

ИТАЛИКА

Ингредиенты, материалы и инвентарь
для производства кондитерских
изделий и мороженого



2012

ДЕСЕРТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДЕСЕРТОВ

*Десерт. Этим термином во всем мире называют завершающее блюдо стола, независимо от того, каким оно является по порядку подачи. Название происходит от французского *desservir* «расчищать стол».*

Как правило, десерт является сладким блюдом. Согласитесь, даже само слово «десерт» звучит как-то мягко, нежно. Можно сказать сладко. Именно таким вкусом обладают желе и муссы, пудинги и кремы, которые обычно подают в качестве десертов. И внешний вид должен быть под стать вкусу, ведь никакое другое блюдо не нуждается в таком красивом оформлении и изысканной подаче, как десерт.

Национальные кухни развивались каждая своим путем, и сладкие блюда несут в себе особенности кулинарного и исторического развития своей страны, отражают обычаи и традиции своего народа.

Наша компания рада предложить Вам широкую гамму итальянских ингредиентов для приготовления самых популярных мировых десертов: тирамису, баварезе, панна котта, крем карамель, крем каталана и др. Все они очень просты в применении, имеют максимально натуральный состав и безупречное стабильное качество.

Кроме того, в нашем ассортименте огромный выбор посыпок, цукатов, шоколадного декора и других украшений для ваших десертов, а также стильная одноразовая посуда.

Пусть каждый день для вас станет праздником!



Содержание

<i>Готовые полуфабрикаты для пирожных</i>	<i>4</i>
<i>Полуфабрикаты для кремов и десертов</i>	<i>6</i>
<i>Десертные пасты и сухие экстракты</i>	<i>8</i>
<i>Моппинги и наполнители</i>	<i>10</i>
<i>Глазури желейные и сахаристые</i>	<i>11</i>
<i>Полуфабрикаты для карамели</i>	<i>11</i>
<i>Готовый декор, посыпки</i>	<i>12</i>
<i>Цукаты и черешня коктейльная</i>	<i>13</i>
<i>Желейные шарики и ингредиенты для мармелада</i>	<i>13</i>
<i>Посуда и упаковка пластиковая</i>	<i>14</i>

Вы можете заказать у менеджеров другие каталоги:

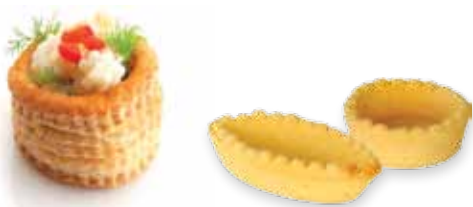


Готовые полуфабрикаты для пирожных

Готовые выпеченные полуфабрикаты для производства мини-пирожных и фуршетных закусок незаменимы во многих случаях. Например, если у вас большой заказ на пирожные, и при этом не хватает времени; вы организуете банкеты, у вас кейтеринговое предприятие; вы хотите расширить ассортимент продукции без дополнительных материальных затрат на производство (покупка оборудования, подбор квалифицированных специалистов по выпечке, закупка новых видов сырья); вы хотите производить оригинальные итальянские изделия.

Кроме того, данная продукция не требует специальных условий хранения, а широкий ассортимент позволяет даже начинающему кондитеру приготовить практически любое изделие за считанные секунды. Достаточно просто взять тарталетку, наполнить ее кремом, фруктами, рыбой, икрой и т.д. и все!!!

Валованы, соленые тарталетки и лодочки



Наименование

88111. Валован пресный 44 мм
88112. Валован пресный 38 мм
88214. Тарталетка соленая 44 мм
88216. Лодочка соленая 67 мм
88217. Тарталетка соленая 74 мм

Упаковка

160 шт.
200 шт.
250 шт.
250 шт.
100 шт.



Наименование

88227. Тарталетка соленая Квадрат 45x45 мм.
88245. Тарталетка Ложка соленая 80 мм

Упаковка

210 шт.
270 шт.

Сицилийская трубочка



Наименование

88234. Трубочка сицилийская 6 см
88235. Трубочка сицилийская 9 см

Упаковка

300 шт.
200 шт.

Ромбаба



Наименование

88239. Ром-баба 3 см
88240. Ром-баба 5 см

Упаковка

3 кг
3 кг

Рецепт №1

Ингредиенты

пучок свежей петрушки
цедра 1 лимона
соль и молотый черный перец
150 мл сметаны
3 ст.л. каперсов, просушенных
100 г копченого лосося
1 ст. л. красной икры
1 ст. л. черной икры

Инструкция

Нарежьте петрушку, оставив несколько листьев для украшения. Смешайте петрушку, сметану, лимонную цедру, соль и перец. Выложите в основу валованов по несколько каперсов. Наполните центральную часть сметаной. Лосось выложите поверх сметанной массы. Украсьте красной и черной икрой.

Рецепт №2

Ингредиенты

100 г вареного мяса курицы
100 г ветчины
1 яблоко
2 огурца
2 ст. л. тертого сыра
4 ст. л. майонеза
перец и соль по вкусу

Инструкция

Мясо курицы нарезать соломкой, ветчину — небольшими кусочками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Мясо смешать с ветчиной, яблоком и сыром, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в тарталетки и украсить кружочками огурцов.

Рецепт

Ингредиенты

Крем:
Сыр Рикотта – 300 г
Сахарная пудра – 80 г
Цукаты – 30 г
Шоколадная крошка – 20 г
Ванилин, корица, ликер – по вкусу

Инструкция

Сыр перемешать с сахарной пудрой, добавить ванилин, корицу, ликер, цукаты и шоколадную крошку.
Крем переложить в кондитерский мешок и наполнить им трубочки. Края трубочек украсить цукатами и шоколадной крошкой. Сверху трубочки посыпать пудрой ДОЛОМИТИ.

Рецепт

Ингредиенты

Сироп:
Сахар-песок – 250 г
Вода – 250 г
Ром – 100 г

Инструкция

Сварить сахарный сироп, добавить ром. Ромовые бабы положить в глубокую емкость и залить горячим сиропом так, чтобы они были покрыты им полностью.
Оставить ромовые бабы в сиропе до полного остывания. Подавать прямо вместе с сиропом.

Макарунс НОВИНКА

Наименование

88250. Печенье миндальное
Макарунс ассорти

Упаковка

336 шт.

Инструкция

В качестве наполнителя для "макарунс" подойдут масляные кремы, шоколадный ганаш, фруктовые джемы, а также готовые начинки. С их помощью соединяют половинки "макарунс".



