



2011

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Огромный ассортимент всевозможных тортов и пирожных предлагается сегодня, а сколько еще предстоит придумать!

Для покупателей это всего лишь лакомство, а для производителей – тяжёлая повседневная работа, основанная на doskonaльном знании тонкостей всех технологических процессов, богатом производственном опыте и творческом подходе. Настоящий профессионал умеет ценить свое время, которое очень дорого. И в этом ему помогают современные ингредиенты для приготовления кремов, бисквитов, глазурей, а также готовые посыпки и украшения, которые в большом ассортименте предлагает наша фирма.

Выбирая пирожное или другое кондитерское изделие, покупатель сначала оценивает его внешний вид, а потом уже узнает, какой вкус. Поэтому очень важно, чтобы внутри изделие было бы таким же аппетитным, как и снаружи. Ведь от этого зависит, купят ли это изделие второй раз!

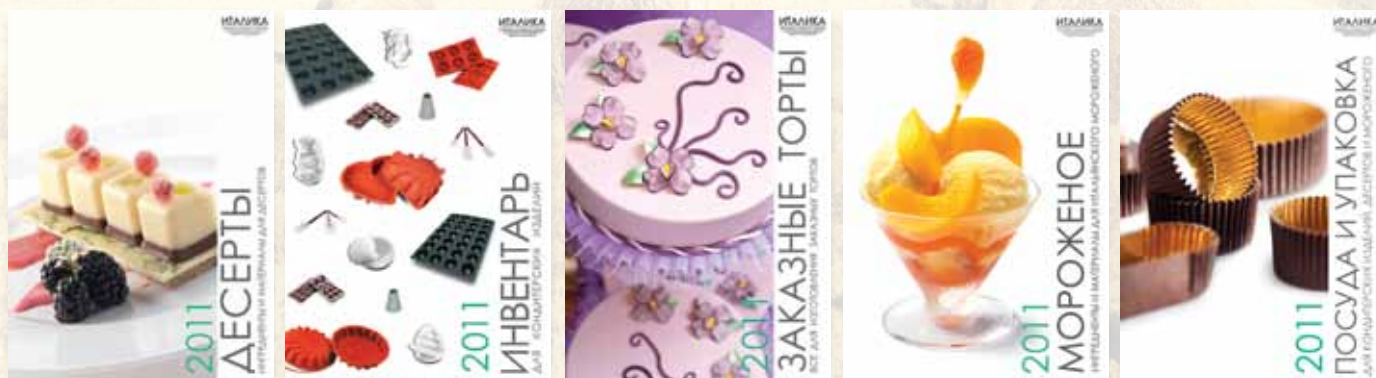
*Хорошее кондитерское изделие невозможно создать без качественных исходных компонентов.
А мы предлагаем только лучшее!*



Содержание

<i>Маргарины</i>	4
<i>Преликсы и пропитки для выпечки</i>	5
<i>Готовые выпеченные полуфабрикаты</i>	6
<i>Полуфабрикаты для кремов и десертов</i>	7
<i>Начинки (наполнители) и капли шоколадные</i>	8
<i>Десертные пасты и сухие экстракты</i>	10
<i>Украшения для кондитерских изделий</i>	12
<i>Желейные шарики и ингредиенты для мармелада</i>	14
<i>Полуфабрикаты для обтяжки тортов и декора</i>	15
<i>Глазури и покрытия шоколадные и сахаристые</i>	16
<i>Глазури желейные и лигуары</i>	18

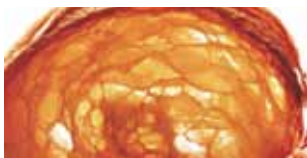
Вы можете заказать у менеджеров другие каталоги:



Маргарины

Маргарины играют очень важную роль в кондитерском производстве. Ведь от того, насколько грамотно они подобраны, зависит результат готовой продукции. Наша компания предлагает специализированные маргарины и масла для производства высококачественной продукции как на крупных кондитерских и хлебопекарных предприятиях, так и небольших кондитерских производствах. В ассортименте Вы найдете: тугоплавкие маргарины для слоения; универсальный высококачественный маргарин для приготовления крема и различных видов теста, также применяемый в быту в качестве бутербродного масла.

Маргарин для слоения



Тугоплавкий маргарин на растительной основе для приготовления недрожжевого слоеного теста.

Наименование	Упаковка
78008. Маргарин МАСТЕРСФОЛЬЯ	10 кг

После каждого слоения тесту необходимо дать «отдохнуть» 5-10 минут.

Маргарин для слоения



Тугоплавкий маргарин на растительной основе для приготовления дрожжевого слоеного теста.

Наименование	Упаковка
78009. Маргарин МАСТЕРКРУАССАН	10 кг

Для того, чтобы бисквитное тесто или крем лучше взбились, за несколько часов до работы маргарин «Мастеркрем» необходимо достать из холодильника.

Маргарин для теста и крема



Наименование	Упаковка
78020. Маргарин МАСТЕРКРЕМ	20 кг



Премиксы и пропитки для выпечки

Все смеси изготовлены из высококачественного сырья, имеют максимально натуральный состав и в последнее время пользуются большим спросом среди кондитеров!

Использование смесей на производстве дает огромные преимущества и достоинства: постоянство качества готовой продукции, сокращение и упрощение производственного процесса, увеличение сроков хранения, возможность замораживания изделия, великолепный вкус и аромат готового изделия, возможность расширения ассортимента без дополнительных затрат.

Для быстрого приготовления кексов и масляных бисквитов.

Наименование	Упаковка	Дозировка
74015. Премикс МАРГАРИТА	20 кг	1000 г смеси+500 г маргарина+ 500 г яиц

Для приготовления бисквитного и рулетного теста.

Наименование	Упаковка	Дозировка
74025. Премикс БИСКВИЗИТ	20 кг	2500 г смеси+1500 г яиц+500 г воды
74028. Смесь ИТАЛМИКС БИСКВИТ	10 кг	2500 г смеси+1500 г яиц+500 г воды

Для приготовления нежного бисквита с йогуртовым вкусом.

