



🌐 bestwayfoods.com.ua
☎ 0 800 33 95 45
📷 [best_way_foods](https://www.instagram.com/best_way_foods)
📘 [bestwayfoods](https://www.facebook.com/bestwayfoods)



BEST WAY FOODS
дистриб'ютор світових брендів для шеф-кухарів

**КАТАЛОГ
ПРОДУКЦІЇ**





A BIG THANK YOU TO
OUR LOCAL SPONSORS



KENWOOD

METRO

IIKO
ofessio

FORES
Foodservice products

“

Місія компанії BEST WAY FOODS

полягає в створенні унікального сервісу для сфери Food Service та промислових виробників продуктів харчування в Україні.

Де надійність, точність та якість відіграють ключову роль.

Віталій Іванов

CEO, компанії Best Way Foods

ІНФОРМАЦІЯ ПРО КОМПАНІЮ

Компанія Best Way Foods є офіційним імпортером та дистриб'ютором провідних світових виробників: Barry Callebaut, FrieslandCampina, Aptunio Industry, Dawn Foods, Capfruit SAS, Vandemoortele, Dirafrost F.F.I., Couplet Sugars, Muntons, Zusto, Global Mind Agriculture, Kerry, Dianafoods, Oceanspray, Desing, Santo Santaniello, Sambu Group, Salica в Україні.

Ми розробили унікальний сервіс для сектору HoReCa, напівпромислових та промислових виробників харчових продуктів в Україні.

Наш головний офіс розташований у Києві. Наші регіональні менеджери з продажів працюють у кожному обласному центрі, охоплюючи всю територію України.

Компанія Best Way Foods забезпечує партнерів та клієнтів комплексним спектром технологічних послуг та інформації. Наша команда висококваліфікованих технологів надає експертну підтримку та допомогу у створенні концепцій нових продуктів, на базі власної лабораторії. Вони супроводжують запуск цих продуктів на виробничих потужностях клієнтів, застосовуючи базу знань світових концернів.

Ми проводимо навчання для співробітників наших клієнтів у власному кулінарному просторі Chef University, залучаючи провідних шефів та амбасадорів світового класу.

НАШІ ПАРТНЕРИ



Група **Barry Callebaut**, головний офіс якої знаходиться в Швейцарії, виникла внаслідок злиття бельгійського шоколадного виробника Callebaut та французького шоколадного виробника Cacao Barry в 1996 році. Компанія зараз є найбільшим виробником шоколаду та какао-продуктів у світі, що має 63 фабрики. До портфелю Групи входять такі відомі бренди як: Callebaut®, Cacao Barry®, D'Orsogna®, Mona Lisa®, Carma®, Van Houten®, Benschdorp®, Chocovic® та Sicao®. Бренди та продукти концерну визнані як світовими виробниками кондитерської продукції, так і видатними шоколате та шеф-кондитерами.



Callebaut® прагне надати кожному шефу чудовий, бездоганний шоколад і намагається допомогти в улюбленій справі — створенні шоколадних шедеврів для друзів та клієнтів. Все почалося в далекому 1911 році, в маленькому містечку в Бельгії під назвою Візе — саме там на світ з'явився Finest Belgian Chocolate, який і досі робиться вручну в Бельгії від какао-бобів до шоколаду.



Cacao Barry® має більше ніж 170-річний досвід роботи та оцінки какао і шоколаду в усьому світі. Привносить інновації та надає підтримку в діяльності фермерів та шеф-кондитерів. З глибоким розумінням самих витоків Cacao Barry® постачає бездоганне какао з чудових місць, привносячи різноманітність ароматів і джерел походження та відкриваючи багатство його органолептичних якостей.

Саме шоколад Cacao Barry® є шоколадом переможців світових чемпіонатів, саме з цим шоколадом працюють всі відомі світові шефи-кондитери.



Kerry Group — це світовий лідер у галузі смаку та харчування, що обслуговує харчову, пиво-безалкогольну та фармацевтичну промисловість, пропонуючи високофункціональні інгредієнти. Компанія розпочала свою діяльність у 1972 році в Ірландії.



Debic® — компанія, має майже сторічну історію та більшу частину свого існування є лідером з виготовлення молочних продуктів серед кращих європейських виробників. Саме тому Debic® став еталонним брендом серед молочних продуктів для пекарів, шеф-кухарів, шоколате та промислових підприємств.



Desing® — сербська компанія створена у 1992 році. Має власні науково-дослідницькі лабораторії та активно співпрацює з науковими установами. Розташована безпосередньо у фруктовому регіоні, що є перевагою для процесу переробки ягід та фруктів. Спеціалізується на фруктах, ягодах осмотичної сушки та фруктових начинках.



Diana food® — лідер з виробництва високотехнологічних ароматизаторів, барвників та активних інгредієнтів для харчових галузей. Diana food® спеціалізується на рішеннях, які беруть за основу натуральні інгредієнти (фрукти, овочі, м'ясо тощо) і можуть задовольнити майже будь-який запит R&D команди.



ZUSTO® — інноваційна компанія, заснована у 2016 році у Бельгії. Спеціалізується на розробці та виробництві революційного цукрозамінника нового покоління на основі клітковини натурального походження.



Santo Santaniello — молода компанія, що займається виробництвом та переробкою горіхів та сухофруктів. Компанія використовує найсучасніші технології, що гарантують найвищу якість та неймовірний смак.

СЕГМЕНТИ, ЯКІ МИ ОБСЛУГОВУЄМО:

СЕГМЕНТИ GOURMET

Пекарня та кондитерська



Супермаркети



Готель / Ресторан /
Бізнес-ланч / Кейтеринг



Кав'ярні



Кафе-морозиво



Домашній пекар



СЕГМЕНТИ INDUSTRIAL

Кондитерські фабрики



Фабрики цукерок



Молокозаводи



Хладокомбінати



Хлібокомбінати



Комбінати харчових
концентратів



РІШЕННЯ ДЛЯ ВСІХ СЕГМЕНТІВ ТА НАПРЯМКІВ

ЗМІСТ

шоколад	10
какао-продукти	26
горіхи	31
кокосові продукти	36
молочні продукти	39
цукор	46
ваніль	49
фруктові пюре	54
фруктові включення	59
начинки	70
глазур	74
декори	76
тунець	86
функціональні продукти	88
готові суміші DAWN FOODS	101
солодові інгредієнти	110

РІШЕННЯ ДЛЯ КОЖНОГО сегменту та будь-якої потреби

НАЙКРАЩИЙ БЕЛЬГІЙСЬКИЙ ШОКОЛАД в 5 кольорах



Шоколад для випічки



Шоколадні напої



Шоколад для фонтанів та фондю



НАШІ РІШЕННЯ

ГЛАЗУРІ



ШОКОЛАД ДЛЯ МОРОЗИВА



ПОКРИТТЯ



КОНДИТЕРСЬКІ НАЧИНКИ



ГОРІХИ ТА ГОРІХОВІ ПРОДУКТИ



ПОРОШКИ ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО МУСУ



ШОКОЛАД



НАЧИНКИ ДЛЯ ВИПІЧКИ








КАКАО-ПРОДУКТИ



A stack of broken chocolate bars, showing various shades of brown and textures, set against a dark background. The word "ШОКОЛАД" is overlaid in white, bold, sans-serif font in the center of the image.

ШОКОЛАД

ІНФОГРАФІКА

 <p>дуже густа текучість</p>	<p>Шоколад використовують як інгредієнт в тісто для випічки та кляр. Витримує жар духової печі і не підгорає.</p>	<p>Випічка</p>
 <p>густа текучість</p>	<p>Шоколад підходить для замішування та ароматизації шоколадних мусів, ганашів та кремю. Забезпечує більш гладку текстуру кремів та жирових сумішей.</p>	<p>Начинка Ароматизація Формування великих фігур</p>
 <p>середня текучість</p>	<p>«Універсальний» шоколад, який може блискуче впоратися з різними застосуваннями.</p>	<p>Начинка Ароматизація Формування середніх фігур Глазурування Покриття Облив</p>
 <p>рідка текучість</p>	<p>Ідеальний шоколад для тонких оболонки, тонко сформованих і глазуrowаних цукерок. Як для ручного занурення, так і для машинного глазурування.</p>	<p>Формування малих фігур Облив Панорамування</p>
 <p>дуже рідка текучість</p>	<p>Шоколад, призначений для аерографії та панорамування, надає особливого блиску виробам. Високий вміст какао-масла робить його ідеальним для розпилення та створення ефектів оксамиту або пензля.</p>	<p>Панорамування Фарбування</p>



ШОКОЛАД

Tanzanie 75%

кувертюр, пістолі; сорт какао: Criollo, Trinitario



арт.: CHD-Q75TAZ-E1-U68
арт.: CHD-Q75TAZ-566
арт.: PLCDC75-0,5
пак.: 0,5 кг; 1 кг; 20 кг



75% какао	45% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- ●●●● +
--------------	--------------------	--------------------------------	----------

Смаковий профіль: гіркота какао, квіткові ноти, сильний фруктовий присмак

Venezuela 72%

пістолі; сорт какао: Criollo, Trinitario



арт.: CHD-P72VEN-E1-U68
пак.: 1 кг



72% какао	41% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- ●●●● +
--------------	--------------------	--------------------------------	----------

Смаковий профіль: ноти чорних маслин, смак вина, насичений присмак деревини

FLEUR DE CAO™ 70%

пістолі; сорт какао: Arriba, Forastero



арт.: CHD-O70FLEU-E4-U72
пак.: 5 кг



70% какао	41,5% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- ●●●● +
--------------	----------------------	--------------------------------	----------

Смаковий профіль: насичений гіркий, з ароматом квітів, нотами деревини

Mexique 66%

пістолі; сорт какао: Forastero



арт.: CHD-N66MEX-E1-U68
пак.: 1 кг



66% какао	37,1% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- ●●●● +
--------------	----------------------	--------------------------------	----------

Смаковий профіль: запашні горіхи, тонкий фруктовий присмак, ноти імбирного пряника

Ocoa™ 70%

кувертюр, пістолі



арт.: CHD-N700COA-2B-U73
арт.: CHD-N700COA-E1-U68
пак.: 1 кг



70% какао	39% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- ●●●● +
--------------	--------------------	--------------------------------	----------

Смаковий профіль: злегка солодкий, але приємно гіркий з кислинкою шоколад

INAYA™ 65%

пістолі



арт.: CHD-S65INAY-2B-U73
арт.: CHD-S65INAY-E1-U68
пак.: 1 кг



65% какао	31,5% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- ●●●● +
--------------	----------------------	--------------------------------	----------

Смаковий профіль: насичений смак какао зі збалансованими нотами гіркоти, обжарки та кислоти

POWER 80%
калети



арт.: 80-20-44-E4-U71
пак.: 2,5 кг



корпус збивання

80%	44,5%	Термін зберігання	-	++++	+
какао	какао масло	24 місяці			

Смаковий профіль: глибокий насичений смак обсмаженого какао з вираженою гіркотою

70-30-38
калети



арт.: 70-30-38-E0-D94
арт.: 70-30-38-E5-U71
арт.: 70-30-38NV-01B
пак.: 0,4 кг; 2,5 кг; 10 кг



корпус збивання

70,5%	38,9%	Термін зберігання	-	++++	+
какао	какао масло	24 місяці			

Смаковий профіль: інтенсивний збалансований смак обсмажених какао-бобів, сильної гірчинки та свіжих фруктових нот

70-30-44
калети



арт.: 70-30-44NV-01B
пак.: 10 кг



темперування

покриття

70,3%	43,8%	Термін зберігання	-	++++	+
какао	какао масло	24 місяці			

Смаковий профіль: насичений темний шоколад з багатим поєднанням смаженого какао, ледь вловимими кислуватими нотками та приємним відтінком гіркоти.

TRINEA 70%
кувертю, дроси



арт.: CHD-P59GUIN-D38
пак.: 5 кг



корпус збивання покриття

70%	41,3%	Термін зберігання	-	++++	+
какао	какао масло	24 місяці			

Смаковий профіль: насичений темний шоколад з нотками смаженого какао, приємними гіркими відтінками та легкою фруктоватою ноткою.

Темперований темний шоколад **70%**

кубики



арт.: PLK70-1
арт.: CT-01-K70-10
пак.: 1 кг; 10 кг



начинка корпус муси ганаш

70%	32%	Термін зберігання	-	++++	+
какао	какао масло	24 місяці			

Смаковий профіль: насичений темний шоколад з нотками смаженого какао, приємними гіркими відтінками та легкою фруктоватою ноткою.

FORTINA 65%

кувертю, калети



арт.: CHD-Q6539FORE4-U70
пак.: 2,5 кг



65,1%	38,7%	Термін зберігання	-	++++	+
какао	какао масло	24 місяці			

Смаковий профіль: насичений смак какао зі збалансованими кислими та гіркими нотами.

ШОКОЛАД

темний

EXTRA-BITTER GUAYAQUIL 64%

кувертюр, пістолі



арт.: CHD-P64EBPU-126
арт.: CHM-P64EBPU-E4-U72
арт.: CHD-P64EBPU-804
пак.: 2,5 кг; 5 кг; 20 кг



64% какао	41% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- ●●●●● +
--------------	--------------------	--------------------------------	-----------

Смаковий профіль: має потужний аромат какао, з нотами обсмаження, кави та каштану

EXCELLENCE 55%

кувертюр, пістолі



арт.: CHD-R55EXEL-E4-U72
пак.: 5 кг



55% какао	35,8% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- ●●●●● +
--------------	----------------------	--------------------------------	-----------

Смаковий профіль: збалансований смак з м'яким ароматом какао

FOUNTAIN

кувертюр, калети



арт.: CHD-N811FOUNRT-U71
пак.: 2,5 кг



57,6% какао	41,1% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- ●●●●● +
----------------	----------------------	--------------------------------	-----------

Смаковий профіль: насичений шоколадний смак з приємною збалансованою насолодою. Збільшена кількість какао-масла гарантує рідку структуру у фонтанах і фондю, навіть після тривалого часу роботи

Темперований темний шоколад

кувертюр, кубики

55%



арт.: PLCD55BL-0,5
арт.: PLK55-1
арт.: CT-01-K55-10
пак.: 0,5 кг; 1 кг



55% какао	34% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- ●●●●● +
--------------	--------------------	--------------------------------	-----------

Смаковий профіль: насичений смаком какао, збалансований смак і легка солодкість

Q11 55%

кувертюр, калети



арт.: PLCQ11-1
арт.: CHD-Q11-01B
пак.: 1 кг; 10 кг



55,8% какао	36,2% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- ●●●●● +
----------------	----------------------	--------------------------------	-----------

Смаковий профіль: запашні горіхи, тонкий фруктовий присмак, ноти імбирного пряника

Рецепт № 811

кувертюр, калети



арт.: 811-E0-D94
арт.: 811-E4-U71
арт.: 811NV-120
арт.: 811NV-01B
пак.: 0,4 кг; 1 кг; 2,5 кг; 10 кг; блок 5 кг



54,5% какао	31,5% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- ●●●●● +
----------------	----------------------	--------------------------------	-----------

Смаковий профіль: смак кисло-солодкого какао з відтінками солоду та темних лісових ягід

KUMABO

куветюр, калети



арт.: CHD-H8047KMBE4-U70
пак.: 2,5 кг



муси ганаш

80,1% какао	47,6% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- ●●●● +
----------------	----------------------	--------------------------------	----------

Смаковий профіль: освіжаючий кислуватий смак завершує його основу та розкриває ноти червоних фруктів та червоного чаю

ECUADOR

куветюр, калети



арт.: CHD-R731EQU-E4-U70
пак.: 2,5 кг



муси ганаш збивання

70,4% какао	41,4% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- ●●●● +
----------------	----------------------	--------------------------------	----------

Смаковий профіль: з глибокими смаженими відтінками, великою кількістю фруктових і кислих нот. Натяки на ром, віскі і тютюн

S11

кувертюр, калети



арт.: CHD-S11-558
арт.: CHD-S11CTM
арт.: PLCQ11-1
пак.: 1 кг; 10 кг



покриття збивання корпус

53,6% какао	33,4% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- ●●●● +
----------------	----------------------	--------------------------------	----------

Смаковий профіль: темний шоколад з інтенсивним смаком какао, найкращий для створення крупних форм.

Finest Belgian Chocolate

— це знаковий шоколад для багатьох шоколатьє понад століття. Чарівний смак та зручність в роботі для досягнення грандіозних результатів — ось що створило йому бездоганну репутацію.

Finest Belgian Chocolate виготовляється з 100% екологічних какао-бобів, що вирощені із застосуванням ресурсозберігаючих технологій. Кожне пакування можна відслідкувати від його джерела походження, використовуючи унікальний код на звороті пакування.

Tobado 64.5%

кувертюр



арт.: CHD-Q84TOBA-D38
пак.: 5 кг



покриття збивання корпус

64,5% какао	38,3% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- ●●●● +
----------------	----------------------	--------------------------------	----------

Смаковий профіль: темний шоколад з інтенсивним смаком какао, найкращий для створення крупних форм.

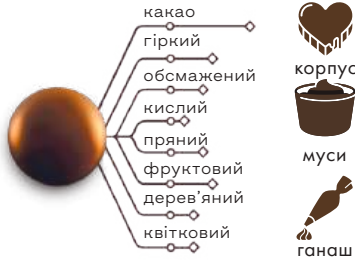
ШОКОЛАД

МОЛОЧНИЙ

ZEYLON 36.5%

кувертюр, дропси

арт.: CHM-Q89CEYL-D38
пак.: 5 кг



36,5%	18,3%	34,1%	Термін зберігання	-	●●●●●+
какао	молока	какао масло	18 місяців		

Смаковий профіль: злегка солодкий молочний шоколадний кувертюр із домінуючим смаком какао та молока

Alunga™ 41%

кувертюр

арт.: CHM-Q41ALUN-804 пак.: 0,5 кг; 1 кг;
арт.: CHM-Q41ALUN-E1-U68 5 кг; 20 кг
арт.: CHM-Q41ALUN-2B-U73
арт.: PL41ALU-0,5
арт.: PL41ALU1
арт.: CHM-Q41ALUN-2B-U77



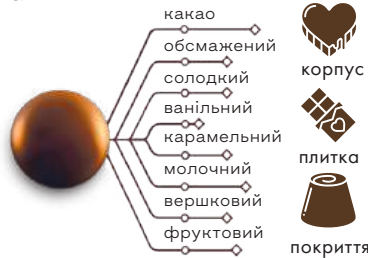
41%	24%	35,2%	Термін зберігання	-	●●●●●+
какао	молока	какао масло	18 місяців		

Смаковий профіль: злегка солодкий молочний шоколадний кувертюр із домінуючим смаком какао та молока

Ghana 40%

кувертюр, пістолі

арт.: CHM-P40GHA-E1-U68
арт.: CHM-P40GHA-CA-U73
пак.: 1 кг



40%	20,8%	39,1%	Термін зберігання	-	●●●●●+
какао	молока	какао масло	18 місяців		

Смаковий профіль: солодкий каштан, відтінок червоних фруктів, нотки карамелі

PAPOUASIE 35%

кувертюр сорт какао: Forastero

арт.: CHM-Q35PAP-E1-U68
пак.: 1 кг



35%	23,5%	36,9%	Термін зберігання	-	●●●●●+
какао	молока	какао масло	18 місяців		

Смаковий профіль: запашний фундук, насичений вершковий смак, відтінок карамелі

Q23

кувертюр, калети

арт.: CHM-Q23-01B
арт.: PLMCQ23-0,5
арт.: CHM-Q23CTM
пак.: 0,5 кг; 1 кг; 10 кг



35,2%	28,1%	36,2%	Термін зберігання	-	●●●●●+
какао	молока	какао масло	18 місяців		

Смаковий профіль: нотки ліщини, насичений вершковий смак, відтінок карамелі

S21 31,6%

калети

арт.: CHM-S21CTM
арт.: CHM-S21-558
арт.: PLMCS21-0,5
пак.: 0,5 кг; 1 кг; 10 кг



31,6%	18%	30,9%	Термін зберігання	-	●●●●●+
какао	молока	какао масло	18 місяців		

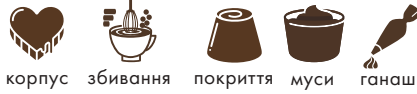
Смаковий профіль: насичений смаком какао, збалансований смак і легка солодкість

МОЛОЧНИЙ

Темперований молочний шоколад 34% кубики, кувертюр



арт.: PLCM34BL-0,5
арт.: PLK34-1
арт.: СТ-02-K34-10
пак.: 0,5 кг; 1 кг; 10 кг



34% какао	14% молока	34% какао масло	Термін зберігання 18 місяців	-	☹☹☹☹+
-----------	------------	-----------------	------------------------------	---	-------

Смаковий профіль: глибокий теплий колір, гладенька консистенція какао та солодкі карамельні нотки.

Рецепт №823 калети



арт.: 823-E0-D94 арт.: 823NV-01B
арт.: 823-E4-U71
арт.: 823-E0-1CTM
пак.: 0,4 кг; 1 кг; 2,5 кг; 10 кг



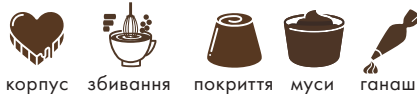
33,6% какао	20,8% молока	36,2% какао масло	Термін зберігання 18 місяців	-	☹☹☹☹+
-------------	--------------	-------------------	------------------------------	---	-------

Смаковий профіль: глибокий теплий колір, гладенька консистенція какао та солодкі карамельні нотки.

Молочний шоколад TOKELAT 41.4% кувертюр



арт.: CHM-O49TOKE-D38
пак.: 5 кг



41,4% какао	15,7% молока	40,2% какао масло	Термін зберігання 18 місяців	-	☹☹☹☹+
-------------	--------------	-------------------	------------------------------	---	-------

Шоколад білий з додаванням масла Ши калети



арт.: CVW-S2E-471
пак.: 10 кг



22,9% какао	23,7% молока	34,5% какао масло	Термін зберігання 12 місяців	-	☹☹☹☹+
-------------	--------------	-------------------	------------------------------	---	-------

Смаковий профіль: яскраво виражений молочний, вершковий з ванільними нотками

Шоколад молочний з додаванням масла Ши калети



арт.: CVM-S23E-471
пак.: 10 кг



28,6% какао	21,9% молока	34,5% какао масло	Термін зберігання 18 місяців	-	☹☹☹☹+
-------------	--------------	-------------------	------------------------------	---	-------

білий

Шоколад білий Nepal 29.6% калети



арт.: CHW-R36NEPA-D38
арт.: CHW-R9036-01B
пак.: 5 кг; 10 кг



29,6% какао	22,1% молока	35,2% какао масло	Термін зберігання 12 місяців	-	☹☹☹☹+
-------------	--------------	-------------------	------------------------------	---	-------

Смаковий профіль: яскраво виражений молочний, вершковий з ванільними нотками

ШОКОЛАД

білий

Zephyr™ 34%

пістолі

арт.: CHW-N34ZEPH-558
арт.: CHW-N34ZEPH-E4-U72
пак.: 5 кг; 10 кг



34%	25,8%	40,4%	Термін зберігання 12 місяців	- ●●●● +
какао	молока	какао масло		

Смаковий профіль: дуже м'який та ледве підсолоджений білий шоколад має гладку текстуру та насичений смак цілого молока

VELVET 33,5%

калети



арт.: W3-01CTM
арт.: W3-E4-471
арт.: PLCW33BL-0,5
пак.: 0,5 кг, 1 кг, 2,5 кг, 10 кг



33,5%	21,9%	40,9%	Термін зберігання 18 місяців	- ●●●● +
какао	молока	какао масло		

Смаковий профіль: помірно солодкий, вершковий шовковистий шоколад добре поєднується з чим завгодно, від прянощів да широкого асортмента фруктів

Темперований шоколад білий 33%

кубики



арт.: PLK33-1
арт.: CT-03-K33-10
пак.: 1 кг; 10 кг



27%	29%	33% какао	Термін зберігання 12 місяців	- ●●●● +
какао	молока	масло		

Смаковий профіль: яскраво виражений молочний, вершковий з ванільними нотками

W2 28%

калети



арт.: W2-E0-D94
арт.: W2-E4-U71
арт.: W2NV-01B
арт.: W2-1CTM
пак.: 0,4 кг; 1 кг; 2,5 кг; 10 кг



28%	22%	35,8%	Термін зберігання 18 місяців	- ●●●● +
какао	молока	какао масло		

Смаковий профіль: яскраво виражений молочний, вершковий, карамельний з ванільними нотками

Шоколад білий 28%

калети



арт.: PLK28-1
арт.: CT-03-K28-10
пак.: 1 кг; 10 кг



25%	25%	28% какао	Термін зберігання 12 місяців	- ●●●● +
какао	молока	масло		

Смаковий профіль: яскраво виражений молочний, вершковий з ванільними нотками

S2 27%

калети



арт.: CHW-S2CTM
арт.: CHW-S2-558
арт.: PLWCS2-1
пак.: 1 кг; 10 кг



27%	23,8%	33,6%	Термін зберігання 12 місяців	- ●●●● +
какао	молока	какао масло		

для напоїв

Какао-напій VH1 Dark



арт.: VM-75977-V17
пак.: 1 кг

Традиційний добре збалансований какао-напій з молочного шоколаду з сильним смаком какао. Абсолютна класика.