Савойярди (тирамису)



Наименование
88252. Бисквитные палочки САВОЙЯРДИ

Упаковка
4 кг

Рецепт

Ингредиенты

Пропитка:
0,1 л кофе
50 мл вина Марсала/или ликера Амаретто/или ликера Мараскино

Крем:
2 яйца
100 г сахарной пудры
125 г кондитерских сливок
125 г сыра маскарпоне

Инструкция

Яичные белки отделить от желтков и взбить их в густую пену. Яичные желтки взбить с сахарной пудрой, добавить взбитые белки, сыр маскарпоне, заранее взбитые сливки, аккуратно перемешать. Теплый кофе и десертное вино смешать в небольшой миске. Пропитанные этой смесью палочки савойярди уложить на дно формы от края до края вплотную друг к другу. Сверху положить слой приготовленного крема. Снова: слой савойярди, слой крема. Поверхность разровнять, посыпать пудрой СПОЛВЕРШОК Десерт убрать на 5 часов в холодильник. Порезать десерт на порции и украсить каждую шоколадным кофейным зерном.

Профитроли



Наименование
88300. Профитроль маленький
88302. Профитроль большой

Упаковка
1,5 кг
1,5 кг

Рецепт

Ингредиенты

Крем фисташковый:
Взбитые растительные сливки – 150 г
Заварной крем – 150 г
Паста «Фисташка» – 25 г

Глазурь помадная фисташковая:
Глазурь сахарная – 100 г
Вода – 10 г
Паста «Фисташка» – 10 г

Инструкция

Приготовить крем, соединив в миксере взбитые сливки, готовый заварной крем и фисташковую пасту до однородной пышной массы. Наполнить профитроли полученным кремом. Приготовить помадку: на водяной бане аккуратно, избегая перегрева, разогреть сахарную глазурь с добавлением воды, добавить в полученную массу десертную пасту фисташка. Покрыть профитроли полученной глазурью.

Сладкие тарталетки и лодочки



Наименование
88211. Тарталетка сладкая 44 мм.
88212. Тарталетка сладкая 74 мм
88215. Лодочка сладкая 67 мм
88228. Лодочка шоколадная 67 мм
88229. Тарталетка шоколадная 44 мм

Упаковка
250 шт.
100 шт.
250 шт.
250 шт.
250 шт.

Рецепт

Ингредиенты

Крем:
Инстанткрем – 75 г
Молоко – 250 г
Желейная глазурь:
Новогель – 100 г
Вода – 30 г

Инструкция

Взбить на средней скорости Инстанткрем и молоко до однородности. Дать постоять 3 минуты для стабилизации, после чего еще раз подбить крем. Осадить полученный крем в корзиночки, сверху художественно украсить фруктами. Сверху покрыть теплой желейной глазурью.



Наименование
88226. Тарталетка сладкая Квадрат 45x45 мм
88244. Тарталетка Ложка сладкая 80 мм
88243. Тарталетка Миньон 53 мм

Упаковка
210 шт.
270 шт.
250 шт.



Сладкие тарталетки и трубочки в панировке



Наименование
88400. Тарталетка ваф.45 мм
88401. Тарталетка ваф.45 мм
88402. Тарталетка ваф.45 мм
88410. Трубочка ваф. 46 мм
88412. Трубочка ваф. 46 мм

Упаковка
192 шт.
192 шт.
192 шт.
192 шт.
192 шт.

Примечание
в панировке из воздушного риса.
в панировке из бисквитно-миндальной посыпки амарелла.
в панировке из гранул какао.
в панировке из воздушного риса.
в панировке из гранул какао.

Тарталетка из шоколада **НОВИНКА**



Наименование
CF48. Круг малый
CF47. Круг большой
CF49. Квадрат малый
CF50. Квадрат большой **ПОД ЗАКАЗ**

Упаковка
300 шт.
210 шт.
300 шт.
210 шт.

Размер
h 15, Ø 35, Ø дна 24 мм
h 25, Ø 37, Ø дна 24 мм
h 15, 33x33, дно 26 мм
h 22, 38x38, дно 26 мм



Полуфабрикаты для кремов и десертов

Рецепты многих десертов бывают очень трудоемкими, и в связи с этим их готовят только по особым случаям. Практичное решение, идеальное для тех, кто хочет быстро и просто получить эти вкусные лакомства – это использование специальных десертных смесей и кремовых полуфабрикатов. Они содержат необходимые комбинации компонентов (включая вкусовую основу), позволяющие приготовить изысканный десерт за считанные секунды.

Безусловно, одним из главных достоинств является возможность заморозить десерт, приготовленный с их помощью, без ущерба вкусовым качествам и внешнему виду.

Крем типа «взбитые сливки»

Наименование	Упаковка
73000. Крем на растит.маслах ПАСТИКРЕМ	12 пакетов по 1 л
73003. Крем на растит.маслах ХОПЛА	12 пакетов по 1 л
73007. Крем на растит.маслах ВЕГЕТАЛКРЕМ	12 пакетов по 1 л
73009. Крем на растит.маслах БИАНКА ЛИБЕВЕ	12 пакетов по 1 л
73013. Крем на растит.маслах БИАНКА ЛИБЕВЕ без сахара	12 пакетов по 1 л



Кремы типа «заварной»

Наименование	Упаковка
73062. Крем холод. приготовления ИНСТАНТКРЕМ NEW	1 кг
73068. Крем холод. приготовления СТАРКРЕМ ванильный новинка	10 кг
73071. Крем горячего приготовления ДУЛЬЧИКРЕМ	1 кг



Масляный крем

Наименование	Упаковка
73036. Паста сахарная ФАВОРИТ	10 кг



Описание

Предлагаем вашему вниманию уникальный продукт – сахарную пасту «ФАВОРИТ», с помощью которой можно очень быстро и просто приготовить вкусный масляный крем, который все так любили в детстве. Паста имеет натуральный состав, не содержит консервантов и ГМО.

Для приготовления высококачественного крема достаточно взбить в миксере 500 г пасты и 1кг сливочного масла. Полученный крем отличается прекрасным сбалансированным вкусом, высокой стабильностью, стойкостью к замораживанию и низкой себестоимостью!

Готовые кремы

Наименование	Упаковка
75001. Паста шоколадная ШОКОКРЕМ	1 кг
75007. Паста шоколад.темн.МОРЕТТА БИТПЕР	1 кг
75008. Паста шоколад.темн.МОРЕТТА БИТПЕР	6 кг
75031. Паста шок.орех.КРЕМ	1 кг
новинка 75043. Начинка КРЕМ КАКАО	25 кг
75040. Начинка ФАРЧИКРЕМ	25 кг
75042. Начинка СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ	25 кг

Описание

Пастообразная шоколадная начинка-крем, можно использовать в чистом виде или как добавку.

Пастообразная начинка-крем со вкусом шоколада, можно использовать как начинку, покрытие или как добавку. Можно использовать при выпечке.

Пастообразная начинка-крем с шоколадно-фундучным вкусом, можно использовать в чистом виде или как добавку.