Наименование	Упаковка	Дозировка
74080. Премикс БОНКЕЙК ЙОГУРТ	4 кг	1000 г смеси+100 г молока+500 г яиц+250 г растит. масла

Для приготовления дрожжевой сдобы.

Наименование	Упаковка	Дозировка
74005. Премикс КРЕ-Л	20 кг	1000 г смеси+350 г молока+50 г пресс. дрожжей+ 150 г маргарина+100 г яиц

Для всех видов песочного теста.

Наименование	Упаковка	Дозировка
74035. Премикс МУРБЕЛЛА	20 кг	1000 г смеси+400 г маргарина+ 100 г яиц

Для приготовления кокосового даккуаза.

Наименование	Упаковка	Дозировка
74065. Премикс КОККО БЕЛЛО	5 кг	1000 г смеси+300 г воды

Для приготовления хрустящих изделий типа грильяж, козинаки.

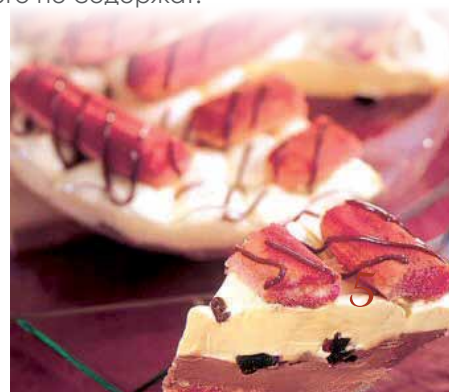
Наименование	Упаковка	Дозировка
74055. Премикс ФЛОРЕНТИНЕР	1 кг	1000 г смеси+500 г дробленых орехов

Пропитки

Очень часто в Европе для пропитки применяются ликеры, ром, настойки и другие алкогольные пропитки с очень высоким содержанием спирта. К сожалению, в нашей стране использовать такие пропитки это практически невозможно. Именно поэтому в нашем ассортименте есть небольшой ассортимент специальных концентратов пропиток, которые дают вкусовое ощущение присутствия алкоголя, а на самом деле его не содержат.

Пасты-концентраты для безалкогольных пропиток

Наименование	Упаковка	Примечание
75350. Паста-концентрат для пропитки АЛКЕРМЕС	1,25 кг	Сварить сироп из 560 г воды, 440 г сахара и 200 г пасты-концентрата для пропитки. Использовать в остывшем виде.
75351. Паста-концентрат для пропитки БОСКОБОНО	1,25 кг	
75352. Паста-концентрат для пропитки МАРАСКИНО	1,25 кг	



Готовые вытеченные полуфабрикаты

Предлагаем Вашему вниманию готовые выпеченные полуфабрикаты для производства минипирожных и фуршетных закусок. Часто бытует мнение, что для приготовления минипирожных нужно неоправданно много затрат, времени и труда. И многие, действительно, отказываются заниматься «мелкоштучкой» по этой причине. Мы готовы убедить таких производителей в обратном. Использование готовых тарталеток – вот решение проблемы! Также эта продукция выручит Вас, если: у Вас много заказов на пирожные, и при этом не хватает времени, у Вас ресторан, кофейня, кулинария, у Вас мало кондитеров; наступили праздники, и стало трудно удовлетворить резко выросший спрос покупателей; у Вас нет необходимого оборудования для изготовления определенных видов изделий; Вы заинтересованы в стабильном высоком качестве продукции; Вы организуете банкеты, фуршеты, «шведские столы» и если Вы – кейтеринговая компания.

Валован



Наименование

88112. Валован пресный 38 мм.
88111. Валован пресный 44 мм.

Упаковка

200 шт.
160 шт.

Тарталетки и лодочки



88229. Тарталетка шоколадная 44 мм. **НОВИНКА**
88211. Тарталетка сладкая 44 мм.
88212. Тарталетка сладкая 74 мм.
88243. Тарталетка Миньон 53 мм. **НОВИНКА**
88214. Тарталетка соленая 44 мм.
88217. Тарталетка соленая 74 мм.

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

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 все!!!

Тарталетка квадрат

НОВИНКА

88226. Тарталетка сладкая Квадрат 45x45 мм.
88227. Тарталетка соленая Квадрат 45x45 мм.

210 шт.
210 шт.

88244. Тарталетка Ложка сладкая 80 мм.
88245. Тарталетка Ложка соленая 80 мм.

270 шт.
270 шт.



88228. Лодочка шоколадная 67 мм. **НОВИНКА**
88215. Лодочка сладкая 67 мм.
88216. Лодочка соленая 67 мм.

250 шт.
250 шт.
250 шт.

Тарталетка ложка

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

3 кг
3 кг

88252. Бисквитные палочки САВОЙЯРДИ

4 кг

88300. Профитроль маленький
88302. Профитроль большой

1.5 кг
1.5 кг

Полуфабрикаты Ром-баба, Савойярди и Сицилийская трубочка приготовлены по оригинальной итальянской рецептуре!

Сицилийская трубочка



88400. Тарталетка ваф.с дутым рисом 45 мм 192 шт.
88401. Тарталетка ваф.с гранулами амарелла 45 мм 192 шт.
88402. Тарталетка ваф.с гранулами какао 45 мм 192 шт.
88410. Трубочка ваф.с дутым рисом 46 мм 192 шт.
88412. Трубочка ваф.с гранулами какао 46 мм 192 шт.

в панировке из воздушного риса.
в бисквитно-минд.посыпке амарелла.
в панировке из гранул какао.
в панировке из воздушного риса.
в панировке из гранул какао.

Ром-баба



Савойярди



Профитроли



Тарталетки и трубочки



Полуфабрикаты для кремов и десертов

Безусловно, в приготовлении тортов, пирожных и десертов самое главное – это крем! Рецептов существует огромное множество, и очень многие из них весьма трудоемки, для их приготовления потребуется много времени, затрат и, конечно же, опыта! Кроме того, некоторые кремы, например, заварной или взбитые сливки, имеют очень маленький срок хранения. Практичное решение, идеальное для тех, кто хочет быстро и просто получить гарантированный результат – это использование специальных современных кремowych полуфабрикатов, в состав которых входят все необходимые комбинации рецептурных компонентов, включая вкусовую основу. С их помощью можно приготовить крем или десерт за считанные минуты! Еще одним неоспоримым достоинством является возможность замораживания готовой массы без ущерба вкусовым качествам и внешнему виду.

Кремы на растительных маслах



Для получения крема типа «взбитые сливки».

Наименование	Упаковка
73000. Крем на растит. маслах ПАСТИКРЕМ	12x1 л
73003. Крем на растит. маслах ХОПЛА	12x1 л
73007. Крем на растит. маслах ВЕГЕТАЛКРЕМ	12x1 л
73009. Крем на растит. маслах БИАНКА ЛИЕВЕ	12x1 л
73013. Крем на растит. маслах БИАНКА ЛИЕВЕ без сахара	12x1 л

Перед началом работы растительные сливки должны иметь температуру не более 5°C.

Паста сахарная Фаворит



С помощью пасты Фаворит можно очень быстро и просто приготовить вкусный масляный крем.

Наименование	Упаковка	Дозировка	Примечание
73036. Паста сахарная ФАВОРИТ	10 кг	500 г пасты + 1 кг масла	Взбивать 20 минут на высокой скорости.

Кремы холодного и горячего приготовления



Для получения крема типа «заварной» холодным способом.

Наименование	Упаковка	Дозировка
73062. Крем хол. приготов. ИНСТАНТКРЕМ	1 кг	300 г смеси + 1 кг молока
73066. Крем хол. приготов. ИНСТАНТКРЕМ	10 кг	
73068. Крем хол. приготов. СТАРКРЕМ ванильный	10 кг	350 г смеси + 1 кг молока

Для получения крема типа «заварной» горячим способом.

Наименование	Упаковка	Дозировка
73071. Крем горяч. приготовл. ДУЛЬЧИКРЕМ	1 кг	80/100 г смеси + 1 кг молока + 300 г сахара
73075. Крем горяч. приготовл. ДУЛЬЧИКРЕМ	10 кг	

Десертные кремы

НОВИНКА

Наименование	Упаковка	Дозировка
73078. Крем десертный ТИРАМИСУ	1 кг	500 г смеси + 600 г хол. воды + 600 г сливок
73079. Крем десертный БАВАРЕЗЕ	1 кг	400 г смеси + 800 г хол. воды + 100 г сливок
73082. Крем десертный МУСС КАКАО	1 кг	500 г смеси + 1 кг холодного молока
73085. Крем десертный ЧИЗКЕЙК	3 x 340 г	340 г смеси + 700 г хол. молока + 300 г сливок
73086. Крем десертный ШАНТИЛЬИ	1.2 кг	400 г смеси + 1 кг хол. молока
73087. Крем десертный ШАНТИЛЬИ шоколад	1.2 кг	400 г смеси + 1 кг хол. молока



Начинки (наполнители) и капли шоколадные

Особое место у итальянских кондитеров занимают шоколадно-ореховые начинки (кремы). В их состав обязательно входят натуральные какао продукты и пралине из фундука, что придает пастам незабываемый насыщенный вкус. Пасты имеют широкое применение в кондитерской и хлебопекарной промышленности в качестве готовой начинки, прослойки, кремообразного покрытия, вкусовой добавки и др.

Шоколадные термостабильные капли

Шоколадные капли можно использовать в качестве термостойкой добавки в тесто или как начинку для выпечки.



Наименование	Упаковка
71031. Глазурь шок.термостаб.капли 1200	1 кг
71033. Глазурь шок.термостаб.капли 1200	25 кг
71037. Глазурь шок.термостаб.капли 1600	1 кг
71039. Глазурь шок.термостаб.капли 1600	25 кг
71046. Глазурь шок.термостаб.белые капли 1600	10 кг

1200 и 1600 – кол-во капель в 100 г продукта.

Термостабильные начинки

Шоколадные и шоколадно-ореховые начинки могут быть использованы как готовый крем, как добавка в тесто или крем, а также в качестве прослойки и покрытия изделий.

Наименование

75007. Паста шоколад.темн.МОРЕТТА БИТТЕР
75008. Паста шоколад.темн.МОРЕТТА БИТТЕР

Упаковка

1 кг
6 кг

Примечание

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

Наименование

75025. Паста шок.орех.КРЕМ КРУАССАН термостойкая

Упаковка

25 кг

Примечание

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

Наименование

75015. Паста шок.орех.КРЕМ КРОСТАТА термостойкая

Упаковка

25 кг

Примечание

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



Нетермостабильные начинки



Нетермостабильные начинки можно использовать в чистом виде или как добавку в различные кондитерские массы.

Наименование	Упаковка	Примечание
75031. Паста шок.орех.КРЕМ	1 кг	Пастообразная начинка-крем с шоколадно-фундучным вкусом, можно использовать в чистом виде или как добавку.
75034. Паста шок.орех.КРЕМ	15 кг	
75035. Паста шок.орех.КРЕМ	25 кг	

Наименование	Упаковка	Примечание
75001. Паста шоколадная ШОКОКРЕМ	1 кг	Пастообразная шоколадная начинка-крем, можно использовать в чистом виде или как добавку.
75005. Паста шоколадная ШОКОКРЕМ	25 кг	

Яблочная начинка



Полуфабрикат для приготовления термостабильной яблочной начинки с кусочками. Идеальна для слоеных изделий и штруделей.

Наименование	Упаковка	Примечание
75055. Начинка сухая ИТАЛМИКС ЯБЛОКО	1,25 кг	1250 г смеси + 4250 г горячей воды, оставить на 2 часа. Готовая начинка термостабильная.

Наполнители

Наполнители («Variegato») представляют собой готовые массы, используемые для прослойки, наполнения и украшения кондитерских изделий. Их главное достоинство состоит в том, что они не впитываются в массу и не замерзают. При этом внешний вид и вкусовые качества будут сохранены в течение всего срока реализации.

Дозировка – по вкусу.



Кремовые наполнители

Наименование	Упаковка
72765. Наполнитель АМАЛЬФИ	5 кг
72769. Наполнитель МЕКРАФ	5,5 кг
72757. Наполнитель КУКИС	6 кг
72760. Наполнитель МИСТЕР НИКО	4 кг
72762. Наполнитель ТИРАМИСУ	4 кг
72741. Наполнитель МУ	2,5 кг
72742. Наполнитель ВИСКИКРЕМ	6 кг
72749. Наполнитель МИНДАЛЬ-ФИСТАШКА (под заказ)	4,5 кг
72755. Наполнитель ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	5,5 кг

Фруктовые наполнители

Наименование	Упаковка
72751. Наполнитель АПЕЛЬСИН	2,5 кг
72763. Наполнитель ПЕРСИК	2,5 кг
72766. Наполнитель ГРУША	2,5 кг
72767. Наполнитель ВИШНЯ	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



Десертные пасты и сухие экстракты

В чем секрет неповторимости домашней выпечки? Конечно же, в использовании таких натуральных продуктов, как шоколад, орехи, сыры, ликеры, ваниль, имбирь, кофе, ягоды и фрукты. Любой покупатель, приобретая в магазине кондитерское изделие, хочет, чтобы в нем присутствовало натуральное сырье. Но на производстве всегда иметь под рукой свежие ананасы, манго, маракуйю, маскарпоне, рикотту, живой йогурт и др. подобные продукты в натуральном виде практически невозможно из-за дороговизны, сезонности, местопроисхождения, малых сроков хранения, сложности обработки и т.д.

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

Кремовые десертные пасты Cresco

Наименование	Упаковка, кг	Дозировка	Примечание
72021. Смесь сухая ЙОГУРТ-100	1	8-10%	Нельзя нагревать, т.к. в состав входит настоящий обезжиренный йогурт.
72018. Смесь сухая КОКОС-100	1	8-10%	В состав входит обезжиренная мякоть кокосового ореха.
72253. ФИСТАШКА	3	7-10%	Вкус фисташек с легким привкусом миндаля, перед употреблением перемешивать.
72254. ГРЕЦКИЙ ОРЕХ	3	7-10%	Содержит кусочки грецких орехов.
72234. ЛЕСНОЙ ОРЕХ	3	7-9%	Ярко выраженный вкус фундука, перед употреблением тщательно перемешивать.
72243. ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ	3	8-10%	Ярко выраженный вкус шоколада с фундуком, перед употреблением перемешивать.
72256. ПЕЧЕНЬЕ	3	7-10%	Вкус английского бисквитного печенья.
72212. МАСКАРПОНЕ	1,2	8-10%	Содержит натуральный итальянский сыр «маскарпоне». Хранить в холодильнике.
72200. ТИРАМИСУ	1,2	7-10%	Вкус популярного итальянского десерта «тирамису».
72210. ЗАБАЙОНЕ	1,2	8-10%	Вкус и цвет яичного ликера.
72260. ВАНИЛЬ	1,5	3-5%	Придает желтоватый оттенок и ярко выраженный вкус ванили.
72261. ВАНИЛЬ МАДАГАСКАР	1,5	4-5%	Содержит мякоть стручков ванили из Мадагаскара.
72278. ЯИЧНЫЙ КРЕМ	1,4	7-10%	Содержит пастеризованные яичные желтки, вкус и цвет заварного крема.
72287. КАРАМЕЛЬ	3	7-10%	Классический вкус темной карамели.
72279. СИЦИЛИЙСКАЯ КАССАТА	4	13-18%	Нельзя нагревать, т.к. в состав входит творог (фрикотта), содержит разноцветные цукаты.
72221. ГРАНКАФФЕ	1,4	7-10%	Содержит натуральный экстракт колумбийского кофе сорта «арабика».
72282. ШОКОЛАД	3	7-10%	Ярко выраженный вкус и цвет горького шоколада, перед употреблением перемешивать.
72283. СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ НОВИНКА	3	3-4%	Густой крем со сливочным ароматом.
72274. МЯТА	3	4-6%	Придает нежный зеленоватый оттенок и охлаждающий мятный вкус.



Фруктовые десертные пасты Cresco

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

Кремовые десертные пасты МЭВЗ

НОВИНКА

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



Десертные пасты

Фруктовые десертные пасты МЭВЗ

НОВИНКА

Наименование	Упаковка, кг	Дозировка	Примечание
72517. БАНАН	2,5	6-8%	Паста с большим содержанием бананового пюре, бежевого цвета.
72536. МАРАКУЙЯ	2,5	6-8%	Паста оранжевого цвета, со вкусом и ароматом маракуйи.
72569. ГУСТОКРЕМ ЛИМОН	1,5	5,5%	Паста для придания цвета и вкуса лайма. Идеальна для ароматизации сливок.
72568. ГУСТОКРЕМ КЛУБНИКА	1,5	5,5%	Паста для придания цвета и вкуса апельсина. Идеальна для ароматизации сливок.
72567. ГУСТОКРЕМ АПЕЛЬСИН	1,5	5,5%	Паста для придания цвета и вкуса клубники. Идеальна для ароматизации сливок.
72566. ГУСТОКРЕМ ЛАЙМЕТТА	1,5	5,5%	Паста для придания цвета и вкуса лимона. Идеальна для ароматизации сливок.
72558. БИТПЕР ЛИМОН	2,5	6-8%	Паста темно-желтого цвета со вкусом и ароматом лимона, содержит кусочки лимона.
72559. МАНГО	2,5	10%	Паста ярко-оранжевого цвета со вкусом и ароматом спелого манго.
72580. РОЗОВЫЙ ГРЕЙПФРУТ	2,5	6-10%	Паста розового цвета со вкусом грейпфрута, подходит для мармелада.
72581. АСЕ	2,5	6-10%	Паста оранжевого цвета со вкусом апельсина, моркови и лимона.
72582. МАНДАРИН	2,5	6-10%	Вкус и цвет спелых мандаринов.
72583. ЗЕМЛЯНИКА	2,5	6-10%	Вкус и цвет лесной земляники, подходит для мармелада.
72584. ВИШНЯ	2,5	6-10%	Содержит кусочки вишни, подходит для мармелада.
72585. ТРОПИК	2,5	6-10%	Паста для придания вкуса тропических фруктов: маракуйя, манго, ананас, папайя.
72586. КИВИ	2,5	6-10%	Паста с кусочками для придания вкуса и цвета зрелого киви, подходит для мармелада.
72590. МАЛАГА	5,5	8%	Изюм в легком алкогольном сиропе.



