

ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь
для кондитерских изделий
и мороженого



2018

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Огромный ассортимент всевозможных тортов и пирожных предлагается сегодня, а сколько еще предстоит придумать!

Для покупателей это всего лишь лакомство, а для производителей – тяжелая повседневная работа, основанная на доскональном знании тонкостей всех технологических процессов, богатом производственном опыте и творческом подходе. Настоящий профессионал умеет ценить свое время, которое очень дорого. И в этом ему помогают современные ингредиенты для приготовления кремов, бисквитов, глазурей, а также готовые посыпки и украшения, которые в большом ассортименте предлагает наша фирма.

Выбирая пирожное или другое кондитерское изделие, покупатель сначала оценивает его внешний вид, а потом уже узнает, какой вкус. Поэтому очень важно, чтобы внутри изделие было бы таким же аппетитным, как и снаружи. Ведь от этого зависит, купят ли это изделие второй раз!

Хорошее кондитерское изделие невозможно создать без качественных исходных компонентов.

А мы предлагаем только лучшее!



Содержание

Премиксы для выпечки	4
Готовые выпеченные полуфабрикаты	6
Полуфабрикаты для кремов и десертов	8
Начинки, пасты, пралине и фруктовые пюре	10
Пасты «крокант», Пралине, Марципан	12
Наполнители	15
Десертные пасты и сухие экстракты	16
Пищевые красители	22
Шоколад и продукты на его основе	23
Засахаренные фрукты и черешня коктейльная	24
Цукаты Экстра, Желейные шарики	25
Ингредиенты для мармелада	25
Глазури, капли, посыпки на жировой основе	26
Глазури и посыпки сахаристые	28
Глазури желейные	29
Мишуары, гляссажные покрытия	30
Дольче Велюто	30
Специальные продукты	31

Вы можете заказать у менеджеров другие каталоги:



Премикси для выпечки

Все смеси изготовлены из высококачественного сырья, имеют максимально натуральный состав и в последнее время пользуются большим спросом среди кондитеров!

Использование смесей на производстве дает огромные преимущества и достоинства: постоянство качества готовой продукции, сокращение и упрощение производственного процесса, увеличение сроков хранения, возможность замораживания изделия, великолепный вкус и аромат готового изделия, возможность расширения ассортимента без дополнительных затрат.

Премикс для бисквита

74002.	Бисквизит	15 кг	1000 г смеси 600 г яиц 200 г воды
--------	------------------	-------	---

Смеси для приготовления классических бисквитов и рулетов. При взбивании смесь увеличивается в размере минимум в 2 раза. Бисквиты, приготовленные на данной смеси, имеют великолепный сбалансированный вкус, высокий объем и равномерную пористую структуру и могут подвергаться замораживанию.



Новинка

74007.	Савоярди Микс	10 кг	600 г смеси 600 г яиц 200 г воды
--------	----------------------	-------	--

Готовая комплексная пищевая добавка для приготовления палочек савоярди и особых воздушных бисквитов.



Премикси для масляного бисквита и кексов

74046.	Маффин	10 кг	1000 г смеси 300 г раст.масла 450 г воды
--------	---------------	-------	--

Смесь для приготовления вкуснейших пышных маффинов. Особенность смеси состоит в том, что она позволяет приготовить эти популярные изделия без использования яиц.

74048.	Брауни Шок	5 кг	1000 г смеси 300 г слив.масла 250 г воды
--------	-------------------	------	--

Применяется для приготовления популярного в Европе шоколадного десерта «брауни». Готовится без добавления яиц. Готовые «брауни», приготовленные на данной смеси, имеют нежнейшую структуру и насыщенный вкус и цвет шоколада.



Диаковский премикс

Новинки

74004.	Кейк злаки	5 кг	1000 г смеси 350 г воды 350 г раст.масла	Готовая смесь для приготовления тортов, пирогов,кексов, маффинов.
74006.	Фролла злаки	5 кг	1000 г смеси 400 г слив.масла 100 г яиц	Готовая смесь для всех видов песочного теста.



Премикс для песочного теста

74003.	Мурбелла	15 кг	1000 г смеси 400 г маргарина 100 г яиц	Смеси идеальны для приготовления всех видов песочного теста. Песочное тесто для кростат, пав, тарталеток, приготовленное на основе данного премикса, может храниться в холодильнике несколько суток, при этом в работе будет «вести себя» как свежеприготовленное. Такое тесто не затягивается, отличается пластичностью, при выпечке не деформируется, а готовые изделия необыкновенно вкусные и рассыпчатые.
--------	-----------------	-------	--	--



Различные премиксы

74050.	Вафли/Оладьи	1 кг	вафли: 1000 г смеси 800 г воды 200 г растопл. масла 200 г сахара	оладьи: 1000 г смеси 1400 г воды 100 г растопл. масла	Смесь для вафель и оладьев – уникальная смесь, подходит для простого и быстрого приготовления блинчиков, оладьев и сладных вафель.
74044.	Фломикс	0,6 кг	1000 г смеси 500 г дробленых орехов		Уникальные смеси для быстрого и простого приготовления хрустящих изделий типа грильяж, нугатин, козинаки.
74054.		10 кг			
74081.		0,5 кг			



76003.	Мука Миндальная Премиум	12,5 кг	Применяется для приготовления бисквитов, различного вида теста, орехового крема, конфет и пирожных макарунс		
74049.	Аволетта макарунс	5 кг	макарунс: 600 г смеси 150 г сахара 200 г белка	птифуры: 1000 г смеси 150-180 г белка	Сухая смесь для приготовления таких миндальных изделий, как макарунс, птифуры, амаретти, торта Делиция и др. Идеальна для "Макарунс".

Новинка



Премиксы для выпечки

Готовые выпеченные полуфабрикаты

Предлагаем Вашему вниманию готовые выпеченные полуфабрикаты для производства минипирожных и фуршетных закусок. Часто бытует мнение, что для приготовления минипирожных нужно неоправданно много затрат, времени и труда. И многие, действительно, отказываются заниматься «мелкоштучкой» по этой причине. Мы готовы убедить таких производителей в обратном. Использование готовых тарталеток – вот решение проблемы! Также эта продукция выручит Вас, если: у Вас много заказов на пирожные, и при этом не хватает времени, у Вас ресторан, кофейня, кулинария, у Вас мало кондитеров; наступили праздники, и стало трудно удовлетворить резко выросший спрос покупателей; у Вас нет необходимого оборудования для изготовления определенных видов изделий; Вы заинтересованы в стабильном высоком качестве продукции; Вы организуете банкеты, фуршеты, «шведские столы» и если Вы – кейтеринговая компания.



88112.
88111.

Валован пресный

200 шт. | Ø 38 мм
160 шт. | Ø 44 мм



88211.
88212.

Тарталетка сладкая

250 шт. | Ø 44 мм
100 шт. | Ø 74 мм

88214.

Тарталетка соленая

250 шт. | Ø 44 мм

88215.

Лодочка сладкая

250 шт. | 67 мм

88216.

Лодочка соленая

250 шт. | 67 мм



88218.

*Тарталетка сладкая
Квадрат*

168 шт. | 45x45 мм

88219.

*Тарталетка соленая
Квадрат*

168 шт. | 45x45 мм



88220.

*Тарталетка соленая
Ассорти Квадрат*

168 шт. | 45x45 мм



88244.

*Тарталетка сладкая
Ложка*

270 шт. | 80 мм

88245.

*Тарталетка соленая
Ложка*

270 шт. | 80 мм



88234.
88235.

Трубочка сицилийская

300 шт. | 60 мм
200 шт. | 90 мм





88199.
88252.
88254.

*Бисквитные палочки
Савойярди*

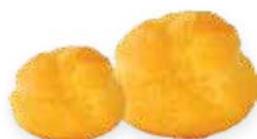
18*0,1 кг | 105 мм
4 кг | 105 мм
15*0,4 кг | 105 мм



ПОД ЗАКАЗ
88240.

Ром-баба

3 кг | 50 мм



88300.
88302.

Профитроль

1,5 кг | Ø 37 мм
1,5 кг | Ø 50 мм



88243.

*Тарталетка
Миньон*

250 шт. | Ø 53 мм



ПОД ЗАКАЗ
88230.

*Печенье миндальное
Макаронс*

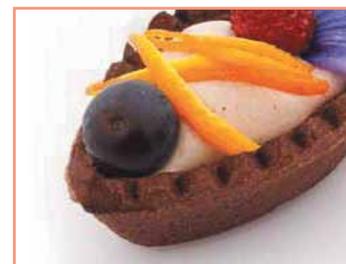
156 шт. | 40 мм



88229.
88228.

*Тарталетка шоколадная
Лодочка шоколадная*

250 шт. | Ø 44 мм
250 шт. | 67 мм



88103.

*Вафельный рожок
Миниконус ровный край*

960 шт. | Ø 26 мм



88104.

Вафельная корзиночка

150 шт. | Ø 97 мм

Полуфабрикаты для кремов и десертов

Безусловно, в приготовлении тортов, пирожных и десертов самое главное – это крем! Рецептов существует огромное множество, и очень многие из них весьма трудоемкие, для их приготовления потребуется много времени, затрат и, конечно же, опыта! Кроме того, некоторые кремы, например, заварной или взбитые сливки, имеют очень маленький срок хранения. Практичное решение, идеальное для тех, кто хочет быстро и просто получить гарантированный результат – это использование специальных современных кремowych полуфабрикатов, в состав которых входят все необходимые комбинации рецептурных компонентов, включая вкусовую основу. С их помощью можно приготовить крем или десерт за считанные минуты! Еще одним неоспоримым достоинством является возможность замораживания готовой массы без ущерба вкусовым качествам и внешнему виду.

Кремы на растительных маслах



73014.	Крем Кондитерский 26%	12 л	Производитель: Чудское озеро, Россия
73019.	Крем для взбивания 26%	12 л	Производитель: Скит, Россия
73021.	Крем для взбивания 26%	10 л	Производитель: Скит, Россия



Перед началом работы растительные сливки должны иметь температуру не более 5°C.

Сливки натуральные Ультрапастеризованные

73018.	Сливки Бризе 30%	12 л	Производитель: Чудское озеро, Россия
73023.	Сливки Бризе 36%	12 л	Производитель: Чудское озеро, Россия
73015.	Сливки 33%	12 л	Производитель: Чудское озеро, Россия
73016.	Сливки 35%	12 л	Производитель: Чудское озеро, Россия



Кремы холодного приготовления

73067.	Перфекта	10 кг	350 г смеси 1 кг молока	Полуфабрикаты для быстрого приготовления холодным способом термостойкого высококачественного кондитерского крема типа «заварной».
--------	----------	-------	----------------------------	---



Кремы горячего приготовления

73069.	Соврана	10 кг	100 г смеси 1 кг молока 300 г сахара	Полуфабрикаты для быстрого приготовления горячим способом термостойкого кондитерского крема типа «заварной».
--------	---------	-------	--	--



Преликсы кондитерские

73088.	<i>Американский Чизкейк</i>	1 кг	1000 г смеси 1250 г воды (35С)	Смесь для горячего приготовления классического американского Чизкейка (горячим способом).	
73084.	<i>Классический Чизкейк</i>	1 кг	горячий способ: 1000 г смеси 1500 г теплой воды 200 г яиц холодный способ: 500 г смеси 1000 г воды 750 г взбитых сливок	Универсальная смесь для горячего и холодного чизкейка.	
73079.	<i>Баварезе</i>	1 кг	300 г смеси 500 г хол. воды 1000 г сливок	Смесь для приготовления крема «Баварезе».	
73078.	<i>Тирамису</i>	1 кг	500 г смеси 700 г хол. воды 500 г раст.сливок	Смесь для приготовления крема со вкусом Тирамису.	
73080.	<i>Панна Котта</i>	1 кг	200 г смеси 600 г молока 400 г сливок	Смесь для приготовления итальянского десерта «Панна Котта».	
73082.	<i>Мусс Какао</i>	1 кг	500 г смеси 1 кг хол.молока	Смесь для приготовления десертов и муссов со вкусом шоколада.	

Горячий шоколад

76032.	<i>Шоколадная чашка</i>	1 кг	Растворить 200 г смеси в 1000 г молока, полученную массу довести до кипения.	
--------	-------------------------	------	--	---

Начинки, пасты, пралине и фруктовые пюре

Начинки и пасты на жировой основе

75412.	Фарчитоза	6 кг	Вкус шоколада и лесного ореха, с содержанием фундука 4%. Цвет шоколада. Применение: Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая.
75413.		12 кг	
75414.		20 кг	
75400.	Фарчитоза Топ	6 кг	Вкус шоколада и лесного ореха, с содержанием фундука 8%. Цвет шоколада. Применение: Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая.
75401.		12 кг	
75402.	Ноччолита Супрем	6 кг	Вкус лесного ореха и молочного шоколада, с содержанием фундука 14%. Цвет молочного шоколада. Применение: Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая.
75403.		12 кг	
75405.	Ноччолита Топ	6 кг	Вкус лесного ореха и молочного шоколада, с содержанием фундука 10%. Цвет молочного шоколада. Применение: Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая.
75406.		12 кг	
75002.	Джандуя Круассан	12 кг	Вкус лесного ореха и шоколада, с содержанием фундука 4%. Цвет шоколада. Применение: Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, термостойкая, подходит для наполнения круассанов и булочек до выпечки.
75409.	Фисташка Крем	5 кг	Фисташковый крем с содержанием фисташки 10%. Цвет фисташки. Применение: Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая.
75410.	Фисташка крем Топ	5 кг	Фисташковый крем с содержанием фисташки 15%. Цвет фисташки. Применение: Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая.
75411.	Фисташка Круассан	5 кг	Фисташковая термостойкая паста с содержанием фисташки 15%. Цвет фисташки. Применение: Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, термостойкая, подходит для наполнения круассанов и булочек до выпечки.



Начинки и пасты на жировой основе

75408.	<i>Ноччобьянка Круассан</i>	6 кг	Вкус лесного ореха и белого шоколада, содержание фундука 10%. Ореховый цвет. Применение: Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, термостойкая, подходит для наполнения круассанов и булочек до выпечки.
75000.	<i>Роксикрем</i>	12 кг	Вкус молока, халвы и карамели. Сливочный цвет. Применение: Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая.
75407.	<i>Новелла Аворио</i>	6 кг	Вкус белого шоколада и ванили. Цвет белого шоколада. Применение: Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая.
75001.	<i>Шококрем</i>	1 кг	Паста со вкусом темного шоколада. Шоколадный цвет. Применение: Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы, покрытие поверхности изделий, нетермостойкая
75005.		25 кг	
71109.	<i>Вандершок белая</i>	5 кг	Начинка из белого шоколада, идеальная для наполнения, приготовления кремов, прослойки и покрытий кондитерских изделий, в том числе конфет.
75009.	<i>Моретта Экстрим</i>	1 кг	Паста с насыщенным вкусом горького шоколада. Темно-шоколадный цвет. Применение: Начинка, прослойка, добавка в кондитерские массы.
75011.		6 кг	
72799.	<i>Кобершок Бьянко</i>	6 кг	Ванильная начинка на жировой основе со вкусом белого шоколада и ванили для тортов, пирожных, конфет и выпечки, а также для покрытия кондитерских изделий типа "Захер".



Паста Кранфилл

72709.	Белый Шоколад	3 кг
72710.	Темный Шоколад	3 кг
72707.	Карамель	3 кг
72708.	Фисташка	3 кг

Паста шоколадная с добавлением хрустящих вафель для наполнения, прослойки, начинки и оформления кондитерских изделий.



Паста Деликрисп

72724.	Кокос	5 кг
72725.	Красные ягоды	5 кг
72723.	Соленая карамель	5 кг

Хрустящая паста для наполнения, прослойки, начинки конфет, добавления в шоколадные плитки, оформления кондитерских изделий. Аналог пасты "Кранфил".



Пралине

75119.	Пралине (Нуга)	2,5 кг
75021.	Пралине Арахис-Шоколад	0,9 кг
75014.	Пралине Грецкий орех	0,9 кг
75012.	Пралине Джандуя	0,9 кг
75022.	Пралине Миндаль-Мята	0,9 кг

Паста из очищенных, обжаренных, молотых ядер фундука отборного качества с добавлением сахара. Подходит для обливных конфет, приготовления муссов и кремов. Полутвердая консистенция. Производство Georg Lemke (Германия)

Натуральные пасты -пралине. Подходят в качестве начинок для корпусных шоколадных конфет и плиток, а также для приготовления кремов и муссов. Полужидкая консистенция.



Марципановые пасты

Подходят для выпечки, лепки фигурок, для начинки, конфет и шоколадных плиток.

75143.	Марципан 24%	2,5 кг	Производство Georg Lemke (Германия) Сахарно-миндальная паста с содержанием миндаля 24% (масса 1:3) для изготовления декоративных элементов.
75135.	Марципан 27%	1 кг	Паста из ядер сладкого очищенного миндаля отборного качества с добавлением сахара. Обладает типичным для марципана вкусом. Содержание миндаля 27%.
75997.	Марципан 90:10	2,5 кг	Изготовлен из ядер сладкого очищенного калифорнийского миндаля отборного качества. Содержание миндаля 48%.
75059.	Марципан М0	6,25 кг	«Чистый» марципан из калифорнийского миндаля и сахара. Содержание миндаля – 52%
75064.	Марципан 2:1	2,5 кг	соотношение 2:1 означает соотношение «чистого» марципана М0 и сахара (36% миндаля)
75062.	Персипан	6,25 кг	Разработан для замены марципана, обладает более ярким вкусом и ароматом (35% косточки абрикоса).



Начинки на водной основе

75036.	Крем Лимон	6 кг
75037.	Крем Апельсин	6 кг
75038.	Крем Лесные ягоды и йогурт *	6 кг

Готовые термостабильные начинки на водной основе, которые идеально подойдут для прослойки и наполнения мучных кондитерских изделий, могут быть использованы в качестве готовых кремов и в качестве основы для приготовления кремов.

* Содержит кусочки ягод.



Фруктовые начинки Фрутитодор

72729.	Груша	3,3 кг
72732.	Клубника	3,3 кг
72728.	Лесные Ягоды	3,3 кг
72730.	Манго	3,3 кг
72733.	Малина	3,3 кг
72734.	Красная черешня	3,3 кг
72731.	Тропические фрукты	3,3 кг
72727.	Амарена	5,5 кг
72798.	Апельсин	3,3 кг
72797.	Персик	3,3 кг
72795.	Черника	3,3 кг
72737.	Яблоко	3,3 кг

Фруктовая начинка с большим содержанием фруктов (более 70%) для кондитерских и хлебобулочных изделий, десертов, творожных сырков, мороженого.

Новинки



Фруктовые начинки Конфрутти

75173.	Абрикос	5 кг
75170.	Черника	5 кг

Натуральные термостойкие начинки Конфрутти с кусочками фруктов. Прекрасно подойдут для прослойки тортов, для выпечки в хлебобулочных и кондитерских изделиях, в том числе для круассанов, для оформления тортов, пирожных и десертов, для основы начинок для макарунс, для приготовления фруктовых муссов и покрытий и многого другого. 45% натуральных отборных фруктов в составе. Термостойки, до 170°C.



Бланшированные яблоки

75073.	Яблоко Пинк дольки	4,6 кг
75041.	Яблоко Пинк кубики 12 x 12 мм	4,6 кг

Выгодный продукт! Представляет собой бланшированные яблоки, порезанные дольками или кубиками. Минимальное количество сиропа: всего 450 г в кубиках и 550 г в дольках из 4600 г. Идеально подойдет для штруделей, шарлотки, яблочного торта, пирожков и других кондитерских изделий. После вскрытия продукт нужно хранить в холодильнике и обязательно использовать в течение 3 дней. Сорт яблок Крипс Пинк.



Фруктовые пюре Манго

Новинка

72860.

Пюре Манго

3,1 кг

100% натуральное пюре из индийского манго без сахара для приготовления десертов, мороженого, сорбетов, сладкого льда и др.



Фруктовые пюре Конфруитти Натур



75182.

Абрикос

1 кг

75181.

Ананас

1 кг

75180.

Банан

1 кг

75175.

Клубника

1 кг

75176.

Малина

1 кг

75178.

Манго

1 кг

75179.

Маракуйя

1 кг

75177.

Садовые Ягоды

1 кг

75191.

Мандарин

1 кг

75190.

Вишня Гриот

1 кг

75192.

Груша Вильям

1 кг

• Все пюре абсолютно натуральные, содержат 90% фруктов и 10% сахара

• Фруктовое пюре однородно, не содержит семян и кусочков фруктов

• Гарантированная гигиеничность при хранении и использовании

• Возможность хранения закрытого продукта при комнатной температуре

• После вскрытия упаковки может храниться в холодильнике до 7 суток

• Допускается однократное замораживание остатков

• Легкость использования уже открытой упаковки, благодаря удобному колпачку

• Цена и стабильное качество не зависят от времени года.

• Тщательный отбор исходного сырья с целью поддержания высокого качества продукта



Наполнители

Наполнители («Variegato») представляют собой готовые массы, используемые для прослойки, наполнения и украшения кондитерских изделий. Их главное достоинство состоит в том, что они не впитываются в массу и не замерзают. При этом внешний вид и вкусовые качества будут сохранены в течение всего срока реализации. Дозировка – по вкусу.

Кремовые наполнители

ПОД ЗАКАЗ	72765.	Амальфи	5 кг	Вкус лимонного кекса.
ПОД ЗАКАЗ	72678.	Виски	3 кг	Наполнитель со вкусом ликера «Бейлис».
	72757.	Кукис	6 кг	Шоколадный наполнитель с кусочками орехового печенья.
	72769.	Мекраф	5,5 кг	Вкус миндаля и кокосов в белом шоколаде.
	72146.	Молочный шоколад и злаки	3 кг	Хрустящая сладкая сливочная паста коричневого цвета с кусочками фундука и злаков.
ПОД ЗАКАЗ	72749.	Миндаль-Фисташка	4,5 кг	Наполнитель со вкусом и ароматом фисташек и миндаля.
	72760.	Мистер Нико	4 кг	Густой шоколадный наполнитель с кусочками арахиса.
	75225.	Му	3 кг	Наполнитель со вкусом ириски.
ПОД ЗАКАЗ	72755.	Пряное Печенье	5,5 кг	Наполнитель содержит кусочки пряной выпечки.
ПОД ЗАКАЗ	72810.	Тирамису	5 кг	Бисквитно-кофейный вкус и включения бисквита.
	72523	Шокомания	2,3 кг	



Напки

Фруктовые наполнители

	72631.	Амарена	3,5 кг	
ПОД ЗАКАЗ	72793.	Апельсин	3 кг	
	72597.	Вишня	3 кг	
	72147.	Гранат	3 кг	
	72630.	Инжир	3 кг	
ПОД ЗАКАЗ	72616.	Лесная ягода	3 кг	
ПОД ЗАКАЗ	72748.	Малина	4 кг	



Десертные пасты и сухие экстракты

Кремовые десертные пасты Cresco

72263.	Ваниль Классик	3 кг	3-5%	Содержит семена ванили.
72254.	Грецкий Орех	3 кг	7-10%	Содержит кусочки грецких орехов.
72719.	Жевательная резинка	3 кг	8-10%	Вкус и цвет бабл гам.
72705.	Забайоне	1,2 кг	8-10%	Вкус и цвет яичного ликера.
72021.	Йогурт - 100	1 кг	7-10%	Сухая вкусо-ароматическая добавка на основе йогурта.
72018.	Кокос - 100	1 кг	7-10%	Сухая вкусо-ароматическая добавка на основе кокоса.
72718.	Кокос	3 кг	4-5%	Паста со вкусом и ароматом кокоса.
72287.	Карамель	3 кг	7-10%	Классический вкус темной карамели.
72234.	Лесной Орех	3 кг	7-9%	Ярко выраженный вкус фундука, перед употреблением тщательно перемешивать.
72704.	Маскарпоне	1,2 кг	8-10%	Содержит натуральный итальянский сыр «маскарпоне». Хранить в холодильнике.
72274.	Мята	3 кг	4-6%	Придает нежный зеленоватый оттенок и охлаждающий мятный вкус.
72256.	Печенье	3 кг	7-10%	Вкус английского бисквитного печенья.
72258.	Сливочная карамель	3 кг	6-8%	Вкус сливочного крема.
72702.	Тирамису	1,2 кг	7-10%	Вкус популярного итальянского десерта «тирамису».
72253.	Фисташка	3 кг	7-10%	Вкус фисташек с легким привкусом миндаля, перед употреблением перемешивать.
75204.	Фисташка Италия нк	3 кг	7-10%	Десертная паста со вкусом фисташки с натуральным красителем.
72289.	Шоколад	3 кг	7-10%	Ярко выраженный вкус и цвет горького шоколада, перед употреблением перемешивать.



Десертные пасты Джубилео Compritel

72736.	Амаретто	2,5 кг	80-100 г	Новинки
72405.	Ваниль с Кленовым сиропом	3 кг	70-100 г	
72401.	Кокос	3 кг	70-100 г	Отличительная особенность линии Джубилео – это «чистый» натуральный состав, понятный для потребителя, и высокое качество используемых продуктов!
72402.	Лесной орех 100% Пьемонт	2,5 кг	70-100 г	
72779.	Пряное печенье	3 кг	50 г	
72735.	Роза	3 кг	50 г	
72737.	Соленая карамель	3 кг	70-100 г	

Кремовые десертные пасты Новонак

ПОД ЗАКАЗ

ПОД ЗАКАЗ

72307.	<i>Арахис</i>	0,9 кг	8-10%	Паста с ярко-выраженным вкусом и ароматом арахиса.
72304.	<i>Арахис</i>	2,5 кг	8-10%	Паста с ярко-выраженным вкусом и ароматом арахиса.
72273.	<i>Ароматный Миндаль</i>	2,5 кг	8-10%	Паста с ярко-выраженным вкусом и ароматом миндального ореха.
72298.	<i>Кедровый орех</i>	0,9 кг	6-8%	Паста десертная для придания кондитерским изделиям, десертам вкуса и цвета кедрового ореха.
72271.	<i>Лесной Орех 100%</i>	2,5 кг	8-10%	Паста с ярко-выраженным вкусом и ароматом ореха «фундука».
72265.	<i>Кофе Премиум</i>	2,5 кг	5%	Густая кремообразная паста со вкусом и ароматом кофе.
72032.	<i>Раффи</i>	0,9 кг	8-10%	Паста со вкусом и запахом кокоса.
72297.	<i>Трюфель</i>	0,9 кг	8-10%	Паста со вкусом и ароматом фундука.
72295.	<i>Фисташка Италия</i>	2,5 кг	8-10%	Паста со вкусом и ароматом фисташковых орехов.
72270.	<i>Фисташка 100%</i>	0,9 кг	8-10%	Паста со вкусом и ароматом фисташковых орехов.
72294.	<i>Фисташка-Миндаль</i>	0,9 кг	8-10%	Паста со вкусом и ароматом орехов.
72296.	<i>Шоколад Биттер</i>	0,9 кг	8-10%	Паста со вкусом и запахом горького шоколада.



Десертные пасты

Кремовые десертные пасты Comprital

72677.	<i>Бабл Гам</i>	3 кг	80-100 г	Кремовые десертные пасты необычных вкусов.
72676.	<i>Бэбблю</i>	3 кг	80-100 г	
72675.	<i>Виски</i>	3 кг	80-100 г	
72689.	<i>Деликатный Кокос</i>	2,5 кг	80-100 г	
72738.	<i>Джандуйя Премум</i>	2,5 кг	70-100 г	
72634.	<i>Дзуппа Инглезе</i>	3 кг	50 г	
72681.	<i>Забайоне</i>	2,5 кг	80-100 г	
72688.	<i>Мята</i>	3 кг	40-50 г	
72633.	<i>Ром и Изюм</i>	3 кг	70-100 г	
72406.	<i>Тирамису Империял</i>	3 кг	70-100 г	
72403.	<i>Фисташка Бронте 100%</i>	2,5 кг	70-100 г	Новинки
72404.	<i>Фисташка Реале</i>	2,5 кг	70-100 г	
72780.	<i>Яблочный пирог</i>	3 кг	50 г	



Кремовые десертные пасты Месз

72579.	<i>Амальфи</i>	3,5 кг	5%	Паста желтого цвета со вкусом и ароматом лимонов и выпечки.	
72543.	<i>Бискотто</i>	4,5 кг	5%	Паста со вкусом и ароматом печенья.	
72574.	<i>Бубльгум</i>	5 кг	6-10%	Вкус жевательной резинки, фантастический цвет!	
72506.	<i>Ваниль</i>	4,5 кг	3%	Придает желтоватый оттенок и ярко выраженный вкус ванили.	
72507.	<i>Ваниль Бурбон</i>	4,5 кг	2,5%	Содержит бурбонскую ваниль.	
72575.	<i>Вискикрем</i>	4,5 кг	8%	Вкус любимого всеми ликера «Бейлис».	
72576.	<i>Зеленый Чай</i>	2,5 кг	6-10%	Вкус зеленого чая сорта «Матча».	
72514.	<i>Капучино</i>	3 кг	6-8%	Паста с ярко-выраженным ароматом кофе с молоком.	
72508.	<i>Карамель</i>	4,5 кг	4%	Паста со вкусом и цветом карамели.	
72544.	<i>Крем Италияно</i>	4,5 кг	3%	Паста со вкусом и ароматом крема на основе яичных желтков, сливок, ванили.	
72572.	<i>Лазурь</i>	5 кг	4-5%	Паста ярко-голубого цвета для придания леденцового вкуса.	
72599.	<i>Малага</i>	5 кг	8%	Изюм в легком алкогольном сиропе.	
72548.	<i>Мекраф</i>	4 кг	8%	Паста соломенного цвета с ярко-выраженным сливочно-кокосовым ароматом.	
72553.	<i>Мистер Нико</i>	4 кг	10%	Паста с ярко-выраженным вкусом и ароматом арахиса.	
72150.	<i>Мята</i>	3 кг	5%	Паста содержит натуральную мятную эссенцию.	
72552.	<i>Ноччиолла-ла-ла</i>	5 кг	8-10%	Паста из ароматного пьемонтского фундука.	
72542.	<i>Нью Йо</i>	4,5 кг	5%	Паста с ярко-выраженным вкусом и ароматом йогурта.	
72555.	<i>Пина Колада</i>	4 кг	8%	Паста с фантазийным вкусом и ароматом кокоса, ананаса, сливок.	
72573.	<i>Пряное Печенье</i>	4,5 кг	5%	Вкус рождественской выпечки со специями.	
72041.	<i>Пряное Печенье</i>	5 кг	5%	Вкус рождественской выпечки со специями.	
72595.	<i>Роза</i>	3 кг	7%	Паста интенсивно розового цвета с ароматом розы.	
72515.	<i>Тирамису</i>	4 кг	8%	Вкус, цвет и аромат десерта тирамису.	
72554.	<i>Фисташка Сицилийская</i>	4 кг	8-10%	Паста из отборных фисташковых орехов.	
72556.	<i>Фисташка чистая</i>	4 кг	10%	Паста с ярко-выраженным вкусом и ароматом ореха "фисташка".	
72563.	<i>Черри Маня</i>	5 кг	10%	Паста вишневого цвета с кусочками вишни, с вишневым вкусом и ароматом.	

Фруктовые десертные пасты Cresco

72698.	<i>Ананас с кусочками</i>	3 кг	7-10%	Содержит ананасовый сок.
72699.	<i>Банан</i>	3 кг	7-10%	Содержит банановое пюре.
72696.	<i>Дыня с кусочками</i>	3 кг	7-10%	Содержит сок и мякоть дыни.
72697.	<i>Зеленое Яблоко с кусочками</i>	3 кг	7-10%	Содержит сок и мякоть зеленых сортов яблок.
72695.	<i>Клубника</i>	1,4 кг	7-10%	Содержит сок и мякоть клубники.
72521.	<i>Лесная ягода</i>	3 кг	7-10%	Содержит сок и мякоть ягод
72683.	<i>Малина</i>	3 кг	7-10%	Содержит сок и мякоть малины.
72700.	<i>Манго с кусочками</i>	3 кг	7-10%	Содержит мякоть манго.
72685.	<i>Маракуйя</i>	3 кг	7-10%	Содержит концентрированные соки маракуйи и апельсина.
72684.	<i>Персик с кусочками</i>	3 кг	7-10%	Содержит сок и пюре персиков.



Десертные пасты

Фруктовые десертные пасты Comprital

72638.	<i>Ананас</i>	3 кг	80-100 г	Фруктовые десертные пасты на основе натуральных фруктов (ягод).
72646.	<i>Арбуз</i>	3 кг	80-100 г	
72639.	<i>Банан</i>	3 кг	80-100 г	
72643.	<i>Гранат</i>	3 кг	80-100 г	
72647.	<i>Киви</i>	3 кг	80-100 г	
72640.	<i>Клубника</i>	3 кг	80-100 г	
72641.	<i>Лесные Ягоды</i>	3 кг	80-100 г	
72642.	<i>Манго</i>	3 кг	80-100 г	
72649.	<i>Мандарин</i>	3 кг	80-100 г	
72644.	<i>Маракуйя</i>	3 кг	80-100 г	
72645.	<i>Персик</i>	3 кг	80-100 г	
72648.	<i>Розовый Грейпфрут</i>	3 кг	80-100 г	
72686.	<i>Ежевика</i>	3 кг	80-100 г	
72687.	<i>Груша</i>	3 кг	80-100 г	
72739.	<i>Апельсин</i>	3 кг	80-100 г	
72740.	<i>Малина</i>	3 кг	80-100 г	
72775.	<i>Зеленое яблоко</i>	3 кг	80-100 г	
72778.	<i>Черника</i>	3 кг	80-100 г	

Фруктовые десертные пасты Cresco

72721.	Лимонная цедра	1,5 кг	1-2%	Натуральные вкусо-ароматические пасты на основе измельченной цедры лимона с сахаром с добавлением натуральных эфирных масел апельсина (*для пасты Апельсиновая цедра) и натуральными красителями. Благодаря низкой дозировке – 10/20 г пасты на 1 кг массы – паста очень экономична!
72722.	Апельсиновая цедра	1,5 кг	1-2%	



Десертные пасты Cresco Арома

72246.	Апельсин	1 кг	1%	Новинка
72241.	Ваниль	1 кг	1%	
74083.	Горький миндаль	1 кг	1%	Концентрированная термостабильная паста для придания аромата и цвета кондитерским изделиям и мороженому. Идеальна для ароматизации теста, леденцов и начинок для конфет. Не створаживает сливки!
72247.	Клубника	1 кг	1%	
72242.	Кофе	1 кг	1%	
72245.	Лимон	1 кг	1%	
74084.	Ром Креольский	1 кг	1%	
72248.	Фисташка	1 кг	1%	



Десертные пасты Fabbri

72308.	Делипаст Клубника	1,5 кг	7-10%	Новинка
72309.	Делипаст Шоколад	1,2 кг	10-15%	
72310.	Делипаст Мокка	1,45 кг	10%	



Десертные пасты Мезз Густокрем

ПОД ЗАКАЗ	72566.	Густокрем Лайметта	1,5 кг	5,5%	Паста для придания цвета и вкуса лайма. Идеальна для ароматизации сливок.
ПОД ЗАКАЗ	72567.	Густокрем Апельсин	1,5 кг	5,5%	Паста для придания цвета и вкуса апельсина. Идеальна для ароматизации сливок.



Фруктовые десертные пасты Меэз

72592.	<i>Абрикос</i>	3 кг	6-7%	Паста оранжевого цвета со вкусом и ароматом абрикоса.
72526.	<i>Ананас</i>	3 кг	6-10%	Паста десертная для придания десертам и кремам вкуса спелого ананаса
72596.	<i>Апельсин</i>	3 кг	6-10%	Паста десертная для придания десертам и кремам апельсинового вкуса.
72562.	<i>Банан</i>	3 кг	6-10%	Паста с большим содержанием бананового пюре, бежевого цвета.
72120.	<i>Биттер Лимон</i>	3 кг	6-8%	Паста темно-желтого цвета со вкусом и ароматом лимона, содержит кусочки лимона.
72802.	<i>Вишня</i>	3 кг	6-10%	Содержит кусочки вишни, подходит для мармелада.
72516.	<i>Груша</i>	2,5 кг	6-10%	Паста десертная для придания десертам и кремам вкуса груши.
72527.	<i>Дыня</i>	3 кг	6-10%	Паста десертная для придания десертам и кремам вкуса дыни.
72637.	<i>Зеленое яблоко</i>	3 кг	6-10%	Паста десертная для придания десертам и кремам вкуса зеленого яблока.
72801.	<i>Земляника</i>	3 кг	6-10%	Вкус и цвет лесной земляники, подходит для мармелада.
72528.	<i>Киви</i>	3 кг	6-10%	Паста с кусочками для придания вкуса и цвета зрелого киви, подходит для мармелада.
72524.	<i>Клубника</i>	3 кг	6-10%	Паста темно-красного цвета со вкусом и ароматом клубники.
72577.	<i>Лесные ягоды</i>	3 кг	6-10%	Паста десертная для придания десертам и кремам вкуса лесных ягод.
72565.	<i>Малина</i>	3 кг	6-10%	Паста десертная для придания десертам и кремам вкуса малины.
72525.	<i>Манго</i>	3 кг	10%	Паста ярко-оранжевого цвета со вкусом и ароматом спелого манго.
72151.	<i>Мандарин</i>	3 кг	6-10%	Вкус и цвет спелых мандаринов.
72591.	<i>Маракуйя</i>	3 кг	5%	Паста оранжевого цвета, со вкусом и ароматом маракуйи.
72587.	<i>Персик</i>	3 кг	8%	Паста десертная с персиковым вкусом.
72580.	<i>Розовый Грейпфрут</i>	2,5 кг	6-10%	Паста розового цвета со вкусом грейпфрута, подходит для мармелада.
72585.	<i>Тропик</i>	2,5 кг	8%	Паста для придания вкуса тропических фруктов: маракуйя, манго, ананас, папайя.
72539.	<i>Черная смородина</i>	3 кг	8%	Паста десертная для придания десертам и кремам вкуса черной смородины.



Пищевые красители

Водорастворимые красители

ID01R.	Красный	80 г
ID02R.	Желтый	80 г
ID03R.	Оранжевый	80 г
ID04R.	Синий	80 г
ID05R.	Черный	80 г

Водорастворимые красители жидкие

Новинка

60203.	Красный	0,2 л
60201.	Лимонный	0,2 л
60200.	Яичный	0,2 л
60202.	Синий	0,2 л
60204.	Зеленый	0,2 л

Мирорастворимые красители

LLP1R.	Желтый	40 г
LLP2R.	Красный	40 г
LLP3R.	Синий	40 г
LLP4R.	Оранжевый	40 г
LLP5R.	Зеленый	40 г
LLP6R.	Белый	40 г

Мирорастворимые красители жидкие

LL01R.	Зеленый	180 г
LL02R.	Желтый	180 г
LL03R.	Белый	180 г
LL07R.	Красный	180 г
LL08R.	Синий	180 г
LL011R.	Лимонный	180 г

Металлизирующие красители

PM01R.	Золото	40 г
PM02R.	Серебро	40 г
PM03R.	Рубин	40 г
PM04R.	Бронза	40 г
PM05R.	Кобальт	40 г
PM06R.	Зеленый	40 г
PM09R.	Медь	40 г

Данный тип красителей используется для окрашивания поверхности изделий (шоколада, мастики, марципана).



Красители в баллонике

SM01R.	Золото	150 мл
SM02R.	Серебро	150 мл
SM04R.	Бронза	150 мл
38178.	Золото	10 г
38177.	Серебро	10 г

Краситель на спиртовой основе в виде спрея. Подходит для окрашивания поверхности различных кондитерских изделий.



Потрясающий удобный флакон с дозатором, позволяющим очень экономично распылять краситель по поверхности изделия без применения кисточки.



Какао-масло окрашенное

LB12R.	Серое	100 г
LB02R.	Зеленое	100 г
LB06R.	Оранжевое	100 г
LB11R.	Лиловое	100 г
LB07R.	Черное	100 г
LB09R.	Розовое	100 г
LB03R.	Голубое	100 г
LB10R.	Красное	100 г
LB04R.	Желтое	100 г

Новинка

Используется как готовое окрашенное какао-масло для приготовления шоколадных конфет или шоколадного декора. Перед применением необходимо разогреть до 45-50С, после чего кисточкой нанести на форму, дать застыть, после чего нанести темперированный шоколад.



Шоколад и продукты на его основе

Шоколад и Какао продукты

71103. 71100.	Шоколад темный 36/38	2,5 кг 10 кг	Шоколад с содержанием какао масла 36-38%. Содержит 57% какао.
71104. 71101.	Шоколад молочный 30/32	2,5 кг 10 кг	Шоколад с содержанием жиров (какао масло и сливочное масло обезжиренное) 30-32%. Содержит 30% какао.
71110. 71102.	Шоколад белый 32/34	2,5 кг 10 кг	Шоколад с содержанием жиров (какао масло и сливочное масло обезжиренное) 32-34%.
71112.	Шоколад Шоко Неро 72%	10 кг	Темный шоколад с содержанием какао продуктов минимум 72%, какао масла 40%.
71113.	Шоколад Шоко Неро 52%	10 кг	Темный шоколад с содержанием какао продуктов минимум 52%, какао масла 32-34%.
71114.	Шоколад Шоко Латте 30%	10 кг	Высококачественный молочный шоколад с содержанием какао продуктов минимум 30%, какао масла 26,5%, животных жиров 6,5%.
71116.	Шоколад Шоко Бьянко 34/36	10 кг	Высококачественный белый шоколад 25,5% какао масла, общее кол-во жира - 34,8%.
71150.	Какао-порошок 10/12	1 кг	Содержание какао-масла 10-12% Новинка
71138.		1 кг	
71148.	Какао-порошок 22/24	1 кг	Темный и ароматный какао-порошок очень мелкого помола. Без добавок и примесей, имеет высокую жирность 22-24%.
71151.		10x1 кг	
71149.		20 кг	
71141.		4 кг	
71172.	Какао-масло	4 кг	Какао масло и какао паста (какао тертое) – главные ингредиенты для приготовления шоколада.
71190.		0,75 кг	
71140.	Какао-паста	4 кг	

Шоколадные капли и Пенита

80290.	Пенита темные	5 кг	Шоколадные капли с содержанием какао 43,2%. Идеальны для украшения кондитерских изделий, для добавления в тесто для различной выпечки.
80291.	Пенита белые	5 кг	Шоколадные капли белого цвета. Идеальны для украшения кондитерских изделий, для добавления в тесто для различной выпечки.

Шоколадные посыпки

71171.	Шарики Кранч темные	2 кг	
71169.	Шарики Кранч белые	2 кг	Вкусные хрустящие украшения в виде шариков, покрытых настоящим шоколадом.
71170.	Шарики Кранч молочные	2 кг	
71142. 71132.	Крошка Темная	1 кг 5 кг	Глянцевая крошка из шоколада (мин. 36% какао) для декорирования изделий.
71144.	Крошка Белая	1 кг	Глянцевая крошка из белого шоколада для декорирования изделий.
71143.	Крошка Молочная	1 кг	Глянцевая крошка из молочного шоколада (мин. 20% какао) для декорирования изделий.
71145.	Вермишель Темная	1 кг	Посыпка в виде «вермишелек» из темного шоколада (мин. 36% какао) для декорирования изделий.
71147. 71136.	Вермишель Белая	1 кг 5 кг	Посыпка в виде «вермишелек» из белого шоколада для декорирования изделий.
71146.	Вермишель Молочная	1 кг	Посыпка в виде «вермишелек» из молочного шоколада (мин. 20% какао) для декорирования изделий.



Черешня коктейльная



- 84120. Черешня коктейльная с веточкой красная 0,75 кг Ø 20-22 мм
- 84154. Черешня коктейльная с веточкой красная 0,75 кг Ø 20-22 мм
- 84153. Черешня коктейльная с веточкой красная 0,95 кг Ø 20-22 мм
- 84151. Черешня коктейльная с веточкой красная НК 3 кг Ø 20-22 мм
- 84148. Черешня коктейльная с веточкой красная 3 кг Ø 20-22 мм
- 84124. Черешня коктейльная с веточкой красная 4,8 кг Ø 20-22 мм
- 84001. Черешня коктейльная с веточкой красная 3 кг Ø 18-24 мм
- 84002. Черешня коктейльная с веточкой красная 4,8 кг Ø 18-24 мм
- 84147. Черешня коктейльная с веточкой красная 4,8 кг Ø 20-22 мм

- 84173. Черешня коктейльная с веточкой желтая 0,95 кг Ø 20-22 мм
- 84149. Черешня коктейльная с веточкой зеленая 3 кг Ø 20-22 мм

- 84163. Черешня коктейльная с веточкой зеленая 0,95 кг Ø 20-22 мм
- 84150. Черешня коктейльная с веточкой зеленая 3 кг Ø 20-22 мм

Черешня в сиропе Амарена



- 84077. Черешня Амарена в сиропе 1 кг Ø 18-20 мм
- 84078. Черешня Амарена в сиропе 5 кг Ø 18-20 мм

- 84076. Черешня Амарена в сиропе с веточкой 3,3 кг Ø 20-22 мм

С гордостью сообщаем вам, что International Taste & Quality Institute (Международный Институт Вкуса и Качества) на основании оценок престижного жюри, состоящего из шеф-поваров 13 стран (64 звезды Мишлена), присвоил продукту черешня Amarena Nappi, награду «Superior Taste Award» (За превосходный вкус) как лучшей кондитерской черешне в мире!

Шукаты и Засахаренные фрукты



- 84129. Черешня засах. красн. с веточкой 5 кг Ø 20-22 мм
- 84131. Черешня засах. красн. с веточкой 0,9 кг Ø 20-22 мм

- 84083./84017. Черешня зас. красн. 1 кг/5 кг Ø 20-22 мм
- 84082./84081. Черешня зас. красн. 0,2 кг/5 кг Ø 20-22 мм

- 84014. Черешня засах. черная 5 кг Ø 20-22 мм

- 84018. Черешня засах. желтая 5 кг Ø 20-22 мм

- 84019. Черешня засах. еловая 5 кг Ø 20-22 мм



- 84080. Черешня красная Мини 5 кг Ø 14-16 мм

- 84041. Мандарин засахаренный целый 5 кг Ø 30-50 мм

- 84133. Апельсин.засах. дольки 10 кг Ø 45-65 мм

- 84043. Груша засах.целая красная 5 кг Ø 40-55 мм
- 84047. Груша засах.целая зеленая 5 кг Ø 40-55 мм

- 84049. Фрукты засах. целые ассорти 5 кг



- 84060. Апельсин.корочка засах. полоска 5 кг 6-60 мм

- 84061. Лимонная корочка засах. полоска 5 кг 6-60 мм

- 84084. Лимон.корочка засах.кубик 5 кг 4x4 мм

- 84023. Апельсин.корочка засах.кубик 5 кг 6x6 мм

- 84057. Фрукты засах.ассорти кубик 5 кг 6x6 мм

- 84085. Лимон.корочка засах.кубик 5 кг 6x6 мм

- 84086. Апельсин.корочка засах.кубик 5 кг 4x4 мм

- 84125. Фрукты засах.ассорти кубик 5 кг 6x6 мм

Цукаты Экстра

Цукаты Экстра подходят для шоколадных конфет, плиток, мюсли и гранолы.



84062. Лимонная корочка засах.кубик. 9x9 мм.ЭКСТРА 5 кг



по заказу
84026. Апельсин. корочка засах.кубик. 9x9 мм.ЭКСТРА 10 кг.



84126. Черешня засах. АМАРЕНА ЭКСТРА14/16 мм 1 кг.

84127. Черешня засах. АМАРЕНА ЭКСТРА14/16 мм 9 кг.



Ингредиенты для мармелада

75302.	Сироп сахаро-пектиновый Джелли	1,5 кг	Вы можете приготовить настоящий мармелад сами, причем процесс приготовления займет несколько минут! Приготовление: Довести до кипения 1000 г сиропа ДЖЕЛЛИ (не помешивая). Добавить 130 г пасты КЭНДИ нужного вкуса, быстро перемешать, сразу разлить в силиконовые формочки.
75312.	Кэнди Клубника	1,5 кг	Паста из натуральных фруктов для придания клубничного вкуса мармеладу.
75313.	Кэнди Лесная Ягода	1,5 кг	Паста из натуральных фруктов для придания мармеладу вкуса лесных ягод.
75316.	Кэнди Зеленое Яблоко	1,5 кг	Паста из натуральных фруктов для придания мармеладу вкуса зеленых яблок.
75317.	Кэнди Лимон	1,5 кг	Паста из натуральных фруктов для придания мармеладу вкуса лимона.



Мармелад

Желейные шарики

Желейные шарики – это уникальный продукт, который Вы можете использовать для многих целей: для украшения тортов и пирожных, в качестве наполнителя для крема, мороженого, как добавку в тесто (вместо цукатов и изюма), для десертов и т.д. В качестве желирующего вещества в составе желейных шариков используется растительный ингредиент альгинат натрия – вещество, получаемое из бурых водорослей. В качестве ароматизаторов и красителей использованы натуральные фруктовые экстракты или идентичные натуральным ароматизаторы и красители.

82001.	Клубника	2 кг	3/4 мм	Желейные шарики имеют разные размеры, вкусы, цвета. Кроме того, обладают уникальным качеством – не теряют вкус, цвет, аромат, форму и консистенцию после замораживания или выпечки.
82011.	Черешня	2 кг	9/10 мм	
82021.		2 кг	13/14 мм	
82027.		12 кг	13/14 мм	
82031.		2 кг	17/18 мм	
82081.	Яблоко	2 кг	3/4 мм	
82091.		2 кг	9/10 мм	
82101.		2 кг	13/14 мм	
82111.		2 кг	17/18 мм	
82121.	Лесная Ягода	2 кг	3/4 мм	
82131.		2 кг	9/10 мм	
82141.		2 кг	13/14 мм	
82161.	Лимон	2 кг	3/4 мм	
82171.		2 кг	9/10 мм	
82181.		2 кг	13/14 мм	



Глазури, капли, посытки на жировой основе

Представляем разнообразную линию продуктов, специально разработанную для покрытия кондитерских изделий и приготовления декоративных элементов. Это шоколадные глазури в дисках, мягкие пастообразные глазури для покрытия кондитерских изделий типа «захер», пластичная глазурь для приготовления шоколадной стружки.

Термостойкие начинки на жировой основе

71031.	Шоколадные капли 1200	1 кг	Шоколадные капли можно использовать в качестве термостойкой добавки в тесто или как начинку для выпечки. 1200 и 1600 – кол-во капель в 100 г продукта.
71033.		25 кг	
71037.	Шоколадные капли 1600	1 кг	
71039.		25 кг	
71046.	Шоколадные капли 1600 белые	10 кг	



Глазури в дисках

71126.	Кирон	10 кг	Высококачественная шоколадная глазурь, без гидрогенизированных жиров, для покрытия кондитерских изделий и шоколадного декора.
71125.	Кирон белая	10 кг	
71001.	Италика	1 кг	Глазурь в дисках для изготовления тонкого, быстрозастывающего шоколадного покрытия тортов и пирожных, изготовления шоколадного декора. Не требует темперирования.
71005.		25 кг	
71042.	Италика белая	1 кг	
71044.		25 кг	
71016.	Топковер	10 кг	Глазурь в дисках со вкусом настоящего шоколада для изготовления шоколадного покрытия тортов и пирожных, шоколадных фигурок и декора. Не требует темперирования.
71018.	Топковер белая	10 кг	



Глазури - пасты

71011.	Захеркрем	6 кг	Глазурь для изготовления пластичного шоколадного покрытия тортов и пирожных, которое не будет ломаться при разрезании. Не требует темперирования.
75046.	Шокосмарт	5 кг	Линия готовых начинок на жировой основе. Идеальны для покрытия тортов типа «захер», кексов и бинье, так как не трескается при нарезке, а также для приготовления кремов на сливочном масле и пралиновых начинок. Вкусы: темный и белый шоколад.
75045.		Шокосмарт белая	
71124.	Габриэла Темная	13 кг	Шоколадная паста для покрытия и наполнения различных кондитерских изделий, подходит для отделки тортов типа «Захер».
71123.	Габриэла Белая	13 кг	



Посытки на жировой основе

80040.
80043.

Крошка белая

1 кг
25 кг



80102.

Вермишель белая

10 кг



80084.

Крошка желтая

10 кг



80184.

Вермишель желтая

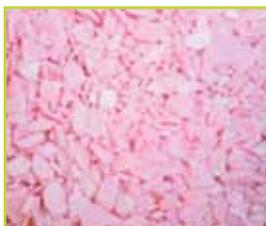
10 кг



80085.

Крошка розовая

10 кг



80185.

Вермишель розовая

10 кг



80083.

Крошка красная

10 кг



80183.

Вермишель красная

10 кг



80001.
80010.

Крошка темная

1 кг
25 кг



80110.
80113.

Вермишель темная

1 кг
25 кг



80003.

Крошка мини

10 кг



Посытки



Сахарные глазури

Глазури и посытки сахаристые

71115.	Глазурь сахарная	15 кг	Глазурь рекомендуется нагреть на водяной бане, аккуратно перемешать, нанести на изделия. Нельзя допускать перегрева массы.
71106.	Глазурь сахарная белая	25 кг	Сахарная глазурь (помадка) для глазирования кондитерских изделий. Разогреть с добавлением 5–10% воды на водяной бане (50/55°C). Массу не перегреть! Не наносить на горячее изделие.
71107.	Фондант Софт	14 кг	Высококачественная сахарная глазурь (помадка) для глазирования кондитерских изделий.
71210.	Глазурь сахарно-ореховая Реал	1 кг	Высококачественная сахарно-ореховая глазурь с ароматом миндаля для глазирования кондитерских изделий.



ПОД ЗАКАЗ

Посытки сахаристые

Сахарная глазурь и посыпка сахаристая - идеальные продукты для украшения Куличей!



Золотой и серебряный декор в ассортименте



80281. КОНФЕТТИ 1 кг



80249. АМАРЕЛЛА 1 кг
80250. АМАРЕЛЛА 10 кг



80243. АМАРЕТТО 16 кг



80259. ДУТЫЙ РИС 1 кг
80261. ДУТЫЙ РИС 10 кг



80172. МОНПАРЕЛЬ НК 10 кг
(с натуральным красителем)



80173. ВЕРМИШЕЛЬ НК 10 кг
(с натуральным красителем)



80201. МОНПАРЕЛЬ цвет. 2 кг
80200. МОНПАРЕЛЬ цвет. 10 кг



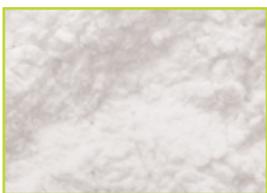
80170. ВЕРМИШЕЛЬ цвет. 1 кг
80171. ВЕРМИШЕЛЬ цвет. 25 кг



80280. БУКАО 1 кг
80282. БУКАО 10 кг



80284. СПОЛВЕРШОК 1 кг
80285. СПОЛВЕРШОК 5 кг



80270. БУКАНЕВЕ 1 кг
80272. БУКАНЕВЕ 10 кг



80266. НЭВИССИМА 10 кг
80273. ДОЛОМИТИ 20 кг



80297. ГРАНЕЛЛА мелкая 10 кг



80288. МЕРЕНГА крошка 13 кг



33036. Украшение Кристалл бронза 0,5 кг



33037. Украшение Кристалл золото 0,5 кг



33035. Украшение Кристалл серебро 0,5 кг



33040. ВЕРМИШЕЛЬ серебро 0,5 кг



33041. ВЕРМИШЕЛЬ золото 0,5 кг



33042. МОНПАРЕЛЬ серебро 0,5 кг



33043. МОНПАРЕЛЬ золото 0,5 кг



33044. МОНПАРЕЛЬ жемчуг перламутр 0,5 кг



33045. МОНПАРЕЛЬ розовый жемчуг 0,5 кг



33046. МОНПАРЕЛЬ жемчуг микс 0,5 кг

Глазури желейные и зеркальные

Глазури, предназначенные для желирования поверхностей изделий со свежими фруктами, для придания аппетитной глянцевой поверхности тортам, пирожным, для заливки десертов и для других видов художественного оформления изделий. К ним относятся холодные гели, полностью готовые к применению; желейные глазури горячего приготовления, гели для рисования, а также уникальные покрытия типа «гляссаж», и «мируар» для придания поверхности суперглянца.

Глазури желейные готовые

70001.	Брилгель	1 кг
70006.		6 кг
70043.	Колдгель new	6 кг
70023.	Зеркальная	3 кг
70022.	Фрио	7 кг

Гели, полностью готовый к использованию.



Глазури желейные горячего приготовления

70325.	Абрикосовая	25 кг
70401.		1 кг
70406.	Новогель	6 кг
70408.		12 кг
70026.	Роялгель	14 кг

Готовится горячим способом, с добавлением 20/30% воды.

Готовится горячим способом, с добавлением 30/40% воды. Выдерживает замораживание.

Готовится горячим способом, с добавлением 70/100% воды, что делает продукт экономичным.

Глазури Декоргели

70101.	Нейтральная	1 кг
--------	-------------	------

Желеобразная масса для нанесения рисунков и надписей на поверхность тортов и пирожных, хорошо сохраняет форму, не растекается. Рекомендуется окрашивать водорастворимыми красителями.



Брилло

71118.	Белый Шоколад	6 кг
71119.	Карамель	6 кг
71152.	Клубника Новинка	6 кг
71117.	Шоколад	6 кг

Зеркальная глазурь подходит для глазирования тортов «мороженое», семифреддо, замороженных десертов, баварезе, муссовых тортов, пирожных, сохраняет зеркальный блеск даже в -20°C.



Ковергласс

70937.	Шоколад	3 кг
70945.	Карамель	3 кг
70955.	Карамель Му Новинка	3 кг
70946.	Клубника	3 кг
70947.	Лайм	3 кг
70948.	Белый шоколад	3 кг

Глазурь обладает очень важными качествами – ложится на изделие тонким слоем, придавая ему восхитительный блеск, не сползает с поверхности и не тянется при нарезке. Благодаря желирующему компоненту – пектину – глазурь очень хорошо застывает на изделии. Кроме того, Ковергласс имеет низкую цену по сравнению с другими аналогами.



Мируары

Глазурь мягкая Мируар

70926.	Апельсин	3 кг
70927.	Ваниль	3 кг
70928.	Клубника	3 кг
70929.	Фисташка	3 кг
70930.	Шоколад	3 кг

Продукт представляет собой цветную непрозрачную желеобразную массу для покрытия типа «гляссаж». Перед нанесением глазурь разогревают до 50°C, аккуратно перемешивают и наносят исключительно на заранее замороженную заготовку (-18°C и ниже). Можно добавлять 3% воды в случае, если после разогрева масса будет иметь густую консистенцию. Возможен многократный разогрев.



Декор пасты

70943.	Золото	1,5 кг
70942.	Серебро	1,5 кг
70944.	Бронза	1,5 кг

Продукт рекомендуется использовать для придания металлического эффекта кондитерским покрытиям, особенно желевыми глазуриям, глянсажам, напаям и др. Рекомендуемая дозировка - 20/100 г на 1 кг массы. Идеальна для мируара, спеджеля, ковергласса.



Шоколад и продукты на его основе

Шоколадный велюр Доуге Велюто

51401.	Красный	400 мл
51402.	Оранжевый	400 мл
51403.	Жёлтый	400 мл
51404.	Розовый	400 мл
51405.	Коричневый	400 мл
51406.	Светло-коричневый	400 мл
51407.	Белый	400 мл
51408.	Зеленый	400 мл
51409.	Голубой	400 мл
51412.	Вишнёвый	400 мл
51413.	Черный	400 мл

Представляет собой баллончик с натуральным какао-маслом. Предназначен для создания эффекта велюра (бархата) на поверхности изделия. (Оттенок цвета может варьироваться).



Температура содержимого баллона должна быть не ниже +25°C и не выше +50°C. Наносить на замороженное изделие с расстояния 25-30 см короткими нажатиями.



Специальные продукты

Глюкозный сироп

76017.		5 кг
75256.	Глюкозный сироп 43%	15 кг
75027.		25 кг

Сироп отличается абсолютной прозрачностью, т.е. не имеет привкуса лекарств и медового оттенка, а это значит, что он очень чистый. Идеально подходит для приготовления карамели по традиционным рецептурам, кремов, а также покрытий типа «ганаш» и «гляссаж».



Инвертный сироп

76015.	Инвертный сахарный сироп 81%	5 кг
--------	-------------------------------------	------

Инвертный сироп со свойствами меда. Может служить заменителем патоки или меда. Сладость 130, антикристаллизационная способность - 180. Степень инверсии 99,9%. Обладает антикристаллизационными и влагоудерживающими свойствами. Используется при производстве кондитерских и хлебобулочных изделий для придания мягкости, пластичности, замедления процесса черствения, а также предотвращения засахаривания (в кремах, джемах, начинках, конфетах), а также для замороженных изделий и мороженого в качестве антикристаллизатора. По физико-химическому составу схож с медом. Рекомендуемая замена сахарозы в рецептуре до 20%.



Загустители

71099.	Трим Новинка	1 кг
72080.	Стаби	1 кг

Премикс желирующий для приготовления термостойких начинок из соков, из замороженных ягод и фруктов, для приготовления томатного соуса для пиццы, творожных начинок, для придания стабильности замороженным ягодам, для приготовления кремов на основе фруктовых пюре и другого.



Декстроза

76016.	Декстроза	10 кг
--------	------------------	-------

Используется при изготовлении мороженого, замороженных десертов, кондитерских и хлебобулочных изделий (торты, бисквиты, конфеты, печенье, пралине, вафли, хлеб).



Миндаль нарезанный

76002.	Миндаль нарезанный Лепестки Экстра	12,5 кг
--------	---	---------

Очищенный сладкий миндаль, нарезанный тонкими ломтиками 0,5 мм.



Спрей для смазки

71139.	Кинг	500 мл
--------	-------------	--------

Жир-спрей в баллоне для смазки противней и форм.



Специальные продукты

www.italika.ru



Несколько веских причин сотрудничать с нами:

- ▲ Широкая гамма ингредиентов, материалов и инвентаря для производства кондитерских изделий и мороженого. Постоянное обновление ассортимента.
- ▲ Прямые поставки от лучших итальянских производителей.
- ▲ Современный офис, автоматизированный склад, парк собственных автомобилей.
- ▲ Собственная Студия Кондитерского Мастерства, мастер-классы и технологическая помощь. Наличие утвержденной технологической документации. Рекламная поддержка.
- ▲ Опыт и надежность. С 1994 г. на российском рынке ингредиентов.
- ▲ Широкая сеть региональных торговых представителей.

Москва

ООО «Италика-Трејдинг»

109429, г. Москва, 14 км МКАД (внутр. сторона), д. 10

Тел: (495) 685-96-85

Факс: (495) 685-96-86

E-mail: info@italika.ru

Санкт-Петербург

ООО «Италика Северо-Запад»

192148, г. Санкт-Петербург, проспект Елизарова, д.38К

Тел/Факс: (812) 670-72-70

E-mail: info-spb@italika.ru

НАШ ТОРГОВЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В ВАШЕМ РЕГИОНЕ: