЗИРОВАННЫХ ЖИРОВ
- НЕ ТРЕБУЕТ ТЕМПЕРИРОВАНИЯ
- ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ДЕКОРОВ И ФИГУР

ВКУСЫ:

ЛИМОН, КЛУБНИКА

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



ТЕМНАЯ ШОКОЛАДНЫЕ ПЛИТКИ
"ТОМЕР" ТЕМНЫЕ И БЕЛЫЕ

ОТ +5 ДО +23°C

17
КГ

РАЗНОЦВЕТНЫЕ ШОКОЛАДНЫЕ
ГЛАЗУРИ "РАКНАР"

12 М

ГОФРОКОРОБ С
ПОЛИЭТИЛЕНОВЫМ
ВКЛАДЫШЕМ

6
КГ

"УНИГРА" ГЛАЗУРЬ ЧЕНТРАМЕРИКА
ДЖАЛЛО ЛИМОНЕ И РОЗА ФРАГОЛА

В СУХОМ И ПРОХЛАДНОМ МЕСТЕ
ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ДО +20°C И
ОТНОСИТЕЛЬНОЙ ВЛАЖНОСТИ
ВОЗДУХА НЕ ВЫШЕ 70%

10
КГ



НАТУРАЛЬНЫЙ ШОКОЛАД "УНИГРА"

ШОКОЛАД БЕЛЫЙ 31% "АРИБА БЬЯНКО ДИСКИ"

ОПИСАНИЕ:

ШОКОЛАД АРИБА БЕЛЫЙ В ДИСКАХ - ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШОКОЛАДНОГО ДЕКОРА, КОНФЕТ, ТОРТОВ, МОРОЖЕНОГО, ПРАЛИНЕ, ПОКРЫТИЯ. ШОКОЛАД ОБЛАДАЕТ МЯГКИМ МОЛОЧНО-ВАНИЛЬНЫМ ВКУСОМ И ИНТЕНСИВНЫМ АРОМАТОМ

ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ 32% "АРИБА ЛАТТЕ ДИСКИ"

ОПИСАНИЕ:

МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД В ДИСКАХ; СОДЕРЖАНИЕ КАКАО-МАСЛО 34/32%. СУХОЕ МОЛОКО 20%. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ: НАЧИНКИ, ГАНАШ, КОНФЕТЫ, ФИГУРКИ, ГЛАЗИРОВАНИЕ, ДЕСЕРТЫ, МУССЫ, МОРОЖЕНОЕ.

ШОКОЛАД ТЕМНЫЙ 54% "АРИБА ФОНДЕНТЕ ДИСКИ"

ОПИСАНИЕ:

ТЁМНЫЙ ШОКОЛАД В ДИСКАХ; СОДЕРЖИТ 54% КАКАО ПРОДУКТОВ. ИДЕАЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРАЛИНЕ, ОТЛИВКИ ФИГУРОК И ДЕКОРАТИВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ, КОНФЕТ, ПОКРЫТИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, УКРАШЕНИЯ МУССОВ И МОРОЖЕНОГО.

ШОКОЛАД ГОРЬКИЙ 72% "АРИБА ФОНДЕНТЕ ДИСКИ"

ОПИСАНИЕ:

ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД В ДИСКАХ; СОДЕРЖИТ 72% КАКАО ПРОДУКТОВ

ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ "БАЙ ФОНДЕНТЕ ГОЧЧЕ"

ОПИСАНИЕ:

НАТУРАЛЬНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ КАПЛИ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С СОДЕРЖАНИЕМ КАКАО ПРОДУКТОВ МИНИМУМ 46 %.

ШОКОЛАД ГОРЬКИЙ 57% "АРИБА ФОНДЕНТЕ ПАНИ"

ОПИСАНИЕ:

ИТАЛЬЯНСКИЙ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД АРИВА В ФОРМЕ ПЛИТКИ, СОДЕРЖАНИЕ КАКАО - НЕ МЕНЕЕ 57%, КАКАО-МАСЛА - 36-38%.

ШОКОЛАД ОБЛАДАЕТ НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ, ИНТЕНСИВНЫМ АРОМАТОМ И РАССЫПЧАТОЙ ТЕКСТУРОЙ. ТЕКУЧЕСТЬ ВЫСОКАЯ - ЧЕТЫРЕ КАПЛИ.

ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ 32% "АРИБА ЛАТТЕ ПАНИ"

ОПИСАНИЕ:

ИТАЛЬЯНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД АРИВА LATTE PANI ПЛИТКА, СОДЕРЖАНИЕ КАКАО - 32%, КАКАО-МАСЛА - 34-36%.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ПРОФЕССИОНАЛЬНО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ОТЛИВКИ ШОКОЛАДНЫХ ФОРМ, ГЛАЗИРОВАНИЯ, ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШОКОЛАДНОГО ГАНАША И ПРАЛИНЕ, ШОКОЛАДНЫХ КОФЕТ И МУССОВ.



НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА

ШОКОЛАД БЕЛЫЙ 31% "АРИБА БЬЯНКО ДИСКИ"

ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ 32% "АРИБА ЛАТТЕ ДИСКИ"

ШОКОЛАД ТЕМНЫЙ 54% "АРИБА ФОНДЕНТЕ ДИСКИ"

ШОКОЛАД ГОРЬКИЙ 72% "АРИБА ФОНДЕНТЕ ДИСКИ"

ШОКОЛАД ГОРЬКИЙ 57% "АРИБА ФОНДЕНТЕ ПАНИ"

ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ 32% "АРИБА ЛАТТЕ ПАНИ"

ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ "БАЙ ФОНДЕНТЕ ГОЧЧЕ"



ХРАНИТЬ В СУХОМ И ПРОХЛАДНОМ МЕСТЕ ПРИ НЕ БОЛЕЕ +20С



12 М

18 М



УПАКОВКА: КАРТОННЫЕ КОРОБКИ С ВКЛАДКОЙ ИЗ ПИЩЕВОГО ПОЛИЭТИЛЕНА.



10 КГ

20 КГ



ДРОЖЖИ, РАЗРЫХЛИТЕЛИ И УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ ТЕСТА

РАКНАР



Angel[®]

ejo[®]

ВАНИЛИН, РАЗРЫХЛИТЕЛИ "РАКНАР" _____



УЛУЧШИТЕЛИ _____



ДРОЖЖИ И РАЗРЫХЛИТЕЛИ ГК "ANGEL" _____





УЛУЧШИТЕЛЬ "ВАНИЛИНОВАЯ ЭССЕНЦИЯ"

ОПИСАНИЕ:

ВАНИЛИН КОНДИТЕРСКИЙ - ЕДИНСТВЕННЫЙ "АРИСТОКРАТИЧЕСКАЯ" ПРЯНОСТЬ, КОТОРАЯ ПРОИСХОДИТ ИЗ СЕМЕЙСТВА ОРХИДЕЙ. ВКУС ВАНИЛИ ПРИЯТНЫЙ, ХАРАКТЕРНО ПРЯНЫЙ. УПОТРЕБЛЯЮТ ВАНИЛИН В ПРИГОТОВЛЕНИИ ЛИКЕРОВ И ДРУГИХ НАПИТКОВ, ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА СЛАДОСТЕЙ, ЭТО САМАЯ ПОПУЛЯРНАЯ И САМАЯ ТОНКАЯ ПРЯНОСТЬ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ПРИГОТОВЛЕНИИ ФРУКТОВЫХ КОМПОТОВ, МОЛОЧНЫХ БЛЮД, СЛИВОК, КРЕМОВ ДЛЯ ТОРТОВ. ВАНИЛЬ ИДЕТ НА АРОМАТИЗАЦИЮ

ВАНИЛИН "LUX", "КЛАССИК", "СТАНДАРТ"

ОПИСАНИЕ:

ВАНИЛИН – ИДЕНТИЧНЫЙ НАТУРАЛЬНОМУ АРОМАТИЗАТОР, УСИЛИТЕЛЬ ВКУСА И АРОМАТА. ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ МЕЛКИЕ БЕСЦВЕТНЫЕ КРИСТАЛЛЫ С ХАРАКТЕРНЫМ ЗАПАХОМ ВАНИЛИ, ХОРОШО РАСТВОРЯЕТСЯ В ВОДЕ.

В ПРИРОДЕ, ЭТО ВЕЩЕСТВО СОДЕРЖИТСЯ В НАТУРАЛЬНОЙ ВАНИЛИ, ТРОСТНИКОВОМ САХАРЕ, КАРТОФЕЛЬНОЙ ШЕЛУХЕ, РОСНОМ ЛАДАНЕ И СПИРТЕ-СЫРЦЕ.

РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА РАКНАР

ОПИСАНИЕ:

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ВЫПЕЧКИ ОЧЕНЬ ЧАСТО ПОЛЬЗУЮТСЯ РАЗРЫХЛИТЕЛЕМ ТЕСТА. ОН ОЧЕНЬ УДОБЕН В ИСПОЛЬЗОВАНИИ И ПОЗВОЛЯЕТ ПОЛУЧИТЬ БОЛЕЕ ПЫШНОЕ ТЕСТО. ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЙ РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА "РАКНАР" ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ДРОЖЖЕВОГО И ЛЕГКОГО НЕ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА. С ПРИМЕНЕНИЕМ РАЗРЫХЛИТЕЛЯ "РАКНАР", ВАША ВЫПЕЧКА ПРИОБРЕТАЕТ КРАСИВЫЙ РУМЯНЫЙ ЦВЕТ, ПЫШНОСТЬ И НАДОЛГО СОХРАНИТ СВЕЖЕСТЬ ВЫПЕЧКИ. ТЕСТО ПОДНИМАЕТСЯ БЫСТРО И РАВНОМЕРНО.

РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА ДВОЙНОГО ДЕЙСТВИЯ ANGEL

- НЕИЗМЕННО ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ЛУЧШЕ, ЧЕМ ПИЩЕВАЯ СОДА
- ИМЕЕТ ДВОЙНОЕ ДЕЙСТВИЕ: РАЗРЫХЛИТЕЛЬ РАБОТАЕТ НЕ ТОЛЬКО ОТ СОПРИКОСНОВЕНИЯ С ЖИДКОСТЬЮ, НО И ПРИ ВЫПЕЧКЕ
- НЕ СОДЕРЖИТ ВКАСЦЫ КАЛИЯ-АЛЮМИНИЯ СУЛЬФАТ, КОТОРЫЙ ВРЕДЕН ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



УЛУЧШИТЕЛЬ "ВАНИЛИНОВАЯ ЭССЕНЦИЯ"
ВАНИЛИН "LUX", "КЛАССИК", "СТАНДАРТ"

ОТ +5 ДО +25
НЕ БОЛЕЕ 75%

9 М

БУМАЖНЫЙ МЕШОК

10 КГ

БУТЫЛЫ ПО 500 ГР.
8 ШТУК

4 КГ

РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА "РАКНАР"

ОТ +10 ДО +20
СУХОЕ
ПРОХЛАДНОЕ
МЕСТО

12 М

БУМАЖНАЯ УПАКОВКА
1 КГ ПО 20 ШТ В
КОРОБКЕ

20
КГ

РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА ДВОЙНОГО ДЕЙСТВИЯ ANGEL



РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА РАКНАР

ОПИСАНИЕ:

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ВЫПЕЧКИ ОЧЕНЬ ЧАСТО ПОЛЬЗУЮТСЯ РАЗРЫХЛИТЕЛЕМ ТЕСТА. ОН ОЧЕНЬ УДОБЕН В ИСПОЛЬЗОВАНИИ И ПОЗВОЛЯЕТ ПОЛУЧИТЬ БОЛЕЕ ПЫШНОЕ ТЕСТО. ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЙ РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА "РАКНАР" ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ДРОЖЖЕВОГО И ЛЕГКОГО НЕ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА. С ПРИМЕНЕНИЕМ РАЗРЫХЛИТЕЛЯ "РАКНАР", ВАША ВЫПЕЧКА ПРИОБРЕТАЕТ КРАСИВЫЙ РУМЯНЫЙ ЦВЕТ, ПЫШНОСТЬ И НАДОЛГО СОХРАНИТ СВЕЖЕСТЬ ВЫПЕЧКИ. ТЕСТО ПОДНИМАЕТСЯ БЫСТРО И РАВНОМЕРНО.

РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА TADIM

- НЕИЗМЕННО ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ЛУЧШЕ, ЧЕМ ПИЩЕВАЯ СОДА
- ИМЕЕТ ДВОЙНОЕ ДЕЙСТВИЕ: РАЗРЫХЛИТЕЛЬ РАБОТАЕТ НЕ ТОЛЬКО ОТ СОПРИКОСНОВЕНИЯ С ЖИДКОСТЬЮ, НО И ПРИ ВЫПЕЧКЕ
- НЕ СОДЕРЖИТ ВКАСЦЫ КАЛИЯ-АЛЮМИНИЯ СУЛЬФАТ, КОТОРЫЙ ВРЕДЕН ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА

УЛУЧШИТЕЛЬ ЗЕЛЕНЬИ РАКНАР

ОПИСАНИЕ:

ОЧЕНЬ ВЫСОКАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ У ДАННОГО ПРОДУКТА, СООТВЕТСТВЕННО НИЗКАЯ ДОЗИРОВКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ: 50-80Г НА 100КГ ПРОДУКТА; ПОДХОДИТ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ БУЛОЧЕК ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ И СЭНДВИЧЕЙ; УВЕЛИЧИВАЕТ СРОК ХРАНЕНИЯ ИЗДЕЛИЯ, ОТБЕЛИВАЕТ МЯКИШ, ПРИДАЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ОБЪЕМ, СОКРАЩАЕТ ВРЕМЯ БРОЖЕНИЯ ДРОЖЖЕЙ В ТЕСТЕ, УРАВНИВАЕТ СТРУКТУРУ И ПОРЫ, ТАКЖЕ ИЗДЕЛИЯ ПРИОБРЕТАЮТ ПРИЯТНЫЙ РУМЯНЫЙ ОТТЕНОК

УЛУЧШИТЕЛЬ СИНИЙ РАКНАР

ОПИСАНИЕ:

ВЫСОКО КАЧЕСТВЕННЫЙ УЛУЧШИТЕЛЬ «РАКНАР» ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ. ПРИДАЕТ ХЛЕБУ ОПРЕДЕЛЕННУЮ ФОРМУ, МЯГКОСТЬ И РУМЯНЫЙ ЦВЕТ. ХЛЕБ ВЫГЛЯДИТ БОЛЕЕ ПЫШНЫМ, ПОЛОСКИ СТАНОВЯТСЯ СТРОЙНЫЕ, СЕРДЦЕВИНА РОВНАЯ И ОДНОРОДНАЯ. КОРКА ХЛЕБА СТАНОВИТСЯ ТОНЬШЕ. ОБЕСПЕЧИВАЕТ СВЕЖЕСТЬ ХЛЕБА НА ДОЛГОЕ ВРЕМЯ.

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА
"РАКНАР"

ОТ +10 ДО +20
СУХОЕ
ПРОХЛАДНОЕ
МЕСТО

12 М

БУМАЖНАЯ УПАКОВКА
1 КГ ПО 20 ШТ В
КОРОБКЕ

20
КГ

УЛУЧШИТЕЛЬ ЗЕЛЕНЬИ РАКНАР

ОТ +10 ДО +20
СУХОЕ
ПРОХЛАДНОЕ
МЕСТО

12 М

БУМАЖНАЯ УПАКОВКА
1 КГ ПО 20 ШТ В
КОРОБКЕ

20
КГ

УЛУЧШИТЕЛЬ СИНИЙ РАКНАР



ДРОЖЖИ И РАЗРЫХЛИТЕЛИ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ: БИСКВИТОВ, РУЛЕТОВ, КЕКСОВ, ПРЯНИКОВ И ДР.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- НЕИЗМЕННО ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО
- ЛУЧШЕ, ЧЕМ ПИЩЕВАЯ СОДА
- ИМЕЕТ ДВОЙНОЕ ДЕЙСТВИЕ: РАЗРЫХЛИТЕЛЬ РАБОТАЕТ НЕ ТОЛЬКО ОТ СОПРИКОСНОВЕНИЯ С ЖИДКОСТЬЮ НО И ПРИ ВЫПЕЧКЕ
- НЕ СОДЕРЖИТ КВАСЦЫ КАЛИЯ-АЛЮМИНИЯ СУЛЬФАТ, КОТОРЫЙ ВРЕДЕН ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА

ДРОЖЖИ "BAKERDREAM", "ФАВАО" "MAGEST" ДЛЯ МАЛОСЛАДКОГО ТЕСТА

ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ВСЕХ ВИДОВ ТЕСТОВЕДЕНИЯ (ОПАРНОГО, БЕЗОПАРНОГО, УСКОРЕННОГО) ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ (БАТОНОВ, БАГЕТОВ, ГАМБУРГЕРОВ, ЛАВАША, ЧИАБАТТЫ, ХЛЕБА ФОРМОВОГО, В Т.Ч. РЖАНО-ПШЕНИЧНЫХ СОРТОВ, МЕЛКОШТУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ) С СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА ОТ 0 ДО 7%

ДРОЖЖИ "BAKERDREAM" 2 В 1

САХАРОУСТОЙЧИВЫЕ БЫСТРОРАСТВОРИМЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ С УЛУЧШИТЕЛЕМ

1. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА (МЕНЕЕ 25%)

2. ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА С МАСЛОМ (МЕНЕЕ 20%) ПРОИЗВОДИТСЯ ИЗ ОТБОРНОГО ВЫСОКОАКТИВНОГО; ШТАММЫ ДРОЖЖЕЙ, УСТОЙЧИВЫЕ К ВЫСОКОМУ ОСМОТИЧЕСКОМУ ДАВЛЕНИЮ, И ПОДХОДЯТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА РАЗЛИЧНЫХ РЕЦЕПТОВ ХЛЕБА С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ГЛЮКОЗЫ (25%) И ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ МАСЛА (20%).

ЭТО МОЖЕТ ЭФФЕКТИВНО СОКРАТИТЬ ВРЕМЯ БРОЖЕНИЯ ТЕСТА; ЭТО СПОСОБСТВУЕТ ХОРОШЕМУ РАСШИРЕНИЮ ХЛЕБА В ДУХОВКЕ И СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ К РАСШИРЕНИЮ РАЗЛИЧНЫХ ПРОЦЕССОВ БРОЖЕНИЯ (ТАКИХ КАК ПРЯМОЕ ТЕСТО И МЕТОД ОПАРНОГО ТЕСТА). ВЫПЕКАЕТ ХЛЕБ С ХОРОШИМ РАСШИРЕНИЕМ И БОЛЬШИМ ОБЪЕМОМ. ЭТО ДЕЛАЕТ ПРОДУКТЫ ОДНОРОДНОГО ЦВЕТА, С ТОНКОЙ ВНУТРЕННЕЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ И ХОРОШИМ ВКУСОМ.

РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ТЕСТА ДВОЙНОГО ДЕЙСТВИЯ ANGEL

- НЕИЗМЕННО ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ЛУЧШЕ ЧЕМ ПИЩЕВАЯ СОДА
- ИМЕЕТ ДВОЙНОЕ ДЕЙСТВИЕ: РАЗРЫХЛИТЕЛЬ РАБОТАЕТ НЕ ТОЛЬКО ОТ СОПРИКОСНОВЕНИЯ С ЖИДКОСТЬЮ, НО И ПРИ ВЫПЕЧКЕ
- НЕ СОДЕРЖИТ ВКАСЦЫ КАЛИЯ-АЛЮМИНИЯ СУЛЬФАТ, КОТОРЫЙ ВРЕДЕН ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



ДРОЖЖИ "BAKERDREAM" для
МАЛОСЛАДКОГО ТЕСТА

ДРОЖЖИ "BAKERDREAM" 2 В 1

ДРОЖЖИ "MAGEST" для
МАЛОСЛАДКОГО ТЕСТА

ДРОЖЖИ "ФАВАО" для
МАЛОСЛАДКОГО ТЕСТА

РАЗРЫХЛИТЕЛЬ для ТЕСТА
ДВОЙНОГО ДЕЙСТВИЯ ANGEL

НЕ БОЛЕЕ +25 С
СУХОЕ
ПРОХЛАДНОЕ
МЕСТО

24 М

ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА
500 Г ПО 20 ШТ В
КОРОБКЕ

10
КГ

КАРТОННАЯ КОРОБКА
ПО 10 ПАКЕТОВ ПО 1 КГ



СМЕСИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ


IREKS
ТРИЭР

АРОМАПАСТЫ _____



АСТРИ КРЕМ И ГЛАЗУРЬ _____



МЕЛЛА И УЛУЧШИТЕЛЬ _____



СМЕСИ ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ _____



АСТРИ, АЙБУМИН, КЛАРО _____



МЕЛЛА И ПРОМА _____



БИСКВИТ КОНЦЕНТРАТ И МАФФИН _____





АРОМАПАСТА ФИСТАШКА

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ АРОМАПАСТА ДЛЯ ПРИДАНИЯ ИЗДЕЛИЯМ ХАРАКТЕРНОГО ОРЕХОВОГО ВКУСА И АРОМАТА ФИСТАШКИ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

ЖАРЕННЫЕ ФИСТАШКИ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ АРОМАПАСТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮТ ПОЛУЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ С ЯРКО ВЫРАЖЕННЫМ АРОМАТОМ И НЕПОВТОРИМЫМ МИНДАЛЬНО-ФИСТАШКОВЫМ ВКУСОМ, КОТОРЫЙ СОХРАНЯЕТСЯ ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ И ЗАМОРОЗКИ.

ПАСТА ДЛЯ МОРОЖЕННОГО ДЖЕЛАТОП ПЕРСИК МАРАКУЙА

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ АРОМАПАСТА ДЛЯ ПРИДАНИЯ ИЗДЕЛИЯМ ХАРАКТЕРНОГО ВКУСА И АРОМАТА СОЧНОЙ КЛУБНИКИ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

СОДЕРЖИТ 20 % МЯКОТИ КЛУБНИКИ, ЧТО ГАРАНТИРУЕТ ПОЛУЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ С НЕПОВТОРИМЫМ СЛАДКИМ ВКУСОМ И ИНТЕНСИВНЫМ АРОМАТОМ КЛУБНИКИ; ОТЛИЧНО ПОДОЙДЕТ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ РАЗЛИЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ; ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ШОКОЛАДНЫХ КАПЕЛЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНО ПОДЧЕРКНЕТ НАСЫЩЕННЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

АРОМАПАСТА КЛУБНИКА

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ АРОМАПАСТА ДЛЯ ПРИДАНИЯ ИЗДЕЛИЯМ ХАРАКТЕРНОГО ВКУСА И АРОМАТА СОЧНОЙ КЛУБНИКИ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

СОДЕРЖИТ 20 % МЯКОТИ КЛУБНИКИ, ЧТО ГАРАНТИРУЕТ ПОЛУЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ С НЕПОВТОРИМЫМ СЛАДКИМ ВКУСОМ И ИНТЕНСИВНЫМ АРОМАТОМ КЛУБНИКИ; ОТЛИЧНО ПОДОЙДЕТ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ РАЗЛИЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ; ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ШОКОЛАДНЫХ КАПЕЛЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНО ПОДЧЕРКНЕТ НАСЫЩЕННЫЕ ВКУСО АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

АРОМАПАСТА БАНАН

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ АРОМАПАСТА ДЛЯ ПРИДАНИЯ ИЗДЕЛИЯМ ХАРАКТЕРНОГО ВКУСА И АРОМАТА СОЧНОЙ КЛУБНИКИ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

СОДЕРЖИТ 29 % МЯКОТИ БАНАНА, ЧТО ГАРАНТИРУЕТ ПОЛУЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ С НАСЫЩЕННЫМ БАНАНОВЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ; ИДЕАЛЬНО ПОДОЙДЕТ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ РАЗЛИЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ: БИСКВИТОВ, МАФФИНОВ, СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ, А ТАКЖЕ КРЕМА.

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



АРОМАПАСТА ФИСТАШКА

СУХОЕ МЕСТО

18 М

БАНКА

1
КГ

АРОМАПАСТА КЛУБНИКА

СУХОЕ МЕСТО

12 М

АРОМАПАСТА БАНАН

ПАСТА ДЛЯ МОРОЖЕННОГО
ДЖЕЛАТОП ПЕРСИК МАРАКУЙА

СУХОЕ МЕСТО

18 М

КАРТОННО-НАВИВНЫЕ
БАРАБАНЫ

3
КГ



АСТРИ КРЕМ ТВОРОЖНО-ЙОГУРТОВЫЙ

ОПИСАНИЕ:

СУХОЙ ОБЕЗЖИРЕННЫЙ ЙОГУРТ. БЛАГОДАря ЭТОМУ ГОТОВЫЙ КРЕМ ОБЛАДАЕТ ПРИЯТНЫМ НАСЫЩЕННЫМ ЙОГУРТОВЫМ ВКУСОМ, КОТОРЫЙ ПРЕКРАСНО СОЧЕТАЕТСЯ С РАЗЛИЧНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ И МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ РАЗНООБРАЗНЫХ ДЕСЕРТОВ.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

ПОЗВОЛЯЕТ ПОЛУЧИТЬ СТАБИЛЬНЫЙ КРЕМ ОДНОРОДНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ, УСТОЙЧИВЫЙ ПРИ НАРЕЗКЕ И ВЫПЕКАНИИ; МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ В КАЧЕСТВЕ СТАБИЛИЗАТОРА ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ НАЧИНОК, В Т. Ч. ТВОРОЖНЫХ; РЕКОМЕНДУЕТСЯ В КАЧЕСТВЕ ПРОСЛОЙКИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ТОРТОВ, ПИРОЖНЫХ И НАЧИНКИ ДЛЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПЕСОЧНОГО, СЛОЕНОГО И ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА; ВОЗМОЖНОСТЬ ДОПОЛНЕНИЯ НЕЖНОГО ЙОГУРТОВОГО ВКУСА ГОТОВОГО КРЕМА РАЗЛИЧНЫМИ АРОМАПАСТАМИ.

АСТРИ КРЕМ ВАНИЛЬНЫЙ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ АРОМАПАСТА ДЛЯ ПРИДАНИЯ ИЗДЕЛИЯМ ХАРАКТЕРНОГО ВКУСА И АРОМАТА СОЧНОЙ КЛУБНИКИ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

СОДЕРЖИТ 20 % МЯКОТИ КЛУБНИКИ, ЧТО ГАРАНТИРУЕТ ПОЛУЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ С НЕПОВТОРИМЫМ СЛАДКИМ ВКУСОМ И ИНТЕНСИВНЫМ АРОМАТОМ КЛУБНИКИ; ОТЛИЧНО ПОДОЙДЕТ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ РАЗЛИЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ; ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ШОКОЛАДНЫХ КАПЕЛЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНО ПОДЧЕРКНЕТ НАСЫЩЕННЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

АСТРИ ГЛАЗУРЬ КАКАО

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГЕЛЕЙ ДЛЯ ЖЕЛИРОВАНИЯ ФРУКТОВЫХ И ДРУГИХ ВИДОВ ТОРТОВ, ФРУКТОВЫХ ТАРТАЛЕТОК, ПОКРЫТИЯ ГЕЛЕМ ФРУКТОВ, ИДУЩИХ НА УКРАШЕНИЕ КРЕМОВЫХ ТОРТОВ И ДЕСЕРТОВ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

ПОЗВОЛЯЕТ БЫСТРО ПОЛУЧИТЬ ПРОЗРАЧНУЮ ЖЕЛЕОБРАЗНУЮ МАССУ С НЕЙТРАЛЬНЫМ ЗАПАХОМ, ВЫСОКИМИ ВЛАГОУДЕРЖИВАЮЩИМИ СПОСОБНОСТЯМИ, УСТОЙЧИВУЮ К КИСЛОЙ СРЕДЕ, СТАБИЛЬНУЮ ПРИ НАРЕЗКЕ И ЗАМОРАЖИВАНИИ; ВОЗМОЖНОСТЬ МНОГОРАЗОВОГО РАЗОГРЕВАНИЯ ГОТОВОГО ЖЕЛЕ; ЖЕЛЕ МОЖЕТ БЫТЬ ПРИГОТОВЛЕНО В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ; КОЛИЧЕСТВО САХАРА, ВНОСИМОГО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ГЕЛЯ, МОЖЕТ ИЗМЕНЯТЬСЯ.

АСТРИ ГЛАЗУРЬ ВАНИЛЬНЫЙ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГЕЛЕЙ ДЛЯ ЖЕЛИРОВАНИЯ ФРУКТОВЫХ И ДРУГИХ ВИДОВ ТОРТОВ, ФРУКТОВЫХ ТАРТАЛЕТОК, ПОКРЫТИЯ ГЕЛЕМ ФРУКТОВ, ИДУЩИХ НА УКРАШЕНИЕ КРЕМОВЫХ ТОРТОВ И ДЕСЕРТОВ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

ПОЗВОЛЯЕТ БЫСТРО ПОЛУЧИТЬ ПРОЗРАЧНУЮ ЖЕЛЕОБРАЗНУЮ МАССУ С НЕЙТРАЛЬНЫМ ЗАПАХОМ, ВЫСОКИМИ ВЛАГОУДЕРЖИВАЮЩИМИ СПОСОБНОСТЯМИ, УСТОЙЧИВУЮ К КИСЛОЙ СРЕДЕ, СТАБИЛЬНУЮ ПРИ НАРЕЗКЕ И ЗАМОРАЖИВАНИИ; ВОЗМОЖНОСТЬ МНОГОРАЗОВОГО РАЗОГРЕВАНИЯ ГОТОВОГО ЖЕЛЕ; ЖЕЛЕ МОЖЕТ БЫТЬ ПРИГОТОВЛЕНО В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ; КОЛИЧЕСТВО САХАРА, ВНОСИМОГО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ГЕЛЯ, МОЖЕТ ИЗМЕНЯТЬСЯ.

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



АСТРИ КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ

АСТРИ КРЕМ ВАНИЛЬНЫЙ

АСТРИ КРЕМ ВАНИЛЬНЫЙ

АСТРИ ГЛАЗУРЬ КАКАО

СУХОЕ МЕСТО

18 М

БАНКА

1
КГ

СУХОЕ МЕСТО

12 М

СУХОЕ МЕСТО

18 М

КАРТОННО-НАВИВНЫЕ
БАРАБАНЫ

3
КГ



МЕЛЛА ВАНИЛЛА

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

СМЕСЬ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И КУЛИЧЕЙ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИМЕЮТ НАСЫЩЕННЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ ВКУС И АРОМАТ; ДАННЫЙ ПРОДУКТ ОЧЕНЬ ТЕХНОЛОГИЧЕН, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ЛИНИЯХ; ЭКОНОМИЧНАЯ ДОЗИРОВКА ПРОДУКТА В СОЧЕТАНИИ С ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОЙ СТОИМОСТЬЮ ЗАИНТЕРЕСУЕТ КАК КРУПНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ, ТАК И НЕБОЛЬШИЕ ПЕКАРНИ, И ЦЕХА.

МЕЛЛА ПОНЧИК

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗДРОЖЖЕВЫХ ПОНЧИКОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДОЗАТОРА ТЕСТА

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

УДОБСТВО И ПРОСТОТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, СТАБИЛЬНОЕ И ТЕХНОЛОГИЧНОЕ ТЕСТО (ХОРОШО ОТСАЖИВАЕТСЯ, ДЕЙСТВИЕ РАЗРЫХЛИТЕЛЕЙ НАЧИНАЕТСЯ ТОЛЬКО В МОМЕНТ ЖАРКИ ИЗДЕЛИЙ), В ПРОЦЕССЕ ЖАРКИ ИЗДЕЛИЯ ПОГЛОЩАЮТ НЕБОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИРА, ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОБЛАДАЮТ ХОРОШИМ ОБЪЕМОМ, РАВНОМЕРНОЙ ПОРИСТОСТЬЮ, СУХОЙ НЕЖИРНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ, ПРИЯТНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

МЕЛЛА КРУАССАН

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

СМЕСЬ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КРУАССАНОВ И ДРУГИХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

С ПОМОЩЬЮ СМЕСИ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ ТРАДИЦИОННЫЕ ФРАНЦУЗСКИЕ КРУАССАНЫ, КОТОРЫЕ ОТЛИЧАЮТСЯ ВОЗДУШНОЙ СТРУКТУРОЙ, ХОРОШИМ ОБЪЕМОМ И РАССЫПЧАТОЙ ТОНКОЙ КОРОЧКОЙ; ИЗДЕЛИЯ ОТЛИЧНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ ВНЕСЕНИЯ НАЧИНКИ КАК ДО ВЫПЕЧКИ, ТАК И В ГОТОВЫЕ КРУАССАНЫ.

ИРЕКС 771 УЛУЧШИТЕЛЬ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

УЛУЧШИТЕЛЬ ДЛЯ СЛОЕНЫХ И СДОБНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

ДЛЯ КРУАССАНОВ И ДРУГИХ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ — ОБЕСПЕЧИВАЕТ СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО, ДЛИТЕЛЬНОЕ СОХРАНЕНИЕ СВЕЖЕСТИ, ПОЛУЧЕНИЕ ХАРАКТЕРНОЙ СЛОИСТОСТИ И СТРУКТУРЫ, «КОРОТКИЙ УКУС» (УМЕНЬШЕНИЕ КРОШЛИВОСТИ ПОВЕРХНОСТИ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЛЕГКОСТЬ ОТКУСЫВАНИЯ ДЕЛАЕТ ИЗДЕЛИЕ БОЛЕЕ УДОБНЫМ И ПРИЯТНЫМ В УПОТРЕБЛЕНИИ); ДЛЯ СДОБНЫХ ИЗДЕЛИЙ — ГАРАНТИРУЕТ СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО, ХОРОШИЙ ОБЪЕМ ИЗДЕЛИЯ ПОСЛЕ ОБРАБОТКИ ТЕСТА НА ЛИМИНАТОРЕ, «КОРОТКИЙ УКУС», ДЛИТЕЛЬНОЕ СОХРАНЕНИЕ СВЕЖЕСТИ, ОЧЕНЬ ЭФФЕКТИВЕН ПРИ РАЗДЕЛКЕ ТЕСТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПОТОЧНЫХ ЛИНИЙ.

				
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	ОТ 5 ДО 25 С <75%			25 КГ
МЕЛЛА ПОНЧИК	НЕ ВЫШЕ 20 С <75%	9 М		10 КГ
МЕЛЛА КРУАССАН	СУХОЕ ПРОХЛАДНОЕ	12 М	МНОГОСЛОЙНЫЕ БУМАЖНЫЕ МЕШКИ	12,5 КГ
ИРЕКС 771 УЛУЧШИТЕЛЬ	МЕСТО	9 М		1 КГ



МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК ДЛЯ РАЗРЫХЛЕНИЯ ЛЮБЫХ ВИДОВ ТЕСТА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ТОРТОВ, ПРЯНИКОВ, ПЕЧЕНЬЯ И ПРОЧЕГО

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

ПРИДАЕТ ИЗДЕЛИЯМ ПОРИСТОСТЬ И РАЗРЫХЛЕННОСТЬ, ЭКОНОМИЧЕН В ИСПОЛЬЗОВАНИИ; ИМЕЕТ НЕЙТРАЛЬНЫЙ ВКУС И ЗАПАХ, В ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЯХ ОТСУТСТВУЕТ ПРИВКУС СОДЫ, ХАРАКТЕРНЫЙ ПРИ ПРИМЕНЕНИИ ТРАДИЦИОННЫХ РАЗРЫХЛИТЕЛЕЙ; ОБЕСПЕЧИВАЕТ СТАБИЛЬНОСТЬ КАЧЕСТВА ИЗДЕЛИЙ.

ПРОМА ФОНД 888

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

СТАБИЛИЗАТОР СЛИВОК ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМОВ НА ОСНОВЕ ВЗБИТЫХ СЛИВОК, ФРУКТОВЫХ ПЮРЕ, СМЕТАНЫ, ЙОГУРТА ДЛЯ ПРОСЛОЙКИ ТОРТОВ, ПИРОЖНЫХ, РУЛЕТОВ, ИЗГОТОВЛЕНИЯ ДЕСЕРТОВ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

БЛАГОДАРЯ НАЛИЧИЮ ГОВЯЖЬЕГО ЖЕЛАТИНА СТАНОВИТСЯ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫМ ДЛЯ РЯДА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ; ВЫСОКАЯ СТАБИЛИЗИРУЮЩАЯ СПОСОБНОСТЬ; БЫСТРЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМОВ НА ОСНОВЕ ВЗБИТЫХ СЛИВОК; ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ЧАСТЬ ВЗБИТЫХ СЛИВОК МОЖНО ЗАМЕНИТЬ СМЕТАНОЙ, ЙОГУРТОМ И ПР.

ПРОМА ЭКЛЕР

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

СМЕСЬ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПЕСОЧНОГО ПЕЧЕНЬЯ ИЛИ ПЕСОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

ТЕСТО НЕ «ЗАТЯГИВАЕТСЯ»; МОЖЕТ НЕОДНОКРАТНО ПОДВЕРГАТЬСЯ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ И ДЛИТЕЛЬНО (ДО ТРЕХ ДНЕЙ) ХРАНИТЬСЯ В ХОЛОДИЛЬНОЙ КАМЕРЕ БЕЗ УХУДШЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ. ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИМЕЮТ РАССЫПЧАТУЮ СТРУКТУРУ.

КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ ДЛЯ ВЫПЕКИ:



НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК

НЕ ВЫШЕ 25 С < 75%

12 М

БУМАЖНЫЕ
МНОГОСЛОЙНЫЕ
МЕШОК

**5
КГ**

ПРОМА ЭКЛЕР

НЕ ВЫШЕ 20 С < 75%

10 М

ПРОМА ФОНД 888

НЕ ВЫШЕ 20 С < 75%

9 М

КОРОБКИ С
ПОЛИЭТИЛЕНОВЫМИ
МЕШКАМИ

**4
КГ**



БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОГО ВАНИЛЬНОГО БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

ЭКОНОМИЧНОСТЬ ДОЗИРОВКИ И ВЫСОКИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ; ВЗБИТАЯ МАССА ДЛИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ СОХРАНЯЕТ СТАБИЛЬНОСТЬ, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЕСЬ ОБЪЕМ ТЕСТА НЕ СРАЗУ ПОСЛЕ ВЗБИВАНИЯ, А ВЫПЕКАТЬ БИСКВИТНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ПОРЦИОННО; МНОГОКОМПОНЕНТНЫЙ СОСТАВ КОНЦЕНТРАТА ПОЗВОЛЯЕТ ПОЛУЧИТЬ БИСКВИТНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ С ХОРОШИМ ОБЪЕМОМ.

БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ КАКАО

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА ДЛЯ ТОРТОВ, ПИРОЖНЫХ, РУЛЕТОВ С ВЫРАЖЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ КАКАО

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

СПЕЦИАЛЬНО ОБРАБОТАННЫЙ КАКАО-ПОРОШОК, ВХОДЯЩИЙ В СОСТАВ ПРОДУКТА, ПРИДАЕТ ГОТОВЫМ ПОЛУФАБРИКАТАМ НАСЫЩЕННЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ВКУС И АРОМАТ; ЭКОНОМИЧНОЕ ДОЗИРОВАНИЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ВЫГОДНОЕ ПРОИЗВОДСТВО БИСКВИТА; ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ВХОДЯЩЕЕ В СОСТАВ ПРОДУКТА, ГАРАНТИРУЕТ СТАБИЛЬНОСТЬ ТЕЧЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА; ГОТОВЫЙ БИСКВИТ ОТЛИЧАЕТСЯ РАВНОМЕРНОЙ МЕЛКОПОРИСТОЙ И НЕЖНОЙ СТРУКТУРОЙ МЯКИША.

МАФФИН СОФТ - КОНЦЕНТРАТ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОРИГИНАЛЬНЫХ МАФФИНОВ, ОСНОВ ДЛЯ ПИРОГОВ И КЕКСОВ, ОТЛИЧАЮЩИХСЯ НЕПОВТОРИМОЙ СОЧНОСТЬЮ МЯКИША И ДОЛГИМ СОХРАНЕНИЕМ СВЕЖЕСТИ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

ИЗДЕЛИЯ ИМЕЮТ КРУПНУЮ, НЕРАВНОМЕРНУЮ ПОРИСТОСТЬ И ХОРОШИЙ ОБЪЕМ; ПРИЯТНЫЙ, ВАНИЛЬНЫЙ ВКУС И АРОМАТ, А ТАКЖЕ СТАБИЛЬНАЯ СТРУКТУРА ДАЕТ ВОЗМОЖНОСТЬ ВЫРАБАТЫВАТЬ ИХ С РАЗЛИЧНЫМИ НАЧИНКАМИ И НАПОЛНИТЕЛЯМИ.

ПРОМА МАФФИН КАКАО КОНЦЕНТРАНТ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТРАДИЦИОННЫХ ЕВРОПЕЙСКИХ МАФФИНОВ, А ТАКЖЕ ПИРОЖНЫХ, КЕКСОВ И ПИРОГОВ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

БЛАГОДАРЯ НЕЙТРАЛЬНОМУ ВКУСУ И ТОНКОМУ ВАНИЛЬНОМУ АРОМАТУ ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЮТСЯ С ЛЮБЫМИ НАПОЛНИТЕЛЯМИ И КРЕМОВЫМИ ТОППИНГАМИ, ЧТО ОСОБЕННО ВАЖНО ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КАПКЕЙКОВ И ОСНОВ ДЛЯ ТОРТА.

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ

12 М

БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ КАКАО

12 М

**ПРОМА МАФФИН КАКАО
КОНЦЕНТРАТ**

НЕ ВЫШЕ 20 С <75%

12 М

МАФФИН СОФТ КОНЦЕНТРАТ

6 М

БУМАЖНЫЕ
МНОГОСЛОЙНЫЕ
МЕШКИ

**25
КГ**



ПОСЫПКИ И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



АРАХИС "АБ-МАРКЕТ" _____



КУНЖУТ "АБ-МАРКЕТ" _____



СЕМЕЧКИ, МАК И КОКОСОВАЯ СТРУЖКА _____





АРАХИС

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- МАСЛА;
- КРЕМА И ПАСТЫ;
- КОНФЕТ И ШОКОЛАДА;
- ВЫПЕЧКИ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ;
- БАТОНЧИКОВ И СНЕКОВ;
- ДЛЯ ПОСЫПКИ;
- ДЛЯ ФАСОВКИ.

ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ВЫПЕЧКИ, ДЕСЕРТОВ, САЛАТОВ.

ОПИСАНИЕ:

АРАХИС САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ И ВОСТРЕБОВАННЫЙ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ОРЕХ. ПРОИЗВОДИТЕЛИ ПРЕДЛАГАЮТ ДАННЫЙ ПРОДУКТ КАК В ЕСТЕСТВЕННОМ ВИДЕ В СКОРЛУПЕ, ТАК И С РАЗНЫМИ ВИДАМИ ОБРАБОТКИ: ОЧИЩЕННЫЙ, БЛАНШИРОВАННЫЙ, ЖАРЕННЫЙ, ДРОБЛЕННЫЙ.

АРАХИС ЖАРЕННЫЙ ДРОБЛЕННЫЙ, 2-4, 3-5 ММ



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

• КАЧЕСТВЕННЫЙ АРАХИС ОДНОРОДЕН ПО ФОРМЕ И ЦВЕТУ. НЕ СОДЕРЖИТ ПОСТОРОННИХ ЗАПАХОВ И ПРИВКУСОВ, ГРЯЗИ И ПЫЛИ.

• БЛАНШИРОВАННЫЙ АРАХИС СПЛИТ – ЭТО ОЧИЩЕННЫЕ ОТ ШЕЛУХИ ОРЕХИ, РАЗДЕЛЕННЫЕ НА ДВЕ ПОЛОВИНКИ В ПРОЦЕССЕ ОБРАБОТКИ.

• ДЛЯ БОЛЕЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ АРАХИС ОБЖАРИВАЮТ И ДРОБЯТ НА ФРАКЦИИ. КАЛИБРУЕТСЯ ДРОБЛЕННЫЙ ОРЕХ ПО РАЗМЕРАМ: 0-2, 2-4, 3-5 ММ.

АРАХИС БЛАНШИРОВАННЫЙ СПЛИТ



АРАХИСОВЫЕ СЛАЙСЫ



НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



АРАХИС ЖАРЕННЫЙ ДРОБЛЕННЫЙ 2-4, 3-5

НЕ БОЛЕЕ + 20 ВКЛ.
ПРИ МЕНЕЕ 75%

6 М

АРАХИС БЛАНШИРОВАННЫЙ СПЛИТ

ОТ +3 ДО + 20 ВКЛ.
ПРИ МЕНЕЕ 75%

12 М

АРАХИСОВЫЕ ПЛАСТИНКИ

КОРОБ ИЗ
ГОФРИРОВАННОГО
КАРТОНА
С ПОЛИМЕРНЫМ
МЕШКОМ
ВКЛАДЫШЕМ.

**15
КГ
25
КГ
10
КГ**



КУНЖУТ ОЧИЩЕННЫЙ 99,90%, 99,95%; 99,98%;

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- КУНЖУТНАЯ ХАЛВА
- КОЗИНАКИ С КУНЖУТОМ
- КУНЖУТНОЕ МАСЛО
- ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ
- УКРАШЕНИЕ, ПРИДАНИЯ ТЕКСТУРЫ И ВКУСА ХЛЕБО-БУЛОЧНЫМ ИЗДЕЛИЯМ
- ДОБАВКА В МУКУ В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ
- ТАХИННАЯ ПАСТА
- ХУМУС

КОКОСОВАЯ СТРУЖКА ИНДОНЕЗИЯ, ФАЙН, "PT. ROYAL COCONUT" 48%

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ПЕЧЕНЬЕ «КОКОСАНКА», ТОРТЫ)
- КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (КОНФЕТЫ, БАТОНЧИКИ)
- МОРОЖЕНОЕ И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ (СЫРКИ, ДЕСЕРТЫ, ЙОГУРТЫ)
- ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ САЛАТА, МЯСА, ГАРНИРОВ (HORECA)

ОПИСАНИЕ:

КУНЖУТ – ОДНА ИЗ ДРЕВНЕЙШИХ СПЕЦИЙ, ИЗВЕСТНЫХ ЧЕЛОВЕЧЕСТВУ.

ИНДИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВНЫМ МИРОВОМ ПОСТАВЩИКОМ КУНЖУТА. КРОМЕ ТОГО КУЛЬТУРА ПРОИЗРАСТАЕТ В ИНДИИ, МЕКСИКЕ, ПАКИСТАНЕ, ЕГИПТЕ, КИТАЕ, КОРЕЕ. РАЗЛИЧАЮТ БЕЛЫЙ И ЧЕРНЫЙ, КОРИЧНЕВЫЙ, КРАСНОВАТЫЙ И ДАЖЕ ЗОЛОТИСТЫЙ КУНЖУТ.

ВАЖНЕЙШАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КУНЖУТА – СТЕПЕНЬ ОЧИСТКИ. НАПРЯМУЮ ВЛИЯЕТ НА КАЧЕСТВО И ЦЕНУ. ПОКАЗЫВАЕТ ДОПУСТИМУЮ ДОЛЯ СОДЕРЖАНИЯ СОРНЫХ И МАСЛЕНИЧНЫХ ПРИМЕСЕЙ.

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ЗНАЧЕНИЯ: 99,95%, 99,98%, 99,90%.

ОПИСАНИЕ:

КОКОСОВАЯ СТРУЖКА – ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, ПОЛУЧАЕМЫЙ ПУТЕМ ВЫСУШИВАНИЯ БЕЛОЙ СОЧНОЙ МЯКОТИ КОКОСА И ЕЕ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ.

РАЗМЕР СТРУЖКИ (ГРАНУЛОМЕТРИЧЕСКИЙ СОСТАВ) – ПРОХОД ЧАСТИЦ КОКОСОВОЙ СТРУЖКИ ЧЕРЕЗ СИТО ОПРЕДЕЛЕННОГО РАЗМЕРА (ОБЫЧНО КВАДРАТНОГО СЕЧЕНИЯ):

ЖИРНОСТЬ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ КОЛИЧЕСТВОМ КОКОСОВОГО МАСЛА В СТРУЖКЕ. ЧЕМ БОЛЬШЕ ЖИРА, ТЕМ БОЛЕЕ ГЛУБОКИЙ И НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС. ОБЫЧНО ЖИРНОСТЬ 65% (Т.Н. «ВЫСОКОЖИРНАЯ»). РЕЖЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ СТРУЖКА С ЖИРНОСТЬЮ 48%. СТРУЖКА С МЕНЬШИМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА (25%) ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ОЧЕНЬ РЕДКО.

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



КУНЖУТ ОЧИЩЕННЫЙ ВЫСШИЙ
СОРТ 99,98%

СЕМЕНА КУНЖУТА ОЧИЩЕННЫЕ 99,90%

ХРАНИТЬ В СУХОМ,
ЧИСТОМ, НЕЗАРАЖЕН-
НОМ, ПРОВЕТРИВАЕМОМ
ПОМЕЩЕНИИ, ВДАЛИ ОТ
ПРЯМЫХ СОЛНЕЧНЫХ
ЛУЧЕЙ

12 М

МЕШОК

25
КГ

СЕМЕНА КУНЖУТА ОЧИЩЕННЫЕ 99,95%

МЕШОК

40
КГ
25
КГ



ГОЛУБОЙ ПИЩЕВОЙ МАК

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И ПРЕИМУЩЕСТВА:

МАК ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ. ЕГО ПРИМЕНЯЮТ КАК ОСНОВУ ДЛЯ НАЧИНКИ ПИРОГОВ, РУЛЕТОВ, РОГАЛИКОВ, ПЛЮШЕК, ДОБАВЛЯЮТ ПРИ ЗАМЕШИВАНИИ В ТЕСТО, А ТАКЖЕ ИСПОЛЬЗУЮТ В КАЧЕСТВЕ ЭЛЕМЕНТА ДЕКОРИРОВАНИЯ.

- ВЫСОКАЯ СТЕПЕНЬ ОЧИСТКИ ЗЕРЕН — 99,9%;
- ОДНОРОДНОСТЬ И ОТСУТСТВИЕ ПОСТОРОННИХ ПРИМЕСЕЙ;
- ВЛАЖНОСТЬ, СООТВЕТСТВУЮЩАЯ ДОПУСТИМЫМ ПОКАЗАТЕЛЯМ — НЕ БОЛЕЕ 7%.

ОПИСАНИЕ:

ОСНОВНЫМ ПОСТАВЩИКОМ ПИЩЕВОГО МАКА В РФ НА ПРОТЯЖЕНИИ ПОСЛЕДНИХ 15 ЛЕТ ЯВЛЯЕТСЯ ЧЕХИЯ, ГДЕ КУЛЬТУРА ПРОИЗВОДСТВА МАКА КУЛЬТИВИРУЕТСЯ УЖЕ МНОГИЕ ДЕСЯТИЛЕТИЯ. МАСЛИЧНЫЙ СОРТ МАКА, КОТОРЫЙ ВЫРАЩИВАЮТ В ЧЕХИИ, ПРЕДНАЗНАЧЕН ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО И ПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА.

ЧЕШСКИЙ МАК ПОЛНОСТЬЮ СООТВЕТСТВУЕТ ВСЕМ ТРЕБОВАНИЯМ РОССИЙСКОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТОВ. ЗЕРНА МАКА ГОЛУБОВАТОГО ЦВЕТА, ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ОЧИСТКИ. КАЧЕСТВО ПРОДУКТА ПОДТВЕРЖДЕНО ВНУТРЕННЕЙ ЛАБОРАТОРИЕЙ ФАБРИКИ, КОТОРАЯ ПРОВЕРЯЕТ ЧИСТОТУ И ВЛАЖНОСТЬ МАКА КАК ВО ВРЕМЯ ПРИЕМА С ПОЛЕЙ, ТАК И ВО ВРЕМЯ УПАКОВКИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ.

ЯДРО ПОДСОЛНЕЧНИКА

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОЗИНАКОВ, ГРИЛЬЯЖЕЙ, СНЕКОВ И ПАСТ.
- ФАСОВКИ В ПОРЦИОННЫЕ ПАКЕТЫ
- В ТЕЛО ТЕСТА
- ДЛЯ ПОСЫПКИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

ОПИСАНИЕ:

ЯДРО СЕМЕНИ ПОДСОЛНЕЧНИКА, ОЧИЩЕННОЕ ОТ ОКОЛОПЛОДНИКА (КОЖУРЫ), ГЛАДКОЕ, СЖАТО-ЯЙЦЕВИДНОЙ ФОРМЫ

ЗАПАХ. СВОЙСТВЕННЫЙ НЕ ОБЖАРЕННЫМ ЯДРАМ ПОДСОЛНЕЧНОГО СЕМЕНИ, БЕЗ ПОСТОРОННИХ ЗАПАХОВ, НЕ ЗАТХЛЫЙ, НЕ ПЛЕСНЕВЕЛЫЙ.

ВКУС. СВОЙСТВЕННЫЙ НЕ ОБЖАРЕННЫМ ЯДРАМ ПОДСОЛНЕЧНОГО СЕМЕНИ, БЕЗ ПОСТОРОННИХ ПРИВКУСОВ, НЕ КИСЛЫЙ, НЕ ГОРЬКИЙ.

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



ГОЛУБОЙ ПИЩЕВОЙ МАК

НЕ БОЛЕЕ +18 ВКЛ.

12 М

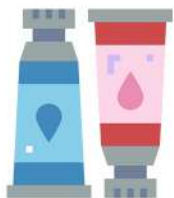
УПАКОВКА АСЕПТИЧЕСКИЙ
ПАКЕТ BAG IN BOX МАССОЙ
10 КГ ПО 2 ПАКЕТА В
ГОФРОКОРОБЕ

25
КГ

ЯДРО ПОДСОЛНЕЧНИКА

НЕ БОЛЕЕ +25 ВКЛ.

9 М



АРОМАТИЗАТОРЫ И КРАСИТЕЛИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



АРОМАТИЗАТОРЫ "ВМ ИНГРЕДИЕНТС" _____



ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ "ПАКНАР" _____



РАЗНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ _____





ПИЩЕВЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- МОРОЖЕНОЕ
- КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ БАТОНЧИКИ, ШОКОЛАДНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
- НАПИТКИ, ЧАЙ
- СНЕКИ
- МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



АРОМАТИЗАТОР АПЕЛЬСИН



АРОМАТИЗАТОР БАНАН



АРОМАТИЗАТОР КЛУБНИКА



АРОМАТИЗАТОР ВАНИЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ



АРОМАТИЗАТОР БАРБАРИС



АРОМАТИЗАТОР ГРУША



АРОМАТИЗАТОР ДЫНЯ МЕДОВАЯ



АРОМАТИЗАТОР ДЮШЕС



АРОМАТИЗАТОР МЯТА



АРОМАТИЗАТОР СЛИВКИ



АРОМАТИЗАТОР ШОКОЛАД



АРОМАТИЗАТОР СЛАДКИЙ ТАЙСКИЙ ПЕРЕЦ



АРОМАТИЗАТОР МЕД



АРОМАТИЗАТОР БУРАТИНО



АРОМАТИЗАТОР АДЖИКА

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



12 М



МАЛЕНЬКИЕ БУТЫЛЕЧКИ
В ГОФРОКОРОБЕ



ПИЩЕВЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ

9
КГ

ПИЩЕВЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ
СЛАДКИЙ ТАЙСКИЙ ПЕРЕЦ
И АДЖИКА

10
КГ



КАНДУРИН КРАСИТЕЛИ ЗОЛОТО И СЕРЕБРО РАКНАР

ОПИСАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ:

ДАННЫЙ ВИД КРАСИТЕЛЯ ОБЛАДАЕТ НЕЙТРАЛЬНЫМ ВКУСОМ И ЯВЛЯЕТСЯ БЕЗОПАСНЫМ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ, КРОМЕ ТОГО ОН УСТОЙЧИВ К ВЫСОКИМ ТЕМПЕРАТУРАМ И КАНДУРИН ПРИДАСТ ВАШИМ ПРОДУКТАМ МАГИЧЕСКИЙ БЛЕСК СЕРЕБРА, ЗОЛОТА. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ДЛЯ ПОВЕРХНОСТНОГО ОКРАШИВАНИЯ ИЗДЕЛИЙ (МАСТИКА, ГЛАЗУРЬ, ШОКОЛАД, МАРЦИПАН, ОРЕХИ, ПЕЧЕНЬЕ, ЛЕДЕНЦЫ, МОРОЖЕНОЕ, СИРОПЫ, МАРМЕЛАД, ЖЕЛЕ, КАРАМЕЛЬ, НАПИТКИ) В ЗОЛОТЫЕ И СЕРЕБРЯННЫЕ ЦВЕТА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

КАНДУРИН ПРОСТ В ПРИМЕНЕНИИ: НАНОСИТСЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО НА ИЗДЕЛИЕ КИСТЬЮ ИЛИ РАСПЫЛИТЕЛЕМ (В ЭТОМ СЛУЧАЕ РАЗВОДИТСЯ В СПИРТОВОМ РАСТВОРЕ), ПО ТРАФАРЕТУ, А ТАКЖЕ МОЖЕТ БЫТЬ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО НАНЕСЕН НА ФОРМУ. КАНДУРИН ПРИДАЕТ ПРОЗРАЧНЫМ НАПИТКАМ БЛЕСК.