Украшения для кондитерских изделий

Согласитесь, абсурдно увидеть в продаже неукрашенное кондитерское изделие. Оформление – это больше половины успеха! Ведь приобретая торт или пирожное, покупатель еще не знает его вкуса и ориентируется только на внешний вид. Мы предлагаем огромный ассортимент съедобных украшений: всевозможные шоколадные и сахаристые посыпки, готовый вафельный декор, блестящие бусинки, засахаренные фрукты и коктейльную черешню!



80040. КРОШКА белая 1 кг
80043. КРОШКА белая 25 кг



80001. КРОШКА темная 1 кг
80003. КРОШКА МИНИ 10 кг.
80010. КРОШКА темная 25 кг



80083. КРОШКА красная 10 кг



80084. КРОШКА желтая 10 кг



80085. КРОШКА розовая 10 кг



80100. ВЕРМИШЕЛЬ белая 1 кг
80102. ВЕРМИШЕЛЬ белая 10 кг



80110. ВЕРМИШЕЛЬ темная 1 кг
80113. ВЕРМИШЕЛЬ темная 25 кг



80183. ВЕРМИШЕЛЬ красная 10 кг



80184. ВЕРМИШЕЛЬ желтая 10 кг



80185. ВЕРМИШЕЛЬ розовая 10 кг



80249. Посыпка сахар. АМАРЕЛЛА 1 кг



80243. Посыпка сахар. АМАРЕТТО 16 кг



80259. ДУТЫЙ РИС 1 кг
80262. ДУТЫЙ РИС 10 кг



80201. МОНПАРЕЛЬ цвет. 2 кг



80170. ВЕРМИШЕЛЬ цвет. 1 кг
80173. ВЕРМИШЕЛЬ цвет. 25 кг



80270. БУКАНЕВЕ 1 кг
80272. БУКАНЕВЕ 10 кг
80276. БЬЯНКО 10 кг



80280. БУКАО 1 кг
80282. БУКАО 10 кг



80273. Сахарная декор-пудра ДОЛОМИТИ 20 кг



80284. СПОЛВЕРШОК 1 кг



80288. Посыпка сахар. МЕРЕНГА крошка 13 кг



80297. ГРАНЕЛЛА мелкая 10 кг



33122. Сердечки шоколад. золотые 1 кг



33120. Сердечки шоколад. серебряные 1 кг



33009. Миндаль золотой 0,9 кг



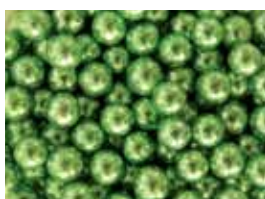
33012. Миндаль серебряный 1 кг



33019. Шарики сахар. бирюза 5 мм.металл 0,9 кг



33020. Шарики сахар.роз. 5 мм.перламутр 0,9 кг



33021. Шарики сахар.зел. 5 мм.металл 0,9 кг



33111. Шарики сахар. золотые 3 мм. 1 кг
33114. Шарики сахар. золотые 5 мм. 1 кг
33116. Шарики сахар. золотые 7 мм. 1 кг
33018. Шарики сахар. золотые 5 мм. 0,9 кг



33101. Шарики сахар. серебряные 2 мм. 1 кг
33103. Шарики сахар. серебряные 3 мм. 1 кг
33105. Шарики сахар. серебряные 5 мм. 1 кг
33107. Шарики сахар. серебряные 7 мм. 1 кг



26021



26001



26061



26350



26600



26601

Готовый декор

Наименование

26001. Вафельный цветок
26021. Вафельный цветок
26061. Вафельный листик
26080. Вафельный цветок
26350. Вафельный листик
26600. Вафельная бабочка
26601. Вафельная орхидея
80501. Украшение шок.
КОФЕЙНОЕ ЗЕРНО

Упаковка

100 шт.
200 шт.
1000 шт.
200 шт.
1000 шт.
260 шт.
164 шт.
0,5 кг

Размер

4 см
3,5 см
4 см
4,5 см
Ароматизированный (мята), 4 см
3,1 см/4,5 x 5,1 см/5 x 7 см
4,5 x 4 см /7,2 x 6,6 см
2 см



26080



80501

Засахаренные фрукты

Наименование

84014. Черешня засах. черная
84017. Черешня засах. красная
84018. Черешня засах. желтая
84019. Черешня засах. зеленая
84080. Черешня красная МИНИ
84041. Мандарин засах. целый
84043. Груша засах. целая красная
84047. Груша засах. целая зеленая
84049. Фрукты засах. целые ассорти
84023. Апельсиновая корочка засах. кубик.
84057. Фрукты засах. разноцветные кубик.

Упаковка, кг

5
5
5
5
5
5
5
5
5
5
5

Размер, мм

20-22
20-22
20-22
20-22
14-16
30-50
40-55
40-55
-
6x6
6x6



Черешня коктейльная

Наименование

84120. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой красная
84121. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой красная
84124. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой красная
84147. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой красная
84153. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой красная
84154. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой красная
84160. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой зеленая
84163. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой зеленая
84172. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой желтая
84173. Черешня КОКТЕЙЛЬ с веточкой желтая

Упаковка, кг

1,95
3
4,8
4,8
0,95
0,75
4,8
0,95
4,8
0,95

Размер, мм

18-20
20-22
20-22
20-22
20-22
20-22
20-22
20-22
20-22
20-22



Желейные шарики и ингредиенты для мармелада

Желейные шарики – это уникальный продукт, который Вы можете использовать для многих целей: для украшения тортов и пирожных, в качестве наполнителя для крема, мороженого, как добавку в тесто (вместо цукатов и изюма), для десертов и т.д. В качестве желирующего вещества в составе желейных шариков используется растительный ингредиент альгинат натрия – вещество, получаемое из бурых водорослей. В качестве ароматизаторов и красителей использованы натуральные фруктовые экстракты или идентичные натуральным ароматизаторы и красители.



Желейные шарики

Наименование	Упаковка, кг
82001. КЛУБНИКА 3/4 мм	2
82003. РОЗОВЫЙ ЖЕМЧУГ 13/14 мм	2
82004. РОЗОВЫЙ ЖЕМЧУГ 9/10 мм	2
82011. ЧЕРЕШНЯ 9/10 мм	2
82021. ЧЕРЕШНЯ 13/14 мм	2
82027. ЧЕРЕШНЯ 13/14 мм	12
82031. ЧЕРЕШНЯ 17/18 мм	2
82081. ЯБЛОКО 3/4 мм	2
82091. ЯБЛОКО 9/10 мм	2
82101. ЯБЛОКО 13/14 мм	2
82107. ЯБЛОКО 13/14 мм	12
82111. ЯБЛОКО 17/18 мм	2
82121. ЛЕСНАЯ ЯГОДА 3/4 мм	2
82131. ЛЕСНАЯ ЯГОДА 9/10 мм	2
82141. ЛЕСНАЯ ЯГОДА 13/14 мм	2
82147. ЛЕСНАЯ ЯГОДА 13/14 мм	12
82151. ЛЕСНАЯ ЯГОДА 17/18 мм	2
82161. ЛИМОН 3/4 мм	2
82171. ЛИМОН 9/10 мм	2
82181. ЛИМОН 13/14 мм	2
82187. ЛИМОН 13/14 мм	12
82191. ЛИМОН 17/18 мм	2

Желейные шарики имеют разные размеры, вкусы, цвета. Кроме того, обладают уникальным качеством – не теряют вкус, цвет, аромат, форму и консистенцию после замораживания или выпечки.



Вы можете приготовить настоящий мармелад сами, причем процесс приготовления займет несколько минут!



Ингредиенты для мармелада

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

Десертные пасты Грейпфрут, Земляника, Вишня, Киви также подходят для изготовления мармелада.

Приготовление: Довести до кипения 1000 г сиропа ДЖЕЛЛИ (не помешивая). Добавить 130 г пасты КЭНДИ нужного вкуса, быстро перемешать, сразу разлить в силиконовые формочки.

Полуфабрикаты для обтяжки, декора, карамели

Ингредиенты, речь о которых пойдет в этом разделе, очень полюбили все, кто готовит торты на заказ. Это пасты для обтяжки и моделирования, а также смеси для карамели и для айсинга.

Все они имеют ряд неоспоримых достоинств: полностью готовы к применению или готовятся очень быстро, имеют великолепные вкусовые свойства, обладают чрезвычайной пластичностью и не требуют специальных условий хранения.



Паста для лепки Моделпаст

Паста сахарная с добавлением какао масла (25%), предназначенная для изготовления цветов, фигурок и др. декора для тортов и пирожных. Декор из пасты можно окрашивать.

Наименование	Упаковка
75071. Паста для лепки МОДЕЛПАСТ	5 кг
75084. Паста для лепки МОДЕЛПАСТ желтая	0,6 кг
75085. Паста для лепки МОДЕЛПАСТ зеленая	0,6 кг
75086. Паста для лепки МОДЕЛПАСТ красная	0,6 кг
75088. Паста для лепки МОДЕЛПАСТ синяя	0,6 кг
75089. Паста для лепки МОДЕЛПАСТ черная	0,6 кг



Паста Бианка Паста Вандерпаст

Представляет собой готовую к применению сахарную пасту. Отличается ослепительно белым цветом и высокой пластичностью. Широко применяется для обтяжки тортов.

Наименование	Упаковка
75058. Паста сахарная БИАНКА	1 кг
75060. Паста сахарная БИАНКА	5 кг
75087. Паста сахарная ВАНДЕРПАСТ	5 кг
75090. Паста сахарная ВАНДЕРПАСТ желтая	0,6 кг
75091. Паста сахарная ВАНДЕРПАСТ зеленая	0,6 кг
75092. Паста сахарная ВАНДЕРПАСТ красная	0,6 кг
75093. Паста сахарная ВАНДЕРПАСТ синяя	0,6 кг
75094. Паста сахарная ВАНДЕРПАСТ черная	0,6 кг

Паста Миндальная Паста сахарно-миндальная Марципан

Представляет собой готовую к применению сахарно-миндальную пасту с содержанием миндаля 26%, что является оптимальным для лепки фигурок. Широко применяется для покрытия тортов, изготовления цветов, фруктов, фигурок для украшения кондитерских изделий.

Наименование	Упаковка
75067. Паста сахарно-миндаль.МАРЦИПАН	1 кг
75070. Паста сахарно-миндаль.МАРЦИПАН	5 кг
75076. Паста МИНДАЛЬНАЯ	5 кг

Паста Миндальная 60%

Паста из отборного миндаля для выпечки пти фурув, для начинок, для определенных видов теста и покрытий.

Наименование	Упаковка
75074. Паста МИНДАЛЬНАЯ 60%	1 кг



Артистико и Изомальт

Представляет собой смесь для быстрого приготовления карамельного декора. Для получения качественной карамельной массы смесь достаточно довести до кипения. Полученная масса абсолютно прозрачная, ее можно окрашивать, разогревать, кроме того, она дольше хранится.