Термін придатності: 18 місяців

Темний шоколад



арт.: CHD-X11P-473 пак.: 1 кг; 20 кг
арт.: CHD-X11PCTM-1

Порошок для приготування гарячого темного шоколаду з гарною текстурою чудово розчиняється в рідких гарячих молочних і немолочних продуктах. Добре поєднуються з ваніллю, корицею, кардамоном, імбирем та перцем чилі.

Вміст: мін. какао - 46,7%;
жир - 26,3%

Термін придатності: 24 місяці

Темний шоколад 35/37 DP



арт.: 100067-CTM арт.: 100067-793
пак.: 0,5 кг; 25 кг

Порошок з темного шоколаду чудово розчиняється в рідких гарячих молочних і немолочних продуктах і поєднує в собі справжній шоколадний смак і зручність у використанні.

Вміст: мін. какао - 93,5%;
жир - 35,1%

Термін придатності: 24 місяці

Шоколадний порошок



арт.: CHP-20BQ-E0-760 пак.: 1 кг

Шоколадний порошок має незрівнянну ароматичну інтенсивність і гладкість, яка смачно тоне в роті.

Чудово розчиняється в рідких гарячих молочних і немолочних продуктах, і поєднує в собі справжній шоколадний смак і зручність у використанні. Також підходить для випічки.

Вміст: мін. какао - 32,2%;
жир - 7,1%

Термін придатності: 24 місяці

Кавові чашки з темного шоколаду

арт.: CHD-CP-10626-999
пак.: 312 шт



Шоколадні кавові чашки з темного шоколаду, 312 шт у коробці, розміри чашки: діаметр 56 мм х висота 21 мм х діаметр основи 44 мм.

Термін придатності: 24 місяці

для трюфелів



Dark

арт.: CHD-TS-22373-999
пак.: 126 шт

Milk

арт.: CHM-TS-22351E0-999
пак.: 504 шт

White

арт.: CHW-TS-22378-999
пак.: 504 шт

Корпус для трюфелів з багатим вершковим смаком та з приємним хрустом.

Діаметр корпусу - 25 мм.

Термін придатності: 12 місяця

RUBI



арт.: CHR-R36RB12-E0-D94 арт.: CHR-R36RB12CTM
 арт.: CHR-R36RB12-2B-U75 арт.: CHR-DR-21927-78A
 арт.: CHR-R35RBI-554 арт.: CHR-R36RB-CTM
 арт.: CHR-Q37RB2-E0-D94 арт.: CHR-Q37RB2-554
 пак.: 0,25 кг; 0,4 кг; 1 кг; 2,5 кг; 10 кг; 20 кг



Єдиний натуральний шоколад, який отримує свій колір від рубінового кольору какао-бобів Ruby. Вони мають особливі властивості, які розкривають рубіновий колір і ягідний смак після обробки.

Шоколад **Ruby RB1** має насичений фруктовий смак та свіжу легку кислинку.

Шоколад **Ruby RB2** має кисло-солодкі смакові нотки з ягідними відтінками.

Універсальна плинність робить шоколад Ruby ідеальним інгредієнтом для різних виробів, від ліплення, інкрустації, шоколадних плиток, формованих і глазурованих цукерок до мусів, панірувальних виробів, тортів, пирогів, карамелі, напоїв та десертів.



корпус



взбивання



покриття

RB1

47,3% какао	26,3% молока	35,9% какао масло	Термін зберігання 12 місяців	- ●●●●+
-------------	--------------	-------------------	------------------------------	---------

Смаковий профіль: сушена полуниця, журавлина, йогуртові нотки

RB2

32,8% какао	20,6% молока	36,8% какао масло	Термін зберігання 12 місяців	- ●●●●+
-------------	--------------	-------------------	------------------------------	---------

Смаковий профіль: свіжа ягідна фруктовість і соковита м'якість

з карамеллю

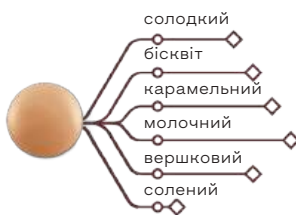
Zéphyр Caramel™ 35%

пістолі

арт.: CHK-N35ZECA-E4-U70
 пак.: 2,5 кг



мультифункціональний



35% какао	30% молока	39% какао масло	Термін зберігання 12 місяців	- ●●●●+
-----------	------------	-----------------	------------------------------	---------

Смаковий профіль: білий шоколад із шовковистою текстурою та сильним карамельно-молочним смаком, який нагадує солоні нотки Бретонської «caramel au beurre sale»

GOLD



арт.: CHK-R30GOLD-E0-D94 арт.: CHK-R30GOLD-78A
 арт.: CHK-R30GOLD-2B-U75 арт.: PLR30GOLD-0,5
 арт.: CHK-R30GOLD-CTM пак.: 0,4 кг, 0,5 кг, 1 кг, 2,5 кг, 20 кг



Майстерно створений з добірних інгредієнтів, таких як карамелізоване молоко та карамелізоване молоко.

Шоколад має насичені нотки іриса, вершкового масла, вершків та пікантну дрібку солі. Насолоджуйтеся його ніжно-бурштиновим кольором із золотистим відтінком, який добре поєднується практично з будь-якими продуктами або інгредієнтами.

30,4% какао	28,3% молока	37,1% какао масло	Термін зберігання 18 місяців	- ●●●●+
-------------	--------------	-------------------	------------------------------	---------

Смаковий профіль: насичені нотки іриса, вершкового масла, вершків і чудовим солонуватим присмаком



Молочний шоколад зі смаком капучино CAPPUCCINO-E4-U70	Рожевий шоколад зі смаком полуниці STRAWBERRY-E5-U70	Молочний шоколад зі смаком карамелі CHF-N3438CARE4-U70	Помаранчевий шоколад зі смаком апельсина ORANGE-E4-U70	Зелений шоколад зі смаком лимона LEMON-E4-U70
●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
Термін зберігання 18 місяців	Термін зберігання 12 місяців	Термін зберігання 12 місяців	Термін зберігання 12 місяців	Термін зберігання 12 місяців
Вершковий смак з нотками кави, какао і трохи солодощів	Полуничний смак з вершковим відтінком.	Вершковий молочний кувертюрний шоколад з чудовим смаком справжньої карамелі.	Вершковий смак з яскраво вираженим гіркувато- солодким апельсиновим ароматом.	Вершковий смак з яскраво вираженим фруктовим присмаком лимону.

Callets - це чудовий шоколад, що підкреслює смак виробів дивовижним кольором та ароматом, додає кольорових деталей у порожнисті фігурки, праліне, використовується при створенні невеликих прикрас для тортів та десертів.

Шоколад зі смаком Капучіно чудово підходить для ганаша, добре поєднується з кислими фруктовими смаками: малиною, полуницею, цедрою лимона тощо. Плавиться, темперується та охолоджується як молочний шоколад.

Шоколад зі смаком Карамель добре поєднується з фундуком, сіллю, спеціями та кислими фруктами: маракуйя, лайм, зелене яблуко тощо. Плавиться, темперується та охолоджується як молочний шоколад.

Шоколад зі смаками Апельсин, Полуниця та Лимон надає кремам, мусам та начинкам освіжаючого смаку. Плавиться, темперується та охолоджується як білий шоколад.

ШОКОЛАД

для морозива



Темний шоколад

калети

арт.: ICE-45-DNV-104 арт.: ICE-45-DNV-552
пак.: 2,5 кг; 5 кг блок

56,4%	45,5%	Термін зберігання	—◆◆◆◆+
какао	какао масло	24 місяці	

Молочний шоколад

калети

арт.: ICE-45-MNV-104 арт.: ICE-45-MNV-552
пак.: 2,5 кг; 5 кг блок

40,7%	17%	45,5%	Термін зберігання	—◆◆◆◆+
какао	молока	какао масло	18 місяців	

Білий шоколад

калети

арт.: ICE-50-WNV-104 арт.: ICE-50-WNV-552
пак.: 2,5 кг; 5 кг блок

38,5%	24,4%	50,6%	Термін зберігання	—◆◆◆◆+
какао	молока	какао масло	18 місяців	

Шоколад GOLD

калети

арт.: ICE-42-GOLD-552
пак.: 2,5 кг блок

35,9%	28,9%	42,6%	Термін зберігання	—◆◆◆◆+
какао	молока	какао масло	12 місяців	

Шоколад RUBY

калети

арт.: ICE-43-RUBY-552
пак.: 2,5 кг блок

53,6%	23,6%	43,4%	Термін зберігання	—◆◆◆◆+
какао	молока	какао масло	12 місяців	

Шоколад ICE ідеально підходить для занурення і глазурування м'якого морозива, батончиків, тістечок або заморожених десертів.

Солодощі, покриті шаром шоколаду, не розтріскуються під час застигання навіть при глибокому заморожуванні.



ШОКОЛАД

без цукру

Темний шоколад з мальтитолом



арт.: KT-04-055
пак.: 20 кг



покриття муси ганаш

55% какао	35% какао масло	Термін зберігання 12 місяців	- ●●●● +
-----------	-----------------	------------------------------	----------

Смаковий профіль: шоколад з мальтитолом (без доданого цукру) у формі уламків для універсального використання (в тісто, муси, начинки, ганаш, глазур, форми).

Темний шоколад зі стевією



арт.: CSD-P2811STE10-105
арт.: CSD-P11-STE20-105
пак.: 5*5 кг блок



ганаш морозиво муси

70,3% какао	35,9% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- ●●●● +
-------------	-------------------	-----------------------------	----------

83,7% какао	37,8% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- ●●●● +
-------------	-------------------	-----------------------------	----------

Смаковий профіль: шоколад із цукрозамінником стевією та харчовим волокном – ідеальна смако-ароматична добавка для ганашів, мусів для кондитерських виробів, кремів і морозива. Він також дарує напоям насичений шоколадний смак без цукру.

Темний шоколад



з заміником цукру
ZUSTO
арт.: Z-10-CD
пак.: 10 кг

64% какао	33,5-36,5% какао масло	Термін зберігання 18 місяців
-----------	------------------------	------------------------------

Смаковий профіль: містить природні цукри.

Темний шоколад для випічки з мальтитолом



арт.: CSD-DR-105IN-471
арт.: CSD-DR-75IN-566
пак.: 10 кг; 20 кг

48% какао	27,5% какао масло	Термін зберігання 24 місяці
-----------	-------------------	-----------------------------

Смаковий профіль: краплі (приблизно 5 мм) темного шоколаду з мальтитолом у якості заміника цукру.

Область застосування: печиво, мафіни, бісквіти. Ідеальні для випічки, можуть випікатися при температурі до 200°C.

Молочний шоколад



з заміником цукру
ZUSTO
арт.: Z-450-1CTM
пак.: 1 кг

34% какао	33-36% какао масло	Термін зберігання 12 місяців
-----------	--------------------	------------------------------

Смаковий профіль: містить природні цукри.

Молочний шоколад з мальтитолом



арт.: KT-04-034
пак.: 20 кг



покриття муси ганаш

34,5% какао	25% молока	32% какао масло	Термін зберігання 6 місяців	- ●●●● +
-------------	------------	-----------------	-----------------------------	----------

Смаковий профіль: шоколад з мальтитолом (без доданого цукру) у формі уламків для універсального використання (в тісто, муси, начинки, ганаш, глазур, форми).

без цукру

Темний шоколад з заміником цукру мальтит

арт.: MALCHOC-D-123
пак.: 5 кг блок



54% какао	36% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	-	☹☹☹☹	+
-----------	-----------------	-----------------------------	---	------	---

Смаковий профіль: шоколадний смак, близький до Рецепту № 811, збалансований натуральною бурбонською ваніллю.

Молочний шоколад з харчовими волокнами і підсолоджувачем



арт.: CSM-Q37-WAP-105
пак.: 25 кг блок

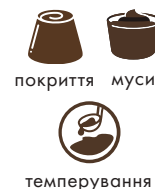


48,5% какао	46,7% молока	35,1% какао масло	Термін зберігання 18 місяців	-	☹☹☹☹	+
-------------	--------------	-------------------	------------------------------	---	------	---

Смаковий профіль: смачний молочний шоколад, в якому цукор замінено на клітковину кореня цикорію (олігофруктозу), і підсолоджений легкими глікозидами стевіолу, більш відомого як стевія.

Молочний шоколад з заміником цукру мальтит

арт.: MALCHOC-M-123
арт.: CSM-Q34MAL-EX-U68
пак.: 1 кг каллети; 5 кг блок



33,9% какао	20,5% молока	36,6% какао масло	Термін зберігання 18 місяців	-	☹☹☹☹	+
-------------	--------------	-------------------	------------------------------	---	------	---

Смаковий профіль: шоколадний смак, близький до Рецепту №823, збалансований натуральною бурбонською ваніллю.

Білий шоколад



з заміником цукру ZUSTO
арт.: Z-10-CW
пак.: 10 кг



30% какао	5,7% молока	36% какао масло	Термін зберігання 24 місяці
-----------	-------------	-----------------	-----------------------------

Смаковий профіль: містить природні цукри.

Білий шоколад з підсолоджувачем



арт.: MALCHOC-W-123
пак.: 5 кг блок



30,7% какао	21,3% молока	38,3% какао масло	Термін зберігання 12 місяців	-	☹☹☹☹	+
-------------	--------------	-------------------	------------------------------	---	------	---

Смаковий профіль: шоколадний смак, близький до Рецепту №W2, збалансований натуральною бурбонською ваніллю.

ШОКОЛАД

для випікання

Темний шоколад термостабільний, дропси М



арт.: VH-9410-554
арт.: VH-9410CTM
пак.: 1 кг; 10 кг



печиво



брауни



хлібобулочні вироби

48% какао	27,8% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- 4 0 0 0 0 +
-----------	-------------------	-----------------------------	---------------

Смаковий профіль: шоколадні краплі середнього розміру для випічки з чудовим хрускотом та насиченим шоколадним смаком.

Темний шоколад термостабільний, дропси XS



арт.: VH-9466-554
арт.: VH-9466-01B
арт.: VH-9466-558
арт.: VH-9466-1CTM
пак.: 1 кг; 10 кг



печиво



хлібобулочні вироби



плитка

43,5% какао	26,3% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- 4 0 0 0 0 +
-------------	-------------------	-----------------------------	---------------

Смаковий профіль: шоколадні краплі маленького розміру для випічки з чудовим хрускотом та насиченим шоколадним смаком.

Темний шоколад CHUNKS термостабільні шматочки М, 8x8x6 мм



арт.: CHD-CU-20X1-E0-U68
арт.: CHD-CU-20X014-471
пак.: 1 кг; 10 кг



печиво



хлібобулочні вироби

39,1% какао	25,9% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- 4 0 0 0 0 +
-------------	-------------------	-----------------------------	---------------

Смаковий профіль: шоколадні шматочки маленького розміру для випічки з чудовим хрускотом та насиченим шоколадним смаком. Додавайте їх в тісто на останньому етапі змішування.

Темний шоколад термостабільний, палочки S



арт.: ТВ-55-8-356
пак.: 1,6 кг



хлібобулочні вироби



тістечка

44% какао	25,6% какао масло	Термін зберігання 24 місяці	- 4 0 0 0 0 +
-----------	-------------------	-----------------------------	---------------

Смаковий профіль: надзвичайно тонкі палички, ідеально підходять для перевертання мініатюрних тістечок «rain au chocolat» та мають гіркувато-солодкий смак, насичену шоколадну консистенцію та яскраво виражені нотки смаженого какао.

Молочний шоколад стіки



арт.: CHM-BB-168-357
пак.: 1,6 кг



печиво



хлібобулочні вироби

30,2% какао	18,5% молока	26,4% какао масло	Термін зберігання 18 місяців
-------------	--------------	-------------------	------------------------------

Смаковий профіль: бельгійського шоколаду з тонкими молочними нотками

Білий шоколад Andina термостабільний, дропси



арт.: CHW-DR-90AN-ST-D38
пак.: 5 кг



печиво



брауни



хлібобулочні вироби

22,5% какао	25,3% какао масло	Термін зберігання 12 місяці	- 4 0 0 0 0 +
-------------	-------------------	-----------------------------	---------------

Смаковий профіль: шоколадні краплі середнього розміру для випічки з чудовим хрускотом та насиченим шоколадним смаком.

КАКАО продукти





Какао-масло MYCRYO порошок

арт.: NCB-HD706-BYEX-X55;
PLCBCryo-0,1; PLCBCryo-0,05;
NCB-HD03CRYO-500CTM;
NCB-HD706-BY-X55;
NCB-HD03CRYO-19C;
пак.: 0,1 кг; 0,05 кг; 0,5 кг; 0,55 кг; 15 кг
(дезодорований)



Какао-масло калети

арт.: PLCBC-0,5; PLCBC-0,15;
NCB-HD703CV-654;
пак.: 0,5 кг; 0,15 кг; 3 кг

Чисте какао-масло, отримане з обсмажених какао-бобів
- вміст: жир 100%
- після нагрівання стає прозорою маслянистою рідиною
- має нейтральний смак та колір



Какао-масло блоки

арт.: NCB-HD909-51A;
NCB-HD703-758
пак.: 25 кг

Призначення: жирова основа для виробництва глазури та помадок, для виготовлення шоколаду, кремів та інших десертів, інгредієнт при замішуванні тіста для солодкої випічки, основа для змішування барвників, для відливання тонких форм та глазурування, для підсилення блиску і дзвінкого тріску шоколаду. Для регулювання текучості додаванням 1-8% до загального обсягу шоколаду.



Подрібнені какао-боби

арт.: NIBS-XS-CTM-0,15; NIBS-XS-CTM;
NIBS-XS-473; NIBS-S-473-1; NIBS-S-473;
розмір: XS, S
пак.: 0,15 кг; 1 кг; 20 кг

Нібси – подрібнені смажені какао-боби матового темно-коричневого кольору (крупка), зі смаком шоколаду та хрумкою структурою.
- жир 54,5%
- рН макс. - 6,0

Країна виробник: Бельгія

Призначення: суперфуд, інгредієнт до десертів, гострих страв, для посипання свіжеглазурованих цукерок, в карамель для отримання шоколадної нуги, в шоколадно-горіхове праліне, як включення в здобні вироби, печиво або тістечка, прикрашання десертів, морозива і напоїв.



Какао-терте

арт.: NCL-3G3CI-739; NCL-3C520-709 (блок)
пак.: 30 кг

Чисте терте какао високого ступеня обсмажування із бобів сорту Кот-д'Івуар, подрібнених до ніжної однорідної какао-маси.

Вміст:

жиру в сухій речовині - 53,0%.
максимальний розмір фракції – 75 мкм.
має крупнішу текстуру та більш насичений смак з характерними відтінками фруктів і квітів, в порівнянні з какао-порошком.

Країна виробник: Швейцарія

Призначення: добавка до морозива, ганаша, праліне, або для отримання більш темного та насиченого смаку какао. Гарна основа для створення власного рецепту шоколаду.

КАКАО-



Какао-порошок

натуральний 10/12 зі зниженим вмістом жиру

арт.: NCP-10C101-789; NCP-10C101CTM; PLC101-0,15; NCP-10C101-U79

пак.: 0,15 кг; 1 кг; 25 кг

- жирність - 10/12
- рН макс. 5,0-6,2
- ТМ Barry Callebaut

Країна виробник: Німеччина

Підходить для виготовлення:

печива, кондитерських виробів (тістечок, мафінів, бісквітів), начинок, кремів, глазури, ганашу.



Какао-порошок

алкалізований 10/12 D102B

арт.: DCP-10B102-789; DCP-10B102CTM

пак.: 1 кг; 25 кг

- має приємний шоколадний смак
- жирність – 10/12
- рН - 7,1-7,5
- ТМ Barry Callebaut

Країна виробник: Німеччина

Підходить для виготовлення:

печива, кондитерських виробів (тістечок, мафінів, бісквітів), начинок, кремів, глазури, ганашу.



Какао-порошок

алкалізований 10/12 D102K

арт.: DCP-10KN-790

пак.: 25 кг

- має приємний шоколадний смак
- жирність – 10/12
- рН - 7,1-7,5
- ТМ Barry Callebaut

Країна виробник: Німеччина

Підходить для виготовлення:

печива, кондитерських виробів (тістечок, мафінів, бісквітів), начинок, кремів, глазури, ганашу.



Какао-порошок

алкалізований зі зниженим вмістом жиру, 1%

арт.: 100052-722; 100052-722CTM

пак.: 0,2 кг; 22,68 кг

- рН - 7,7 - 8,1
- жирність 1%
- ТМ Bensdorp

Країна виробник: Франція

Підходить для виготовлення: безе, макарон, зефіру, маршмеллоу, пташиного молока.



Какао-порошок

алкалізований 20/22 DP «SAANDAM»

арт.: 100011-793; 100011-793-CTM

пак.: 0,5 кг; 25 кг

- насичений смак та колір
- жирність – 20/22
- рН - 6,8-7,2
- ТМ Bensdorp

Країна виробник: Франція

Підходить для виготовлення:

начинок на жировій основі, печива, преміальної кондитерської глазури, ганашу.



Какао-порошок

алкалізований з лецитином 10/12 «BENSQUICK SUPERIOR»

арт.: 100034-793; 100034-793-1CTM; PLC100034-0,15

пак.: 150 г; 1 кг; 25 кг

- лецитин соняшника (5%)
- жирність 10/12
- рН - 7,7-8,1
- ТМ Bensdorp

Країна виробник: Франція

Добре розчиняється в холодних та гарячих рідинах. Підходить для приготування різних видів напоїв та кондитерської глазури.

ПОРОШОК



Какао-порошок

алкалізований зі зниженим вмістом жиру

арт.: DCP-10R118-790; DCP-10R118CTM
пак.: 1 кг; 25 кг

- має червоний відтінок
- жирність – 10/12
- рН - 7,6-8,2
- ТМ Barry Callebaut

Країна виробник: Німеччина

Підходить для виготовлення:

печива, кондитерських виробів (тістечок, мафінів, бісквітів), начинок, кремів, глазури, ганашу.



Какао-порошок

алкалізований зі зниженим вмістом жиру

арт.: DCP-10R315-790; PLDCP315-1;
DCP-10R315-U79

пак.: 1 кг; 25 кг

- насичено коричневий колір
- жирність – 10/12
- рН - 7,6-8,2
- ТМ Barry Callebaut

Країна виробник: Німеччина

Підходить для виготовлення:

печива, кондитерських виробів (тістечок, мафінів, бісквітів), начинок, кремів, глазури, ганашу.



Какао-порошок

алкалізований 10/12 Eclipse

арт.: DCP-10L139-790

пак.: 25 кг

- насичений смак та темний колір
- жирність – 10/12
- рН 7,6-8,2.
- ТМ Barry Callebaut

Країна виробник: Франція

Підходить для виготовлення:

начинок на жировій основі, печива, преміальної кондитерської глазури, ганашу.



Какао-порошок

алкалізований 22/24 SP

арт.: 100033-793; 100033CTM;
PLCA22/24-0,15; PLCA22/24-0,5

пак.: 500 г; 150 г; 1 кг; 25 кг

- насичений смак та темний колір
- жирність – 22/24
- рН - 7,3 - 7,7
- ТМ Bensdorp

Країна виробник: Франція

Підходить для виготовлення:

начинок на жировій основі, печива, преміальної кондитерської глазури, ганашу.



Какао-порошок

алкалізований Dusting

арт.: 100760-68CTM; PLCPDust-0,15;
100760-793

пак.: 150 г; 1 кг; 25 кг

- підвищена стійкість до вологи
- жирність – 20/22
- ТМ Bensdorp

Країна виробник: Франція

Підходить для виготовлення:

м'яких кондитерських виробів типу тирамісу.



Какао-порошок

алкалізований BLACK зі зниженим вмістом жиру

арт.: 100703-44В; 100703CTM

пак.: 1 кг; 25 кг

- інтенсивний темний колір
- жирність – 10/12,
- рН - 6,7-7,1
- ТМ Bensdorp

Країна виробник: Малайзія

Альтернатива барвнику

«Активоване вугілля», «Чорнило

каракатиці». Підходить для виготовлення печива та кондитерських виробів (тістечок, мафінів, бісквітів).

**Какао-порошок**

алкалізований 20/22 Siena 21

арт.: DCP-20W117-CV-797

пак.: 25 кг

- жирність - 20/22

- TM Chocovic

Країна виробник: Іспанія**Підходить для виготовлення:**

печива, кондитерських виробів (тістечок, мафінів, бісквітів), начинок, кремів, глазури, ганашу.

**Какао-порошок**

алкалізований 22/24 SR

арт.: 100054-793

пак.: 25 кг

- жирність – 22/24

- рН - 7,6 - 8,2

- TM Bensdorp

Країна виробник: Франція**Підходить для виготовлення:**

печива, кондитерських виробів (тістечок, мафінів, бісквітів), начинок, кремів, глазури, ганашу.

**Какао-порошок**

алкалізований зі зниженим вмістом жиру 10/12 DDP ROYAL DUTCH

арт.: 100001-793

пак.: 25 кг

- жирність – 10/12

- TM Bensdorp

Країна виробник: Франція**Підходить для виготовлення:**

печива, кондитерських виробів (тістечок, мафінів, бісквітів), начинок, кремів, глазури, ганашу.

**Какао-порошок**

алкалізований 22/24 Plein Arome

арт.: DCP-22GT-BY-760

пак.: 1 кг

- рН - 6.7 - 7.2

- TM Barry Callebaut

Країна виробник: Німеччина**Підходить для виготовлення:**

безе, макарон, зефіру, маршмеллоу, пташиного молока.

**Какао-порошок**

алкалізований зі зниженим вмістом жиру SUPERIOR RED

арт.: 100053-793

пак.: 25 кг

- насичений смак та колір

- TM Bensdorp

Країна виробник: Франція**Підходить для виготовлення:**

для додавання в тісто, креми та соуси, так і для декорування десертів і випічки.

**Какао-порошок**

алкалізований 22/24 Extra Brut

арт.: DCP-22EXBRU-89B;

DCP-22EXBRU-91B

пак.: 1 кг; 5 кг

- насичений смак та колір

- жирність 22/24

- рН - 7,7-8,1

- TM Barry Callebaut

Країна виробник: Франція**Підходить для виготовлення:**

трюфельів або для оксамитового наплення, бісквітів, соусів та декорування.

A close-up photograph of a light-colored, speckled ceramic bowl filled with almonds. The almonds are piled high, with some spilling out onto the light-colored surface in the foreground. The background is softly blurred, showing a white fabric. The word "горіхи" is written in white, lowercase Cyrillic letters across the center of the bowl.

горіхи

ГОРІХИ

горіх цілий

Мигдаль сирий



арт.: ANPX 23/25.50
арт.: MAN006-05CTM
арт.: MAN006.10S.10
арт.: MAN006.10S-1CTM
арт.: M1214-V0,5CTM
арт.: M1214.B1250
арт.: MAN006.5
арт.: PLALWN0,2
пак.: 0,2 кг; 0,5 кг, 1 кг; 5 кг, 10 кг,
12,5 кг; 22,68 кг

Термін придатності: 12 місяців

Фундук сирий бланшований



арт.: PLHzWN-0,2
арт.: COR009.12,5.BL
арт.: COR009.25.BL-1CTM
пак.: 0,2 кг; 1 кг; 12,5 кг

Термін придатності: 12 місяців

Фісташка сира



арт.: PSN001.10-1CTM
арт.: PSN001.10.
пак.: 1 кг, 10 кг
Очищені фісташки можна додавати до салатів, десертів, щоб надати їм виняткового смаку, текстури та поживності.

Термін придатності: 12 місяців

Фундук смажений



арт.: COR009.12,5
арт.: PLPST0,5
арт.: COR009.25-1CTM
арт.: PST010-1CTM
арт.: PST010.10
арт.: PLHzWN-0,5
пак.: 0,5 кг, 1 кг, 10 кг; 12,5 кг

Фісташка смажена



арт.: PLPST0,5
арт.: PST010
арт.: PST010-1CTM
арт.: PLPSTV0,5
арт.: PST010.10
пак.: 0,1 кг; 0,5 кг, 1 кг, 5 кг; 10 кг
Термін придатності: 12 місяців

Кеш'ю сирий



арт.: CSW320-1CTM
арт.: CSW320
пак.: 1 кг; 22,68 кг

Термін придатності: 12 місяців

Фісташка обсмажена та підсолена, не очищена



арт.: PLFisUSA-0,1
пак.: 0,1 кг

Фундук сирий



арт.: N1315.V1250
пак.: 12,5 кг

Термін придатності: 12 місяців

горіхи подрібнені

Мигдаль дроблений смажений



арт.: 230010
пак.: 5 кг
Дроблений смажений мигдаль 2-4 мм.
Термін придатності: 12 місяців

Фісташка дроблена сира



арт.: PLPSTR1
арт.: PST006.5
арт.: PLPDMBUA-1
пак.: 1 кг, 5 кг

Термін придатності: 12 місяців

Мигдалеві стіки

арт.: MANSTK арт.: ABSLVS12.5 пак.: 0,18 кг; 1 кг; 10 кг;
арт.: PLAIST-1 арт.: PLAIST-0,2 12,5 кг



Ароматні та смачні високоякісні мигдальні горіхи, нарізані на палички – це дуже зручний інгредієнт на кожній кухні. Ви можете додавати їх у різні ранкові каші, йогурт, сухі сніданки, а також використовувати їх для приготування та прикраси кондитерських виробів. Вони ідеально підходять як інгредієнт для морозива, цукерок, паст і навіть як доповнення до салатів.

Термін придатності: 12 місяців

Арахіс бланшований половинки

арт.: PNTS.25 пак.: 1 кг; 25 кг
арт.: PNTS.25-1CTM



Арахіс бланшований половинки, сорт: Bold
Термін придатності:
12 місяців

Фундук подріблений смажений

арт.: PLHzPN-0,5
арт.: CORGRA24.20.12.5
арт.: CORGRA24.20-05CTM
арт.: CORGRA24.20
пак.: 0,5 кг, 10 кг, 12,5 кг, 25 кг



Фундук дроблений 2-4 мм.
Термін придатності: 12 місяців

Мигдалеві слайси

арт.: ABSSLS12.5
арт.: MAN016-05CTM
арт.: ABSSLS12.5
арт.: MAN016.
арт.: PLAISI-0,3
арт.: MAN016.5
пак.: 0,3 кг, 0,5 кг, 5 кг, 10 кг;
12,5 кг



Мигдаль бланшований у формі слайсів. При додаванні у випічку надає страві тонкий мигдальний смак та приємний хрускіт.
Термін придатності: 12 місяців

різаний карамелізований горіх

Фісташка

арт.: GPC.10
арт.: PLPSTCAR-0,2
пак.: 0,2 кг; 10 кг



Нарізана шматочками та карамелізована фісташка.
Розмір: 2-4 мм
Термін придатності: 12 місяців

Фундук

арт.: PLPSTCAR-0,2
арт.: NAN-CR-HA5024-T73
арт.: NAN-CR-HA5024L-T73
пак.: 0,5 кг, 10 кг



Хрустке поєднання дрібних шматочків лісового горіха 50% та карамелізованого цукру 50% – це ідеальний баланс солодкого і хрусткого. Середній ступінь обсмажування дає тонкий смажений смак лісового горіху.
Розмір шматочків 2 – 4 мм.
Термін придатності: 12 місяців

ГОРІХИ

горіхова паста

Мигдалева паста



арт.: PLAIP-0,5 арт.: PLCOR050-0,18
арт.: COR050.5 пак.: 0,18 кг; 0,5 кг; 5 кг

Мигдалева паста 100%.

Підходить для: десертів, цукерок, випічки, кремів, морозива, як наповнювач.

Термін придатності: 12 місяців

Фісташкова паста



арт.: PLPfP-1
арт.: PST011.5E
арт.: PLPfP-0,5
арт.: NPO-PI1-E4-18A
арт.: PLPST011-0,18
арт.: PSCL6016-1
пак.: 0,18 кг; 0,5 кг;
1 кг; 5 кг

Фісташкова паста 100%.

Підходить для: десертів, цукерок, випічки, кремів, морозива, як наповнювач.

Термін придатності: 12 місяців

Фундучна паста



арт.: PLHzP-0,5 арт.: PLCOR020-0,18
арт.: COR020.5
пак.: 0,18 кг; 0,5 кг; 5 кг

Фундучна паста з горіхів вищого сорту, без домішків, з тонким вишуканим смаком лісового горіху.

Термін придатності: 12 місяців

горіхове праліне

Мигдалеве праліне



арт.: PRAMA-T14
арт.: PLPRM-5-0,5
арт.: PRM.5
арт.: PLPRM-0,18
пак.: 0,5 кг; 0,18 кг; 5 кг

Мигдалеве праліне відмінно поєднується з ніжним шоколадом з меншим вмістом цукру та какао, розкриваючи свої вишукані мигдальні нотки. Воно також підходить для ароматизації кремів, мусів та морозива.

Термін придатності: 12 місяців

Фісташкове праліне



арт.: PRP.5
арт.: PLPRP-0,18
пак.: 0,18 кг; 5 кг

Фісташкове праліне виготовлене з високоякісної фісташки, яку очищають безпосередньо перед обсмажуванням.

Термін придатності: 12 місяців

Фундучне праліне



арт.: PRA-T14
арт.: PLPRA-T14-0,5
арт.: PLPRN-0,1 арт.: PRN.5
пак.: 0,18 кг; 0,5 кг; 5 кг

Фундучне праліне відрізняється найвищим рівнем якості, завдяки технології переробки горіхів зі збереженням їх яскравого смаку, слабовираженою солодкістю і яскравим відтінком карамелі.

Термін придатності: 12 місяців

Мигдально-фундучне праліне



арт.: PRAMANO-T14
пак.: 5 кг

Приємний солодкий смак з гармонійними нотками смаженого мигдалю та яскраво вираженими смаженими відтінками фундука.

Термін придатності: 12 місяців

горіхове борошно

Мигдалеве борошно



арт.: PLAIF-0,5
арт.: AUBMEF1
арт.: PLAIEF-1
арт.: AUBMEF10
арт.: MAN018.10
арт.: AUBMEF12,5
пак.: 0,5 кг; 1 кг; 10 кг; 12,5 кг

Бланшоване мигдалеве борошно. Підходить для макаронс, мусів, випічки, марципан, франжіпан.

Термін придатності: 12 місяців

Фісташкове борошно



арт.: FARPISTA-0,5CTM
арт.: FARPISTA.10
пак.: 0,5 кг; 10 кг

Фісташкове борошно - це подрібнена фісташка, яка використовується для виготовлення горіхових начинок, як добавка для всіх видів тіста, як декор.

Фісташкове борошно надає готовому виробу унікальний смак - витончений, вишуканий і оригінальний.

Термін придатності: 12 місяців

Рисове борошно



арт.: WGM-80.25
арт.: PLWGM80-0,5
пак.: 0,5 кг; 25 кг

Борошно рисове використовують для виготовлення солодощів, азійських десертів мочі, та випічки.

Рисове борошно - виготовляється з меленого рису, який складається здебільшого з крохмалю і не містить глютену. Рисове борошно клейке використовують як згущувач при приготуванні страв.

Термін придатності: 24 місяців

насіння

Кунжут



арт.: KAA.25CTM-1
арт.: KAAT.25
арт.: KAA.25
пак.: 1 кг, 25 кг

Термін придатності: 12 місяців

Мак



арт.: MAAH.25CTM-1
арт.: C1001
арт.: MAAC.25
арт.: MAAH.25
арт.: MAAF.25
пак.: 1 кг; 10 кг; 25 кг

Термін придатності: 12 місяців



**КОКОСОВІ
ПРОДУКТИ**

КОКОСОВІ ВЕРШКИ

Кокосові вершки 22-24%



арт.: ССМ08.05-1
пак.: 1 л

100% РОСЛИННА ОСНОВА,
ІДЕАЛЬНА ДЛЯ КУЛІНАРНОГО
ВИКОРИСТАННЯ.

Виготовляється зі свіжої м'якоті
кокоса методом холодного віджиму,
який допомагає зберегти фірмовий
натуральний смак кокоса та ідеально
поєднується з їжею. Підходить для
веганів. Без лактози, без глютену
та без холестерину.

Термін придатності: 15 місяців

Безлактозний порошок кокосових вершків



арт.: СМРND-СТМ
арт.: СМРND-15I
пак.: 0,2 кг; 15 кг

Безлактозний порошок кокосових
вершків - це білий порошок,
виготовлений із пастеризованого
натурального екстракту ядра
кокосового горіха. Досить розвести
з водою в співвідношенні 2 : 8
для подальшого використання.

Використовують у хлібопекарських
виробах, кремах та начинках,
соусах, супах тощо. Додають
в молочні коктейлі, каву, гарячий
шоколад.

Термін придатності: 12 місяців

Асептичні кокосові вершки 24%



арт.: СС-20F арт.: СС-20I
пак.: 20 кг

Кокосові вершки без добавок.
Мають солодкий натуральний аромат
кокосового горіха, без сторонніх
запахів. Для їх виробництва використовуються
добірні кокоси, зібрані вручну на плантаціях
Суматри.

Термін придатності: 15 місяців

МОЛОКО

Кокосове молоко 17-19%



арт.: ССМ06.25.02-0,33
арт.: ССМ06.25.02-1
пак.: 0.33 л; 1 л

100% РОСЛИННА ОСНОВА,
ІДЕАЛЬНА ДЛЯ КУЛІНАРНОГО
ВИКОРИСТАННЯ.

Виготовляється зі свіжої м'якоті
кокоса методом холодного віджиму,
який допомагає зберегти фірмовий
натуральний смак кокоса та ідеально
поєднується з їжею.

Підходить для веганів. Без лактози,
без глютену та без холестерину.

Термін придатності: 15 місяців

Кокосове молоко 20-22%



арт.: ССМ07.01-0,4
пак.: 0.4 л

100% РОСЛИННА ОСНОВА,
ІДЕАЛЬНА ДЛЯ КУЛІНАРНОГО
ВИКОРИСТАННЯ.

Виготовляється зі свіжої м'якоті
кокоса методом холодного віджиму,
який допомагає зберегти фірмовий
натуральний смак кокоса та ідеально
поєднується з їжею.

Підходить для веганів. Без лактози,
без глютену та без холестерину.

Термін придатності: 15 місяців

КОКОСОВІ ПРОДУКТИ

стружка

Кокосова стружка "MEDIUM"



арт.: CRFD-M-0,5CTM арт.: DCHF65
арт.: CRFD-M-25 арт.: CRFD-M-25T
арт.: CRF-M-25-ID пак.: 0,5 кг; 25 кг
арт.: CRF-M-25-ID-DF

Кокосова стружка використовується для обсипання кексів, тортів, печива, хлібобулочних виробів, шоколадних ласощів, морозива тощо. Також кокосову стружку застосовують для додавання в сирні продукти і десертні напої. Рідше кокосовою стружкою користуються для приготування м'яса, салатів і гарнірів, надаючи стравам неповторність і оригінальність.

Термін придатності: 12 місяців

Кокосова стружка "Fine"



арт.: PLCF1-2,8-0,5
арт.: DCMF65
арт.: CRFD-EF-25F
пак.: 0,5 кг; 25 кг

Подрібнена м'якоть стиглого кокоса, класу FINE. Відрізняється ніжним, приємним кокосовим запахом.

Підходить для: випічки, декору, солоних страв, коктейлів, як ароматична добавка, наповнювач.

Розмір стружки: 1,0 - 2,8 мм.

Термін придатності: 12 місяців

Кокосові чипси



арт.: DCSLC10
арт.: DCSLC10-0,5CTM
арт.: PLCChips-0,06
арт.: PLCocChips
пак.: 0,06 кг; 0,09 кг; 0,5 кг; 10 кг

Корисна та смачна прикраса для кондитерських виробів. Готують такі чипси з м'якоти кокосового горіха.

Термін придатності: 12 місяців

вода та олія

Кокосова вода



арт.: CCW02.14
пак.: 1 л

Прозора рідина, що міститься в стиглих плодах кокосової пальми. Коли плід кокосової пальми дозріває, його внутрішня частина перетворюється на білу м'якоть, а кокосова вода залишається в плодовій камері. Вона особливо корисна під час фізичної активності, занять спортом або після інтенсивних фізичних навантажень, оскільки допомагає компенсувати втрачені електроліти і підтримує належний баланс рідини в організмі.

Термін придатності: 15 місяців

Кокосова олія



арт.: VCO01.01.02
арт.: VCO01.01.05
пак.: 200 мл; 500 мл

Отримана з натуральних кокосових фруктів шляхом центрифугування, нерафінована кокосова олія підтримує найкращу якість з високим вмістом тригліцеридів середнього ланцюга, добре для споживання. Може застигати при температурі нижче 25 градусів.

Термін придатності: 24 місяців



**МОЛОЧНІ
продукти**

МОЛОЧНІ

крем-сир

Крем-сир Debic



арт.: 1245977
пак.: 1,5 кг

Свіжий злегка кислуватий вершковий сир з кремовою текстурою. Використовується як намазка для сендвіча, або основа для сирного торта.

Призначений для теплих і холодних застосувань. Легко змішується з іншими інгредієнтами.

Термін придатності: 120 днів

Натуральний крем-сир 66%



арт.: 91895
пак.: 2 кг

Натуральний крем-сир з вершковим смаком, помірною вологістю та мінімальним виділенням сироватки. Призначений для теплих і холодних застосувань: при випіканні чизкейків, приготуванні гарячих ролів, соусів, супів, салатів, закусок, та у кондитерському виробництві.

Термін придатності: 8 місяців

Крем-сир REGULAR



арт.: PF0003_01
пак.: 2 кг

Натуральний, свіжий, молочний і збалансований смак. Легка кремова текстура. Велика універсальність у кулінарному застосуванні.

Термін придатності: 180 днів

Крем-сир ORIGINAL



арт.: PF0222_01
пак.: 2 кг

Надає однорідності стравам. Створює візуально ідеальний запечений чизкейк. Дозволяє легко готувати холодні страви. Відмінний, нейтральний злегка молочний смак.

Термін придатності: 270 днів

Крем-сир PLUS термостабільний



арт.: PF0023_01
пак.: 2 кг

Витримує екстремальні температури: нагрівання та заморожування. Ідеально підходить як наповнювач для тіста. Вершково-молочна основа для приготування. Крем-сир з нейтральним смаком, який набуває відтінків під час приготування. Кремова текстура після приготування або заморожування.

Термін придатності: 270 днів

Крем-сир MASCARPONE



арт.: PF0046_01
пак.: 2 кг

Кремова та шовковиста текстура, без додавання стабілізаторів. Ідеально підходить для будь-якого використання, особливо для тирамісу.

Термін придатності: 9 місяців

Крем-сир SUSHI



арт.: PF0112_01
пак.: 2 кг

Ідеально підходить для суші. Натуральний, свіжий, молочний і збалансований смак. Ідеальна текстура для чистих ідеальних розрізів. Візуально ідеальне покриття.

Дуже кремовий у роті, його легко виміряти.

Термін придатності: 270 днів

Крем-сир BALANCE



арт.: PF0217_01
пак.: 2 кг

Вершковий сир Balance легкий і корисний. Він має на 40% менше калорій, і смак традиційного вершкового сиру з високим вмістом білка.

Термін придатності: 270 днів

ПРОДУКТИ

молоко згущене

Молоко незбиране згущене з цукром 8,5 % жир



арт.: RM-MN-380
арт.: RM-MN-4 пак.: 380 г; 4 кг

Згущене молоко — унікальний продукт з молока і цукру, відомий своєю консистенцією і багатим смаком.

Незбиране згущене молоко виготовляють шляхом варіння звичайного молока з додаванням цукру. Видалення частини вологи при варці призводить до згущення і солодкого смаку.

Варене згущене молоко виготовляють шляхом варіння вже згущеного молока з цукром, завдяки чому воно набуває характерного карамельного смаку і кольору.

Термін придатності: 12 місяців

Молоко згущене варене “Іриска” 8,5 % жир



арт.: RM-I-4 арт.: RM-I-380
пак.: 4 кг

Згущене молоко — унікальний продукт з молока і цукру, відомий своєю консистенцією і багатим смаком.

Незбиране згущене молоко виготовляють шляхом варіння звичайного молока з додаванням цукру. Видалення частини вологи при варці призводить до згущення і солодкого смаку.

Варене згущене молоко виготовляють шляхом варіння вже згущеного молока з цукром, завдяки чому воно набуває характерного карамельного смаку і кольору.

Термін придатності: 12 місяців

десерт, коктейль

Молочний коктейль Debic Premium Shake



арт.: 0747265 пак.: 2 л

Готовий до вживання солодкий молочний коктейль з ароматом ванілі. Має м'яку, гладку, кремову текстуру. Ідеально підходить для збивання в блендері.

Термін придатності: 12 місяців

Готовий десерт “Тирамісу”



арт.: 0747270 пак.: 1 л

Рідка основа для швидкого приготування десерта Тирамісу містить 55% сиру Маскарпоне. Потрібно лише збити готову суміш, додати печиво Савоярді, прикрасити, і можна подавати.

Термін придатності: 6 місяців

Готовий десерт “Панакота”



арт.: 0747275 пак.: 1 л

Рідка основа для швидкого приготування десерту панакота. Нагрійте (не до кипіння), розділіть на порції, охолодіть у холодильнику, прикрасьте.

Термін придатності: 270 днів

МОЛОЧНІ

вершки тваринні

Спрей вершки тваринні
підсолоджені 30 %



арт.: 0843584 пак.: 700 мл

Вершки білого кольору з насиченим смаком і м'якою текстурою допоможуть за лічені секунди створити вершкове закінчення для всіх холодних і теплих десертів, фруктових салатів, морозива, кави та гарячого шоколаду.

Термін придатності: 6 місяців

Вершки тваринні Cream 35 %



арт.: 0749572 пак.: 1 л

Вершки для професійного використання, забезпечують гарний збивний об'єм. Ідеально підходять для десертів та випічки, але також підходять для використання в супах чи соусах.

Термін придатності: 6 місяців

Вершки тваринні Cream Stand & Overrun 35%



арт.: 0747244 пак.: 1 л

Розроблені спеціально для кондитерських виробів. Мають насичений кремовий смак та м'яку текстуру. Мають стійку основу, що залишається цільною. При аерації збільшуються до 160 %. Ідеально підходять для декору, начинок, мусів та морозива.

Термін придатності: 6 місяців

Вершки тваринні Cream 32 %



арт.: 0747238 пак.: 2 л

Смачні ніжні вершки, які можна збивати, а також використовувати як кулінарні вершки для приготування різних страв. Мають помірно вершковий смак.

Термін придатності: 6 місяців

Вершки тваринні Cream 30 %



арт.: 0830619 пак.: 1 л

Вершки для професійного використання, забезпечують гарний збивний об'єм. Ідеально підходять для десертів та випічки, а також для використання в супах чи соусах.

Термін придатності: 6 місяців

Сухе незбиране молоко



арт.: RM-DWM-25

пак.: 25 кг

Вершки тваринні 35%



арт.: 4349 пак.: 1 л

Високий вміст жиру забезпечує насичений смак та оптимальну консистенцію, що робить вершки ідеальними для збивання, з візуально досконалим білим результатом, та широкого спектру кулінарних застосувань на професійній кухні.

Термін придатності: 12 місяців

ПРОДУКТИ

МАСЛО

Масло для листкових виробів 82%



арт.: 0900074
пак.: 2 кг

Спеціальне масло для приготування випічки з листкового тіста. Виготовлене виключно зі свіжих молочних вершків. Має приємний вершковий смак у готових виробках.

Термін придатності: 112 днів

Вершкове масло листове для круасанів Reny Picot 82%



арт.: 97921
пак.: 2 кг

Якісне масло, розроблене спеціально для приготування випічки з листового тіста.

Виготовлене виключно зі свіжих молочних вершків. Має приємний вершковий смак у готових виробках.

Термін придатності: 12 місяців

Вершкове масло Traditional Debic 82%



арт.: 0665674
пак.: 1 кг

Якісне вершкове масло для всіх застосувань, як у закладах харчування, так і в пекарнях. Масло м'яке та легко змішується з іншими інгредієнтами, в тому числі кислотами, фруктами, алкоголем, ідеально підходить для збивання. Відмінна функціональність і автентичний масляний смак.

Термін придатності: 120 днів

Вершкове масло EXTRA 83%



арт.: 957651
арт.: 957963
пак.: 0,18 кг; 5 кг

Масло найвищої якості «Екстра» 82,5% та 83% є солодковершковим та поєднує в собі відмінний смак, якість та безпеку для здоров'я завдяки натуральності всіх складових. Містить жирні кислоти та вітаміни. Легко засвоюється. Використовується в готовому вигляді та як інгредієнт кондитерських та кулінарних страв.

Термін придатності: 12 місяців

Масло солодковершкове селянське 73%



арт.: 957551
пак.: 5 кг

Натуральне масло, яке включає до складу тільки пастеризовані вершки коров'ячого молока.

Виготовлено у відповідності з нормами ДСТУ з дотриманням всіх етапів технологічного процесу.

Термін придатності: 24 місяці

МОЛОЧНІ

Вершкове масло Remy Picot 82%



арт.: 92203
пак.: 10 кг

Масло біле з легким кремовим відтінком, має приємний солодко-вершковий смак.

Термін придатності: 3 місяці

Масло солодковершкове 82%



арт.: 9475
арт.: RM-82-10
арт.: RM-82-5
арт.: RM-82-5/3
пак.: 5 кг; 10 кг

Натуральне масло, яке включає до складу тільки пастеризовані вершки коров'ячого молока.

Виготовлено у відповідності з нормами ДСТУ з дотриманням всіх етапів технологічного процесу.

Колір масла білий з легким кремовим відтінком. Смак приємний, виразний солодко-вершковий.

спред

Рослинно-вершковий спред для круасанів



арт.: 413820
пак.: 12 кг

Чудова суміш маргарину та вершкового масла з розкішним масляним смаком у ламінованому тісті.

Високий вміст вершкового масла (25%) поєднується з технічними властивостями маргарину, завдяки чому виходять ідеальні круасани.

Суміш має насичений маслянистий смак.

Термін придатності: 52 тижні

Рослинно-вершкова суміш для листового тіста



арт.: 414711
пак.: 12 кг

Найкраща за смаком альтернатива вершковому маслу. Імітує вершкове масло за смаком, відчуттям у роті та оброблюваністю.

Для ламінованого тіста ідеальна температура використання становить 5°C.

Термін придатності: 12 місяців

Рослинно-вершковий спред для кремів та тіста



арт.: 401981
пак.: 10 кг

Поєднує автентичний смак вершкового масла з практичними властивостями маргарину. Неперевершений інгредієнт для приготування тортів, тіста та кремів. Завдяки багатому вмісту вершкового масла (25%) гарантує відмінний м'який смак ваших продуктів.

Термін придатності: 20 тижнів

Рослинно-вершкова суміш в блоці BLEN82



арт.: 412147
пак.: 20 кг

Краща заміна вершковому маслу. Відмінний смак і аромат. Ніжність і текстура, як у вершковому маслі.

Термін придатності: 52 тижні

ПРОДУКТИ

маргарин

Маргарин № 3 для випічки



арт.: 412911
пак.: 12 кг

100% рослинний маргарин з чудовою пластичністю та сумісністю з морозильною камерою. Ідеально підходить для майстрів, які виготовляють високоякісне листкове тісто та прагнуть покращити своє підприємство.

Термін придатності: 35 тижнів

Маргарин № 4 для кремів



арт.: 401075
пак.: 10 кг

100% рослинний маргарин для чудової консистенції та сумісності з морозильною камерою. Ідеально підходить для майстрів, які прагнуть вдосконалити своє підприємство. Використовуйте в масляних кремах і легких клярах.

Термін придатності: 12 місяців

Маргарин № 56 для круасанів та листкового тіста



арт.: 416399
пак.: 12 кг

100% рослинний маргарин з чудовою пластичністю та сумісністю з морозильною камерою. Ідеально підходить для майстрів, які виготовляють високоякісну ламіновану випічку, та прагнуть покращити своє підприємство.

Термін придатності: 12 місяців

Рослинний жир для смаження



арт.: 414095
пак.: 10 кг

100% жир для фритюра. Має нейтральний смак та запах, без барвників. Також може використовуватись для приготування пісочного та дріжджового тіста, кремів. При використанні в інших кондитерських виробках (замість спреда чи маргарину) потребує додавання рідких інгредієнтів.

Термін придатності: 12 місяців

олія для смаження

Олія для смаження



арт.: 409598
пак.: 10 л

Напіврідкий фритюрний жир.
Більше користі для здоров'я:
ідеальний рівень Омега-3
та менше насичених жирів.

Термін придатності: 12 місяців

A close-up photograph of a silver spoon filled with white sugar granules. The spoon is centered vertically against a vibrant red background. The sugar granules are piled high in the bowl of the spoon and have spilled out onto the surface around it, creating a textured, crystalline pattern. The word "цукор" is printed in a bold, red, sans-serif font across the middle of the sugar in the spoon. The lighting is bright, highlighting the individual grains of sugar and the metallic sheen of the spoon's handle.

цукор

SAME TASTE. MORE PLEASURE

ZÙSTO®

SUGAR SUBSTITUTE

арт.: Z-0,3 арт.: Z-5 арт.: Z-25 арт.: Z-25-FL арт.: Z-10-FL
пак.: 0,3 кг, 1 кг, 5 кг, 10 кг; 25 кг

Zùsto — революційний заміник цукру з низькою калорійністю, ідентичний з цукром за смаком і властивостями. Містить клітковину натурального походження. Інгредієнти схвалені FDA.

РЕВОЛЮЦІЙНИЙ ЦУКРОЗАМІННИК

- Містить у 4 рази менше калорій, ніж у традиційному цукрі
- Дозволяє декларувати, що кінцевий виріб не містить доданого цукру
- Легко додати до рецептури, вага та солодкість 1:1 з цукром
- Карамелізується як цукор
- Має перевагу щодо структури та текстури кінцевого продукту



**-75%
kcal**

MINDER CALORIËN DAN SUIKER
MOINS DE CALORIES QUE LE SUCRE
LESS CALORIES THAN SUGAR
WENIGER KALORIEN ALS ZUCKER

MADE WITH SWEET LOVE IN BELGIUM 1kg e



ЦУКОР

Гранульований цукор



арт.: 0000670
арт.: PLC15SG0,5
арт.: PLC20SG-0,14
арт.: 0001401
арт.: PLN20SG0,5
арт.: PLN20SG-0,14
арт.: 0000671
арт.: PLC20SG0,5
пак.: 0,14 кг; 0,5 кг; 25 кг

Розмір: 1,7-3,4 мм; 1,6-4 мм; 2-4 мм

Застосування: Ідеально білий гранульований цукор у вигляді перлин. Доступний у діапазоні розмірів гранул. Зберігає свою форму при зберіганні та використанні. Надає хрустку, смачну солодку текстуру, а також чудовий зовнішній вигляд хлібобулочним і кондитерським виробам: вафлям, бріошам, мафінам, булочкам і цукровому хлібу.

Цукор N20 - зберігає ідеальний білий колір гранул навіть після випікання.

Цукрова пудра Fondant 11



арт.: 0000685
арт.: PL685SG0,5
пак.: 0,5 кг; 25 кг

Помадна пудра складається з мікрочисталів цукру розміром 11 мкм та глюкозного сиропу. Наддрібні кристали гарантують тонку гладку текстуру та гарний блиск готовим виробам. Пудра проста у використанні, додаванні та регідратації на будь-якому етапі приготування. Її легко ароматизувати та фарбувати. Fondant 11 - ідеальний інгредієнт для високоякісної професійної глазури або начинки, праліне, масляних кремів, солодких і танучих начинок з різними смаками, шоколадних цукерок, трюфельів, глазурування пончиків та еклерів.

Цукрова пудра



арт.: 996332
арт.: PL996332SG1
пак.: 1 кг; 25 кг

Цукор ультрадрібного помелу



арт.: 0000682
арт.: PL682SG0,5
пак.: 0,5 кг; 25 кг

Цукрова пудра Ultrafine - це високоякісний натуральний мелений цукор до мікрочисталів розміром 11 мкм. Гарантує ідеально гладку текстуру. Підходить для декорування, суміші, прикраси з цукром, або в безе. Порошки для декорування особливо підходять для посипання вологих тістечок, смаженої у фритюрі випічки такої як французькі бенє та пончики, на яких цукор не тоне.

PROVA
Gourmet



ЧУДОВА ВАНІЛЬ ТА ЕКСТРАКТИ
З 1946 РОКУ

ВАНІЛЬ

НАШІ ПОРАДИ ТА ХИТРОЦІ

Розділіть стручок, видаліть насіння, та занурте всі частини в рідкий препарат (приблизно 1 стручок/літр). Нагрійте при 70°C протягом 20 хвилин, потім охолодіть. В ідеалі дати настоятися 24 години в холодильнику.

Зберігайте стручки при кімнатній температурі в недоступному для прямого світла місці в жерстяній або скляній банці.



Аромат - незвичайний, інтенсивний та деревний

Збирані та приготовлені на Мадагаскарі за традиційним методом, ванільні стручки сорту Бурбон збагатять ваші творіння інтенсивністю ароматичних нот: бальзамічних, фенольних і деревних.

- + Сорт Vanilla Planifolia (Ваніль)
- + Якість - Клас А / Black Gourmet

Для використання там, де вміст вологи має вирішальне значення, наприклад, бісквіти або тісто, щоб додати ванільного смаку та візуальної привабливості насінням ванілі. Рекомендоване дозування: 1-4% від ваги. Після відкриття зберігати в сухому місці. Виріб можна позначати як «зроблене з мадагаскарською бурбонською ваніллю».

50

УНІКАЛЬНИЙ FROM MADAGASCAR

арт.: VG1000VANIFLOR

пак.: 1 кг

Інтенсивний & деревний

Інтенсивний і збалансований.
Бальзамічні, фенольні та деревні
ноти.

ОРГАНІЧНИЙ ТА СТАБІЛЬНИЙ FROM MADAGASCAR

арт.: VGMGON17TV5

пак.: 5 шт

Інтенсивний & деревний



ТОНКИЙ FROM PAPUA NEW GUINEA

арт.: VGPNGTTV5

пак.: 5 шт

Пряний & Фруктовий

Фруктово-пудрові ноти, майже
малинові, мигдальні та пряні.

ДИВОВИЖНИЙ FROM TANITI

арт.: VGTGNE20TV5

арт.: VGT100SV

пак.: 5 шт; 100 г

Солодкий & Фруктовий

Анісові, мигдальні, пудрові
фруктові ноти.

АРОМАТИЗАТОР

Розроблені нашими інженерами смаку та виготовлені у Франції на нашому виробництві, наші **ароматизатори надають багату та справжню палітру смаку.**

VANILLA FLAVOUR

Поблажливий

Інтенсивний

Солодкий

арт.: 1022100VANI арт.: 1H0057S100VANI
арт.: 554250 пак.: 250 мл; 1 л

Яскравий і насичений смак ванілі, що нагадує класичні солодощі, такі як зефір і торт. Готовий до використання та простий у відмірюванні. Його можна наливати безпосередньо у виробі. Дарує насичений та інтенсивний смак ванілі. Використовуйте для ароматизації морозива, заварних кремів, тіста для печива, кремових начинок, фруктових пирогів, соусів, смузі, коктейлів тощо. Рекомендоване дозування: 2% маси. Перед використанням добре збовтати. Після відкриття зберігати в прохолодному сухому місці.



PATEVAN паста ванілі

арт.: PATEVAN
пак.: 500 г

Паста з екстракту мадагаскарської ванілі та ванільної пудри коричневого кольору. Ароматичний профіль: інтенсивний аромат з бальзамічними, фенольними та деревними нотами Мадагаскарської ванілі. Готовий до використання продукт, легко дозується, може додаватись до виробів відразу.



MADAGASCAR BOURBON мелені боби ванілі

арт.: 26100050VANIF
пак.: 50 мл

Мелені боби бурбонської ванілі з Мадагаскару у вигляді порошку. Не розріджує суміші, ідеально підходить для тортів, макаронс і глазурі.

Використовується там, де вміст вологи має вирішальне значення, наприклад: бісквіти або кляр, щоб додати ванільного смаку та візуальної привабливості насіння ванілі. Рекомендоване дозування: 1-4% від ваги. Після відкриття зберігати в сухому місці. Виріб можна позначати як «зроблене з мадагаскарською бурбонською ваніллю».

ЕКСТРАКТИ ВАНІЛІ

Виготовлені з виняткової сировини за допомогою методів, які випробувані та перевірені протягом понад **75 років**, наші екстракти інтенсивні, готові до використання та легкі для вимірювання.

TAHITENSIS

екстракт ванілі
з зернами

арт.: EXTTSGR0250
пак.: 250 мл

Пряний & Фруктовий

Екстракт з інтенсивним ароматом та багатою концентрацією зерен таїтянської ванілі, і типовими для неї нотами мигдалю та анісу. Смак – пряний, фруктовий та солодкий. Готовий до використання та легко дозується, може додаватись до виробів відразу без настоювання. Не містить алкоголь. Призначений для будь-яких виробів, холодних чи гарячих, солодких чи прямих: морозиво, начинки, креми, бісквіти, муси, шоколадні ганаші, соуси. Перед використанням збовтати. Дозування: 2% від ваги. Без ароматизаторів, барвників та консервантів. Зберігати до відкриття при кімнатній температурі в сухому місці без сонячних променів. Після відкриття продукт можна використовувати до закінчення терміну придатності, краще зберігати охолодженим.

MADAGASCAR BOURBON

екстракт ванілі
з зернами

арт.: EXTMADAGREX250
пак.: 250 мл

Інтенсивний & Деревинний

Типова інтенсивність аромату мадагаскарської бурбонської ванілі з бальзамічними, фенольними та деревними нотами. Готова до використання та проста у відмірюванні, її можна розливати безпосередньо в вироби без попереднього настоювання. З насінням для привабливого та якісного візуалу. Без алкоголю.

Для використання в усіх видах застосування, солодких і солоних, гарячих і холодних: морозиво, кондитерські креми та заварні креми, муси, бісквіт, печиво, фруктові заготовки, шоколадні ганаші, соуси. Рекомендоване дозування: 2% від ваги. Перед використанням добре збовтати. Рекомендації щодо зберігання: після відкриття зберігати в холодильнику.



КАВОВІ ЕКСТРАКТИ

Наші **100% НАТУРАЛЬНІ** екстракти кави - це високоякісна альтернатива, яка гарантує постійність рецептів і просте застосування.

COFFEE EXTRACT with COLD BREW

арт.: CAFECB1L
пак.: 1 л

Міцний & Смажений

Отриманий шляхом повільного холодного настоювання 100% зерен сорту Арабіка з додаванням тростинного цукру, екстракт зберігає всю насиченість аромату кави та гарантує високий вміст кофеїну. Міцний, з нотками смаженої та меленої кави, приємною гірчинкою, без кислоти. Без барвників, без консервантів. Для виразного ароматичного підпису у ваших виробах. Для використання в гарячих та холодні напоях, коктейлях, змішаних напоях, морозиві, заварному кремі, мусах, бісквітних тістечках, ганаші. Рекомендоване дозування: 2-10% від ваги. Перед використанням добре збовтати. Після відкриття зберігати в холодильнику. Додаткова цінність: сильний і унікальний ароматичний профіль, який надає вашим творінням виразного підпису.

COFFEE EXTRACT COLOMBIA 100 % PURE ARABICA

арт.: CAFECOL100VAN
пак.: 1 л

Інтенсивний & Поблажливий

Аромат - інтенсивний та насичений.

Насолоджуйтесь ніжними нотками свіжомеленої колумбійської кави. Без гіркоти. Екстракт готовий до використання, простий у відмірюванні, надає оригінальності таким чудовим класичним стравам, як торт Опера, Тірамісу, тістечко Еклер тощо. Додавайте в морозиво, заварний крем, муси, глазури та начинки, печиво, шоколадний ганаш, коктейлі, напої. Рекомендоване дозування: 2% від ваги. Перед використанням добре збовтати. Після відкриття зберігати в холодильнику.

Додайте цінності своїм десертам, рекламуючи єдине колумбійське походження «Зроблено з колумбійської та 100% чистої арабіки».



A photograph featuring a whole peach on the left and a glass jar filled with bright orange fruit puree on the right. The background is black, and the lighting is dramatic, highlighting the textures of the fruit and the jar. The text 'фруктові пюре' is overlaid in white on the jar.

фруктові
пюре

ПЮРЕ

Малина



арт.: 659001
пак.: 1 кг
Склад:
пюре малини - 85%,
цукор - 9,75%,
вода - 5,25%

Термін придатності:
3 роки

Вишня



арт.: 04023204
пак.: 1 кг
Склад:
пюре вишні - 90%,
цукор - 6,5%,
вода - 3,5%

Термін придатності:
3 роки

Полуниця



арт.: 659236
пак.: 1 кг
Склад:
пюре полуниці - 84%,
цукор - 10,4%,
вода - 5,6%

Термін придатності:
3 роки

Абрикос



арт.: 659484
пак.: 1 кг
Склад:
пюре абрикосу - 87%,
цукор - 8,2%,
вода - 4,4%

Термін придатності:
3 роки

Ожина



арт.: 04023543
пак.: 1 кг
Склад:
ожина - 82%,
цукор - 11,7%,
вода - 6,3%

Термін придатності:
3 роки

Лохина



арт.: 04023633
пак.: 1 кг
Склад:
пюре лохини - 82%,
цукор - 11,7%,
вода - 6,3%

Термін придатності:
3 роки

Груша



арт.: 04023793
пак.: 1 кг
Склад:
пюре груші - 85%,
цукор - 9,5%,
вода - 5,1%

Термін придатності:
3 роки

Ананас



арт.: 659763
арт.: 04023763
пак.: 1 кг
Склад:
пюре ананас - 84%,
цукор - 10,4%,
вода - 5,6%

Термін придатності:
3 роки

Чорна смородина



арт.: 04023683
пак.: 1 кг
Склад:
пюре чорна
смородина - 90%,
цукор - 6,5%,
вода - 3,5%

Термін придатності:
3 роки

Какао



арт.: 04023885
пак.: 1 кг
Склад:
пюре какао - 100%

Термін придатності:
3 роки

Персик



арт.: 04023813
пак.: 1 кг
Склад:
пюре персика - 77%,
цукор - 14,85%,
вода - 8%

Термін придатності:
3 роки

Кокос



арт.: 659976
арт.: 04023973
пак.: 1 кг
Склад:
вода - 52,15%,
порошок з кокосового
молока - 25%,
кокосове молоко - 15%,
цукор - 7,8%

Термін придатності:
3 роки

Маракуйя



арт.: 04023957
арт.: 04023953
пак.: 1 кг
Склад:
пюре маракуйя - 85%,
цукор - 9,75%,
вода - 5,25%

Термін придатності:
3 роки

Лісові ягоди



арт.: 04023983
пак.: 1 кг
Склад:
пюре лісових
ягід - 82,5%,
цукор - 11,01%,
вода - 5,93%

Термін придатності:
3 роки

Диня



арт.: 04020430
пак.: 10 кг
Склад:
пюре дині - 85%,
цукор - 9,65%,
вода - 5,2%

Термін придатності:
3 роки

ПЮРЕ

без цукру

Банан



арт.: 04023923
пак.: 1 кг
Склад:
пюре банану - 100%



Термін придатності:
3 роки

Малина



арт.: 04020004
пак.: 10 кг
Склад:
пюре малини - 100%



Термін придатності:
3 роки

Полуниця



арт.: 04020329
пак.: 10 кг
Склад:
пюре полуниці - 100%



Термін придатності:
3 роки

Манго



арт.: 659910
арт.: 04023910
арт.: 659905
пак.: 1 кг; 10 кг
Склад:
пюре манго - 100%



Термін придатності:
3 роки

Маракуйя



арт.: 04020953
пак.: 10 кг
Склад:
пюре маракуйя - 100%



Термін придатності:
3 роки

Мандарин



арт.: 659890
пак.: 1 кг
Склад:
пюре мандарину - 100%



Термін придатності:
3 роки

Лайм



арт.: 04023840
пак.: 1 кг
Склад:
пюре лайму - 100%



Термін придатності:
3 роки

Лимон



арт.: 659855
арт.: 04023852
пак.: 1 кг
Склад:
пюре лимону - 100%



Термін придатності:
3 роки

пастеризоване

Манго



арт.: 17120000
пак.: 1 кг
Термін придатності:
14 місяців

Малина



арт.: 17070000
пак.: 1 кг
Термін придатності:
14 місяців

Груша Вільямс



арт.: 17160000
пак.: 1 кг
Термін придатності:
14 місяців

Мікс червоних ягід



арт.: 17210000
пак.: 1 кг
Склад:
полуниця, малина, вишня, чорниця, ожина
Термін придатності:
14 місяців

Лимон



арт.: 17050000
пак.: 1 кг
Термін придатності:
14 місяців

Лохина



арт.: 17130000
пак.: 1 кг
Термін придатності:
3 роки

Маракуйя



арт.: 17140000
пак.: 1 кг
Термін придатності:
14 місяців

Полуниця



арт.: 17060000
пак.: 1 кг
Термін придатності:
14 місяців

Пастеризоване пюре

У рецепті 90% фруктів та 10% крупно зернистого цукру, що відповідає потребам професіоналів, які працюють з випічкою, шоколадом, кондитерськими виробами та морозивом.

Термічна обробка, розроблена спеціально для продукту, дозволяє гарантувати термін придатності продукту за один рік без використання консервантів. Технічна майстерність процесів трансформації та миттєвої пастеризації, а також вибір наших фруктів (сортів, ґрунту, методи вирощування та ступінь зрілості) дозволяють нам пропонувати фруктові пюре з винятковими смаковими властивостями та легке зберігання готового продукту як у холодильнику, так і за максимальної температури +15°C.

Заморожене пюре

Фруктові пюре без додавання цукру або з 10% цукру залежно від смаку, без додаткових барвників, ароматизаторів, консервантів або загусників мають дві переваги: можливість кондитерам, виробникам шоколаду та морозива, кухарям та барменам підсолоджувати на свій розсуд усі свої рецепти, а також використовувати Фруктове пюре, що зберігає натуральний смак фруктів.

Фрукти збирають у зрілому стані, а іноді навіть переробляють та заморожують на місці, щоб гарантувати відсутність втрати смаку. Майстерність та ноу-хау Carfruit є плодом досвіду та повного освоєння процесу, що гарантує високоякісний асортимент пюре, які, як правило, не потребують пастеризації.

Пюре із обліпихи заморожене



арт.: PLPSBPFr-1
пак.: 1 кг
Натуральне заморожене пюре з обліпихи без кісточок та цукру, без будь-яких штучних ароматизаторів, барвників та консервантів.
Термін придатності: 24 місяців

Пюре гарбуза заморожене



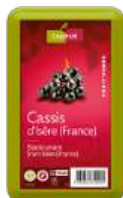
арт.: PLpumpkin-1
пак.: 1 кг
Натуральний продукт, виготовлений зі стиглого, відбірного гарбуза, який зберігає всі корисні властивості, смак і аромат завдяки швидкому заморожуванню.
Воно є універсальним інгредієнтом для кулінарних та кондитерських виробів, а також для приготування напоїв.
Термін придатності: 12 місяців

Абрикос Бержерон



арт.: 11011003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Чорна смородина



арт.: 11051003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Кокос



арт.: 16581003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Лохина



арт.: 11271003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Саусеп



арт.: 11411003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Вишня Облачинська



арт.: 11171003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Манго Альфонсо



арт.: 16001003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Бергамот



арт.: 16391003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Маракуйя



арт.: 11321003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Юзу



арт.: 16271003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Полуниця



арт.: 11111003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Лічі



арт.: 11201003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Ревінь



арт.: 16251003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Каламансі



арт.: 16261003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Опунція



арт.: 16281003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Диня



арт.: 11231003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Судачі



арт.: 16151003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Апельсин



арт.: 11281003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Цедра апельсина



арт.: 19490003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців

Цедра лимона



арт.: 19480003
пак.: 1 кг
Термін придатності:
36 місяців



**фруктові
включення**

ФРУКТОВІ

цукати

Апельсинові слайси



арт.: 576801
пак.: 1 кг

Товщина слайсів - 5-7 мм.

Використовується як повноцінний перекус або включення до будь-яких страв. Наприклад: йогурти, коктейлі, муси, торти, пироги та багато інших.

Термін придатності: 18 місяців

Вишня **BIGARREAUX** в сиропі



арт.: 553401
пак.: 10 кг

Використовується як повноцінний перекус або включення до будь-яких страв. Наприклад: йогурти, коктейлі, муси, торти, пироги та багато інших.

Термін придатності: 18 місяців

Вишня амарена в сиропі



арт.: 505201
пак.: 10 кг

Використовується як повноцінний перекус або включення до будь-яких страв. Наприклад: йогурти, коктейлі, муси, торти, пироги та багато інших.

Термін придатності: 18 місяців

Шматочки вишні



арт.: 558550 арт.: PLApTCh0,5
пак.: 0,5 кг; 10 кг

Розмір «М» - 3-6 мм.

Використовується як повноцінний перекус або включення до будь-яких страв. Наприклад: йогурти, коктейлі, муси, торти, пироги та багато інших.

Термін придатності: 18 місяців

Журавлина кандирована (половинки)



арт.: 694801 арт.: PLApTCran1/2-0,5
пак.: 0,5 кг; 10 кг

Розмір - 1-2 мм.

Використовується як повноцінний перекус або включення до будь-яких страв. Наприклад: йогурти, коктейлі, муси, торти, пироги та багато інших.

Термін придатності: 18 місяців

Мікс македонія з вишнею



арт.: 622250 арт.: PLApTMixFr0,5
пак.: 0,5 кг; 5 кг

Використовується як повноцінний перекус або включення до будь-яких страв. Наприклад: йогурти, коктейлі, муси, торти, пироги та багато інших.

Термін придатності: 18 місяців

Апельсин кандирований



арт.: 590101
пак.: 4 кг

Розмір - 5,5-7 см.

Використовується як повноцінний перекус або включення до будь-яких страв. Наприклад: йогурти, коктейлі, муси, торти, пироги та багато інших.

Термін придатності: 18 місяців

Лимон кандирований



арт.: 628201 арт.: PLApTLemSt0,5
пак.: 0,5 кг; 4 кг

Розмір - 5,5-7 см.

Використовується як повноцінний перекус або включення до будь-яких страв. Наприклад: йогурти, коктейлі, муси, торти, пироги та багато інших.

Термін придатності: 18 місяців

Імбир кандирований



арт.: 665601 арт.: PLApTGin0,5
пак.: 0,5 кг; 5 кг

Розмір - 44-45 мм.

Сушений імбир, який оброблений цукрами. Продукт готовий для використання та не вимагає обробки. Використовується як повноцінний перекус або включення до будь-яких страв.

Термін придатності: 12 місяців

Абрикос кандирований



арт.: 631701
пак.: 10 кг

Розмір - 2-4 мм.

Сушений абрикос, який оброблений цукрами. Продукт готовий для використання та не вимагає обробки. Використовується як повноцінний перекус або включення до будь-яких страв. Наприклад: йогурти, коктейлі, муси, торти, пироги та багато інших.

Термін придатності: 12 місяців

ВКЛЮЧЕННЯ

паста

Лимонна паста



арт.: 511301 арт.: PLApLemPas1
пак.: 1 кг; 10 кг

Використовується, як інгредієнт в начинку тортів, печива, морозива та багатьох інших застосувань. Має інтенсивний смак та колір.

Термін придатності: 9 місяців

Апельсинова паста



арт.: 594301 арт.: PLApOraPas1
пак.: 1 кг; 10 кг

Використовується, як інгредієнт в начинку тортів, печива, морозива та багатьох інших застосувань. Має інтенсивний смак та колір.

Термін придатності: 9 місяців

ШМАТОЧКИ

Паста вишні Амарена



арт.: 652601
пак.: 10 кг

Паста вишні Амарена виготовлена з цукатів, а саме плодів, які отримані при осмотичному зневодненні в глюкозному сиропі - фруктозі.

Термін придатності: 9 місяців

Апельсин кандирований



арт.: 588001 арт.: PLApOra0,5
пак.: 0,5 кг; 10 кг

Розмір - 6-8 мм.

Використовується як фруктове включення до йогуртів, коктейлів, мусів, морозива та джелатто, тортів, пирогів, круасанів, шоколадних цукерок та драже.

Термін придатності:
9 місяців

Журавлина кандирована



арт.: 660601 арт.: PLApCran1/6-0,5
пак.: 0,5 кг; 10 кг

Розмір - 1-6 мм.

Використовується як фруктове включення до йогуртів, коктейлів, мусів, морозива та джелатто, тортів, пирогів, круасанів, шоколадних цукерок та драже.

Термін придатності: 9 місяців

Апельсин кандирований



арт.: 655287
пак.: 10 кг

Розмір «М» - 3-6 мм.

Використовується як фруктове включення до йогуртів, коктейлів, мусів, морозива та джелатто, тортів, пирогів, круасанів, шоколадних цукерок та драже.

Термін придатності: 9 місяців

Шматочки лимона



арт.: 600101
пак.: 10 кг

Розмір «S» - 1-3 мм.

Сік лимону, що стабілізований пектином, порізаний на шматочки.

Термін придатності: 12 місяців

Шматочки чорниці



арт.: 669001 арт.: PLApBBXL0,5
пак.: 0,5 кг; 10 кг

Розмір «XL» - 6-10 мм.

Пюре чорниці, що стабілізоване пектином, порізане на шматочки та оброблене цукрами.

Термін придатності: 9 місяців

Лимон кандирований



арт.: 589701 арт.: PLApLem0,5
пак.: 0,5 кг; 10 кг

Розмір - 6-8 мм.

Використовується як фруктове включення до йогуртів, коктейлів, мусів, морозива та джелатто, тортів, пирогів, круасанів, шоколадних цукерок та драже.

Термін придатності: 9 місяців

Чорниця кандирована



арт.: 591601 арт.: PLApBB0,5
пак.: 0,5 кг; 10 кг

Розмір - ціла.

Використовується як фруктове включення до йогуртів, коктейлів, мусів, морозива та джелатто, тортів, пирогів, круасанів, шоколадних цукерок та драже.

Термін придатності: 9 місяців

ФРУКТОВІ

ПЛАСТІВЦІ

це натуральний продукт у вигляді ніжно-хрустких гранул, виготовлених з ягід, фруктів та цитрусів шляхом сублімації.

Фруктово-ягідні пластівці ідеально підходять до виробництва цукерок, шоколаду, зефіру, прекрасно поєднуються з крем-чізом та га-нашем, при цьому зберігаючи свою хрустку структуру.

Апельсинові пластівці хрумкі



арт.: RD01050007LM
пак.: 25 кг

Ніжно-хрусткі гранули, виготовлені з ягід, фруктів та цитрусів шляхом сублімації.
Термін придатності: 36 місяців

Персикові пластівці хрумкі



арт.: RD01150007LK
пак.: 20 кг

Ніжно-хрустких гранули, виготовлених з ягід, фруктів та цитрусів шляхом сублімації.
Термін придатності: 24 місяців

Бананові пластівці



арт.: DD0201FP04020CTM
арт.: DD0201FP04020
пак.: 20 кг

Бананові пластівці, виготовлені за допомогою FD сублімації, завдяки чому зберігають аромат свіжих фруктів та хрумку текстуру, мають яскравий колір, приємний ніжний смак та аромат.

Термін придатності:
36 місяців

Полуничні пластівці хрумкі



арт.: RD00720039LPш
арт.: RD00720006LPLШ
арт.: RD00720006LP
арт.: RD00720039LP
пак.: 0,23 кг; 0,25 кг; 25 кг

Натуральні полуничні кранчі, виготовлені за допомогою FD сублімації, завдяки чому зберігають аромат свіжих ягід та хрумку текстуру, мають яскравий колір, приємний ніжний смак та аромат.

Термін придатності:
24 місяців

Смородина пластівці



арт.: RD00340001LKш
арт.: RD00340001LK
пак.: 0,23 кг; 20 кг

Виключно натуральний продукт, виготовлений з ягід чорної смородини шляхом сублімації.

Термін придатності: 36 місяців

Пластівці малини



арт.: RD00740004CTM
пак.: 0,23 кг

Натуральні полуничні кранчі, виготовлені за допомогою FD сублімації, завдяки чому зберігають аромат свіжих ягід та хрумку текстуру, мають яскравий колір, приємний ніжний смак та аромат.

Термін придатності:
24 місяців

Пластівці лохини



арт.: RD01020005LK
пак.: 20 кг

Натуральний продукт у вигляді ніжно-хрустких гранул, виготовлених з ягід, фруктів та цитрусів шляхом сублімації.

Продукт не містить барвників, консервантів та ГМО.

Термін придатності: 36 місяців

ВКЛЮЧЕННЯ

КРАНЧІ

Найкраща сфера застосування кранчей (продуктів отриманих способом роллерної сушки) - це каші, хлібобулочні сухі суміші, різноманітна випічка, шоколадні та злакові батончики тощо.

Кранч вишні



арт.: PLCrCh-0,3
арт.: RD00390009LP
пак.: 300 г; 25 кг

Натуральний продукт, отриманий шляхом роллерної сушки.
Термін придатності: 36 місяців

Кранч полуниці



арт.: RD00720060LPш
арт.: RD00720060LP
пак.: 0,3 кг; 25 кг

Розмір - 1-3 мм.
Натуральний продукт, отриманий шляхом роллерної сушки.
Термін придатності: 36 місяців

Кранч апельсина



арт.: RD01050007LMш
арт.: RD01050007LM
пак.: 0,23 кг; 25 кг

Натуральний продукт, отриманий шляхом роллерної сушки.
Термін придатності: 36 місяців

Кранч помаранчевий цукровий



арт.: 216020P
пак.: 0,3 кг

Кранч цукровий, має яскравий помаранчевий колір, у ньому використовується натуральний барвник на основі карміну та каротину.
Термін придатності: 12 місяців

Кранч лимона



арт.: RD00540002LMш
пак.: 0,25 кг

Натуральний продукт, отриманий шляхом роллерної сушки.
Термін придатності: 36 місяців

Кранч малини



арт.: RD00740026LPш
пак.: 0,23 кг

Натуральний продукт, отриманий шляхом роллерної сушки.
Термін придатності: 24 місяців

Кранч м'яти



арт.: RD02260001LMш
пак.: 0,3 кг

Це натуральний продукт, у вигляді ніжно-хрустких гранул виготовлених з ягід, фруктів та citrusів шляхом сублимації.
Термін придатності: 24 місяців

Кранч цукровий жовтий



арт.: 216014P
пак.: 0,23 кг

Кранч цукровий, має яскравий жовтий колір, у ньому використовується натуральний барвник на основі куркуми.
Термін придатності: 12 місяців

ФРУКТОВІ

Желейні шматочки

М'які яскраві шматочки желе з насиченим фруктовим смаком. Використовуються для декору морозива, кондитерських та хлібо-булочних виробів. Ідеально підходять для створення цікавих текстурних поєднань у стравах.

Такі шматочки додають стравам солодкість, фруктовий аромат і цікаву текстуру. Продукт готовий для використання та не вимагає обробки. Вміст фруктово-ягідної основи не менше 50%.



Желейні шматочки
“Абрикос”

арт.: PLJellyApricot-0,14
пак.: 140 г



Желейні шматочки
“Фруктовий мікс”

арт.: PLJellyFruitmix-0,14
пак.: 140 г



Желейні шматочки
“Ківі”

арт.: PLJellyKiwi-0,14
пак.: 140 г



Желейні шматочки
“Вишня”

арт.: PLJellyCherry-0,14
пак.: 140 г



Желейні шматочки
“Лимон”

арт.: PLJellyLemon-0,14
пак.: 140 г



Желейні шматочки
“Апельсин”

арт.: PLJellyOrange-0,14
пак.: 140 г



Желейні шматочки
“Ананас”

арт.: PLJellyPineAp-0,14
пак.: 140 г



Желейні шматочки
“Малина”

арт.: PLJellyRasp-0,14
пак.: 140 г



Желейні шматочки
“Полуниця”

арт.: PLJellyStraw-0,14
пак.: 140 г

ВКЛЮЧЕННЯ

фрукти/ягоди заморожені

Малина



арт.: 04000006
пак.: 0,5 кг
Ціла: 14x18мм

Термін придатності:
2 роки

Манго



арт.: 04000898
пак.: 1 кг
Шматочки: 20x20мм

Термін придатності:
2 роки

Ананас



арт.: 04000775
пак.: 1 кг
Шматочки

Термін придатності:
2 роки

Полуниця



арт.: 04001003
пак.: 2,5 кг
Половинки: 28x35мм

Термін придатності:
2 роки

В'ялені фрукти і цукати

Вишня сушена осмотично (драже)



арт.: 1360110301 арт.: PLCheOs0,5
пак.: 500 г; 5 кг арт.: 1280110301

Осмотична дегідратована вишня виробляється з високоякісної сортованої вишні за допомогою унікального швидкого осмотичного зневоднення TURBICON - технології, яка гарантує, що продукти збережуть свіжість та високу функціональну цінність.

Термін придатності: 15 місяців

Виноград сушений (родзинки)



арт.: RDZSult.10
арт.: RDZSult.10-1CTM
пак.: 1 кг; 10 кг
Сорт: Sultanas.

Термін придатності: 12 місяців

Вишня з соком (осмотична сушка)



арт.: 1320110302
пак.: 5 кг

Осмотична дегідратована вишня виробляється з високоякісної сортованої вишні за допомогою унікального швидкого осмотичного зневоднення TURBICON - технології, яка гарантує, що продукти збережуть свіжість та високу функціональну цінність.

Термін придатності: 15 місяців

Вишня сушена різана



арт.: 1320110301
пак.: 5 кг

Розмір: 3-10 мм.

Осмотична дегідратована вишня виробляється з високоякісної сортованої вишні за допомогою унікального швидкого осмотичного зневоднення TURBICON - технології, яка гарантує, що продукти збережуть свіжість та високу функціональну цінність.

Термін придатності: 15 місяців

ФРУКТОВІ

Чорна смородина сушена осмотично

арт.: 1360710300



Осмотична дегідратована смородина виробляється за допомогою унікального швидкого осмотичного зневоднення TURBICON - технології, яка гарантує, що продукти збережуть свіжість та високу функціональну цінність.

Термін придатності: 15 місяців

Фрукти, ягоди сублімовані

Малина сублімована ціла

арт.: PLRB-0,04 арт.: GRWhS-1
пак.: 40 г; 1 кг

100% натуральний продукт, виготовлений з натуральних ягід шляхом сублімації та містить природні вітаміни.

Термін придатності: 12 місяців



Малина сублімована зернята

арт.: PLGRSS0,1
арт.: GRSS0,5
арт.: GRSS
пак.: 0,1 кг; 0,5 кг; 1 кг.

100% натуральний продукт, виготовлений з ягід малини шляхом сублімації.

Термін придатності: 12 місяців



Полуниця сублімована ціла

арт.: PLSB-0,04
арт.: GStrWhS-0,100CTM
пак.: 0,04 кг; 0,1 кг.

100% натуральний продукт, виготовлений з натуральних ягід шляхом сублімації та містить природні вітаміни.

Термін придатності: 12 місяців



Полуниця сублімована скибки

арт.: GStrSS-1
арт.: PLSS-0,04
пак.: 0,04 кг; 1 кг

Розмір: 5-7 мм

100% натуральний продукт, виготовлений з натуральних ягід шляхом сублімації та містить природні вітаміни.

Термін придатності: 12 місяців



Вишня сублімована шматочки

арт.: DCH-12548973
арт.: PLCS-0,04
пак.: 0,04 кг; 1 кг

Розмір: 5-10 мм

100% натуральний продукт, виготовлений з натуральних ягід шляхом сублімації та містить природні вітаміни.

Термін придатності: 12 місяців



ВКЛЮЧЕННЯ

Журавлина сушена підсолоджена (ціла)



арт.: 10054 арт.: 10054CTM-1
арт.: PLCrWh-0,14
пак.: 0,14 кг; 1 кг; 11,34 кг

Журавлина підсолоджена сиропом сахарози, підсушена та збризнута соняшниковою олією. Вологість 13% - 17%, типовий терпкий, фруктовий смак і аромат без сторонніх присмаків і запаху.

Термін придатності: 24 місяці при 18°C.

Журавлина сушена підсолоджена (половинки)



арт.: 10037 арт.: 10037CTM-1
арт.: PLCrH-0,14
пак.: 0,14 кг; 1 кг; 11,34 кг

Журавлина підсолоджена сиропом сахарози, підсушена та збризнута соняшниковою олією. Вологість 13% - 18%, типовий терпкий, фруктовий смак і аромат без сторонніх присмаків і запаху.

Термін придатності: 24 місяці при 18°C.

Журавлина сушена підсолоджена у ананасовому соку (половинки)



арт.: 10047
пак.: 11,34 кг

Нарізана скибочками журавлина підсолоджена ананасовим соком, підсушена та збризнута соняшниковою олією. Вологість 11% - 16%, типовий терпкий, фруктовий смак і аромат без сторонніх присмаків і запаху.

Термін придатності: 24 місяці при 18°C.

Журавлина сушена підсолоджена (нарізана)



арт.: 10038
пак.: 11,34 кг

Підсолоджена сиропом сахарози журавлина, підсушена, збризнута соняшниковою олією та нарізана скибочками.

Вологість 8% - 12%, типовий терпкий, фруктовий смак і аромат без сторонніх присмаків і запаху.

Термін придатності: 24 місяці при 18°C.

порошки

Сік лайма порошок



арт.: SD0055CTM
пак.: 200 г

100% натуральний продукт, виготовлений з натуральних фруктів шляхом сублимації.

Термін придатності: 18 місяців

Сік чорної смородини порошок



арт.: SD00340003KL-CTM
пак.: 200 г

100% натуральний продукт, виготовлений із соку чорної смородини шляхом сублимації. Має яскравий натуральний колір, насичений смак і аромат.

Термін придатності: 18 місяців

ФРУКТОВІ

порошки

Томат порошок



арт.: SD015-0,5
пак.: 500 г

100% натуральний продукт, виготовлений з дегідрованого томату. Це водорозчинний порошок червоно-жовтого кольору.
Термін придатності: 24 місяців

Смородина чорна порошок



арт.: RD0034CTM
арт.: RD00340002LM_
пак.: 200 г; 25 кг

100% натуральний продукт, виготовлений з ягід чорної смородини шляхом сублімації.
Термін придатності: 18 місяців

Полуниця порошок



арт.: SD0072CTM
пак.: 200 г

100% натуральний продукт, виготовлений з натуральних фруктів шляхом сублімації.
Термін придатності: 2 роки

Чорниця порошок



арт.: GBPS-5-0,2CTM
пак.: 200 г

100% натуральний продукт, виготовлений з ягід чорної смородини шляхом сублімації.
Термін придатності: 2 роки

Сік ананасу порошок



арт.: PLPinAp0,2
пак.: 200 г

100% натуральний продукт, виготовлений шляхом сублімації.
Термін придатності: 36 місяців

Сік апельсину порошок



арт.: PLOrPow0,2
пак.: 200 г

100% натуральний продукт, виготовлений шляхом сублімації.
Термін придатності: 36 місяців

Сік вишні порошок



арт.: SD00380001KL-CTM
пак.: 0,15 кг

100% натуральний продукт, виготовлений з натуральних ягід шляхом сублімації. Продукт не містить барвників, консервантів і ГМО.

Термін придатності: 36 місяців

Сік лимона порошок



арт.: SD00540006KL
арт.: SD0054CTM
пак.: 200 г; 25 кг

100% натуральний продукт, виготовлений з натуральних фруктів шляхом сублімації. Продукт не містить барвників, консервантів і ГМО.
Термін придатності: 36 місяців

ВКЛЮЧЕННЯ

Малина порошок



арт.: SD0074CTM арт.: GRPS-5
пак.: 200 г

100% натуральний продукт, виготовлений з натуральних фруктів шляхом сублімації.

Термін придатності: 2 роки

Банановий порошок



арт.: DD0237CTM
арт.: DD0237FA05025
пак.: 200 г; 25 кг

100% натуральний продукт, виготовлений з натуральних фруктів шляхом сублімації.

Термін придатності: 2 роки

Вишня порошок



арт.: GChPS-5-0,2CTM
арт.: GChPS-5
пак.: 200 г

100% натуральний продукт, виготовлений з натуральних фруктів шляхом сублімації.

Термін придатності: 2 роки

Манго порошок



арт.: RD00900011CTM
арт.: RD00900011LK
пак.: 200 г; 20 кг

Порошок манго - це 100% натуральний продукт, виготовлений шляхом сублімації. Продукт не містить барвників, консервантів та ГМО. Підходить для коктейлів, молочних продуктів, випічки, кондитерських виробів, глазури, енергетичних батончиків.

Термін придатності: 24 місяці

Маракуйя порошок



арт.: SD00750001KL
пак.: 15 кг

Порошок манго - це концентрат соку маракуї з додаванням мальтодекстрину. Продукт не містить барвників, консервантів та ГМО.

Підходить для коктейлів, молочних продуктів, випічки, кондитерських виробів, глазури, енергетичних батончиків.

Термін придатності: 24 місяці

Порошок червоного вина



арт.: SD01570005CG
арт.: SD01570005CG-0,5CTM
пак.: 0,5 кг; 15 кг

Порошок червоного вина виходить з виноградного соку після бродіння. У цьому порошку екстракту занадто багато поживних речовин, таких як ресвератрол, кверцетин, поліфеноли тощо. Це дуже корисно для організму людини.

Термін придатності: 36 місяців

Порошок білого вина



арт.: SD01530003CG
пак.: 15 кг

A close-up photograph of a slice of a multi-layered chocolate cake. The cake is composed of several layers of dark chocolate cake separated by thick layers of dark chocolate frosting. The top of the slice is decorated with several fresh raspberries and a sprig of bright green mint leaves. The slice is presented on a dark, possibly slate or stone, plate. In the background, there are blurred purple flowers and green leaves, creating a soft, natural setting. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the cake and the freshness of the toppings.

НАЧИНКИ

НАЧИНКИ

Начинка CARA CRAKINE



арт.: FNF-CARACR-E4-T43
арт.: FNF-CARACR-E4-656
арт.: FNF-CARACR-E4-19A
пак.: 1 кг; 5 кг

Суміш молочного шоколаду зі смаком карамелі (34.5%) та обсмаженої основою зі злаків. Готова до використання, з хрусткою текстурою.

Термін придатності: 12 місяців

Начинка кремова молочна



арт.: KS-01-016
пак.: 5 кг

Підходить для намазування та прошарування готових випечених виробів - вафель, печива, млинців, пончиків, круасанів та іншого, як доповнення до мас і кремів на основі збитих вершків або маскарпоне, компонент ганашів та праліне.

Термін придатності: 10 місяців

Начинка кремова фундучна



арт.: KS-01-026
пак.: 5 кг

Підходить для намазування та прошарування готових випечених виробів - вафель, печива, млинців, пончиків, круасанів та іншого, як доповнення до мас і кремів на основі збитих вершків або маскарпоне, компонент ганашів та праліне.

Термін придатності: 10 місяців

Горіхово-молочний шоколад Джандуя



арт.: GIA-145
пак.: 5 кг

Гладка суміш з молочного шоколаду та пасти з фундука середнього обсмаження (75% шоколад, 25% горіх). Є шоколадом преміум-сегмента для начинки цукерок, приготування кремів і мусів, а також для ароматизації.

Термін придатності: 18 місяців

Кокосова начинка CLASSIC



арт.: KC-01-050
пак.: 12 кг

Підходить для намазування та прошарування готових випечених виробів - вафель, печива, млинців, пончиків, круасанів, як доповнення до мас і кремів на основі збитих вершків або маскарпоне, компонент ганашів та праліне.

Термін придатності: 10 місяців

Темний горіховий шоколад Джандуя



арт.: GIA-D2-144
пак.: 5 кг

Гладка суміш з темного шоколаду та пасти з фундука середнього обсмаження (70% шоколад, 30% горіх). Є шоколадом преміум-сегмента для начинки цукерок, приготування кремів і мусів, а також для ароматизації.

Термін придатності: 18 місяців

Начинка шоколадно-горіхова



арт.: KC-01-030
пак.: 12 кг

Підходить для намазування та прошарування готових випечених виробів - вафель, печива, млинців, пончиків, круасанів та іншого, як доповнення до мас і кремів на основі збитих вершків або маскарпоне, компонент ганашів та праліне.

Термін придатності: 12 місяців

Начинка із білого шоколаду, вершків і алкоголю



арт.: BASE-KREM-659
пак.: 5 кг

Ганаш з білого шоколаду з солодким вершковим смаком і ноткою алкоголю. В складі: 59% шоколад, 5% алкоголь.

Термін придатності: 12 місяців

НАЧИНКИ

Начинка "карамель із сіллю" без цукру

арт.: KSR10-Z1CTM
пак.: 1 кг

При виготовленні використовуються заміник цукру Zusto Gold. Має глибокий і яскравий карамельний смак і золотисто-коричневий колір, характерний для домашньої карамелі.

Термін придатності: 6 місяців



Начинка зі смаком шампанського

арт.: CHAMP-KREM-U98
пак.: 15 кг

Ганаш з білого шоколаду з вершковим смаком. В складі: 60% темперованого білого шоколаду, 22% вершків, лікеру Marc de Champagne. Після розм'якшення (легкий нагрів не вище 35°C) він готовий для формування цукерок, шоколадних плиток та чашок.

Термін придатності: 12 місяців



Карамельна начинка

арт.: FWF-Z6CARA-26A
пак.: 12,5 кг

Начинкою наповнюють готові кондитерські вироби (круасани, торти, рулети, булочки, млинці), поливають морозиво, прошаровують торт, наносять рельєфний малюнок та глясову поверхню на будь-які кондитерські вироби, вносять в тісто. Начинка надає насичений карамельний смак, колір та аромат готовим виробам.

Термін придатності: 12 місяців



Начинка "карамель із сіллю"

арт.: PLSCZ6-1

Начинкою наповнюють готові кондитерські вироби (круасани, торти, рулети, булочки, млинці), поливають морозиво, прошаровують торт, наносять рельєфний малюнок та глясову поверхню на будь-які кондитерські вироби, вносять в тісто. Начинка надає насичений карамельний смак, колір та аромат готовим виробам.

Термін придатності: 12 місяців



Начинка "Карамель кондитерська"

арт.: PLCZ6-1
пак.: 20 кг

Начинка карамельна світло-коричневого кольору з запахом молочної карамелі та ароматом ванілі. Консистенція в'язка, при нагріванні текуча.

Термін придатності: 12 місяців



Паста фісташкова 30%

арт.: CR-GD5102-30-1
пак.: 1 кг

Універсальна основа для найрізноманітніших кулінарних застосувань. Підходить для начинки десертів, цукерок, випічки, кремів, морозива, наповнювачів. Має густу та однорідну консистенцію, солодкий смак і виражений фісташковий акцент, адже містить 30% фісташок.

Термін придатності: 24 місяців



Паста фісташкова 30% з катаїфі

арт.: CR-GD5102K-30k-1
арт.: CR-GD5102K-30k-10
пак.: 1 кг; 10 кг

Паста фісташкова з катаїфі (начинка для дубайського шоколаду), 30%. Вже готова до використання, змішана з хрустким катаїфі, має солодкий смак, виразну текстуру і насичений фісташковий відтінок.

Термін придатності: 24 місяців



Смак "Солона карамель"

арт.: CS-01-033
пак.: 0,2 кг



Топінг карамель зможе стати вам в нагоді для створення оригінальних та ароматних кавових напоїв та десертів. Щільна і густа консистенція топіngu відмінно тримає форму і не розтікається, тому продукт може використовуватись для декорування десертів, тортів, випічки, морозива та інших страв.
Термін придатності: 16 місяців

термостабільні

Начинка шоколадна термостабільна



арт.: KZ-01-015
пак.: 12 кг

Крем з яскраво вираженим смаком і ніжною консистенцією, яку легко дозувати. Ідеально підходить для начинки і випікання листового тіста (круасанів), дріжджових коржів, а також кексів і мафінів. Підходить для випічки в закритих і відкритих тортах. Стійкий у заморожених продуктах, після запікання зберігає початкову кремоподібну консистенцію та смак.

Термін придатності: 12 місяців

Начинка горіхова термостабільна



арт.: KZ-01-025
пак.: 12 кг

Крем з яскраво вираженим смаком і ніжною консистенцією, яку легко дозувати. Ідеально підходить для начинки і випікання листового тіста (круасанів), дріжджових коржів, а також кексів і мафінів. Підходить для випічки в закритих і відкритих тортах. Стійкий у заморожених продуктах, після запікання зберігає початкову кремоподібну консистенцію та смак.

Термін придатності: 12 місяців

Начинка шоколадна термостабільна



арт.: FNN-Q8038-T06
арт.: FNN-Q8038-0,5CTM
пак.: 0,5 кг; 10 кг

Крем з яскраво вираженим смаком і ніжною консистенцією, яку легко дозувати. Ідеально підходить для начинки і випікання листового тіста (круасанів), дріжджових коржів, а також кексів і мафінів. Підходить для випічки в закритих і відкритих тортах. Стійкий у заморожених продуктах, після запікання зберігає початкову кремоподібну консистенцію та смак.

Термін придатності: 12 місяців

A close-up photograph of a donut with a thick, vibrant green glaze. The donut is heavily decorated with fresh raspberries and a generous amount of red, sugar-coated sprinkles. The background is a solid, light green color, and several more sprinkles are scattered in the air around the donut, creating a sense of motion and freshness. The lighting is bright and even, highlighting the textures of the glaze, the raspberries, and the sprinkles.

глазур

ГЛАЗУР

Глазур на основі лауринових жирів - чудовий продукт для обливу та прикраси. Утворює ніжний крихкий шар. Ідеально підходить для покриття цукерок, зефірів, пташиного молока, сухофруктів, тортів, тартів, тістечок.



Глазур кондитерська темна "BAMBO PRIMA"

арт.: PLGzB1 арт.: PLGzB5
арт.: PC-01-042 пак.: 1 кг; 5 кг; 20 кг

В'язкість: 1100-1800 mPas	Термін зберігання 18 місяців	- ●●●● +
------------------------------	---------------------------------	----------



Глазур кондитерська молочна

арт.: PLGzM1 арт.: PC-03-020
арт.: PLGzM5 пак.: 1 кг; 5 кг; 20 кг

В'язкість: 1000-1700 mPas	Термін зберігання 18 місяців	- ●●●● +
------------------------------	---------------------------------	----------



Глазур кондитерська зі смаком карамелі "TOFFI"

арт.: PLGzT1 арт.: PC-04-010
арт.: PLGzT5 пак.: 1 кг; 5 кг; 20 кг

В'язкість: 1000-1700 mPas	Термін зберігання 18 місяців	- ●●●● +
------------------------------	---------------------------------	----------



Глазур кондитерська біла

арт.: PLGzW1 арт.: PC-02-021
арт.: PLGzW5 пак.: 1 кг; 5 кг; 20 кг

В'язкість: 1200-2200 mPas	Термін зберігання 12 місяців	- ●●●● +
------------------------------	---------------------------------	----------

Глазур з арахісовою пастою Polnuts для морозива



арт.: PL-04-010
пак.: 25 кг
Глазур з арахісовою пастою для покриття та декорування морозива, десертів з морозива, для покриття та декорування заморожених фруктів.

Термін зберігання 12 місяців	- ●●●● +
---------------------------------	----------



Глазур біла для морозива White Polar

арт.: PL-03-010
пак.: 25 кг

Глазур зі смаком білого шоколаду для покриття та декорування морозива, десертів з морозива, для покриття та декорування заморожених фруктів

Термін зберігання 12 місяців	- ●●●● +
---------------------------------	----------

Шоколадний компаунд білий

арт.: CRW-S2E-471
пак.: 10 кг

Ідеально підходить для покриття, декорування та формування кондитерських виробів. Не потребує темперування.



Термін зберігання 12 місяців	- ●●●● +
---------------------------------	----------



декори

ДЕКОР



Харчове золото та срібло – це тонкі листи, схожі на фольгу, які не мають смаку і запаху, не розчиняються у рідині.

Використовуються для прикраси фруктів, тістечок, делікатесів, багатоярусних тортів, напоїв.

Переваги:

- відсутність смаку та аромату, тому декор не вплине на гастрономічні властивості готового шедевра;
- ефектний глясовий блиск сріблястого або золотистого відтінку, що робить загальний вигляд страви унікальним, таким, що запам'ятовується;
- зберігають цілісність та текстуру, незалежно від температур та впливу вологи;
- гнучкість – матеріали податливі, повторюють будь-які задані кулінаром форми;
- екологічність, відсутність токсичних та шкідливих речовин у складі.

Декор “золотий лист”



арт.: F000066
пак.: 25 шт

Розмір листа 80*80 мм

Термін придатності:
120 місяців

Декор “срібний лист”



арт.: F000074
пак.: 25 шт

Розмір листа 80*80 мм

Термін придатності:
120 місяців

трансфери



Призначення: декорування кондитерських виробів, десертів, тортів.

Горизонтальних і об'ємних поверхонь. Для одноразового використання.

Трансферна плівка розкладається на стійку поверхню і заливається темперованим шоколадом (28-32°C). Маса розрівнюється, охолоджується близько 60 хв. З охолодженого шоколаду, на якому вже відбився малюнок, знімається плівка.

З пластичної маси можна формувати потрібні форми, а потім для остаточної стабілізації покласти в холодильник на 10-15 хвилин.

ДЕКОР

трансфери

“Ruby”



арт.: F025591P5
пак.: 5 шт
Розмір листа - 300x400 мм
Термін придатності:
24 місяців

“Christmas knitting”



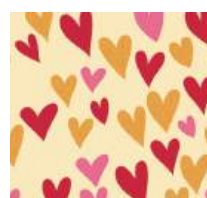
арт.: F018922P5
пак.: 5 шт
Розмір листа - 300x400 мм
Термін придатності:
24 місяців

“Painted Hearts”



арт.: F020349P5
пак.: 5 шт
Розмір листа - 300x400 мм
Термін придатності:
24 місяців

“Les Coeurs”



арт.: F017366P5
пак.: 5 шт
Розмір листа - 300x400 мм
Термін придатності:
24 місяців

“Великдень”



арт.: F020391P5
пак.: 5 шт
Розмір листа - 300x400 мм
Термін придатності:
24 місяців

“Великоднє курча”



арт.: F022514P5
пак.: 30 шт
Розмір листа - 300x400 мм
Термін придатності:
24 місяців

“Поцілунки”



арт.: F024409P5
пак.: 5 шт
Розмір листа - 300x400 мм
Термін придатності:
24 місяців

“Моцарт 4”



арт.: F000691P5
пак.: 5 шт
Розмір листа - 300x400 мм
Термін придатності:
24 місяців

“Великодній кролик”



арт.: F022523P5
пак.: 5 шт
Розмір листа - 300x400 мм
Термін придатності:
24 місяців

шоколадні декори

Шоколад, уламки 24



арт.: CHD-GR-24IN-446
пак.: 15 кг

Матові шматочки темного шоколаду неправильної форми розміром 2-4 мм можна використовувати як декор для прикрашання десертів, напоїв, та як інгредієнт для випічки.

Термін придатності: 24 місяці

“Мармурові трикутники”



арт.: CHX-DC-10625-999
пак.: 490 шт

Суміш чорного та білого шоколаду.

Довжина - 55 мм;
ширина - 35 мм;
висота - 2 мм.

Термін придатності:
12 місяців

Банан шоколад 80*4



арт.: CHF-25-19860E0-999
пак.: 0,21 кг

Декор у вигляді бананів з вираженим бананово-фруктовим смаком для тематичного морозива, молочних коктейлів і тортів.

Довжина - 40 мм; ширина - 18 мм; товщина - 9 мм.

Термін придатності: 12 місяців

Шоколад, уламки 45



арт.: CHD-GL-45IN-CTM
пак.: 0,2 кг

Уламки блискучого темного шоколаду з нерівною формою розміром 4-5 мм для прикрашання десертів, та як інгредієнт для випічки.

Термостабільний декор.

Термін придатності:
24 місяці

Пір'я темний шоколад



арт.: CHD-OD-19826E0-999 (150*4)
пак.: 0,24 кг (150 штук)

арт.: CHD-OD-22697E0-999 (170*8)
пак.: 0,27 кг (170 штук)

Шоколадні пір'я з натурального бельгійського шоколаду довжиною 60 мм можна використовувати на заварних, еклерах, тортах чи морозиві.

Термін придатності: 24 місяці

Блискучі уламки темного шоколаду



арт.: CHD-SP-4Z4-E0-U68
пак.: 1 кг

Пластівці неправильної напів-прямокутної форми розміром від 1,5 до 2,7 мм виготовлені з чистого темного шоколаду. Для прикрашання десертів та випічки, або додавання в праліне. Їх додатково можна змастити харчовим золотом або сріблом, металевою чи кольоровою пудрою.

Термін придатності: 24 місяці

Шоколад темний вермішель Chocolate Vermicelli



арт.: CHD-VR-1Z2-E0-U68
пак.: 1 кг

100% чорний бельгійський шоколад Callebaut® з чудовим смаком какао з карамельними нотками.

Розмір вермішелі 0,8-2,7 мм.

Термін придатності: 24 місяці

Шоколад молочний вермішель Chocolate Vermicelli



арт.: CHM-VR-1Z3-E0-U68
пак.: 1 кг

Виготовлений із 100% бельгійського молочного шоколаду із карамельним смаком. Розмір вермішелі 0,8-2,7 мм.

Термін придатності: 24 місяці

Шоколад білий вермішель Chocolate Vermicelli



арт.: CHW-VR-1Z5-E0-U68
пак.: 1 кг

Шоколадний декор у вигляді вермішелі розміром 0,8-2,7 мм використовується при приготуванні цукерок (трюфелів, бригадейро), обсіпки пончиків, як прикраса для коктейлів та молочних напоїв, мусів, морозива тощо для отримання хрусткої текстури.

Термін придатності: 24 місяці

Шоколад карамельний, завитки Caramel Blossoms



арт.: CHF-BS-22214E0-74A-CTM
арт.: CHF-BS-22214E0-74A
арт.: CHF-BS-22219-75A
пак.: 0,3 кг, 2,5 кг, 4 кг

Крихітні завитки довжиною 7,5-10,5 мм шириною 4-6 мм з вишуканим карамельним смаком. Завдяки своїй тонкій формі, вони легко тануть, створюючи приємний післясмак. Рясно посипте ними шоколадні напої, коктейлі, десерти та тістечка, зефір або збиті вершки, щоб збагатити їх барвистим шоколадним відтінком.

Термін придатності: 12 місяців

Шоколад білий, завитки Chocolate Blossoms



арт.: CHW-BS-19854E0-74A
пак.: 2,5 кг

Завитки виглядають як маленькі загорнуті пелюстки квітки довжиною 7,5-10,5 мм шириною 4-6 мм, з яскраво вираженими нотками какао. Завдяки своїй тонкій формі, вони легко тануть, створюючи приємний післясмак. Щедро прикрасьте ними шоколадні напої, коктейлі, десерти та випічку, надавши їм гарної фінальної шоколадної нотки.

Термін придатності: 12 місяців

Шоколад полуничний, завитки Caramel Blossoms



арт.: CHF-BS-22271E0-07B
пак.: 1 кг

Крихітні завитки довжиною 7,5-10,5 мм шириною 4-6 мм з вишуканим карамельним смаком. Завдяки своїй тонкій формі, вони легко тануть, створюючи приємний післясмак. Рясно посипте ними шоколадні напої, коктейлі, десерти та тістечка, зефір або збиті вершки, щоб збагатити їх барвистим шоколадним відтінком.

Термін придатності: 12 місяців

Декор з темного шоколаду Twinkly Stars



арт.: F031532
пак.: 180 шт

Шоколадні зірочки можна використовувати як прикраса на тістечках, тортах чи морозиві.

Термін придатності: 24 місяці

Декор з темного шоколаду Happy Stars 3



арт.: F034246
пак.: 252 шт

Шоколадні зірочки розміром 35*35 мм можна використовувати як прикраса на тістечках, тортах чи морозиві.

Термін придатності: 24 місяці

ДЕКОР

барвники

Харчовий барвник на масляній основі призначений для фарбування шоколаду, вершків, або нанесення його для декору на цукерки пензлем, чи розпорошення фарбопультком.

Барвник золото



арт.: F027545
пак.: 245 г

Фарбоване какао-масло - це чудовий спосіб надати золотого відтінку вашим шоколадним творінням.

Склад: какао масло - 90%, барвник - 10%.

Термін придатності: 12 місяців



Фарбоване какао-масло, вогняно-червоний

арт.: F006680
пак.: 0,25 кг



Фарбоване какао-масло, зелений

арт.: F006683
пак.: 0,25 кг



Фарбоване какао-масло, Жовтий

арт.: F028563
пак.: 245 г

Перед використанням залиште балон при температурі 25°C мінімум на 2 години, після - добре збовтайте. Розпиліть тонкий рівномірний шар, витримуючи відстань 25-30 см від поверхні. Час застигання перед вживанням – 4 години. Витрати: 3 г барвника/1 кг тортю. Склад: какао-масло.

Термін придатності: 18 місяців



Вельвет Спрей Червоний

арт.: F023363
пак.: 0,4 кг



Вельвет Спрей нейтральний

арт.: F023366
пак.: 0,4 кг

Барвник на основі какао-масла в формі шматочків-квіток, які легко діляться. Ідеальна система для фарбування будь-яких рецептів на основі жиру: шоколад, масло какао, морозиво, муси, марципан, глазур, цукрова паста, цукрова помадка, вершковий крем, тісто тощо. Склад: какао масло - 60%, барвник - 40%.

Термін придатності: 24 місяці



Барвник червоний AZO

арт.: F012312B

пак.: 50 г

Барвник червоний NON AZO

арт.: F013261B

арт.: F012316B

пак.: 50 г; 0,5 кг

Барвник жовтий AZO

арт.: F013258

пак.: 500 г

Барвник жовтий NON AZO

арт.: F013262B

арт.: F013262CTM

пак.: 5 г; 500 г

Барвник синій NON AZO

арт.: F013260B

арт.: F012315B

арт.: F013260CTM

пак.: 500 г; 50 г; 5 г

Барвник жовтий NON AZO Classic

арт.: F012317B

пак.: 50 г

Кандурин - найкращий інструмент для дизайну та декору харчових продуктів. Порошкоподібний барвник для фарбування та декорування випічки і десертів. Наноситься на поверхню виробів за допомогою пензля, трафарету або розпилювача: шоколад, марципан, печиво, цукерки, морозиво, мастику, айсинг, шоколадну глазур. А також додається в прозорі речовини: напої, льодяники, желе, мармелад, гелі, карамель. Для цього кандурин вводиться в масу продукту на будь-якій стадії виробництва.

Термін придатності: 24 місяці



Барвник Power Flowers блискучий срібний

арт.: F019811CTM

пак.: 5 г



Барвник Power Flowers блискучий мідний

арт.: F019812CTM

пак.: 5 г



Барвник Power Flowers блискучий червоний

арт.: F020309CTM

пак.: 5 г



Барвник Power Flowers буряковий

арт.: F014763

арт.: F014763CTM

пак.: 500 г; 5 г



Барвник Power Flowers спіруліна

арт.: F014762

арт.: F014762CTM

пак.: 500 г; 5 г

ДЕКОР

хрусткі декори та включення

Вафельна крихта



арт.: M-7PAIL-E0-401 пак.: 2,5 кг

Хрустка карамелізована крихта французьких вафель. Зберігає хрускіт в масляних кремах, жирних начинках, шоколадних і горіхових пастах.

Не рекомендується використовувати для начинки з водними основами і молочними кремами.

Термін придатності: 420 днів

Кульки хрусткі кукурудзяні



арт.: 53.01.02.C9999.30-CTM пак.: 0,15 кг

Чудово підходять в якості додатку для батончиків, мюслі і декору.

Розмір: 9-10 мм

Термін придатності: 12 місяців

Кульки хрусткі мультизлакові



арт.: 53.10.16.C9999,60-CTM пак.: 0,2 кг

Екструдований продукт, до складу якого входять багато злаків, какао та навіть фундучне борошно. Чудово підходять в якості центрів для драже, декорів, включень.

Розмір: 11-13 мм

Термін придатності: 12 місяців

Злаковий кранч з какао



арт.: A51360A-0,5CTM пак.: 0,5 кг; 15 кг

На 75% складається з рисового борошна. Чудово підходить в якості центрів для драже, декорів, включень.

Термін придатності: 12 місяців

Печиво Амаретті гранули



арт.: A1369 арт.: A1369P пак.: 0,35 кг; 13 кг

Солодка, хрустка, зі смаком та ароматом мигдального печива, крихта печива Амаретті. Має широкий діапазон використання від включення у шоколадні вироби, жирові начинки чи молочні продукти, до декорів та прикраси вже готових десертів.

Розмір: 1-3 мм

Термін придатності: 6 місяців

Печиво Амаретті краплі



арт.: A1368 арт.: A1368P пак.: 0,35 кг; 10 кг

Амаретті - традиційне італійське печиво на основі мигдальних горіхів, яєчного білка і цукру. Печиво Amaretti в краплях діаметром 10-13 мм має в складі ядра абрикосової кісточки. Печиво використовується в якості основи для драже, декора шоколаду, морозива та різних десертів.

Термін придатності: 6 місяців

Печиво Брауні какао



арт.: E1994P арт.: E5895 пак.: 0,7 кг; 5 кг

Печиво нарізане кубиками 6x6 мм, має темно-коричневий колір і смак класичного Брауні. Використовується в якості основи для драже, декору для шоколаду і морозива, десертів.

Термін придатності: 9 місяців

Меренга в краплях



арт.: COW-DR-3015-EX-CTM пак.: 0,35 кг

Легке солодке безе, виготовлене за традиційним бельгійським рецептом у вигляді гранул. Має виражену солодкість і хрустку текстуру.

Термін придатності: 12 місяців

Злаковий кранч



арт.: A50360A-0,5CTM
арт.: 55XC09.0015A.A50360A
пак.: 0,5 кг; 15 кг

На 78,5% складається з рисового борошна. Чудово підходить в якості центрів для драже, декорів, включень.

Розмір: 1,5 мм

Термін придатності: 12 місяців

Шматочки солоної карамелі S



арт.: PLAPtSCar0,5
арт.: 636701
пак.: 0,5 кг; 10 кг

Шматочки стабілізованої солоної карамелі, порізаної на шматочки розміром 1-3 мм, та обробленої цукрами. Використовується як повноцінний перекус або включення до будь-яких страв: йогурти, коктейлі, муси, торти, пироги тощо.

Термін придатності: 12 місяців

Хрустка карамель глазурована какао маслом



арт.: R4115P
пак.: 0,25 кг

Маленькі пластівці у поєднанні з шоколадом або горіховою пастою не втрачають своєї хрусткої текстури.

Розмір: 1-3 мм

Термін придатності: 12 місяців

Вибухова карамель



арт.: Z7018 арт.: Z7018P
пак.: 0,25 кг; 20 кг

При попаданні вибухової карамелі в рот, ви відчуваєте не тільки солодкий смак, але і бульбашки на язиці. Ця текстура популярна при виготовленні дитячих солодоців, десертів, випічки, солоних страв, для обсипання фруктів та інших страв з низьким вмістом води. Зберігати вибухову карамель необхідно в сухому місці, оберігаючи від попадання вологи.

Термін придатності: 12 місяців

Меренга в білому шоколаді



арт.: R5898P арт.: R5898-CTM
арт.: R5898
пак.: 0,15 кг; 0,6 кг; 10 кг

Гранули меренги в шоколаді мають гладку матову поверхню молочно-білого відтінку. Легке солодке безе, виготовлене за традиційним бельгійським рецептом у вигляді гранул, має виражену солодкість і хрустку текстуру. Білий шоколад додає легкий молочний смак.

Розмір: 9-12 мм

Термін придатності: 6 місяців

Шматочки печива кукідо, заморозка



арт.: B11-515051-D71
пак.: 7 кг

Бісквіт, запечене тісто зовні і вологе всередині. Розмір - 8 * 12 мм.

Підходить для надання смачної текстури всередині заморожених десертів, таких як морозиво, сорбети та інше, а також як прикраса для хлібобулочних та кондитерських виробів.

Термін придатності: 24 місяців

Марципановий кранч «Золотий»



арт.: F011865
пак.: 0,35 кг

Позолочені марципанові шматочки. Відмінно підходять для додавання захоплюючих штрихів до десертів або тістечок.

Змішані з шоколадними мусами, морозивом або будь-яким іншим десертом, вони додають хрустку шоколадну текстуру до ваших десертів і залишаються хрусткими.

Термін придатності: 12 місяців

Марципановий кранч «Бронзовий»



арт.: F011867
пак.: 0,35 кг

Бронзові марципанові шматочки. Відмінно підходять для додавання захоплюючих штрихів до десертів або тістечок.

Змішані з шоколадними мусами, морозивом або будь-яким іншим десертом, вони додають хрустку шоколадну текстуру до ваших десертів і залишаються хрусткими.

Термін придатності: 12 місяців

ДЕКОР

Декор Crispearls™ із шоколаду

Маленькі блискучі перлини з шоколаду з хрумким бісквітом усередині - ідеальні ласощі та чудова фінішна нотка для десертів, випічки, глазуrowаного торта, антреме або десерта.

Dark



арт.: CHD-CC-CRISPE0-02B
арт.: CHD-CC-CRISP-03B
пак.: 0,8 кг; 10 кг
Термін придатності: 12 місяців

Milk



арт.: CHM-CC-CRISPE0-02B
пак.: 0,8 кг
Термін придатності: 12 місяців

Ruby



арт.: CHR-CC-2CRISE0-02B
пак.: 0,8 кг
Термін придатності: 12 місяців

White



арт.: CHW-CC-CRISPE0-02B
арт.: PLWhCr-0,5
пак.: 0,5 кг; 0,8 кг
Термін придатності: 12 місяців

Шоколадні кусочки

Chocrocks перламутрові



арт.: CHK-GL-22127E0-999
пак.: 0,6 кг
Перламутрова декоративна посипка, що складається з маленьких шматочків смачного шоколаду, надає неперевершений вид десертам та випічці.
Термін придатності: 12 місяців

Декор Mix



арт.: PLMCRISP-0,2
арт.: CHX-CC-MCRISP-03B
пак.: 200 г; 10 кг

Грайливе поєднання мініатюрних перлів у темному, молочному та білому шоколаді, покритому навколо крихітного підсмаженого печива.

Термін придатності: 12 місяців



тунець

Шматковий тунець (філе) ідеально підходить для відкритих страв, де візуальна складова тунця має велике значення: піци, брукети, салати, супи, тощо, а також просто, як самостійна страва.

Шматковий тунець у власному соку – ідеальний, чистий смак тунця, який добре підійде для приготування соусів та страв де тунець являється часткою багато інгредієнтної рецептури.

Шматковий тунець в соняшниковій олії - має найбільш оптимальний та збалансований смак. Його можна додавати до більшості страв без затрат часу на доведення смаку.

Тунець в оливковій олії



арт.: SIA-320085001 пак.: 3*80 г

Термін придатності: 4 роки з дати виробництва

Тунець альбакор у соняшниковій олії



арт.:SIA-310107002 пак.: 3*80 г

Термін придатності: 4 роки з дати виробництва

Тунець альбакор у власному соку



арт.: SIA-310084000 пак.: 3*80 г

Термін придатності: 4 роки з дати виробництва

Тунець альбакор у оливковій олії холодного віджиму



арт.: SIA-310086003 пак.: 3*80 г

Термін придатності: 4 роки з дати виробництва

Тунець в томатному соусі



арт.: SIA-310086003 пак.: 3*80 г

Термін придатності: 4 роки з дати виробництва

Тунець у власному соку



арт.: SIA-321705300

пак.: 1700 г

Термін придатності: 4 роки з дати виробництва

Тунець смугастий шматочками у власному соку



арт.: SIA-621000300 пак.: 1 кг

Елітний шматковий тунець, кількість цілих філейних шматків складає не менше 75 %.

Ідеально підходить для відкритих страв, де візуальна складова тунця має велике значення: піци, брукети, салати, супи, тощо, а також просто, як самостійна страва до шведського столу.

Тунець смугастий шматочками в соняшниковій олії



арт.: SIA-621000302 пак.: 1 кг

Елітний шматковий тунець, кількість цілих філейних шматків складає не менше 75 %. Шматковий тунець в соняшниковій олії має найбільш оптимальний та збалансований смак. Його можна додавати до більшості страв без затрат часу на доведення смаку.

A close-up photograph of a woven basket filled with a variety of fresh breads. The basket is lined with a piece of light-colored burlap fabric. The breads include several golden-brown croissants, some topped with sesame seeds and dark chocolate chips. There are also round rolls, some with sesame seeds, and a large, oval-shaped loaf with a white dusting and diagonal slashes. The lighting is bright, highlighting the textures and colors of the baked goods.

**функціональні
продукти**

желюючі



Пектин NH

арт.: PL1623K-0,25
арт.: PL1623K-0,5
пак.: 0,25 кг; 0,5 кг

Рослинний загусник використовується для виготовлення желейних цукерок, зефіру, мармеладу, джемів і конфітурів, пастили, наповнювачів для кексів, печива, йогуртів.

Пектин яблучний HM-RS

арт.: PLPLM-1-B1-0,05
пак.: 0,05 кг

Пектин цитрусовий

арт.: PLCitPec0,5 арт.: A0090B018
пак.: 0,5 кг; 25 кг

Пектин виконує функції: гелеутворення, стабілізація, загущення, вологовтримування, освітлення. Це термооборотний продукт - при нагріванні розчиняється в масі, в яку введений, а при охолодженні - застигає. Пектин застосовується у виготовленні цукерок, пастили, морозива, зефіру, рахат-лукуму, джему, йогуртів, желе, глазурі, соусів тощо.

Пектин яблучний

арт.: FP-AP-PL-20K арт.: LM-1-B1
арт.: PA-LM-1-1B-05CTM пак.: 0,5 кг; 20 кг

Використовується як загусник, стабілізатор або желююча речовина для виробництва кондитерських виробів з високим вмістом цукру. Підходить для приготування цукерок – желейних та з різними фруктовими начинками, зефіру, мармеладу, пастили, кексів, печива, випічки хліба, йогуртів, а також джемів та конфітурів.

Желатин харчовий bloom 200

арт.: PL200J0,5
пак.: 0,5 кг



Тваринний загусник використовується для виробництва кондитерських виробів, де потрібна значна стійкість та міцність текстури, наприклад, для виготовлення драже або желе, консерв та напоїв, кондитерських виробів, зефіру, пудингу, консервації м'ясних і рибних виробів, стабілізації молочних ласощів, додавання прозорості напоям.

