

FOODMIX

ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



**Каталог
продукции**
Кондитерское направление

Компания «ФУДМИКС» является современным крупным производителем многофункциональных и высококачественных продуктов для производства различных кондитерских и хлебобулочных изделий. Наша компания стремительно развивается и на сегодняшний день представлена на рынках не только России, но также Беларуси, Казахстана, Узбекистана, Армении, Украины и др. Продукция соответствует нормам стандарта производства ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005).



Собственный обучающий центр позволяет проводить семинары и обучение технологов и пекарей из разных городов и стран. Наши технологи-демонстраторы всегда рады помочь клиентам в расширении ассортимента выпускаемой продукции, а также в решении технологических вопросов. Руководствуясь современными тенденциями рынка, мы учитываем мнение и желания наших клиентов.

Наши цели – стать надежными партнерами для Вас, помогать Вам расширять ассортимент выпускаемой продукции, внедрять новые технологии на Ваших предприятиях.

Наш девиз – Всегда идея впереди!

Содержание

стр. раздел

4 Маффины, кексы, пироги,
масляные бисквиты

7 Здоровый образ жизни

8 Воздушные бисквиты и рулеты

9 Печенье

11 Заварные изделия

12 Кремы и муссы

13 Начинки и наполнители

15 Гели и глазури

17 Декор

17 Шоколад

18 Вспомогательные продукты

20 Профессиональное решение для
небольших производств

20 Вкусоароматические смеси

21 Мягкое мороженое и молочные
коктейли

21 Фасованные продукты



Маффины, кексы, пироги, масляные бисквиты



Монтемикс 45/01

Многофункциональные концентрированные смеси для изготовления широкого ассортимента мучных кондитерских изделий: маффинов, кексов, пирогов, масляных бисквитов, венских и льежских вафель, а также печенья. Изделия обладают нежной сочной мелкопористой структурой, приятным легким ароматом и цветом мякиша, согласно наименованию смеси. Для придания необходимого цвета готовых изделий используются только натуральные красители.

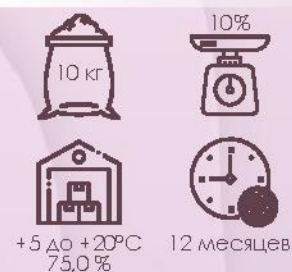


Ванильный
Абрикосовый
Клубничный
Вишневый
Лимонный
Шоколадный



Смородиновый вельвет

Неординарная концентрированная смесь для изготовления различных изделий: маффинов, пирогов, масляных бисквитов с содержанием натуральных сушеных плодов черной смородины. Готовые изделия имеют нежный сочный мякиш цвета окраса натуральной смородины. Яркий вкус и аромат выпечки наполнят теплом и солнечными воспоминаниями летнего сада. В составе смесь содержит натуральные красители.



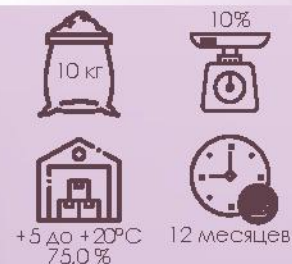
Монтемикс Домашний

Сухая смесь для производства широкого ассортимента мучных кондитерских изделий: маффинов, кексов, пирогов, масляных бисквитов, а также печенья. Изделия обладают сочной структурой, с ароматом домашнего сливочного масла и желтым цветом мякиша, за счет добавленного в состав натурального бета-каротина.



Монтемикс Сметанковый

Концентрированная смесь для изготовления оригинальных кексов, маффинов, печенья, пирогов и тортов с приятным ароматом томлящейся в печи сметаны/йогурта, нежной структурой и белым цветом мякиша.



Маффины, кексы, пироги, масляные бисквиты



SofiMix

Концентрированная смесь для изготовления маффинов, кексов и открытых пирогов длительного срока хранения. Изделия обладают приятным легким масляным ароматом и желтоватым цветом мякиша, напоминающим домашнюю выпечку.



+5 до +20°C
75,0 %



12 месяцев



SofiMix-Ореховый

Сухая смесь для изготовления различных изделий: маффинов, пирогов, масляных бисквитов с содержанием орехов и полезных добавок, имитирующих кусочки натуральных орехов. Готовые изделия имеют нежный сочный мякиш и легкий аромат орехов.



+5 до +20°C
75,0 %



12 месяцев



Миндаль
Фундук



Sofi Cake 17/01 (Яблочный пирог)

Сухая смесь для производства яблочных пирогов. Готовый пирог имеет нежную, мелкопористую, сочную структуру. Тонкий аромат смеси придает готовому изделию пикантность и богатство вкуса. Идеально сочетается с яблоками, грушами и миндалем.



+5 до +20°C
75,0 %



12 месяцев



Микс Захер

Сухая смесь для изготовления традиционного торта венского происхождения - «Захер». Готовый продукт обладает сочной структурой мякиша, насыщенным шоколадным вкусом и ароматом темного шоколада. Смесь позволяет приготовить бисквитную заготовку для торта как с добавлением шоколада, так и без него. Подходит для изготовления других разнообразных шоколадных изделий.



+5 до +20°C
75,0 %



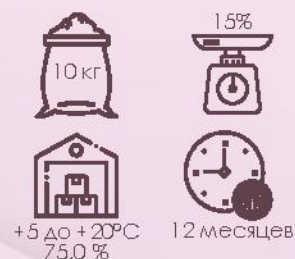
12 месяцев

Маффины, кексы, пироги, масляные бисквиты



Монакейк 33/15 (Захер 15%)

Сухая концентрированная смесь для производства традиционного венского шоколадного торта «Захер». Смесь придает бисквиту необходимую пористость и свойственный продукту насыщенный шоколадный вкус и аромат.



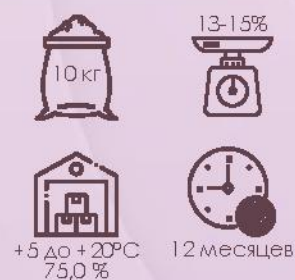
Монакейк 43/25 (Брауни)

Комплексная смесь для изготовления шоколадных десертов, пирожных, тортов «Брауни». Упрощает технологический процесс приготовления теста, сокращает сырьевые затраты на производство. Готовые изделия обладают мягкой и сочной консистенцией с хрустящей сахарно-карамельной корочкой, тёмно-коричневым цветом, а также насыщенным вкусом и ароматом тёмного шоколада с легкой нотой ванили.



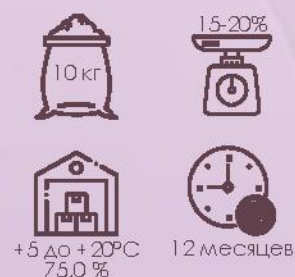
Монакейк 15/10 (Морковный пирог)

Смесь для производства необычных кондитерских изделий, обогащенных полезными веществами, содержащих в своем составе цельнозерновую муку и ржаной солод, бета-каротин и морковь, из которых синтезируется витамин Е. Гармоничное сочетание ярких кусочков моркови и пикантного аромата корицы наполняют продукты ненавязчивым вкусом даров осени.



Монтекейк 45/12 (Венский пирог)

Сухая смесь для производства «венских пирогов». Готовый пирог имеет нежную мелкопористую, структуру, которая отлично удерживает фрукты и начинки на поверхности изделия, не позволяя им оседать на дно при выпечке. Смесь дополняет готовый продукт молочно-сливочным ароматом и белым цветом мякиша.



Маффины, кексы, пироги, масляные бисквиты



Монакейк 21/15 (Медовик)

Универсальная смесь, которая подходит для приготовления разливных медовых тортовых заготовок, коржей, печенья и бисквитов. Полуфабрикат имеет хорошо развитую равномерную пористость, хороший подъем, легкий карамельный цвет мякиша и нежный медовый аромат. Медовик можно изготовить как с внесением меда в рецептуру, так и без.



10 кг



10-15%



+5 до +20°C
7,5,0 %



12 месяцев

Здоровый образ жизни



SofiSweet

Смесь для производства пирогов, кексов, маффинов без содержания глютена, молочных и яичных продуктов. Выпечка на основе этой смеси дает возможность расширить ассортимент потребляемых сладостей для людей с непереносимостью к пищевым аллергенам. По внешнему виду напоминает традиционные изделия.



10 кг



50-52%



+5 до +20°C
7,5,0 %



12 месяцев



Классический
Шоколад
Черная смородина
Абрикос



SofiGood

Смесь для производства хлебобулочных изделий без глютена-содержащего сырья. Изделие на основе данной смеси прекрасно дополнит рацион людей, с непереносимостью к некоторым пищевым аллергенам, в частности к пшеничной муке. Готовый хлеб получается с увлажненным мякишем и рваной коркой.



10 кг



100%



+5 до +20°C
7,5,0 %



12 месяцев

Воздушные бисквиты и рулеты



Монтебисквит 12/05

Смесь для производства бисквитов, рулетов, пирожных, печенья и других изделий. Тесто длительное время сохраняет свои хорошие структурные характеристики и имеет стабильное качество при формовании. Изделия удерживают в себе большие количества сиропа для пропитки, оставаясь упругим, имеют воздушную мелкопористую структуру мякиша и хороший подъем, стабильны при нарезке, а также хороший срок свежести торговых заготовок.



+5 до +20°C
75,0 %



12 месяцев



Белый
Шоколадный



Монтебисквит 12/10

Сухая смесь для упрощенного однофазного производства бисквитов, кексов, рулетов, пирожных, печенья. Изделия имеют воздушную нежную мелкопористую и в то же время упругую структуру и хороший объем, а также хороший срок свежести торговых заготовок. Легкий ванильный аромат хорошо сочетается с различными видами кремов и начинок.



+5 до +20°C
75,0 %



12 месяцев



Sofi Cake 17/05 (Красный бархат)

Специально разработанный продукт для приготовления тортов и рулетов «Красный бархат». Смесь позволяет получить бисквитную выпечку с хорошими органолептическими характеристиками: упругая и в то же время эластичная, мелкопористая и сочная структура мякиша, насыщенный бордовый цвет, длительные сроки свежести. Цвет мякиша достигается и сохраняется при термообработке за счет добавленного в состав натуральных красителей.



+5 до +20°C
75,0 %



12 месяцев



Монакейк 28/09

Сухая смесь для упрощенного однофазного производства бисквитов, кексов, рулетов, пирожных, бисквитного печенья с содержанием кондитерского мака. Изделия имеют воздушную нежную мелкопористую структуру, хороший объем, стабильны при нарезке, белый цвет мякиша с темными включениями мака, нежный масляный аромат с легкими макаковыми нотами.



+5 до +20°C
75,0 %



12 месяцев

Печенье



Монабейк 60/01

Концентрированная смесь- улучшитель для различных видов печенья и песочных основ для пирогов, которая обеспечивает готовому изделию хорошую структуру и пористость, легкий ванильный аромат, золотистый цвет после выпечки.



+5 до +20°C
7,5,0 %



12 месяцев



Монабейк 60/03 (Американо)

Концентрированные смеси для приготовления печенья «Американо», которое имеет хрустящую с грубыми трещинами поверхность, а также ряда других ингредиентов: печенье песочное, печенье овсяное, печенье с овсяными хлопьями, песочное тесто и основа для пирогов/пав. Данный продукт обеспечивает необходимый неординарный внешний вид изделия, выполняя дополнительно функции разрыхлителя, стабилизатора теста, и обеспечивает вкусоароматический ансамбль.



Белый
Шоколадный
Вишневый



+5 до +20°C
7,5,0 %



12 месяцев



Монабейк 60/04 (Скандиновское)

Сухие смеси для изготовления зернового печенья, песочных основ для десертов и тортов, которые содержат в себе множество злаков и семян. Готовые изделия характеризуются плотной, но в то же время рассыпчатой структурой. При помощи данной смеси можно приготовить оригинальную выпечку с неповторимым вкусом, с легкой ноткой солода и топленого молока. А любителей шоколада очень порадуют изделия на основе шоколадной смеси.



Белый
Шоколадный



+5 до +20°C
7,5,0 %



12 месяцев



Монабейк 60/05 (Флорентийское печенье)

Смесь с ванильным ароматом, которая позволяет производить печенье с содержанием большого количества орехов, сухофруктов и цукатов, композицию которых Вы можете составить на свой вкус. Смесь помогает «удержать» все кусочки сухофруктов и орехов в тесте, оставляя при этом консистенцию печенья мягкой и нежной. Готовое печенье подходит для вкусного и питательного перекуса в течение дня.



+5 до +20°C
7,5,0 %



12 месяцев

Печенье



Монабейк 60/07 (Имбирное)

Сухая смесь для изготовления пряного имбирного печенья. Изделия имеют рассыпчатую мелкопористую структуру, светло-коричневый цвет и букет ароматов имбиря, корицы, гвоздики и ванили, что приятно согревает и напоминает вкус праздника. Данную смесь можно использовать как пряную добавку с разрыхляющим эффектом в пряники, коржики и бисквиты, для создания индивидуального неповторимого пряного аромата.



+5 Δо +20°C
75,0 %



12 месяцев



Монабейк 60/10 (Флорентини)

Смесь для быстрого и удобного приготовления карамельного зернового печенья – флорентини, грильяжа, карамельного декора и сахарных корзинок для десертов, а также можно использовать как декоративную посыпку для пирогов и прочее. Продукт удобен в использовании, достаточно добавить зерновое ассорти в смесь - основу, перемешать, выложить в формочки и выпечь. Структура готового изделия хрустящая, цвет золотисто-коричневый, аромат карамельный с нежной медово-сливочной ноткой.



+5 Δо +20°C
75,0 %



12 месяцев



Монабейк 60/15 (Макаронс)

Смесь для изготовления печенья «Макаронс». Благодаря входящим в состав полезным ингредиентам, заменяющим миндальную муку, смесь позволяет произвести печенье любой произвольной формы и оптимальное по цене для масс-маркета. Хорошо подходит для автоматизированных линий и отсадочных машин, и позволяет достичь стабильных результатов качества готовых изделий.



+5 Δо +20°C
75,0 %



12 месяцев



Sofi Ultra (улучшитель для песочного теста)

Смесь - улучшитель для изготовления изделий из песочного теста. Улучшает эластичность и плотность теста, что позволяет формировать песочные виды теста на тестораскаточных машинах и автоматизированных линиях. Тесто обладает структурно-механическими свойствами, и при этом по органолептическим характеристикам продукт после выпечки имеет песочную структуру и прекрасно сочетается с различными начинками и наполнителями.



+5 Δо +20°C
75,0 %



12 месяцев

Печенье



SofiBake Ореховый

Сухие смеси для изготовления печенья «Американо» с кусочками орехов, которое имеет поверхность с грубыми трещинами, а также для приготовления песочного теста как основ для пирогов, павов, чизкейков. Благодаря полезным для здоровья ингредиентам, заменяющих частично натуральные орехи, готовые продукты имеют оптимальную стоимость и качество. Легкий аромат и кусочки орехов, позволяют расширить производителю ассортимент привычного и такого любимого всеми печенья, без особого труда.



Фундук
Миндаль

Заварные изделия



Профимикс 25/02 (Заварное тесто эклеры)

Сухая смесь для ускоренного приготовления заварных полуфабрикатов без стадии заваривания теста, что существенно облегчает технологический процесс. Тесто с использованием смеси, нежное и мягкое, легко отсаживается вручную, а также подходит для отсадки при помощи машин. Позволяет получить изделия с ровной формой эклеров и легкой, нежной и эластичной структурой. Позволяет получить изделия с ровной формой эклеров и легкой, нежной структурой, классическим вкусом и длительными сроками свежести.



Профимикс 25/01 (Заварное тесто профитроли)

Сухая смесь для ускоренного приготовления заварных полуфабрикатов без стадии заваривания теста. Позволяет получить изделия с хорошим объемом и легкой, нежной и эластичной структурой. При использовании смеси Вы получите прекрасные тестовые заготовки для профитролей, заварных пирожных и пирожных «шу» с традиционным вкусом.



Кремы и муссы



Заварной крем

Сухие смеси для легкого и быстрого приготовления заварных кремов холодным способом. Структура готового крема нежная, кремообразная, регулируется дозировкой смеси. В ассортименте имеются несколько видов кремов, отличаются они между собой термостабильностью, цветом, а также разными нотками аромата. Готовый крем идеально подходит в качестве наполнителя для пирожных, тортов, слоеных и сдобных изделий, заварных полуфабрикатов, пончиков и т.д.; хорошо сочетается с кремом на основе растительных сливок.



300-400г смеси на 1000г жидкости



+5 до +20°C
75,0 %



9 месяцев



Крем-суфле Сливочное

Смесь для легкого и быстрого приготовления холодным способом: суфле, десертов, кремов и муссов. Готовое суфле получается крепким по консистенции и в то же время нежным по вкусу с ярким сливочным ароматом. Добавляя в массу суфле различные по вкусу и аромату гели, сиропы и джемы, можно достигнуть широкого разнообразия вкусовой гаммы готовых изделий.



500г смеси на 500г теплой жидкости



+5 до +20°C
75,0 %



9 месяцев



Альбумикс

Смесь из стабилизированного сухого куриного белка. Широко применяется для приготовления белково-сливочных кремов, зефира, беже, пирожных Макарон, торта «Птичье молоко», айсинга, суфле, маршмеллоу, кремов, торта «Эстерхази» и в любых других изделиях и десертах, где используется белок. Преимущества использования: отсутствие рисков, связанных с порчей жидкого куриного белка; отсутствие риска заражения сальмонеллезом продукции; удобен в использовании и не требует холодильных камер при хранении; облегчение и ускорение технологического процесса; высокие и стабильные показатели качества по пенообразующей способности и стабильности пены.



5 шт по 1кг

100г смеси на 800-1000г воды



+5 до +20°C
75,0 %



9 месяцев



Фонд

Концентрированные смеси для легкого и быстрого приготовления суфле, десертов, кремов и муссов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта с различными вкусами и ароматами. Смеси характеризуются хорошей стабилизирующей способностью, просты в использовании, придают одному и тому же продукту разные оттенки вкуса по Вашему желанию.



10-20%



+5 до +20°C
75,0 %



9 месяцев



Нейтральный
Йогуртовый
Творожный
Тирамису
Фруктовые

Начинки и наполнители



Начинки маковые (сухие)

Сухие смеси для приготовления начинок с высоким содержанием кондитерского мака. Идеально подходят для наполнения различных кондитерских и хлебобулочных изделий. Начинка обладает хорошей термостабильностью, вкусом и ароматом натурального мака, проста и удобна в применении. Благодаря натуральным стабилизаторам, которые входят в состав, можно регулировать консистенцию начинки водой, не теряя её основных свойств. В ассортименте есть начинки с цельным и дробленным зерном мака.



+5 до +20°C
75,0 %

1000г смеси
на 650-700г
жидкости



9 месяцев



Начинки ореховые (сухие)

Сухие смеси для приготовления ореховых начинок холодным способом. Идеально подходят для наполнения различных кондитерских и хлебобулочных изделий. Начинка обладает вкусом и ароматом орехов, хорошей набухаемостью, термостабильностью, стабильна после дефростации, проста и удобна в применении. В ассортименте есть начинки со вкусом миндаля, грецкого ореха и фундука.



+5 до +20°C
75,0 %

1000г смеси
на 650-700г
жидкости



9 месяцев



Начинки яблочные (сухие)

Сухие смеси для приготовления начинок холодным способом с высоким содержанием натуральных яблок. Подходят для наполнения различных кондитерских и хлебобулочных изделий. Начинка обладает вкусом и ароматом яблока, хорошей набухаемостью, термостабильностью, проста и удобна в применении. Дополнительно расширить ассортимент изделий, можно, добавив в неё пряности, сухофрукты, цукаты. Так же есть начинки с разными фракциями измельченных яблок.



+5 до +20°C
75,0 %

1000г смеси
на 4000г
жидкости



9 месяцев



Монтефикс

Сухая смесь-загуститель для быстрого приготовления термостабильных фруктовых, молочных и творожных начинок холодным способом. Готовые начинки устойчивы к замораживанию и дефростации. Густоту начинки можно регулировать количеством добавляемой смеси.



+5 до +20°C
75,0 %



6-8%



9 месяцев

Начинки и наполнители



Монтефилинг 10/20

Сухая смесь для приготовления термостабильной творожной начинки, которая может использоваться в производстве пирогов, сдобных и слоеных изделий. Придает однородную нежную структуру, легкий ванильно-сливочный вкус и аромат начинкам. Можно приготовить ее как зернистой, так и более кремообразной консистенции.



Начинки маковые (готовые)

Ароматные готовые начинки с высоким содержанием кондитерского мака. Идеально подходят для использования в кондитерской и хлебобулочной промышленности. Начинка обладает хорошей термостабильностью, вкусом и ароматом натурального мака, удобна в работе. В ассортименте есть начинки с цельным и дробленным зерном мака, а также различной плотности массы.



15 кг



0 до +15°C
75,0 %



6 месяцев



Начинки ДэлиФрут (готовые)

Готовые начинки для кондитерских и хлебобулочных изделий. Обладают прекрасной термостабильностью, выдерживают заморозку и дефростацию, имеют превосходную консистенцию, что позволяет их применять как при ручном способе формирования изделий, так и для механизированного дозирования. Начинку можно наносить как на верх изделий, так и во внутрь до процесса выпечки.



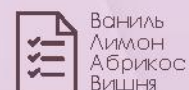
6 кг



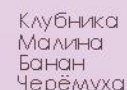
0 до +15°C
75,0 %



6 месяцев



Ваниль
Лимон
Абрикос
Вишня



Клубника
Малина
Банан
Черёмуха



Начинки ДэлиКрем (готовые)

Готовые начинки для кондитерских и хлебобулочных изделий. Обладают прекрасной термостабильностью, выдерживают заморозку и дефростацию, подходят для применения как при ручном способе формирования изделий, так и для механизированного дозирования. За счет содержания жиров в своем составе, начинка имеет кремообразную пластичную нежную консистенцию. Можно наносить как на верх изделий, так и во внутрь до процесса выпечки.



6 кг



0 до +15°C
75,0 %



6 месяцев



Термо с ароматом творога
Термо со вкусом шоколада

Гели и глазури



Гель Софи Мируар

Готовые блестящие гели для покрытия тортов, пирожных, десертов и других изделий. Идеально подходят для придания законченного вида, блеска и великолепия изделиям. Гели создают непрозрачный слой и быстро стабилизируются после нанесения; могут использоваться на разных видах изделий и особенно рекомендованы для покрытия изделий различных фигурных форм: сфера, треугольник, пирамида; не стекают с боковых поверхностей; не впитываются в поверхность изделий; оставляют чистый срез, после разрезания; устойчивы к глубокому замораживанию и дефростации, без потери глянца и блеска.



Белый
Шоколадный
Разноцветные



ДэлиГель

Готовые гели для покрытия и декорирования кондитерских изделий. Идеально подходят для придания лоска и великолепия Вашим изделиям. Данные виды гелей обладают замечательным глянцем, стойкостью при замораживании и дефростации, могут наноситься как намазыванием, так и распылением. Обладают хорошей пластичной, гладкой консистенцией; легко наносятся, без какой-либо предварительной подготовки; придают блеск и глянец готовым изделиям; предотвращают обветривание, окисление, потерю влаги и сочности изделий; сохраняют свою форму при разрезании. Добавляя гели в крем, можно с легкостью достичь разнообразия вкусов и ароматов кремовых изделий.



Нейтральный
Белый
Шоколадный
Пломбир
Карамельный
Фруктовые



Гель Софи

Готовые гели для покрытия и декорирования кондитерских изделий. Продукт полностью готов к употреблению, не требует какой-либо специальной подготовки перед работой. Обладают хорошей пластичной, гладкой консистенцией; легко наносятся, предотвращают обветривание, окисление, потерю влаги и сочности изделий; сохраняют свою форму при разрезании; хорошо подходят для рисования. Гели могут использоваться как самостоятельная прослойка кремовых изделий, а добавляя их в крем, можно с легкостью достичь разнообразия вкусов, цвета и ароматов изделий.



Нейтральный
Белый
Шоколадный
Пломбир
Карамельный
Фруктовые



ДэлиГель горячего приготовления

Универсальный прозрачный готовый гель для покрытия и декорирования кондитерских изделий с нейтральным вкусом. Гель можно использовать как для создания толстого слоя желе снаружи или внутри торта, так и для глазирование тонким слоем внешней поверхности изделий и фруктов. Гель предотвращает обветривание, окисление, потерю влаги и сочности ягод и фруктов на изделии; быстро стабилизируется (застывает) без специального охлаждения; устойчив к кислым фруктовым средам; стойкий к нарезанию и низким температурам, может использоваться для покрытия выпечки на поверхности для придания блеска и сохранения свежести изделия; придает готовому продукту блеск.



Гели и глазури



Монте-Джел

Сухая смесь для приготовления универсального прозрачного декоративного геля горячим способом, улучшающего внешний вид готового изделия: тортов, пирожных, рулетов и т. д. Готовый гель предотвращает обветривание, окисление, потерю влаги и сочности изделий, быстро стабилизируется (застывает). Придает готовому продукту блеск, привлекает товарный вид, продлевает сроки свежести изделий. Гель стойкий к нарезанию и низким температурам, нейтральный по вкусу.



100г смеси на 350г сахара и 1000г жидкости



Помадка сахарная

Сухие смеси для быстрого приготовления сахарной помадки различного цвета. Идеально подходят для декорирования и глазирования различных кондитерских и хлебобулочных изделий. Помадки имеют нежную пластичную структуру, привлекательный вид, удобны в использовании, экономичны. Возможно повторное использование помадки, после разведения, по средством разогревания на водяной бане или в микроволновой печи.



1000г смеси на 150-160г теплой воды



Белая
Шоколадная
Разноцветные



Sofi Icing

Сухая смесь для быстрого приготовления королевской глазури Айсинг (Royal Icing). Идеально подходит для декорирования, росписи и глазирования различных кондитерских и хлебобулочных изделий, таких как пряники, печенье, куличи и торты.



1000г смеси на 130-160г горячей воды



Sofi Icing 3D

Сухая смесь для быстрого приготовления королевской глазури Айсинг (Royal Icing). Идеально подходит для декорирования и росписи различных кондитерских и хлебобулочных изделий, таких как пряники, печенье, куличи и торты. Данный вид айсинга позволяет создавать 3D украшения, которые быстро высыхают и крепко держатся на изделии.



1000г смеси на 130-160г горячей воды



Декор



Мастика сахарная

Готовая сахарная паста/тесто, представляет собой пластичную массу для обтяжки тортов, лепки декора и цветов, украшающих кондитерские и хлебобулочные изделия. Это замечательный материал, который поможет сделать обычное изделие шедевром кондитерского искусства. В ассортименте есть мастика разной консистенции и пластичности, благодаря чему каждый из клиентов может найти для себя идеальный вариант сахарной пасты.



Белая
Разноцветная



Декоративный посыпки

Готовые декоративные посыпки для украшения тортов, мороженого, десертов, выпечки. В ассортименте имеется множество видов разного цвета, что позволяет не ограничивать полет фантазии при создании новых видов изделий.



Шоколад



Шоколадная масса

Шоколадные массы предназначены для использования как для придания шоколадного вкуса продуктам, так и для глазирование и декорирования. Представляют собой натуральный шоколад в форме монет. Благодаря шоколаду готовые продукты приобретают более привлекательный внешний вид и улучшается их вкусовые характеристики.



Белая
Молочная
Темная



Шоколадная масса темная арт. Капли

Шоколадные капли из темного шоколада, предназначены для использования как вкусовые дополнения в виде кусочков шоколада в изделиях. Обладают хорошей термостабильностью.



Вспомогательные продукты



Лонгимикс (консерванты)

Под наименованием Лонгимикс, наша компания представляет линейку различных пищевых добавок - улучшителей для продления сроков годности готовых изделий. Добавки представляют собой комплексы консервантов, проявляющих синергизм для подавления роста широкого спектра микроорганизмов и не влияющих на органолептические показатели готовых продуктов. В ассортименте имеются продукты как в жидком, так и в сухом виде, а также решение для направления «чистая этикетка».



10 шт.
по 1 кг



+5 до +20°C
75,0 %

в зависимости от



12 месяцев



Монагрит (Пекарский порошок)

Разрыхлитель - пекарский порошок универсального действия. Подходит для производства широкого ассортимента мучных кондитерских изделий. Обеспечивает мелкопористую структуру, прекрасный объем и пышность, равномерную колеровку кондитерских изделий.



10 кг



+5 до +20°C
75,0 %

1-3%



12 месяцев



Монте-Пончик

Универсальная сухая смесь для приготовления берлинеров и донатов. Изделия обладают хорошо развитой, равномерной мелкопористой структурой, имеют насыщенный сбалансированный вкус и аромат, даже без дополнительных наполнителей. Готовые изделия хорошо сочетаются с разнообразными по вкусу начинками и отделочными полуфабрикатами.



10 кг



+5 до +20°C
75,0 %

от 20% до 35%
к массе муки,
в зависимости
от артикула
продукта



12 месяцев



Экстракт солодовый

Экстракт представляет собой густую вязкую жидкость коричневого цвета, сладковатого вкуса, с характерным ароматом ржаного и ячменного солода. Благодаря мягким режимам сгущения при производстве, сохраняется большая часть биологически-активных и полезных веществ, присущих пророщенным зернам ржи и ячменя. Улучшает вкус, аромат, цвет и свойства корочки, увеличивает объем.



7, 14, 15, 30 кг



-10 до +25°C
75,0 %

1-4% от массы
муки



18 месяцев

Вспомогательные продукты



Сироп солодовый АтласФуд

Густой темный сироп. Используется в пищевой промышленности в качестве натурального подсластителя и улучшителя. Положительно влияет на формирование вкуса, продление свежести готовых изделий естественным способом, за счет способности сиропа связывать влагу и способствует увеличению объема изделий. Обладает небольшой красящей способностью, сладким вкусом и ароматом ржаного солода.

до 15% от массы
всех рецептурных
компонентов



12 месяцев



SofiPro – Vita Ромовая

Сухая смесь для приготовления различных высокорецептурных сдобных изделий из пшеничной муки. Улучшает газообразование в тесте, увеличивает объем готовых выпеченных изделий, обеспечивает «короткий укус» и уменьшает крошливость мякиша. Готовые изделия имеют легкий ванильно-ромовый аромат. Отличное решение для пасхальной выпечки.

5-10% к
массе муки



12 месяцев



Монте - Слойка плюс

Универсальная смесь - улучшитель, для слоеных изделий. Подходит при использовании технологии заморозки полуфабрикатов. Укрепляет клейковинный каркас теста, улучшает формоустойчивость, объем и внешний вид готовых изделий.

1-3% к
массе муки



12 месяцев



Пудра нетающая Делли-Свит

Нетаящая пудра используется в качестве посыпки для декорирования широкого ассортимента выпечки и десертов. Основными её свойствами являются: термостабильность, даже на теплых изделиях; не впитывает влагу из воздуха и изделия; и сохраняет свой белоснежный внешний вид в течении длительного времени. Помогает создавать нарядный внешний вид и сохранять аппетитный вид любых изделий.

по желанию



12 месяцев

Профессиональное решение для небольших производств



Универсальные сухие продукты для кондитерских изделий - готовое решение для домохозяек и профессионалов. Смеси помогают упростить и ускорить процесс приготовления любимых и востребованных сладостей, подходят для приготовления продуктов в домашних условиях. Изделия можно выпекать не только в духовке или печи, а также в конвектоматах и даже в мультиварках. Разнообразие в ассортименте позволяет приготовить кондитерские изделия на любой вкус.

Основными преимуществами использования являются:

- быстрое приготовление – минимум времени на подготовку и замешивание теста;
- по рецепту добавляются только жидкие компоненты, которые всегда имеются в наличии у любой хозяйки на кухне;
- благодаря составу смесей, готовая выпечка сохраняет дольше свежесть и мягкость;
- в состав смесей для выпечки входят натуральные красящие добавки, благодаря чему от готового продукта можно получить не только вкусовое, но и эстетическое удовольствие;
- для выпечки можно использовать даже мультиварку.



0,5кг × 10штг



5 кг



Маффин ванильный
Маффин шоколадный
Маффин абрикосовый
Маффин смородиновый
Маффин лимонный
Бисквит ванильный
Бисквит шоколадный

Бисквит апельсиновый
Медовый пирог
Марковый пирог
Брауни
Печенье Американо ванильное
Печенье Американо шоколадное
Печенье Американо вишневое

Печенье зерновое
Печенье имбирное
Печенье флорентийское
Пикник
Эклермикс
Заварной крем
Помадка сахарная (разноцветная, шоколадная)

Вкусоароматические смеси



Это готовые к применению сухие смеси, благодаря которым можно придать непревзойденный вкус и аромат снековым продуктам, таким как сухарики, чипсы, кукурузные палочки, орехи и даже выпечке (слоеным изделиям). Смеси хорошо распределяются на продукте, имеют яркий стабильный аромат и удобную фасовку. Ассортимент может расширяться, в зависимости от Ваших вкусовых предпочтений и пожеланий.



10 кг



10 штг по 1кг



+5 до +20°C
75,0 %



12 месяцев



Сыр
Бекон
Краб
Сметана
Лук

Чеснок
Чили
Мексиканский соус
Васаби и т.д.

Мягкое мороженое и молочные коктейли



Сухие смеси для приготовления мороженого, молочных коктейлей и замороженных десертов в широком ассортименте вкусов. Универсальность и оригинальность смесей позволяют приготовить из одного вида несколько разных готовых лакомств. Основные преимущества: быстрый и удобный способ приготовления, длительный срок хранения, для хранения не требуются специальных условий, подходят для всех видов фризеров и граниторов, не содержат консервантов, используя воду для разведения можно получить конечный продукт с низкой себестоимостью, удобная фасовка позволяет исключить стадию замеров и взвешиваний при приготовлении.



10 шт по 1 кг



+5 до +20°C
75,0 %



6 месяцев

для мороженого и десертов:

1 кг смеси на 3 л жидкости (вода/молоко)



для коктейлей:

1 кг смеси на 3-4 л жидкости (вода/молоко/сыворотка/сок)



Дыня
Вишня
Клубника
Лимон
Малина
Персик
Пломбир
Крем-брюле
Шоколад
Капучино

Фисташка
Амаретто
Тропик
Банан
Черная смородина
Лесные ягоды
Яблоко
Ваниль

Фасованные продукты



Пакет подушка



Пакет с плоским дном



Пакет с плоским дном



Пакет с замком Zip-lock

Наша компания рада предложить Вам широкий ассортимент ингредиентов, используемых для приготовления и декорирования различной пищевой продукции. Продукты нацелены помогать как новичку, так и профессионалу кондитеру сделать изделие шедевром кулинарного искусства. Большое разнообразие в ассортименте позволяет удовлетворить любые фантазии. Ассортимент может дополняться, в зависимости от Ваших пожеланий.



- Желатин (свиной/говяжий)
- Пектин
- Агар - агар
- Крахмал (кукурузный/картофельный)
- Изомальт
- Мука миндальная
- Стружка кокосовая
- Ванилин кристаллический
- Лимонная кислота
- Какао-порошок натуральный
- Какао-порошок алкализованный
- Красители Кандурины
- Пудра сахарная
- Пудра негашущая
- Стабилизаторы сливок
- Помадка сахарная (разноцветная)
- Помадка сахарная шоколадная
- Шоколад (белый, молочный, темный)
- Термостабильные шоколадные капли
- Глазури кондитерские (белая, темная)
- Улучшители для хлебобулочных изделий
- Айсинг (Royal Icing)
- Маковая начинка сухая
- Ореховая начинка сухая
- Смеси для мягкого мороженого и молочных коктейлей
- Смеси для выпечки и кремов
- Белок яичный сухой
- Мастика сахарная
- Гели кондитерские
- Гели Мируар
- Декор: глазурь – соломка, посыпка сахарная, нонпарель, драже.