Наименование	Упаковка
75098. Премикс для карамели ИЗОМАЛЬТ	1 кг
75081. Премикс для карамели ИЗОМАЛЬТ	3 кг
80401. Премикс для карамели АРТИСТИКО	1 кг

Супер Айс

Представляет собой смесь для приготовления айсинга за 2 минуты. Содержит только растительные белки, отличается белым цветом, высокой эластичностью и благодаря качеству входящих в состав ингредиентов позволяет выполнять чрезвычайно тонкие элементы украшений.

Наименование	Упаковка
75080. Глазурь сахарная сухая СУПЕРАЙС	2,5 кг

Глюкозный сироп

Сироп отличается абсолютной прозрачностью, т.е. не имеет привкуса лекарств и медового оттенка, а это значит, что он очень чистый. Идеально подходит для приготовления карамели по традиционным рецептурам, кремов, а также покрытий типа «ганаш» и «гляссаж».

Наименование	Упаковка
75097. Глюкозный сироп 43% НОВИНКА	7 кг

Глазури и покрытия шоколадные и сахаристые

Представляем разнообразную линию продуктов, специально разработанную для покрытия кондитерских изделий и приготовления декоративных элементов. Это шоколадные глазури в дисках, мягкие пастообразные глазури для покрытия кондитерских изделий типа «ганаж», пластичная глазурь «сельва» для приготовления шоколадной стружки, готовые помадные (сахарные) покрытия, а также разноцветные спреи для простого нанесения на изделия «шоколадного велюра».

Глазури в дисках



Глазурь шоколадная для покрытия кондитерских изделий и приготовления шоколадного декора.

Наименование	Упаковка	Примечание
71001. Глазурь шок.диски ИТАЛИКА	1 кг	Глазурь для изготовления тонкого, быстрозастывающего шоколадного покрытия тортов и пирожных, изготовления шоколадного декора. Не требует темперирования.
71005. Глазурь шок.диски ИТАЛИКА	25 кг	
71042. Глазурь шок.белая диски ИТАЛИКА	1 кг	
71044. Глазурь шок.белая диски ИТАЛИКА	25 кг	

Наименование	Упаковка, кг	Примечание
71015. Глазурь шок.темн.диски ТОПКОВЕР	1 кг	Глазурь со вкусом настоящего шоколада для изготовления шоколадного покрытия тортов и пирожных, шоколадных фигурок и декора. Не требует темперирования.
71016. Глазурь шок.темн.диски ТОПКОВЕР	10 кг	
71017. Глазурь шок.белая.диски ТОПКОВЕР	1 кг	
71018. Глазурь шок.белая.диски ТОПКОВЕР	10 кг	

Глазурь Захеркрем

Глазурь для изготовления пластичного шоколадного покрытия тортов и пирожных, которое не будет ломаться при разрезании.

Наименование	Упаковка	Примечание
71010. Глазурь шок.мягкая ЗАХЕРКРЕМ	1 кг	Не требует темперирования.
71011. Глазурь шок.мягкая ЗАХЕРКРЕМ	6 кг	



Глазурь Глэйс Декор

Покрытие на основе какао-масла.



Наименование	Упаковка	Примечание
71070. Глазурь ГЛЭЙС ДЕКОР ЛИМОН	1,2 кг	Великолепно ложится как на замороженные, так и на обычные изделия. Подходит для декорации «семифреддо». Отличается пластичностью при нарезке изделий.
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	

Глазурь Сельва

Нежная шоколадная глазурь в блоках для получения декоративных украшений типа «шоколадные хлопья».

Наименование	Упаковка	Примечание
71021. Глазурь шок.темн.СЕЛЬВА пласт	2,5 кг	Не требует темперирования.
71025. Глазурь шок.белая СЕЛЬВА пласт.	2,5 кг	
71026. Глазурь шок.молочн.СЕЛЬВА пласт	2,5 кг	



Шоколадный велюр

Представляет собой баллончик с натуральными какао-маслом.

Предназначен для создания эффекта велюра (бархата) на поверхности изделия.

Температура содержимого баллона должна быть не ниже +25 °С и не выше +50 °С. Наносить на замороженное изделие с расстояния 25–30 см.



Наименование

51401. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО красный
51402. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО оранжевый
51403. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО жёлтый
51404. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО розовый
51405. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО коричневый
51406. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО светло-коричневый
51407. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО белый
51408. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО зелёный
51409. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО голубой
51410. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО серый
51412. Шок.декор-аэрозоль ДОЛЬЧЕ ВЕЛЮТО вишнёвый

Упаковка

1 шт. (400 мл)
1 шт. (400 мл)
1 шт. (400 мл)
1 шт. (400 мл)
1 шт. (400 мл)
1 шт. (400 мл)
1 шт. (400 мл)
1 шт. (400 мл)
1 шт. (400 мл)
1 шт. (400 мл)
1 шт. (400 мл)

Глазурь Реал

Сахарно-ореховая глазурь для покрытия панетоне, кололбо, круассанов.



Наименование

71210. Глазурь сахарно-ореховая РЕАЛ

Упаковка

1 кг

Примечание

1 кг смеси смешать с 200/300 г яичного белка, нанести на поверхность изделия перед выпечкой.

Помадные глазури

Сахарная глазурь (помадка) для глазирования кондитерских изделий.

Наименование

71106. Глазурь сахарная белая
71111. Глазурь сахарная
ФОНДАСС

Упаковка

25 кг
20 кг

Примечание

Разогреть с добавлением 5–10% воды на водяной бане (50/55 °С). Массу не перегреть! Не наносить на горячее изделие.

Наименование

71115. Глазурь сахарная

Упаковка

15 кг

Примечание

Глазурь рекомендуется нагреть на водяной бане, аккуратно перемешать, нанести на изделия. Нельзя допускать перегрева массы.



Глазури желейные и мируары

Линию желейных глазурей, представленных нашей компанией, можно разделить на 2 большие группы. Это глазури, предназначенные для желирования поверхностей изделий со свежими фруктами, для придания аппетитной глянцевой поверхности тортам, пирожным и т.п., для заливки десертов и для других видов художественного оформления изделий. К ним относятся холодные гели, полностью готовые к применению; желейные глазури горячего приготовления; сухой гель; гели для рисования, а также уникальные покрытия «фарчитутто», которые имеют отличный вкус и густую консистенцию, благодаря чему могут использоваться в качестве начинок и прослоек изделий.

Вторая группа – это «гляссажные» покрытия «мируар», которые представляют собой непрозрачную желеобразную массу для создания «суперглянца» на тортах и пирожных типа «семифреддо».

Глазури желейные



Применяются для глазирования фруктовых тортов и пирожных, незаменимы для нанесения на деликатные поверхности изделий, такие как мусс, сливки, фотодекор.

Наименование	Упаковка	Примечание
70001. Глазурь желейная БРИЛГЕЛЬ	1 кг	Гель, полностью готовый к использованию.
70006. Глазурь желейная БРИЛГЕЛЬ	6 кг	
70023. Глазурь желейная ЗЕРКАЛЬНАЯ	3 кг	
70042. Глазурь желейная КОЛДГЕЛЬ нейтрал.	6 кг	
70051. Глазурь желейная КОЛДГЕЛЬ нейтрал.	15 кг	
70225. Глазурь желейная нейтрал.	25 кг	Готовится горячим способом, с добавлением 20/30% воды, что делает продукт экономичным.
70325. Глазурь желейная абрикосовая	25 кг	
70324. Глазурь желейная абрикосовая	15 кг	
70401. Глазурь желейная НОВОГЕЛЬ нейтрал.	1 кг	Готовится горячим способом, с добавлением 30/40% воды, что делает продукт экономичным. Выдерживает замораживание.
70406. Глазурь желейная НОВОГЕЛЬ нейтрал.	6 кг	
70408. Глазурь желейная НОВОГЕЛЬ нейтрал.	12 кг	
70600. Гель сухой универсальный	2 кг	Экономичный гель: 20 г сухого геля, 1000 г воды и 300 г сахара довести до кипения, помешивая. Нельзя замораживать. Возможен повторный разогрев.
80299. Глазурь сахаристая LC2000 НОВИНКА	5 кг	Сахаристый порошкообразный полуфабрикат для придания глянца поверхности круассанов, бриошей, слоеных изделий при выпечке. Посыпать изделия перед выпечкой.

Глазурь Фарчитутто



Использовать для украшения поверхности и в качестве прослойки кондитерских изделий, десертов, семифреддо и мороженого.

Наименование	Упаковка
70521. Глазурь ФАРЧИТУТТО Клубника	1,4 кг
70522. Глазурь ФАРЧИТУТТО Карамель	1,4 кг
70523. Глазурь ФАРЧИТУТТО Ваниль	1,4 кг

Глазурь Декоргель



Желеобразная масса разных цветов для нанесения рисунков и надписей на поверхность тортов и пирожных, хорошо сохраняет форму, не растекается.

Наименование	Упаковка
70101. Глазурь желейная ДЕКОРГЕЛЬ нейтрал.	1 кг
70102. Глазурь желейная ДЕКОРГЕЛЬ красная	1 кг
70103. Глазурь желейная ДЕКОРГЕЛЬ желтая	1 кг
70104. Глазурь желейная ДЕКОРГЕЛЬ зеленая	1 кг
70105. Глазурь желейная ДЕКОРГЕЛЬ розовая	1 кг
70106. Глазурь желейная ДЕКОРГЕЛЬ голубая	1 кг
70107. Глазурь желейная ДЕКОРГЕЛЬ оранжевая	1 кг

Мируар



Продукт представляет собой цветную непрозрачную желеобразную массу для покрытия типа «гляссаж».

Наименование

70910. Глазурь мягкая МИРУАР АПЕЛЬСИН
70911. Глазурь мягкая МИРУАР ВАНИЛЬ
70912. Глазурь мягкая МИРУАР КЛУБНИКА
70913. Глазурь мягкая МИРУАР ФИСТАШКА
70914. Глазурь мягкая МИРУАР ШОКОЛАД
70921. Глазурь мягкая МИРУАР БЕЛЫЙ ШОКОЛАД
70922. Глазурь мягкая МИРУАР КАРАМЕЛЬ

Упаковка

2,5 кг
2,5 кг
2,5 кг
2,5 кг
2,5 кг
3 кг
3 кг

Примечание

Перед нанесением глазурь разогревают до 50 °С, аккуратно перемешивают и наносят исключительно на заранее замороженную заготовку (-18 °С и ниже). Можно добавлять 3% воды в случае, если после разогрева масса будет иметь густую консистенцию. Возможен многократный разогрев. Цвета: оранжевый, белый, розовый, фисташковый, светло-коричневый, темно-коричневый.



Наименование

70916. Глазурь мягкая МИРУАР ЖЕМЧУГ
70917. Глазурь мягкая МИРУАР ЗОЛОТО
70918. Глазурь мягкая МИРУАР ЯНТАРЬ

Упаковка

2,5 кг
2,5 кг
2,5 кг

Примечание

Перед нанесением глазурь разогревают до 50 °С, аккуратно перемешивают и наносят исключительно на заранее замороженную заготовку (-18 °С и ниже). Можно добавлять 3% воды в случае, если после разогрева масса будет иметь густую консистенцию. Возможен многократный разогрев.

Студия кондитерского мастерства

Студия Кондитерского Мастерства - одно из структурных подразделений компании «Италика-Трейдинг».

В ней проходят испытания новых продуктов, разрабатываются рецептуры, придумываются изделия и, конечно же, проводятся презентации новинок, обучающие семинары и практические мастер-классы. Студия оснащена самым современным оборудованием таких ведущих мировых производителей, как «Electrolux», «CRM», «Bravo».



Все семинары «Студии кондитерского мастерства» доступны для клиентов компании «Италика-Трейдинг» и проводятся бесплатно!



Мы надеемся, что знания, полученные на наших занятиях, помогут Вам в повседневной работе!

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-Трејдинг»
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:

