



НАЧИНКИ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ

Представляем Вашему вниманию новую расширенную линейку замечательных пастообразных начинок (наполнителей) на жировой основе, высокое качество и разнообразие которых способно удовлетворить потребности самых лучших мастеров. Линия создана для профессионального использования как в небольших цехах, так и на крупных кондитерских производствах, которые хотят видеть в продукции исключительное качество при конкурентоспособной цене.

Производство – Италия.

Широкие возможности применения начинок в кондитерском и хлебопекарном производстве

- 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 (15 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.



Наименование	Описание	Применение
Паста шоколадно-ореховая ФАРЧИТОЗА 6 кг, 12 кг, 20 кг	Вкус шоколада и лесного ореха, с содержанием фундука 4%. Цвет шоколада.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая
Паста шоколадно-ореховая ФАРЧИТОЗА ТОП 6 кг, 12 кг	Вкус шоколада и лесного ореха, с содержанием фундука 8%. Цвет шоколада.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая
Паста шоколадно-ореховая НОЧЧОЛИТА СУПРЕМ 6 кг, 12 кг	Вкус лесного ореха и молочного шоколада, типа нутеллы, с содержанием фундука 14%. Цвет молочного шоколада.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая
Паста шоколадно-ореховая НОЧЧОЛИТА ТОП 6 кг, 12 кг	Вкус лесного ореха и молочного шоколада, типа нутеллы, с содержанием фундука 10%. Цвет молочного шоколада.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая
Паста шоколадно-ореховая ДЖАНДУЯ КРУАССАН 12 кг	Вкус лесного ореха и шоколада, с содержанием фундука 4%. Цвет шоколада.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, термостойкая, подходит для наполнения круассанов и булочек до выпечки





Наименование	Описание	Применение
Паста ореховая ФИСТАШКА КРЕМ 5 кг	Фисташковый крем с содержанием фисташки 10%. Цвет фисташки.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая
Паста ореховая ФИСТАШКА КРЕМ ТОП 5 кг	Фисташковый крем с содержанием фисташки 15%. Цвет фисташки.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая
Паста ореховая ФИСТАШКА КРУАССАН 5 кг	Фисташковая термостойкая паста с содержанием фисташки 15%. Цвет фисташки.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, термостойкая, подходит для наполнения круассанов и булочек до выпечки
Паста ореховая НОЧЧИОБЬЯНКА КРУАССАН 6 кг	Вкус лесного ореха, молока и ванили, содержание фундука 10%. Ореховый цвет.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, термостойкая, подходит для наполнения круассанов и булочек до выпечки





Наименование	Описание	Применение
Паста-наполнитель РОКСИКРЕМ 12 кг	Вкус молока, карамели и итальянской нуги. Сливочный цвет.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая
Паста-наполнитель НОВЕЛЛА АВОРИО 6 кг	Вкус белого шоколада и ванили. Цвет белого шоколада.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая
Паста ШОКОКРЕМ 1 кг, 25 кг	Паста со вкусом темного шоколада. Шоколадный цвет.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая
Паста МОРЕТТА ЭКСТРИМ 1 кг, 6 кг	Паста с насыщенным вкусом горького шоколада. Темно-шоколадный цвет.	Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая

Предлагаем также попробовать пастообразные шоколадные покрытия из нашего ассортимента, которые идеально подойдут для покрытия кексов, эклеров, пончиков (донатсов), покрытий типа «захер», создания модных шоколадных подтеков на тортах и т.д.

Для нанесения их достаточно слегка разогреть в микроволновой печи на среднем режиме и покрыть ими изделия (незамороженные). После этого изделия убирают в холодильник. Пасты застынут, при этом при нарезке не будут крошиться и ломаться, как покрытия из шоколада или глазури.

Габриэлла темная и белая

Кобершок белая

Захеркрем темная

А также:

Шокосмарт белая

Шокосмарт темная

Вандершок белая