Кремы могут использоваться в качестве готовых начинок для дрожжевых изделий, таких как круассаны, крапфены (пончики), панетоне, а также для кондитерских изделий: тортов, пирожных, кексов и др.

Пудинговые десерты

Наименование	Упаковка
73076. Крем десертный КРЕМ КАРАМЕЛЬ	1 кг
73077. Крем десертный КРЕМ КАТАЛАНА	1 кг
73074. Крем десертный КРЕМ КАТАЛАНА NEW (хол. приготовления) новинка	0,4 кг
73080. Крем десертный ПАННА КОТТА	1 кг
73081. Крем десертный КРЕМДЕСЕРТ КАКАО	1 кг

Описание

Десерты ПАННА КОТТА, КРЕМ КАРАМЕЛЬ, КАТАЛОНСКИЙ КРЕМ И ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ традиционно готовятся горячим способом. Процесс несложен, но есть неприятные нюансы: такие десерты долго застывают, мало хранятся и их нельзя замораживать. Поэтому часто возникает вопрос – нужно ли их вводить в постоянное меню? Вдруг не продадутся - тогда их придется выбросить. Или наоборот: все, что приготвили, закончилось, а покупатели хотя еще, а быстро их сделать не получится – слишком долго охлаждаются. Использование сухих смесей ПАННА КОТТА, КРЕМ КАРАМЕЛЬ, КРЕМ КАТАЛАНА и КРЕМДЕСЕРТ КАКАО для этих десертов избавит Вас от этих проблем. Готовятся эти десерты примерно одинаково: вскипятить в кастрюле с толстым дном 1000 г молока или молока со сливками, добавить 200 г десертной смеси и, тщательно помешивая, довести до кипения. Разлить полученную массу остудить и убрать в холодильник до полного остывания. Декорировать карамелью перед подачей. Примечание: все десерты, приготовленные на премиксах, кроме «мусса какао», можно замораживать!



Десертные кремы

Наименование	Упаковка
73078. Крем десертный ТИРАМИСУ	1 кг
73079. Крем десертный БАВАРЕЗЕ	1 кг
73082. Крем десертный МУСС КАКАО	1 кг
73086. Крем десертный ШАНТИЛЬИ	1,2 кг
73087. Крем десертный ШАНТИЛЬИ шоколад	1,2 кг
73085. Крем десертный ЧИЗКЕЙК	1,02 кг



Описание Мусс Какао

Развести в 1000 г холодного молока 500 г премикса «мусс какао», после чего взбить до пышной массы. Выложить в креманку и украсить.

Описание Баварезе

Взбить 500 г премикса с 1000 г холодной воды и 250 г сливок, в конце придать нужный вкус с помощью десертных паст, которых у нас, кстати, огромный выбор, и великолепный мусс готов!

Описание Тирамису

Мы предлагаем попробовать специальную смесь ТИРАМИСУ: легко, вкусно и доступно! Для его приготовления нужно взбить 500 г премикса (тирамису), 600 г хорошо охлажденных животных жирных сливок или крема на растительных маслах (растительные сливки) и 600 г холодной воды. Выложить в прямоугольную форму слоями палочки «савоярди», пропитанные кофейным сиропом и полученный крем. Как следует охладить, посыпать пудрой («сполвершоку»).

Описание Шантильи

Чтобы получить великолепный крем шантильи достаточно смешать 400 г смеси с 1 кг холодного молока и взбить до устойчивой массы.

Описание Чизкейк

Данный премикс подходит для холодного (кремового) чизкейка. Для приготовления необходимо взбивать 1 л смеси молока и жирных сливок с 340 г смеси Чизкейк 3-5 минут. Вылить в форму, дать настояться несколько часов в холодильнике.

Крем десертный ПАРФЭ

Наименование	Упаковка	Дозировка	Примечание
73083. Крем десертный ПАРФЭ	1 кг	400 г смеси + 500 г молока + 500 г сливок	Для замороженных десертов «семифреддо». Температура подачи: -10/-12 °С.

Описание

Еще один очень интересный продукт - смесь для «семифреддо» ПАРФЭ. Десертами «семифреддо» в Италии называют десерты, температура подачи которых минусовая, примерно -10/-12°C. При этом, когда его ешь, то не чувствуешь холода или льда – по вкусовым ощущениям это очень похоже на хорошо охлажденный мусс. В общем, ПАРФЭ обязательно стоит попробовать! Вам нужно взбивать на высокой скорости 500 г премикса, 600 г хорошо охлажденных животных жирными сливок или крема на растительных маслах (растительные сливки) и 600 г холодного молока 4 минуты. При желании в конце добавить десертную пасту или наполнитель (вариантов). Поместить массу в форму и заморозить до -10/-11°C.



База «М»

Наименование	Упаковка	Дозировка	Примечание
72064. База «М» новинка подробнее в каталоге «Мороженое»	1,2 кг	300 г базы на 1 кг охлажденных (+5/+7°C) животных 35% сливок	База для приготовления мороженого и замороженных десертов -18/-20 °С.

Горячий шоколад

Наименование	Упаковка	Дозировка	Примечание
76032. Горячий шоколад ШОКОЛАДНАЯ ЧАШКА	1 кг	200 г смеси на 1 кг молока	Для приготовления густого горячего шоколадного напитка.

Тортина шоколадная

Наименование	Упаковка	Дозировка	Примечание
74085. Премикс ТОРТИНА ШОКОЛАДНАЯ	1 кг	350 г смеси+150 г крема + 220 г яиц	Для приготовления горячего шоколадного десерта. В упаковке 2 пакета смеси по 350 г и 2 баночки с шоколадным кремом по 150 г.

Описание

Уникальная смесь для приготовления десерта настоящей высокой кухни: горячей тортины с шоколадным кремом. Обычно приготовление такого десерта требует большого опыта и мастерства, а при помощи этого премикса его сможет сделать даже начинающий кондитер. Препарат состоит из двух частей: сухой смеси (2 пакета по 350 г) и шоколадного крема (2 банки по 150 г). Для тортины идеальны металлические или из фольги формочки размером: высотой 40 мм, с нижним диаметром 55 мм, верхним - 85 мм. Если нет таких, то попробуйте взять наши силиконовые формы маффин арт. SQ009, смазать их маслом (растительным). Далее приготовить тесто: Сначала взбивать 5-6 минут смесь с яйцами, далее добавить крем из баночки (предварительно разогреть крем до теплого состояния в микроволновке) и продолжить взбивать еще 3 минуты, разлить на 3/4 формы и выпекать при 210°C 9-10 минут.

Примечание: правильно приготовленное изделие не должно быть полностью пропеченным, внутри начинка должна остаться полужидкой.



Десертные пасты и сухие экстракты

Ассортимент десертов необычайно широк: для их приготовления могут применяться шоколад, орехи, сыры, ликеры, ваниль, имбирь, английский бисквит, колумбийский кофе, тропические плоды и фрукты. Всегда иметь под рукой такие «деликатесы» в свежем виде практически невозможно.

