



2023

ИНГРЕДИЕНТЫ

для кондитерских производств и предприятий HoReCa

ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь
для кондитерских изделий
и мороженого



Крупное современное семейное предприятие. Основано в 1960 г. и расположено в Милане. Производит и коммерциализирует широкий ассортимент полуфабрикатов для кондитерской промышленности и производства мороженого (шоколад и шоколадную глазурь, железные глазури, посыпки и крема и многое другое).



Компания с богатым опытом, специализирующаяся на производстве традиционного немецкого марципана, которая знает об этом продукте абсолютно все. Компания предлагает особый подход к каждому клиенту, вплоть до разработки индивидуальных рецептов, используя самые современные технологии производства и гарантируя клиенту настоящее немецкое качество.



Шоколад ICAM- результат большой страсти, которую семья Агостони передает из поколения в поколение с 1946 года, являясь на сегодняшний день представителем настоящей культуры итальянского шоколада. Благодаря контролю качества всей производственной цепочки, начиная от тщательного выбора плантаций какао бобов по территории происхождения и заканчивая производством готовой шоколадной продукции на инновационном заводе около озера Комо, ICAM представляет лучшие шоколад и шоколадные ингредиенты, которые пользуются огромной популярностью среди шоколатье всего мира.



Один из крупнейших итальянских производителей готовых сладких и соленых выпеченных полуфабрикатов для кондитерского производства, кейтеринга и производства мороженого. Опора на традиционную рецептуру в сочетании с использованием лучшего сырья и новейших технологий в производстве позволило предприятию по праву занять лидирующие позиции в этой области в Италии и за ее пределами.



Компания «KATSAN Gıda Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.» является безусловным лидером на рынке кондитерских ингредиентов. Производит более 800 видов продуктов под торговой маркой OVALETTE: эмульгаторы, разрыхлители, смеси для выпечки, кремов и десертов, пасты для декорирования, глазури, фруктовые начинки, шоколады, декор и посыпки и многое другое.



Компания «Dr. Gusto» специализируется на производстве пищевых красителей, шоколадных велюров, ароматизаторов, лаков, жировых спреев и других продуктов, широко используемых на кондитерских производствах.



«Cherry Valley Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti» – совместное турецко-итальянское предприятие, работающее с 1994 года и специализирующееся на производстве самых популярных кондитерских продуктах – засахаренной черешне и цукатов из различных фруктов, выращиваемых в Турции.



Одно из предприятий-лидеров мирового уровня. Специализируется на производстве сахаристых полуфабрикатов для кондитерской промышленности. Высочайший уровень производства. Вся продукция «ГАРАНТИРОВАННОГО КАЧЕСТВА».



Основанная более 100 лет назад компания IRCA ежегодно производит около 70 000 тонн первоклассного итальянского шоколада. В 2019 году компания провела масштабную модернизацию и ребрендинг всего ассортиментного ряда, переименовав старые названия шоколадов в ПРЕЛЮДИЮ и РЕНО КОНЦЕРТ, поместив их в более удобную и информативную потребительскую упаковку, а также разработала совершенно новые линейки кувертюрных шоколадов СИМФОНИЯ и МЕНУЭТ с потрясающими характеристиками!



Компания, которая всего за 63 года превратилась из семейного бизнеса в крупнейшего производителя шоколадных украшений. Dobla, совместно с лучшими мировыми кондитерами, разрабатывает креативные, инновационные, уникальные шоколадные украшения высочайшего качества.



Фирма I.D.A.V. производит цукаты, конфитюры и сахарные украшения под торговой маркой AMBROSIO. Современное оборудование и тщательный отбор сырья гарантируют стабильность и высочайший уровень качества продукции.



Фирма «Cresco» была основана в 1973 году как коммерческая организация по продаже базовых ингредиентов для производства кондитерских изделий на итальянском рынке. В 1983 году компания открывает первое собственное производство, а с 2000 года начинает экспортировать свою продукцию в разные страны мира. С 2007 года «Cresco» входит в состав мирового концерна MARTIN BRAUN GRUPPE.

«Cresco» сегодня – компания с огромным опытом, производящая более 200 видов уникальных ингредиентов. Успешный рост обусловлен вниманием компании к потребностям рынка, исследованиям и разработкам собственной лаборатории, внедрением на производство инноваций, использованием отборного сырья и индивидуальным подходом к каждому клиенту. Продукция компании имеет сертификат IFS высшего уровня.



FABBRI – это компания с большой историей, которая начинается еще с 1905 года, а сегодня это один из лидирующих производителей в Италии, в ассортименте которого ингредиенты для мороженого и кондитерского производства. Все продукты Фаббри (шоколад и шоколадная глазурь, железные глазури, посыпки, крема и многое другое) отличаются высоким и стабильным качеством, имея при этом невысокие цены.



MEC3 является одним из мировых лидеров среди компаний по производству ингредиентов для итальянского мороженого и кондитерских изделий. Она была основана в 1984 году Джордано Эмендатори, который всего за несколько лет превратил MEC3 из «маленькой, неизвестной фирмы» в «абсолютного героя нашего времени» в этом бизнесе. В 1997 году MEC3 стала первой компанией в своей отрасли, получившей сертификат качества в соответствии с положениями ISO 9000, выданный престижным немецким контролирующим органом TUV CERT. В настоящее время компания экспортирует свою продукцию более чем в 70 стран мира. На 15 000 кв.м сосредоточены современное производство, центр приема клиентов, школа мороженого и кондитерских изделий, научная лаборатория, экспертно-дегустационный отдел и офис компании.



Отечественный производитель высококачественных ингредиентов для кондитерской промышленности и мороженого.

| | |
|--|----|
| СМЕСИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ | 5 |
| ВЫПЕЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ КОНДИТЕРКИ, ГАСТРОНОМИИ, МОРОЖЕНОГО | 9 |
| ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ КРЕМОВ И ДЕСЕРТОВ | 15 |
| НАЧИНКИ И ПОКРЫТИЯ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ | 19 |
| ФРУКТОВЫЕ НАЧИНКИ, КРЕМЫ И ПЮРЕ | 24 |
| ДЕСЕРТНЫЕ ПАСТЫ И НАПОЛНИТЕЛИ | 29 |
| СИРОПЫ ДЛЯ НАПИТКОВ | 38 |
| МАРЦИПАН И ПРОДУКТЫ ИЗ ОРЕХОВ | 40 |
| ШОКОЛАД И КАКАО-ПРОДУКТЫ | 43 |
| ГЛАЗУРИ, УКРАШЕНИЯ, КАПЛИ И ПОСЫПКИ | 63 |
| ГЛАЗУРИ ЖЕЛЕЙНЫЕ И МИРУАРЫ | 68 |
| ПАСТЫ ДЛЯ ОБТЯЖКИ И ДЕКОРА, КАРАМЕЛЬ | 72 |
| ЦУКАТЫ, ЖЕЛЕЙНЫЕ ШАРИКИ И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРМЕЛАДА | 75 |
| ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ | 78 |
| СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ | 80 |



Смеси для выпечки



Наименование K023010. Смесь ОВАЛЕТТ бисквит
НОВИНКА

Описание Смесь для приготовления бисквитов.

Упаковка 10 кг

Производитель OVALETTE

Базовый рецепт бисквита:
700 г яиц, 100 г холодной воды и 1 кг смеси для выпечки ОВАЛЕТТ бисквит взбить миксером в течение 5-7 минут на высокой скорости. Выпекать до готовности при температуре 160-180°C в предварительно разогретой духовке. Время и температура приготовления могут варьироваться в зависимости от используемой духовки.



Наименование 74002. Смесь БИСКВИЗИТ

Описание Смесь для приготовления бисквитов и рулетов.

Упаковка 15 кг

Производитель Cresco

Базовый рецепт бисквита:
1000 г смеси «БИСКВИЗИТ», 600 г яиц, 200 г воды взбить в планетарном миксере, на высокой скорости 6 минут, выпекать при 190-200°C 25-30 минут (до готовности).
Базовый рецепт рулетного бисквита: 1000 г смеси «БИСКВИЗИТ», 650 г яиц, 250 г воды взбить в планетарном миксере, на высокой скорости 6 минут, выпекать при 230°C 6-7 минут (до готовности).



Наименование K027310. Смесь ОВАЛЕТТ красный бархат
НОВИНКА

Описание Сухая смесь для приготовления масляного бисквита «красный бархат».

Упаковка 3 кг

Производитель OVALETTE

Базовый рецепт бисквита:
Взбить миксером до однородной массы (в течение 5-6 минут) 1 кг смеси для выпечки ОВАЛЕТТ красный бархат, 160 г воды, 300 г растопленного масла и 400 г яиц, затем выложить полученное тесто в форму и выпекать 35-40 минут в предварительно разогретой духовке при 170-180 °C. Время и температура приготовления могут варьироваться в зависимости от используемой духовки.



Наименование K027312. Смесь ОВАЛЕТТ зеленый бархат
НОВИНКА

Описание Сухая смесь для приготовления масляного бисквита «зеленый бархат».

Упаковка 3 кг

Производитель OVALETTE

Базовый рецепт бисквита:
Взбить миксером до однородной массы (в течение 5-6 минут) 1 кг смеси для выпечки ОВАЛЕТТ зеленый бархат, 160 г воды, 300 г растопленного масла и 400 г яиц, затем выложить полученное тесто в форму и выпекать 35-40 минут в предварительно разогретой духовке при 170-180 °C. Время и температура приготовления могут варьироваться в зависимости от используемой духовки.



Наименование K027314. Смесь ОВАЛЕТТ черный бархат
НОВИНКА

Описание Сухая смесь для приготовления масляного бисквита «черный бархат».

Упаковка 3 кг

Производитель OVALETTE

Базовый рецепт бисквита:
Взбить миксером до однородной массы (в течение 5-6 минут) 1 кг смеси для выпечки ОВАЛЕТТ черный бархат, 160 г воды, 300 г растопленного масла и 400 г яиц, затем выложить полученное тесто в форму и выпекать 35-40 минут в предварительно разогретой духовке при 170-180 °C. Время и температура приготовления могут варьироваться в зависимости от используемой духовки.



Наименование K027210. Смесь ОВАЛЕТТ кекс
НОВИНКА

Описание Смесь для приготовления кексов.

Упаковка 3 кг

Производитель OVALETTE

Базовый рецепт кекса:
Взбить миксером до однородной массы (в течение 5-6 минут) 1 кг смеси для выпечки ОВАЛЕТТ кекс, 160 г воды, 350 г растопленного масла и 400 г яиц (6-7 штук), затем выложить полученное тесто в форму и выпекать около 50 минут в предварительно разогретой духовке при 180 °C. Время и температура приготовления могут варьироваться в зависимости от используемой духовки.



Наименование 74004. Смесь КЕЙК ЗЛАКИ
ПОД ЗАКАЗ

Описание Смесь на основе злаков для приготовления кексов, маффинов и других бисквитных изделий.

Упаковка 5 кг

Производитель Irca

Базовый рецепт кексов:
1000 г смеси «КЕЙК ЗЛАКИ», 400 г воды, 350 г растительного или сливочного масла взбивать в миксере на невысокой скорости 5 минут. Отсадить тесто в формочки. Выпекать при температуре 180°C 25-30 минут.



Наименование 74006. Смесь ФРОЛЛА ЗЛАКИ
ПОД ЗАКАЗ

Описание Смесь на основе злаков для приготовления всех видов песочного теста.

Упаковка 5 кг

Производитель Irca

Базовый рецепт песочного теста:
1000 г смеси «ФРОЛЛА ЗЛАКИ», 400 г сливочного масла или маргарина, 100 г яиц перемешать в миксере до однородной массы, убрать в холодильник минимум на 60 минут. Раскатать до желаемой толщины, выложить в формы. Выпекать при 160-170°C 12-15 минут (до готовности).



Наименование 74048. Смесь БРАУНИ ШОК

Описание Смесь для приготовления насыщенного шоколадного кекса «брауни».

Упаковка 5 кг

Производитель Irca

Базовый рецепт брауни:
Взбивать 1000 г смеси «БРАУНИ ШОК» и 250 г холодной воды в планетарном миксере на средней скорости в течение 4 минут, постепенно ввести 300 г растопленного (при умеренной температуре) сливочного масла. Выложить тесто в формы, выпекать при 180-190°C 30-35 минут. Возможно заменить сливочное масло на растительное в тех же пропорциях. Для получения более насыщенного вкуса добавить шоколадные капли (150-200 г).



Наименование 74046. Смесь МАФФИН
ПОД ЗАКАЗ

Описание Смесь для приготовления маффинов и капкейков, позволяет готовить без применения яиц.

Упаковка 10 кг

Производитель Irca

Базовый рецепт мафинов:
Смешать 1000 г смеси «МАФФИН», 450 г воды, 300 г растительного масла, взбивать в планетарном миксере на средней скорости 5 минут. Выпекать при 180-200° 15-20 минут. Для получения более насыщенного вкуса добавить шоколадные капли (150-200 г). Для приготовления капкейков: подсолнечное масло заменить сливочным.



Наименование 74050. Смесь ВАФЛИ/ОЛАДЫИ
ПОД ЗАКАЗ

Описание Смесь для приготовления вафель, блинчиков и оладий.

Упаковка 5 кг

Производитель Irca

Базовый рецепт вафель:
1000 г смеси, 800 г воды перемешать до однородности, добавить 200 г растопленного масла и 200-300 г сахара, еще раз быстро перемешать, выпекать в электровафельнице.

Базовый рецепт блинов:
1000 г смеси, 2000 г воды перемешать до однородности, выпекать на сковороде.

Базовый рецепт оладьев:
1000 г смеси, 1400 г воды перемешать до однородности, добавить 100 г растопленного масла, еще раз перемешать, выпекать на сковороде.



Наименование 74007. Смесь САВОЯРДИ микс

Описание Смесь для приготовления печенья «савоярди» и особых воздушных бисквитов.

Упаковка 10 кг

Производитель Cresco

Базовый рецепт печенья «Савоярди»:
600 г смеси «САВОЯРДИ микс», 600 г яиц, 200 г воды взбить в планетарном миксере, на высокой скорости 5 минут, выпекать при 160-170°C 10-11 минут. Базовый рецепт печенья «Африканетти»: 900 г смеси «САВОЯРДИ микс», 200 г сахара, 1200 г яиц взбить в планетарном миксере, на высокой скорости 5 минут, выпекать при 150-160°C 15 минут.



Наименование 74045. СмесЬ ФЛОМИКС
75006. СмесЬ ФЛОРЕНТИНИ

Описание СмесИ для приготовления карамельных хрустящих снэков: грильяж, флорентинер и т.д.

Упаковка 74045 - 6 кг | 75006 - 1 кг

Производитель 74045 - Irca | 75006 - Laped

Базовый рецепт флорентини: 100 г смеси, 50 г нарезанного миндаля или других орехов;
Базовый рецепт хрустящего грильяжа: 50 г смеси, 30 г нарезанного миндаля или других орехов;
Базовый рецепт хрустящих снэков-батончиков: 100 г смеси, 300 г орехов;

СмесЬ смешать с орехами, разложить по силиконовым формочкам нужной формы и выпекать до приобретения янтарного окраса при следующих режимах: в конвекционной печи при 180-190°C ~10-12 мин., в статической печи при 200-220°C ~10-12 мин.



Наименование 74049. АВОЛЕТТА макарунс
ПОД ЗАКАЗ

Описание СмесЬ для приготовления макарунс, птифуров и других миндальных изделий.

Упаковка 5 кг

Производитель Irca

Базовый рецепт макарунс:
Смешать 250 г смеси и 40 г сахарной пудры. Взбить венчиком 110 г белка 2 мин., добавить 25 г сахарного песка, взбивать 2 мин., добавить 60 г сахарной пудры, взбивать 2 мин. Соединить обе массы, перемешать лопаткой. Отсадить на силиконовый коврик, оставить отлеживаться 25-30 мин., до образования тонкой корочки. Выпекать при 140°C 10-12 мин.

Базовый рецепт птифуров:
Взбить 1000 г смеси и 150-180 г яичного белка, в течение 5 мин., отсадить на силиконовый лист или пергамент, оставить отлеживаться 4-5 часов. Выпекать в духовке при 230°C 5 мин.



Наименование 74011. СмесЬ ДЕЛИМАКАРУН

Описание СмесЬ для приготовления макарунс.

Упаковка 1 кг

Производитель Irca

Базовый рецепт:
Взбивать 1000 г смеси ДЕЛИМАКАРУН и 200 г воды в миксере насадкой «венчик» на высокой скорости в течение 5 мин. Отсадить массу через мешок с круглой насадкой на противень, выстланный бумагой для выпечки или силиконовым ковриком. Подождать, пока заготовки покроются тоненькой корочкой. Это может занять от 10-15 мин. до 1 часа в зависимости от условий помещения (температуры, влажности). Выпекать при 150°C в течение 15-18 мин. (в статических печах с открытым клапаном). Дать остыть, затем заполнить желаемой начинкой. Хранить в холодильнике.



74048. СмесЬ БРАУНИ ШОК



74045. СмесЬ ФЛОМИКС



74046. СмесЬ МАФФИН



Выпечные изделия для кондитерки,
гастрономии, мороженого

ТАРТАЛЕТКИ СТАНДАРТ



ST44. Тарталетка СТАНДАРТ 44 мм (короб 250 шт.) Ø44 мм, h 18 мм, вес 11 г



ST44В. Тарталетка СТАНДАРТ 44 мм бризе (короб 250 шт.) Ø44 мм, h 18 мм, вес 11 г



ST44К. Тарталетка СТАНДАРТ 44 мм какао (короб 250 шт.) Ø44 мм, h 18 мм, вес 11 г



ST74. Тарталетка СТАНДАРТ 74 мм (короб 100 шт.) Ø74 мм, h 18 мм, вес 29 г



SL67. Лодочка СТАНДАРТ 67 мм (короб 250 шт.) длина 67 мм, вес 11 г



SL67В. Лодочка СТАНДАРТ 67 мм бризе (короб 250 шт.) длина 67 мм, вес 11 г



SL67К. Лодочка СТАНДАРТ 67 мм какао (короб 250 шт.) длина 67 мм, вес 11 г



ST74В. Тарталетка СТАНДАРТ 74 мм бризе (короб 100 шт.) Ø74 мм, h 18 мм, вес 29 г

ТАРТАЛЕТКИ КЛАССИКА



KT53. Тарталетка КЛАССИКА 53 мм (короб 250 шт.) Ø53 мм, h 18 мм, вес 12 г



KT53В. Тарталетка КЛАССИКА 53 мм бризе (короб 250 шт.) Ø53 мм, h 18 мм, вес 12 г
ПОД ЗАКАЗ



KT53К. Тарталетка КЛАССИКА 53 мм какао (короб 250 шт.) Ø53 мм, h 18 мм, вес 12 г
ПОД ЗАКАЗ

Бризе - разновидность песочного теста с низким содержанием сахара, применяемая как в сладких изделиях, так и в несладких (мини-пай, киш-лорен, жульенов, салаты), а также в овощных, мясных и рыбных гастрономических холодных и горячих закусках.



Полуфабрикаты, приготовленные с добавлением сливочного масла самого высокого качества.

ТАРТАЛЕТКИ МОДЕРН



MTK45. Тарталетка квадратная МОДЕРН 45x45 мм (короб 168 шт.) h 18 мм, вес 12 г



MTK45B. Тарталетка квадратная МОДЕРН 45x45 мм **бризе** (короб 168 шт.) h 18 мм, вес 12 г



MTK45SP. Тарталетка квадратная МОДЕРН 45x45 мм спаржа (короб 168 шт.) h 18 мм, вес 12 г
ПОД ЗАКАЗ



MTK45K. Тарталетка квадратная МОДЕРН 45x45 мм какао (короб 168 шт.) h 18 мм, вес 12 г
ПОД ЗАКАЗ

ТАРТАЛЕТКИ АРТЛАЙН

ALZ80. Ложечка АРТЛАЙН 80 мм (короб 270 шт.) длина 80 мм, вес 9 г



ALZ80B. Ложечка АРТЛАЙН 80 мм **бризе** (короб 270 шт.) длина 80 мм, вес 9 г



ATR55. Треугольник АРТЛАЙН 55x110 мм **бризе** (короб 54 шт.) вес ~32 г
ПОД ЗАКАЗ



AE70M. Эклер АРТЛАЙН 70 мм (короб 60 шт.) длина 70 мм, h 18 мм, вес ~20 г



ATCL90K. Тарталетка цилиндр АРТЛАЙН 90 мм какао (короб 48 шт.) вес ~48 г
ПОД ЗАКАЗ



ATCL90. Тарталетка цилиндр АРТЛАЙН 90 мм (короб 48 шт.) вес ~48 г
ПОД ЗАКАЗ



ATCL90B. Тарталетка цилиндр АРТЛАЙН 90 мм **бризе** (короб 48 шт.) вес ~48 г
ПОД ЗАКАЗ



ТРАДИЦИОННЫЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



VLV38. Валован 38 мм (короб 200 шт.) Ø38 мм, вес 8 г



VLV48. Валован 48 мм (короб 160 шт.) Ø48мм, вес 15 г
НОВИНКА

VLV44. Валован 44 мм (короб 160 шт.) Ø44мм, вес 14 г
РАСПРОДАЖА



MKRAS. Печенье МАКАРУНС ассорти 6 цветов (короб 156 шт.) Ø45 мм, вес 4 г
ПОД ЗАКАЗ



88199. Бисквитные палочки САВОЯРДИ (короб 1.8 кг.) 108x30±3 мм, h 18±3 мм, вес 8 г

88252. Бисквитные палочки САВОЯРДИ (короб 4 кг.) 108x30±3 мм, h 18±3мм, вес 10 г

88254. Бисквитные палочки САВОЯРДИ (короб 6 кг.) 108x30±3 мм, h 18±3 мм, вес 10 г

88293. Печенье САВОЯРДИ ПРЕМИУМ (короб 3 кг) 108x30±3, h 18±3 мм, вес 10 г



88232. Трубочка сицилийская 6 см (короб 3 кг) вес 10 г

88238. Трубочка сицилийская 9 см (короб 3.4 кг) вес 14 г



88231. Трубочка сицилийская 13 см ПАЛЕРМО (короб 100 шт.) вес ~28-30 г, содержит какао



88300. Профитроль 37 мм (короб 1.5 кг) Ø35-37 мм, вес 2 г

88302. Профитроль 45 мм (короб 1.5 кг) Ø4.5-5 см, вес 3.5 г



88309. Эклер 70 мм (короб 1.5 кг) 25x70 мм, вес 5 г



88240. Ром-баба 5 см (короб 3 кг) вес 8 г



88290. Печенье АМАРЕТТИ МИНИ (короб 3 кг) Ø28±5 мм, толщина 12±3 мм

Подробнее в каталоге
БАНКЕТ-ФУРШЕТ



ВЫПЕЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО



88100. Вафельный рожок 185 шт., h 185, Ø 73 мм

88122. Вафельный рожок 150 естеств.край 450 шт., h 149, Ø 63 мм



88171. Вафельный рожок 110 глазированный ровн. край 170 шт., h 110 мм, Ø 49 мм

88172. Вафельный рожок 150 глазированный ест. край 120 шт., h 150 мм, Ø 60 мм



88001. Вафельный рожок 110 ровный край 340 шт., Ø 47 ± 2 мм, h 110 ± 2 мм

88125. Вафельный рожок 125 ровный край 168 шт., Ø 52 ± 2 мм, h 125 ± 2 мм



88084. Вафельный рожок 160 ровный край 330 шт., Ø 66 ± 2 мм, h 159 ± 2 мм



88103. Вафельный рожок 65 МИНИКОНУС ровный край 960 шт., h 65 мм, Ø 26 мм



 SUGAR FREE

88105. Вафельный стаканчик 75 БЕЗ САХАРА 552 шт., h 75 мм, Ø 60 мм



 SUGAR FREE

88110. Вафельный стаканчик ФАКЕЛ БЕЗ САХАРА 576 шт., h 70 мм, Ø 65 мм



 SUGAR FREE

88183. Вафельный стаканчик ФАКЕЛ БЕЗ САХАРА 80 560 шт., h 79 ± 2 мм, Ø 60±1 мм



88115. Вафельный стаканчик САХАРНЫЙ 336 шт., h 75 ± 1 мм, Ø 64 ± 1 мм



88120. Вафельный стаканчик глазированный 60 мл 96 шт., Ø 60 мм, h 62 мм
НОВИНКА



88191. Украшение вафельное СИГАРА 250 шт., h 90 мм, Ø 12 мм
РАСПРОДАЖА



88178. Вафельный рожок 110 АССОРТИ ровный край 225 шт., h 110 мм, Ø 46 мм



88109. Вафельный рожок 110 ЧЕРНЫЙ ровный край 225 шт., h 110 мм, Ø 46 мм



88108. Вафельный рожок 185 ЧЕРНЫЙ естеств. край 300 шт., h 185 мм, Ø 73 мм



88180. Вафельная КРЕМАНКА 64 шт., h 45 мм, Ø 120 мм



88179. Вафельный рожок 185 ЦВЕТН АССОРТИ естеств. край 300 шт., h 185 мм, Ø 73 мм



88126. Вафельный рожок 110 КАКАО ровный край 225 шт., Ø 47 ± 2 мм, h 110 ± 2 мм



88170. Вафельная креманка 110 мм 150 шт., Ø 110 мм, h 30 мм
НОВИНКА



88182. Тарталетка вафельная 58 мм (короб 192 шт.) h 20±1мм, Ø верха 58±1 мм, Ø низа 35±1, толщина не менее 1 мм

Подробнее в каталоге GELATO





Полуфабрикаты для
кремов и десертов



Наименование K020201. Смесь ПАСТАРТ взбитые сливки
НОВИНКА

Описание Сухая смесь для приготовления крема типа «взбитые сливки».

Упаковка 1 кг

Производитель OVALETTE

Базовый рецепт:

1 кг смеси для крема ПАСТАРТ взбитые сливки и 2 кг холодной воды или пастеризованного молока взбить в миксере в течение 3-5 минут до получения пышной кремообразной массы.



Наименование K020001. Смесь ОВАЛЕТТ взбитые сливки
НОВИНКА

Описание Сухая смесь для приготовления крема типа «взбитые сливки».

Упаковка 1 кг

Производитель OVALETTE

Базовый рецепт:

1 кг смеси для крема ОВАЛЕТТ взбитые сливки и 1,5-2,5 кг холодной воды или молока температуры 10-15°C взбить в течение 3-5 минут до получения пышной консистенции. Полученный крем перед использованием необходимо подержать в холодильнике 10-15 минут.



Наименование 73019. Крем на растительных маслах для взбивания 26%

Описание Пищевой полуфабрикат на основе растительных жиров, для приготовления кремов и муссов.

Упаковка 12 л (12 шт. по 1 л)

Производитель СКИТ

Рекомендации по применению:

Крем для взбивания заменяет натуральные молочные сливки. Используя крем для взбивания, можно легко приготовить муссы, фруктовое суфле, а также, используя различные наполнители, такие как: вареное сгущенное молоко, конфитюры, пралине, йогурты, сметану, заварные кремы - можно приготовить огромный ассортимент новых кремов. Перед применением охладить до +4/6С. После вскрытия хранить в холодильнике 3 суток.



Наименование K021201. Смесь ПАСТАРТ патисьер
НОВИНКА

Описание Сухая смесь для приготовления крема типа «заварной» холодным способом.

Упаковка 1 кг

Производитель OVALETTE

Базовый рецепт:

1 кг смеси для крема ПАСТАРТ патисьер и 2,5-3 кг холодной воды (+3°C /+10°C) взбивать около 3-5 минут, после получения нужной консистенции оставить на 10 минут. Перед применением хорошо перемешать в течение 3-5 минут. Использовать для приготовления тортов, пирожных и других кондитерских изделий.



Наименование K021001. Смесь ОВАЛЕТТ патисьер
НОВИНКА

Описание Сухая смесь для приготовления крема типа «заварной» холодным способом.

Упаковка 1 кг

Производитель OVALETTE

Базовый рецепт:

1 кг смеси для крема ОВАЛЕТТ патисьер и 2,5-3 кг холодной воды (+5°C /+10°C) взбивать около 3-5 минут до получения кремообразной структуры. Использовать для приготовления тортов, пирожных и других кондитерских изделий.



Наименование 73067. Крем холод. приготов. ПЕРФЕКТА

Описание Смесь для быстрого приготовления термостойкого, высококачественного, кондитерского крема типа «заварной» холодным способом.

Упаковка 10 кг

Производитель Irca

Базовый рецепт:

Смешать 350-450 г крема «Перфекта» и 1000 г воды или молока (комнатной температуры) 3-4 минуты в миксере или венчиком до образования однородной массы. Оставить на несколько минут для стабилизации, после еще раз перемешать. Можно добавлять десертные пасты, красители и ароматизаторы.



Наименование 73069. Крем гор. приготовления СОВРАНА

Описание Смесь для быстрого приготовления термостойкого, кондитерского заварного крема горячим способом.

Упаковка 10 кг

Производитель Irca

Базовый рецепт:
100 г смеси «Соврана», 200-300 г сахара, 1000 г молока. Смешать смесь «Соврана» и сахар, разбавить полученную массу небольшим количеством молока, перемешать до жидкой консистенции. Оставшуюся часть молока и довести до кипения, добавить полученную смесь, постоянно помешивая, довести до кипения и проварить на медленном огне до загустения. Охладить и поставить в холодильник. Можно добавлять десертные пасты. Готовый продукт можно замораживать.



Наименование K032201. Смесь ОВАЛЕТТ чизкейк
НОВИНКА

Описание Сухая смесь для приготовления выпечного чизкейка.

Упаковка 1 кг

Производитель OVALETTE

Базовый рецепт:
400 г смеси для выпечки ОВАЛЕТ чизкейк, 160 г воды, 800 г творожного сыра и 240 г яиц (5 штук) взбить миксером на низкой скорости в течение 1-2 минут и 7-8 минут на высокой скорости, затем выложить полученную массу в форму со слоем песочного теста и выпекать 80-90 минут при 150-170 °С. Выключите духовку и подержите в ней чизкейк в течение 10 минут. Время и температура выпечки зависит от размера формы и особенностей печи.



Наименование 73088. Крем десерт. американский ЧИЗКЕЙК
ПОД ЗАКАЗ

Описание Смесь для приготовления американского чизкейка горячим способом. Содержит 35% натур. сыра.

Упаковка 1 кг

Производитель Irca

Базовый рецепт:
Смешать 1000 г смеси «АМЕРИКАНСКИЙ ЧИЗКЕЙК» и 1250 г воды (35°C), взбивать на средней скорости в планетарном миксере в течение двух минут до получения однородной массы. Выпекать при температуре 160°C до готовности. Для более интенсивного вкуса и лучшей консистенции можно добавить 50 г яичного желтка.



Наименование 73078. Смесь ТИРАМИСУ

Описание Смесь для приготовления крема со вкусом «Тирамису».

Упаковка 1 кг

Производитель Cresco

Базовый рецепт:
(1) С животными сливками: развести 500 г смеси «ТИРАМИСУ» с 500 г холодной воды (+4 °С) и 700 г холодных животных сливок (+4 °С), взбивать на высокой скорости 3-4 минуты до пышной устойчивой массы.
(2) С «растительными сливками»: развести 500 г премикса «ТИРАМИСУ» с 700 г холодной воды (+4 °С) и 500 г холодных растительных сливок (+4 °С), взбивать на высокой скорости 3-4 минуты до пышной устойчивой массы.



Наименование K032601. Смесь ОВАЛЕТТ панна котта
НОВИНКА

Описание Смесь для приготовления десерта типа «панна котта».

Упаковка 1 кг

Производитель OVALETTE

Базовый рецепт:
4-4,5 кг молока, 1-1,5 кг сливок жирностью 33-35% и 1 кг смеси для десерта ОВАЛЕТТ панна котта перемешать и довести до кипения на среднем огне, постоянно помешивая. Разлить смесь по креманкам, затем поместить в холодильник минимум на 4 часа. Перед подачей можно украсить фруктами или соусом.



Наименование 73080. Смесь ПАННА КОТТА

Описание Смесь для приготовления десерта «Панна котта».

Упаковка 1 кг

Производитель Cresco

Базовый рецепт:
Смешать 400 г сливок и 600 г молока, довести до кипения. Добавить 200 г смеси «ПАННА КОТТА» и при постоянном помешивании еще раз довести до кипения. Возможно менять соотношение сливок и молока. Можно ароматизировать десертными кремовыми пастами. Разлить полученную массу по формочкам, остудить и убрать в холодильную камеру до полного застывания.



Наименование **K032101.** Смесь ОВАЛЕТТ крем карамель
НОВИНКА

Описание Смесь для приготовления карамельного десерта.

Упаковка **1 кг**

Производитель **OVALETTE**

Базовый рецепт:

1 кг смеси для десерта ОВАЛЕТТ крем карамель и 5 кг молока вскипятить, разлить по формам, на дно которых уже добавлено немного карамельного соуса. Затем поместить в холодильник минимум на полчаса (до застывания). Перед подачей перевернуть формы.



Наименование **K032501.** Смесь ОВАЛЕТТ крем брюле
НОВИНКА

Описание Смесь для приготовления десерта типа «крем брюле».

Упаковка **1 кг**

Производитель **OVALETTE**

Базовый рецепт:

5-5,5 кг молока, 1-1,5 кг сливок жирностью 33-35% и 1 кг смеси для десерта ОВАЛЕТТ крем брюле прокипятить на среднем огне, постоянно помешивая. Разлить смесь по формам, затем поместить в холодильник минимум на 2 часа. Перед подачей можно украсить или посыпать сахаром и карамелизировать его при помощи горелки.



Наименование **K024010.** Смесь ПАСТАМЕЛЬ парфе
НОВИНКА

Описание Сухая смесь для приготовления крема типа «парфе».

Упаковка **10 кг**

Производитель **OVALETTE**

Базовый рецепт:

1 кг смесь для крема ПАСТАМЕЛЬ парфе и 2 кг холодной воды (4-6°C) взбить миксером в течение 3 минут до получения пышной кремообразной массы. Для придания вкуса и цвета можно использовать красители, ароматизаторы, десертные пасты.



Наименование **76032.** Смесь горячий шоколад
ШОКОЛАДНАЯ ЧАШКА

Описание Смесь для приготовления напитка «горячий шоколад».

Упаковка **1 кг**

Производитель **Cresco**

Базовый рецепт:



Смешать 200 г смеси «ШОКОЛАДНАЯ ЧАШКА» и 1000 г молока, полученную массу довести до кипения.






Начинки и покрытия
на жировой основе


ПАСТЫ ПРАЛИНЕ И ПРАЛИНЕ НУГА

| Наименование | Описание | Уп. | Производитель |
|--|--|--------|---------------|
|  75119. ПРАЛИНЕ НУГА светлая | Настоящее светлое Пралине (нуга), изготовленное по оригинальной технологии из свежееобжаренного отборного фундука (42%), сахара и какао-масла, имеет нежный коричневый цвет и неповторимый тающий вкус! Полутвердая консистенция. Применение: начинка для обливных конфет и других шоколадных изделий, идеальна для придания вкуса муссам, кремам, тесту и других кондитерских масс. | 2,5 кг | Lemke |
|  75012. ПРАЛИНЕ ДЖАНДУЯ | Натуральные Пралине в виде паст полужидкой консистенции. Подходят в качестве начинок и добавки в начинки для корпусных конфет и плиток, а также для приготовления кремом и муссов. | 0,9 кг | Италдесерт |
| 75014. ПРАЛИНЕ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ /ПОД ЗАКАЗ/ | | 0,9 кг | Италдесерт |
| 75021. ПРАЛИНЕ АРАХИС-ШОКОЛАД | | 0,9 кг | Италдесерт |
| 75022. ПРАЛИНЕ МИНДАЛЬ-МЯТА | | 0,9 кг | Италдесерт |
| 75144. ПРАЛИНЕ ФИСТАШКА | | 0,9 кг | Италдесерт |


НОВИНКА - ПАСТЫ ПРАЛИНЕ КРАНЧ

| Наименование | Описание | Уп. | Производитель |
|---|--|--------|---------------|
|  71310. ПРАЛИНЕ КОКОС КРАНЧ | Начинка пралиновая с хрустящей миндальной крошкой из флорентини, карамельного цвета. Применяется в качестве готовой начинки для конфет, прослоек, а также в качестве вкусовой добавки для приготовления различных кондитерских масс. Перед применением тщательно перемешивать. | 2,5 кг | ICAM |
| 71311. ПРАЛИНЕ ЭКЗОТИК КРАНЧ | | 2,5 кг | ICAM |





ПАСТЫ КРАНФИЛ

| Наименование | Описание | Уп. | Производитель |
|---|--|------|---------------|
|  72450. КРАСНЫЕ ФРУКТЫ | Паста «Кранфил» – уникальная шоколадная масса высочайшего качества, содержащая в своем составе «премиум» ингредиенты, среди них какао-масло, орехи, сливки, соленая карамель и кусочки вафель, которые придают особую изысканность и деликатность продукту и обеспечивают незабываемые вкусовые ощущения. Может использоваться в качестве готовой начинки и наполнителя для тортов и пирожных, конфет, шоколадных плиток, а также в качестве «крокантовой» добавки в кремы, муссы, ганаш, шоколадные покрытия и другие кондитерские массы. | 3 кг | Cresco |
| 72461. МАРАКУЙЯ МАНГО | | 3 кг | Cresco |
| 72707. КАРАМЕЛЬ /РАСПРОДАЖА/ | | 3 кг | Cresco |
| 72708. ФИСТАШКА | | 3 кг | Cresco |
| 72709. БЕЛЫЙ ШОКОЛАД /РАСПРОДАЖА/ | | 3 кг | Cresco |
| 72710. ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД | | 3 кг | Cresco |

ПАСТЫ ДЕЛИКРИСП

| Наименование | Описание | Уп. | Производитель |
|---|---|------|---------------|
|  71032. Классик /ПОД ЗАКАЗ/ | Паста «Деликрисп» представляет собой шоколадную массу высочайшего качества, содержащую в своем составе «премиум» ингредиенты, среди которых шоколад, фрукты, орехи, сливки, соленая карамель. Мелкие кусочки вафель придают особую изысканность и деликатность продукту и обеспечивают незабываемые вкусовые ощущения. Может использоваться в чистом виде как готовая начинка или наполнитель для тортов, пирожных и десертов, конфет, шоколадных плиток, для покрытия кондитерских изделий, а также как хрустящая добавка в кремы, муссы, ганаш и другие кондитерские массы. | 5 кг | Irca |
| 71036. Горький шоколад /ПОД ЗАКАЗ/ | | 5 кг | Irca |
| 71038. Цитрон-меренга /ПОД ЗАКАЗ/ | | 5 кг | Irca |
| 72426. Белая /ПОД ЗАКАЗ/ | | 5 кг | Irca |
| 72723. Соленая карамель | | 5 кг | Irca |
| 72724. Кокос /ПОД ЗАКАЗ/ | | 5 кг | Irca |
| 72725. Красные ягоды | 5 кг | Irca | |

НОВИНКА - НАЧИНКИ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ ICAM

| | Наименование | Описание | Уп. | Производитель |
|---|--------------------------------------|---|------|---------------|
|  71360 | 71360. Начинка шок. ЭДЕЛЬВЕЙС | Применяется для наполнения и прослойки кондитерских и хлебобулочных изделий, в качестве готовой начинки, в том числе для конфет, для оформления тортов и пирожных, и также в качестве вкусовой добавки для приготовления различных кондитерских кремов. | 6 кг | ICAM |
|  71370 | 71370. Начинка шок.-ореховая ВАНИНИ | | 6 кг | ICAM |
|  71371 | 71371. Начинка шок.-ореховая ФУНДУК | | 6 кг | ICAM |
|  71372 | 71372. Начинка шок.-ореховая МОРЕСКА | | 6 кг | ICAM |

НАЧИНКИ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ

| Наименование | Описание | Уп. | Производитель |
|---|---|-------|---------------|
| 71090. Начинка шоколадная КАРОЛКРЕМ темная | <ul style="list-style-type: none"> • для прослойки тортов и пирожных; • для оформления поверхности кондитерских изделий; • в качестве готовой начинки и наполнителя для конфет, выпечки, блинчиков; • начинки прекрасно отсаживаются через фигурные насадки, сохраняя рисунок, и могут быть использованы для украшения тортов, пирожных, капкейков, десертов; • могут быть использованы в качестве вкусовой добавки для приготовления других кремов, прекрасно сочетаются и соединяются с заварным кремом и сливками; • благодаря широкой линейке изысканных вкусов не требуется дополнительной ароматизации и подкрашивания начинок; • начинки приготовлены на основе НЕГИДРИРОВАННЫХ растительных жиров и натуральных орехов, благодаря чему абсолютно безвредны для организма и имеют нежный тающий вкус без «пластилинового» послевкусия; • есть мелкая, средняя и большая упаковка; • есть термостойкие варианты для использования до выпечки; • не требуют хранения в холодильнике; • благодаря современной технологии приготовления не расслаиваются при хранении; • благодаря качественной жировой основе и отсутствию влаги подходят для изделий с длительными сроками хранения, в том числе шоколадных конфет и плиток. | 13 кг | Irca |
| 71240. Начинка ШОКОБЭЙК шоколад /ПОД ЗАКАЗ/ | | 5 кг | Irca |
| 71109. Начинка шоколадная ВАНДЕРШОК белая /ПОД ЗАКАЗ/ | | 5 кг | Irca |
| 75002. Паста шоколадно-ореховая ДЖАНДУЯ КРУАССАН термостойкая | | 12 кг | Dulcistar |
| 71091. Начинка шоколадно-ореховая НОЧЧИОЛАТА ИНДАСТРИ | | 13 кг | Irca |
| К081011. Начинка шоколадно-ореховая ОВАЛЕТТ /НОВИНКА/ | | 10 кг | OVALETTE |
| К081012. Начинка шоколадно-ореховая термост.БОМБА ОВАЛЕТТ /НОВИНКА/ | | 10 кг | OVALETTE |
| 71092. Начинка ореховая НОЧЧИОЛАТА БЬЯНКО | | 5 кг | Irca |
| 75405. Паста шоколадно-ореховая НОЧЧОЛИТА ТОП | | 6 кг | Dulcistar |
| 75406. Паста шоколадно-ореховая НОЧЧОЛИТА ТОП | | 12 кг | Dulcistar |
| 75400. Паста шоколадно-ореховая ФАРЧИТОЗА ТОП | | 6 кг | Dulcistar |
| 75412. Паста шоколадно-ореховая ФАРЧИТОЗА | | 6 кг | Dulcistar |
| 75514. Паста шоколадно-ореховая ФАРЧИТОЗА | | 24 кг | Dulcistar |
| 71060. Начинка ШОКОКРЕМ фисташка /ПОД ЗАКАЗ/ | | 5 кг | Irca |
| 75409. Паста ореховая ФИСТАШКА КРЕМ 10 | | 5 кг | Dulcistar |
| 75410. Паста ореховая ФИСТАШКА КРЕМ ТОП 15 | | 5 кг | Dulcistar |
| 75011. Паста шоколадная МОРЕТТА ЭКСТРИМ | | 6 кг | Dulcistar |
| 71061. Начинка ШОКОКРЕМ карамель флер де сель /ПОД ЗАКАЗ/ | | 5 кг | Irca |
| 71045. Начинка ТОФФИ Д`ОР КАРАМЕЛЬ (сахаристая основа) | | 5 кг | Irca |



ПОКРЫТИЯ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ



71011. ЗАХЕРКРЕМ



71030. КОВЕРКРЕМ лимон



71223. МИРАБЕЛЛА БЕЛАЯ



71224. МИРАБЕЛЛА ТЕМНАЯ



75005. ШОКОКРЕМ



75045. ШОКОСМАРТ белая



75046. ШОКОСМАРТ



75206. ШОКОГЛАСС темн.



75207. ШОКОГЛАСС мол.

