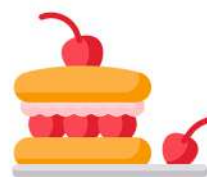


**ejoyo**[®]
trade



КАТАЛОГ НАТУРАЛЬНЫХ ШОКОЛАД, ГЛАЗУРИ И КАКАО



ДЛЯ КОНДИТЕРОВ, ТЕХНОЛОГОВ,
ПЕКАРЕЙ, НАШИХ ПАРТНЕРОВ И
БИЗНЕСМЕНОВ



ШОКОЛАДНЫЕ ГЛАЗУРИ И КАКАО ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



КАКАО ПОРОШКИ РОССИЯ, ФРАНЦИЯ, КОТ' ДИВУАР _____



ШОКОЛАДНЫЕ ЛАУРИНОВЫЕ ГЛАЗУРИ "ТОМЕР" _____



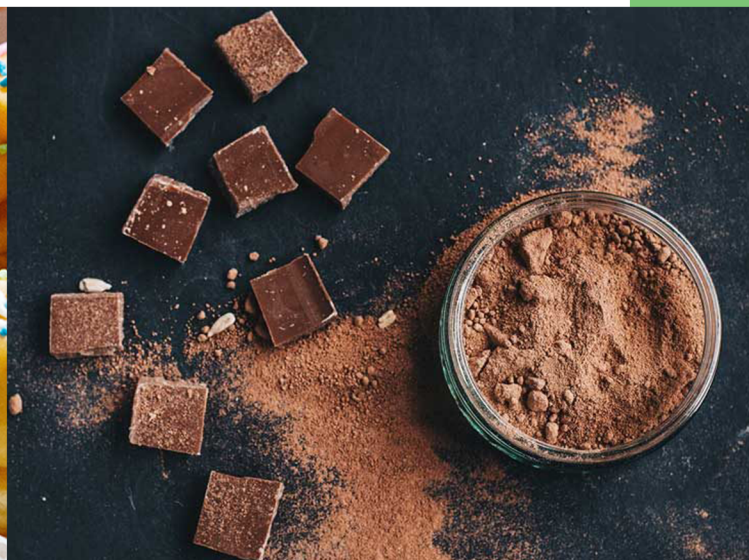
ГЛАЗУРЬ КАПЛЯ "РАКНАР" _____



ЦВЕТНАЯ ГЛАЗУРЬ "УНИГРА" _____



НАТУРАЛЬНЫЙ ШОКОЛАД "УНИГРА" _____





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 Т НЕ БОЛЕЕ +20С

12 М

УПАКОВКА: КАРТОННЫЕ КОРОБКИ С ВКЛАДКОЙ ИЗ ПИЩЕВОГО ПОЛИЭТИЛЕНА.

10
КГ

18 М

20
КГ



ШОКОЛАДНЫЕ ПЛИТКИ "ТОМЕР" ТЕМНЫЕ И БЕЛЫЕ

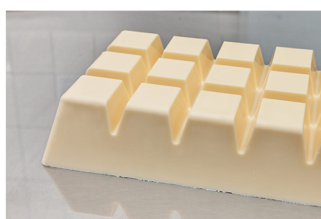
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

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 ТРЕСКАЕТСЯ
- 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



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.