ГЛАЗУР КОНДИТЕРСЬКА



Високоякісна лауринова та нелауринова глазур, створена на основі якісної сировини власного імпорту

Переваги

- багатий асортимент смаків, ароматів, кольорів
- індивідуальні рецептури та розробки під Private Label
- підходить для поточних ліній
- зручна в промисловому та домашньому застосуванні
- ✓ не потребує темперування
- має легкоплавку структуру
- зберігає глянцеву поверхню
- не піддається посивінню

Застосування

- ✓ покриття кондитерських виробів
- ✓ дражерування
- ✓ приготування ганашу
- ✓ глазурування
- ✓ декорування
- ✓ створення об'ємних декоративних елементів
- ✓ фіксація форми виробів та подовження їх свіжості
 - слойки
 - тістечка • пироги
- пончики
- рулети
- пиріжки
- булочки
- печиво
- торти

- цукерки
- вафлі
- кремові
- десерти
- халва
- сухофрукти
- горіхи
- зефір
- морозиво
- сирки

Термін зберігання:

12 місяців за t = +13...+23 °C



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









ГЛАЗУР КОНДИТЕРСЬКА

СЛОБОЖАНСЬКИЙ ШОКОЛАДМАНУФАКТУРА 1782







Маємо широкий асортимент глазурі з такими властивостями:

Вид	Тарна упаковка, кг	Форма фасування	Вміст какао, %	В'язкізть, Па*с
Чорна	ящик, 15	крапля	10,0-5,0	1,5-5,0
Чорна	лоток, 2	крапля	10,0-25,0	1,5-5,0
Чорна	ящик, 25	моноліт	10,0-25,0	1,5-5,0
Молочна	ящик, 15	крапля	6,0	3,0-4,0
Молочна	лоток, 2	крапля	6,0	3,0-4,0
Молочна	ящик, 25	моноліт	6,0	3,0-4,0
Біла	ящик, 15	крапля	0	4,0-5,0
Біла	лоток, 2	крапля	0	4,0-5,0

Тарна упаковка:

15 кг – ящик з поліетиленовим вкладишем

25 кг – ящик з поліетиленовим вкладишем

2 кг – кондитерський гофро-лоток

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОІ ПРОМИСЛОВОСТІ:

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

+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



МАСА КОНДИТЕРСЬКА

Високоякісна кондитерська маса, створена на основі якісної сировини власного імпорту

Переваги

- багатий асортимент смаків, ароматів, кольорів
- індивідуальні рецептури та розробки під Private Label
- підходить для поточних ліній
- зручна в промисловому та домашньому застосуванні
- можна використовувати як в чистому вигляді так і в поєднанні з вершками, маслом та іншими кремами.

Застосування

- наповнення кондитерських виробів
- нанесення на поверхню кондитерських виробів
- нанесення прошарку в готових виробах



• булочки

• цукерки

• тістечка

• печиво

вафлі

• пироги

• торти

• кремові

• пиріжки

•пончики

десерти

• рулети

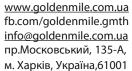
Термін зберігання:

12 місяців за t = +13...+23 °C

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОІ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка: +38 (050) 400-48-61 Відділ продажів:

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













МАСА КОНДИТЕРСЬКА







Вид	Характеристика	Вміст какао, %	В'язкізть Па*с
зі смаком та ароматом шоколаду	темно-коричнева кремова маса зі смаком та ароматом темного шоколаду.	21,0	5,0-5,5
з арахісом	темно-коричнева кремова маса з тертим арахисом та какао.	20	5,0-5,5
зі смаком та ароматом шоколадного лікеру	темно-коричнева кремова маса зі смаком та ароматом шоколадного лікеру	10,0	6,0-6,5
з фундуком	темно-коричнева кремова маса з тертим фундуком та какао.	21,0	5,0-5,5
зі смаком та ароматом шоколаду, термостабільна	темно-коричнева кремова маса зі смаком та ароматом темного шоколаду	21,0	5,0-5,5
з вафлею	світло-коричнева кремова маса з вафельною крихтою та ароматом мигдалю.	4,0	6,0-6,5

Тарна упаковка:

10 кг - ящик з поліетиленовим вкладишем

12 кг - відро

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОІ 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