Наименование

71011. Глазурь какаоcодерж. кондитерская ЗАХЕРКРЕМ

71030. Глазурь пастообразная КОВЕРКРЕМ лимон

71223. Глазурь пастообразная МИРАБЕЛЛА БЕЛАЯ

71224. Глазурь пастообразн. шок. МИРАБЕЛЛА ТЕМНАЯ

75005. Глазурь пастообразн. кондитерская ШОКОКРЕМ

75045. Глазурь пастообразн. жировая ШОКОСМАРТ белая

75046. Глазурь пастообразн. кондитерская ШОКОСМАРТ

75206. Глазурь пастообразн. кондитерская ШОКОГЛАСС темн.

РАСПРОДАЖА

75207. Глазурь пастообразн. кондитерская ШОКОГЛАСС мол.

ПОД ЗАКАЗ

Описание

- Полностью готовые к применению пастообразные глазури с превосходным вкусом темного или белого шоколада.

- Идеальные для покрытия различной выпечки, тортов Захер, кексов, бинье, профитролей, эклеров, донатсов.

- Могут быть использованы в качестве прослойки и начинки тортов, пирожных, шоколадных конфет, а также для ароматизации самых разных кремов.

Уп.

6 кг

5 кг

13 кг

13 кг

25 кг

5 кг

5 кг

6 кг

6 кг

Производитель

Dulcistar

Irca

Irca

Irca

Dulcistar

Irca

Irca

Dulcistar

Dulcistar

ГЛАЗУРИ ЭКЛЕРНЫЕ



K083071. ОВАЛЕТТ эклерная черная



K083072. ОВАЛЕТТ эклерная коричневая



K083073. эклерная ОВАЛЕТТ белая

| Наименование | Описание | Уп. | Производитель |
|--|---|------|---------------|
| K083071. Глазурь кондитерская эклерная ОВАЛЕТТ черная НОВИНКА | Шоколадная темная паста для украшения и покрытия эклеров, пирожных, тарталеток. | 7 кг | OVALETTE |
| K083072. Глазурь кондитерская эклерная ОВАЛЕТТ коричневая НОВИНКА | Шоколадная коричневая паста для украшения и покрытия эклеров, пирожных, тарталеток. | 7 кг | OVALETTE |
| K083073. Глазурь кондитерская эклерная ОВАЛЕТТ белая НОВИНКА | Паста из белого шоколада для украшения и покрытия эклеров, пирожных, тарталеток. | 7 кг | OVALETTE |

ГЛАЗУРИ ШОКОГЛАСО



| Наименование | Описание | Уп. | Производитель |
|--|--|------|---------------|
| K005561. Глазурь пастообразная ШОКОГЛАСО горький шоколад НОВИНКА | Глазурь шоколадная темно-коричневого, со вкусом и ароматом темного шоколада цвета для покрытия кондитерских изделий. | 6 кг | OVALETTE |
| K005562. Глазурь пастообразная ШОКОГЛАСО молочный шоколад НОВИНКА | Глазурь шоколадная коричневого цвета, со вкусом и ароматом молочного шоколада для покрытия кондитерских изделий. | 6 кг | OVALETTE |
| K005563. Глазурь пастообразная ШОКОГЛАСО белый шоколад НОВИНКА | Глазурь шоколадная ванильно-белого цвета, со вкусом и ароматом белого шоколада для покрытия кондитерских изделий. | 6 кг | OVALETTE |



Фруктовые начинки, кремы и пюре

НАЧИНКИ ФРУТТИДОР



| Наименование | Описание | Уп. | Производитель |
|---------------------------|--|--------|---------------|
| 72727. АМАРЕНА | Натуральные фруктовые термостойкие начинки. Прекрасно подойдут для прослойки и оформления тортов, десертов и пирожных, для выпечки в хлебобулочных и кондитерских изделиях, для оформления тортов, пирожных и десертов, для чизкейков, для наполнения блинчиков и т.д. Преимущества фруктовых начинок линии Фруттидор: <ul style="list-style-type: none"> • Более 70% натуральных отборных фруктов в составе. • Большой ассортимент, включая экзотические вкусы: манго, ассорти из тропических фруктов. • Отличный вкус, аромат, цвет и структура свежих фруктов, даже после термообработки. • Нежная тающая консистенция, отсутствие крахмального послевкуся. • Термостабильность до +170°C, возможность замораживания до -40°C. • Широкие возможности применения в кондитерском и хлебопекарном производстве. | 5,5 кг | Irca |
| 72729. ГРУША | | 3,3 кг | Irca |
| 72732. КЛУБНИКА | | 3,3 кг | Irca |
| 72734. КРАСНАЯ ЧЕРЕШНЯ | | 3,3 кг | Irca |
| 72728. ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ | | 3,3 кг | Irca |
| 72733. МАЛИНА | | 3,3 кг | Irca |
| 72730. МАНГО | | 3,3 кг | Irca |
| 72731. ТРОПИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ | | 3,3 кг | Irca |
| 72796. АБРИКОС | | 3,3 кг | Irca |
| 72798. АПЕЛЬСИН | | 3,3 кг | Irca |
| 72797. ПЕРСИК | 3,3 кг | Irca | |

НАЧИНКИ КОНФРУТТИ



| Наименование | Описание | Уп. | Производитель |
|----------------|---|------|---------------|
| 75168. Черника | Натуральные термостойкие начинки Конфрутти с кусочками фруктов. Прекрасно подойдут для прослойки тортов, для выпечки в хлебобулочных и кондитерских изделиях, в том числе для круассанов, для оформления тортов, пирожных и десертов, для основы начинок макарунс, для приготовления фруктовых муссов и покрытий и многого другого. 45% натуральных отборных фруктов в составе. Термостойки до 170°C. | 3 кг | Cresco |
| 75169. Абрикос | | 3 кг | Cresco |

ГОТОВЫЕ КРЕМЫ



| Наименование | Описание | Уп. | Производитель |
|---|--|------|---------------|
| 75036. КРЕМ ЛИМОН | Готовые термостабильные начинки на водной основе, которые идеально подойдут для прослойки и наполнения мучных кондитерских изделий. Могут быть использованы в качестве готового крема и как основа для приготовления других кремов. *Содержит кусочки ягод. | 6 кг | Irca |
| 75037. КРЕМ АПЕЛЬСИН | | 6 кг | Irca |
| 75038. КРЕМ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ И ЙОГУРТ* ПОД ЗАКАЗ | | 6 кг | Irca |

НОВИНКА - НАЧИНКИ ФРУДЖЕЛЬ



| Наименование | Описание | Уп. | Производитель |
|--|---|------|---------------|
| K008106. ФРУДЖЕЛЬ вишня | Фруктовая начинка со вкусом и ароматом вишни, с кусочками вишни без косточки для кондитерских и хлебобулочных изделий. Подходит для выпечки при 170-180°C. | 3 кг | OVALETTE |
| K008114. ФРУДЖЕЛЬ красная смородина | Фруктовая начинка со вкусом и ароматом красной смородины, с кусочками красной смородины для кондитерских и хлебобулочных изделий. Подходит для выпечки при 170-180°C. | 3 кг | OVALETTE |



НОВИНКА - НАЧИНКИ OVALETTE



| Наименование | Описание | Уп. | Производитель |
|--|--|------|---------------|
| K006112. ОВАЛЕТТ инжир | Термостабильная фруктовая начинка коричневого цвета со вкусом и ароматом инжира для кондитерских и хлебобулочных изделий. Подходит для выпечки при 170-180°C. | 6 кг | OVALETTE |
| K007109. ОВАЛЕТТ апельсин с кусочками РАСПРОДАЖА | Термостабильная фруктовая начинка с кусочками апельсина, оранжевого цвета, со вкусом и ароматом апельсина (содержание апельсина - 20%) для приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий. | 4 кг | OVALETTE |
| K007609. ОВАЛЕТТ апельсин с кусочками ПОД ЗАКАЗ | Подходит для выпечки и заморозки. | 6 кг | OVALETTE |



БЛАНШИРОВАННЫЕ ЯБЛОКИ



| Наименование | Описание | Уп. | Производитель |
|--|--|--------|---------------|
| 75073. Начинка фруктовая ЯБЛОКО ПИНК дольки | Натуральные бланшированные яблоки сорта Крипс Пинк, порезанные дольками 5/6 см и кубиками 12x12 мм, которые идеально подойдут для приготовления штруделей, шарлоток, яблочных павов, пирожков и др. кондитерских изделий. Не нужно больше заниматься закупкой свежих яблок нужного сорта, чистить их, резать, обрабатывать – достаточно просто открыть банку и использовать великолепные отборные яблоки, при желании добавив в них сахар, изюм, корицу! После вскрытия рекомендуется использовать сразу или же заморозить нужными порциями. | 4,6 кг | VOG Products |
| 75041. Начинка фруктовая ЯБЛОКО ПИНК кубики 12x12 мм | | 4,6 кг | VOG Products |

КОНСЕРВИРОВАННОЕ ПЮРЕ



| Наименование | Описание | Уп. | Производитель |
|--------------|--|--------|---------------|
| 72860. МАНГО | Консервированное фруктовое пюре в жестяных банках без содержания сахара , без глютена, без ГМО, без добавок. Идеально для приготовления сорбетов и фруктового мороженого, муссов, желе, вставок. После вскрытия банки пюре рекомендуется использовать сразу или же заморозить нужными порциями. | 3,1 кг | COMPRITAL |

ПЮРЕ КОНФРУТТИ НАТУР




| Наименование | Описание | Уп. | Производитель |
|------------------------------|---|------|---------------|
| 75278. Манго ПОД ЗАКАЗ | Фруктовые пюре линии Конфрутти Натур – отличная альтернатива использованию свежих фруктов. <ul style="list-style-type: none"> • все пюре абсолютно натуральные, содержат 90% фруктов и 10 % сахара; • фруктовое пюре однородно, не содержит семян и кусочков фруктов; • инновационная технология позволяет получать незамороженное пюре с сохранением основных свойств свежих ягод и фруктов; • гарантированная гигиеничность при хранении и использовании; • возможность хранения закрытого продукта при комнатной температуре; • легкость использования уже открытой упаковки, благодаря удобному колпачку; • стабильное качество; • тщательный отбор исходного сырья с целью поддержания высокого качества продукта. В кондитерском производстве: приготовление фруктовых муссов, суфле, желе, десертов, соусов, начинок, мармелада. В мороженом: приготовление фруктового мороженого, сорбетов, граниты, топпингов. Для баров: приготовление алкогольных и безалкогольных коктейлей, смузи и других фруктовых напитков. После вскрытия рекомендуется использовать сразу или же заморозить нужными порциями. | 1 кг | Cresco |
| 75279. Маракуйя ПОД ЗАКАЗ | | 1 кг | Cresco |

ПАСТЕРИЗОВАННОЕ ПЮРЕ РАВИФРУТ



Основными преимуществами пюре РАВИФРУТ, несомненно, являются: 100% натуральный состав продукта без добавления красителей, ароматизаторов и консервантов; тщательно отобранные ягоды и фрукты, собранные на пике созревания; щадящий процесс производства, адаптированный к каждому отдельному фрукту, для сохранения первоначального вкуса, цвета и текстуры; широкое портфолио вкусов для профессионального использования шеф-кондитерами. До вскрытия пюре можно хранить без морозильной камеры, в темном и прохладном месте, после вскрытия - до 5 суток в холодильнике. Такое пюре всегда готово к работе, ведь его не нужно дефростировать. Обратите внимание - в пюре содержится сахар.

| Наименование | Описание | Уп. | Производитель |
|--|---|------|---------------|
| 20374968. Смесь для коктейля «Пина Колада» | Пастеризованное пюре на основе тропических фруктов (ананас, кокос). | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374975. Смесь для коктейля «Пабана» | Пастеризованное пюре на основе тропических фруктов (банан, маракуйя, манго, лимон) - 87%. | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374994. Смесь для коктейля «Мохито» | Пастеризованное пюре на основе тропических фруктов (восстановленный лимонный сок и сок лайма, толченая мята, эфирное масло) | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374248. Пюре манго | Натуральное пастеризованное манговое пюре - 90%. | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374257. Пюре маракуйя | Пастеризованное пюре из мякоти и сока маракуйи - 90%. | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374231. Пюре клубника | Пастеризованное клубничное пюре - 89.7%. | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374239. Пюре малина | Пастеризованное малиновое пюре - 90%. | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374271. Пюре груша | Пастеризованное грушевое пюре - 90%. | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374218. Пюре черная смородина | Пастеризованное черносмородиновое пюре - 90%. | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374840. Пюре зеленое яблоко | Пюре из зеленых яблок - 90%. | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374795. Пюре личи | Пюре из личи - 90%. | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374209. Пюре абрикос | Абрикосовое пюре - 90%. | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374829. Пюре ананас | Ананасовое пюре - 90%. | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374834. Пюре банан | Банановое пюре - 90% | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374224. Пюре лимон | Пюре из лимонной мякоти и сока - 90%. | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374879. Пюре вишня | Вишневое пюре - 90%. | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374885. Пюре мандарин | Пюре из мякоти и сока мандарина - 90%. | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374814. Пюре черника | Черничное пюре - 90%. | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374265. Пюре белый персик | Пюре из белого персика - 90%. | 1 кг | RAVIFRUIT |
| 20374988. Пюре красные ягоды | Фруктовое пюре (малина, красная смородина, черная смородина, клюква) - 87%. | 1 кг | RAVIFRUIT |



Десертные пасты
и наполнители

КРЕМОВЫЕ ДЕСЕРТНЫЕ ПАСТЫ



CRESCO



COMPRITAL



FABBRI



MEC3



OVALETTE



ИТАЛДЕСЕРТ



| Наименование | Дозировка на 1 кг | Уп. | Опт. | Производитель |
|--|-------------------|--------|------|---------------|
| 72256. ПЕЧЕНЬЕ | 70-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72543. БИСКОТТО | 80-100 г | 4,5 кг | 2 | MEC3 |
| 72041. ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ | 80-100 г | 5 кг | 2 | MEC3 |
| 72579. АМАЛЬФИ | 50-60 г | 3,5 кг | 2 | MEC3 |
| 72719. ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА | 70-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72677. БАБЛ ГАМ | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72336. БУБЛЬГУМ ГОЛУБАЯ | 50 г | 4,5 кг | 3 | Fabbri |
| 72335. БУБЛЬГУМ РОЗОВАЯ | 50 г | 4,5 кг | 3 | Fabbri |
| 72574. БУБЛЬГУМ | 70-100 г | 5 кг | 2 | MEC3 |
| 72263. ВАНИЛЬ КЛАССИК | 40-50 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72410. ВАНИЛЬ ФРАНЦУЗСКАЯ | 40-50 г | 1 кг | 6 | Comprital |
| 72507. ВАНИЛЬ БУРБОН | 25 г | 4,5 кг | 2 | MEC3 |
| 72506. ВАНИЛЬ | 30 г | 4,5 кг | 2 | MEC3 |
| K013003. ОВАЛЕТТ ваниль НОВИНКА | 40-80 г | 1 кг | 6 | OVALETTE |
| 72634. ДЗУППА ИНГЛЕЗЕ | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72693. ЗАБАЙОНЕ | 80-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72681. ЗАБАЙОНЕ | 80-100 г | 2,5 кг | 2 | Comprital |
| 72287. КАРАМЕЛЬ | 70-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72342. КАРАМЕЛЬ | 100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72508. КАРАМЕЛЬ | 40 г | 4,5 кг | 2 | MEC3 |
| K013002. ОВАЛЕТТ карамель НОВИНКА | 40-80 г | 1 кг | 6 | OVALETTE |
| 71221. БАНОФФИ (вкус банана с карамелью тоффи) ПОД ЗАКАЗ | 80 г | 1,2 кг | 6 | IRCA |
| 72718. КОКОС | 40-50 г | 3 кг | 2 | Cresco |



| | | | | |
|--------------------------------|-----------|---------|---|------------|
| 72548. МЕКРАФ | 80-100 г | 4 кг | 2 | МЕСЗ |
| 75032. РАФФИ | 80-100 г | 0,9 кг | 6 | ИТАЛДЕСЕРТ |
| 72676. БЭБИБЛЮ | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72572. ЛАЗУРЬ | 80-100 г | 5 кг | 2 | МЕСЗ |
| 72274. МЯТА | 40-60 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72688. МЯТА | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72150. МЯТА | 50 г | 3 кг | 2 | МЕСЗ |
| 72349. МЯТА БЕЛАЯ | 100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 71222. БЕЛАЯ МЯТА ПОД ЗАКАЗ | 30-40 | 1,2 кг | 6 | IRCA |
| 72542. НЬЮ ЙО | 80-100 г | 4,5 кг | 2 | МЕСЗ |
| 72110. МАСКАРПОНЕ | 80-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72679. КРЕМ-ЧИЗ | 70-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72346. РОЗА | 100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72595. РОЗА | 70 г | 3 кг | 2 | МЕСЗ |
| 72488. КОРИЦА | 60-70 г | 3 кг | 2 | МЕСЗ |
| 72780. ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72675. ВИСКИ | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72575. ВИСКИКРЕМ | 70-90 г | 4,5 кг | 2 | МЕСЗ |
| 72633. РОМ и ИЗЮМ | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72341. МАЛАГА | 100-150 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72599. МАЛАГА | 70-100 г | 5 кг | 2 | МЕСЗ |
| 72485. ЭНЕРДЖИ | 60-70 г | 3 кг | 2 | МЕСЗ |
| 72492. КОЛА | 60-70 г | 4,5 кг | 2 | МЕСЗ |
| 72319. МОККА | 100 г | 1,35 кг | 8 | Fabbri |
| 72514. КАПУЧИНО | 80-100 г | 3 кг | 2 | МЕСЗ |
| 72265. КОФЕ ПРЕМИУМ | 50 г | 2,5 кг | 2 | ИТАЛДЕСЕРТ |



| | | | | |
|---|----------|---------|---|------------|
| 72692. ТИРАМИСУ | 70-100 г | 3 кг | 4 | Cresco |
| 72330. ТИРАМИСУ без алкоголя | 80-100 г | 1,25 кг | 8 | Fabbi |
| 72515. ТИРАМИСУ | 80 г | 5,5 кг | 2 | МЕСЗ |
| 72553. МИСТЕР НИКО | 80-100 г | 4 кг | 2 | МЕСЗ |
| 72307. АРАХИС | 80-100 г | 0,9 кг | 6 | ИТАЛДЕСЕРТ |
| 72304. АРАХИС | 80-100 г | 2,5 кг | 2 | ИТАЛДЕСЕРТ |
| 72254. ГРЕЦКИЙ ОРЕХ | 70-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72299. ГРЕЦКИЙ ОРЕХ | 40-60 г | 0,9 кг | 6 | ИТАЛДЕСЕРТ |
| K013097. ОВАЛЕТТ грецкий орех НОВИНКА | 40-80 г | 1 кг | 6 | OVALETTE |
| 72235. ЛЕСНОЙ ОРЕХ | 80-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72271. ЛЕСНОЙ ОРЕХ 100% | 80-100 г | 2,5 кг | 2 | ИТАЛДЕСЕРТ |
| K013098. ОВАЛЕТТ фундук НОВИНКА | 40-80 г | 1 кг | 6 | OVALETTE |
| 72273. АРОМАТНЫЙ МИНДАЛЬ | 80-100 г | 2,5 кг | 2 | ИТАЛДЕСЕРТ |
| Самый большой ассортимент фисташковых паст у нас! | | | | |
| 72253. ФИСТАШКА | 70-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72255. ФИСТАШКА оригинальная ПОД ЗАКАЗ | 80-100 г | 3 кг | 1 | Cresco |
| 75304. ФИСТАШКА ИТАЛИЯ НК | 70-100 г | 3 кг | - | Cresco |
| 72403. ФИСТАШКА БРОНТЕ 100% ПОД ЗАКАЗ | 80-100 г | 2,5 кг | 2 | Comprital |
| 72404. ФИСТАШКА РЕАЛЕ | 80-100 г | 2,5 кг | 2 | Comprital |
| 71093. ФИСТАШКА ПРИМА ПОД ЗАКАЗ | 50 г | 5 кг | - | IRCA |
| K013099. ОВАЛЕТТ фисташка НОВИНКА | 40-80 г | 1 кг | 6 | OVALETTE |
| 72270. ФИСТАШКА 100% | 80-100 г | 0,9 кг | 6 | ИТАЛДЕСЕРТ |
| 72295. ФИСТАШКА ИТАЛИЯ | 80-120 г | 2,5 кг | 2 | ИТАЛДЕСЕРТ |



| | | | | |
|--|-----------|--------|---|------------|
| 72294. ФИСТАШКА-МИНДАЛЬ | 80-120 г | 0,9 кг | 6 | ИТАЛДЕСЕРТ |
| 72224. ФИСТАШКА НОВАЯ | 80-120 г | 0,9 кг | 6 | ИТАЛДЕСЕРТ |
| 72225. ФИСТАШКА НОВАЯ <i>ПОД ЗАКАЗ</i> | 80-120 г | 2,5 кг | 2 | ИТАЛДЕСЕРТ |
| 72738. ДЖАНДУЯ ПРЕМИУМ | 80-100 г | 2,5 кг | 2 | Comprital |
| 72297. ТРЮФЕЛЬ | 80-100 г | 0,9 кг | 6 | ИТАЛДЕСЕРТ |
| 72289. ШОКОЛАД | 70-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72309. ШОКОЛАД | 100-150 г | 1,2 кг | 3 | Fabbi |
| K013001. ОВАЛЕТТ шоколад <i>НОВИНКА</i> | 40-80 г | 1 кг | 6 | OVALETTE |
| 72296. ШОКОЛАД БИТТЕР | 80-120 г | 0,9 кг | 6 | ИТАЛДЕСЕРТ |

ПАСТЫ ДЖУБИЛЕО

Десертные пасты линии «Джубилео» абсолютно натуральные! В их составе нет искусственных ароматизаторов и красителей, отсутствуют синтетические стабилизаторы и эмульгаторы. А вместо таких сахаров, как декстроза, фруктоза и мальтодекстрин, используются тростниковый коричневый сахар и виноградный сахар собственного производства, полученный из экологически чистого винограда. В качестве вкусовой основы используются только отборные продукты: орехи, сыры, кофе, фрукты, шоколад и др.

| Наименование | Описание | Дозировка на 1 кг | Уп. | Опт. | Производитель |
|---------------------------------|---|-------------------|--------|------|---------------|
| 72736. АМАРЕТТО | Паста с ароматом, вкусом и цветом «амаретто», содержит печенье амаретто 20%. | 80-100 г | 2,5 кг | 2 | Comprital |
| 72402. ЛЕСНОЙ ОРЕХ 100% ПЬЕМОНТ | Измельченная ореховая масса со вкусом и запахом высококачественного лесного ореха. | 70-100 г | 2,5 кг | 2 | Comprital |
| 72735. РОЗА | Паста нежно розового цвета и ароматом лепестков роз. | 50 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72737. СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ | Пастообразная сладкая масса коричневого цвета со вкусом молочной карамели (типа тоффи). | 70-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |

СУХИЕ ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ

Данные продукты технологически невозможно сохранить в жидком и пастообразном виде, поэтому они производятся в виде порошков. Они, как и десертные пасты, произведены на основе натурального сырья.

| Наименование | Описание | Дозировка на 1 кг | Уп. | Опт. | Производитель |
|---------------------------|---|-------------------|------|------|---------------|
| 72021. ЙОГУРТ-100 | Натуральная сухая вкусо-ароматическая добавка для придания вкуса йогурта. Содержит сухой обезжиренный йогурт. | 80-100 г | 1 кг | 10 | Cresco |
| 72018. КОКОС-100 | Натуральная сухая вкусо-ароматическая добавка для придания вкуса кокоса. Содержит кокосовое молоко и кокосовую стружку. | 70-100 г | 1 кг | 10 | Cresco |
| 72178. ДЖУБИЛЕО ЧАЙ МАТЧА | Смесь для придания вкуса зеленого чая, в составе настоящий зеленый чай матча! | 80-100 г | 1 кг | 12 | Comprital |

ФРУКТОВЫЕ ДЕСЕРТНЫЕ ПАСТЫ



| Наименование | Дозировка на 1 кг | Уп. | Опт. | Производитель |
|---|-------------------|--------|------|---------------|
| 72338. АБРИКОС | 70-100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72593. АБРИКОС | 60-100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| 72698. АНАНАС с кусочками | 70-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72638. АНАНАС | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72348. АНАНАС | 70-100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72526. АНАНАС | 60-100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| 72722. АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА | 5-10 г | 1,5 кг | 2 | Cresco |
| 72739. АПЕЛЬСИН | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72315. АПЕЛЬСИН | 70-100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72596. АПЕЛЬСИН | 60-100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| 72489. КРАСНЫЙ АПЕЛЬСИН | 60-70 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| 71219. ДЖОЙПАСТ АПЕЛЬСИН | 80-120 г | 1,2 кг | 6 | IRCA |
| ПОД ЗАКАЗ K013009. ОВАЛЕТТ апельсин | 40-80 г | 1 кг | 6 | OVALETTE |
| НОВИНКА | | | | |
| 72721. ЛИМОННАЯ ЦЕДРА | 5-10 г | 1,5 кг | 2 | Cresco |
| 72120. БИТТЕР ЛИМОН | 65 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| K013010. ОВАЛЕТТ лимон | 40-80 г | 1 кг | 6 | OVALETTE |
| НОВИНКА | | | | |
| 72566. ГУСТОКРЕМ ЛАЙМЕТТА | 55 г | 1,5 кг | 8 | MEC3 |
| 71220. ДЖОЙПАСТ ЛАЙМ | 80-120 г | 1,2 кг | 6 | IRCA |
| ПОД ЗАКАЗ | | | | |
| 72649. МАНДАРИН | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72312. МАНДАРИН | 70-100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72151. МАНДАРИН | 60-100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| 72807. РОЗОВЫЙ ГРЕЙПФРУТ | 60-100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| ПОД ЗАКАЗ | | | | |
| 72311. АМАРЕНА | 70-100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72802. ВИШНЯ | 60-100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| 72563. ЧЕРРИ МАНИЯ | 80-100 г | 5 кг | 2 | MEC3 |
| K013006. ОВАЛЕТТ вишня | 40-80 г | 1 кг | 6 | OVALETTE |
| НОВИНКА | | | | |
| 72646. АРБУЗ | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72484. АРБУЗ | 60-70 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| 72699. БАНАН | 70-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72639. БАНАН | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72340. БАНАН | 70-100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72562. БАНАН | 60-100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |



| | | | | |
|--|----------|--------|---|-----------|
| K013008. ОВАЛЕТТ банан <small>НОВИНКА</small> | 40-80 г | 1 кг | 6 | OVALETTE |
| 72643. ГРАНАТ | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 71095. ДЖОЙПАСТ ГРАНАТ <small>ПОД ЗАКАЗ</small> | 80-120 г | 1,2 кг | 6 | IRCA |
| 72687. ГРУША | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72522. ГРУША | 60-100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| 72696. ДЫНЯ с кусочками | 70-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72332. ДЫНЯ | 70-100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72527. ДЫНЯ | 60-100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| 72686. ЕЖЕВИКА | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72697. ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО с кусочками | 70-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72775. ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72318. ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО | 70-100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72637. ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО | 60-100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| 72647. КИВИ | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72316. КИВИ | 70-80 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72528. КИВИ | 60-100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| K013007. ОВАЛЕТТ киви <small>НОВИНКА</small> | 40-80 г | 1 кг | 6 | OVALETTE |
| 72694. КЛУБНИКА <small>ПОД ЗАКАЗ</small> | 70-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72695. КЛУБНИКА | 70-100 г | 1,4 кг | 4 | Cresco |
| 72640. КЛУБНИКА | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72308. КЛУБНИКА | 70-100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72320. КЛУБНИКА натур. <small>ПОД ЗАКАЗ</small> | 70-100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72524. КЛУБНИКА | 60-100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| K013005. ОВАЛЕТТ клубника <small>НОВИНКА</small> | 40-80 г | 1 кг | 6 | OVALETTE |
| 72801. ЗЕМЛЯНИКА | 100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| 72521. ЛЕСНАЯ ЯГОДА | 70-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72641. ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72339. ЛЕСНАЯ ЯГОДА | 70-100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72577. ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ | 60-100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| 72683. МАЛИНА | 70-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72740. МАЛИНА | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72343. МАЛИНА | 70-100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72565. МАЛИНА | 60-100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |



| | | | | |
|--|----------|--------|---|-----------|
| 72491. СЛИВА | 60-70 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| 72490. БУЗИНА | 60-70 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| 72483. ПУНШ | 60-70 г | 4,5 кг | 2 | MEC3 |
| 72700. МАНГО с кусочками | 70-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72642. МАНГО | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72333. МАНГО | 70-100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72525. МАНГО | 60-100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| 71309. МАНГО | 40 г | 1,2 кг | 6 | IRCA |
| ПОД ЗАКАЗ K013013. ОВАЛЕТТ манго | 40-80 г | 1 кг | 6 | OVALETTE |
| НОВИНКА | | | | |
| 72685. МАРАКУЙЯ | 70-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72644. МАРАКУЙЯ | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72314. МАРАКУЙЯ | 70-100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72591. МАРАКУЙЯ | 60-100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| 72684. ПЕРСИК с кусочками | 70-100 г | 3 кг | 2 | Cresco |
| 72645. ПЕРСИК | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| 72347. ПЕРСИК | 70-100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72587. ПЕРСИК | 60-100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| 72317. ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА | 70-100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |
| 72539. ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА | 60-100 г | 3 кг | 2 | MEC3 |
| 72778. ЧЕРНИКА | 80-100 г | 3 кг | 2 | Comprital |
| ПОД ЗАКАЗ | | | | |
| 72313. ЧЕРНИКА | 70-100 г | 1,5 кг | 8 | Fabbri |

ДЕСЕРТНЫЕ ПАСТЫ АРОМА

Паста «Арома» подходит для ароматизации кремов, муссов, сливок, ганашей, мороженого, бисквитов, куличей, круассанов, печенья, кексов и работы с изомальтом. Пасты экономичны за счет низкой дозировки (1-2%).



| Наименование | Дозировка на 1 кг | Уп. | Опт. | Производитель |
|---------------------------|-------------------|------|------|---------------|
| 72246. АПЕЛЬСИН | 10 г | 1 кг | 4 | Cresco |
| 72241. ВАНИЛЬ | 10 г | 1 кг | 4 | Cresco |
| 74083. ГОРЬКИЙ МИНДАЛЬ | 10 г | 1 кг | 4 | Cresco |
| 72247. КЛУБНИКА | 10 г | 1 кг | 4 | Cresco |
| 72242. КОФЕ | 10 г | 1 кг | 4 | Cresco |
| 72245. ЛИМОН | 10 г | 1 кг | 4 | Cresco |

| | | | | |
|--------------------------|------|------|---|--------|
| 72208. ЛЕСНАЯ ЯГОДА | 10 г | 1 кг | 4 | Cresco |
| 72202. МАЛИНА | 10 г | 1 кг | 4 | Cresco |
| 72047. ПАНЕТТОНЕ | 10 г | 1 кг | 4 | Cresco |
| 74084. РОМ КРЕОЛЬСКИЙ | 10 г | 1 кг | 4 | Cresco |
| 72248. ФИСТАШКА | 10 г | 1 кг | 4 | Cresco |



КРЕМОВЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ

| Наименование | Уп. | Производитель |
|---|--------|---------------|
| 72765. АМАЛЬФИ | 5 кг | MEC3 |
| 72127. ИМБИРЬ <i>ПОД ЗАКАЗ</i> | 3 кг | Cresco |
| 72351. СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ | 4,5 кг | Fabbri |
| 75225. МУ | 3 кг | MEC3 |
| 72810. ТИРАМИСУ <i>ПОД ЗАКАЗ</i> | 5 кг | MEC3 |
| 72720. ШОКОЛАД С ПЕЧЕНЬЕМ | 3 кг | Cresco |
| 72358. ХРУСТЯЩЕЕ ПЕЧЕНЬЕ | 3,9 кг | Fabbri |
| 72757. КУКИС | 6 кг | MEC3 |
| 72146. МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД и ЗЛАКИ <i>ПОД ЗАКАЗ</i> | 3 кг | Cresco |
| 71013. НЕРЕО <i>ПОД ЗАКАЗ</i> | 3 кг | Cresco |
| 72760. МИСТЕР НИКО | 4 кг | MEC3 |
| 72321. СНИКИ | 2,5 кг | ИТАЛДЕСЕРТ |
| 72359. АРАХИС | 4,2 кг | Fabbri |
| 72769. МЕКРАФ | 5,5 кг | MEC3 |

Дозировка наполнителей по вкусу.



ФРУКТОВЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ

| Наименование | Уп. | Производитель |
|---|--------|---------------|
| 72793. АПЕЛЬСИН <i>ПОД ЗАКАЗ</i> | 3 кг | MEC3 |
| 72631. АМАРЕНА | 3,5 кг | Comprital |
| 72350. АМАРЕНА | 4,5 кг | Fabbri |
| 72712. ВИШНЯ | 3 кг | Cresco |
| 72597. ВИШНЯ | 3 кг | MEC3 |
| 72486. ИНЖИР <i>ПОД ЗАКАЗ</i> | 3 кг | MEC3 |
| 72635. ФИНИК <i>ПОД ЗАКАЗ</i> | 5 кг | MEC3 |
| 72616. ЛЕСНАЯ ЯГОДА <i>ПОД ЗАКАЗ</i> | 3 кг | MEC3 |
| 72748. МАЛИНА <i>ПОД ЗАКАЗ</i> | 4 кг | MEC3 |
| 72822. МАРАКУЙЯ <i>ПОД ЗАКАЗ</i> | 3,5 кг | Comprital |

Дозировка наполнителей по вкусу.

Сиропы для напитков

Подробнее
в каталоге
СИРОПЫ DAVINCI- РЕЦЕПТЫ



ФРУТ ИННОВЕЙШНС ДА ВИНЧИ

| Наименование | Уп. | Производитель |
|----------------------------|-----|---------------|
| 20641501. Грейпфрут | 1 л | DaVinci |
| 20603245. Лимон & Лайм | 1 л | DaVinci |
| 20629954. Чинотто | 1 л | DaVinci |
| 20629955. Маракуйя | 1 л | DaVinci |
| 20641383. Личи | 1 л | DaVinci |
| 20568351. Ананас | 1 л | DaVinci |
| 20648813. Арбуз | 1 л | DaVinci |
| 20582236. Зеленое Яблоко | 1 л | DaVinci |
| 20648806. Огурец | 1 л | DaVinci |
| 20582152. Вишня | 1 л | DaVinci |
| 20567877. Клубника | 1 л | DaVinci |
| 20579379. Земляника | 1 л | DaVinci |
| 20582148. Черная Смородина | 1 л | DaVinci |
| 20641386. Клюква | 1 л | DaVinci |
| 20613403. Лесная Малина | 1 л | DaVinci |
| 20629943. Бузина | 1 л | DaVinci |
| 20583703. Гренадин | 1 л | DaVinci |
| 20624545. Апероль Спритц | 1 л | DaVinci |
| 20629956. Блю Кюрасао | 1 л | DaVinci |
| 20617718. Тархун | 1 л | DaVinci |
| 20629951. Альпийские Травы | 1 л | DaVinci |

КЛАССИК ДА ВИНЧИ

| Наименование | Уп. | Производитель |
|------------------------------|-----|---------------|
| 20566393. Апельсин | 1 л | DaVinci |
| 20579193. Лемонграсс | 1 л | DaVinci |
| 20566385. Банан | 1 л | DaVinci |
| 20567447. Персик | 1 л | DaVinci |
| 20656100. Дыня | 1 л | DaVinci |
| 20582242. Красное Яблоко | 1 л | DaVinci |
| 20641519. Груша | 1 л | DaVinci |
| 20629948. Черника | 1 л | DaVinci |
| 20607557. Малина | 1 л | DaVinci |
| 20624544. Баблгам | 1 л | DaVinci |
| 20566360. Ваниль | 1 л | DaVinci |
| 20617716. Французская Ваниль | 1 л | DaVinci |
| 20567882. Корица | 1 л | DaVinci |
| 20621481. Базилик | 1 л | DaVinci |
| 20629957. Можжевельник | 1 л | DaVinci |
| 20582251. Лаванда | 1 л | DaVinci |
| 20568379. Имбирь | 1 л | DaVinci |
| 20567415. Пряный Чай | 1 л | DaVinci |
| 20612795. Тростниковый Сахар | 1 л | DaVinci |
| 20566380. Садовая Мята | 1 л | DaVinci |
| 20568314. Перечная Мята | 1 л | DaVinci |

| | | |
|----------------------------|-----|---------|
| 20632691. Шоколад и Мята | 1 л | DaVinci |
| 20567876. Шоколад Классик | 1 л | DaVinci |
| 20567417. Кокос | 1 л | DaVinci |
| 20617314. Соленая Фисташка | 1 л | DaVinci |
| 20566370. Фундук | 1 л | DaVinci |
| 20607509. Каштан | 1 л | DaVinci |
| 20566379. Миндаль | 1 л | DaVinci |
| 20568361. Миндальный Мокко | 1 л | DaVinci |
| 20641502. Тирамису | 1 л | DaVinci |
| 20566363. Карамель | 1 л | DaVinci |
| 20607560. Соленая Карамель | 1 л | DaVinci |
| 20617469. Тоффи | 1 л | DaVinci |
| 20579380. Кленовый сироп | 1 л | DaVinci |
| 20629947. Пряная Тыква | 1 л | DaVinci |
| 20581996. Имбирный Пряник | 1 л | DaVinci |
| 20632510. Сливочный Ликер | 1 л | DaVinci |
| 20641512. Ром | 1 л | DaVinci |

ВНИМАНИЕ:
 ребрендинг сиропов DaVinci
 в сиропы **GOURMIX**

Для удобства использования сиропов советуем приобрести
 20519559. Дозатор-ограничитель для сиропов ДА ВИНЧИ 8 мл



Марципан и продукты
из орехов

МАРЦИПАН И ПЕРСИПАН



| Наименование | Описание | Уп. |
|---|---|---------|
| 75997. МАРЦИПАН 90:10 | Изготовлен из ядер сладкого очищенного калифорнийского миндаля отборного качества. Содержание миндаля 48%. | 2,5 кг |
| 75135. МАРЦИПАН 27% | Паста из ядер сладкого очищенного миндаля отборного качества с добавлением сахара. Обладает типичным для марципана вкусом. Содержание миндаля 27%. | 1 кг |
| 75052. МАРЦИПАН 27% | | 2,5 кг |
| 75999. МАРЦИПАН для моделирования ПОД ЗАКАЗ | Марципановая паста особой пластичности с содержанием миндаля 34.5%. Помимо моделирования подходит для обливных конфет и фигурок. | 2,5 кг |
| 75146. ПЕРСИПАН НЬЮ ПОД ЗАКАЗ | Паста из ядер абрикосовых косточек с устраненной горечью. Содержание абрикосовых косточек 47,5%. | 6,25 кг |
| 76119. МАРЦИПАН Соленая карамель | Паста из ядер сладкого очищенного калифорнийского миндаля отборного качества с добавлением соленой карамели. Содержание миндаля 32%. | 0,2 кг |
| 76120. МАРЦИПАН Апельсин | Паста из ядер сладкого очищенного калифорнийского миндаля отборного качества и спелого апельсина. Имеет оранжевый цвет и насыщенный вкус апельсинов. Содержание миндаля 37,5%. | 0,2 кг |
| 76121. МАРЦИПАН Вишня | Паста из ядер сладкого очищенного калифорнийского миндаля отборного качества и спелой вишни. Имеет интенсивный вишневый цвет и вкус. Содержание миндаля 37,5%. | 0,2 кг |
| 76118. МАРЦИПАН М1 | Универсальная паста из ядер сладкого очищенного калифорнийского миндаля отборного качества с добавлением 5% горького миндаля. Изготовлена путем традиционного помола, обладает интенсивным вкусом. «Чистый» марципан из калифорнийского миндаля и сахара. Содержание миндаля 54%. | 0,2 кг |

МУКА ОРЕХОВАЯ



76003. Мука миндальная ПРЕМИУМ (12.5 кг)
МА1068. Мука миндальная тонкого помола (1 кг)



НОС1207. Мука фундучная тонкого помола (1 кг)



Р11003. Мука фисташковая тонкого помола (1 кг)

ОРЕХИ ОБЖАРЕННЫЕ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЕ



FP4009.
Фундук дробленый
карамельзированный
2/4 мм (пакет 1 кг)



FP4010.
Фисташка дробленая
карамельзированная
2/4 мм (пакет 1 кг)



FP4019.
Миндаль дробленый
карамельзированный
2/4 мм (пакет 1 кг)



FP4011.
Арахис дробленый
карамельзированный
2/4 мм (пакет 1 кг)



PI1009.
Фисташка дробленая
обжаренная 2/4 мм (пакет 1 кг)



NOС1206.
Фундук дробленый
обжаренный 2/4 мм (пакет 1 кг)



MA1067.
Миндаль дробленый
обжаренный 2/4 мм (пакет 1 кг)



MA1062.
Миндаль обжаренный
резаный ЛЕПЕСТКИ
(пакет 1 кг)



MA1063.
Миндаль обжаренный
резаный ПАЛОЧКИ
(пакет 1 кг)



Шоколад и какао-продукты

Подробнее
в каталоге
ШОКОЛАД



ШОКОЛАДЫ IRCA







| Характеристики | 71103. Шоколад темный 36/38 - 2,5 кг | 71104. Шоколад молочный 30/32 - 2,5 кг | 71110. Шоколад белый 32/34 - 2,5 кг |
|--|--|---|---|
| Внешний вид |  |  |  |
| Описание | Состоит в основном из какао-массы, масла какао, сахара, лецитина и ванилина, который добавляется для повышения вкусовых качеств шоколада. Сочность цвета и горькость вкуса шоколада зависит от соотношения в нём какао-массы и сахара. | В молочном шоколаде часть сухого вещества какао заменено молочными компонентами, которые придают шоколаду более сладкий вкус, более светлый цвет, а также более мягкую структуру. | В его изготовлении не используется ни какао-масса, ни какао-порошок. Таким образом, из какао-продуктов представлено только масло какао. Благодаря этому белый шоколад намного слаще других видов шоколада и содержит намного больше молока. |
| Минимальное содержание какао продуктов | 57% | 30% | 25% |
| Жиры | 36-38% какао масла | 30-32% (какао масло 25% мин., молочные жиры) | 32-34% (какао масло 25% мин., молочные жиры) |
| Текучесть | ☹☹☹ | ☹☹ | ☹☹ |
| Температура плавления | 45-50°C | 45°C | 45°C |
| Температура темперирования | 30-32°C | 28-30°C | 28-30°C |
| Сахароза | 42,5 | 56,4 | 54,3 |
| Применение | Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки | Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки | Шоколадные плитки, конфеты, покрытия, ганаш, муссы, декор, фигурки |

ПРЕЛЮДИЯ IRCA /универсальные шоколады широкого применения/

| Характеристики | 71156. ПРЕЛЮДИЯ 57% /темный/ | 71158. ПРЕЛЮДИЯ 30% /молочный/ | 71159. ПРЕЛЮДИЯ 25% /белый/ |
|--|--|---|---|
| Внешний вид |  |  |  |
| Минимальное содержание какао продуктов | 57% | 30% | 25% |
| Жиры, в т.ч. какао-масло | 36-38% какао масла | 30-32% | 32-34% |
| Текучесть | ☹☹☹ | ☹☹ | ☹☹ |
| Температура плавления | 45 - 50°C | 45°C | 45°C |
| Температура темперирования | 30-32°C | 28-30°C | 28-30°C |
| Упаковка | 2x5 кг | 2x5 кг | 2x5 кг |
| Сахароза | 42,5 | 56,4 | 54,3 |
| Применение | Шоколадные плитки, конфеты, покрытия | Муссы, ганаш, плитки, украшения, фигурки | Муссы, ганаш, плитки, украшения, фигурки |




РЕНО КОНЦЕРТ IRCA





Полная линейка высококачественных шоколадов широкого применения. Баланс и гармония для любого творения.

| Характеристики | 71196. РЕНО КОНЦЕРТ 72% /темный/ | 71197. РЕНО КОНЦЕРТ 52% /темный/ | 71198. РЕНО КОНЦЕРТ 30% /молочный/ |
|--|--|---|---|
| Внешний вид |  |  |  |
| Минимальное содержание какао продуктов | 72% | 52% | 30% |
| Жиры, в т.ч. какао-масло | 40-42% | 32-34% | 33-35% |
| Текучесть | ◆◆◆◆ | ◆◆ | ◆◆ |
| Температура плавления | 45 - 50°C | 45 - 50°C | 45°C |
| Температура темперирования | 30-32°C | 30-32°C | 28-30°C |
| Упаковка | 2x5 кг | 2x5 кг | 2x5 кг |
| Вкусовые ноты | мёд, табак, солод | мёд, фундук, солод | мёд, молоко, фундук |
| Сахароза | 27 | 47,5 | 51,6 |
| Применение | Покрывтия, плитки, конфеты, мороженое, сорбеты | Муссы, ганаш, плитки, украшения, фигурки | Муссы, ганаш, плитки, украшения, фигурки |
| Характеристики | 71199. РЕНО КОНЦЕРТ 25% /белый/ | 71200. РЕНО КОНЦЕРТ ДЖАНДУЯ /молочный/ ПОД ЗАКАЗ | 71201. РЕНО КОНЦЕРТ КАРАМЕЛЬ /молочный/ |
| Внешний вид |  |  |  |
| Минимальное содержание какао продуктов | 25,5% | 27% | 32% |
| Жиры, в т.ч. какао-масло | 34-36% | 40% | 37-39% |
| Текучесть | ◆◆ | ◆◆◆ | ◆◆◆ |
| Температура плавления | 45°C | 45°C | 45°C |
| Температура темперирования | 28-30°C | 26-28°C | 28-30°C |
| Упаковка | 2x5 кг | 2x5 кг | 2x5 кг |
| Вкусовые ноты | ваниль, какао-масло, миндаль | фундук, грецкий орех, молоко | ваниль, карамель, мёд |
| Сахароза | 54 | 39,7 | 50 |
| Применение | Муссы, ганаш, плитки, украшения, фигурки | Муссы, ганаш, покрытия, джандуйотти | Муссы, ганаш, конфеты, плитки, покрытия, мороженое |

СИМФОНИЯ IRCA





Линейка шоколадов с ярко выраженным вкусом на основе какао-бобов наивысшего качества (преимущественно происхождения Мадагаскар) для создания шоколадных шедевров.

| Характеристики | 71202. СИМФОНИЯ 76% /темный/ | 71203. СИМФОНИЯ 68% /темный/ | 71204. СИМФОНИЯ 56% /темный/ |
|--|--|---|---|
| Внешний вид |  |  |  |
| Минимальное содержание какао продуктов | 76% | 68% | 56% |
| Жиры, в т.ч. какао-масло | 44-46% | 41-43% | 36-38% |
| Текучесть | ●●●● | ●●●● | ●●●● |
| Температура плавления | 45-50°C | 45-50°C | 45-50°C |
| Температура темперирования | 30-32°C | 30-32°C | 30-32°C |
| Упаковка | 5 кг | 5 кг | 5 кг |
| Вкусовые ноты | чернослив, изюм, черный перец | банан, табак, грецкий орех | апельсин, фундук, грецкий орех |
| Сахароза | 22,7 | 30,3 | 42,4 |
| Применение | Покрyтия, конфеты, плитки, мороженое, сорбеты, ароматизация кремов | Муссы, ганаш, покрyтия, фигурки, мороженое | Муссы, ганаш, плитки, покрyтия, фигурки, конфеты |

| Характеристики | 71208. СИМФОНИЯ 38% /молочный/ | 71209. СИМФОНИЯ 34% /белый/ | 71212. СИМФОНИЯ ДЖАНДУЯ /темный/ ПОД ЗАКАЗ | 71213. СИМФОНИЯ НОЧЧИОЛАТО /белый/ ПОД ЗАКАЗ |
|--|--|--|--|--|
| Внешний вид |  |  |  |  |
| Минимальное содержание какао продуктов | 38% | 34% | 34% | 26% |
| Жиры, в т.ч. какао-масло | 38-40% | 40-42% | 38-40% | 36-38% |
| Текучесть | ●●●●● | ●●●●● | ●●●● | ●●●● |
| Температура плавления | 45°C | 45°C | 45°C | 45°C |
| Температура темперирования | 28-30°C | 28-30°C | 26-28°C | 26-28°C |
| Упаковка | 5 кг | 5 кг | 5 кг | 5 кг |
| Вкусовые ноты | фундук, сливочное масло, печенье | белые цветы, миндаль, банан | фундук, грецкий орех, мандарин | фундук, злаки, печенье |
| Сахароза | 46,8 | 46,6 | 42,6 | 45,4 |
| Применение | Муссы, ганаш, конфеты, покрyтия, плитки | Муссы, ганаш, конфеты, начинки, покрyтия, плитки | Муссы, ганаш, покрyтия, мороженое, украшения, конфеты, начинки | Муссы, ганаш, покрyтия, мороженое, украшения, конфеты, плитки, начинки |







МЕНУЭТ IRCA

Линейка премиальных шоколадов на основе моносортных какао-бобов защищенного географического происхождения «CRU».






| Характеристики | 71264. МЕНУЭТ САНТО ДОМИНГО 75% /темный/ ПОД ЗАКАЗ | 71265. МЕНУЭТ МАДАГАСКАР 72% /темный/ ПОД ЗАКАЗ | 71266. МЕНУЭТ ЭКВАДОР 70% / темный/ ПОД ЗАКАЗ | 71267. МЕНУЭТ САНТО ДОМИНГО 38% /молочный/ ПОД ЗАКАЗ |
|--|---|---|---|---|
| Внешний вид |  |  |  |  |
| Минимальное содержание какао продуктов | 75% | 72% | 70% | 38% |
| Жиры, в т.ч. какао-масло | 43-45% | 42-44% | 41-43% | 37-39% |
| Текучесть | ★★★★ | ★★★ | ★★★ | ★★★ |
| Температура плавления | 45-50°C | 45-50°C | 45-50°C | 45°C |
| Температура темперирования | 30-32°C | 30-32°C | 30-32°C | 28-30°C |
| Упаковка | 2,5кг | 2,5кг | 2,5 кг | 2,5 кг |
| Вкусовые ноты | табак, оливковое масло, изюм, грецкий орех | акация, фундук, табак | белые цветы, изюм, грецкий орех, табак | мёд, финик, фундук |
| Сахароза | 22,6 | 26 | 27,6 | 48,3 |
| Применение | Муссы, ганаш, мороженое, покрытия, сорбеты, конфеты, плитки. начинки, намелака, ароматизация кремов | Муссы, ганаш, мороженое, покрытия, сорбеты, конфеты, плитки. ароматизация кремов | Муссы, ганаш, мороженое, покрытия, сорбеты, конфеты, плитки | Муссы, ганаш, мороженое, покрытия, сорбеты, плитки |







ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД ICAM

| | | | | | | |
|--|---|--|---|--|---|--|
| Характеристики | 71288. УГАНДА 78%- 4 кг Agostoni Моносортной шоколад. | 71289. ВАНИНИ 72% - 4 кг | 71285. ДИАМАНТЕ 67% - 15 кг 71065. ДИАМАНТЕ 67% - 4 кг | 71284. МАДЕЗИМО 52% - 15 кг 71066. МАДЕЗИМО 52% - 4 кг | 71283. БЕЗ САХАРА 60% - 4 кг | 71235. Шоколад веганский ШОКОРАЙС - 4 кг НОВИНКА |
| Внешний вид |  |  |  |  |  |  |
| Описание | Этот шоколад очень сильный, интенсивный с чистым вкусом какао, немного терпкий и с длительным ванильно-липовым послевкусием с очень легкими нотками специй. Практически не обладает горечью и кислинкой, сбалансированный и свежий. | Гладкий, ровный, богатый вкус классического горького шоколада с легкой кислинкой, фруктовыми нотками и послевкусием специй. Высокая текучесть. | Нежный, в то же время полный вкус горького шоколада с идеальным балансом сладости и терпкости. | Гармоничный, идеальный характер, созданный благодаря хорошему балансу сладости и легкой терпкости и кислинки какао. Красивый цвет темного шоколада. Оптимальная текучесть. | Шоколад, в рецептуре которого сахара заменена на мальтитол. Шоколад имеет очень интенсивный вкус, аромат и цвет какао, обладает небольшой терпкостью, фруктовым послевкусием и легкой кислинкой. Показан для людей с запретом или ограничением потребления сахара (сахарозы). | Особый рецепт с добавлением сухого рисового молока, для веганов (сертификат). Плюсы: без лактозы, без лецитина, прекрасная кристаллизация, оптимальная текучесть, мягкий вкус какао, цвет средний между темным и молочным шоколадом, многофункциональный в применении. |
| Минимальное содержание какао продуктов | 78% | 72% | 67% | 52% | 60% | 45% |
| Жиры | 43% какао-масла | 44% какао-масла | 42-43% какао-масла | 35% какао-масла | 37% какао-масла | 39% какао-масла |
| Текучесть | ☹☹☹ | ☹☹☹☹ | ☹☹☹ | ☹☹☹ | ☹☹☹☹ | ☹☹☹☹ |
| Температура плавления | 45-50°C | 45-50°C | 45°C | 45-50°C | 45-50°C | 45°C |
| Температура темперирования | 30-32°C | 30-32°C | 31-32°C | 30-32°C | 30-32°C | 28-30°C |
| Сахароза/ мальтитол | 21 (сахароза) | 26,5 (сахароза) | 31 (сахароза) | 46,5 (сахароза) | 39 (мальтитол) | 35 (сахароза) |
| Применение | Корпуса, покрытие нарезных конфет, фигур, ганаш, горячий шоколад, кремы и муссы, мороженое (ингредиент) | Покрывание нарезных шоколад, горячий шоколад, кремы и муссы мороженое (ингредиент), шоколадные фонтаны | Покрывание нарезных конфет, горячий шоколад, кремы и муссы мороженое (ингредиент), шоколадные фонтаны | Фигуры, корпуса, покрытие нарезных конфет, ганаш, глазури, декорации | Корпуса, ганаш, покрытие выпечки, горячий шоколад, кремы и муссы, глазури и покрытия, выпечка (добавка в тесто), мороженое (ингредиент) | Везде, кроме выпечки (нельзя выпекать) |

МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД ISAM

| | | | | | |
|--|--|--|---|---|---|
| Характеристики | 71287. ПЕРУ 39% - 4 кг Agostoni Гранд Крю. | 71281. ВАНИНИ 39% - 4 кг | 71286. КЬЯРА 33% - 15 кг 71058. КЬЯРА 33% - 5 кг РАСПРОДАЖА 71067. КЬЯРА 33% - 4 кг | 71282. БЕЗ САХАРА 36% - 4 кг | 71226. КАРАМЕЛЬ - 4 кг НОВИНКА |
| Внешний вид |  |  |  |  |  |
| Описание | Насыщенный вкус молока и какао, идеальный баланс сладости и горчинки, с нотками карамели и тонким послевкусием орехов. Молочный шоколад для ценителей шоколада | Шоколад с отлично сбалансированным вкусом молока и какао в сочетании с пониженной сладостью, как результат полная гармония вкусов. Цвет – светло-коричневый. | Молочный шоколад с пониженным содержанием какао пасты, благодаря чему он имеет светлый шоколадный цвет. Интенсивный молочный вкус, хорошо сбалансированный по сладости. | Шоколад, в рецептуре которого сахароза заменена на мальтитол, что никак не влияет на натуральность вкуса и его сладость, привычную для молочного шоколада, с полным отсутствием посторонних привкусов. Шоколад показан для людей с запретом или ограничением потребления сахара (сахарозы). | Шоколад со вкусом карамели тоффи. Цвет – коричнево-карамельный. Вкус тоффи, сливок и свежего молока с нотами молочного шоколада и нежным финальным соленым послевкусием. Сочетание деликатности с ярким характером. |
| Минимальное содержание какао продуктов | 39% | 39% | 33% | 36% | 33% |
| Жиры | 30% какао-масла | 36% какао-масла | 30% какао-масла | 31% какао-масла | 31% какао-масла |
| Текучесть | ●●●● | ●●●●● | ●● | ●●● | ●● |
| Температура плавления | 45°C | 45°C | 45°C | 45°C | 45°C |
| Температура темперирования | 28-30°C | 28-30°C | 28-30°C | 28-30°C | 28-30°C |
| Сахароза/мальтитол | 35 (сахароза) | 28-29 (сахароза) | 36 (сахароза) | 41 (мальтитол) | 34,5 (сахароза) |
| Применение | Покрытие корпусных конфет, ганаш, горячий шоколад, кремы и муссы, кондитерские покрытия, мороженое (ингредиент), шоколадные фонтаны | Ганаш, горячий шоколад, кремы и муссы, глазури и кондитерские покрытия, мороженое (ингредиент), шоколадные фонтаны | Корпуса, покрытие нарезных конфет, ганаш, горячий шоколад, кремы и муссы, глазури и кондитерские покрытия, мороженое (ингредиент) | Корпуса, ганаш, покрытие выпечки, горячий шоколад, кремы и муссы, глазури и покрытия, выпечка (добавка в тесто), мороженое (ингредиент) | Корпуса, покрытие конфет, ганаш, кремы и муссы, глазури и покрытия, горячий шоколад, мороженое (ингредиент) |

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД ICAM

| Характеристики | 71192. ВАНИНИ - 4 кг | 71175. ЭДЕЛЬВЕЙС - 15 кг 71068. ЭДЕЛЬВЕЙС - 4 кг | 71227. ВАНИНИ АУРУМ - 4 кг НОВИНКА | 71228. ШОКОЙО - 4 кг НОВИНКА |
|--|--|--|--|--|
| Внешний вид |  |  |  |  |
| Описание | Шоколад с насыщенным вкусом молока и ванили, с тонким карамельным послевкусием, очень сбалансированный по сладости. Характерная чистота вкуса, присущая для какао-масла ICAM. Высокая текучесть. | Шоколад отменного качества с насыщенным ароматом и вкусом молочных сливок с оттенками ванили, очень тонким еле уловимым карамельным послевкусием, цвета слоновой кости, оптимальной текучести. | Особенность: карамельный вкус и цвет. Интенсивный вкус карамели и сливок, без послевкусия молока, отчетливая приятная сладость с легкой ноткой соли – как результат потрясающе вкусный шоколад нежного цвета карамели тоффи. | Новый белый шоколад в семействе ICAM, в котором идеально совмещены какао-масло и сухой йогурт (17%). Вкус: йогуртовый, свежий, с кислинкой, сладкий с нотами ванили. |
| Минимальное содержание какао продуктов | 35% | 30% | 35% | 32% |
| Жиры | 35% какао-масла | 30% какао-масла | 35% какао-масла | 32% какао-масла |
| Текучесть | 👉👉👉👉 | 👉👉 | 👉👉👉 | 👉👉👉 |
| Температура плавления | 45°C | 45°C | 45°C | 45°C |
| Температура темперирования | 28-30°C | 28-30°C | 28-30°C | 28-30°C |
| Сахароза | 34 | 37,5 | 32,3 | 30 |
| Применение | Покрытие нарезных конфет, ганаш, кремы и муссы, кондитерские покрытия, мороженое (ингредиент), шоколадные фонтаны | Корпуса, фигуры, покрытие конфет, ганаш, one-shot, горячий шоколад, кремы и муссы, глазури и покрытия | Фигуры, покрытие конфет, ганаш, кремы и муссы, тесто, глазури и покрытия, мороженое – ингредиент, покрытие, страччателла, шоколадные фонтаны | Корпуса, покрытие конфет, ганаш, кремы и муссы, глазури и покрытия, мороженое – страччателла |

ШОКОЛАД В ПЛИТКАХ ICAM

| Характеристики | 71216. Шоколад молочный 33% плитка - 1 кг | 71225. Шоколад темный 50% плитка - 1 кг НОВИНКА |
|--|--|---|
| Внешний вид |  |  |
| Описание | Шоколад светло-коричневого цвета в виде плитки, со вкусом и ароматом молочного шоколада. | Шоколад темного цвета в виде плитки, с интенсивным вкусом и ароматом горького шоколада. |
| Минимальное содержание какао продуктов | 33% | 50% |
| Жиры | 37,6% | 30,7% |
| Текучесть | ☹☹ | ☹☹ |
| Температура плавления | 45-50°C | 45-50°C |
| Температура темперирования | 30-32°C | 30-32°C |
| Сахароза | 36,07 | 48,49 |
| Применение | Идеально подходит для приготовления шоколадных конфет, украшения тортов, для подарков, для потребления в чистом виде, для горячего шоколада и т.д. | |



КАКАО-МАСЛО



71141



71160



71320



71155

71141. Какао-масло - 4 кг, *Irca*

71160. Какао-масло 100% в каплях - 2 кг, *Dulcistar*

71320. Какао-масло 100% в каплях - 3.5 кг, *ICAM*

НОВИНКА

71155. Какао-масло в каплях - 2 кг, *Irca*

КАКАО-ПОРОШОК



71138, 71151



71148, 71149



71183



71150

71138. Какао-порошок 22/24 - 1 кг, *Irca*
ПОД ЗАКАЗ

71151. Какао-порошок 22/24 10x1 кг - 10 кг, *Irca*

71148. Какао-порошок 22/24 - 1 кг, *Dulcistar*

71149. Какао-порошок 22/24 - 20 кг, *Dulcistar*

71183. Какао-порошок 22/24 - 1 кг, *ICAM*

71150. Какао-порошок 10/12 - 1 кг, *Dulcistar*

71184. Какао-порошок 10/12 - 1 кг, *ICAM*

71050. Какао-порошок 10/12 - 25 кг, *Irca*

71023. Какао-порошок 22/24 Биттер - 1 кг, *ICAM*

НОВИНКА



71184



71050



71023

КАКАО-ПАСТА



71140. Какао-паста - 4 кг, *Irca*



71179.
Шоколадные
КУБИКИ темные
45%, 10x8 мм, 4 кг



71180.
Шоколадные
КУБИКИ
молочные 30%,
10x8мм, 4 кг



80294. Кубики
шоколадные
термостойкие
молочные, 2.5 кг
РАСПРОДАЖА



71181.
Шоколадные
КУБИКИ белые
28%, 10x8мм, 4 кг



71340. Кубики
шоколадные
термостойкие
фисташка,
15x15x4 мм, 4 кг
НОВИНКА



71341. Кубики
шоколадные
термостойкие
малина,
15x15x4 мм, 4 кг
НОВИНКА



71342. Кубики
шоколадные
термостойкие
черника,
15x15x4 мм, 4 кг
НОВИНКА



71343. Кубики
шоколадные
термостойкие
кофе с молоком,
15x15x4 мм, 4 кг
НОВИНКА



71075. Палочки
шоколадные
термостойкие 1.6 кг



71171. ШАРИКИ
КРАНЧ ТЕМНЫЕ
2 кг
71169. ШАРИКИ
КРАНЧ БЕЛЫЕ 2 кг
71170. ШАРИКИ
КРАНЧ
МОЛОЧНЫЕ 2 кг



71052. КРОШКА
ТЕМНАЯ 1 кг
71132. ТЕМНАЯ 5 кг
71144. БЕЛАЯ 1 кг
71051. МОЛОЧНАЯ
1 кг
71243. МОЛ. 20 кг
РАСПРОДАЖА



71135. ВЕРМИШЕЛЬ
ТЕМНАЯ 5 кг
ПОД ЗАКАЗ
71055. ТЕМНАЯ 1 кг
71056. МОЛОЧНАЯ
1 кг
71147. БЕЛАЯ 1 кг



71153.
ГРАНЕЛЛИНА
ГЛЯНЕЦ 10 кг
ПОД ЗАКАЗ
71182.
Гранелла КАКАО
БИО 2.5 кг



80290. Капли
ПЕПИТА
темные 5 кг
80291. ПЕПИТА
белые 5 кг
**Подходят для
выпечки**



71411. ТРУБОЧКА
РОЛЛ темная,
длина 85 мм, 1.5 кг
НОВИНКА

71410. ТРУБОЧКА
РОЛЛ молочная,
длина 85 мм, 1.5 кг
НОВИНКА

71412. ТРУБОЧКА
РОЛЛ белая,
длина 85 мм, 1.5 кг
НОВИНКА

71413. ТРУБОЧКА
РОЛЛ черно-белая,
длина 40 мм, 1.5 кг
НОВИНКА



71400. СТРУЖКА
белая, 7 (±1,5) мм,
1 кг
НОВИНКА



71401. СТРУЖКА
темная, 7 (±1,5) мм,
1 кг
НОВИНКА



71403. СТРУЖКА
мраморная,
7 (±1,5) мм, 1 кг
НОВИНКА



71402. СТРУЖКА
молочная,
7 (±1,5) мм, 1 кг
НОВИНКА



71404. СТРУЖКА
апельсин,
7 (±1,5) мм, 1 кг
НОВИНКА



71405. СТРУЖКА
малина,
7 (±1,5) мм, 1 кг
НОВИНКА

НОВЫЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ УКРАШЕНИЙ ИЗ ШОКОЛАДА - ВОТЕСН /ТУРЦИЯ/





D77013. Капсула для трюфелей темная (короб 504 шт.)
Ø 25 мм



D77011. Капсула для трюфелей молочная (короб 504 шт.)
Ø 25 мм



D77012. Капсула для трюфелей белая (короб 504 шт.)
Ø 25 мм



D77805. Капсула для трюфелей розовая (короб 252 шт.)
Ø 25 мм



D77806. Капсула для трюфелей красная (короб 252 шт.)
Ø 25 мм



D77804. Капсула для трюфелей зеленая (короб 252 шт.)
Ø 25 мм



D71200. Украшение Декоретте ассорти (короб 375 шт.)
Ø 30 мм



D71215. Украшение Гранд декор (короб 260 шт.) 50x24 мм



D71222. Украшение Бэлле декор (короб 208 шт.) 50x24 мм



D71250. Украшение Веер (короб 275 шт.) 28x48 мм



D71813. Геометрический декор ассорти (короб 112 шт.) 50x50 мм



D77134. Украшение Звезда темная (короб 304 шт.)
Ø 30 мм



D77803. Украшение Рио (короб 36 шт.) 30x78x8 мм



D77038. Украшение Пышная элегантность темная (короб 128 шт.)
55x23 мм, h 10/13 мм



D71552. Украшение Мини элеганс ассорти (короб 576 шт.) 30x15 мм



D77310. Украшение Стручок ванили (короб 48 шт.) 101 мм



D77309. Украшение Корица (короб 45 шт.) 70 мм



D77308. Украшение Анис (короб 54 шт.) Ø 30 мм



D77798. Украшение Тыква 3D (короб 48 шт.) 35x21 мм



D18140. Украшение Цветочный горшочек большой (короб 28 шт.) Ø62 мм, h 55 мм

D18139. Украшение Мини горшочек (короб 24 шт.) Ø25 мм, h 28 мм



D77641. Полуфабрикат Медовый домик с крышкой (короб 18 шт.) Ø60 мм, h 72-73 мм



D77566. Украшение Соты (короб 152 шт.) 36x31 мм



D77376. Украшение Маленькая любовь (короб 80 шт.) 21.5x20.5 мм



D38414. Украшение Губы (короб 600 г) 13x13 мм



D77634. Украшение Подарок 3D (короб 294 шт.) 35x32 мм



D78250. Украшение Ассорти конфет (короб 90 шт.) 44x24 мм



D78340. Украшение Фламинго (короб 152 шт.) 40x35 мм



D78254. Украшение Единорог желтый (короб 144 шт.) 44x19 мм
РАСПРОДАЖА



D77792. Украшение Пламя (короб 144 шт.) 66 мм



D77404. Украшение Красная пара (короб 144 шт.)
Ø60 мм, h 30 мм
РАСПРОДАЖА



D77677. Полуфабрикат
Элегантная шкатулка (короб
72 шт.) Ø62 мм, h 30 мм



D11254. Полуфабрикат
Мраморная чашечка
балерина (короб
84 шт.) верхний Ø65 мм,
нижний Ø30 мм, h 40 мм
РАСПРОДАЖА



D11215. Полуфабрикат
Шоколадный тарталет
7 см (короб 66 шт.) Ø70 мм,
h 18 мм



D72119. Украшение Усы
Мусташ (короб 108 шт.)
48x16 мм



D77767. Украшение
Квадрат Импровизация
(короб 288 шт.) 35x35 мм



D77816. Украшение
Квадрат красный (короб
240 шт.) 35x35 мм
РАСПРОДАЖА



D72213. Украшение
Домино черно-белое
(короб 500 шт.)
35x35 мм



D73219. Украшение
Домино бело-розовое
(короб 500 шт.) 35x35 мм



D78006. Украшение Веер
мини зелено-розовый
(короб 475 шт.) 35x30 мм



D73192. Украшение
Веер мини белый
(короб 475 шт.)
27x35 мм



D77681. Украшение Розетта
мраморная (короб 30 шт.)
Ø +/- 60 мм



D41159. Украшение
Твистер черно-белый
(короб 1.5 кг) Ø5 мм,
длина 33 мм
ПОД ЗАКАЗ



D72111. Украшение Торнадо
бело-черный (короб 144 шт.)
62-65x10 мм



D78192. Украшение Турителла
розово-белая (короб 117 шт.)
94-100 мм



D72110. Украшение Турителла
(короб 117 шт.) 94-100 мм



D41128. Украшение Кудри темные (короб 4 кг) ~10 мм
РАСПРОДАЖА



D42134. Украшение Кудри молочные (короб 4 кг) ~10 мм
РАСПРОДАЖА



D43114. Украшение Кудри белые (короб 4 кг) ~10 мм



D42159. Украшение Кудри бело-молочные (короб 1.5 кг) ~10 мм
D42154. короб 4 кг
РАСПРОДАЖА



D48154. Украшение Кудри карамель (короб 1.5 кг) ~10 мм



D48000. Украшение Кудри клубничные (короб 1.5 кг) ~10 мм



D48122. Украшение Кудри оранжевые (короб 4 кг) ~10 мм



D48162. Украшение Кудри патти-микс (короб 4 кг) ~10 мм



D41145. Украшение Спагетти темные (короб 2.5 кг) ~18 мм



D43127. Украшение Спагетти белые (короб 2.5 кг) ~18 мм



D48218. Украшение Спагетти оранж (короб 2.5 кг) 10-26 мм



D78413. Украшение Сердца розовые (короб 600 г) Ø ~10 мм



D38398. Украшение Сердца красные (короб 600 г) Ø ~10 мм



D73419. Украшение Спринкл темные звезды (короб 600 г) ~10 мм



D73417. Украшение Спринкл белые звезды (короб 600 г) ~10 мм



D43168. Украшение Стружка кудрявая белая (короб 2.5 кг) 20-100 мм



D42169. Украшение Стружка кудрявая молочная (короб 2.5 кг) 20-100 мм
РАСПРОДАЖА



D77311. Украшение Яблоко
(короб 36 шт.) 32x31 мм,
h 13 мм



D77312. Украшение Лимон
(короб 36 шт.) Ø36 мм,
h 19 мм



D77313. Украшение Лайм
(короб 36 шт.) Ø35 мм,
h 16 мм



D77314. Украшение Апельсин
(короб 36 шт.)
Ø35 мм, h 16.5 мм



D77315. Украшение Клубника
(короб 36 шт.) Ø36 мм,
h 19 мм



D77383. Украшение Маракуя
(короб 36 шт.)
Ø34.5 мм, h 15 мм



D77909. Украшение Долька
груши (короб 48 шт.)
50x40 мм
НОВИНКА



D77908. Украшение Долька
лимона (короб 48 шт.)
55x40 мм
НОВИНКА



D77453. Украшение Лимон 2D
(короб 36 шт.)
Ø53 мм, h 2 мм



D77455. Украшение Лайм 2D
(короб 36 шт.) Ø48 мм, h 2 мм



D77682. Украшение Яблоко
купол (короб 28 шт.)
Ø68 мм, h 25 мм



D77449. Украшение Голубика
(короб 120 шт.)
Ø15 мм, h 13 мм



D77450. Украшение Вишня
(короб 72 шт.) Ø25 мм,
h 21 мм



D77460. Украшение Малина
(короб 72 шт.) Ø28 мм, h 22 мм



D78334. Украшение Морковь
(короб 175 шт.) 50x15 мм,
h 7 мм



D78424. Украшение Персиковый цветок (короб 140 шт.) Ø20 мм



D78345. Украшение Сиреневый цветок (короб 120 шт.) Ø20 мм



D77755. Украшение Нежная ромашка (короб 140 шт.) Ø20 мм



D78346. Украшение Ромашка XL (короб 108 шт.) Ø34 мм



D77669. Украшение Цветок мака (короб 24 шт.) Ø ±63 мм, h±35 мм



D77557. Украшение Божья коровка (короб 176 шт.) Ø33 мм



D77796. Украшение Извилистый листок зеленый (короб 144 шт.) ±33x19 мм, h±8 мм



D71173. Украшение Сигарилла темная с белыми полосами (короб 200 шт.) 15 см



D71172. Украшение Панателла темно-белая (короб 110 шт.) 20 см



D73173. Украшение Сигарилла белая с темными полосами (короб 200 шт.) 15 см



D73172. Украшение Панателла белая с полосами (короб 110 шт.) 20 см



D73175. Украшение Сигарилла ретро (короб 200 шт.) 15 см



D73176. Украшение Панателла ретро (короб 110 шт.) 20 см



D78443. Украшение шоколадное Сигарилла разноцветная (короб 120 шт.) 15 см
НОВИНКА



D78438. Украшение Геометрическая бабочка (короб 192 шт.) 42x32 мм
НОВИНКА



D77688. Украшение Осенний лист желтый (короб 24 шт.) +/-55 мм



D78246. Украшение Роза 2D (короб 128 шт.) Ø32 мм и Ø20 мм



D77263. Украшение Оригинальные глобусы (короб 36 шт.) Ø30, 26, 20, 14 мм



D77800. Украшение Капли пастиль (короб 420 шт.) Ø37 мм, 28 мм, 24 мм, 17 мм
РАСПРОДАЖА



K101001. Изделие шоколадное
СТАКАНЧИК темный шоколад
(короб 126 шт.) h 31.5 мм,
Ø28.5 мм
НОВИНКА



K101002. Изделие шоколадное
СТАКАНЧИК молочный шоколад
(короб 126 шт.) h 31.5 мм,
Ø28.5 мм
НОВИНКА



K101011. Изделие шоколадное
ГОРШОЧЕК темный шоколад
(короб 144 шт.) h 28.5 мм,
Ø37 мм
НОВИНКА



K101012. Изделие шоколадное
ГОРШОЧЕК молочный шоколад
(короб 144 шт.) h 28.5 мм,
Ø37 мм
НОВИНКА



K102021. Изделие шоколадное
ТАРТИНА темный шоколад
(короб 45 шт.) h 14 мм, Ø52 мм
НОВИНКА



K102022. Изделие шоколадное
ТАРТИНА молочный шоколад
(короб 45 шт.) h 14 мм, Ø52 мм
НОВИНКА



K102031. Изделие шоколадное
ТАРТИНА ОВАЛ темный шоколад
(короб 120 шт.) h 17 мм, Ø56 мм
НОВИНКА



K102032. Изделие шоколадное
ТАРТИНА ОВАЛ молочный
шоколад (короб 120 шт.) h 17 мм,
Ø56 мм
НОВИНКА



K103001. Изделие шоколадное
СТАКАНЧИК ОВАЛ темный
шоколад (короб 240 шт.)
h 16 мм, Ø26 мм
НОВИНКА



K104001. Изделие шоколадное
ЧАШКА темный шоколад
(короб 64 шт.) h 30 мм, Ø50 мм
НОВИНКА



K104002. Изделие шоколадное
ЧАШКА молочный шоколад
(короб 64 шт.) h 30 мм, Ø50 мм
НОВИНКА



K104011. Изделие шоколадное
ЧАШЕЧКА темный шоколад
(короб 210 шт.) h 20 мм,
Ø32 мм
НОВИНКА



K104012. Изделие шоколадное
ЧАШЕЧКА молочный шоколад
(короб 210 шт.) h 20 мм,
Ø32 мм
НОВИНКА



K101021. Изделие шоколадное
КРЕМАНКА темный шоколад
(короб 126 шт.) h 22 мм, Ø34 мм
НОВИНКА



K101022. Изделие шоколадное
КРЕМАНКА молочный шоколад
(короб 126 шт.) h 22 мм,
Ø34 мм
НОВИНКА



K102001. Изделие
шоколадное ТАРТ
темный шоколад (короб
30 шт.) h 17 мм, Ø89 мм
НОВИНКА



K102002. Изделие
шоколадное ТАРТ
молочный шоколад
(короб 30 шт.) h 17 мм,
Ø89 мм
НОВИНКА



K102011. Изделие
шоколадное ТАРТАЛЕТКА
темный шоколад
(короб 45 шт.) h 22 мм,
Ø65 мм
НОВИНКА



K102012. Изделие
шоколадное ТАРТАЛЕТКА
молочный шоколад
(короб 45 шт.) h 22 мм,
Ø65 мм
НОВИНКА



K110003. СОЛОМКА белый
шоколад (ведро 2 кг) длина
палочек от ~0.6 до 1.8 см
НОВИНКА



K110001. СОЛОМКА темный
шоколад (ведро 2 кг) длина
палочек от ~0.6 до 1.8 см
НОВИНКА



K070310. СФЕРА жемчуг (пакет 1.5 кг)
Ø~1.5-1.7 см
НОВИНКА



K070311. СФЕРА золото (пакет 1.5 кг)
Ø~1.5-1.7 см
НОВИНКА



K070312. СФЕРА медь (пакет 1.5 кг)
Ø~1.5-1.7 см
НОВИНКА



K070323. СФЕРА пурпур (пакет 1.5 кг)
Ø~1.5-1.7 см
НОВИНКА



K070324. СФЕРА красная (пакет 1.5 кг)
Ø~1.5-1.7 см
НОВИНКА



K070327. СФЕРА синяя (пакет 1.5 кг)
Ø~1.5-1.7 см
НОВИНКА



K070328. СФЕРА зеленая (пакет 1.5 кг)
Ø~1.5-1.7 см
НОВИНКА



K071001. ЯЙЦО ПЕРЕПЕЛИНОЕ (пакет 1 кг)
h ~2.6-2.8 см, Ø~2.2 см
НОВИНКА



K071049. ЯЙЦО ПЕРЕПЕЛИНОЕ МИКС (пакет 1 кг)
h ~2.6-2.8 см, Ø~2.2 см
НОВИНКА



K057201. КАМЕШКИ ЯРКИЕ (ведро 2.5 кг) от ~0.8x1 см до ~1x1 см
НОВИНКА



K057202. КАМЕШКИ ТЕМНЫЕ (ведро 2.5 кг) от ~0.8x1 см до ~1x1 см
НОВИНКА



K057299. КАМЕШКИ МИКС (ведро 2.5 кг) от ~0.8x1 см до ~1x1 см
НОВИНКА



K060055. ЭЛИПС КРИСПИ жемчуг (ведро 1.75 кг)
Ø7-12 мм
НОВИНКА



K060056. ЭЛИПС КРИСПИ золото (ведро 1.75 кг)
Ø7-12 мм
НОВИНКА



K060057. ЭЛИПС КРИСПИ медь (ведро 1.75 кг)
Ø7-12 мм
НОВИНКА



K060101. ШАРИКИ КРИСПИ темный шоколад (пакет 1 кг)
Ø~3-6 мм
НОВИНКА



K060102. ШАРИКИ КРИСПИ молочный шок. (пакет 1 кг) Ø~3-6 мм
НОВИНКА



K060103. ШАРИКИ КРИСПИ белый шоколад (пакет 1 кг)
Ø~3-6 мм
НОВИНКА



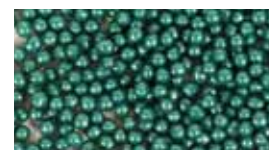
K060109. ШАРИКИ КРИСПИ синие (пакет 1 кг) Ø~3-6 мм
НОВИНКА



K060108. ШАРИКИ КРИСПИ красные (пакет 1 кг) Ø~3-6 мм
НОВИНКА



K060104. ШАРИКИ КРИСПИ малина (пакет 1 кг) Ø~3-6 мм
НОВИНКА



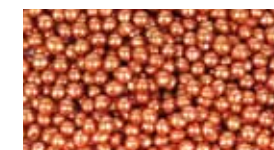
K060110. ШАРИКИ КРИСПИ зеленые (пакет 1 кг) Ø~3-6 мм
НОВИНКА



K060105. ШАРИКИ КРИСПИ жемчуг (пакет 1 кг) Ø~3-6 мм
НОВИНКА



K060106. ШАРИКИ КРИСПИ золото (пакет 1 кг) Ø~3-6 мм
НОВИНКА



K060107. ШАРИКИ КРИСПИ медь (пакет 1 кг) Ø~3-6 мм
НОВИНКА

ШОКОЛАДНЫЙ СПРЕЙ ВЕЛЪВЕТ



DG6417.
ВЕЛЪВЕТ синий, 400 мл
GU6417.
ВЕЛЪВЕТ синий, 400 мл



DG6394.
ВЕЛЪВЕТ желтый, 400 мл
GU6394.
ВЕЛЪВЕТ желтый, 400 мл



DG6387.
ВЕЛЪВЕТ красный, 400 мл
GU6387.
ВЕЛЪВЕТ красный, 400 мл



DG6479.
ВЕЛЪВЕТ коричневый, 400 мл
GU6479.
ВЕЛЪВЕТ коричневый, 400 мл



DG6431.
ВЕЛЪВЕТ фиолетовый, 400 мл
GU6431.
ВЕЛЪВЕТ фиолетовый, 400 мл



DG6448.
ВЕЛЪВЕТ оранжевый, 400 мл
GU6448.
ВЕЛЪВЕТ оранжевый, 400 мл



DG6424.
ВЕЛЪВЕТ розовый, 400 мл
GU6424.
ВЕЛЪВЕТ розовый, 400 мл



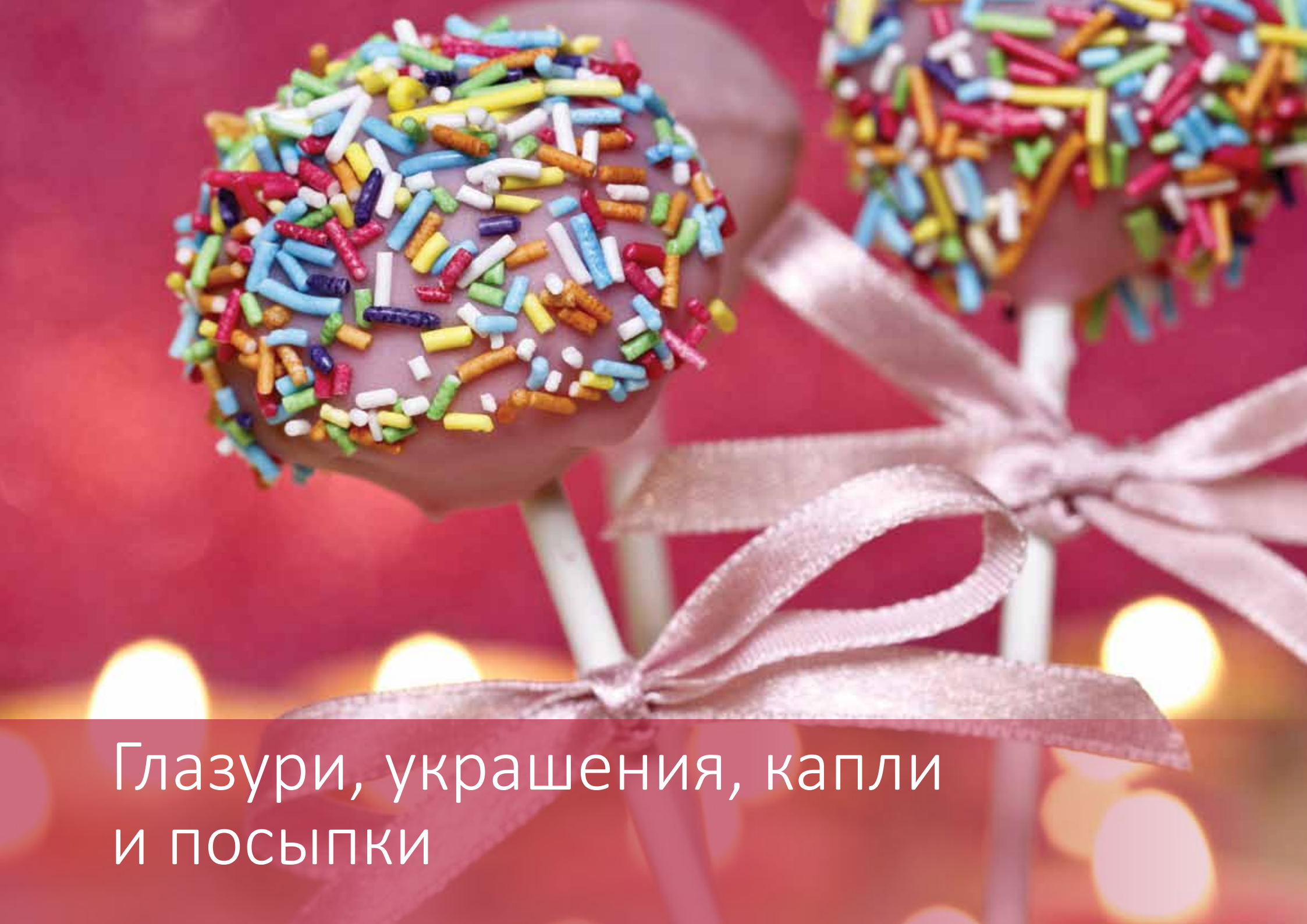
DG6462.
ВЕЛЪВЕТ белый, 400 мл
GU6462.
ВЕЛЪВЕТ белый, 400 мл



DG6455.
ВЕЛЪВЕТ черный, 400 мл
GU6455.
ВЕЛЪВЕТ черный, 400 мл



DG6400.
ВЕЛЪВЕТ зеленый, 400 мл
GU6400.
ВЕЛЪВЕТ зеленый, 400 мл



Глазури, украшения, капли
и посыпки

ПОСЫПКИ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ



80040. ШОКОЛАД.
КРОШКА БЕЛАЯ 1 кг
80041. 10 кг
(из белой глазури)



80084. ШОКОЛАД.
КРОШКА ЖЕЛТАЯ
10 кг (из белой
глазури)



80085. ШОКОЛАД.
КРОШКА РОЗОВАЯ
10 кг (из белой
глазури)



80083. ШОКОЛАД.
КРОШКА КРАСНАЯ
10 кг (из белой
глазури)



80001. ШОКОЛАД.
КРОШКА ТЕМНАЯ 1 кг
80050. 10 кг
(из конд. глазури)



80102. ШОКОЛАД.
ВЕРМИШЕЛЬ БЕЛАЯ
10 кг (из белой
глазури)



80184. ШОКОЛАД.
ВЕРМИШЕЛЬ
ЖЕЛТАЯ 10 кг
(из белой глазури)



80185. ШОКОЛАД.
ВЕРМИШЕЛЬ
РОЗОВАЯ 10 кг (из
белой глазури)



80183. ШОКОЛАД.
ВЕРМИШЕЛЬ
КРАСНАЯ 10 кг (из
белой глазури)



80110. ШОКОЛАД.
ВЕРМИШЕЛЬ
ТЕМНАЯ 1 кг
80051. 10 кг
(из конд. глазури)



77002. Рисовые
шарики в шок.
глазури МИКС 1.5 кг



77001. Рисовые
шарики в шок.-
фруктовой глазури
ТРИО 1.5 кг



К110201.
ВЕРМИШЕЛЬКА
темная 2 кг (из
конд. глазури)
НОВИНКА



К110203.
ВЕРМИШЕЛЬКА
белая 2 кг (из конд.
глазури)
НОВИНКА

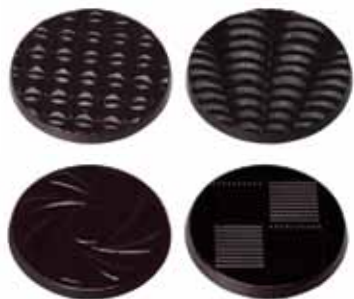
КАПЛИ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ



- 71031.** Глазурь кондитер. шок. термостаб. капли 1200 (пакет 1 кг)
- 71033.** Глазурь кондитер. шок. термостаб. капли 1200 (мешок 25 кг)
- 71037.** Глазурь кондитер. шок. термостаб. капли 1600 (пакет 1 кг)
- 71046.** Глазурь белая шок.термостаб. капли 1600 (короб 10 кг)
- 71039.** Глазурь кондитер. шок. термостаб. капли 1600 (мешок 25 кг)

1200 / 1600 - цифры, обозначающие количество штук в 100 г продукта

УКРАШЕНИЯ ИЗ ГЛАЗУРИ



K099801. Украшение МЕДАЛЬОН темный шоколад 3 кг, Ø~42 мм (из конд. глазури)
НОВИНКА



K099802. Украшение МЕДАЛЬОН молочный шоколад 3 кг, Ø~42 мм (из конд. глазури)
НОВИНКА



K099803. Украшение МЕДАЛЬОН белый шоколад 3 кг, Ø~42 мм (из конд. глазури)
НОВИНКА

ГЛАЗУРИ OVALETTE В ПЛИТКАХ



- K050951.** ОВАЛЕТТ темный шоколад (пакет 2.5 кг)
НОВИНКА
- K050952.** ОВАЛЕТТ молоч. шоколад (пакет 2.5 кг)
НОВИНКА
- K050953.** ОВАЛЕТТ белый шоколад (пакет 2.5 кг)
НОВИНКА

ГЛАЗУРИ OVALETTE В ДИСКАХ



- K051841.** ОВАЛЕТТ темный шоколад (мешок 5 кг)
НОВИНКА
- K051842.** ОВАЛЕТТ молоч. шоколад (мешок 5 кг)
НОВИНКА
- K051843.** ОВАЛЕТТ белый шоколад (мешок 5 кг)
НОВИНКА

ГЛАЗУРИ OVALETTE ДЛЯ ДЕКОРА



- K052101.** ОВАЛЕТТ темн. шок. (пакет 1.5 кг)
НОВИНКА
- K052102.** ОВАЛЕТТ бел. шок. (пакет 1.5 кг)
НОВИНКА
- K052103.** ОВАЛЕТТ малин. шок. (пакет 1.5 кг)
НОВИНКА

ГЛАЗУРИ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ



- 71016.** Глазурь какаосод. кондитер.шок. диски ТОПКОВЕР (короб 10 кг)
- 71001.** Глазурь кондитер. шок. диски ИТАЛИКА (пакет 1 кг)
- 71005.** Глазурь кондитер. шок. диски ИТАЛИКА (мешок 25 кг)



- 71018.** Глазурь белая шок. диски ТОПКОВЕР (короб 10 кг)
- 71042.** Глазурь белая шок. диски ИТАЛИКА (пакет 1 кг)
- 71044.** Глазурь белая шок. диски ИТАЛИКА (мешок 25 кг)



- 71126.** Глазурь какаосодержащая КИРОН (короб 10 кг)
без гидрогенизир. жиров

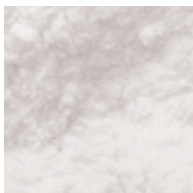


- 71125.** Глазурь белая КИРОН (короб 10 кг)
без гидрогенизир. жиров

ПОСЫПКИ САХАРИСТЫЕ



80801. Сахарная термостабильная пудра Мэтрфудс 1 кг



80270. БУКАНЕВЕ 1 кг
80272. БУКАНЕВЕ 10 кг
80266. НЭВИССИМА 10 кг
80273. ДОЛОМИТИ 20 кг



80280. БУКАО 1 кг
80282. БУКАО 10 кг



71028. ХЭППИКАО 1 кг **ПОД ЗАКАЗ**
71029. ХЭППИКАО индастри 10 кг **ПОД ЗАКАЗ**



80297. ГРАНЕЛЛА мелкая 10 кг



80298. ГРАНЕЛЛА средняя 1 кг **НОВИНКА**



80288. МЕРЕНГА крошка 13 кг



80249. АМАРЕЛЛА 1 кг
80250. АМАРЕЛЛА 10 кг



80243. АМАРЕТТО 16 кг



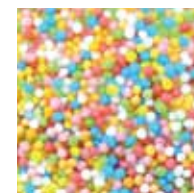
88121. ВАФЕЛЬНАЯ КРОШКА 1-3 мм 5 кг
88106. ВАФЕЛЬНАЯ КРОШКА 3-5 мм 10 кг



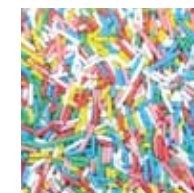
88123. Вафельная крошка без сахара 2-4 мм 10 кг



80259. Дутый рис 1 кг
80268. Дутый рис 8 кг



80201. МОНПАРЕЛЬ цвет. 2 кг
80200. МОНПАРЕЛЬ цвет. 10 кг



80170. ВЕРМИШЕЛЬ цвет. 1 кг
80171. ВЕРМИШЕЛЬ цвет. 25 кг

ГЛАЗУРИ САХАРНЫЕ



80802. Помадка белая сухая Мэтрфудс (сухая помадная глазурь для кондитерских изделий, 1 кг)



71106. Глазурь сахарная Белая (пастообразная масса, ведро 25 кг)
71115. Глазурь Сахарная (пастообразная масса, короб 15 кг)



71107. Глазурь сахарная Фондант Софт (пастообразная масса, ведро 14 кг)



71211. Глазурь сахарно-ореховая РЕАЛ (порошкообразная смесь, мешок 25 кг) **ПОД ЗАКАЗ**

ДЕКОР ЗОЛОТО, СЕРЕБРО, УКРАШЕНИЯ ФИГУРНЫЕ



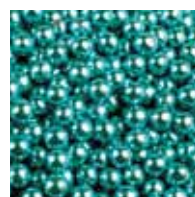
33111. Ø3 мм, 1 кг
33138. Ø3 мм, 1 кг
33114. Ø5 мм, 1 кг
33222. Ø5 мм, 1 кг
33139. Ø7 мм, 1 кг
33116. Ø7 мм, 1 кг

33153. ШАРИКИ
ЗОЛОТО Ø2 мм, 1 кг



33211. Ø2 мм, 1 кг
33103. Ø3 мм, 1 кг
33110. Ø3 мм, 1 кг
33152. Ø4 мм, 1 кг
33105. Ø5 мм, 1 кг
33225. Ø5 мм, 1 кг
33107. Ø7 мм, 1 кг

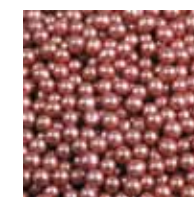
33101. ШАРИКИ
СЕРЕБРО Ø2 мм, 1 кг



33224. ШАРИКИ
ГОЛУБЫЕ МЕТАЛЛИК
Ø5 мм, 1 кг



33226. ШАРИКИ
РОЗОВЫЕ МЕТАЛЛИК
Ø5 мм, 1 кг



33227. ШАРИКИ
КРАСНЫЕ МЕТАЛЛИК
Ø5 мм, 1 кг



33123. ШАРИКИ
ЗЕЛЕНЫЕ МЕТАЛ.
Ø5 мм, 1 кг



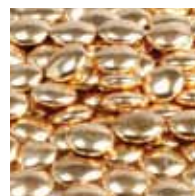
33117. ФУНДУК
ЗОЛОТО 18-22 мм,
1 кг



33216. ФУНДУК
СЕРЕБРО
18-22 мм, 1 кг



33134. КОНФЕТТИ
СЕРЕБРО
14-16 мм, 1 кг



33133. КОНФЕТТИ
ЗОЛОТО
14-15 мм, 1 кг



33129. СЕРДЕЧКО
ЗОЛОТО 20-25 мм, 1 кг
33122. Сердечки шок.
золотые 13 мм, 1 кг



33128. СЕРДЕЧКО
СЕРЕБРО 20-25 мм, 1 кг
33120. Сердечки шок.
серебряные 13 мм, 1 кг



33031. ШАРИКИ
БЕЛ. ПЕРЛАМУТР
6 мм, 0,5 кг
33151. 1 кг



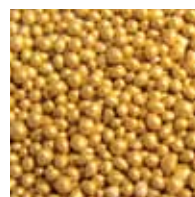
33150. ШАРИКИ
ЗОЛОТО ПЕРЛАМУТР
6 мм, 1 кг



33115. МИНДАЛЬ
ЗОЛОТО 25-30 мм,
1 кг



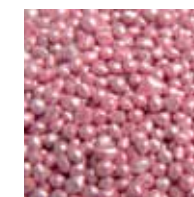
33214. МИНДАЛЬ
СЕРЕБРО 25-30 мм,
1 кг



33043. МОНПАРЕЛЬ
золото перламутр
1,5-2,2 мм, 0,5 кг



33044. МОНПАРЕЛЬ
белый жемчуг
1,5-2,2 мм, 0,5 кг



33045. МОНПАРЕЛЬ
розовый жемчуг 1,5-
2,2 мм, 0,5 кг



33046.
МОНПАРЕЛЬ
жемчуг микс
1,5-2,2 мм, 0,5 кг



33036. КРИСТАЛЛ
бронза 2-4 мм, 0,5 кг
РАСПРОДАЖА



33037. КРИСТАЛЛ
золото 2-4 мм,
0,5 кг



33040. ВЕРМИШЕЛЬ
серебро перламутр
5-10 мм, 0,5 кг
РАСПРОДАЖА



33041. ВЕРМИШЕЛЬ
золото перламутр
5-10 мм, 0,5 кг
РАСПРОДАЖА



33124. АРЛЕКИНО
8 мм, 1 кг



80277. Сах. декор-
пудра ЗОЛОТО 0,5 кг
РАСПРОДАЖА



33125. МИМОЗА
9-11 мм, 1 кг



Глазури желейные и мируары

ГЛАЗУРИ ЖЕЛЕЙНЫЕ И МИРУАРЫ

69

| Наименование | Описание | Уп. |
|---|---|-------|
| КОЗ1201. НОВИНКА ОВАДЖЕЛЬ | Сухой гель для приготовления желе. Перемешать 1 кг воды с 250 г сахарного песка и 20 г сухого геля ОВАДЖЕЛЬ и проварить, помешивая, примерно 1 минуту. Нанести на изделие с фруктами кисточкой или с помощью аппарата для распыления желейной глазури. | 1 кг |
| 70001. БРИЛГЕЛЬ | Готовая желейная глазурь для глазирования пирожных, десертов, тортов с фруктами и фототортов. Продукт полностью готов к применению. Перед нанесением на изделие аккуратно, чтобы не образовались пузырьки, перемешать кондитерской лопаткой. При желании глазурь может быть ароматизирована и подкрашена. | 1 кг |
| 70006. | | 6 кг |
| 70036. РАСПРОДАЖА БЛИЦ АЙС ТОП | | 6 кг |
| 70043. КОЛДГЕЛЬ NEW | | 6 кг |
| 70101. ДЕКОРГЕЛЬ нейтральная | Готовая желейная глазурь для художественного оформления поверхности тортов и пирожных. Может быть окрашена водорастворимыми красителями. | 1 кг |
| 70026. РОЯЛГЕЛЬ | Желейная глазурь горячего приготовления для придания глянца кондитерским изделиям и глазирования поверхностей тортов и пирожных со свежими фруктами. В остывшем виде имеет плотную студнеобразную массу, благодаря чему может с успехом применяться для приготовления желейного декора и фруктов в желе. Разводится водой 1:1, что делает данный продукт очень экономичным. | 14 кг |
| 70401. | Желейная глазурь горячего приготовления для придания глянца кондитерским изделиям и глазирования поверхностей тортов и пирожных со свежими фруктами. Готовится горячим способом с добавлением 30-40% воды. | 1 кг |
| 70406. НОВОГЕЛЬ нейтральная | | 6 кг |
| 70408. | | 12 кг |
| 70325. ПОД ЗАКАЗ Абрикосовая | Желейная глазурь горячего приготовления для придания глянца кондитерским изделиям и глазирования поверхностей тортов и пирожных со свежими фруктами. Разбавляется водой на 20-30%. | 25 кг |
| 70948. КОВЕРГЛАС БЕЛЫЙ ШОКОЛАД | Зеркальная глазурь подходит для глазирования тортов-мороженое, семифреддо, замороженных десертов, баварезе, муссовых тортов, пирожных, сохраняет зеркальный блеск даже при -20°C. | 3 кг |
| 70945. КОВЕРГЛАС КАРАМЕЛЬ | | 3 кг |
| 70946. КОВЕРГЛАС КЛУБНИКА | | 3 кг |
| 70947. КОВЕРГЛАС ЛАЙМ | | 3 кг |
| 70937. КОВЕРГЛАС ШОКОЛАД | | 3 кг |



70001. БРИЛГЕЛЬ



70036. БЛИЦ АЙС ТОП



70043. КОЛДГЕЛЬ NEW



70101. ДЕКОРГЕЛЬ нейтральная



70026. РОЯЛГЕЛЬ



70401. НОВОГЕЛЬ нейтральная



70325. Абрикосовая



70948. КОВЕРГЛАС БЕЛЫЙ ШОКОЛАД



70945. КОВЕРГЛАС КАРАМЕЛЬ



70946. КОВЕРГЛАС КЛУБНИКА



70947. КОВЕРГЛАС ЛАЙМ



71312. МИРРОР ШОКОЛАД



71313. МИРРОР БЕЛЫЙ ШОКОЛАД



71043. МИРРОР БЕЛЫЙ ШОКОЛАД 40%



71314. МИРРОР КАРАМЕЛЬ

| | | | |
|------------|--------------------------|---|-------|
| 71312. | МИРРОР ШОКОЛАД | | 6 кг |
| 71322. | МИРРОР ШОКОЛАД | | 15 кг |
| РАСПРОДАЖА | | | |
| 71313. | МИРРОР БЕЛЫЙ ШОКОЛАД | Зеркальное покрытие Миррор обладает очень важными качествами – ложится на изделие тонким слоем, придавая ему восхитительный блеск, не сползает с поверхности и не тянется при нарезке. Благодаря желирующему компоненту пектину глазурь очень хорошо застывает на изделии. Подходит для глазирования тортов-мороженое, semifreddo, замороженных десертов, баварезе, муссовых тортов, пирожных, сохраняет зеркальный блеск даже при -20°C. | 6 кг |
| 71043. | МИРРОР БЕЛЫЙ ШОКОЛАД 40% | | 15 кг |
| ПОД ЗАКАЗ | | | |
| 71314. | МИРРОР КАРАМЕЛЬ | | 6 кг |
| 71321. | МИРРОР КИВИ | | 3 кг |
| РАСПРОДАЖА | | | |
| 70037. | ВАЙТ КОЛД ГЛЕЙС | Готовая желейная глазурь для покрытия тортов, пирожных, десертов. Специальная формула позволяет оставаться глазури глянцевой даже при температурах -20°C. | 6 кг |
| РАСПРОДАЖА | | | |

| | | | |
|---------------------|---------------------------------------|--|--------|
| 70926. | МИРУАР АПЕЛЬСИН | | 3 кг |
| 70927. | МИРУАР ВАНИЛЬ | | 3 кг |
| 70928. | МИРУАР КЛУБНИКА | Зеркальная глазурь гляссажного типа подходит для глазирования тортов-мороженое, семифреддо, замороженных десертов, баварезе, муссовых тортов, пирожных. Отлично застывает на изделиях. | 3 кг |
| 70929. | МИРУАР ФИСТАШКА | | 3 кг |
| 70930. | МИРУАР ШОКОЛАД | | 3 кг |
| 70943. | Паста кондитерская ДЕКОР ЗОЛОТО | Густая желеобразная паста золотого цвета для декорования кондитерских изделий. | 1,5 кг |
| K001001. НОВИНКА | ДЕКОДЖЕЛЬ нейтральная | Холодная глазурь для украшения и покрытия тортов, пирожных, различных десертов. Без цвета, без запаха, сладкая. | 7 кг |
| K001101. НОВИНКА | ДЕКОДЖЕЛЬ шоколад | Холодная глазурь для украшения и покрытия тортов, пирожных, различных десертов. Коричневого цвета, сладкая на вкус, с ароматом шоколада. | 7 кг |
| K001102. НОВИНКА | ДЕКОДЖЕЛЬ карамель | Холодная глазурь для украшения и покрытия тортов, пирожных, различных десертов. Коричневого цвета, сладкая на вкус, с ароматом карамели. | 7 кг |
| K001103. НОВИНКА | ДЕКОДЖЕЛЬ ванил.белая | Холодная глазурь для украшения и покрытия тортов, пирожных, различных десертов. Белого цвета, сладкая на вкус, с ароматом ванили. | 7 кг |
| K001205. НОВИНКА | ДЕКОДЖЕЛЬ клубника | Холодная глазурь для украшения и покрытия тортов, пирожных, различных десертов. Красного цвета, сладкая, со вкусом и ароматом клубники. | 7 кг |
| K001206. НОВИНКА | ДЕКОДЖЕЛЬ вишня | Холодная глазурь для украшения и покрытия тортов, пирожных, различных десертов. Красного цвета, сладкая, со вкусом и ароматом вишни. | 7 кг |
| K001209. НОВИНКА | ДЕКОДЖЕЛЬ апельсин | Холодная глазурь для украшения и покрытия тортов, пирожных, различных десертов. Оранжевого цвета, сладкая на вкус, с ароматом апельсина. | 7 кг |
| K002102. НОВИНКА | ДЕКОДЖЕЛЬ нейтральная горячая | Глазурь для глазирования и декорирования фруктовых тортов, пирожных. | 7 кг |



70037. ВАЙТ КОЛД ГЛЕЙС



70928. МИРУАР КЛУБНИКА



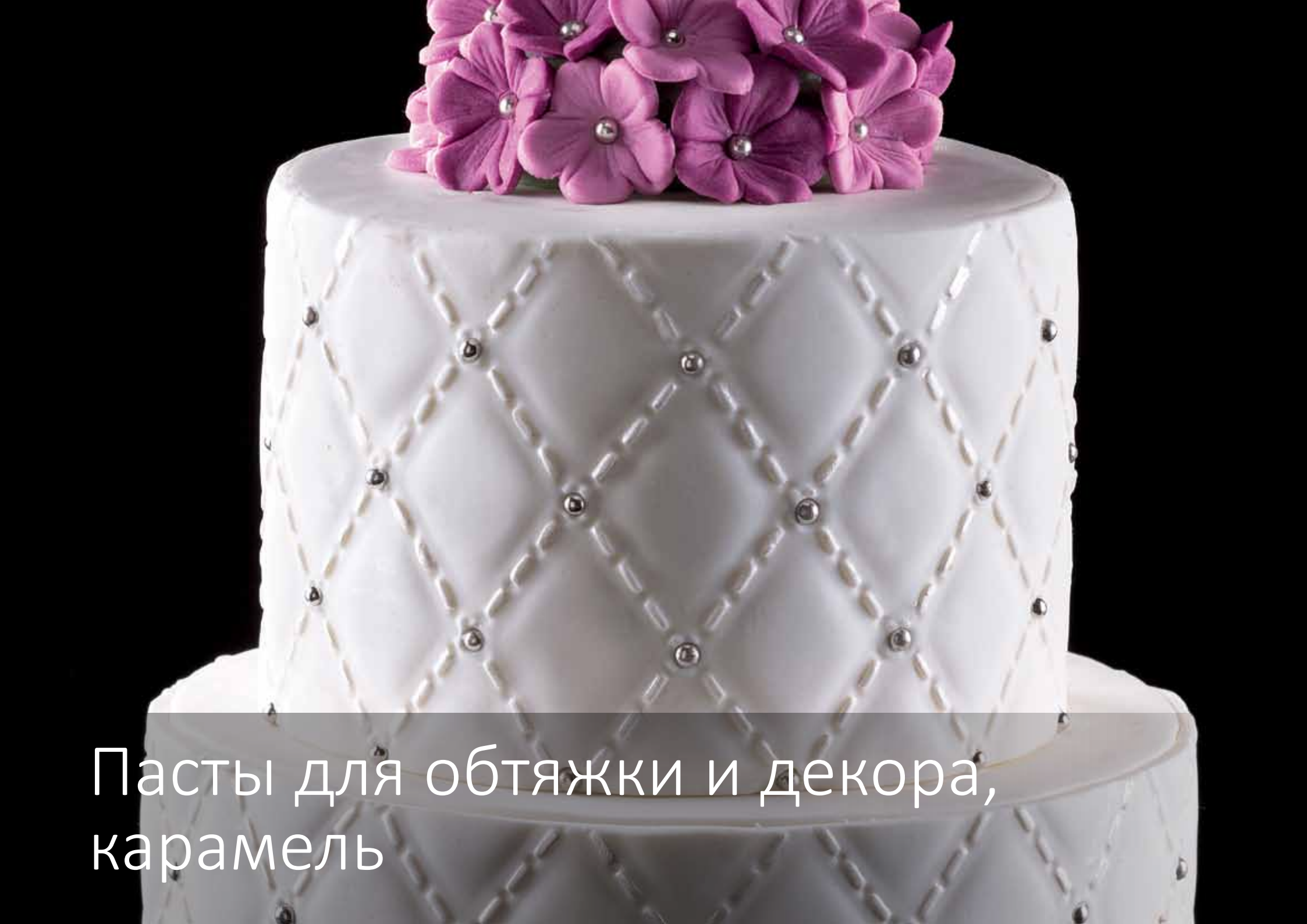
70929. МИРУАР ФИСТАШКА



70930. МИРУАР ШОКОЛАД



ДЕКОДЖЕЛЬ (в ассортименте)

A two-tiered cake is shown against a black background. The top tier is covered in white frosting with a quilted diamond pattern, where each diamond is defined by a line of small, raised ridges. Small, round, silver-colored edible beads are placed at the intersections of these ridges. The top surface of the cake is decorated with a cluster of approximately ten pink, five-petaled flowers, each with a small silver bead in its center. The bottom tier is also covered in white frosting and features the same quilted diamond pattern and silver beads. A semi-transparent white banner is overlaid at the bottom of the image, containing text in Russian.

Пасты для обтяжки и декора,
карамель



K040501. Паста для моделирования ОВАЛЕТТ белая (5 кг)
НОВИНКА

Паста для изготовления цветов, фигурок и другого декора для тортов и пирожных. Пасту и декор из пасты можно окрашивать пищевыми красителями.

K041101. Паста для лепки ОВАЛЕТТ темный шоколад (1 кг)
НОВИНКА

Шоколадная паста для лепки и приготовления декора. Данная паста может быть использована для лепки фигур, для приготовления различных декораций для тортов, также для покрытия тортов.

K041103. Паста для лепки ОВАЛЕТТ белый шоколад (1 кг)
НОВИНКА

Белая шоколадная паста для лепки и приготовления декора. Данная паста может быть использована для лепки фигур, для приготовления различных декораций для тортов, также для покрытия тортов.

K040101. Паста универсальная ОВАЛЕТТ белая (1 кг)
НОВИНКА

Паста для обтяжки тортов и приготовления декора. Можно окрашивать водорастворимыми красителями.



75203. Паста для цветов/кружев ДЭЙЗИ (0.5 кг)

Гумпаста последнего поколения для приготовления разнообразного декора, в том числе цветов в английской технике. Отличается особой пластичностью.



75087. Паста сахарная ВАНДЕРПАСТ (5 кг)

Готовая белоснежная сахарная паста для обтяжки тортов. Хорошо держится на холодных и замороженных изделиях. При желании может быть окрашена.



75123. Паста для моделирования ПРИНЦЕССА (2.5 кг)

Сахарная паста с содержанием какао-масла для изготовления декоративных элементов и обтяжки тортов.



75047. Паста универсальная ДАМА шоколад (5 кг)

ПОД ЗАКАЗ

Шоколадная паста для покрытия тортов и изготовления декора.



75121. Паста универсальная ДАМА (2.5 кг)

Белая паста на сахарной основе для обтяжки тортов и декора.



75122. Паста цветочная ДАМА ТОП (2.5 кг)

Сахарная паста для изготовления цветов, фигурок и другого декора, а также для обтяжки тортов.



75071. Паста для лепки МОДЕЛПАСТ (5 кг)

75125. Паста для лепки МОДЕЛПАСТ красная (1 кг)

75126. Паста для лепки МОДЕЛПАСТ желтая (1 кг)

75127. Паста для лепки МОДЕЛПАСТ зеленая (1 кг)

75128. Паста для лепки МОДЕЛПАСТ синяя (1 кг)

75129. Паста для лепки МОДЕЛПАСТ черная (1 кг)

75136. Паста для лепки МОДЕЛПАСТ розовая (1 кг)

75137. Паста для лепки МОДЕЛПАСТ коричневая (1 кг)

75138. Паста для лепки МОДЕЛПАСТ фуксия (1 кг)

Специальная готовая паста с добавлением какао-масла (25%), предназначенная для изготовления цветов, фигурок и другого декора для тортов и пирожных. Декор из пасты можно окрашивать. Представлена в разных цветах.

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОРОЛЕВСКОЙ ГЛАЗУРИ



75201. Смесь сахаристая
КОРОЛЕВСКАЯ ГЛАЗУРЬ
(2.5 кг)

75202. Смесь сахаристая
КОРОЛЕВСКАЯ ГЛАЗУРЬ
(10 кг)

Смесь сахаристая для приготовления королевской глазури. Содержит только растительные белки, отличается белым цветом, высокой пластичностью и благодаря качеству входящих в состав ингредиентов, позволяет получить чрезвычайно тонкие элементы украшений. Идеальна для росписи пряников.

ИЗОМАЛЬТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРАМЕЛИ



80405. Пищевая добавка
подсластитель ИЗОМАЛЬТ (1 кг)

75197. Пищевая добавка
ИЗОМАЛЬТ (1 кг)
[ПОД ЗАКАЗ](#)

80402. Сахарный полуфабрикат
АРТИСТИКО (1 кг)

Цукаты, желейные шарики и
ингредиенты для мармелада





84017. Черешня засахаренная красная 20/22 мм АМБРОЗИО, 5 кг



84014. Черешня засахаренная черная 20/22 мм АМБРОЗИО, 5 кг
ПОД ЗАКАЗ



84018. Черешня засахаренная желтая 20/22 мм АМБРОЗИО, 5 кг
ПОД ЗАКАЗ



84019. Черешня засахаренная зеленая 20/22 мм АМБРОЗИО, 5 кг
ПОД ЗАКАЗ



84800. Черешня засахаренная красная 20/22 мм, 5 кг
НОВИНКА



84126. Черешня засахаренная АМАРЕНА ЭКСТРА 14/16 мм (не содержит сироп), 1 кг



84173. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой желтая 22/24 мм, 0.95 кг
РАСПРОДАЖА
84149. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой желтая 22/24 мм, 3 кг



84163. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой зеленая 22/24 мм, 0.95 кг

РАСПРОДАЖА

84150. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой зеленая 22/24 мм, 3 кг



84002. Черешня с веточкой коктейльная красная Мараскино 20/22 мм, 5 кг



84129. Черешня засахаренная красная 20/22 мм с веточкой, 5 кг



84152. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой красная 18/20 мм, 1.9 кг

84154. 22/24 мм, 0.75 кг

84153. 22/24 мм, 0.95 кг

84151. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой красная НК 22/24 мм, 3 кг

84148. 22/24 мм, 3 кг

84147. 22/24 мм, 4.8 кг

84128. 20/22 мм, 4.8 кг

ПОД ЗАКАЗ / РАСПРОДАЖА



84015. Черешня АМАРЕНА в сиропе 18/20 мм, 1 кг

84144. 18/20 мм, 1 кг

84145. 18/20 мм, 3 кг

84016. Черешня АМАРЕНА в сиропе 20/22 мм, 3 кг



84076. Черешня АМАРЕНА в сиропе с вет. 20/22 мм, 3.3 кг



84092. Груша красная в сиропе целая АМБРОЗИО, 5 кг



84093. Груша зеленая в сиропе целая АМБРОЗИО, 5 кг



84094. Груша белая в сиропе целая АМБРОЗИО, 5 кг



84091. Мандарин в сиропе целый АМБРОЗИО, 5 кг



84041. Мандарин засах. целый АМБРОЗИО, 5 кг



84065. Апельсиновые засахаренные дольки АМБРОЗИО, 5 кг



84012. Лимонные засахаренные дольки АМБРОЗИО, 5 кг



84060. Апельсиновая корочка засах. полоска 6x60 мм, 5 кг



84061. Лимонная корочка засах.полоска 6x60 мм, 5 кг



84074. Лимонная корочка засах.кубик 4x4 мм АМБРОЗИО, 5 кг
84027. Лимонная корочка засах.кубик 6x6 мм АМБРОЗИО, 5 кг



84023. Апельсиновая корочка засах. кубик 6x6 мм АМБРОЗИО, 5 кг
84030. кубик 6x6 мм, 10 кг
84075. кубик 4x4 мм, 5 кг



84026. Апельсиновая корочка засах.кубик 9x9 мм ЭКСТРА, 10 кг
ПОД ЗАКАЗ



84067. Фрукты засах. разноцвет.кубик.6x6 мм. АМБРОЗИО, 5 кг
НОВИНКА
84068. Фрукты засах. разноцвет.кубик.4x4 мм. АМБРОЗИО, 5 кг
НОВИНКА



84812. Апельсиновая корочка засах.полоска 6x60 мм, 5 кг
НОВИНКА



84813. Лимонная корочка засах.полоска 6x60 мм, 5 кг
НОВИНКА



84810. Апельсиновая корочка засах. кубик.6x6 мм, 5 кг
НОВИНКА



84811. Лимонная корочка засах.кубик. 6x6 мм, 5 кг
НОВИНКА



82001. Шарик желейн.КЛУБНИКА 5/7 мм 2 кг
82011. Шарик желейн.ЧЕРЕШНЯ 9/10 мм 2 кг
82021. Шарик желейн.ЧЕРЕШНЯ 13/14 мм 2 кг
82027. Шарик желейн.ЧЕРЕШНЯ 13/14 мм 12 кг
82091. Шарик желейн.ЯБЛОКО 9/10 мм 2 кг
82131. Шарик желейн.ЛЕСНАЯ ЯГОДА 9/10 мм 2 кг

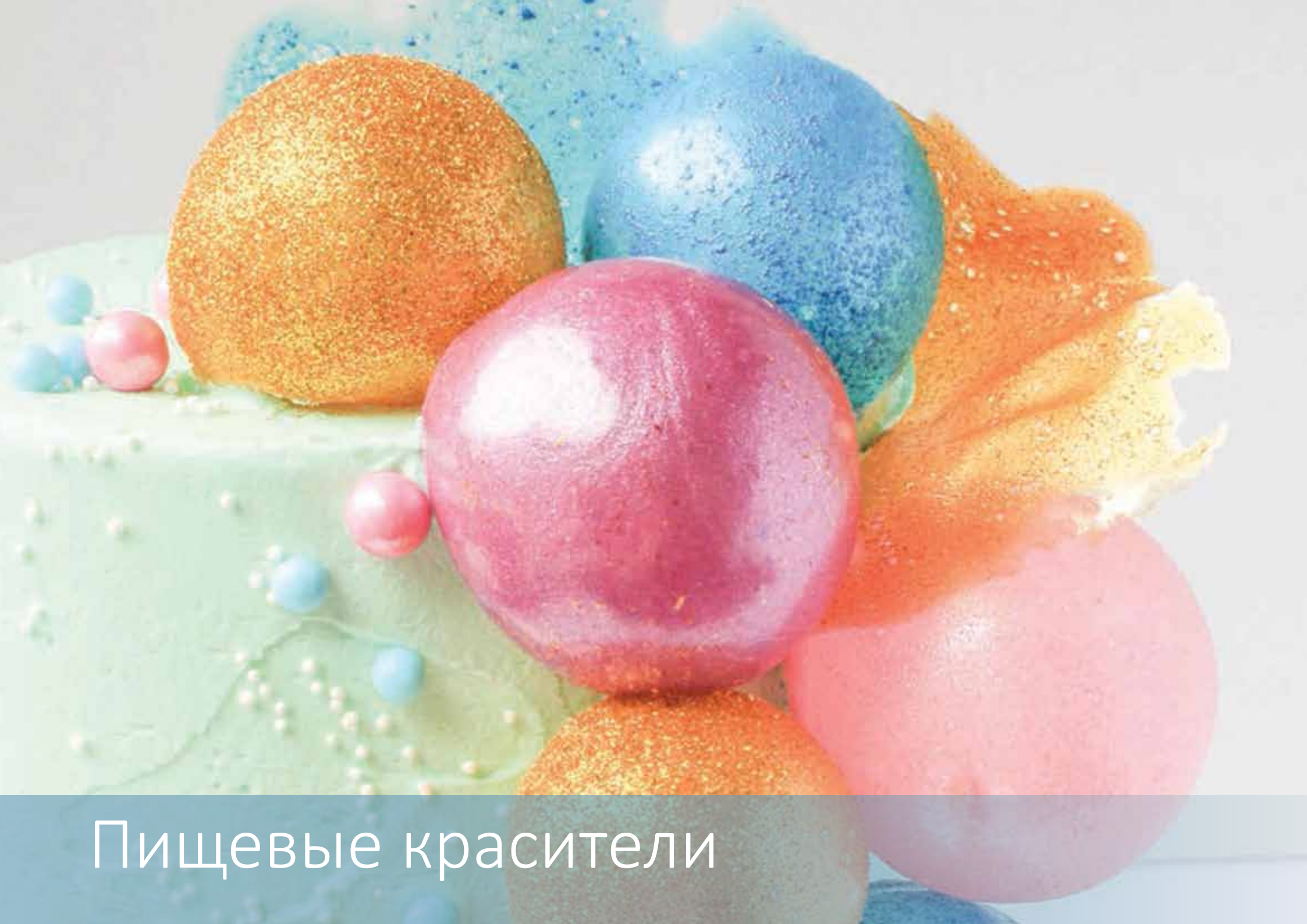


75302. Сироп сахаро-пектиновый Джелли 1,5 кг

Рецепт мармелада:

1000 г сиропа ДЖЕЛЛИ довести до кипения в посуде с толстым дном (не перемешивая!).

Снять с огня, добавить фруктовую десертную пасту желаемого вкуса (130-150 г), быстро перемешать и полученную массу быстро разлить в силиконовые формочки. Оставить застывать при комнатной температуре. Застывший мармелад извлечь из форм, обвалить в сахаре или декстрозе.



Пищевые красители



КРАСИТЕЛИ ПОРОШКООБРАЗНЫЕ:

| Наименование | Уп. |
|-----------------------------------|------|
| DG7500. ЗОЛОТО | 10 г |
| DG7869. МЕДЬ | 10 г |
| DG3656. НЕЖНО-РОЗОВЫЙ | 10 г |
| DG1368. БРОНЗА | 10 г |
| DG1283. СИРЕНЕВЫЙ | 10 г |
| DG3687. БИРЮЗОВЫЙ | 10 г |
| DG7913. ЗЕЛЕНЫЙ | 10 г |
| DG1207. ЖЕЛТЫЙ | 10 г |
| DG7876. ЖЕМЧУЖНЫЙ | 10 г |
| DG3205. НЕЖНО-ГОЛУБОЙ | 10 г |
| DG7517. СЕРЕБРО | 10 г |
| DG3096. ЗОЛОТО с дозатором | 10 г |
| DG3102. СЕРЕБРО с дозатором | 10 г |
| DG3041. НЕЖНО-РОЗОВЫЙ с дозатором | 10 г |
| DG3140. НЕЖНО-ГОЛУБОЙ с дозатором | 10 г |
| DG3126. БРОНЗА с дозатором | 10 г |
| DG3089. БИРЮЗОВЫЙ с дозатором | 10 г |
| DG3171. ЖЕМЧУЖНЫЙ с дозатором | 10 г |

СПРЕИ МЕТАЛЛИЗИРОВАННЫЕ:

| Наименование | Уп. |
|--------------------|--------|
| DG0860. ЗОЛОТО | 250 мл |
| DG0877. СЕРЕБРО | 250 мл |
| DG8118. ЖЕМЧУЖНЫЙ | 250 мл |
| DG8095. БРОНЗА | 250 мл |
| DG8101. МЕДЬ | 250 мл |
| DG0891. ЗЕЛЕНЫЙ | 250 мл |
| DG0907. ЖЕЛТЫЙ | 250 мл |
| DG0921. ФИОЛЕТОВЫЙ | 250 мл |
| DG0914. РОЗОВЫЙ | 250 мл |
| DG0884. КРАСНЫЙ | 250 мл |
| DG8088. СИНИЙ | 250 мл |

КРАСИТЕЛИ ГЕЛЕВЫЕ:

| Наименование | Уп. |
|------------------------|-------|
| DG6787. ЧЕРНЫЙ | 100 г |
| DG6794. БЕЛЫЙ | 100 г |
| DG6817. СЕРЫЙ | 100 г |
| DG6848. РОЗОВЫЙ | 100 г |
| DG6725. КРАСНОЕ ЗНАМЯ | 100 г |
| DG6862. КОРИЧНЕВЫЙ | 100 г |
| DG6824. СИНИЙ | 100 г |
| DG6770. НЕЖНО-РОЗОВЫЙ | 100 г |
| DG6756. НЕЖНО-ГОЛУБОЙ | 100 г |
| DG6831. ТЕЛЕСНЫЙ | 100 г |
| DG6749. ЗЕЛЕНЫЙ | 100 г |
| DG6855. ТЕМНО-СИНИЙ | 100 г |
| DG6879. ЛИМОННО-ЖЕЛТЫЙ | 100 г |
| DG6763. ФИОЛЕТОВЫЙ | 100 г |
| DG6800. ОРАНЖЕВЫЙ | 100 г |
| DG6718. КРАСНЫЙ | 100 г |
| DG6732. ЖЕЛТЫЙ | 100 г |
| DG6886. БОРДОВЫЙ | 100 г |
| DG5397. ОЛИВКОВЫЙ | 100 г |
| DG5380. КАРАМЕЛЬНЫЙ | 100 г |
| DG5403. БИРЮЗОВЫЙ | 100 г |

ЖИРОРАСТВОРИМЫЕ КРАСИТЕЛИ:

| Наименование | Уп. |
|-------------------------------------|------|
| GU6961. / DG6961. КРАСНЫЙ | 50 г |
| GU6978. / DG6978. ЖЕЛТЫЙ | 50 г |
| GU6985. / DG6985. ЗЕЛЕНЫЙ | 50 г |
| GU3151. / DG3151. ЧЕРНЫЙ | 50 г |
| GU7012. / DG7012. ФИОЛЕТОВЫЙ | 50 г |
| GU7029. / DG7029. ОРАНЖЕВЫЙ | 50 г |
| GU6992. / DG6992. СИНИЙ | 50 г |
| GU7005. / DG7005. РОЗОВЫЙ | 50 г |

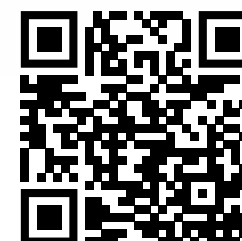
КАКАО-МАСЛО ОКРАШЕННОЕ:

| Наименование | Уп. |
|---|-------|
| GU5595. / DG5595. КРАСНЫЙ | 100 г |
| GU5601. / DG5601. ЖЕЛТЫЙ | 100 г |
| GU5618. / DG5618. ЗЕЛЕНЫЙ | 100 г |
| GU5625. / DG5625. СИНИЙ | 100 г |
| GU5632. / DG5632. РОЗОВЫЙ | 100 г |
| GU5649. / DG5649. ФИОЛЕТОВЫЙ | 100 г |
| GU5656. / DG5656. БОРДОВЫЙ | 100 г |
| GU5663. / DG5663. ОРАНЖЕВЫЙ | 100 г |
| GU5670. / DG5670. ЧЕРНЫЙ | 100 г |
| GU5694. / DG5694. ЛИМОННО-ЖЕЛТЫЙ | 100 г |
| GU5700. / DG5700. БИРЮЗОВЫЙ | 100 г |
| GU5687. / DG5687. БЕЛЫЙ | 100 г |

Внимание! Артикулы, отмеченные красным цветом, находятся на распродаже.



Подробнее
в каталоге
Dr. Gusto





Специальные продукты



71154. ГОЛДИ



71099. ТРИМ



71229. Жир-спрей КИНГ



10151 / 10151А. Бумага съедобная для фототорта

| Наименование | Описание | Уп. |
|--------------|---|---------|
| K000009. | Эмульгатор для бисквита ОВАЛЕТТ | 9 кг |
| K000075. | НОВИНКА Эмульгатор и стабилизатор для бисквитов, кексов и рулетов. | 0.75 кг |
| K022002. | Пекарский порошок ОВАЛЕТТ | 2 кг |
| | НОВИНКА Разрыхлитель для бисквитов, рулетов, кексов. | |
| 76017. | Глюкозный сироп | 5 кг |
| 75027. | 43% | 25 кг |
| 75510. | Глюкозный сироп | 1,5 кг |
| 75511. | 43 Ве Глюкозный сироп придаёт эластичность и блеск изделиям, помогает удерживать влагу, придает пластичность и вязкость, обладает консервирующими и антикристаллизационными свойствами. | 5 кг |
| 76015. | Инвертный сахарный сироп 81% | 5 кг |
| 76014. | Инвертный сироп со свойствами меда. Может служить заменителем патоки или меда. Сладость 130, антикристаллизационная способность - 180. Степень инверсии 99,9%. Обладает антикристаллизационными и влагоудерживающими свойствами. | 15 кг |
| 76016. | Декстроза Декстроза порошкообразная (глюкоза). Используется для снижения сладости, понижения температуры замерзания и в качестве антикристаллизатора при изготовлении мороженого, замороженных десертов, для кондитерских и хлебобулочных изделий (торты, бисквиты, конфеты, печенье, пралине, вафли, хлеб). Рекомендуемая дозировка 10-20% от общего количества сахара в рецепте. | 10 кг |
| 71154. | ГОЛДИ Глазурь для придания блеска поверхности и создания золотистой хрустящей корочки у круассанов, булочек, изделий из слоеного теста и дрожжевой выпечки. | 5 кг |
| 71099. | ТРИМ Стабилизатор для пюре, ягод, фруктов, овощей, соусов. | 1 кг |
| 72080. | СТАБИ Комплексная пищевая добавка желирующий премикс для приготовления начинок. | 1 кг |
| K031301 | Загуститель ДЖЕЛЬПО | 1 кг |
| | НОВИНКА Стабилизатор и загуститель для пюре, ягод, фруктов, для приготовления начинок. | |
| SP002. | Жир для смазки противней LB-74 | 25 л |
| | ПОД ЗАКАЗ Универсальный жир для смазки противней, ковриков и форм новой улучшенной формулы. | |
| 71229. | Жир-спрей для смазки противней КИНГ | 0,5 л |
| DG1153. | Жир-спрей для смазки | 300 мл |
| DG3601. | НОВИНКА Универсальный жир для смазки противней, ковриков и форм в виде спрея. | 600 мл |
| 10151А. | Бумага съедобная А4 для фототорта | 200 шт. |
| 10151. | Пищевые пластины для печати фотокартинок, формат А4, толщина 0,27 мм. | 100 шт. |
| | Пищевые пластины для печати фотокартинок, формат А4, толщина 0,6 мм, вес 4,5м2 на 1 кг. | |



ITALIKA-STUDIUM.RU

Свежие идеи для современного кондитера

Подписывайтесь на НОВОСТИ ИТАЛИКА studium и присоединяйтесь к нашей бонусной программе!

Мастер-классы, практикумы и онлайн-курсы
для любителей и профессионалов

Модные тенденции, идеи и тренды сладкого мира? **Мы подскажем!**
Ориентиры в море современных ингредиентов, материалов и инвентаря?
Мы научим!