

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 виробах
- ✓ 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
- кекси
- торти

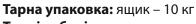
- пряникові вироби
- мафінипечиво
- булочки
- рулети

• тістечка









Термін зберігання:

Заварний крем

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

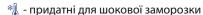
### Масова частка сухих речовин:

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

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









Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55 +38 (067) 573-22-80

















## Пломбір







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

#### 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 °С
- 3 міс. при температурі +10...+18 °С

#### 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)

## Раффаелло







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 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





## Пастічера-крема





поєднання заварного крему з лимонними нотками

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:

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

### Ірландська кава







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:

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

## Іриска









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

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

## Шоколад









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 52 % або 70 %, залежно від рецептури

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







📲 - придатні для шокової заморозки



Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80



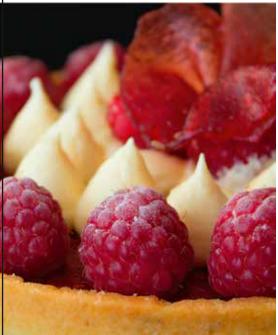














## Банан-Вершки







**Тарна упаковка:** ящик – 10 кг

Термін зберігання:

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

#### 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 °С
- 3 міс. при температурі +10...+18 °С

#### Масова частка сухих речовин:

нетермостабільний – не менше 59 %

🖞 - термостабільні



📲 - 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





## 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 °С
- 3 міс. при температурі +10...+18 °С

#### 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  $^{\circ}$ С
- 3 міс. при температурі +10...+18 °С

### Масова частка сухих речовин:

нетермостабільний – не менше 59 %

## Ваніль-Вершки





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 70 %

# Крем-Банан





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 70 %









Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

















## Шоколад-Апельсин





Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

6 міс. при температурі +5...+10  $^{\circ}$ С 3 міс. при температурі +10...+18 °С

Масова частка сухих речовин: нетермостабільний – не менше 58 %

## Тірамісу







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:

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

## Мед штучний

Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

9 міс. при температурі 0...+20 °С 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



# **МАКОВІ НАПОВНЮВАЧІ**



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 виробах
- ✓ для наповнення і прошарування
- ✓ до і після випікання

### Готова продукція

пирогий пиріжки

• пісочне

- круасани
- мафіни
- пряники штучні
- слойкирулети
- печиво булочки
- штруделі

# Традиційний смак



#### Тарна упаковка:

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

#### Термін зберігання:

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

#### Масова частка сухих речовин:

термостабільний – 50-70 %





📲 - 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











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

### Готова продукція

- слойки • тістечка
- булочки
- кремові десерти

- пироги
- печиво • торти
- рулети

й пиріжки







# Абрикос

Тарна упаковка: ящик – 10 кг

#### Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °С
- 3 міс. при температурі +10...+18  $^{\circ}$ С

Фруктова частина: 30-50 %, залежно від рецептури

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – 34-65 %, залежно від рецептури







Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

#### Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

















### Ананас





Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

6 міс. при температурі +5...+10 °С

3 міс. при температурі +10...+18  $^{\circ}$ С

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  $^{\circ}$ С
- 3 міс. при температурі +10...+18 °С

#### 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 °С
- 3 міс. при температурі +10...+18 °С

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

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 fb.com/goldenmile.gmth info@goldenmile.com.ua пр. Московський, 135-А, м. Харків, Україна, 61001

www.goldenmile.com.ua





### Kiri



Тарна упаковка: Ящик – 10 кг Термін зберігання:

6 міс. при температурі +5...+10 °С

3 міс. при температурі +10...+18  $^{\circ}$ С

Фруктова частина: 30 %

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 34 %

## Лісові ягоди







Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °С
- 3 міс. при температурі +10...+18  $^{0}$ С

**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 °С
- 3 міс. при температурі +10...+18 °С

#### 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 °С
- 3 міс. при температурі +10...+18 °С

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 %

1 термостабільні





#### 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

















## Полуниця







Тарна упаковка: ящик – 10 кг Термін зберігання:

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

#### 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 ℃
- 3 міс. при температурі +10...+18  $^{0}$ С

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

#### 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 фруктовою частиною 50 %) ЯЩИК – 8,5 КГ (для рецептури із фруктовою частиною 80 %)

#### Термін зберігання:

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

**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





### **Шарлотка** (яблуко без шкірки)



Тарна упаковка: ящик – 8,5 кг

Термін зберігання:

6 міс. при температурі +5...+10 °С 3 міс. при температурі +10...+18  $^{\circ}$ С

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

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

Фруктова частина: 50 %

Масова частка сухих речовин: термостабільний – не менше 29 %

# Яблуко-Груша





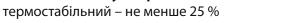
Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10  $^{\circ}$ С
- 3 міс. при температурі +10...+18 °С

Фруктова частина: 50 %

Масова частка сухих речовин:









#### 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

















## Персик-маракуйя



Тарна упаковка: ящик – 10 кг

Термін зберігання:

6 міс. при температурі +5...+10 °С

3 міс. при температурі +10...+18  $^{0}$ С

Фруктова частина: 35 %

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 57 %

**%**- термостабільні



\* - 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



# ГОМОГЕННІ НАПОВНЮВАЧІ



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 виробах
- √ для наповнення і прошарування
- ✓ до і після випікання

### Готова продукція

- круасани
- кекси
- булочки

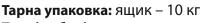
- пряникові вироби
- мафінипечиво
- рулети

- слойки
- торти
- пончики

• тістечка



# Абрикос



Термін зберігання:

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

### Масова частка сухих речовин:

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





🐌 - 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











## ГОМОГЕННІ НАПОВНЮВАЧІ







### Апельсин







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 60 % (придатний для шокової заморозки після випікання)

### 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 60 % (придатний для шокової заморозки після випікання)

## Журавлина







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 60 % (придатний для шокової заморозки після випікання)

### Лимон







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 60 % (придатний для шокової заморозки після випікання)

🖫 - термостабільні





📲 - 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



# ГОМОГЕННІ НАПОВНЮВАЧІ



#### Малина









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

#### 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 °С
- 3 міс. при температурі +10...+18  $^{\circ}$ С

#### Масова частка сухих речовин:

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

## Чорна смородина







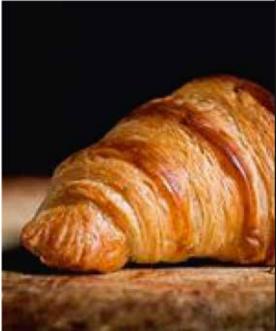
Тарна упаковка: ящик – 10 кг Термін зберігання:

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

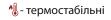
#### Масова частка сухих речовин:

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













🐌 - 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



## ФРУКТОВІ НАПОВНЮВАЧІ



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

#### 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 виробах)







Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80











## ФРУКТОВІ НАПОВНЮВАЧІ





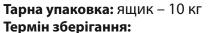


### Вишня









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

#### 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 виробах)

### Ківі







Тарна упаковка: ящик – 10 кг Термін зберігання:

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

#### Масова частка сухих речовин:

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

### Лимон







Тарна упаковка: ящик – 10 кг Термін зберігання:

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

#### Масова частка сухих речовин:

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

### Малина







Тарна упаковка: ящик – 10 кг Термін зберігання:

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

### 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 виробах)







🌯 - 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



## ФРУКТОВІ НАПОВНЮВАЧІ

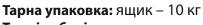


## Полуниця









Термін зберігання:

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

#### Масова частка сухих речовин:

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

## Чорна смородина







Тарна упаковка: ящик – 10 кг

### Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +0...+10 °С
- 3 міс. при температурі +10...+18  $^{\circ}$ С

#### Масова частка сухих речовин:

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











📲 - придатні для шокової заморозки



Технологічна підтримка: +38 (050) 400-48-61 Відділ продажів: +38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80



# ЖЕЛЕЙНІ НАПОВНЮВАЧІ



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 виробах
- √ 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 °С
- 3 міс. при температурі +10...+18 °С

### Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 46 %



🌡 - нетермостабільні

🐌 - придатні для шокової заморозки



Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80











# ЖЕЛЕЙНІ НАПОВНЮВАЧІ







### Вишня

Тарна упаковка: ящик – 10 кг Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °С
- 3 міс. при температурі +10...+18  $^{0}$ С

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 46 %

## Чорна смородина

Тарна упаковка: ящик – 10 кг Термін зберігання:

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

Масова частка сухих речовин: термостабільний – не менше 46 %











🌡 - 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



## ГЕЛЕВІ НАПОВНЮВАЧІ



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 виробах
- √ 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 °С
- 3 міс. при температурі +10...+18 °С

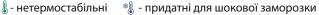
### Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 46 %











### Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

### Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80











## ГЕЛЕВІ НАПОВНЮВАЧІ







### Ананас

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 %







### Апельсин

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 %

### 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 %





### Ківі

Тарна упаковка: ящик – 10 кг Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10 °С
- 3 міс. при температурі +10...+18  $^{\circ}$ С

Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 46 %









🌡 - 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



## ГЕЛЕВІ НАПОВНЮВАЧІ



### Лимон

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 %



Тарна упаковка: ящик – 10 кг Термін зберігання:

- 6 міс. при температурі +5...+10  $^{\circ}$ С
- 3 міс. при температурі +10...+18 °С

### Масова частка сухих речовин:

термостабільний – не менше 46 %

# Полуниця

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 %





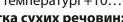












Ла нетермостабільні

📲 - придатні для шокової заморозки



Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

1 - термостабільні

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55 +38 (067) 573-22-80