Желатин харчовий bloom 240

арт.: PL240J0,5 арт.: PLJ240-0,05
арт.: PL240J1 арт.: JG240BL
пак.: 0,05 кг; 0,5 кг; 1 кг; 25 кг

Агар-агар харчовий 1200 GEL

арт.: PLAA0,5 арт.: PLAA-0,05
арт.: A0167B004
пак.: 50 г; 0,5 кг; 25 кг



Рослинний загусник використовується для приготування кондитерських виробів, фруктових десертів, жувальної гумки, конфітуру, джему, морозива, консерв м'ясних та рибних, приготування гарячих страв.

Стабсистема Карагінан Sherex CS6562

арт.: 20259100 арт.: 20259100-0,5CTM
пак.: 0,5 кг; 25 кг

Суміш на основі карагінану E407 та гуміарабіку E414, яка застосовується для загущення та стабілізації кондитерських виробів.

Для заміни желатину в кондитерських виробках (нуга, маршмелу) дозування - 1,5-1,8% до маси.

Для мусів дозування - 0,5-0,8

Желатин 180 BLOOM 20 MESH

арт.: JG180BL
пак.: 25 кг

Харчовий желатин середньої желюючої здатності (універсальний) з дрібними гранулами, що широко використовується в кулінарії для створення стійкої та щільної текстури страв. Він застосовується у приготуванні солодких та солоних страв.



ФУНКЦІОНАЛЬНІ

емульгатори

Емульгатор ADMUL EMULSPONGE 5306 (БісквітМікс) NEUTRAL

арт.: 20352090-0,5CTM арт.: 20352090
пак.: 0,5 кг; 20 кг

Суміш харчових емульгаторів ефірів полігліцерину та моно- та дигліцеридів жирних кислот на крохмалі.

Кошерний та халал продукт. Рекомендується для виробництва сумішей для бісквітів, як аеруючий агент, підвищує стабільність тіста, покращує обсяг, текстуру та термін придатності готового виробу.

Дозування: 2-5% до маси тіста.

Емульгатор ADMUL S 65

арт.: 20070935-5CTM арт.: 20732562
арт.: 20732562-0,5CTM арт.: 20660303
пак.: 0,5 кг; 5 кг; 20 кг; 25 кг

Запобігає жировому посидінню в шоколаді та кондитерській глазури. При внесенні емульгатор потрібно розчинити в жиру при температурі 50-60 °С.

Дозування 0,4% на загальну масу.

Емульгатор MYVATEX MIGHTY SOFT XL K (E471)

арт.: 20070874 арт.: 20070874-0,5CTM
пак.: 0,5 кг; 25 кг

Моно і дігліцерид жирних кислот (E471) порошкоподібний.

- Покращує властивості тіста при механічній обробці
- Застосування у хлібобулочних výroбах для пом'якшення м'якшю, отримання дрібнопористої рівномірної структури та збільшення терміну зберігання
- Покращує реологію тіста при виробництві печива
- Зменшує залипання та покращує реологію тіста при виробництві макаронних виробів
- Альтернатива SSL зі зменшеним дозуванням

Емульгатор ADMUL MG 60-04

арт.: 20070727 пак.: 25 кг

Використовується для карамельних мас, щоб отримати коротку структуру. За класифікатором E471.

Дозування: 0,3-0,5% на загальну масу.

Емульгатор ADMUL GLP 1146 IN

арт.: 20070800-0,5CTM пак.: 0,5 кг

Ефір молочної кислоти моно- і дигліцеридів жирних кислот з високим вмістом молочної кислоти E472b. Застосування: у бісквітах сприяє збільшенню об'єму, мілкопористої та рівномірної структури готових виробів та подовжує термін зберігання. Також застосовується для аерації в масложировій промисловості.

Дозування 0,1-0,3% до маси.

Емульгатор ADMUL SSL 1078 IN

арт.: 20070769-0,5CTM арт.: 20070769
пак.: 0,5 кг; 25 кг

Використовується для хлібобулочних виробів. Основне завдання покращити реологію тіста, збільшити газоутворення та відбілити м'якуш.

Дозування 0,3-0,5% на масу борошна.

Емульгатор MYVATEX MIGHTY SOFT XL M

арт.: 20740593
пак.: 25 кг

Моно і дігліцерид жирних кислот (E471) порошкоподібний.

- Покращує реологію тіста. Забезпечує мікропористу тонкоцітну структуру м'якіша, тонку скоринку та збільшення терміну зберігання
 - Покращує реологію тіста при виробництві печива
 - Зменшує залипання та покращує реологію тіста при виробництві макаронних виробів
- Дозування 0,3-0,5% від маси борошна

Емульгатор ADMUL PO 58

арт.: 20070778 пак.: 25 кг

Сухий гідролізований пальмовий жир. Використовується для підняття точки плавлення у спеціальних жирах (маргарині), вершковому маслі.

Дозування 0,2-0,3% на загальну масу.

ПРОДУКТИ

Емульгатор MYVEROL 18-04 M, 18-04 K

арт.: 20428320 арт.: 20745368
пак.: 0,5 кг; 25 кг арт.: Myv18-04-0,5CTM

Суміш моно- і дигліцеридів жирних кислот, виготовлених з повністю гідрогенізованого пальмового масла.

Застосування:

- Комплексоутворювач крохмалю в борошнях продуктах та картопляному порошку (сухому картопляному пюре);
- Спінюючий агент у кондитерських гелях;
- Емульгатор «вода в маслі» в столових маргаринах;
- Спінюючий та антислежуючий агент у пекарських маргаринах та шортенінгах;
- Аеруючий агент у морозиві або в кремopodobних продуктах;
- Антикомкувач у кондитерських виробках.
- Стабілізує кристалічні ґрати, збільшує термін зберігання виробів у пекарських маргаринах та сумішах.



Емульгатор MYVEROL 18-92

арт.: 20387799 пак.: 20 кг

Суміш моно- і дигліцеридів жирних кислот, отримують з соняшникової рафінованої олії.

Застосування:

- Маргарин і спреди жирністю менше 40%.

Міверол дозволяє рівномірно розподілити дрібні краплі води. Myverol сприяє стабільності процесу та забезпечує стабільну та тонку кристалічну структуру. Поєднання цих ефектів забезпечує приємну та гладку консистенцію, що наноситься.

- Маргарин для тістечок

Myverol забезпечує покращену аерацію маргарину та підтримує інтеграцію води під час виробництва тіста для тортів.

• Вишукана випічка: глазури та начинки Myverol сприяє кращій аерації глазури та начинки

- Пудинг і десерти

Міверол діє як піногасник.

Емульгатор MYVATEX CHOCO FLOW (E496)

арт.: 20312989-1CTM арт.: 20312989 пак.: 1 кг; 20 кг

Емульгатор E 496- полігліцерин поліріцинолеат (PGPR), рідкий, від жовтого до бурштинового кольору, отриманий з рицинолевої кислоти. Сфера застосування: це високоефективний модифікатор реології, E476-роздільна полімеризація жирних кислот збільшує вплив на силу поверхневої напруги в системах масло-вода та масло-кристал жиру. Приводить жирові, шоколадні маси до більш текучого стану, більш тонке та блискуче покриття. Полегшує поводження з шоколадом у трубопроводах та при формуванні складних форм.

Збільшує економію жиру та какао-масла до 1-3%. При спільному використанні лецитину та ПГПР немає зворотного ефекту загущення (0,6% лецитину та PGPR 0,2%). Використовується як інгредієнт у виробництві передових м'ясних продуктів (не має підтікання жиру). Гарно та рівномірно стабілізує емульсії у спредах з низьким вмістом жиру, розподіляє колоїдні частини в рідких фазах.

Соєвий лецитин (рідкий)

арт.: A0065D003-1CTM арт.: A0065D003-20
арт.: A0065D003 пак.: 1 кг; 20 кг; 200 кг

Соєвий лецитин є складним ефіром аміноспирта холіну і дигліцерид-фосфорних кислот. Речовина природного рослинного походження, яка має сильні поверхнево-активні властивості.

Соєвий лецитин виготовляють з очищеної соєвої олії з мінімальною термічною обробкою.

Добре розчиняється у вуглецях, жирах, не розчинний в ацетоні та холодній воді.

E322 або лецитин є натуральною харчовою добавкою, антиоксидантом, який має природне походження. Найчастіше використовується в якості емульгатора при змішуванні різних речовин.

ФУНКЦІОНАЛЬНІ

загущувач

Гуарова камедь 200 Mesh (E412)

арт.: A0097B002 арт.: PLGuar0,5 пак.: ; 0,5 кг; 25 кг

Загущувач і стабілізатор E 412 має нейтральний смак і нижчу калорійність. Основна властивість E412 — набухати і створювати дуже в'язкі розчини у гарячій і холодній воді. Це найдешевший загущувач і стабілізатор в сучасній харчовій індустрії.

Гуарова камедь використовується в харчовій промисловості:

- для регулювання в'язкості;
- для стабілізації емульсій;
- щоб надати продуктам кремоподібної консистенції;
- щоб збільшити еластичність продуктів;
- в молочних продуктах — для утримання вологи, для надання кремоподібної структури низькокалорійних продуктів;
- в заморожених продуктах — щоб запобігти росту кристалів льоду;
- щоб збільшити обсяг продукції для виробництва сирів;
- у кондитерських виробках - як кращий тест;
- в продуктах швидкого приготування — для надання однорідної консистенції;
- у м'ясних продуктах є для збільшення в'язкості фарша, зміни втрати вологи;
- для збільшення терміну зберігання продуктів.

Камідь Гуміарабік GCA -LA6

арт.: 20267697-0,5CTM арт.: 20267697 пак.: 0,5 кг; 25 кг

У харчовій промисловості гуміарабік використовується при виробництві:

- молочних, м'ясних та рибних продуктів харчування,
 - як стабілізуючий агент у молочних напоях з наповнювачами з ягід та фруктів,
 - для отримання кремової консистенції морозива та вершків,
 - для забезпечення кристалізації льоду,
 - для можливості утримання вологи та приготування розсолів у м'ясопереробній промисловості,
 - як агент для утворення желе,
 - кондитерських виробів та мармеладів.
- Дозування 1-5% до загальної маси

Ксантанова камедь 200 Mesh

арт.: PLXanG0,1 арт.: PLXanG1

арт.: A0105B003 пак.: ; 0,1 кг; 1 кг; 25 кг

Ксантанова камідь — це натуральний продукт, що використовується для формування та збереження консистенції, текстур та форми харчових продуктів, природний емульгатор №1! Це дуже популярний і поширений інгредієнт у кулінарії: завдяки тому, що камедь є відмінним загусником, вона активно використовується при гіпоалергенному та дієтичному харчуванні. Ксантанову камідь додають у гарячі та холодні страви та напої: низьковуглеводні піци та тістечка, супи та соуси, пудинги та бісквіти, муси, коктейлі. Головна властивість добавки — збільшення в'язкості рідини при додаванні речовини у дуже малій кількості (заввичай менше 1%), рекордна економія витрат.

консервант

Патока

арт.: IG-42-1 арт.: GFS-42-1CTM пак.: 1 кг; 5 кг
арт.: IG-42-5

Унікальний продукт, який отримують у результаті ретельного гідролізу крохмалю, що відбувається під час виробництва цукру і крохмалю. Сировина для виробництва глюкозного сиропу — кукурудзяна крохмальна патока.

Вона є незамінним інгредієнтом у випічці, забезпечуючи не тільки солодкий смак, а й створюючи ніжність і легкість у кожній страві. Ба більше, завдяки різноманітності вуглеводного складу, патока знаходить застосування в різних галузях харчової промисловості та в інших сферах виробництва.

Сорбат калію

арт.: A0179C002 пак.: 25 кг

Калій сорбіновокислий або калієва сіль сорбінової кислоти - це порошок білого кольору, гранули майже без запаху, нейтрального смаку. Сорбат калію витримує термообробку і добре розчинний у воді, найбільш розчинний із сорбатів. Сорбат калію це харчова добавка, консервант (E202), який активно пригнічує дріжджі, дію ферментів, бактерії, плісняві гриби, завдяки чому продукти здатні довго не псується. Сорбат калію лише уповільнює розвиток мікроорганізмів, і не чинить мікробіцидної дії. Використовується як консервант у всіх галузях харчової промисловості.

ПРОДУКТИ

Ферментний комплекс Biobake CHW

арт.: 20104468-1СТМ пак.: 1 кг

Biobake CHW являє собою суміш геміцелюлази і протеази в порошковій формі, спеціально розроблену для вафельних стаканчиків, ріжків і листів.

Застосовується при виробництві вафель. Зменшує ламкість вафельного листа, покращує текстуру вафель. Склад: пшеничне борошно, фермент, мальтодекстрин.

Основні переваги:

- менше руйнування;
- рівномірна твердість листа;
- зменшує гігроскопічність листа (покращена цілісність пластин після контакту з вологою);

- зберігає текстуру вафель довше.

Переваги обробки:

- зменшує вміст води та скорочує час випікання;
- підвищує продуктивність лінії та зменшує споживання енергії;

• можна використовувати борошно з високим вмістом білка;

- покращує вивільнення пластин;
- відсутність осаду глютену.

Рекомендована норма дози залежить від ситуації з борошном. Вафельні листи та ріжки для морозива:

10-30 г на 100 кг борошна.

Бензоат натрію (E211)

арт.: A0051B002 пак.: 25 кг

Харчова добавка (E211) належить до групи консервантів. Має сильну оглушувальну дію на дріжджі та плісняві гриби, включно з афлатоксину-утворювальними, пригнічує в мікробних клітинах активність ферментів, відповідальних за окисно-відновні реакції, а також ферментів, розщеплювальних жирів і крохмаль. Дія бензоату натрію спрямована, головню, проти дріжджів і пліснявих грибів, деяких бактерій (молочнокислих, оцтокислих і БГКП). Ефективність застосування бензоату натрію зростає в кислому середовищі (рН 3,8- 4,5). Бензоат натрію розчиняють у невеликій кількості питної води. Потім цей розчин вносять у продукт. Стадія внесення консерванта в продукт визначається технологією його виробництва. Оптимальним вважається момент відразу після пастеризації або стерилізації.

Застосовується:

- як консервант для маргаринів, майонезів і делікатесних продуктів, що містять майонез;
- як консервант для кислої фруктової продукції;
- для консервування чистих фруктових соків, особливо призначених для подальшого перероблення;
- для інактивації ферментів і зниження загального числа мікроорганізмів продукт додатково пастеризують;
- в безалкогольних напоях слугує додатковим недорогим фактором захисту проти дріжджів.

Лимонна кислота

арт.: PLLA0,5 пак.: 0,5 кг

Кристалічна речовина білого кольору, що добре розчиняється у воді. Застосовується для регулювання кислотності, посилення смаку, а також в якості консерванту при виробництві напоїв, желе, карамелі і в хлібобулочній промисловості. Відсутність запаху робить її незамінним компонентом в тих стравах, котрі треба підкислити і не зіпсувати їх запах оцтом.

Даний продукт додають в киселі, компоти, напої, узвари, а також в борщі, вироби із риби. Без неї не обійтись при приготуванні багатьох видів соусів, особливо грибних.

В пекарському ремеслі лимонна кислота впливає не тільки на підйом тіста, але і на його еластичність. Спецію зберігають в герметичній тарі, так як вона гігроскопічна.

ФУНКЦІОНАЛЬНІ

протеїн

Гідролізований білок соєвий

арт.: 20070517-0,25СТМ пак.: 0,5 кг; 15 кг
арт.: 20070517

Гідролізований білок соєвий Нуфоата VPН використовується для виробництва зефіру, пташиного молока та суфле. Є можливість використовувати як самостійний продукт. 400 грам гідролізованого білку соєвого Нуфоата VPН замінює 1 кг сухого альбуміну. Також можна використовувати як посилювач альбуміну. Добре встановлюється і швидко набуваєть-ся у стійку піну, при механічній обробці не сідає. Не термостабільний.

Гороховий протеїн Prodiem Pea 7028

арт.: 20618217 пак.: 20 кг

Концентрована суміш білків, що видобувається з колото-го жовтого гороху. Перевага цього продукту в тому, що він містить усі 9 незамінних амінокислот, тобто тих, які організм не здатен синтезувати самостійно і має отримувати виключно з продуктів харчування. Протеїн з гороху є продуктом рослинного походження, а тому може бути доданий до раціону веганів, вегетаріанців та всіх, хто прагне зменшити кількість їжі тваринного походження і харчуватися більш різноманітно.

покращувач для х/б виробів

Покращувач Probake CP

арт.: 20709948-1СТМ арт.: 20709948
пак.: 1 кг; 20 кг

Покращувач для хлібобулочних виробів Probake CP (пропіонат кальцію) є гранульованим та капсульованим, ефективним інгібітором росту більшості плісняви та деяких бактерій.

Він широко використовується в нарізному хлібі та хлібі тривалого зберігання, інших хлібобулочних виробках для запобігання росту цвілі та утворення мотузок, а також для продовження терміну зберігання. Він простий у обробці, добре розчиняється і легко змішується з борошном. Покращувач для хлібобулочних виробів Probake CP стабільний протягом 2 років з дати виробництва.

Покращувач Probake SP

арт.: 20764047-1СТМ арт.: 20764047
пак.: 1 кг; 25 кг

Пропіонат натрію є ефективним інгібітором росту більшості плісняви та деяких бактерій. Він широко використовується в різних хлібобулочних виробках, щоб запобігти утворенню плісняви і мотузок і продовжити нормальний термін зберігання. Зазвичай це перевага в продуктах без дріжджів, оскільки іони кальцію пропіонату кальцію можуть перешкоджати більшості хімічних розпушувачів. Probake SP легко обробляти та додавати до борошна.

Покращувач Progusta CA

арт.: 20709969-1СТМ
арт.: 20710042
арт.: 20709969
пак.: 1 кг; 20 кг

Ацетат кальцію є ефективним інгібітором росту багатьох бактерій і цвілі. Він широко використовується в хлібі та інших хлібобулочних виробках для продовження терміну зберігання та запобігання утворення мотузок. Ацетат кальцію є консервантом, дуже ефективним проти картопляної хвороби бактерій з певною ефективністю проти цвілі. Рекомендована доза для Progusta CA становить 0,2 – 0,5% від маси борошна. У будь-якому випадку доцільно провести початковий тест випікання, щоб можна було визначити точний вплив на запах, смак і об'єм хліба.

Клітковина EMULGOLD

арт.: 20267715-0,5СТМ арт.: 20267715 пак.: 0,5 кг; 25 кг

Розчинна клітковина акації покращує властивості хлібобулочних виробів:

- захищає від температурного шоку при випіканні — зменшує крошимість, у багатошаровому тісті запобігає відшаруванню скоринки, в печиві запобігає розтріскуванню;
- у лавашній групі для збільшення еластичності;
- зберігає свіжість, у заморожених хлібах/ПФ утримує вологу та перешкоджає швидкому виморожуванню;
- запобігає посивінню на цукровому печиві;
- рекомендоване дозування 1,0-2,0% до маси борошна;
- дозування 3-4% дозволяє декларувати «збагачення клітковиною готового виробу».

Ензім Biobake CDI

арт.: 20104461-0,5СТМ арт.: 20104461-0,3СТМ
арт.: 20104461 пак.: 0,3 кг; 0,5 кг; 1 кг; 25 кг

Інтегрована ферментна суміш. В печиві (крекер) забезпечує гарний хруст та коротку структуру. Дозування - 80-400 г на 100 кг борошна.



ПРОДУКТИ

Інвертований цукровий сироп Тримолін



арт.: 8301 пак.: 7 кг

Інвертований сироп, який не кристалізується. Речовина збереже м'якість, легкість та аромат вашої випічки, а також покращить структуру тіста.

Ферментний комплекс, Biobake Fresh RES



арт.: 20661367-1CTM
арт.: 20661367
пак.: 1 кг; 20 кг

Ферментний препарат альфа-Амілаза, отриманий з відбраного штаму *Bacillus stearothermophilus*. «Biobake Fresh RES» - малопилячий продукт, що містить мікрогранульовані ферменти.

підсолоджувач

Сорбітол 40-80 mesh

арт.: A0177B002 пак.: 25 кг

Сорбіт (сорбітол) також відомий як глюцит - шестиатомний спирт, що має солодкий смак. Сорбіт харчовий - біла тверда кристалічна речовина, без запаху, добре розчиняється у воді, має приємний смак із солодкістю приблизно в 2 рази менше цукру. Отримують шляхом гідрування глюкози із заміною альдегідної групи на гідроксильну. Використовується для виробництва аскорбінової кислоти. Зареєстрований як харчова добавка як E420.

Сорбіт - натуральний цукрозамінник, вологоутримуючий агент, комплексуютьовувач, текстуратор, емульгатор, диспергуюча речовина та стабілізатор кольору. У харчовій промисловості застосовується як підсолоджувач, стабілізатор, консервант, пластифікатор при виготовленні кондитерських виробів, дієтичних плодочочевих консервів, безалкогольних напоїв, фаршевих рибних виробів, жувальних гумок.

Декстро́за

арт.: PL330D-1 пак.: 1 кг

Білий кристалічний порошок із слабким солодким смаком. Розчиняється у воді при 20°C - Його розчинність швидко збільшується при зростанні температури та дорівнює температурі сахарози 55°C. Може темніти при нагріванні. Допомогає налаштувати колір печива.

Випечені вироби:

- постачає вуглеводне джерело, що безпосередньо використовується для бродіння;
- покращує результат закваски; колір скоринки та час збереження.

Безалкогольні напої, газовані напої:

- Підсилює ароматизатори та допомагає налагодити баланс між ароматизаторами та солодким смаком напою.

Суміші для напоїв:

- Високоякісний ароматизатор.
- Пивоварня (пиво високої щільності):
- Відмінний ферментований ефект для пивоварні.

Кондитерські вироби:

- Допомогає зберігати цукор у деяких продуктах;
- Допомогає коригувати фарбування продуктів, що містять молочні білки;
- Підсилює фарбування продуктів, що містять молочні білки;

- Підсилює смак фруктів;

- Допомогає уникнути кристалізації сахарози. У приготовлених цукрових начинках створює свіже відчуття, що посилює аромати.

Морозиво та сорбети:

- Знижує температуру замерзання, що покращує текстуру, уникаючи кристалізації цукру.

Hi-Glaze P280

арт.: 20488380-0,16CTM пак.: 1 кг

Функціональна суміш для приготування глазури як покриття. Рекомендовано для печива (крекер) для надання блиску.

Застосування у вигляді 16%-го водного розчину. Веганський продукт.

розпушувач та яєчний продукт

Розпушувач

арт.: PL212F-1 арт.: PLBP-0,05 пак.: 0,05 кг; 1 кг

Це порошок, у своєму складі містить соду, кислоту та борошно. Служить для підняття тіста з більш нейтральним рН. Завжди чудовий результат і не залишає слідів основного агента. Викликає піднімання тіста, перетворившись на вуглекислий газ через поєднання тепла та вологості. Від лужних залишків немає і сліду, оскільки кислотний агент повністю нейтралізує основний агент і таким чином уникає омилення. Максимальний та регулярний результат; не фарбує тісто; надає бісквіту гарний смак і робить його більш прийнятним для травлення. Дозування: 15-25 г/1 кг борошна.

Альбумін "HIGH WHIPPING"

арт.: PLO-0011-0,1 арт.: 0-0011-0,5CTM
арт.: 0-0011 пак.: 0,1 кг; 0,5 кг; 25 кг

Сухий пастеризований яєчний білок у вигляді порошку. Продукт не піддається іонізації та не містить консервантів. Використовується у хлібобулочних та кондитерських сумішах. Підходить для випічки, меренги, тістечок, кремів та інших десертів. Продукт можна вживати як є, так і регідрувати: для отримання 1 кг рідкого яєчного білка змішайте 1 частину порошкоподібного яєчного білка (125 г) з 7 частинами води (875 г). Перед застосуванням перемішати. В два рази більша аерація ніж у альбуміну "STANDARD". Питома вага при 4-х хвилинах збивання 38 г у 100 мл.

какао-замінник

Керб, дегідрований порошок
ріжкового дерева, необсмажений



арт.: PLCarob0,2
арт.: 57
пак.: 200 г; 20 кг

Необсмажений дегідрований порошок ріжкового дерева з природно солодким смаком, що є чудовою альтернативою какао. Він не містить глютену, кофеїну, жиру та доданих цукрів, тому його можна використовувати без додаткового підсолджувача. Цей 100% натуральний продукт має ультрадрібний розмір частинок – 75 мкм, що забезпечує ідеальну текстуру для будь-якого використання.

Під час термообробки керб, завдяки високому вмісту природних цукрів, темнішає, набуває сам і надає кінцевому продукту чудовий карамельний колір.

Замінник какао порошку Maltichoc



арт.: 85592
пак.: 25 кг

Темно-коричневий порошок зі смаженим, гірким і злегка солодким смаком. Розроблений спеціально для використання як часткова заміна какао, Maltichoc покращує смак і збагачує колір, що означає, що на 25% менше какао-порошку потрібно в таких продуктах, як брауні, кекси та тістечка.



Louis Francois

харчові інгредієнти



ФУНКЦІОНАЛЬНІ

Декстроза



арт.: 330D пак.: 25 кг

Підкатегорія: підсолонджувачі

Термін придатності: 24 місяці

В закритому оригінальному пакуванні;

Країна виробник: Франція

Білий кристалічний порошок із слабким солодким смаком. Розчиняється у воді при 20°C - Його розчинність швидко збільшується при зростанні температури та дорівнює температурі сахарози 55°C - Може темніти при нагріванні. Допомагає налаштувати колір печива.

Випечені вироби: постачає вуглеводне джерело, що безпосередньо використовується для бродіння; покращує результат закваски; колір скоринки та час збереження.

Безалкогольні напої, газовані напої: підсилює ароматизатори та допомагає налагодити баланс між ароматизаторами та солодким смаком напою.

Суміші для напоїв: високоякісний ароматизатор.

Пивоварня (пиво високої щільності): відмінний ферментований ефект для пивоварні.

Кондитерські вироби: допомагає зберігати цукор у деяких продуктах; допомагає коригувати фарбування продуктів, що містять молочні білки; підсилює фарбування продуктів, що містять молочні білки; підсилює смак фруктів; допомагає уникнути кристалізації сахарози.

У приготовлених цукрових начинках створює свіже відчуття, що посилює аромати.

Морозиво та сорбети: знижує температуру замерзання, що покращує текстуру, уникаючи кристалізації цукру.

Дозування: 2-5% від загальної маси.

Інвертний цукор



арт.: 1400L пак.: 15 кг

Підкатегорія: стабілізатор

Термін придатності: 12 місяців

В закритому оригінальному пакуванні;

Країна виробник: Франція

Інвертний цукор, також званий Trimoline, - це біла паста, яка використовується в кондитерських виробках для уповільнення процесу кристалізації цукрів. Він має кілька переваг: покращує термін зберігання та текстуру тіста; збалансовує рівень вологості; забезпечує хрустку та золотисту скоринку; зберігає м'якість і свіжість продуктів; підсилює та зберігає смак; запобігає висиханню під час розморожування. Його зазвичай використовують під час приготування випічки, печива, ганашу, сорбетів та морозива. Він на 20-25% солодший за цукор. Температуру випікання потрібно зменшувати на 15-20°C.

Так як карамелізується швидше.

Дозування: за смаком.

ПРОДУКТИ

Ксантанова камідь



арт.: 1821A пак.: 1 кг

Підкатегорія: загущувачі

Термін придатності: 24 місяці

В закритому оригінальному пакуванні;

Країна виробник: Франція

Порошковий стабілізатор і загусник, отриманий при органічному бродінні. Хороша дисперсія в холодній воді.

Стійкий при заморожуванні/розморожуванні в кислих середовищах. Підходить для використання в кондитерських виробках, при випіканні хлібів, соусів, напоїв і т.д. Також збільшує в'язкість та еластичність, зменшує втрату вологи, збільшує термін зберігання продуктів.

Дозування: 2-5г/кг

Стабілізатор морозива STAB 2000



арт.: 1971A пак.: 1 кг

Підкатегорія: стабілізатор

Термін придатності: 24 місяці

В закритому оригінальному пакуванні;

Країна виробник: Франція

Стабілізує структуру води суміші морозива, уникаючи великих кристалічних утворень, та неприємної текстури (антикристалічна роль). Покращує в'язкість суміші, розширення, корпус та текстуру кінцевого продукту.

Надає консистенцію. Покращує дисперсію жирів та емульгує різні компоненти суміші. Затримує температуру плавлення морозива. Порівняно з іншими стабілізаторами для морозива працює відразу і не вимагає часу на розкриття своїх властивостей гелеутворення.

Дозування: 3-5г/л

Сорбітол в порошку



арт.: 1951A пак.: 1 кг

Підкатегорія: підсолоджувачі

Термін придатності: 24 місяці

В закритому оригінальному пакуванні;

Країна виробник: Франція

Порошок сорбіту є стабілізатором м'якості, який також запобігає кристалізації ваших тортів, тістечок, шоколадних цукерок. Також він є підсолоджувачем, емульгатором, загусником. Отриманий шляхом гідрування декстрази та кристалізації. Він добре розчиняється у воді. Його бактеріостатична властивість дозволяє збільшити термін зберігання ваших продуктів.

Дозування: 2-5г/кг

Ізомальт GALLIA



арт.: 921 пак.: 1 кг; 25 кг

арт.: 16500

Підкатегорія: підсолоджувачі

Термін придатності: 36 місяці

В закритому оригінальному пакуванні;

Країна виробник: Франція

Виготовлений із бурякового цукру, ізомальт є унікальним серед замінників цукру, оскільки він зберігає майже всі фізичні властивості реального цукру, що дає додаткові переваги для цукрових майстрів, декораторів тортів та кондитерів. Ці переваги включають підвищену стійкість до вологи, тому вони менш липкі для роботи і менш схильні до помутніння, а також кращу стійкість до кристалізації. Також його використовують як низькокалорійний цукрозамінник.

Дозування: 100-200 г води на 1 кг

Пектин NH



арт.: 1622A арт.: 1623K
пак.: 1 кг; 25 кг

Підкатегорія: загущувачі
Термін придатності: 24 місяці
В закритому оригінальному пакуванні;
Країна виробник: Франція

Пектин NH являє собою порошок, що використовується як гелеутворюючий агент. Ідеально підходить для глазурі і покриттів на основі фруктової м'якоті, а також начинок.

Є оборотним: його можна розплавити або відрегулювати знову шляхом нагрівання, не впливаючи на якість.

Дозування: 8-12г/кг

Пектин JAUNE



арт.: 1615A пак.: 1 кг

Підкатегорія: підсолоджувачі
Термін придатності: 12 місяців
В закритому оригінальному пакуванні;
Країна виробник: Франція

Жовтий пектин, що продається в коробках по 1 кг, ідеальний формат для професіоналів, є ідеальним гелеутворювачем для приготування фруктових желе, а також желеподібних кондитерських виробів і начинок для печива. Являє собою порошок, є гелеутворюючим агентом для фруктової частини начинок багатих цукром (більше 70%) і кислотами (рН 3,2-3,5). Отримана на ньому маса є не оборотною. Має дуже повільне гелеутворення. Остаточний ефект 24 год.

Дозування: 1-2% від загальної маси (10-20 г/кг)

Пекарський порошок



арт.: 210B пак.: 1 кг

Підкатегорія: розпушувач
Термін придатності: 24 місяці
В закритому оригінальному пакуванні;
Країна виробник: Франція

Це порошок, який у своєму складі містить соду. Служить для підняття тіста з кислим рН, перетворившись на вуглекислий газ через тепло, вологу та кисле середовище утворює пори у тісті та піднімає його.

Не залишає слідів соди після випікання. Від лужних залишків немає і сліду, оскільки кислотний агент повністю нейтралізує основний агент і уникає таким чином омилення. Максимальний і регулярний результат. Не забарвлює тісто. Надає бісквіту хороший смак і робить його більш прийнятним для травлення.

Дозування: за смаком.

Розпушувач BAKING POWDER



арт.: 212F пак.: 25 кг

Підкатегорія: розпушувач
Термін придатності: 24 місяці
В закритому оригінальному пакуванні;
Країна виробник: Франція

Цей порошок у своєму складі містить соду, кислоту та борошно. Служить для підняття тіста з більш нейтральним рН. Завжди чудовий результат і не залишає слідів основного агента. Викликає підняття тіста, перетворившись на вуглекислий газ через поєднання тепла та вологості.

Від лужних залишків немає і сліду, оскільки кислотний агент повністю нейтралізує основний агент і таким чином уникає омилення.

Максимальний та регулярний результат; не фарбує тісто; надає бісквіту гарний смак і робить його більш прийнятним для травлення.

Дозування: 15-25г/1 кг борошна.



Готові суміші Dawn
для стабільної якості



Dawn® Fonds:

Dawn® Fonds — це натуральні порошки, які стабілізують тваринні та рослинні вершки, додаючи вершковому крему витонченого аромату та смаку.

Основна перевага фондів **Dawn®** – швидка розчинність та чудова стабілізація, щоб зробити кондитерський процес більш ефективним.

Переваги:

- Хороша розчинність та стабільність – готові продукти мають рівний та чіткий зріз, однорідний колір та текстуру.
- Стабільний до заморожування та розморожування.
- Зручні розміри упаковки - 2,5 кг.
- Виготовлені з використанням натуральних фруктів.

Застосування:

Змішайте фонд із вказаним дозуванням води (t мін. 22°C) і поступово додавайте свіжі збиті вершки. Для більшості смаків використовується однакове дозування – 200 г фонду / 200 г води / 1000 г вершків. За бажанням вершки можна замінити на напівзнежирене молоко.

Вершковий крем виготовлений із застосуванням фондів ідеально підходить для різних десертів, включаючи:

- Чизкейки
- Вироби з листкового тіста
- Прошарування листкового тіста
- Покриття тартів
- Наповнення бісквітів та заварних тістечок
- Покриття кексів і мафінів



Фонд Тирамісу, TM Dawn Foods



арт. 203584804

Стабілізатор вершків для приготування баварського крему, або баваруа, та десертів. Порошок кремово-білого кольору зі смаком Тирамісу.

У складі: порошок маскарпоне (молоко) (еквівалент маскарпоне 16%).

Застосування: 200 г суміші, 200 мл води (приблизно 20°C), 1000 г вершків (збитих). Змішайте порошок з водою та поступово вмішайте збиті вершки. Використати негайно.

Сертифікат: Halal.

Пакування: 2 x 2,5 кг

Умови зберігання: зберігати в сухому прохолодному місці 12 місяців.



Фонд банан, TM Dawn Foods



арт. 203028804

Порошок/пластівці жовтуватого кольору з запахом та смаком банана.

У складі: банановий гранулят (еквівалент банана 32,2%).

Сертифікат: Halal.

Пакування: 2 x 2,5 кг

Умови зберігання: зберігати в сухому прохолодному місці 24 місяці.



Фонд полуниця, TM Dawn Foods



арт. 203031804

Червонуваті шматочки/порошок зі смаком та запахом полуниці.

У складі: гранули полуничного соку (еквівалент полуничного соку 26,5%), сушені шматочки полуниці (еквівалент полуниці 10%).

Сертифікат: Halal, Kosher.

Пакування: 2 x 2,5 кг

Умови зберігання: зберігати в сухому прохолодному місці 24 місяці.



Фонд шоколад, TM Dawn Foods



арт. 203035804

Порошок коричневого кольору з типовим шоколадним смаком та запахом.

У складі: какао-порошок зі зниженим вмістом жиру.

Сертифікат: Halal.

Пакування: 2 x 2,5 кг

Умови зберігання: зберігати в сухому прохолодному місці 24 місяці.



Фонд малина, ТМ Dawn Foods



арт. 203048804

Червонуватий порошок/шматочки зі смаком та запахом малини.

У складі: сушена малина (еквівалент малини 16,2%), порошок малинового соку (еквівалент малинового соку 12,5%).

Сертифікат: Halal.

Пакування: 2 x 2,5 кг

Умови зберігання: зберігати в сухому прохолодному місці 24 місяці.



Фонд манго-абрикос, ТМ Dawn Foods



арт. 203068114

Порошок/шматочки злегка жовтуватого кольору зі смаком та запахом абрикоса і манго.

У складі: гранули манго (еквівалент манго 3,9%), сушені абрикоси (еквівалент абрикоса 4,64%).

Сертифікат: Halal, Kosher.

Пакування: 2 x 2,5 кг

Умови зберігання: зберігати в сухому прохолодному місці 18 місяці.



Фонд персик-маракуйя, ТМ Dawn Foods



арт. 203059804

Порошок/шматочки жовтуватого кольору з фруктовим, типовим для маракуйї, запахом та смаком.

У складі: порошок апельсина та маракуйї (еквівалент апельсина та маракуйї 42,1%), шматочки персика (еквівалент персика 16,2%).

Сертифікат: Halal.

Пакування: 2 x 2,5 кг

Умови зберігання: зберігати в сухому прохолодному місці 24 місяці.



Фонд капучино, ТМ Dawn Foods



арт. 203073114

Порошок від бежевого до світло-коричневого кольору з типовим запахом та смаком кави/мокко.

У складі: порошок мокко 1,4%.

Сертифікат: Halal, Kosher.

Пакування: 2 x 2,5 кг

Умови зберігання: зберігати в сухому прохолодному місці 18 місяців.



Фонд універсальний/нейтральний, ТМ Dawn Foods



арт. 203037804

Білий порошок з нейтральним смаком та запахом ванілі.

Сертифікат: Halal, Kosher.

Пакування: 2 x 2,5 кг

Умови зберігання: зберігати в сухому прохолодному місці 24 місяці.



Фонд лісові ягоди, ТМ Dawn Foods



арт. 203026804

Порошок/шматочки червонуватого кольору зі смаком лісових ягід.

У складі: фруктовий порошок (полуниця, чорниця, малина, бузина, чорна смородина, червоний буряк (фруктовий еквівалент 10%), сушена бузина (еквівалент бузини 11,4%), сушена журавлина (еквівалент журавлини 7,1%), сушена малина (еквівалент малини 5,1%).

Сертифікат: Halal.

Пакування: 2 x 2,5 кг

Умови зберігання: зберігати в сухому прохолодному місці 24 місяці.



Фонд абрикос, ТМ Dawn Foods



арт. 203137804

Порошок/шматочки жовто-помаранчевого кольору з абрикосовим смаком та солодким фруктовим запахом.

У складі: сушені абрикоси (еквівалент абрикосу 37,7%).

Сертифікат: Halal, Kosher.

Пакування: 2 x 2,5 кг

Умови зберігання: зберігати в сухому прохолодному місці 24 місяці.



Фонд груша, ТМ Dawn Foods



арт. 203024804

Порошок/пластівці від білого до світло-жовтого кольору з солодким грушевим смаком та запахом.

У складі: грушевий порошок (грушевий еквівалент 17,6%), грушеві пластівці (грушевий еквівалент 14,0%).

Сертифікат: Halal.

Пакування: 2 x 2,5 кг

Умови зберігання: - зберігати в сухому прохолодному місці 24 місяці.



ДЕКОРГЕЛІ:

Декоргель Карамель, TM Dawn Foods

арт. 771092150



Готовий до використання холодний дзеркальний декоргель для декорування вишуканих кондитерських виробів.

Гладкий коричневий декоргель з типовим смаком та запахом карамелі.

У складі: карамель 2%.

Пакування: 7 кг

Сертифікати: Halal, Kosher, Vegans, Vegetarians, Celiacs (непереносимість глютену).

Умови зберігання: зберігати в сухому прохолодному місці 12 місяців.



Декоргель Нейтральний, TM Dawn Foods

арт. 771086153



Готовий до використання холодний декоргель для створення дзеркального вигляду та глазурування свіжих фруктів. Надає випічці блиску. Гладкий прозорий гель без смаку та запаху.

Гладкий прозорий гель без смаку та запаху.

Сертифікати: Halal, Kosher, Vegans, Vegetarians, Celiacs (непереносимість глютену).

Пакування: 3 кг

Умови зберігання: зберігати в сухому прохолодному місці 12 місяців.



Декоргель Білий (Decorgel Plus White), TM Dawn Foods

арт. 803405322



Готовий до використання преміальний дзеркальний декоргель для декорування кондитерських виробів.

Гладка однорідна маса білого кольору з нейтральним запахом, кислим/нейтральним смаком.

Декоргелі лінійки **Decorgel Plus** не потребують розведення та можуть наноситися холодними або, для додаткової стійкості, теплими до 40-45°C для ідеального покриття на опуклоподібних або вертикальних поверхнях.

Сертифікати: Halal, Vegans, Vegetarians, Celiacs (непереносимість глютену).

Пакування: 3 кг

Умови зберігання: зберігати в сухому прохолодному місці 12 місяців.

Особливості Decorgel Plus White:

- потрібно нагріти, щоб отримати дзеркальний ефект
- залишається м'яким на готовому виробі, але й не стікає
- не з'єднується з Belnap
- не містить титанових барвників



ЖЕЛЕ:

Основа для желе, ТМ Dawn Foods

арт. 203595114



Порошок для отримання прозорого, кислотостійкого желе, що легко нарізається, для всіх видів фруктових пирогів та тістечок. Безбарвний солодкий порошок.

Застосування: змішайте 50 г порошку з 300 г цукру, додайте до 1000 мл киплячої води, добре перемішайте та знову доведіть до кипіння. Температура використання желе 80°C.

Сертифікати: Halal, Kosher, Vegans, Vegetarians.

Пакування: 2 x 2,5 кг

Умови зберігання: зберігати в сухому прохолодному місці 24 місяці.



ЗАВАРНИЙ КРЕМ:

Заварний крем Кармона, ТМ Dawn Foods

арт. 203855366



Швидкорозчинна суміш для приготування термостабільного заварного крему. Солодкий порошок від білого до світло-жовтого кольору з ванільним ароматом. Підходить для виробів, які заморожуються.

Застосування: 350-400 г суміші (залежно від бажаної консистенції кондитерського крему), 1000 мл води або молока. Змішуйте протягом 2 хвилин на високій швидкості міксера. Крем, який не пройшов термообробку та вироби створені з його використанням, слід зберігати в прохолодному місці (t макс. +7°C) та спожити найближчим часом. Чудово комбінується з рослинними або тваринними вершками, шоколадними начинками, згущеним молоком, масляними кремами у різноманітних пропорціях.

Пакування: 25 кг (паперовий мішок з PE всередині).

Умови зберігання: зберігати в сухому прохолодному місці 18 місяців.

Термін зберігання виробу з кремом, який не пройшов термообробку: 96 годин

Термін зберігання виробу випеченого з кремом: 4-7 діб

Але якщо термін зберігання продуктів або виробу, які входять до складу виробу, менший ніж вказано вище, то рахується термін придатності виробу по найменшому строку реалізації продукту.

Незалежно від вашого виробництва чи умов випічки, у нас є рішення для створення високоякісних та смачних кремів, які сподобаються вашим клієнтам.



BELNAP:

Глазур Belnap 100 (нейтральна), TM Dawn Foods

арт. 771729100



Концентрований гель для гарячого приготування без смаку, кольору та запаху.

Візуальна цінність виробів є одним з ключових аспектів у кондитерському виробництві. Гарячі гелі Belnap гарантують ідеальне завершення для ваших тортів, не лише підвищуючи їхню привабливість, але й продовжуючи їхню свіжість.



Способи використання гелю Belnap 100:

- 1) Додайте до 100% води або фруктового соку для покриття. Нагрівайте до закипання, уникайте довготривалого кипіння. Нанесіть на виріб пензлем. За умови дотримання розведення та способу використання, шар глазури залишатиметься на фруктових пирогах 24 години в холодильнику при температурі 4°C.
- 2) Розведіть Belnap 100 водою на 50-70% та доведіть до кипіння. Дайте охолонути до 80°C. Після цього гель готовий до нанесення пензлем або змішати Belnap 100 з Decogel, щоб отримати стабільну гелеву глазур.
- 3) Belnap 100 також підходить для машин, що наносять гель шляхом розпилення.

Застосування: змішайте Belnap 100 з водою у співвідношенні 50-70% та залийте у пристрій.

Сертифікати: Halal, Kosher, Vegans, Vegetarians, Celiacs (непереносимість глютену), Lactose intolerance (непереносимість лактози).

Зберігати: в сухому прохолодному місці 12 місяців.

Пакування: 14 кг

Умови зберігання: зберігати в сухому прохолодному місці 12 місяців.

Переваги:

- Кращий блиск та довша свіжість. Гелі Belnap зберігають природні властивості фруктів, що оздоблюють торти, одночасно захищаючи їх. Більш привабливі на вигляд торти збільшують ваші шанси на продаж та зменшують збитки.
- Покращена консистенція гелю забезпечує легке розведення продукту у воді (холодній), а після кип'ятіння утворює гель, ідеальний для покриття фруктів та тортів. Ми поєднали дві ключові переваги: легке розведення та чудову адгезію до фруктів.
- Високий ступінь концентрації. Гелі Belnap можна розбавляти водою до 70%. Таким чином, ми отримуємо гель, який легко наносити, і ми повністю контролюємо його інтенсивність та консистенцію. Завдяки своїй концентрації, для виробництва тієї ж кількості тістечок потрібно менше гелю.
- Натуральні ароматизатори та фруктові пюре. Отримайте справжній фруктовий смак, який так люблять ваші клієнти.
- Гнучкість у використанні: гелі Belnap можна наносити не лише класичним способом, пензлем, але й розбавляти водою та наносити розпилювачем.
- Стабільна якість продукції, якій ви можете повністю довіряти.

ЗАГУЩУВАЧ:

Загущувач Quelli, TM Dawn Foods

арт. 203646297



Загущувач холодного застосування для приготування термостабільних начинок з фруктової м'якоті та фруктового соку. Утримує вологу в процесі дефростації готових фруктових начинок. Отримана начинка легко нарізається, стійка до заморожування та випікання. Білий порошок без смаку та запаху.

Застосування: 1. Змішайте 100-120 г сухої суміші з 200 г цукру. Додайте 1000 мл фруктового соку. Збийте вінчиком. Додайте зціджені фрукти. Для отримання готової термостабільної начинки.

2. Змішайте Quelli з бісквітною крихтою. Отриманим напівфабрикатом посипте бісквітну основу перед тим, як викласти на неї фрукти або відсадити кремову начинку. Запобігає проникненню вологи.

3. Перемішайте заморожені фрукти з невеликою кількістю Quelli, щоб запобігти витіканню соку при дефростації. Дозування 3-5% до маси ягід. Дозволяє використовувати заморожені фрукти та ягоди, загущує сік та утримує вологу в процесі їх дефростації.

Переваги для клієнтів:

- Легкий у використанні продукт
- Універсальність застосування
- Нейтральний смак

Сертифікати: Halal, Vegans, Vegetarians, Celiacs (непереносимість глютену), Lactose intolerance (непереносимість лактози).

Пакування: 25 кг

Умови зберігання: зберігати в сухому прохолодному місці 24 місяці.





Путівник По солодовим Інгредієнтам

Пивоварний солод, що підлягає додатковій обробці та доступний у різноманітних кольорах та інтенсивності смаку в залежності від кількості внесення: Мідний/червоний/бурштиновий колір із солодким ірисковим, бісквітним, горіховим, солодовим смаком, який посилюється зі збільшенням кольору. Розвиває насичений карамельний смак з відтінками патоки та легкими кавовими ароматами.

Солод темний ячмінний Black Malt



арт.: 80496
пак.: 25 кг

Солод темний ячмінний палений



арт.: 80503
пак.: 25 кг

Солод світлий ячмінний Crystal 400



арт.: 80527
пак.: 25 кг

Солод світлий ячмінний Crystal 150



арт.: 80528
пак.: 25 кг

Солод темний ячмінний палений



арт.: 80571
пак.: 25 кг

Екстракт сухий темний Torrax XD Dried



арт.: 82742
пак.: 25 кг

Солод світлий ячмінний Crystal 110



арт.: 83563
пак.: 25 кг

Солод світлий ячмінний Crystal 240



арт.: 83564
пак.: 25 кг

Найкращий вибір на користь смаженого солоду для додавання кольору та смаку. Цей солод додає нотки кави, палених тостів і чорного шоколаду. У темних стилях пива рекомендовано включення до 5%. Цей солод є ідеальним вибором для коричневих елів, стаутів, портерів та будь-якого іншого темного пива, якому потрібен м'який темний смак.

Солод темний ячмінний Light Chocolate



арт.: 84596
пак.: 25 кг

Солод темний ячмінний Brown Malt



арт.: 85372
пак.: 25 кг

Солод світлий ячмінний Munich Malt



арт.: 80561
пак.: 25 кг

Солод світлий ячмінний Mild Malt



арт.: 81636
пак.: 25 кг

Солод світлий ячмінний Super Pale Ale Malt



арт.: 85180
пак.: 25 кг

Солод світлий ячмінний Extra Pale Ale Planet



арт.: 85577
пак.: 25 кг

Солод світлий ячмінний Cara Malt



арт.: 85582
пак.: 25 кг

Солод світлий ячмінний Maris Otter



арт.: 85103
пак.: 25 кг

Екстракти

Екстракт солодовий рідкий Ntense 800 Liquid



арт.: 84253
пак.: 25 кг

Екстракт солодовий рідкий Superlight Malt Extract



арт.: 84278
пак.: 25 кг

Екстракт темний рідкий солодовий



арт.: 84284
пак.: 25 кг

Chef University – творчий кулінарний простір і справжня лабораторія ідей, де технологи **Best Way Foods** діляться досвідом, тестують нові інгредієнти, проводять навчання, а також відпрацьовують весь асортимент, що пропонує компанія.



Ми підтримуємо наших клієнтів на кожному етапі – від початкової ідеї до повної реалізації, допомагаємо розробити рецептуру і запустити продукт на обладнанні клієнта. Наші технологи надають комплексну підтримку бізнесу у створенні найякісніших продуктів, що стає запорукою того, що кожен продукт, створений на базі інгредієнтів **Best Way Foods**, буде не лише унікальним, але й відповідатиме найвищим стандартам ринку.



Комерційний директор

Олексій Паршиков (067) 306 30 68

Відділ HoReCa — Георгій Джндемян (067) 456 95 98

Центральний регіон — Оксана Марчук (067) 444 04 39

Західний регіон — Наталія Дулиба (068) 144 67 17

Східний регіон — Оксана Швечікова (050) 302 25 41

Керівник відділу Рітейл

Ігорь Кіблік (067) 405 06 89

Менеджери індустріального відділу

Іван Зоренко (067) 254 20 26

Олександр Кончаківський (067) 388 64 30

Людмила Боганкевич (097) 965 82 16



НАШ САЙТ - BESTWAYFOODS.COM.UA

03067, м. Київ, вул. Машинобудівна, 41