



Новая продукция

ЗЕРКАЛЬНЫЕ ГЕЛИ Mirall

Что это?

- Крема, готовые к использованию, на основе воды и сахара
- Зеркальные гели – являются прекрасными декорами – покрытиями для всех видов кондитерских изделий, включая торты из мороженого. Придают поверхности зеркальный блеск. Могут использоваться для оформления десертных тарелок.

Использование:



Зеркальные гели Mirall

Преимущества

- - Простота технологического процесса
- - Многогранность использования
- - Стабилен на любых поверхностях
- - Не впитывается в крем изделия
- - Морозоустойчивые
- - Приятные вкусовые качества
- Отличаются блеском с «зеркальным эффектом», который остается неизменным даже после заморозки.

Гель Темный шоколад



ЗЕРКАЛЬНЫЕ ГЕЛИ Mirall

АССОРТИМЕНТ

- - «Темный шоколад»
(30% шоколада)
- - «Белый шоколад»
(30% шоколада)
- - «Клубника»
- - «Лимон»
(лимонный сок и цедра)
- - «Нейтральный»

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Только натуральные ароматизаторы
- Натуральные красители

Упаковка: пластиковое ведро 5кг.

Срок хранения: 12 месяцев

ЗЕРКАЛЬНЫЕ ГЕЛИ Mirall

Технология использования:

- Для глазирования торта, пирожного необходимое количество гелей разогреть до 40- 50°С в микроволновой печи или на водяной бани. Разогретый гель наносить на поверхность торта ровным слоем..



Термостабильные крема Hydrall

ЧТО ЭТО?

- Готовый термостабильный крем для хлебобулочных и кондитерских изделий.



Преимущества

- Полностью готов к применению
- Мягкая и мажущая консистенция
- Приятный вкус
- После выпечки сохраняет первоначальные свойства
- Присутствует глянец
- Подходит для автоматизированных линий
- Устойчив к замораживанию
- Без гидрогенизированных жиров
- Только натуральные ароматизаторы
- Натуральные консерванты

Ассортимент

- Ванильный

- Лимонный
(5% сока)

- Шоколадный
(15%)



Термостабильные крема

Область применения

- Торты, пироги из песочного теста, круассаны, слоеное тесто, муссы, мороженое



Упаковка 5кг.

Срок хранения 12 месяцев



Сахарная паста (мастика)

Что это?

- Это белая или цветная, пригодная для лепки и эластичная мастика, сделанная на основе сахара и сиропа глюкозы.

Использование



Область применения

Для обтяжки тортов и пирожных, таких как знаменитые капкейки, моделирования цветочных композиций, изготовления фигурок, производства различных украшений и другой отделки кондитерских изделий.



АССОРТИМЕНТ:

- белый;
- голубой;
- красный;
- розовый;
- зеленый;
- оранжевый;
- желтый.

*Упаковка 1 и 2 кг в блоках
Срок хранения 12 месяцев*



Преимущества

- *Масса пластична*
- *Замечательно раскатывается и формуется*
- *Отлично держит заданную форму*
- *Легко окрашивается*
- *Широкий спектр использования*
- *Возможность изготовления бесконечного разнообразия вкусных съедобных украшений для кондитерских изделий*
- *Украшения из сахарной пасты могут быть использованы отдельно как эксклюзивные изделия в Вашем ассортименте*

*Без гидрогенизированных жиров
Только натуральные ароматизаторы
Без клейковины
Только натуральные красители*



Цветные глазури линии Центрамерика

Характеристика

- Высококачественная лауриновая глазурь. Идеальна для глазирования. Глазурь обладает ярким цветом и соответствующим вкусом.

Форма выпуска: диски

Упаковка: пакеты по 1кг и картонная коробка по 10кг

Ассортимент

- желтая, вкус лимона
- оранжевая, вкус апельсина;
- зеленая, вкус фисташки;
- розовая, вкус клубника;
- голубая.



Шоколад и шоколадные посыпки для декора линии «Ариба»

Ассортимент

- - крошка темная, в пакетах по 1 кг;
- - крошка молочная, в пакетах по 1кг;
- - кусочки, термостабильные, в пакетах по 1 кг;
- - вермишель темная, в пакетах по 1 кг;
- - диаманты белые/молочные/темные, в пакетах по 5 кг;
- - диски темные 60% и 54%, в пакетах по 5кг;
- - диски молочные 34/36, в пакетах по 5кг;
- - капли 3000, в пакетах по 5кг.

Преимущества декоративных крошек:

- - Экономичность использования
- - Натуральный шоколадный вкус
- - Великолепный глянец
- - Не окрашивает влажную поверхность (крем)

Крошки и посыпки

АРИБА



Конкурененты

- Компания IRCA



Лесной орех Фундук

Ассортимент

- - цельный лесной орех, жареный. Размер 11/13 и 13/15 мм,
- - гранулы лесного ореха, жареные. Размер 1/3, 2/4, 4/6 мм;
- Форма выпуска: пакеты по 1, 5 и 20 кг.
- - паста ореховая светлая,
- - паста ореховая темная;
- Форма выпуска: ведра по 3, 5 и 25 кг.

Характеристика

- Питательные качества, польза для здоровья и органолептические характеристики фундука признаны на международном уровне:
- Источник витаминов Е и В
- Полифенолы, которые помогают снизить уровень холестерина
- Антиоксидантное свойство
- Источник железа, меди, цинка и селена
- Источник минералов: калий, кальций, фосфор, магний
-

Использование



Приготовление:

пралине, косхалва,
грильяж, козинаки

Декор и добавка для:

тортов, пирожных,
десертов, мороженого