ПИЩЕВОЙ ЖИДКИЙ КРАСИТЕЛЬ КРАСНЫЙ И ЧЕРНЫЙ РАКНАР

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

ИЗДЕЛИЯ ИМЕЮТ КРУПНУЮ, НЕРАВНОМЕРНУЮ ПОРИСТОСТЬ И ХОРОШИЙ ОБЪЕМ; ПРИЯТНЫЙ, ВАНИЛЬНЫЙ ВКУС И АРОМАТ, А ТАКЖЕ СТАБИЛЬНАЯ СТРУКТУРА ДАЕТ ВОЗМОЖНОСТЬ ВЫРАБАТЫВАТЬ ИХ С РАЗЛИЧНЫМИ НАЧИНКАМИ И НАПОЛНИТЕЛЯМИ.



СОЛОД

ОПИСАНИЕ:

НАМОЧЕННЫЕ И ПРОРОЩЕННЫЕ СЕМЕНА ЗЛАКОВ: ЧАЩЕ ВСЕГО ЯЧМЕНЯ, РЕЖЕ — РЖИ, ПШЕНИЦЫ, КУКУРУЗЫ, ТРИТИКАЛЕ. ПРОРАЩИВАНИЕ ЗЁРЕН ЗЛАКОВЫХ КУЛЬТУР ПОЗВОЛЯЕТ ЗАПУСТИТЬ ПРОЦЕСС ФЕРМЕНТАЦИИ. ДЛЯ ПРЕКРАЩЕНИЯ ДАЛЬНЕЙШЕЙ ФЕРМЕНТАЦИИ И УДАЛЕНИЯ ЛИШНЕЙ ВЛАГИ ПРОРОЩЕННЫЕ СЕМЕНА СУШАТ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

СОЛОД СЛУЖИТ ОСНОВОЙ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ НАПИТКОВ — ПИВА, КВАСА, КУЛАГИ, МАХСЫМЫ.

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА			
КАНДУРИН КРАСИТЕЛИ ЗОЛОТО И СЕРЕБРО	12 М		12 КГ
ПИЩЕВЫЕ ЖИДКИЕ КРАСИТЕЛИ КРАСНЫЙ И ЧЕРНЫЙ	12 М	БУМАЖНЫЕ МНОГОСЛОЙНЫЕ МЕШКИ	24 КГ
СОЛОД	6 М		10 КГ



МАЛЬТОДЕКСТРИН

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ПРЕДНАЗНАЧАЕТСЯ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В КАЧЕСТВЕ УГЛЕВОДНОГО КОМПОНЕНТА, СТРУКТУРООБРАЗОВАТЕЛЯ, ФОРМИРУЮЩЕГО АГЕНТА, НАТУРАЛЬНОГО САХАРОЗАМЕНИТЕЛЯ, РЕГУЛЯТОРА СЛАДОСТИ, СТАБИЛИЗАТОРА, НЕЙТРАЛЬНОГО НОСИТЕЛЯ ВКУСОВЫХ ДОБАВОК В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.

ОПИСАНИЕ:

МАЛЬТОДЕКСТРИН – ПИЩЕВОЙ УГЛЕВОДНЫЙ ПРОДУКТ, ПОЛУЧЕННЫЙ ПУТЕМ УПРАВЛЯЕМОГО ФЕРМЕНТАТИВНОГО ГИДРОЛИЗА ВЫСОКООЧИЩЕННОГО КРАХМАЛА, ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ПОРОШОК БЕЛОГО ЦВЕТА, НЕЙТРАЛЬНОГО ВКУСА, БЕЗ ЗАПАХА, ХОРОШО РАСТВОРИМЫЙ В ВОДЕ С ОБРАЗОВАНИЕМ ПРОЗРАЧНОГО РАСТВОРА. ПРИМЕНЯЕТСЯ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК И АРОМАТИЗАТОРОВ

СОРБАТ КАЛИЯ

ОПИСАНИЕ:

ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ БЕЛЫЙ ПОРОШОК ИЛИ ГРАНУЛЫ БЕЗ ЗАПАХА С НЕЙТРАЛЬНЫМ ВКУСОМ. ХОРОШО РАСТВОРИМ В ВОДЕ, ВЫДЕРЖИВАЕТ ТЕРМООБРАБОТКУ, СПОСОБЕН БЫСТРО СМЕШИВАТЬСЯ С КОНСИСТЕНЦИЕЙ ПРОДУКТОВ И НЕ ВЛИЯЕТ НА ИХ ВКУС.

КАРБОНАТ АММОНИЯ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В КАЧЕСТВЕ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ (РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ, РАЗРЫХЛИТЕЛЬ) ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ). ИСПОЛЬЗУЕТСЯ КАК ПРАВИЛО ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ, КРЕКЕРОВ И ПИРОГОВ, НО ЧАСТНОСТИ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

АММОНИЙ — ЭТО ПРАКТИЧЕСКИЙ РАЗРЫХЛИТЕЛЬ, НО ДЛЯ БОЛЕЕ СУХОЙ ВЫПЕЧКИ. ПЛЮСЫ АММОНИЯ В ТОМ, ЧТО ПОЛУЧАЕТСЯ КОМПАКТНЫЙ ЭФФЕКТ, НО ПРИ ЭТОМ СОХРАНЯЕТСЯ ХРУПКОСТЬ, ЛЕГКОСТЬ ПЕЧЕНИЯ, И НЕОБХОДИМОЕ РЫХЛОСТЬ ТЕСТА И К ТОМУ ЖЕ ДЛИТЕЛЬНАЯ КОНСЕРВАЦИЯ. ЗАПЕКАЯ ПЕЧЕНЬЕ, ВЫ БУДЕТЕ ЧУВСТВОВАТЬ НЕПРИЯТНЫЙ ЗАПАХ. НО ПО ОКОНЧАНИИ ПРОЦЕССА ЗАПАХ ИСПАРИТЬСЯ И ПРИВКУСА УЖЕ НЕ БУДЕТ.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

СОРБАТ КАЛИЯ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПОДАВЛЕНИЯ ПЛЕСЕНИ И ДРОЖЖЕЙ ВО МНОГИХ ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ, ТАКИХ КАК СЫР, ВИНО, ЙОГУРТ, СУШЁНОЕ МЯСО, ЯБЛОЧНЫЙ СИДР, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ НАПИТКИ, А ТАКЖЕ В ВЫПЕЧКЕ. ОН ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ТАКИХ ПРОДУКТОВ, КАК СИРОП ДЛЯ ГОРЯЧИХ ПИРОЖНЫХ И МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА



МАЛЬТОДЕКСТРИН

24 М

25 КГ

КАРБОНАТ АММОНИЯ

СУХОЕ МЕСТО
НЕ ВЫШЕ 25 С <75%

12 М

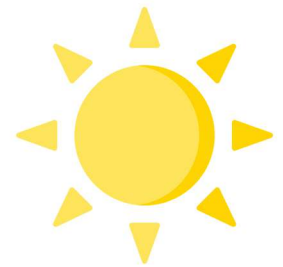
БУМАЖНЫЕ
МНОГОСЛОЙНЫЕ
МЕШКИ

35 КГ

СОРБАТ КАЛИЯ

12 М

10 КГ



**СВЯЗАТЬСЯ С НАМИ:
ОСОО "ЕJOO TRADE"**



АДРЕС: ЧОКАНА ВАЛИХАНОВА 4



EJOO.KG



@EJOO.KG



+996 559 99 54 00



EJOO.TRADE@GMAIL.COM

