

дрожжи,зерновые смеси,кондитерские концентраты,начинки фруктовые,крема заварные

Київ, Україна

- 1 Хліб Королівський Концентрат зернового тіста для виготовлення делікатесних хлібобулочних виробів. Дозування: 10-50%. 10
 - 2 Натура Багатозернова суміш для виробництва хлібобулочних та мучних кондитерських виробів профілактично-оздоровчого призначення; використовується для випікання та оздоблення пшеничних, житніх та житньо-пшеничних хлібобулочних виробів, для зернових видів печива та кексів вишуканого смаку та підвищеної харчової цінності. Дозування: 10-20%. 25
 - 3 Фітнес Багатозернова суміш для виробництва хлібобулочних виробів профілактично-оздоровчого призначення; для зернових сортів печива та кексів. Дозування: 10-20%. 10
 - 4 Валентинки Пекарський концентрат для виготовлення мучних кондитерських та делікатесних хлібобулочних виробів. Дозування: 10-25%. 10
 - 5 Корона Багатозернова суміш, використовується в якості декоративної посипки для прикраси хлібів та для приготування дрібних хлібобулочних виробів, мафінів та печива. Дозування: 10-20%. 10
 - 6 Пампушок-10%» Концентрат тіста дріжджового для професійного виробництва пампушок, пончиків, берлінерів, донатсів, здобних виробів (типу Виборзької, типу бріош) булочок, ватрушок, рогаликів, маківників, плетінок, хал, солодких пирогів та пиріжків, різдвяних та пасхальних кулічів та т.п. Дозування: 10%. 10
 - 7 Брокат Багатозернова суміш, використовується в якості декоративної посипки для прикраси хлібів та для приготування дрібних хлібобулочних виробів, мафінів та печива. Дозування: 10-20%. 10
 - 8 Хліб Трав'яний Суміш для виробництва своєрідних на смак виробів з підвищеною харчовою і біологічною цінністю; вироби мають чудовий смак, аромат та оригінальний вигляд, довго зберігають свіжість. 10
- #### КОНДИТЕРСЬКІ СУМІШІ
- 1 Пряник Поморський (бмс) Концентрат пряничного тіста призначений для виробництва пряників, медівників, коврижек; різноманітних вагових та штучних пряників з начинкою; пряничних пирогів з мармеладом або з кремом та пряничних баб (пряний смак яких можна збагатити шляхом додавання солоду або солодового екстракту). 10
 - 2 Кекс Лимонний (бмс) Концентрат бісквітно-масляного тіста для виробництва баб, пирогів, кексів, мафінів, основ для тортів, основ для рулетів та різноманітного печива. Дозування: 10-20%. 10
 - 3 Йогурт люкс (бмс) Концентрат бісквітно-масляного тіста для виробництва баб, пирогів, кексів, мафінів, основ для тортів. Дозування: 10-20%. 10
 - 4 Кексик (бмс) Концентрат бісквітно-масляного тіста для виробництва баб, кексів, мафінів, печива. Дозування: 10-20%. 10
 - 5 Бімікс-стандарт (бмс) Концентрат бісквітного тіста для виробництва основ для тортів, основ для бісквітних рулетів, різноманітного бісквітного печива типу "буше". Дозування: 10-25%. 10
 - 6 Гофри Поморські (бмс) Концентрат бісквітно-масляного тіста для приготування бісквітно-масляного тіста, з якого можна виготовляти різноманітні гофри (товсті вафлі), млинці, кекси, мафіни, печиво. Дозування: 10-20%. 10
 - 7 Кекс Люкс (бмс) Концентрат бісквітно-масляного тіста для приготування бісквітно-масляного тіста, з якого можна виготовляти різноманітні баби, пироги, кекси, мафіни, основи для тортів. Дозування: 10-20%. 10
 - 8 Бісквіт Масляний (бмс) Концентрат бісквітно-масляного тіста для виробництва баб, пирогів, кексів, мафінів, основ для тортів, основ для рулетів та різноманітного печива. Дозування: 10-20%. 10
 - 9 Кекс КАРАМЕЛЬНИЙ (бмс) Концентрат призначений для швидкого приготування бісквітно-масляного тіста, з якого можна виготовляти різноманітні баби, пироги, кекси, мафіни, основи для тортів. 10-20%
 - 10 Бабка Бренді бмс Концентрат бісквітно-масляного тіста для виробництва баб, пирогів, кексів, мафінів, основ для тортів, основ для рулетів та різноманітного печива. Дозування: 10-20%. 10
 - 11 Кероб Порошок плодів річкового дерева за смаком і запахом нагадує какао; ідеальний замітник какао в шоколадних і кондитерських рецептах. Використання керобу дозволяє виготовляти вироби (печиво, цукерки, вафлі, кекси, мафіни, бісквіти); каші швидкого приготування; шоколадні пастки; шоколадні леденці; шоколадні глазури для морозива (підвищує стабільність); шоколадне морозиво; шоколадне масло; як барвник; дієтичні продукти; молочні та соєві шейки. 25

ФРУКТИ В ГЕЛІ

1 Яблучна шарлотка АКО 95% Смачна та соковита яблучна начинка використовується для шарлотки, пирогів, рулетів та інших кондитерських виробів (термостабільна). 10

2 Вишня в гелі АКО 65% Густа фруктова маса, збагачена шматочками фруктів, які мають міцну консистенцію, натуральний колір, виражений смак та аромат, повністю готова до вживання. 10

КРЕМА ТА НАЧИНКИ

1 Кремікс Концентрат кондитерського крему призначений для швидкої й нескладної підготовки крему для начинки пирогів, оздоблення тортів, тістечок, для начинки еклерів тощо. 10

2 Макова начинка Наповнювач для макових рулетів, пиріжків, тістечок, тортів, маффінів, круасанів, слойок, млинчиків, вареників, печива та інших виробів. 10

ПОЛІПШУВАЧІ, ЗАКВАСКИ, РОЗПУШУВАЧІ

1 АКО-Пан Поліпшувач для пшеничних та житньо-пшеничних хлібобулочних виробів; збільшує вихід тіста, що веде до зниження виробничих витрат; полегшує механічну обробку тіста, бо тісто менше прилипає до рук та поверхонь обладнання; під час бродіння заготовок підвищується їх формостійкість; як результат виробу мають привабливий об'єм та форму, а також рівномірну структуру м'якушки.

Дозування: 0,3 – 0,5 % до загальної маси борошна. 10

2 АКО-Е Поліпшувач борошна; покращує технологічні властивості тіста для хліба, булок, здоби, млинців, вареників, бубликів, баранок, сушок, сухарних плит та для виробів із листового тіста. Дозування: 0,025-0,150%. 7

3 Біопан-С Суха закваска для виготовлення житньо-пшеничних хлібобулочних виробів (Дарницький, Український, Бородинський, Московський та ін.) та національних хлібобулочних виробів (білий формовий хліб, домашній хліб, пітта, матнакаш, пури, чабата, брокато, перепічка українська, обі-нон, чурекк та інші хліба). Дозування: 0,060-1,000% 10

4 Пекарський порошок-АКО Високоякісний розпушувач для пряників, печива (вівсяного, цукрового, крекерів та ін.) для пісового тіста, для бісквітного тіста, тіста для маффінів, тіста для кексів, тіста для баб, для бездріжджових листових виробів, для деяких бездріжджових сортів хліба. Дозування: прибл. 30г порошку на 1кг борошна (залежно від типу тіста).

10

СОЛОДОВІ ЕКСТАКТИ

1 ЯСЕ-2 Ячмінно-солодовий екстракт (світлий) - для виготовлення білого хліба (1-2% від маси борошна), чорного хліба (2-8% від маси борошна); здоби (4-12% від маси борошна); глазури (1-4% від маси борошна); бісквітів, кексів та маффінів (1-10% від маси борошна); печива (здобного, крекерів та вівсяного) (1-15% від маси борошна); пряників (1-10% від маси борошна); начинок (макової, кремової) 1-4% від маси борошна). 25

2 ЯСЕ-5 Ячмінно-солодовий екстракт (темний) - для виготовлення заварних сортів хліба (2-6% від маси борошна), житньо-пшеничних хлібобулочних виробів (1-3% від маси борошна), пряників та коврижок (1-8% від маси борошна) вівсяного печива (1% від маси борошна). 25

3 ЖСЕ Темний солодовий екстракт - для виготовлення заварних сортів хліба (2-6% від маси борошна), житньо-пшеничних хлібобулочних виробів (1-3% від маси борошна), пряників та коврижок (1-8% від маси борошна). 25

КЛІТКОВИНА

1 Вітацель WF-400R Пшенична клітковина для виробництва хлібобулочних та кондитерських виробів (пряників (сирцеві та заварні), печива (цукрове, здобне, зтяжне, крекери та вівсяне), кексів і бісквітних напівфабрикатів); для виготовлення вафельної продукції; для стабілізації вершків (попереджає виділення води зі збитих вершків, завдяки чому, збиті вершки, декілька днів зберігають незмінну структуру). Ступінь гідратації 1:8. 10

2 Вітацель KF-500R Картопляна клітковина (Potato Fibre) - для виробництва хлібобулочних та кондитерських виробів (пряників, печива, кексів і бісквітних напівфабрикатів), консервів, панірування, молочних продуктів, локшини, швидкорозчинних продуктів, мюслі, соків, соусів. Може застосовуватися у виробництві як загущувач; абсорбує воду і жир в співвідношенні 1:15. Збільшує термін зберігання заварного хліба до 168 годин. 15

3 Вітацель AF-400 Яблучна клітковина для виробництва хлібобулочних та кондитерських виробів (пряників, печива, бісквітів), помадних цукерок, консервів, панірування, молочних продуктів, локшини, швидкорозчинних продуктів, мюслі, соків, соусів. Може застосовуватися у виробництві в якості загущувача. Ступінь гідратації 1:6. 25

5 Вівапур MCG-811F Колоїдна мікрокристалічна целюлоза (порошок), стабілізаційна система для фруктових начинок.

Додавання до фруктових начинок або до солодкої начинки з варення перешкоджає витіканню цих компонентів при випічці, що значно покращує зовнішній вигляд і зберігає смак виробів. (Загущувач та стабілізатор для суспензій і емульсій) 25

6 Вівапур MCG-0018 Колоїдна мікрокристалічна целюлоза (порошок), стабілізаційна система для збитих вершків, молочних мусів, кремових пудингів. (Загущувач та стабілізатор для суспензій і емульсій). 25

ДРІЖДЖІ

1 Сухі інстатні дріжджі «Angel» Для усіх видів тістопедення (опарного, безопарного, прискореного) при виробництві хліба і хлібобулочних виробів (батонів, багетів, гамбургерів, лаваша, чабата, хліба формового, у т.ч. житньо-пшеничних сортів, дрібноштучних виробів). 10

Price: Договірна

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: --

Б Роман

067 548 72 20