Мы предлагаем отличную альтернативу – эти продукты в виде десертных паст и сухих экстрактов. Производятся они по самым современным технологиям, позволяющим сохранить все свойства исходного сырья. Базовая дозировка, как правило, составляет 70/100 г на 1 кг массы.

Выбирайте понравившиеся вкусы, проявляйте кулинарную фантазию и удивляйте ваших клиентов!

Фруктовые десертные пасты Cresco

Наименование	Упаковка	Дозировка	Примечание
72284. АБРИКОС	1,5 кг	7-10%	Содержит концентрированное абрикосовое пюре.
72285. АБРИКОС	3 кг	7-10%	Содержит концентрированное абрикосовое пюре и кусочки абрикоса.
72500. КЛУБНИКА	1,5 кг	7-10%	Содержит сок и мякоть клубники.
72501. МАЛИНА	1,5 кг	7-10%	Содержит сок и мякоть малины.
72505. МАЛИНА	3 кг	7-10%	Содержит сок и мякоть малины.
72502. АПЕЛЬСИН	1,5 кг	7-10%	Содержит концентрированный апельсиновый сок и лимонную цедру.
72288. АПЕЛЬСИН	3 кг	7-10%	Содержит концентрированный апельсиновый сок и лимонную цедру.
72503. МАНГО	1,5 кг	7-10%	Содержит мякоть манго.
72504. МАНГО	3 кг	7-10%	Содержит мякоть и кусочки манго.
72510. БАНАН	1,5 кг	7-10%	Содержит банановое пюре.
72511. БАНАН	3 кг	7-10%	Содержит банановое пюре.
72520. ЛЕСНАЯ ЯГОДА	1,5 кг	7-10%	Содержит сок и мякоть лесных ягод: ежевику, чернику, смородину, землянику.
72530. ДЫНЯ	1,5 кг	7-10%	Содержит сок и мякоть дыни.
72531. ДЫНЯ	3 кг	7-10%	Содержит сок и мякоть дыни.
72540. ЗЕЛЕНЕЕ ЯБЛОКО	1,5 кг	7-10%	Содержит сок и мякоть зеленых сортов яблок.
72541. ЗЕЛЕНЕЕ ЯБЛОКО	3 кг	7-10%	Содержит сок, мякоть и кусочки зеленых сортов яблок.
72547. ГРУША	1,5 кг	7-10%	Содержит сок и пюре из груш.
72550. АНАНАС	1,5 кг	7-10%	Содержит ананасовый сок.
72551. АНАНАС	3 кг	7-10%	Содержит ананасовый сок.
72560. ПЕРСИК	1,5 кг	7-10%	Содержит сок и пюре из персиков.
72561. ПЕРСИК	3 кг	7-10%	Содержит сок, пюре и кусочки персиков.
72286. МАРАКУЙЯ	3 кг	7-10%	Содержит концентрированные соки маракуйи и апельсина.



Фруктовые десертные пасты Mes3

Наименование	Упаковка	Дозировка	Примечание
72566. ГУСТОКРЕМ ЛАЙМЕТТА	1,5 кг	5,5%	Паста для придания цвета и вкуса лайма. Идеальна для ароматизации сливок.
72567. ГУСТОКРЕМ АПЕЛЬСИН	1,5 кг	5,5%	Паста для придания цвета и вкуса апельсина. Идеальна для ароматизации сливок.
72568. ГУСТОКРЕМ КЛУБНИКА	1,5 кг	5,5%	Паста для придания цвета и вкуса клубники. Идеальна для ароматизации сливок.
72569. ГУСТОКРЕМ ЛИМОН	1,5 кг	5,5%	Паста для придания цвета и вкуса лимона. Идеальна для ароматизации сливок.
* 72580. РОЗОВЫЙ ГРЕЙПФРУТ	2,5 кг	6-10%	Паста розового цвета со вкусом грейпфрута, подходит для мармелада.
72581. АСЕ	2,5 кг	6-10%	Паста оранжевого цвета со вкусом апельсина, моркови и лимона.
72582. МАНДАРИН	2,5 кг	6-10%	Вкус и цвет спелых мандаринов.
* 72583. ЗЕМЛЯНИКА	2,5 кг	6-10%	Вкус и цвет лесной земляники, подходит для мармелада.
* 72584. ВИШНЯ	2,5 кг	6-10%	Содержит кусочки вишни, подходит для мармелада.
72585. ТРОПИК	2,5 кг	6-10%	Паста для придания вкуса тропических фруктов: маракуйя, манго, ананас, папайя.
* 72586. КИВИ	2,5 кг	6-10%	Паста с кусочками для придания вкуса и цвета зрелого киви, подходит для мармелада.
* 72558. БИТТЕР ЛИМОН	2,5 кг	6-8%	Паста темно-желтого цвета со вкусом и ароматом лимона, содержит кусочки лимона.
* 72536. МАРАКУЙЯ	2,5 кг	6-8%	Паста оранжевого цвета, со вкусом и ароматом маракуйи.
72517. БАНАН	2,5 кг	6-8%	Паста с большим содержанием бананового пюре, бежевого цвета.
72559. МАНГО	2,5 кг	10%	Паста ярко-оранжевого цвета со вкусом и ароматом спелого манго.

* данные десертные пасты подходят для приготовления мармелада



Кремовые десертные пасты Cresco

Наименование	Упаковка	Дозировка	Примечание
72018. КОКОС-100	1 кг	8-10%	В состав входит обезвоженная мякоть кокосового ореха.
72021. ЙОГУРТ-100	1 кг	8-10%	Нельзя нагревать, т.к. в состав входит настоящий обезвоженный йогурт.
72200. ТИРАМИСУ	1,2 кг	7-10%	Вкус популярного итальянского десерта «тирамису».
72210. ЗАБАЙОНЕ	1,2 кг	8-10%	Вкус и цвет яичного ликера.
72212. МАСКАРПОНЕ	1,2 кг	8-10%	Содержит натуральный итальянский сыр «маскарпоне». Хранить в холодильнике.
72221. ГРАНКАФФЕ	1,4 кг	7-10%	Содержит натуральный экстракт колумбийского кофе сорта «арабика».
72234. ЛЕСНОЙ ОРЕХ	3 кг	7-9%	Ярко выраженный вкус фундука, перед употреблением тщательно перемешивать.
72253. ФИСТАШКА	3 кг	7-10%	Вкус фисташек с легким привкусом миндаля, перед употреблением перемешивать.
72254. ГРЕЦКИЙ ОРЕХ	3 кг	7-10%	Содержит кусочки грецких орехов.
72256. ПЕЧЕНЬЕ	3 кг	7-10%	Вкус английского бисквитного печенья.
72260. ВАНИЛЬ	1,5 кг	3-5%	Придает желтоватый оттенок и ярко выраженный вкус ванили.
72261. ВАНИЛЬ МАДАГАСКАР	1,5 кг	4-5%	Содержит мякоть стручков ванили из Мадагаскара.
72283. СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ	3 кг	3-5%	Ярко выраженный вкус сливок.
72274. МЯТА	3 кг	7-10%	Придает нежный зеленоватый оттенок и охлаждающий мятный вкус.
72287. КАРАМЕЛЬ	3 кг	7-10%	Классический вкус темной карамели.
72278. ЯИЧНЫЙ КРЕМ	1,4 кг	7-10%	Содержит пастеризованные яичные желтки, вкус и цвет заварного крема.
72279. СИЦИЛИЙСКАЯ КАССАТА	4 кг	13-18%	Нельзя нагревать, т.к. в состав входит творог (фрикотта), содержит разноцветные цукаты.
72282. ШОКОЛАД	3 кг	7-10%	Ярко выраженный вкус и цвет горького шоколада, перед употреблением перемешивать.



Кремовые десертные пасты Мезз

Наименование	Упаковка	Дозировка	Примечание
72572. ЛАЗУРЬ	5 кг	5%	Паста ярко-голубого цвета для придания леденцового вкуса.
72573. ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	4,5 кг	6%	Вкус рождественской выпечки со специями.
72574. БУБЛЬГУМ	5 кг	4-5%	Вкус жевательной резинки, фантастический цвет!
72575. ВИСКИКРЕМ	4,5 кг	5%	Вкус любимого всеми ликера «Бейлис».
72576. ЗЕЛЕНый ЧАЙ	2,5 кг	6-10%	Вкус зеленого чая сорта «Матча».
72590. МАЛАГА	5,5 кг	8%	Изюм в легком алкогольном сиропе.
72008. Смесь сухая МАСКАРПОНЕ	2 кг	4%	Содержит натуральный сухой сыр маскарпоне.
72017. Смесь сухая КВАРК	1 кг	5%	Представляет собой натуральный сырный (творожный) порошок.
72539. ТОФФИ	4,5 кг	6-10 %	Паста со вкусом «ириски».
72579. АМАЛЬФИ	3,5 кг	5%	Паста желтого цвета со вкусом и ароматом лимонов и выпечки.
72542. НЬЮ ЙО	4,5 кг	5%	Паста с ярко-выраженным вкусом и ароматом йогурта.
72543. БИСКОТТО	4,5 кг	5%	Паста со вкусом и ароматом печенья.
72544. КРЕМ ИТАЛЬЯНО	4,5 кг	3%	Паста со вкусом и ароматом крема на основе яичных желтков, сливок, ванили.
72545. КРЕМ БРЮЛЕ	4 кг	6%	Паста со вкусом и ароматом «крем-брюле».
72546. КАПУЧИНО	2,5 кг	6-8%	Паста с ярко-выраженным ароматом кофе с молоком.
72548. МЕКРАФ	4 кг	8%	Паста соломенного цвета с ярко-выраженным сливочно-кокосовым ароматом.
72553. МИСТЕР НИКО	4 кг	10%	Паста с ярко-выраженным вкусом и ароматом арахиса.
72555. ПИНА КОЛАДА	4 кг	8%	Паста с фантазийным вкусом и ароматом кокоса, ананаса, сливок.
72557. ЧЕРРИ МАНИЯ	4,5 кг	10%	Паста вишневого цвета с кусочками вишни, с вишневым вкусом и ароматом.
72556. ФИСТАШКА ЧИСТАЯ	4 кг	10%	Паста темно-зеленого цвета с ярко-выраженным вкусом фисташек без добавок.
72589. РОЗА	2,5 кг	6-8%	Паста интенсивно розового цвета с ароматом розы.

Ингредиенты для оформления десертов

Топпинги и наполнители Cresco

Наименование	Упаковка	Примечание
72600. Топпинг КЛУБНИКА	1,3 кг	Содержит сок и мякоть клубники.
72601. Топпинг ЛЕСНАЯ ЯГОДА	1,3 кг	40% лесных ягод: ежевика, черника, смородина, земляника.
72602. Топпинг ШОКОЛАД	1,3 кг	Густой соус со вкусом и цветом горького шоколада.
72604. Топпинг КАРАМЕЛЬ	1,3 кг	Цвет и вкус жженого сахара.
72605. Топпинг ЗАБАЙОНЕ	1,2 кг	Содержит яичные желтки и вино «марсала».
72606. Топпинг ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО	1,3 кг	Содержит 40% яблок.
72607. Топпинг КОФЕ	1,3 кг	Содержит натуральный кофе.
72608. Топпинг АПЕЛЬСИН	1,3 кг	Соус оранжевого цвета со вкусом сладкого апельсина.
72609. Топпинг ВАНИЛЬ	1,3 кг	Соус нежного желтого цвета со вкусом ванили.
72610. Топпинг ВИШНЯ	1,3 кг	Содержит 40% вишни.
72611. Топпинг МАЛИНА	1,3 кг	Содержит 40% малины.
72711. Наполнитель ВИШНЯ	3 кг	Наполнитель содержит вишню диаметра 16/18 мм.
72720. Наполнитель ШОКОЛАД С ПЕЧЕНЬЕМ	3 кг	Наполнитель шоколадно-ореховый с кусочками печенья.



Топпинги и наполнители Мез

Наименование	Упаковка	Примечание
72758. Топпинг ШОКОЛАД С МЯТОЙ	1 кг	Топпинг с легким мятным ароматом.
72759. Топпинг ОРЕХОВЫЙ КРЕМ	0,9 кг	Топпинг со вкусом и ароматом ореха фундук.
72773. Топпинг ВАНИЛЬ	1 кг	Сливочный топпинг с содержанием натуральных стручков ванили.
72777. Топпинг ШОКОЛАД	1 кг	Шоколадный топпинг.
72781. Топпинг АБРИКОС	1 кг	Топпинг со вкусом абрикоса.
72782. Топпинг БАНАН	1 кг	Топпинг со вкусом банана.
72771. Топпинг ДОЛЬЧЕ ЛАТТЕ	1 кг	Топпинг со вкусом «вареной сгущенки».
72770. Топпинг КЛЕНОВЫЙ СИРОП	1 кг	Топпинг со вкусом традиционного канадского сиропа.
72791. Топпинг ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ	1 кг	вкусные кисло-сладкие топпинги с большим содержанием сока натуральных ягод и фруктов.
72772. Топпинг КАРАМЕЛЬ	1 кг	
72774. Топпинг МЯТА	1 кг	
72776. Топпинг КОФЕ	1 кг	
72783. Топпинг ТРОПИК	1 кг	
72784. Топпинг ЧЕРНИКА	1 кг	
72785. Топпинг ВИШНЯ	1 кг	
72786. Топпинг ЧЕРЕШНЯ	1 кг	
72787. Топпинг ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО	1 кг	
72788. Топпинг КИВИ	1 кг	
72789. Топпинг КЛУБНИКА	1 кг	Наполнитель со вкусом и ароматом фисташек и миндаля. Наполнитель со вкусом «вареной сгущенки». Наполнитель со вкусом ликера «Бейлис». Шоколадный наполнитель с кусочками орехового печенья. Наполнитель содержит кусочки пряной выпечки. Вкус лимонного кекса. Вкус миндаля и кокосов в белом шоколаде. Густой шоколадный наполнитель с кусочками арахиса. Бисквитно-кофейный вкус и включения бисквита.
72749. Наполнитель МИНДАЛЬ-ФИСТАШКА	4,5 кг	
72741. Наполнитель МУ	2,5 кг	
72742. Наполнитель ВИСКИКРЕМ	6 кг	
72757. Наполнитель КУКИС	6 кг	
72755. Наполнитель ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	5,5 кг	
72765. Наполнитель АМАЛЬФИ	5 кг	
72769. Наполнитель МЕКРАФ	5,5 кг	
72760. Наполнитель МИСТЕР НИКО	4 кг	
72762. Наполнитель ТИРАМИСУ	4 кг	
72751. Наполнитель АПЕЛЬСИН	2,5 кг	вкусные кисло-сладкие наполнители с большим содержанием кусочков натуральных ягод и фруктов, стойкие к замораживанию.
72766. Наполнитель ГРУША	2,5 кг	
72767. Наполнитель ВИШНЯ	2,5 кг	
72763. Наполнитель ПЕРСИК	2,5 кг	
72746. Наполнитель ДЫНЯ	2,5 кг	
72747. Наполнитель ТРОПИК	2,5 кг	
72748. Наполнитель МАЛИНА	4 кг	
72750. Наполнитель ЛАЙМЕТТА	1,3 кг	
72752. Наполнитель ЛЕСНАЯ ЯГОДА	2,5 кг	



Топпинги Comprital

Наименование	Упаковка	Примечание
72612. Топпинг ЧЕРНИКА	1,3 кг	Содержит сок черники.
72613. Топпинг МЯТА	1 кг	Густой прозрачный соус со вкусом и цветом мяты.
72614. Топпинг КИВИ	1 кг	Содержит сок киви.
72615. Топпинг БАНАН	1 кг	Содержит сок и мякоть банана.
72617. Топпинг ТРОПИК	1 кг	Содержит мякоть манго и папайи.
72620. Топпинг ТОФИ-МУ	1 кг	Цвет и вкус молочного ириса.
72621. Топпинг ТИРАМИСУ	0,95 кг	Цвет и вкус известного итальянского десерта.



Глазури желейные

Наименование

70521. Глазурь ФАРЧИТУТТО Клубника	1,4 кг
70522. Глазурь ФАРЧИТУТТО Карамель	1,4 кг
70523. Глазурь ФАРЧИТУТТО Ваниль	1,5 кг
70001. Глазурь желейная БРИЛГЕЛЬ	1 кг
70023. Глазурь желейная ЗЕРКАЛЬНАЯ	2 кг
70401. Глазурь желейная НОВОГЕЛЬ нейтральная	1 кг
70600. Гель сухой универсальный	2 кг
70926. Глазурь мягкая МИРУАР АПЕЛЬСИН	3 кг
70927. Глазурь мягкая МИРУАР ВАНИЛЬ	3 кг
70928. Глазурь мягкая МИРУАР КЛУБНИКА	3 кг
70929. Глазурь мягкая МИРУАР ФИСТАШКА	3 кг
70930. Глазурь мягкая МИРУАР ШОКОЛАД	3 кг
70931. Глазурь мягкая МИРУАР ЖЕМЧУГ	3 кг
70932. Глазурь мягкая МИРУАР ЗОЛОТО	3 кг
70933. Глазурь мягкая МИРУАР ЯНТАРЬ	3 кг
70921. Глазурь МИРУАР БЕЛЫЙ ШОКОЛАД	3 кг
70922. Глазурь МИРУАР КАРАМЕЛЬ	3 кг

Упаковка



Глазурь Мируар Клубника



Глазурь Захеркрем



Глазурь Мируар Фисташка



Глазурь Глейс Декор

Миндальная паста

75074. Паста МИНДАЛЬНАЯ 60%

Упаковка

1 кг

Примечание

Вкуснейшая паста, содержит 60% отборного миндаля, может применяться для выпечки пти-фуров, использоваться для покрытия изделий типа торта «Делиция», в качестве начинки, а также при приготовлении некоторых видов теста.

Полуфабрикаты для карамели

Наименование

74055. Премикс для кроканте ФЛОРЕНТИНЕР	1 кг
74044. Премикс для кроканте ФЛОМИКС новинка	0,6 кг
75081. Смесь для карамели ИЗОМАЛЬТ	3 кг
80401. Смесь для карамели АРТИСТИКО	1 кг
75097. Глюкозный сироп 43%	7 кг

Упаковка

Глазури и покрытия шоколадные

Наименование

71070. Глазурь ГЛЭЙС ДЕКОР Лимон	1,2 кг
71071. Глазурь ГЛЭЙС ДЕКОР Апельсин	1,2 кг
71072. Глазурь ГЛЭЙС ДЕКОР Клубника	1,2 кг
71073. Глазурь ГЛЭЙС ДЕКОР Фисташка	1,2 кг
71074. Глазурь ГЛЭЙС ДЕКОР Шоколад	1,2 кг
71010. Глазурь шок.мягкая ЗАХЕРКРЕМ	1 кг
71011. Глазурь шок.мягкая ЗАХЕРКРЕМ	6 кг
71015. Глазурь шок.темн.диски ТОПКОВЕР	1 кг
71017. Глазурь шок.белая.диски ТОПКОВЕР	1 кг
71021. Глазурь шок.темн.СЕЛЬВА пласт	2,5 кг
71025. Глазурь шок.белаяСЕЛЬВА пласт	2,5 кг
71026. Глазурь шок.молочн.СЕЛЬВА пласт	2,5 кг
71115. Глазурь сахарная	15 кг
51401. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО красный	1 шт.(400мл)
51402. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО оранжевый	1 шт.(400мл)
51403. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО жёлтый	1 шт.(400мл)
51404. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО розовый	1 шт.(400мл)
51405. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО коричневый	1 шт.(400мл)
51406. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО светл.корич.	1 шт.(400мл)
51407. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО белый	1 шт.(400мл)
51408. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО зеленый	1 шт.(400мл)
51409. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО голубой	1 шт.(400мл)
51410. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО серый	1 шт.(400мл)
51412. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО вишнёвый	1 шт.(400мл)



Готовый декор

Наименование

80501. Украшение шок.КОФЕЙНОЕ ЗЕРНО

Упаковка

0,5 кг

Размер, мм

20x15



Посыпки

Наименование

80001. Посыпка шок.КРОШКА темная
80002. Посыпка шок.КРОШКА МИНИ темная
80040. Посыпка шок.КРОШКА белая
80083. Посыпка шок.КРОШКА красная
80084. Посыпка шок.КРОШКА желтая
80085. Посыпка шок.КРОШКА розовая
80100. Посыпка шок.ВЕРМИШЕЛЬ белая
80110. Посыпка шок.ВЕРМИШЕЛЬ темная
80170. Посыпка сахар.ВЕРМИШЕЛЬ разноцвет.
80183. Посыпка шок.ВЕРМИШЕЛЬ красная
80184. Посыпка шок.ВЕРМИШЕЛЬ желтая
80185. Посыпка шок.ВЕРМИШЕЛЬ розовая
80201. Посыпка сахар.разноцвет.МОНПАРЕЛЬ
80249. Посыпка сахар.АМАРЕЛЛА
80259. Посыпка сахар.ДУТЫЙ РИС
80270. Сахарная пудра БУКАНЕВЕ
80280. Сахарная какао-пудра БУКАО
80284. Сахарная какао-пудра СПОЛВЕРШОК
80288. Посыпка сахар.МЕРЕНГА крошка

Упаковка

1 кг
1 кг
1 кг
10 кг
10 кг
10 кг
1 кг
1 кг
1 кг
1 кг
1 кг
2 кг
1 кг
1 кг
1 кг
1 кг
1 кг
1 кг
13 кг

Шоколадная икра

Наименование

80210. Посыпка ШОКОЛАДНАЯ ИКРА жемчуг
80212. Посыпка ШОКОЛАДНАЯ ИКРА коралл
80214. Посыпка ШОКОЛАДНАЯ ИКРА рубин
80216. Посыпка ШОКОЛАДНАЯ ИКРА сапфир
80218. Посыпка ШОКОЛАДНАЯ ИКРА золото
80220. Посыпка ШОКОЛАДНАЯ ИКРА серебро
80222. Посыпка ШОКОЛАДНАЯ ИКРА медь

Упаковка

0,35 кг
0,35 кг
0,35 кг
0,35 кг
0,35 кг
0,35 кг
0,35 кг



Блистершоок - трафаретный лист с выпрессованными формочками для самостоятельного приготовления шоколадного декора. (подробнее см.каталог «Инвентарь»)



51124. Т907 120x8 мм
10 листов по 56 шт.



51114. Т710 26x100 мм
10 листов по 32 шт.



51126. Т927 Ø 25 мм
10 листов по 48 шт.



51140. ТТIRAMISURUS 23x47 мм
10 листов по 70 шт.

Засахаренные фрукты и черешня коктейльная

Наименование	Упаковка	Размер, мм
84014. Черешня засах. черная	5 кг	20-22
84017. Черешня засах. красная	5 кг	20-22
84018. Черешня засах. желтая	5 кг	20-22
84019. Черешня засах. зеленая	5 кг	20-22
84023. Апельсиновая корочка засах. кубик.	5 кг	6x6
84041. Мандарин засах. целый	5 кг	30-50
84043. Груша засах. целая красная	5 кг	40-55
84047. Груша засах. целая зеленая	5 кг	40-55
84049. Фрукты засах. целые ассорти	5 кг	-
84057. Фрукты засах. разноцветные кубик.	5 кг	6x6
84080. Черешня красная МИНИ	5 кг	14-16
84120. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой красная	1,95 кг	18-20
84153. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой красная	0,95 кг	20-22
84154. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой красная	0,75 кг	20-22
84163. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой зеленая	0,95 кг	20-22
84173. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой желтая	0,95 кг	20-22



ГОТОВЫЙ ДЕКОР

Желейные шарики и ингредиенты для мармелада

Желейные шарики

Наименование	Упаковка
82004. РОЗОВЫЙ ЖЕМЧУГ 9/10 мм	2 кг
82003. РОЗОВЫЙ ЖЕМЧУГ 13/14 мм	2 кг
82001. КЛУБНИКА 3/4 мм	2 кг
82011. ЧЕРЕШНЯ 9/10 мм	2 кг
82021. ЧЕРЕШНЯ 13/14 мм	2 кг
82031. ЧЕРЕШНЯ 17/18 мм	2 кг
82081. ЯБЛОКО 3/4 мм	2 кг
82091. ЯБЛОКО 9/10 мм	2 кг
82101. ЯБЛОКО 13/14 мм	2 кг
82111. ЯБЛОКО 17/18 мм	2 кг
82121. ЛЕСНАЯ ЯГОДА 3/4 мм	2 кг
82131. ЛЕСНАЯ ЯГОДА 9/10 мм	2 кг
82141. ЛЕСНАЯ ЯГОДА 13/14 мм	2 кг
82151. ЛЕСНАЯ ЯГОДА 17/18 мм	2 кг
82161. ЛИМОН 3/4 мм	2 кг
82171. ЛИМОН 9/10 мм	2 кг
82181. ЛИМОН 13/14 мм	2 кг
82191. ЛИМОН 17/18 мм	2 кг

Ингредиенты для мармелада

Наименование	Упаковка	Дозировка
75300. Сироп сахаро-пектиновый ДЖЕЛЛИ	1 кг	
75310. Паста фруктовая КЭНДИ КЛУБНИКА	1,5 кг	13-15%
75311. Паста фруктовая КЭНДИ ЛЕСНАЯ ЯГОДА	1,5 кг	13-15%
75314. Паста фруктовая КЭНДИ АНАНАС	1,5 кг	13-15%
75315. Паста фруктовая КЭНДИ ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО	1,5 кг	13-15%



Приготовление: Довести до кипения 1000 г сиропа ДЖЕЛЛИ (не помешивая). Добавить пасту нужного вкуса, быстро перемешать, сразу разлить в силиконовые формочки.

Посуда и упаковка пластиковая

Еще совсем недавно десерт можно было отведать только в ресторане или кафе. Ведь без специальной упаковки его просто не унести! Решение этой проблемы - стильные одноразовые креманки из прочного пластика, современного дизайна, со специальными плотно прилегающими крышками, которые при желании трансформируются в основание креманки, а также упаковочные коробки для минидесертов. Мы предложим вам большой выбор такой продукции. И ваши клиенты обязательно купят домой несколько любимых десертов! См. также каталог «Посуда и упаковка»

Гламур



Наименование

34753. Креманка ГЛАМУР 950 мл
950 мл 16,5x16,5 см h 6 см
100 шт. в упаковке
34754. Крышка для креманки ГЛАМУР 950 мл
16,7x16,7 см h 3 см
100 шт. в упаковке

Шарм



Наименование

34768. Креманка ШАРМ 180 мл
180 мл 7,2x7,2 см h 7,6 см
500 шт. в упаковке
34769. Крышка для креманки ШАРМ 180 мл
7,8x7,8 см h 2,8 см
500 шт. в упаковке

Бижу



Наименование

34780. Креманка БИЖУ круг 60 мл.
34781. Креманка БИЖУ круг 60 мл.черный
34782. Креманка БИЖУ круг 60 мл.жемчуг
34783. Креманка БИЖУ квадрат 60 мл.
34784. Крышка для креманки БИЖУ квадрат 60 мл.
34788. Креманка БИЖУ квадрат 60 мл.черный
34789. Креманка БИЖУ квадрат 60 мл.жемчуг
34785. Креманка БИЖУ треугольник 70 мл.
34786. Креманка БИЖУ треугольник 70 мл.черный
34787. Креманка БИЖУ треугольник 70 мл.жемчуг

Упаковка, шт. Размер, см Высота, см

- | Упаковка, шт. | Размер, см | Высота, см |
|---------------|------------|------------|
| 600 | 4,5 | 6,3 |
| 600 | 4,5 | 6,3 |
| 600 | 4,5 | 6,3 |
| 600 | 5,5x5,5 | 5,5 |
| 600 | 5,5x5,5 | 2 |
| 600 | 5,5x5,5 | 5,5 |
| 600 | 5,5x5,5 | 5,5 |
| 600 | 4,8 | 7,7 |
| 600 | 4,8 | 7,7 |
| 600 | 4,8 | 7,7 |

Буаля



Наименование

34740. Креманка ВУАЛЯ 150 мл.кристалл
34741. Креманка ВУАЛЯ 150 мл.черный
34742. Креманка ВУАЛЯ 150 мл.жемчуг

Упаковка, шт. Диаметр, см Высота, см

- | Упаковка, шт. | Диаметр, см | Высота, см |
|---------------|-------------|------------|
| 400 | 9,5 | 4 |
| 400 | 9,5 | 4 |
| 400 | 9,5 | 4 |

Бонтон



Наименование

34760. Ложка БОНТОН 11,6 см кристалл
34761. Ложка БОНТОН 11,6 см черный
34762. Ложка БОНТОН 11,6 см жемчуг
34763. Шпажка-ложка БОНТОН 12,5 см кристалл
34764. Шпажка-ложка БОНТОН 12,5 см черный
34765. Шпажка-ложка БОНТОН 12,5 см жемчуг

Упаковка, шт. Размер, см

- | Упаковка, шт. | Размер, см |
|---------------|------------|
| 500 | 11,6 |
| 500 | 11,6 |
| 500 | 11,6 |
| 3000 | 12,5 |
| 3000 | 12,5 |
| 3000 | 12,5 |

Ложка Шарм



Вилка Шарм



Наименование

34774. Ложка ШАРМ 10,5 см

Упаковка, шт. Размер, см

- | Упаковка, шт. | Размер, см |
|---------------|------------|
| 2400 | 10,5 |

Наименование

34775. Вилка ШАРМ 10,5 см кристалл
34776. Вилка ШАРМ 10,5 см черный
34777. Вилка ШАРМ 10,5 см жемчуг

Упаковка, шт. Размер, см

- | Упаковка, шт. | Размер, см |
|---------------|------------|
| 2400 | 10,5 |
| 2400 | 10,5 |
| 2400 | 10,5 |

Джемини



Наименование

34729. Креманка ДЖЕМИНИ с крышкой
200 мл Ø 7,5 см h 12,5 см
500 шт. в упаковке

Джелато



Наименование

34725. Креманка ДЖЕЛАТО с крышкой
120 мл Ø 6,6 см h 7 см
500 шт. в упаковке

Мороцци



Наименование

34601. Креманка МОРОЦЦИ с крышкой
100 мл Ø 6,5 см h 7 см
500 шт. в упаковке

Стефания



Наименование

34733. Креманка СТЕФАНИЯ с крышкой
200 мл Ø 10 см h 6,5 см
500 шт. в упаковке

Делиция



Наименование

34739. Креманка ДЕЛИЦИЯ с крышкой
170 мл Ø 15,5 см h 4,5 см
500 шт. в упаковке

Универсальная



Наименование

34603. Креманка универсальная
300 мл Ø 12 см h 5 см
500 шт. в упаковке
34604. Крышка к креманке универсальная
Ø 13 см h 4 см
500 шт. в упаковке

Коробка для десертов Скриньо



Наименование

34792. Коробка СКРИНЬО на 8 десертов
34794. Крышка для коробки СКРИНЬО на 8 десертов

Упаковка, шт.

100

Диаметр, см

26

Высота, см

5



34237. Ложка средняя 12,5 см цвет.-5000 шт. (короб 10 кг.)

Подносы Мини Медоро



Наименование

36142. Поднос МИНИ МЕДОРО пластик.кругл.золото
36143. Поднос МИНИ МЕДОРО пластик.кругл.золото
36144. Поднос МИНИ МЕДОРО пластик.кругл.золото
36145. Поднос МИНИ МЕДОРО пластик.кругл.золото
36153. Крышка для подноса МИНИ МЕДОРО
36154. Крышка для подноса МИНИ МЕДОРО
36155. Крышка для подноса МИНИ МЕДОРО

Упаковка, шт.

1000

1200

1000

500

600

250

250

Размер, см

6

9,5

12

15

9,5

12

15

Несколько веских причин сотрудничать с нами:

- ▲ Широкая гамма ингредиентов, материалов и инвентаря для производства кондитерских изделий и мороженого. Постоянное обновление ассортимента.
- ▲ Прямые поставки от лучших итальянских производителей.
- ▲ Современный офис, автоматизированный склад, парк собственных автомобилей.
- ▲ Собственная Студия Кондитерского Мастерства, мастер-классы и технологическая помощь. Наличие утвержденной технологической документации. Рекламная поддержка.
- ▲ Опыт и надежность. С 1994 г. на российском рынке ингредиентов.
- ▲ Широкая сеть региональных торговых представителей.

Москва

ООО «Италика-Трейдинг»

109429, г. Москва, 14 км МКАД (внутр. сторона), д. 10

Тел: (495) 685-96-85 (многоканальный)

Факс: (495) 685-96-86

E-mail: info@italika.ru

Санкт-Петербург

ООО «Италика Северо-Запад»

196084, г. Санкт-Петербург, Московский пр-т, д.91, оф. 505

Тел/факс: (812) 331-94-86 (многоканальный)

E-mail: info-spb@italika.ru

НАШ ТОРГОВЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В ВАШЕМ РЕГИОНЕ: