

Кремоподібні м'які наповнювачі.

Переваги

- ✓ мають характерний блиск без випікання, після нього та за шокової заморозки
- ✓ не розшаровуються
- ✓ чудово тримають вологу
- ✓ не змінюють свої структурні властивості під час зберігання, випікання, шокової заморозки
- ✓ придатні для механічного дозування

Застосування

- ✓ у відкритих і закритих виробках
- ✓ для наповнення, прошарування і декорування
- ✓ до і після випікання
- ✓ для виробів, що проходять процес шокової заморозки
- ✓ в якості напівфабрикату для приготування кремів і десертів

Готова продукція

- круасани
- пряникові вироби
- тістечка
- кекси
- мафіни
- печиво
- торти
- булочки
- рулети

Заварний крем



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 50 % (придатний для шокової заморозки після випікання)

нетермостабільний – не менше 60 % (придатний для шокової заморозки у повністю готових виробках)



🔥 - термостабільні 🌡️ - нетермостабільні ❄️ - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001





Пломбір



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 50 % або 53 %, залежно від рецептури (не менше 50 % придатний для шокової заморозки після випікання)

нетермостабільний – не менше 60 % (придатний для шокової заморозки у повністю готових виробах)

Карамель вершкова



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 70 % (придатний для шокової заморозки після випікання)

Пряжене молоко



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 50 % (придатний для шокової заморозки після випікання)

нетермостабільний – не менше 59 або 60 %, залежно від рецептури (не менше 60 % придатний для шокової заморозки у повністю готових виробах)

Раффаello



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 50 % (придатний для шокової заморозки після випікання)

нетермостабільний – не менше 60 % (придатний для шокової заморозки у повністю готових виробах)

🔴 - термостабільні 🟢 - нетермостабільні ❄️ - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Пастічера-крема



поєднання заварного крему з лимонними нотками

Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

нетермостабільний – не менше 60 % (придатний для шокової заморозки у повністю готових виробих)

Ірландська кава



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

нетермостабільний – не менше 63 % (придатний для шокової заморозки у повністю готових виробих)

Іриска



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 56 % або 62 %, залежно від рецептури (62 % придатний для шокової заморозки після випікання)

нетермостабільний – не менше 60 % (придатний для шокової заморозки у повністю готових виробих)

Шоколад



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 52 % або 70 %, залежно від рецептури

нетермостабільний – не менше 57 % або 60 %, залежно від рецептури (60 % придатний для шокової заморозки у повністю готових виробих)

- термостабільні - нетермостабільні - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001





Банан-Вершки



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 50 % (придатний для шокової заморозки після випікання)

нетермостабільний – не менше 60 % (придатний для шокової заморозки у повністю готових виробах)



Полуниця-Вершки



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 50 % (придатний для шокової заморозки після випікання)

нетермостабільний – не менше 60 % (придатний для шокової заморозки у повністю готових виробах)



Лайм-Вершки



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

нетермостабільний – не менше 63 % (придатний для шокової заморозки у повністю готових виробах)

Бора-Бора



Бананово-полуничний смак дитинства Бабл Гам.

Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

нетермостабільний – не менше 59 %

 - термостабільні  - нетермостабільні  - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Східний десерт



Солодкий смак, як у начинки для пахлави, із горіхами та родзинками

Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 70 % (придатний для шокової заморозки після випікання)

Мигдаль



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

нетермостабільний – не менше 59 %

Ваніль-Вершки



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 70 %

Крем-Банан



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 70 %

- термостабільні - нетермостабільні - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001





Шоколад-Апельсин



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

нетермостабільний – не менше 58 %

Тірамісу



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

нетермостабільний – не менше 60 % *(придатний для шокової заморозки у повністю готових виробках)*

Мед штучний




Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 9 міс. при температурі 0...+20 °C

Масова частка сухих речовин:

не менше 70 %

 - термостабільні  - нетермостабільні  - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



В міру густа і в'язка однорідна маса із зернистою структурою.

Переваги

- ✓ м'яка пластична структура
- ✓ зберігають колір, аромат і глянець після випікання
- ✓ придатні для механічного дозування
- ✓ не змінюють свої структурні властивості під час зберігання та випікання

Застосування

- ✓ у відкритих і закритих виробках
- ✓ для наповнення і прошарування
- ✓ до і після випікання

Готова продукція

- пироги
- й пиріжки
- пісочне печиво
- штруделі
- круасани
- пряники штучні
- булочки
- мафіни
- слойки
- рулети

Традиційний смак



Тарна упаковка:

ящик – 10 кг; відро – 10 кг, 12 кг; банка – 0,5 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – 50-70 %

- термостабільні - нетермостабільні - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Наповнювачі високої якості з пружними шматочками фруктів та ягід і м'яким структурним гелем.

Переваги

- ✓ натуральний смак та аромат за рахунок внесення фруктово-ягідної сировини
- ✓ мають характерний блиск до і після випікання
- ✓ не розшаровуються
- ✓ чудово тримають вологу
- ✓ не змінюють свої структурні властивості під час зберігання та випікання

Застосування

- ✓ у закритих виробках
- ✓ у відкритих виробках із закритими краями
- ✓ для наповнення і прошарування
- ✓ до і після випікання
- ✓ в якості напівфабрикату для кремів

Готова продукція

- | | | |
|--------------------|-----------|-------------------|
| • слойки | • булочки | • кремові десерти |
| • тістечка | • печиво | • рулети |
| • пироги й пиріжки | • торти | |

Абрикос



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Фруктова частина: 30-50 %, залежно від рецептури

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – 34-65 %, залежно від рецептури

🔥 - термостабільні 🌿 - нетермостабільні ❄️ - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001





Ананас



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Фруктова частина: 30 % або 40 %, залежно від рецептури

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 50 % або 52 %, залежно від рецептури

Вишня



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Фруктова частина:

термостабільний – 30 %, 33 %, 40 % та 60 %, залежно від рецептури

нетермостабільний – 35 %

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – 34-65 %, залежно від рецептури

(не менше 65 % придатний для шокової заморозки після випікання)

нетермостабільний – не менше 56 %

Вишневий мікс



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Фруктова частина: 50 %

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 48 %

Груша



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Фруктова частина: 35 %

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 50 %

 - термостабільні  - нетермостабільні  - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Ківі



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Фруктова частина: 30 %

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 34 %

Лісові ягоди



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Фруктова частина: 30 %, 35 %, 40 %, залежно від рецептури

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – 56-58 %, залежно від рецептури

Малина



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Фруктова частина:

термостабільний – 30 %

нетермостабільний – 35 %

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – 34-58 %, залежно від рецептури

нетермостабільний – не менше 56 %

Персик



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Фруктова частина: 35 %, 50 %, залежно від рецептури

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 49 % або 65 %, залежно від рецептури

для шокової заморозки – не менше 65 %

- термостабільні - нетермостабільні - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001





Полуниця



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Фруктова частина:

термостабільний – 30 %

нетермостабільний – 35 %

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – 34-36 %, залежно від рецептури

нетермостабільний – не менше 56 %

Слива



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Фруктова частина: 33 % та 43 %, залежно від рецептури

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 34 або 36 %, залежно від рецептури

Чорна смородина



Тарна упаковка: ящик – 10 кг, відро – 12 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Фруктова частина:

термостабільний – 30-80 %, залежно від рецептури

нетермостабільний – 35 %

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 30, 34 або 38 %, залежно від рецептури

нетермостабільний – не менше 56 %

Шарлотка (яблуко зі шкіркою)



Тарна упаковка:

ящик – 10 кг або відро – 10 кг (для рецептури із фруктову частиною 50 %)

ящик – 8,5 кг (для рецептури із фруктову частиною 80 %)



Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Фруктова частина: 50 % та 80 %, залежно від рецептури

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 25 %

 - термостабільні  - нетермостабільні  - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Шарлотка (яблуко без шкірки)



Тарна упаковка: ящик – 8,5 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Фруктова частина: 70 %

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 25 %

Яблуко (без шкірки)



Тарна упаковка: ящик – 8,5 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Фруктова частина: 83 %

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 25 % (придатний для шокової заморозки)

Яблуко-Вишня



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Фруктова частина: 50 %

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 29 %

Яблуко-Груша



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Фруктова частина: 50 %

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 25 %



- термостабільні - нетермостабільні - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001





Персик-маракуйя



Тарна упаковка: ящик – 10 кг




Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Фруктова частина: 35 %

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 57 %

 - термостабільні  - нетермостабільні  - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Наповнювачі, створені на основі фруктового пюре та пектину, достатньо густі та пластичні.

Переваги

- ✓ не розшаровуються
- ✓ чудово тримають вологу
- ✓ не змінюють свої структурні властивості під час зберігання та випікання
- ✓ не карамелізуються
- ✓ добре тримають форму
- ✓ придатні для механічного дозування

Застосування

- ✓ у відкритих і закритих виробках
- ✓ для наповнення і прошарування
- ✓ до і після випікання

Готова продукція

- круасани
- пряникові вироби
- слойки
- тістечка
- кекси
- мафіни
- печиво
- торти
- булочки
- рулети
- пончики

Абрикос



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 60 % (придатний для шоквої заморозки після випікання)

🔥 - термостабільні 🍷 - нетермостабільні ❄️ - придатні для шоквої заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,
м. Харків, Україна, 61001





Апельсин



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 60 % (придатний для шокової заморозки після випікання)

Вишня



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 60 % (придатний для шокової заморозки після випікання)

Журавлина



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 60 % (придатний для шокової заморозки після випікання)

Лимон



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 60 % (придатний для шокової заморозки після випікання)

🌡 - термостабільні 📦 - нетермостабільні ❄ - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Малина



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 60 % (придатний для шокової заморозки після випікання)

Полуниця



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 60 % (придатний для шокової заморозки після випікання)

Чорна смородина



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 60 % (придатний для шокової заморозки після випікання)



 - термостабільні  - нетермостабільні  - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Гомогенна однорідна маса на основі високоякісного натурального фруктового пюре з яскраво вираженим смаком та ароматом фруктів та ягід.

Переваги

- ✓ не розшаровуються
- ✓ чудово тримають вологу
- ✓ не змінюють свої структурні властивості під час зберігання та випікання
- ✓ добре тримають форму
- ✓ придатні для механічного дозування

Застосування

- ✓ у відкритих і закритих виробках
- ✓ для наповнення і прошарування
- ✓ до і після випікання

Готова продукція

- круасани
- мафіни
- булочки
- тістечка
- печиво
- рулети
- кекси
- торти
- пончики

Абрикос



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- термостабільний 6 міс. при температурі 0...+10 °C
- нетермостабільний 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 55 % або 70 %, залежно від рецептури

нетермостабільний – 50-65 % , залежно від рецептури

(не менше 55% придатний для шокової заморозки у повністю готових виробках)



🔥 - термостабільні 🌡 - нетермостабільні ❄ - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001





Вишня



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- термостабільний 6 міс. при температурі 0...+10 °C
- нетермостабільний 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – 55-70 %, залежно від рецептури

нетермостабільний – 50-65 %, залежно від рецептури (не менше 55 % придатний для шокової заморозки у повністю готових виробів)

Ківі



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +0...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 55 %

нетермостабільний – не менше 55 % (придатний для шокової заморозки у повністю готових виробів)

Лимон



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +0...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 55 %

нетермостабільний – не менше 55 % (придатний для шокової заморозки у повністю готових виробів)

Малина



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- термостабільний 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- нетермостабільний 6 міс. при температурі 0 або +5...+10 °C, залежно від рецептури
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 55 % або 59 %, залежно від рецептури

нетермостабільний – 50-65 %, залежно від рецептури (не менше 55 % придатний для шокової заморозки у повністю готових виробів)

🔥 - термостабільні 🌡 - нетермостабільні ❄ - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Полуниця



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- термостабільний 6 міс. при температурі +0...+10 °C
- нетермостабільний 6 міс. при температурі 0 або +5...+10 °C, залежно від рецептури
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 55 %

нетермостабільний – не менше 55 або 65 %, залежно від рецептури *(придатний для шокової заморозки у повністю готових виробів)*

Чорна смородина



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +0...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 55 %

нетермостабільний – не менше 55 або 60 %, залежно від рецептури *(придатний для шокової заморозки у повністю готових виробів)*



- термостабільні - нетермостабільні - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Желеподібні м'які наповнювачі із яскравим смаком та ароматом.

Переваги

- ✓ не розшаровуються
- ✓ чудово тримають вологу
- ✓ не змінюють свої структурні властивості під час зберігання та випікання
- ✓ не карамелізуються
- ✓ добре тримають форму
- ✓ придатні для механічного дозування

Застосування

- ✓ у відкритих і закритих виробках
- ✓ для наповнення і прошарування
- ✓ до і після випікання

Готова продукція

- круасани
- мафіни
- торти
- тістечка
- печиво
- пончики
- кекси

Абрикос



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 46 %



- термостабільні - нетермостабільні - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001





Вишня



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °С
- 3 міс. при температурі +10...+18 °С

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 46 %

Чорна смородина






Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °С
- 3 міс. при температурі +10...+18 °С

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 46 %

 - термостабільні  - нетермостабільні  - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,
м. Харків, Україна, 61001



Гелеподібні прозорі із відповідним відтінком наповнювачі з вираженим смаком і ароматом фруктів або ягід.

Переваги

- ✓ мають характерний блиск до і після випікання
- ✓ не розшаровуються
- ✓ чудово тримають вологу
- ✓ не змінюють свої структурні властивості під час зберігання та випікання
- ✓ придатні для механічного дозування

Застосування

- ✓ у відкритих і закритих виробках
- ✓ для наповнення і прошарування
- ✓ до і після випікання

Готова продукція

- круасани
- мафіни
- торти
- тістечка
- печиво
- пончики
- кекси

Абрикос



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 46 %

- термостабільні - нетермостабільні - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001





Ананас



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 46 %

Апельсин



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 46 %

Вишня



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 46 %

Ківі



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 46 %

 - термостабільні  - нетермостабільні  - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Лимон



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 46 %

Малина



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 46 %

Полуниця



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 46 %

Чорна смородина



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °C
- 3 міс. при температурі +10...+18 °C

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 46 %



- термостабільні - нетермостабільні - придатні для шокової заморозки

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001

