

fruffi
be inspired by fruit

Lactofil



Marguerite

**Prima
Natcream**



**Boeson-
Trennwax®**



Pastacılık Ham Maddeleri

Katalog/2016



CSM
Bakery Solutions

connecting the
world of baking™

CSM Bakery Solutions pastacılık sektöründe geniş ürün portföyü ve 100’den fazla ülkede sürdürdüğü çalışmalarla, uluslararası lider bir firmadır. Merkezi Atlanta, Georgia’da olan CSM, müşterilerinin gelişimlerini arttıracak ve başarılarını destekleyecek çözümler yaratmaya kendini adanmıştır.

CSM, geleneksel ve endüstriyel pastacılık, perakende ve ev dışı tüketim kanallarına, geniş ve inovasyona dayalı, yüksek kaliteli ham maddeler ve bitmiş ürünler sunmaktadır. Amacımız, müşterilerimize tüketicilerini memnun edecekleri en iyi kalitede ürünleri sunmaktır.

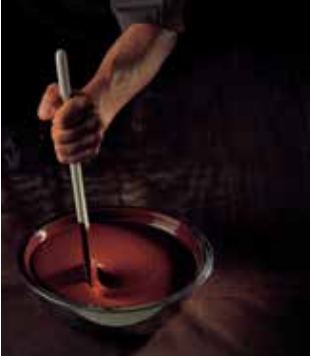
Dünyanın farklı noktalarından özel ürün içeriklerini, ürün uzmanlığını ve güvenilir markaları bir araya getiririz. **CSM** sektördeki, **BakeMark, Brill, Meister Marken, Multifoods, Waldkorn, Westco** ve daha bir çok güvenilir markası ile kaliteli ürün portföyü ve kuşaklardan gelen tecrübesini birleştirir ve bunu müşterilerine ulaştırır.

CSM, 34 üretim tesisi, 26 dağıtım merkezi, 4 inovasyon merkezi ve 8500’den fazla çalışanı ile pastacılık ve iş dünyasını bir araya getiren uluslararası bir kuruluştur.

CSM Bakery Solutions olarak 100’den fazla ülkedeki müşterilerimize hizmet sunmaktan gurur duyuyoruz. **CSM**, günlük çalışmalarının yanı sıra, yenilikleri takip ederek kendini geliştirmeye çalışan pastacılara rehberlik etmeye kendini adanmıştır.

Pastacılık dünyasını bir araya getirdiğimiz için kendimizle gurur duyuyoruz. Müşterilerimiz ile olan işbirliğimiz-pastacılardan, kafe restoranlara, zincir mağazalara ve endüstriyel üreticilere kadar alanlarındaki rekabete, yenilikçi çözümler getirmek esasına dayanır. Köklü endüstriyel tecrübemiz ve pazar bilgimizi biraraya getirerek, müşterilerimizin beklentilerinin de ötesini sunarız.

Bir çok tüketici, ürettiğimiz ekmekler, pastalar, muffinler, cupcakeler, ve donutlar gibi lezzetli atıştırmalıkların ve bunların yapımında kullanılan dolgular, kaplamalar, pastacılık miksleri gibi pek çok içeriğin **CSM**’e ait olduğunu bilmeden tüketirler. Uzmanlığımız, markalarımız, yeteneklerimiz ile müşterilerimize sunduğumuz hizmeti onlar da kendi müşterilerine aktarırlar.



İçindekiler

Sayfa

Özel Amaçlı Miksler	2
Özel Amaçlı Şekerler	2
Krokanlı Pralinler	3-4
Badem Ezmeleri	4
Kaplama Sosları ve Jeller	5-6
Sıvı Kremalar	7-8
Çikolatalar	9-10
Meyve Dolguları	11-12
Kaplama ve Dekorasyon Şeker Hamurları	13-14
Pastacılık Miksleri Kekler ve Pandispanyalar	15-16
Pastacılık Miksleri Krema Tozları ve Toz Şantiler	17-18
Tava Yağları	19



Pasta sanatçıları için eşsiz ürünler...

Sanatsal çalışmalar yapan pastacılar, özenle yaratıkları eserlerini tüm güzelliği ile paylaşmak isterler. Yeni tasarımlar üretirken amaçlanan; benzersiz reçeteler yaratmaktır. Çalışmalarındaki güzellik ayrıntılarda saklıdır...

Marguerite ürünleri işte bu eşsiz tasarımlarınızda gereken ayrıntılar için geliştirilmiştir. Marguerite, bir Fransız pastacının sonsuz esin kaynağı olarak kabul ettiği bir çiçeğin ismidir.

Narinliğinden, taneciklerinin inceliğinden, yapısının karmaşıklığından ve beyazının saflığından ilham alarak; mükemmel badem ezmesini yapmak için yola çıkmış, o zamandan bugüne kadar zarafetin sembolü haline gelmiştir.



exigence

excellence

création

beaute

inspiration

passion

Sanatınız benzersiz içerikleri hak eder

Özel Amaçlı Şekerler

- ✓ Dekorasyona özel
- ✓ Reçete içinde kullanıldığında uzun raf ömrü


Marguerite

ÜRÜN ADI ve TANIMI	ÜRÜN KODU	ÜRÜN AMBALAJ ŞEKLİ	PALET İÇİ MİKTAR	SAKLAMA KOŞULLARI
FONDANT ABSOLU Tüm pastacılık uygulamalarında kullanıma uygun fondan.	IMP 136	1 X 7 Kg Kova	630 Kg	Serin ve kuru yerde saklayınız. Paketi açtıktan sonra, mutlaka kapağı kapalı olarak saklayınız ve kısa sürede tüketiniz.
STABOLINE Pastacılık, süsleme ve dekorasyon ve dondurma yapımında kullanıma uygun invert şekerdir.	IMP 153	1 x 7 Kg Kova	630 Kg	15-25°C'de muhafaza ediniz. Kuru yerde saklayınız. Paketi açtıktan sonra, mutlaka kapağı kapalı olarak saklayınız ve kısa sürede tüketiniz.
CODIENEIGE Nem, ısı ve suya dayanıklı erimeyen dekorasyon şekeridir. Donuk üretimde mükemmel sonuç sağlar.	IMP 127	1 x 5 Kg Torba	600 Kg	Serin ve kuru yerde saklayınız. Paketi açtıktan sonra, mutlaka kapağı kapalı olarak saklayınız ve kısa sürede tüketiniz.

Özel Amaçlı Miksler

- ✓ Kullanıma hazır
- ✓ Her zaman aynı ürünü almanızı sağlayacak standart reçete
- ✓ Ekonomik çözüm


Marguerite



ÜRÜN ADI ve TANIMI	ÜRÜN KODU	ÜRÜN AMBALAJ ŞEKLİ	PALET İÇİ MİKTAR	SAKLAMA KOŞULLARI
ISAMACARON- Macaron Miksi Makaron yapımı için karışım.	IMP 138	1 x 4 Kg Torba	504 Kg	15-25 °C kuru yerde kapalı olarak saklayınız.
DESICROQ- Krokan Miksi Krokan yapımı için karışım.	IMP 134	1 x 5 Kg Torba	480 Kg	Max 20 °C kuru yerde kapalı olarak saklayınız.



Krokanlı Pralin Serisi

- ✓ Otantik tatlar
- ✓ Kullanıma hazır
- ✓ Eşsiz içerikler



PRALİN KROKAN

Krokanlı Pralin

Tüm pastacılık ürünleri, çikolata, şekerleme ve dondurma yapımında kullanıma uygun çıtır krep parçacıklı bademli pralin.



CARAMEL FLEUR DE SEL

Tuzlu Karamelli Pralin

Tüm pastacılık ürünleri, çikolata, şekerleme ve dondurma yapımında kullanıma uygun beyaz çikolatalı, karamelli, ince deniz tuzu tanecikleri içeren çıtır krep parçacıklı pralin.



CROQUANT FRUITS ROUGES

Krokanlı Kırmızı Meyveler

Tüm pastacılık ürünleri, çikolata, şekerleme ve dondurma yapımında kullanıma uygun beyaz çikolatalı, frambuazlı, çilekli ve çıtır parçacıklı pralin.



CROQUANT SPECULOOS

Krokanlı Belçika Bisküvisi

Tüm pastacılık ürünleri, çikolata, şekerleme ve dondurma yapımında kullanıma uygun belçika bisküvi parçacıklı pralin.



CROQUANT PISTACHE

Krokanlı Fıstıklı Pralin

Tüm pastacılık ürünleri, çikolata, şekerleme ve dondurma yapımında kullanıma uygun çıtır krep parçacıklı fıstıklı pralin.

CROQUANT CITRON MERENGUE

Limonlu Bezeli Krokan Pralin

Tüm pastacılık ürünleri, çikolata, şekerleme ve dondurma yapımında kullanıma uygun beyaz çikolatalı, limonlu ve beze (mereng) parçacıklı pralin.

Krokanlı Pralin Serisi

Marguerite'in sunduğu eşsiz krokan pralin serisi ile yaratıcılığınızın sınırlarını kaldırın!


ÜRÜN ADI ve TANIMI	ÜRÜN KODU	ÜRÜN AMBALAJ ŞEKLİ	PALET İÇİ MİKTAR	SAKLAMA KOŞULLARI
PRALİN KROKAN -Krokanlı Pralin Tüm pastacılık ürünleri, çikolata, şekerleme ve dondurma yapımında kullanıma uygun çıtır krep parçacıklı bademli pralin.	IMP 130	1 x 4,5 Kg Kova	486 Kg	Max 30 °C kuru yerde kapağı kapalı olarak saklayınız.
CROQUANT PISTACHE- Krokanlı Fıstıklı Pralin Tüm pastacılık ürünleri, çikolata, şekerleme ve dondurma yapımında kullanıma uygun çıtır krep parçacıklı fıstıklı pralin.	IMP 132	1 x 4 Kg Kova	432 Kg	Max 30 °C kuru yerde kapağı kapalı olarak saklayınız.
CROQUANT SPECULOOS -Krokanlı Belçika Bisküvisi Tüm pastacılık ürünleri, çikolata, şekerleme ve dondurma yapımında kullanıma uygun belçika bisküvi parçacıklı pralin.	IMP 131	1 x 4 Kg Kova	432 Kg	Max 30 °C kuru yerde kapağı kapalı olarak saklayınız.
CROQUANT FRUITS ROUGES -Krokanlı Kırmızı Meyveler Tüm pastacılık ürünleri, çikolata, şekerleme ve dondurma yapımında kullanıma uygun beyaz çikolatalı, frambuazlı, çilekli ve çıtır parçacıklı pralin.	IMP 133	1 x 4 Kg Kova	432 Kg	Max 30 °C kuru yerde kapağı kapalı olarak saklayınız.
CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL-Tuzlu Karamelli Pralin Tüm pastacılık ürünleri, çikolata, şekerleme ve dondurma yapımında kullanıma uygun beyaz çikolatalı, karamelli, ince deniz tuzu tanecikleri içeren çıtır krep parçacıklı pralin.	IMP 152	1 x 4 Kg Kova	432 Kg	Max 30 °C kuru yerde kapağı kapalı olarak saklayınız.
CROQUANT CITRON MERENGUE- Limonlu Bezeli Krokan Pralin Tüm pastacılık ürünleri, çikolata, şekerleme ve dondurma yapımında kullanıma uygun beyaz çikolatalı, limonlu ve beze (mereng) parçacıklı pralin.	IMP 172	1 x 4 Kg Kova	432 Kg	Max 30 °C kuru yerde kapağı kapalı olarak saklayınız.



Badem Ezmeleri

Geleneksel yöntemler ile yapılmış gerçek badem ezmesi!

ÜRÜN ADI ve TANIMI	ÜRÜN KODU	ÜRÜN AMBALAJ ŞEKLİ	PALET İÇİ MİKTAR	SAKLAMA KOŞULLARI
PATE AMANDES LABO -Badem Ezmesi %22 Petitfourlar, frangipan, tartlar, pandispanya yapımında kullanım için ideal %22 oranında badem ezmesi.	IMP 139	1 x 5 Kg Kova	720 Kg	Max 30 °C saklayınız.
PATE AMANDES CONFISEUR - Badem Ezmesi %33 Dekorasyon, modelleme, pasta kaplamak için ideal %33 oranında badem ezmesi.	IMP 173	1 x 4 Kg Kova	720 Kg	Max 30 °C saklayınız.
PATE AMANDES EXTRA- Badem Ezmesi %50 Petitfourlar, frangipan, tartlar, pandispanya yapımında kullanım için ideal %50 oranında badem ezmesi.	IMP 140	1 x 4 Kg Kova	576 Kg	Max 30 °C saklayınız.



Kaplama Soslari ve Jeller

Ürünlerinizde ayna etkisi yaratın!

6

Patentli formüllerimiz ve teknolojimizi kullanarak geliştirdiğimiz kaplamalar serimizde; ipeksi ve pürüzsüz yapıda, mükemmel görünüme sahip, çok yüksek performans sağlayan ürünler sunarız.

Royal Miroir Serisi

- ✓ Muhteşem dayanıklılık
- ✓ Mükemmel kalite
- ✓ Ayna etkisi

Marguerite

ÜRÜN ADI ve TANIMI

ROYAL MIROIR CHOCOLATE- Royal Miroir Çikolata

Kullanıma hazır, ayna etkisi sağlayan, çikolata tadında, çok iyi kalite de soğuk pasta kaplama sosu. Donuk üretimde mükemmel sonuç sağlar.

IMP 156

4 X 2,5 Kg Kova

480 Kg

18-22°C'de muhafaza ediniz. Kuru yerde saklayınız. Paketi açtıktan sonra, mutlaka kapağı kapalı olarak saklayınız ve kısa sürede tüketiniz.

ROYAL MIROIR CARAMEL- Royal Miroir Karamel

Kullanıma hazır, ayna etkisi sağlayan, karamel tadında, çok iyi kalite de soğuk pasta kaplama sosu. Donuk üretimde mükemmel sonuç sağlar.

IMP 157

4 X 2,5 Kg Kova

480 Kg

5-20°C'de muhafaza ediniz. Kuru yerde saklayınız. Paketi açtıktan sonra, mutlaka kapağı kapalı olarak saklayınız ve kısa sürede tüketiniz.

ROYAL MIROIR WHITE CHOCOLATE- Royal Miroir Beyaz Çikolata

Kullanıma hazır, ayna etkisi sağlayan, beyaz çikolata tadında, çok iyi kalite de soğuk pasta kaplama sosudur. Donuk üretimde mükemmel sonuç sağlar.

IMP 180

4 X 2,5 Kg Kova

480 Kg

18-22°C'de muhafaza ediniz. Kuru yerde saklayınız. Paketi açtıktan sonra, mutlaka kapağı kapalı olarak saklayınız ve kısa sürede tüketiniz.

Miroir Serisi

- ✓ Ekonomik fiyat
- ✓ İyi kalite
- ✓ Parlak ve pürüzsüz yapı



ÜRÜN ADI ve TANIMI

ARTISAL MIROIR ÇİKOLATA

Her türlü pastacılık uygulamasında kullanıma uygun, hazır, soğuk uygulanan pastacılık jelidir. Çikolata aromasıdır. Profesyonel kullanım içindir.

OUT 028

4 x 6 Kg Koli

672 Kg

Max 25°C'de muhafaza ediniz. Kuru yerde saklayınız. Paketi açtıktan sonra, mutlaka kapağı kapalı olarak saklayınız ve kısa sürede tüketiniz.

ARTISAL MIROIR BEYAZ

Her türlü pastacılık uygulamasında kullanıma uygun, hazır, soğuk uygulanan pastacılık jelidir. Vanilya aromasıdır. Profesyonel kullanım içindir.

OUT 029

4 x 6 Kg Koli

672 Kg

Max 25°C'de muhafaza ediniz. Kuru yerde saklayınız. Paketi açtıktan sonra, mutlaka kapağı kapalı olarak saklayınız ve kısa sürede tüketiniz.

ARTISAL MIROIR KAMEL

Her türlü pastacılık uygulamasında kullanıma uygun, hazır, soğuk uygulanan pastacılık jelidir. Karamel aromasıdır. Profesyonel kullanım içindir.

OUT 030

4 x 6 Kg Koli

672 Kg

Max 25°C'de muhafaza ediniz. Kuru yerde saklayınız. Paketi açtıktan sonra, mutlaka kapağı kapalı olarak saklayınız ve kısa sürede tüketiniz.

ARTISAL MIROIR FRAMBUAZ

Her türlü pastacılık uygulamasında kullanıma uygun, hazır, soğuk uygulanan pastacılık jelidir. Frambuaz aromasıdır. Profesyonel kullanım içindir.

OUT 031

4 x 6 Kg Koli

672 Kg

Max 25°C'de muhafaza ediniz. Kuru yerde saklayınız. Paketi açtıktan sonra, mutlaka kapağı kapalı olarak saklayınız ve kısa sürede tüketiniz.

ARTISAL MIROIR SADE

Her türlü pastacılık uygulamasında kullanıma uygun, hazır, soğuk uygulanan pastacılık jelidir. Profesyonel kullanım içindir.

OUT 032

4 x 6 Kg Koli

672 Kg

Max 25°C'de muhafaza ediniz. Kuru yerde saklayınız. Paketi açtıktan sonra, mutlaka kapağı kapalı olarak saklayınız ve kısa sürede tüketiniz.

Jelfix Serisi

ÜRÜN ADI ve TANIMI

JELFIX STRAWBERRY- Sıcak Uygulanan Çilekli Jel

Sıcak uygulanan pastacılık jelidir. Çilek tadındadır. %30-60 sulandırdıktan sonra ısıtın ve uygulayın.

IMP 181

1 x 7 Kg Kova

700 Kg

5-20°C'de muhafaza ediniz. Kuru yerde saklayınız. Paketi açtıktan sonra, mutlaka kapağı kapalı olarak saklayınız ve kısa sürede tüketiniz.

JELFIX APRICOT- Sıcak Uygulanan Kayısı Jel

Sıcak uygulanan pastacılık jelidir. Kayısı tadındadır. %20-60 sulandırdıktan sonra ısıtın ve uygulayın.

IMP 034

1 x 7 Kg Kova

875 Kg

5-20°C'de muhafaza ediniz. Kuru yerde saklayınız. Paketi açtıktan sonra, mutlaka kapağı kapalı olarak saklayınız ve kısa sürede tüketiniz.

JELFIX NEUTRAL - Sıcak Uygulanan Sade Jel

Sıcak uygulanan pastacılık jelidir. %30-60 sulandırdıktan sonra ısıtın ve uygulayın.

IMP 037

1 x 7 Kg Kova

700 Kg

5-20°C'de muhafaza ediniz. Kuru yerde saklayınız. Paketi açtıktan sonra, mutlaka kapağı kapalı olarak saklayınız ve kısa sürede tüketiniz.



LactofilTM



Sıcak mutfak şefleri,
pastacılar ve dondurma
üreticileri için farklı ihtiyaç ve
taleplere yönelik kremalar
üretiyoruz.

Değişen yağ oranı, ham
maddeler ve tada sahip
kremalarımızın ortak noktası
uzun raf ömrü, üstün
kararlılık ve yüksek
performans...

SIVI Kremalar



Uzun ömürlü yüksek performanslı kremlar

8



İtalya’da bulunan Krema Üretim Merkezimizde; sıcak mutfak şefleri, pastacılar ve dondurma üreticileri için; **Melange Kremalar, Süt Kremaları, Bitkisel Sıvı Kremalar’dan** oluşan her türlü talebi karşılamaya yönelik kremlar ürettiyoruz.

ÜRÜN ADI ve TANIMI

ÜRÜN KODU

ÜRÜN AMBALAJ ŞEKLİ

PALET İÇİ MİKTAR

SAKLAMA KOŞULLARI

LACTOFIL ŞEKERLİ BİTKİSEL SIVI KREMA

Lactofil lezzetli tadı ile mükemmel bir şekerli sıvı kremadır. Çırpılarak kabartıldığında her türlü pastacılık uygulamalarında kullanım için idealdir.

IMP 001

12 x 1 L

720 L

Maksimum 20 °C’de saklayınız. Paket açıldıktan sonra (5-8 °C’de) muhafaza ediniz, 2 gün içerisinde tüketiniz.

PRIMA CLASSIC BİTKİSEL SIVI KREMA (ŞEKERSİZ)

Pastacılık, soğuk ve sıcak tüm yemek uygulamalarında çırpılmış olarak veya doğrudan kullanıma uygundur. Bitkisel bazlı olduğu için, aside ve pişirmeye dayanıklıdır, kesilme yapmaz. Her türlü pastacılık ve sıcak mutfak uygulamalarında kullanıma uygundur.

IMP 088

12 x 1 L

720 L

Serin (2-15°C’de) muhafaza ediniz. Kuru ve kokusuz ortamda saklayınız. Paketi açtıktan sonra, buzdolabında (2-10 °C’de) saklayınız, 3 gün içerisinde tüketiniz.

PRIMA NATCREAM SIVI KREMA (ŞEKERSİZ) Doğal Süt Kreması Tadında

Süt kreması (inek sütü), bitkisel yağlar ve süt yağından hazırlanmış sıvı kremadır. Doğal süt kreması tadındadır. Her türlü pastacılık ve sıcak mutfak uygulamalarında kullanıma uygundur.

IMP 020

6 x 1 L

600 L

Serin (2-10°C’de), kuru ve kokusuz ortamda saklayınız. Paketi açtıktan sonra, buzdolabında (2-10°C’de) saklayınız, en fazla 3 gün içerisinde tüketiniz.

VALLESE BİTKİSEL SIVI KREMA (ŞEKERSİZ)

Pastacılık, dondurma, soğuk ve sıcak tüm yemek uygulamalarında çırpılmış olarak veya doğrudan kullanıma uygundur. Kremalı tatlılarda kullanıldığında hacim ve yapıyı korur ve lezzeti geliştirir. Bitkisel bazlı olduğu için, aside ve pişirmeye dayanıklıdır, kesilme yapmaz. Krema ile ilgili tüm uygulamalarda kullanılabilir.

IMP 019

12 x 1 L

720 L

Serin (2-10°C’de), kuru ve kokusuz ortamda saklayınız. Paketi açtıktan sonra buzdolabında (2-10°C) saklayınız, en fazla 3 gün içerisinde tüketiniz.

FOISELLE BİTKİSEL SIVI KREMA (ŞEKERLİ)

Foiselle pürüzsüz görüntüsü ve lezzetli tadı ile iyi kalitede şekerli bitkisel kremadır. Çırpılarak kabartıldığında 4 kat hacme ulaşır ve pastacılık ile ilgili her türlü süsleme, dekorasyon ve dolgu amaçlı kullanıma uygundur.

IMP 175

16 x 1 L

768 L

Serin (2 -20°C’de), kuru ve kokusuz ortamda saklayınız. Paketi açtıktan sonra, buzdolabında (2-10°C) saklayınız, en fazla 3 gün içerisinde tüketiniz.

Melange Kremalar

Süt kreması ve bitkisel kremaların karışımından elde edilen Melange Kremalarımız, süt kremasının tadını ve bitkisel kremanın dayanıklılığını birleştirir. Melange Kremalarımızda; süt kremasında yaşanabilecek, kesilme, çatlama, kabardıktan sonra kısa süre içinde çökme gibi riskler ortadan kalkar. Ürün içinde kullanıldığında uzun raf ömrü sağlar. Tüm pastacılık ve sıcak mutfak uygulamalarında kullanıma uygundur

Şekerli Bitkisel Kremalar

Kararlı yapısı ve uzun raf ömrü ile profesyonel pasta şeflerinin güvenini kazanmış olan şekerli bitkisel kremalarımız; süsleme, sıvama, dolgu ve lezzet geliştirmek amacı ile kullanıldığı tüm pastacılık uygulamalarında üstün performans sağlar.

Pişirme Kremaları

Zenginleştirilmiş tadı ile tamamen bitkisel içeriğe sahip, makarna, çorba, pilav, sebze, soslar ve etler için kullanılabilecek yemek kremalarımız, sıcak mutfak uygulamaları için özel geliştirilmiştir. Asitten, ısıdan etkilenmez; ayrışma, kesilme gözlenmez. Farklı yağ oranı, farklı renk ve farklı tat seçenekleri ile profesyonel şeflerin kullanımına yönelik alternatifler sunar.



Sadece en iyi, en nadir ve en özel kakao çekirdeği çeşitlerini seğer ve saf kakao yağı kullanırız. Seęilen malzemeleri, en iyi kıvam ve eşsiz lezzeti elde edinceye kadar sabır ve titizlikle geleneksel yöntemler ile işleriz. Üstün kalitesi ve eşsiz tadı ile gerçek çikolata serimiz Fransız Çikolatasının tüm karakterini yansıtır.

Çikolatalar





Özenle seçilmiş kakao çekirdeklerinden üretilen gerçek çikolatalar

ÜRÜN ADI ve TANIMI

ÜRÜN KODU

ÜRÜN AMBALAJ ŞEKLİ

PALET İÇİ MİKTAR

SAKLAMA KOŞULLARI

DARK CHOCOLATE MIN % 72 PUL ÇİKOLATA

Yetiştği ülkeye göre orijinal sertifikalı meyveden yapılmış % 72 oranında kakao içeren bitter çikolata.

IMP 155

2x5 Kg Torba

800 Kg

15- 20 °C saklayınız.

DARK CHOCOLATE MIN %53 PUL ÇİKOLATA

Yetiştği ülkeye göre orijinal sertifikalı meyveden yapılmış % 53 oranında kakao içeren bitter çikolata.

IMP 141

2 x 5 Kg Torba

800 Kg

15- 20 °C saklayınız.

DARK CHOCOLATE MIN %64 PUL ÇİKOLATA

Yetiştği ülkeye göre orijinal sertifikalı meyveden yapılmış % 64 oranında kakao içeren bitter çikolata.

IMP 142

2 x 5 Kg Torba

800 Kg

15- 20 °C saklayınız.

MILK CHOCOLATE MIN %34 PUL ÇİKOLATA

Yetiştği ülkeye göre orijinal sertifikalı meyveden yapılmış % 34 oranında kakao içeren sütlü çikolata.

IMP 143

2 x 5 Kg Torba

800 Kg

15- 20 °C saklayınız.

CHOCOLATE BLANC MIN %29 PUL ÇİKOLATA

Yetiştği ülkeye göre orijinal sertifikalı meyveden yapılmış % 29 oranında kakao içeren beyaz çikolata.

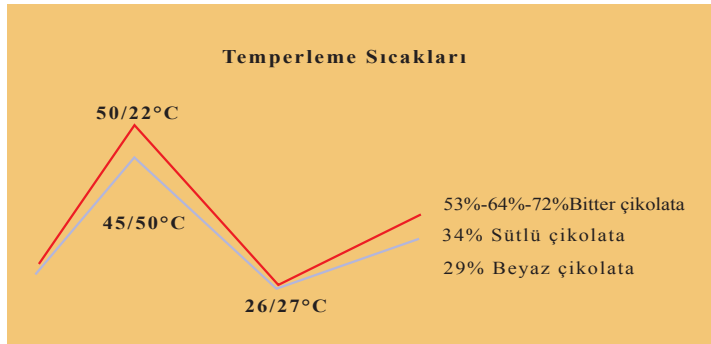
IMP 144

2 x 5 Kg Torba

800 Kg

15- 20 °C saklayınız.

Çikolatayı doğru çalışma sıcaklığına getirdiğimiz temperleme aşamasında çikolatadaki kakao yağı kalıcı kristal formuna dönüşür.



Artisal Bitter 53%,64%,72%	<ul style="list-style-type: none"> 50-55°C'de eritilir. 26-27 °C'ye düşürülür. 31-31 °C'ye çıkartılarak kullanıma hazır hale getirilir.
Artisal Sütlü Çikolata 34%	<ul style="list-style-type: none"> 50-55 °C'de eritilir. 26-27 °C'ye düşürülür. 29-30 °C'ye çıkartılarak kullanıma hazır hale getirilir.
Beyaz Çikolata 29%	<ul style="list-style-type: none"> 40-45 °C'de eritilir. 26-27 °C'ye düşürülür. 28-29 °C'ye çıkartılarak kullanıma hazır hale getirilir.

Bu işlem ürüne soğuduktan sonra sertlik, çekme kuvveti ve parlaklık sağlar. Temperleme sırasında önemli olan 3 faktör süre, sıcaklık ve harekettir. Grafiklerde ürünlerimiz için uygun olan işlem ısılarını bulabilirsiniz.



fruffi

be inspired by fruit

Doğal
renk

Gerçek meyve
parçacıkları

Jelatin içermez

Pişebilir

- ✓ Gerçek meyve ve meyve parçaları
- ✓ Doğal renk
- ✓ Özgün meyve tadı
- ✓ Çok yüksek meyve içeriği
- ✓ Pişebilir
- ✓ Dondurulabilir
- ✓ Jelatin içermez

Meyve Dolguları



En iyi meyveleri, sadece mevsiminde toplarız. Uygunluk testlerimizden geçiririz.

Taze meyve tadı ve besin değerlerini koruyacak şekilde işler ve paketleriz.

Fruffi ile her şey mümkün!

12



Yüksek meyve içeriği, mükemmel tadı ve yapısı ile Fruffi serisini pastalarınız, turtalarınız, kurabiyeleriniz, çörekleriniz, eklerleriniz, krepleriniz ve aklınıza gelebilecek daha pek çok ürününüzde kullanarak bir favori ürün listesi oluşturabilirsiniz!



ÜRÜN ADI ve TANIMI

ÜRÜN KODU

ÜRÜN AMBALAJ ŞEKLİ

PALET İÇİ MİKTAR

SAKLAMA KOŞULLARI

FRUFFI APPLE- Elmalı Meyve Dolgu

Gerçek meyvelerden yapılmış, yüksek meyve içerikli, saf elma tadında kullanıma hazır, seçkin meyve dolgusudur. Her 100 gr ürün 75 gr meyve içerir. Dolgu amaçlı olarak tüm pastacılık ürünlerinde kullanılabilir. Pişebilir. Dondurulabilir.

IMP 015

6 X 3 Kg Teneke

1800 Kg

5-20°C'de muhafaza ediniz. Paketi açtıktan sonra, kapağı kapalı olarak, 5-7°C'de kuru ortamda saklayınız ve kısa süre içinde tüketiniz.

FRUFFI CHERRY- Vişneli Meyve Dolgu

Gerçek meyvelerden yapılmış, yüksek meyve içerikli, saf vişne tadında, kullanıma hazır, seçkin meyve dolgusudur. Her 100 gr ürün 75 gr meyve içerir. Dolgu amaçlı olarak tüm pastacılık ürünlerinde kullanılabilir. Pişebilir. Dondurulabilir.

IMP 016

6 x 3,3 Kg Teneke

1500 Kg

5-20°C'de muhafaza ediniz. Paketi açtıktan sonra, kapağı kapalı olarak, 5-7°C'de kuru ortamda saklayınız ve kısa süre içinde tüketiniz.

FRUFFI BLUEBERRY- Yabanmersinli Meyve Dolgu

Gerçek meyvelerden yapılmış, yüksek meyve içerikli, saf yabanmersini tadında, kullanıma hazır, seçkin meyve dolgusudur. Her 100 gr ürün 70 gr meyve içerir. Dolgu amaçlı olarak tüm pastacılık ürünlerinde kullanılabilir. Pişebilir. Dondurulabilir.

IMP 032

6 x 3,3 Kg Teneke

1500 Kg

5-20°C'de muhafaza ediniz. Paketi açtıktan sonra, kapağı kapalı olarak, 5-7°C'de kuru ortamda saklayınız ve kısa süre içinde tüketiniz.

FRUFFI FRUITS OF THE FOREST- Orman Meyveli Dolgu

Gerçek meyvelerden yapılmış, yüksek meyve içerikli, yabanmersini, böğürtlen, frambuaz, çilek, frenk üzümünün en iyi kombinasyonunu sunan, kullanıma hazır, seçkin meyve dolgusudur. Her 100 gr ürün 75 gr meyve içerir. Dolgu amaçlı olarak tüm pastacılık ürünlerinde kullanılabilir. Pişebilir. Dondurulabilir.

IMP 029

6 x 3,1 Kg Teneke

1500 Kg

5-20°C'de muhafaza ediniz. Paketi açtıktan sonra, kapağı kapalı olarak, 5-7°C'de kuru ortamda saklayınız ve kısa süre içinde tüketiniz.

FRUFFI TROPICAL-Tropikal Meyveli Dolgu

Gerçek meyvelerden yapılmış, yüksek meyve içerikli; ananas, şeftali, kayısı, tutku meyvesinin en iyi kombinasyonunu sunan, kullanıma hazır, seçkin meyve dolgusudur. Her 100 gr ürün 71 gr meyve içerir.

IMP 031

6 x 3,3 Kg Teneke

1500 Kg

5-20°C'de muhafaza ediniz. Paketi açtıktan sonra, kapağı kapalı olarak, 5-7°C'de kuru ortamda saklayınız ve kısa süre içinde tüketiniz.

FRUFFI LEMON- Limonlu Meyve Dolgu

Gerçek meyvelerden yapılmış, yüksek meyve içerikli, saf limon tadında seçkin meyve dolgusudur. Her 100 gr ürün 24 gr meyve içerir.

IMP 176

6 x 3,3 Kg Teneke

1500 Kg

5-20°C'de muhafaza ediniz. Paketi açtıktan sonra, kapağı kapalı olarak, 5-7°C'de kuru ortamda saklayınız ve kısa süre içinde tüketiniz.

FRUFFI STRAWBERRY- Çilekli Meyve Dolgu

Gerçek meyvelerden yapılmış, yüksek meyve içerikli, saf çilek tadında seçkin meyve dolgusudur. Her 100 gr ürün 70 gr meyve içerir. Dolgu amaçlı olarak tüm pastacılık ürünlerinde kullanılabilir. Pişebilir. Dondurulabilir.

IMP 179

6 x 3,2 Kg Teneke

1500 Kg

5-20°C'de muhafaza ediniz. Paketi açtıktan sonra, kapağı kapalı olarak, 5-7°C'de kuru ortamda saklayınız ve kısa süre içinde tüketiniz.

FRUFFI RASPBERRY- Frambuazlı Meyve Dolgu

Gerçek meyvelerden yapılmış, yüksek meyve içerikli, saf frambuaz tadında, kullanıma hazır, seçkin meyve dolgusudur. Her 100 gr ürün 70 gr meyve içerir. Dolgu amaçlı olarak tüm pastacılık ürünlerinde kullanılabilir. Pişebilir. Dondurulabilir.

IMP 017

6 x 3,2 Kg Teneke

1500 Kg

5-20°C'de muhafaza ediniz. Paketi açtıktan sonra, kapağı kapalı olarak, 5-7°C'de kuru ortamda saklayınız ve kısa süre içinde tüketiniz.

FRUFFI APRICOT- Kayısıli Meyve Dolgu

Gerçek meyvelerden yapılmış, yüksek meyve içerikli, saf kayısı tadında, kullanıma hazır, seçkin meyve dolgusudur. Her 100 gr ürün 70 gr meyve içerir. Dolgu amaçlı olarak tüm pastacılık ürünlerinde kullanılabilir. Pişebilir. Dondurulabilir.

IMP 030

6 x 3,3 Kg Teneke

1500 Kg

5-20°C'de muhafaza ediniz. Paketi açtıktan sonra, kapağı kapalı olarak, 5-7°C'de kuru ortamda saklayınız ve kısa süre içinde tüketiniz.

Fruffi serisi çok yüksek oranda meyve ve meyve parçacıkları içerir. Dolgu ve dekorasyonda zamandan tasarruf sağlar. Her türlü hamur, krema ve reçeteye eklenen diğer malzemelerle birleşebilir.





- ✓ Zengin renk seçeneđi
- ✓ Parlak renkler
- ✓ Elastik yapı
- ✓ Özel kilitli ambalajı ile kurumayı engeller

Kaplama ve Dekorasyon Şeker Hamurları



Tek sınır hayal gücünüz!

14



Pürüzsüz, elastik yapısı ile tüm dekorasyon çalışmalarında ve kaplamalarda kusursuz sonuç sağlar. Kurumayı engelleyici özel kilitli ambalaj sistemi ile uzun süreli saklanabilir.

ÜRÜN ADI ve TANIMI	ÜRÜN KODU	ÜRÜN AMBALAJ ŞEKLİ	PALET İÇİ MİKTARI	SAKLAMA KOŞULLARI
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKER HAMURU - BEYAZ Pasta, maket, kurabiye kaplamaları ve süslemelerinde kullanıma uygun kaplama ve dekorasyon şekeridir. Modelleme amaçlı da kullanılabilir.	OUT 033	4 x 5 Kg Kova	420 Kg	Serin, kuru ve kokusuz ortamda, kapalı şekilde saklayınız
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKER HAMURU - TEN Pasta, maket, kurabiye kaplamaları ve süslemelerinde kullanıma uygun kaplama ve dekorasyon şekeridir. Modelleme amaçlı da kullanılabilir.	OUT 034	12 x 1 Kg Torba	588 Kg	Serin, kuru ve kokusuz ortamda, kapalı şekilde saklayınız
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKER HAMURU - KIRMIZI Pasta, maket, kurabiye kaplamaları ve süslemelerinde kullanıma uygun kaplama ve dekorasyon şekeridir. Modelleme amaçlı da kullanılabilir.	OUT 035	12 x 1 Kg Torba	588 Kg	Serin, kuru ve kokusuz ortamda, kapalı şekilde saklayınız
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKER HAMURU - TURUNCU Pasta, maket, kurabiye kaplamaları ve süslemelerinde kullanıma uygun kaplama ve dekorasyon şekeridir. Modelleme amaçlı da kullanılabilir.	OUT 036	12 x 1 Kg Torba	588 Kg	Serin, kuru ve kokusuz ortamda, kapalı şekilde saklayınız
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKER HAMURU - SARI Pasta, maket, kurabiye kaplamaları ve süslemelerinde kullanıma uygun kaplama ve dekorasyon şekeridir. Modelleme amaçlı da kullanılabilir.	OUT 037	12 x 1 Kg Torba	588 Kg	Serin, kuru ve kokusuz ortamda, kapalı şekilde saklayınız
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKER HAMURU - YEŞİL Pasta, maket, kurabiye kaplamaları ve süslemelerinde kullanıma uygun kaplama ve dekorasyon şekeridir. Modelleme amaçlı da kullanılabilir.	OUT 038	12 x 1 Kg Torba	588 Kg	Serin, kuru ve kokusuz ortamda, kapalı şekilde saklayınız
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKER HAMURU - MAVİ Pasta, maket, kurabiye kaplamaları ve süslemelerinde kullanıma uygun kaplama ve dekorasyon şekeridir. Modelleme amaçlı da kullanılabilir.	OUT 039	12 x 1 Kg Torba	588 Kg	Serin, kuru ve kokusuz ortamda, kapalı şekilde saklayınız
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKER HAMURU - AÇIK MAVİ Pasta, maket, kurabiye kaplamaları ve süslemelerinde kullanıma uygun kaplama ve dekorasyon şekeridir. Modelleme amaçlı da kullanılabilir.	OUT 040	12 x 1 Kg Torba	588 Kg	Serin, kuru ve kokusuz ortamda, kapalı şekilde saklayınız
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKER HAMURU - AÇIK PEMBE Pasta, maket, kurabiye kaplamaları ve süslemelerinde kullanıma uygun kaplama ve dekorasyon şekeridir. Modelleme amaçlı da kullanılabilir.	OUT 041	12 x 1 Kg Torba	588 Kg	Serin, kuru ve kokusuz ortamda, kapalı şekilde saklayınız
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKER HAMURU - FUŞYA Pasta, maket, kurabiye kaplamaları ve süslemelerinde kullanıma uygun kaplama ve dekorasyon şekeridir. Modelleme amaçlı da kullanılabilir.	OUT 042	12 x 1 Kg Torba	588 Kg	Serin, kuru ve kokusuz ortamda, kapalı şekilde saklayınız
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKER HAMURU - LİLA Pasta, maket, kurabiye kaplamaları ve süslemelerinde kullanıma uygun kaplama ve dekorasyon şekeridir. Modelleme amaçlı da kullanılabilir.	OUT 043	12 x 1 Kg Torba	588 Kg	Serin, kuru ve kokusuz ortamda, kapalı şekilde saklayınız
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKER HAMURU - KAHVERENG Pasta, maket, kurabiye kaplamaları ve süslemelerinde kullanıma uygun kaplama ve dekorasyon şekeridir. Modelleme amaçlı da kullanılabilir.	OUT 044	12 x 1 Kg Torba	588 Kg	Serin, kuru ve kokusuz ortamda, kapalı şekilde saklayınız
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKER HAMURU - SİYAH Pasta, maket, kurabiye kaplamaları ve süslemelerinde kullanıma uygun kaplama ve dekorasyon şekeridir. Modelleme amaçlı da kullanılabilir.	OUT 045	12 x 1 Kg Torba	588 Kg	Serin, kuru ve kokusuz ortamda, kapalı şekilde saklayınız

Geliştirmek istediğiniz renkler, renk karışımları, dekorasyon ve modellemeler için uzman şeflerimizden teknik destek isteyiniz.

RENK KARTELESİ						
Beyaz	Ten	Kırmızı	Turuncu	Sarı	Yeşil	Mavi
Siyah	Açık Mavi	Açık Pembe	Fuşıya	Lila	Kahverengi	





Pastacılık Miksleri Kekler ve Pandispanyalar





Kolay kullanım, standart ürün, güvenilir kalite!

16



Mikslerimizi üretirken en iyi ham maddeleri kullanırız. Kuşaklardan gelen tecrübe, üretimdeki uzmanlığımız ile her zaman aynı ürünü aynı tat ve kalite ile yapmanızı sağlayacak güvenilir miksler üretiriz.

Kek Miksleri

ÜRÜN ADI ve TANIMI

MOIST ISLAK KEK MİKSİ

Bitter çikolata tadında, ıslak yapıya sahip kek miksidir. Uygulanan reçeteye bağlı olarak, brownie, ıslak kek, Devil's cake, sacher, cupcake yapımında kullanılabilir. Donmaya ve çözünmeye dayanıklıdır. Bitmiş üründe nemli yapısını korur, uzun raf ömrü sağlar.

ÜRÜN KODU

TP 048

ÜRÜN AMBALAJ ŞEKLİ

10 Kg Kraft torba

PALET İÇİ MİKTAR

790 Kg

SAKLAMA KOŞULLARI

Kuru ve serin yerde kapalı olarak saklayınız.

KLASİK SADE MUFFIN MİKSİ

Sade muffin miksidiir. Uygulanan reçeteye bağlı olarak muffin, baton, kalıp kek, dilim kek yapımında kullanılabilir. Donmaya ve çözünmeye dayanıklıdır. Bitmiş üründe nemli yapısını korur, uzun raf ömrü sağlar.

TP 034

10 Kg Kraft torba

790 Kg

Kuru ve serin yerde kapalı olarak saklayınız.

KLASİK KAKAOLU MUFFIN MİKSİ

Kakaolu muffin miksidiir. Uygulanan reçeteye bağlı olarak muffin, baton, kalıp kek, dilim kek yapımında kullanılabilir. Donmaya ve çözünmeye dayanıklıdır. Bitmiş üründe nemli yapısını korur, uzun raf ömrü sağlar.

TP 035

10 Kg Kraft torba

790 Kg

Kuru ve serin yerde kapalı olarak saklayınız.

YUMURTALI SADE MUFFIN MİKSİ

Yumurta içeren sade muffin miksidiir. Uygulanan reçeteye bağlı olarak muffin, baton, kalıp kek, dilim kek yapımında kullanılabilir. Donmaya ve çözünmeye dayanıklıdır. Bitmiş üründe nemli yapısını korur, uzun raf ömrü sağlar.

TP 008

10 Kg Kraft torba

790 Kg

Kuru ve serin yerde kapalı olarak saklayınız.

YUMURTALI KAKAOLU MUFFIN MİKSİ

Yumurta içeren kakaolu muffin miksidiir. Uygulanan reçeteye bağlı olarak muffin, baton, kalıp kek, dilim kek yapımında kullanılabilir. Donmaya ve çözünmeye dayanıklıdır. Bitmiş üründe nemli yapısını korur, uzun raf ömrü sağlar.

TP 033

10 Kg Kraft torba

790 Kg

Kuru ve serin yerde kapalı olarak saklayınız.

Pandispanyalar

ÜRÜN ADI ve TANIMI

KAKAOLU PANDİSPANYA MİKSİ

Tüm pastacılık uygulamalarında kullanıma uygun, süngerimsi yapıda kakaolu pandispanya miksidiir. Donmaya ve çözünmeye dayanıklıdır. Bitmiş üründe nemli yapısını korur, uzun raf ömrü sağlar. Klasik yöntemle göre daha fazla ürün elde edilir.

ÜRÜN KODU

TP 056

ÜRÜN AMBALAJ ŞEKLİ

10 Kg Kraft torba

PALET İÇİ MİKTAR

790 Kg

SAKLAMA KOŞULLARI

Kuru ve serin yerde kapalı olarak saklayınız.

PANDİSPANYA MİKSİ

Tüm pastacılık uygulamalarında kullanıma uygun, süngerimsi yapıda pandispanya miksidiir. Donmaya ve çözünmeye dayanıklıdır. Bitmiş üründe nemli yapısını korur, uzun raf ömrü sağlar. Klasik yöntemle göre daha fazla ürün elde edilir.

TP 006

10 Kg Kraft torba

790 Kg

Kuru ve serin yerde kapalı olarak saklayınız.

PANDİSPANYA-EKO MİKSİ

Tüm pastacılık uygulamalarında kullanıma uygun, süngerimsi yapıda pandispanya miksidiir. Donmaya ve çözünmeye dayanıklıdır. Bitmiş üründe nemli yapısını korur, uzun raf ömrü sağlar. Klasik yöntemle göre daha fazla ürün elde edilir. Endüstriyel çözümler içindir.

TP 052

10 Kg Kraft torba

790 Kg

Kuru ve serin yerde kapalı olarak saklayınız.

Hızlı üretim ile işinizi geliştirmenizi sağlayacak en iyi kaliteye sahip, güvenilir ve kolay uygulanabilir pastacılık mikslerimizi özel üretim kalitesinde ürünler sağlar.





Pastacılık Miksleri

Krema Tozları
ve Toz Şantiler



Üstün Formüller Ve Taze Fikirler

18



Her zaman geleneksel değerler ve yenilikçi teknolojilerin kazanan bir kombinasyonunu yaratmak için çalışıyoruz. Üretim süreçleri uzmanlığımızdan gelen tecrübe ile en iyi kalitede ham maddeyi seçip, maksimum proses güvenliğine bağlı kalarak işliyoruz ve bunu kusursuz tat ile birleştirerek sunuyoruz.

Krema Tozları

- ✓ Klasik krema tadında
- ✓ Kolay hazırlanır

ÜRÜN ADI ve TANIMI

KREMA TOZU

Tüm pastacılık uygulamalarında kullanıma uygun, klasik pasta kreması tadında ve görünümünde toz kremadır. Donmaya ve çözünmeye dayanıklıdır. Su yada süt ile kullanılabilir.

ÜRÜN KODU

TP 002

ÜRÜN AMBALAJ ŞEKLİ

10 x 1 Kg Torba

PALET İÇİ MİKTAR

500 Kg

SAKLAMA KOŞULLARI

Kuru ve serin yerde kapalı olarak saklayınız.

TP 004

1 x 10 Kg Kraft Torba

750 Kg

Toz Şantiler

- ✓ Pürüzsüz, parlak yapı
- ✓ X 2 kat su kaldırabilme hacmi
- ✓ Bitmiş üründe uzun raf ömrü

ÜRÜN ADI ve TANIMI

TOZ KREM ŞANTİ

Kullanıma hazır, şanti tozudur. Pasta, kek, tartlar, dondurmalar tüm pastacılık ve dekorasyon uygulamalarında kullanıma uygun, lezzetli, hazır şanti tozudur. Bitmiş ürünlerde uzun raf ömrü sağlar.

ÜRÜN KODU

TP 001

ÜRÜN AMBALAJ ŞEKLİ

10 x 1 Kg Torba

PALET İÇİ MİKTAR

500 Kg

SAKLAMA KOŞULLARI

Kuru ve serin yerde kapalı olarak saklayınız.

TP 003

1 x 10 Kg Kraft Torba

750 Kg

Katkı Maddeleri

- ✓ Bitmiş üründe uzun raf ömrü

ÜRÜN ADI ve TANIMI

KABARTMA TOZU

Tüm pastacılık uygulamalarında kullanıma uygun kabartma tozudur.

PASTA KATKI MADDESİ (EMÜLGATÖR)

Tüm pastacılık uygulamalarında kullanıma uygun kek emülgatörüdür.

PELTELEŞTİRİCİ

Tüm pastacılık uygulamalarında kullanıma uygun pelteleştiricidir.

ÜRÜN KODU

TP 029

ÜRÜN AMBALAJ ŞEKLİ

6 x 2 Kg Kova

PALET İÇİ MİKTAR

336 Kg

SAKLAMA KOŞULLARI

Kuru ve serin yerde kapalı olarak saklayınız.

TP 032

4 x 5 Kg Kova

420 Kg

Kuru ve serin yerde kapalı olarak saklayınız.

TP 041

10 x 1 Kg Torba

500 Kg

Kuru ve serin yerde kapalı olarak saklayınız.

Kullanım kolaylığını, pastacılık miksleri, dolgular, süslemeler, kullanıma hazır kaplamalardan oluşan ürünlerimiz için garanti ediyoruz.





**Boeson-
Trennwax®**

Tava Yağları



İnce film tabakası oluşturan, defalarca kullanım sağlayan pratik, ekonomik tava yağı

Yapışma engelleyici tava yağlarımız, araştırma şirketleri ve üniversiteleriler ile gerçekleştirdiğimiz yoğun araştırmalar sonucunda ‘PratikÇözüm’ amaçlanarak geliştirilmiştir

ÜRÜN ADI ve TANIMI

ÜRÜN KODU

ÜRÜN AMBALAJ ŞEKLİ

PALET İÇİ MİKTAR

SAKLAMA KOŞULLARI

BOESON TRENNWAX SPRAY EXTRA- SPREY TAVA YAĞI

Pastacılık ürünleri, ekmekçilik ürünleri ve şekerli ürünlerin uygulamalarında her türlü ekipmanların(tava, tepsi, kalıp,...) yağlanması için kullanılabilir. Pişirme tepsilerinize ve tavalarınıza kullanım öncesi direkt püskürtünüz. Önerilen uygulama sıcaklığı:15-25°C.

IMP 003

6 x 500 ml Aerosol

435 Kg

Max 25 °C kuru yerde kapalı olarak saklayınız. Isıdan, sıcak yüzeylerden, kıvılcımdan, açık alevden ve diğer ısı kaynaklarından uzak tutunuz. Yakınında sigara içmeyiniz. Açık alev ve diğer ateşleme kaynaklarına püskürtmeyiniz. Kullandıktan sonra delmeyiniz, yakmayınız. Güneş ışığından uzak tutunuz. 50°C'yi aşan sıcaklıklara maruz bırakmayınız.

BOESON TRENNWAX LIQUID AKTIV- SIVI TAVA YAĞI

Ekmekler, roll ekmekler ve süsleme amaçlı yapılacak olan ürünlerde kullanıma uygun hafif yapıda yapışma engelleyici tava yağıdır. Çok amaçlı kullanılabilir. Sprey makinesi ve yağlama makinesi ile uygulanabilir.

Sipariş üzerine tedarik edilir

10 KG Teneke
50 Kg Varil
170 Kg Varil
570 Kg Konteyner

Sipariş üzerine tedarik edilir

Max 25 °C kuru yerde kapalı olarak saklayınız.

BOESON TRENNWAX SOLID- KATI TAVA YAĞI

Zor uygulamalarda kullanılabilecek, özellikle bisküvi üretiminde kullanım için özel geliştirilmiş tava yağıdır. 60 °C kadar ısıtılarak, sıvı hale getirilerek kullanılabilir.

Sipariş üzerine tedarik edilir

8 Kg Kova

Sipariş üzerine tedarik edilir

Max 25 °C kuru yerde kapalı olarak saklayınız.

BOESON TRENNWAX LIQUID ML- SIVI TAVA YAĞI

Uzun raf ömrüne sahip bisküvi, gofret vb. endüstriyel ürünlerin üretiminde kullanıma özel geliştirilmiş hafif yapıda yapışma engelleyici tava yağıdır. Çok amaçlı kullanılabilir..

Sipariş üzerine tedarik edilir

8 KG Teneke
50 Kg Varil
170 Kg Varil
580 Kg Konteyner

Sipariş üzerine tedarik edilir

Max 25 °C kuru yerde kapalı olarak saklayınız.

BOESON TRENNWAX SPACIAL TYPES- ÖZEL TAVA YAĞI

Makaron, bisküvi üretimi, meyveli tartlar gibi çok zor uygulamalarda kullanım için özel geliştirilmiş tava yağıdır. Uzun raf ömrüne sahip ürünler de kullanıma uygundur.

Sipariş üzerine tedarik edilir

Özel Ambalaj

Sipariş üzerine tedarik edilir

Max 25 °C kuru yerde kapalı olarak saklayınız.

Kullanacağınız ürün çeşidi ve yöntemeye uygun olan farklı ürün seçeneklerini serimizde bulabilirsiniz.



Ürün Adı	Ürün Kodu	Ürün Ağırlığı (Kg)	Koli İçi Adet	Palet içi Kutu Adedi	Palet Ağırlığı (Kg)
Özel Amaçlı Şekerler					
FONDANT ABSOLU	IMP 136	7	1	90	630
STABOLINE	IMP 153	7	1	90	630
CODIENEIGE	IMP 127	5	1	120	600
Özel Amaçlı Miksler					
ISAMACARON- Macaron Miksi	IMP 138	4	1	126	504
DESICROQ- Krokan Miksi	IMP 134	5	1	96	480
Krokanlı Pralinler					
PRALİN KROKAN -Krokanlı Pralin	IMP 130	4,5	1	108	486
CROQUANT PISTACHE- Krokanlı Fıstıklı Pralin	IMP 132	4	1	108	432
CROQUANT SPECULOOS - Krokanlı Belçika Bisküvisi	IMP 131	4	1	108	432
CROQUANT FRUITS ROUGES -Krokanlı Kırmızı Meyveler	IMP 133	4	1	108	432
*CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL-Tuzlu Karamelli Pralin	IMP 152	4	1	108	432
*CROQUANT CITRON MERENGUE- Limonlu Bezeli Krokan Pralin	IMP 172	4	1	108	432
Badem Ezmeleri					
*PATE AMANDES LABO -Badem Ezmesi %22	IMP 139	5	1	144	720
*PATE AMANDES CONFISEUR - Badem Ezmesi %33	IMP 173	4	1	180	720
PATE AMANDES EXTRA- Badem Ezmesi %50	IMP 140	4	1	144	576
Kaplama Sosları ve Jeller					
ROYAL MIROIR CHOCOLATE	IMP 156	2,5	4	48	480
ROYAL MIROIR CARAMEL	IMP 157	2,5	4	48	480
*ROYAL MIROIR WHITE CHOCOLATE	IMP 180	2,5	4	48	480
ARTISAL MIROIR ÇİKOLATA	OUT 028	6	4	24	564
ARTISAL MIROIR BEYAZ	OUT 029	6	4	24	564
ARTISAL MIROIR KARAMEL	OUT 030	6	4	24	564
ARTISAL MIROIR FRAMBUAZ	OUT 031	6	4	24	564
ARTISAL MIROIR SADE	OUT 032	6	4	24	564
*JELFIX STRAWBERRY	IMP 181	7	1	100	700
*JELFIX APRICOT	IMP 034	7	1	125	875
*JELFIX NEUTRAL	IMP 037	7	1	100	700
Çikolatalar					
*DARK CHOCOLATE MIN % 72 DAMLA ÇİKOLATA	IMP 155	5	2	80	800
*DARK CHOCOLATE MIN %53 DAMLA ÇİKOLATA	IMP 141	5	2	80	800
*DARK CHOCOLATE MIN %64 DAMLA ORIGIN ÇİKOLATA	IMP 142	5	2	80	800
*MILK CHOCOLATE MIN %34 DAMLA ÇİKOLATA	IMP 143	5	2	80	800
*CHOCOLATE BLANC MIN %29 DAMLA ÇİKOLATA	IMP 144	5	2	80	800
Sıvı Kremalar					
LACTOFIL ŞEKERLİ BİTKİSEL KREMA	IMP 001	1	12	60	720
PRIMA CLASSIC BİTKİSEL SIVI KREMA (ŞEKERSİZ)	IMP 088	1	12	60	720
PRIMA NATCREAM SIVI KREMA	IMP 020	1	6	100	600
*VALLESE BİTKİSEL SIVI KREMA	IMP 019	1	12	60	720
*FOISELLE BİTKİSEL SIVI KREMA	IMP 175	1	16	45	768

*İşaretli ürünler,sipariş üzerine tedarik edilir. Lütfen ürün siparişi ve teslim tarihi ile ilgili olarak satış ekibimiz ile görüşünüz.

Ürün Adı	Ürün Kodu	Ürün Ağırlığı (Kg)	Koli İçi Adet	Palet içi Kutu Adedi	Palet Ağırlığı (Kg)
Meyve Dolguları					
*FRUFFI APPLE	IMP 015	3	6	100	1800
FRUFFI CHERRY	IMP 016	3,3	6	76	1500
FRUFFI BLUEBERRY	IMP 032	3,3	6	76	1500
FRUFFI FRUITS OF THE FOREST	IMP 029	3,1	6	81	1500
FRUFFI TROPICAL	IMP 031	3,3	6	76	1500
FRUFFI LEMON	IMP 176	3,3	6	76	1500
*FRUFFI STRAWBERRY	IMP 179	3,2	6	78	1500
*FRUFFI RASPBERRY	IMP 017	3,2	6	78	1500
*FRUFFI APRICOT	IMP 030	3,3	6	76	1500
Krema Tozları					
KREMA TOZU	TP 002	1	10	50	500
KREMA TOZU	TP 004	10	1	75	750
Toz Şantiler					
TOZ KREM ŞANTI	TP 001	1	10	50	500
TOZ KREM ŞANTI	TP 003	10	1	75	750
Pandispanyalar					
KAKAOLU PANDİSPANYA MİKSİ	TP 056	10	1	79	790
PANDİSPANYA MİKSİ	TP 006	10	1	79	790
PANDİSPANYA-EKO MİKSİ	TP 052	10	1	79	790
Kekler					
MOIST ISLAK KEK MİKSİ	TP 048	10	1	79	790
KLASİK SADE MUFFIN MİKSİ	TP 034	10	1	79	790
KLASİK KAKAOLU MUFFIN MİKSİ	TP 035	10	1	79	790
YUMURTALI SADE MUFFIN MİKSİ	TP 008	10	1	79	790
YUMURTALI KAKAOLU MUFFIN MİKSİ	TP 033	10	1	79	790
Katkı Maddeleri					
KABARTMA TOZU	TP 029	2	6	28	336
PASTA KATKI MADDESİ (EMÜLGATÖR)	TP 032	5	4	21	420
PELTELEŞTİRİCİ	TP 041	1	10	50	500
Kaplama ve Dekorasyon Şekeri					
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKERİ -BEYAZ	OUT 033	5	4	21	420
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKERİ- TEN	OUT 034	1	12	49	588
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKERİ- KIRMIZI	OUT 035	1	12	49	588
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKERİ- TURUNCU	OUT 036	1	12	49	588
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKERİ- SARI	OUT 037	1	12	49	588
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKERİ- YEŞİL	OUT 038	1	12	49	588
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKERİ- MAVİ	OUT 039	1	12	49	588
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKERİ- AÇIK MAVİ	OUT 040	1	12	49	588
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKERİ- AÇIK PEMBE	OUT 041	1	12	49	588
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKERİ- FUŞYA	OUT 042	1	12	49	588
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKERİ-LİLA	OUT 043	1	12	49	588
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKERİ- KAHVERENGİ	OUT 044	1	12	49	588
KAPLAMA VE DEKORASYON ŞEKERİ- SİYAH	OUT 045	1	12	49	588

*İşaretli ürünler,sipariş üzerine tedarik edilir. Lütfen ürün siparişi ve teslim tarihi ile ilgili olarak satış ekibimiz ile görüşünüz.

ÜRÜNLERİMİZ İLE İLGİLİ BİLGİ ALMAK VE SİPARİŞLERİNİZ İÇİN BİZE MESAJINIZI İLETİN BİZ SİZE
ULAŞALIM T +90 216 661 3838 F+90 216 661 33 23

Ferhatpaşa Mah. Anadolu Cad.
No:87/1, 34858 Ataşehir
İstanbul, Turkey



Adınız/ Soyadınız

Firma

e-mail

Telefon

İlgilendiğiniz Ürün Grupları		Mesajınız
Özel Amaçlı Miksler & Özel Amaçlı Şekerler		
Krokanlı Pralinler & Badem Ezmeleri		
Kaplama Sosları ve Jeller		
Sıvı Kremalar		
Çikolatalar		
Meyve Dolguları		
Kaplama ve Dekorasyon Şeker Hamurları		
Pastacılık Miksleri		
Tava Yağları		

Katalogumuzda Bulunan Markalarımız



Nesillerdir pastacılar için yenilikler geliştiren **ARTISAL** en yüksek standartlar ile en kaliteli hammaddeleri üretir. Amacımız, müşterilerimizin işlerini geliştirmelerini ve büyümelerini sağlayacak en iyi çözümleri sunabilmektir. Kalite, yenilikçi yaklaşım, güven ve hizmet markamızın reçetesini oluşturur. **ARTISAL** markası altında, pastacılık miksleri, yağlar, donuk ürünler, kremalardan oluşan eksiksiz bir ürün portföyü sunuyoruz.



Mükemmel pastalar yaratmak için çabalayan **Marguerite** kendini üstün kalitede otantik tatlar keşfetmeye adanmıştır. Ürün yelpazemizde yer alan güvenilir ürünlerimiz, müşterilerimize ilham vererek tüketicileri için eşsiz ürünler geliştirmesini sağlar. Sanatınız eşsiz içerikleri hak eder. **Marguerite** badem ezmeleri, pralinler, fondan, kaplamalar, pasta kremaları, kurutulmuş meyvelerden oluşan tam bir ürün portföyünü sizlerle buluşturuyor.



Günümüz pastacıları ve onların ihtiyaçlarını çok iyi anlıyoruz. Sürekli değişimin ve farklılık yaratmanın öneminin yanı sıra geleneklere ve geleneksel tekniklere saygı duyuyoruz. Bu bakış açımızla yola çıkarak tüm ihtiyaçlara yönelik, her türlü uygulamada kullanılabilecek olan margarinlerden pastacılık ürünlerine kadar geniş bir ürün yelpazesini dikkatle seçerek geliştiriyoruz ve müşterilerimizin talep ettiği kalitede üretiyoruz. **Masterline** ürünleri ile her zaman üstün sonuçlar elde edeceğiniz zevkli çalışmalar deneyimlersiniz.



Boeson Trennwax, araştırma şirketleri ve üniversiteler ile gerçekleştirilen yoğun araştırmalar sonucunda 'Pratik Çözüm' amaçlanarak geliştirilmiş, üstün performanslı tava yağları sunar.



Gerçek meyvelerden yapılmış, yüksek meyve içerikli, saf meyve tadında kullanıma hazır, seçkin meyve dolguları serisi ile sizleri buluşturuyor. Dolgu ve dekorasyonda zamandan tasarruf sağlar. Her türlü hamur, krema ve reçeteye eklenen diğer malzemelerle birleşebilir.



Lactofil lezzetli tadı ile mükemmel bir şekerli sıvı kremadır. Çırpılarak kabartıldığında her türlü pastacılık uygulamalarında kullanım için idealdir. Kararlı yapısı ve uzun raf ömrü ile profesyonel pasta şeflerinin güvenini kazanmış olan şekerli bitkisel krema; süsleme, sıvama, dolgu ve lezzet geliştirmek amacı ile kullanıldığı tüm pastacılık uygulamalarında üstün performans sağlar.



Süt kreması (inek sütü), bitkisel yağlar ve süt yağından hazırlanmış sıvı kremadır. Doğal süt kreması tadındadır. Süt kremasının tadını ve bitkisel kremanın dayanıklılığını birleştirir. **Prima Natcream** de süt kremasında yaşanabilecek, kesilme, çatlama, kabarıktan sonra kısa süre içinde çökme gibi riskler ortadan kalkar. Ürün içinde kullanıldığında uzun raf ömrü sağlar. Tüm pastacılık ve sıcak mutfak uygulamalarında kullanıma uygundur.



connecting the
world of baking™



*connecting the
world of baking™*

CSM Bakery Supplies Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Ferhatpaşa Mah. Anadolu Cad. No:87/1, 34858

Ataşehir İstanbul, Turkey

T +90 216 661 3838

F +90 216 661 3323

www.csmbakerysolutions.com

info.turkey@csmbakerysolutions.com

Ürünler hakkında daha fazla bilgi ve reçete fikirleri için www.csmbakerysolutions.com ziyaret ediniz.

Bayi adı