

ИТАЛИКА

1995

Ингредиенты, материалы и инвентарь
для кондитерских изделий
и мороженого



2018

Ингредиенты «Премимум»

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



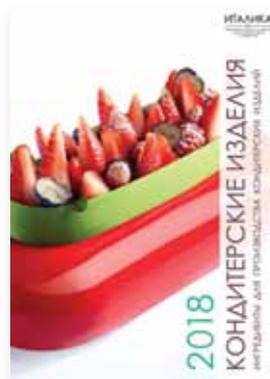
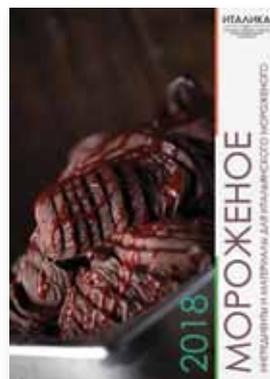
Содержание

В наше время почти все хотят быть уверенными в том, что еда не принесет им существенного вреда. Очевидно стремление людей к использованию продуктов без консервантов и повышение популярности фруктов и ягод (особенно экзотических).

Компания «Италика» тщательно следит за тенденциями и изменениями на европейском рынке продуктов и пищевых ингредиентов, и поэтому сегодня в нашем ассортименте появились ингредиенты, выделяющиеся на полке среди конкурентов, то есть ингредиенты с улучшенными потребительскими свойствами, полностью натуральные или произведенные с применением безвредных и полезных пищевых добавок, которые пользуются все большей популярностью на рынке общественного питания.

Фруктовые пюре	4
Начинки Фруттидор	6
Бланшированные яблоки	8
Шоколад	10
Какао-продукты	12
Капли из шоколада	14
Украшения из шоколада	16
Дольче Велюто и цветное какао-масло	18
Пралине и хрустящие пасты	20
Марципан и продукты на основе миндаля	22
Натуральные десертные пасты	24
Цукаты	26
Глазури сахарные и Хрустящие Посыпки	28
Глазури и покрытия железные	30
Пищевые Красители	32
Выпеченные Полуфабрикаты для итальянских десертов	34
Сливки и Специальные продукты	36
О добавках	38

Вы можете заказать у менеджеров другие каталоги:





Фруктовое пюре Манго

Натуральное пюре для приготовления десертов, мороженого, сорбетов, сладкого льда и др.

72860.

Манго

3,1 кг

72861.

Красные фрукты

0,8 кг

новинка

Фруктовые пюре Конфрутти Натур

Фруктовые пюре линии Конфрутти Натур – отличная альтернатива использованию свежих фруктов.

- Все пюре абсолютно натуральные, содержат 90% фруктов и 10 % сахара
- Фруктовое пюре однородно, не содержит семян и кусочков фруктов
- Инновационная технология позволяет получать незамороженное пюре с сохранением основных свойств свежих ягод и фруктов
- Гарантированная гигиеничность при хранении и использовании
- Возможность хранения закрытого продукта при комнатной температуре
- Легкость использования уже открытой упаковки, благодаря удобному колпачку
- Стабильное качество
- Тщательный отбор исходного сырья с целью поддержания высокого качества продукта

В кондитерском производстве: приготовление фруктовых муссов, суфле, желе, десертов, соусов, начинок, мармелада.

В мороженом: приготовление фруктового мороженого, сорбетов, граниты, топпингов.

Для баров: приготовление алкогольных и безалкогольных коктейлей, смузи и других фруктовых напитков.

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



Фруктовые начинки Фруттидор

Начинки с очень высоким (более 70%) содержанием фруктов, термостабильны до +180°C, при этом вкус, цвет, аромат и консистенция свежих фруктов после выпечки почти полностью сохраняются.

Применение: начинка для пирожков, кростат, паев, блинчиков, чизкейков и др. выпечки, прослойка для десертов, тортов, пирожных, наполнители для мороженого и фрозен йогурта.

72727.	<i>Амарена</i>	5,5 кг
72729.	<i>Груша</i>	3,3 кг
72732.	<i>Клубника</i>	3,3 кг
72734.	<i>Красная черешня</i>	3,3 кг
72728.	<i>Лесные Ягоды</i>	3,3 кг
72733.	<i>Малина</i>	3,3 кг
72730.	<i>Манго</i>	3,3 кг
72731.	<i>Тропические фрукты</i>	3,3 кг
71237.	<i>Яблоко</i>	3,3 кг
72796.	<i>Абрикос</i>	3,3 кг
72798.	<i>Апельсин</i>	3,3 кг
72797.	<i>Персик</i>	3,3 кг
72795.	<i>Черника</i>	3,3 кг

НОВИНКИ



Бланшированные яблоки кубики и дольки

Выгодный и очень технологичный продукт – натуральные консервированные бланшированные яблоки, порезанные дольками 5/6 см и кубиками 12x12 мм, не содержат сахар. Использован особый сорт яблок, сохраняющих структуру после термообработки.

Приобретая этот товар, Вам не надо будет больше заниматься закупкой свежих яблок нужного сорта, чистить их, резать, обрабатывать – достаточно просто открыть банку и использовать великолепные отборные яблоки, при желании добавив в них сахар, изюм, корицу! Кроме того, цена яблок Вас приятно удивит!

Упаковка: жестяная банка по 4,6 кг.

Чистый вес яблок дольками в упаковке – 4050 г.

Чистый вес яблок кубиками и в упаковке – 4150 г.

Внимание: после вскрытия продукт необходимо хранить в холодильнике и обязательно использовать в течение 4 дней!

Рекомендуются для приготовления начинок для различной выпечки, особенно для штруделей, шарлотки, яблочных паев, пирожков, для десертов, тортов и пирожных

75073.

Яблоко Пинк дольки

4,6 кг

75041.

Яблоко Пинк кубики 12x12 мм

4,6 кг



Шоколад и какао-продукты

Компания «Италика-Трейдинг» предлагает как шоколад, так и ассортимент высококачественных ингредиентов на основе отборных какао-бобов. Все они великолепно подходят профессионалам, которые хотят создавать собственные уникальные вкусы шоколада и шоколадных изделий!

71103. 71100.	<i>Шоколад темный 36/38</i>	2,5 кг 10 кг
71104. 71101.	<i>Шоколад молочный 30/32</i>	2,5 кг 10 кг
71110. 71102.	<i>Шоколад белый 32/34</i>	2,5 кг 10 кг
71112.	<i>Шоколад темный Шоко Неро 72%</i>	10 кг
71113.	<i>Шоколад темный Шоко Неро 52%</i>	10 кг
71114.	<i>Шоколад молочный Шоко Латте 30%</i>	10 кг
71116.	<i>Шоколад белый Шоко Бьянко 34/36</i>	10 кг

Шоколад ISAM

новинки

71188.	<i>Шоколад темный Уганда 78%</i>	4 кг
71185.	<i>Шоколад темный Диаманте 67%</i>	15 кг
71174.	<i>Шоколад темный Мадезимо 52%</i>	15 кг
71187.	<i>Шоколад молочный Перу 39%</i>	4 кг
71176.	<i>Шоколад молочный Кьяра 33%</i>	15 кг
71175.	<i>Шоколад белый Эдельвейс</i>	15 кг



Какао-продукты

	71138.	<i>Какао-порошок 22/24 алкализированный</i>	1 кг
	71148.		1 кг
	71149.		10 кг
	71151.		20 кг
	71150.	<i>Какао-порошок 10/12 алкализированный</i>	1 кг
	71190.	<i>Какао-масло</i>	0,75 кг
	71141.		4 кг
	71172.		4 кг
	71140.	<i>Какао-паста</i>	4 кг

Какао-продукты ISAM

	71184.	<i>Какао-порошок 10/12 алкализированный</i>	1 кг
	71183.	<i>Какао-порошок 22/24 алкализированный</i>	1 кг



Шоколадные капли

Шоколадные капли термостойкие Пепита. Капли из шоколада, темные содержат какао продуктов 43%. 1100 капель в 100 г продукта. Идеально подходят для выпечки печенья типа «кукис», для дрожжевой и бездрожжевой выпечки (круассаны, бриоши, кексы, капкейки), для украшения мороженого.



80290.

Пепита темные

5 кг

80291.

Пепита белые

5 кг

Шоколадные продукты ISAM

новинка



71177.

Миди темные 900

15 кг



71179.

Кубики Темные 45%

4 кг



71180.

Кубики Молочные 30%

4 кг



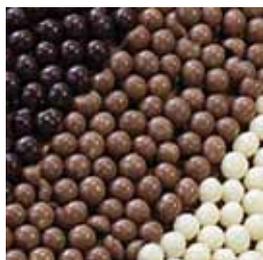
71181.

Кубики Белые 30%

4 кг



Украшения из шоколада



71171.	<i>Шарики Кранч темные</i>	2 кг
71169.	<i>Шарики Кранч белые</i>	2 кг
71170.	<i>Шарики Кранч молочные</i>	2 кг



71142.	<i>Крошка Темная</i>	1 кг
71132.		5 кг
71144.	<i>Крошка Белая</i>	1 кг
71143.	<i>Крошка Молочная</i>	1 кг



71145.	<i>Вермишель Темная</i>	1 кг
71147.	<i>Вермишель Белая</i>	1 кг
71146.	<i>Вермишель Молочная</i>	1 кг

Глянцевая миникрошка из шоколада (47 % какао продуктов) для декорирования кондитерских изделий и мороженого.



71153.	<i>Гранеллина Глянец</i>	10 кг
--------	--------------------------	-------

новинка

Украшения из шоколада ISAM

Декоративная посыпка из высококачественных какао-бобов «био».



71182.	<i>Гранелла Какао Био</i>	2,5 кг
--------	---------------------------	--------

новинка



Какао масло окрашенное

LB02R.	<i>Зеленое</i>	100 г
LB03R.	<i>Голубое</i>	100 г
LB04R.	<i>Жёлтое</i>	100 г
LB06R.	<i>Оранжевое</i>	100 г
LB07R.	<i>Черное</i>	100 г
LB09R.	<i>Розовое</i>	100 г
LB10R.	<i>Красное</i>	100 г
LB11R.	<i>Лиловое</i>	100 г
LB12R.	<i>Серое</i>	100 г

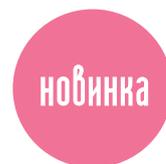


Велюр Дольче Велюто

Очень удобный готовый велюр в виде спрея. Разнообразие цветовой гаммы открывает кондитеру просторы творчества и значительно упрощает технологический процесс приготовления велюра классическим способом. Состоит из масла какао и жирорастворимого красителя. Придание эффекта «велюра» поверхностям тортов, пирожных, десертов.

Внимание: Наносится частыми короткими нажатиями с расстояния 25 см на замороженную заготовку.

DVL1R.	<i>Красный</i>	150 мл
DVL3R.	<i>Желтый</i>	150 мл
DVL7R.	<i>Белый</i>	150 мл
51401.	<i>Красный</i>	400 мл
51402.	<i>Оранжевый</i>	400 мл
51403.	<i>Жёлтый</i>	400 мл
51404.	<i>Розовый</i>	400 мл
51405.	<i>Коричневый</i>	400 мл
51406.	<i>Светло-коричневый</i>	400 мл
51407.	<i>Белый</i>	400 мл
51408.	<i>Зеленый</i>	400 мл
51409.	<i>Голубой</i>	400 мл
51412.	<i>Вишнёвый</i>	400 мл
51413.	<i>Черный</i>	400 мл





Пралине и Хрустящие пасты

Настоящее светлое Пралине (нуга), изготовленное по оригинальной технологии из свежееобжаренного отборного фундука (42%), сахара и какао масла, имеет нежный коричневый цвет и неповторимый тающий вкус! Полутвердая консистенция. Применение: начинка для обливных конфет и других шоколадных изделий, идеальна для придания вкуса муссам, кремам, тесту и других кондитерских масс.

75119.

Пралине (Нуга)

2,5 кг

Натуральные Пралине в виде паст полужидкой консистенции. Подходят в качестве начинок и добавки в начинки для корпусных конфет и плиток, а также для приготовления кремом и муссов.

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

Пасты Кранфил и Деликрисп представляют собой шоколадную массу высочайшего качества, содержащую в своем составе «премиум» ингредиенты, среди которых шоколад, масло какао, фрукты, орехи, сливки, соленую карамель. Мелкие кусочки французских вафель придают особую изысканность и деликатность продукту и обеспечивают незабываемые вкусовые ощущения. Могут использоваться в чистом виде как готовая начинка или наполнитель для тортов, пирожных и десертов, конфет, шоколадных плиток, для покрытия кондитерских изделий, а также как хрустящая добавка в кремы, муссы, ганаш, хрустящие слои и другие кондитерские массы.

72709.

Кранфил Белый Шоколад

3 кг

72710.

Кранфил Темный Шоколад

3 кг

72707.

Кранфил Карамель

3 кг

72708.

Кранфил Фисташка

3 кг

72724.

Деликрисп Кокос

5 кг

72725.

Деликрисп Красные ягоды

5 кг

72723.

Деликрисп Соленая карамель

5 кг



Марципан и продукты на основе миндаля

Миндаль, сахар и вода – это и есть ингредиенты марципана. Более натурального продукта не бывает.

Чистый Марципан МО изготовлен из отборного сладкого калифорнийского миндаля наилучшего качества путем традиционного помола, паста высочайшего качества, содержит максимальное количество миндаля – 52%.

Марципан 90:10 содержит 90% марципана МО и 10% сахара. Содержание миндаля – 48%.

Марципаны МО и 90/10 можно использовать как в чистом виде в качестве начинок для круассанов, булочек, конфет, так и в качестве основы для приготовления миндальных кремов, мороженого, макроновой массы, а также паст для моделирования (лепки, обтяжки). Марципан МО – продукт, стойкий к выпечке и замораживанию.

75997.	<i>Марципан 90:10</i>	2,5 кг
75059.	<i>Марципан МО</i>	6,25 кг
75064.	<i>Марципан 2:1</i>	2,5 кг
75052.	<i>Марципан 27%</i>	2,5 кг
75999.	<i>Марципан для моделирования</i>	2,5 кг
75062.	<i>Персипан</i>	6,25 кг

Тонкие лепестки (слайсы) из очищенного отборного калифорнийского миндаля. Толщина 0,5 мм. Для декорации тортов и пирожных, выпечки.

76002.	<i>Миндаль нарезанный Лепестки Экстра</i>	12,5 кг
--------	---	---------

Премикс Аволетта имеет абсолютно натуральный состав: миндальная мука, сахар. Миндальная мука и сахар, используемые в продукте, тонкого помола и высокой очистки, что идеально для приготовления модных изделий – макарунс! Помимо макарунсов, из Аволетты можно делать различные кондитерские изделия и массы: миндальную выпечку, покрытие для торта Делиция, миндальные кремы, а также добавлять в разные виды теста.

74049.	<i>Аволетта макарунс</i>	5 кг
76003.	<i>Мука миндальная Премиум</i>	12,5 кг
76004.		2,5 кг





Натуральные десертные пасты

Используются для придания вкуса начинкам, кремам, муссам, мороженому и десертам. Пасты линии Джубилео – это «чистый» натуральный состав, понятный для потребителя, и высокое качество используемых продуктов!

72736.	<i>Амаретто</i>	2,5 кг	80-100 г
72405.	<i>Ваниль с кленовым сиропом</i>	3 кг	80-100 г
72738.	<i>Джандуя Премиум</i>	2,5 кг	80-100 г
72735.	<i>Роза</i>	3 кг	80-100 г
72737.	<i>Соленая карамель</i>	3 кг	80-100 г

Натуральные ореховые пасты.

72307.	<i>Арахис</i>	0,9 кг	8-10%
72304.	<i>Арахис</i>	2,5 кг	8-10%
72273.	<i>Ароматный Миндаль</i>	2,5 кг	8-10%
72271.	<i>Лесной Орех 100%</i>	2,5 кг	8-10%
72552.	<i>Ноччиолла-ла-ла</i>	5 кг	8-10%
72554.	<i>Фисташка Сицилийская</i>	4 кг	8-10%
72556.	<i>Фисташка чистая</i>	4 кг	10%
72295.	<i>Фисташка Италия</i>	2,5 кг	8-10%
72270.	<i>Фисташка 100%</i>	0,9 кг	8-10%
72294.	<i>Фисташка-Миндаль</i>	0,9 кг	8-10%
72401.	<i>Кокос</i>	3 кг	8-10%
72402.	<i>Лесной Орех 100% Пьемонт</i>	2,5 кг	8-10%
72403.	<i>Фисташка Бронте 100%</i>	2,5 кг	8-10%
72404.	<i>Фисташка Реале</i>	2,5 кг	8-10%

Пасты Лимонная цедра и Апельсиновая цедра представляют собой натуральные вкусо-ароматические пасты на основе измельченной цедры лимона с сахаром и глюкозного сиропа с добавлением натуральных эфирных масел апельсина (* для пасты Апельсиновая цедра) и натуральных красителей. Благодаря низкой дозировке – 10/20 г пасты на 1 кг массы – паста очень экономична! Пасты идеально подойдут для выпечки куличей, кексов, маффинов, бисквитов, булочек, печенья, песочного теста и т.д. Можно также применить их для ароматизации кремов, творожных масс, шоколадных изделий и даже мороженого.

72721.	<i>Лимонная цедра</i>	1,5 кг	1-2%
72722.	<i>Апельсиновая цедра</i>	1,5 кг	1-2%



Засахаренные фрукты (цукаты)

Италика-Трейдинг предлагает огромный ассортимент цукатов. Идеальны для украшения и выпечки.



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



84017. Черешня засах. красн. 5 кг Ø 20-22 мм

84081. Черешня засах. красн. 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



84087. Цитроновая корочка засахаренная кубик 5 кг 6x6 мм



84074. Лимон. корочка засах. кубик 5 кг 4x4 мм

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



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

84088. Апельсин. корочка засах. кубик 10 кг 6x6 мм



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

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

Засахаренные фрукты «Экстра» не содержат сиропа, идеальны для шоколада, конфет, мюсли и др. сухих продуктов.



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



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



84126. Черешня засах. АМАРЕНА ЭКСТРА 14/16 мм 1 кг.

Черешня 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

В июне 2014 года International Taste & Quality Institute (Международный Институт Вкуса и Качества) на основании оценок престижного жюри, состоящего из шеф-поваров 13 стран (64 звезды Мишлена), присвоил этому продукту награду «Superior Taste Award» (За превос-

ходный вкус) как лучшей кондитерской черешне в мире! 92,9% оценок судей – это наивысший бал вкусу и качеству черешне Амарена (NAPPI)! Великолепно подойдет для украшения кондитерских изделий, десертов, мороженого и коктейлей.



Глазури сахарные

71106.	<i>Глазурь сахарная Белая</i>	25 кг
71107.	<i>Глазурь сахарная Фондант Софт</i>	14 кг
71115.	<i>Глазурь Сахарная</i>	15 кг
71210.	<i>Глазурь сахарн.ореховая РЕАЛ</i>	1 кг
71211.		25 кг

Натуральные хрустящие посыпки



80288.

Меренга крошка

13 кг



80259.
80261.

Дутый рис

1 кг
10 кг



80249.
80250.

Амарелла

1 кг
10 кг



80297.

Гранелла мелкая

10 кг



Глазури и покрытия желейные

Глазури желейные полностью готовые к применению, не требуют разогрева и добавления воды, имеют нейтральный цвет и аромат, ложатся на изделие тонким слоем, придавая ему восхитительный блеск, предотвращая заветривание. Благодаря желирующему компоненту – пектину – глазурь очень хорошо держится на изделиях. Идеальны для нанесения на деликатные поверхности, такие как муссы, кремы, свежие ягоды и фрукты, съедобные «фотокартинки», подходят для создания эффекта «леопард».

70001.	<i>Брилгель</i>	1 кг
70006.		6 кг
70023.	<i>Зеркальная</i>	3 кг
70022.		7 кг

Суперэкономичная желейная глазурь Роялгель на основе пектина. Готовится горячим способом, разводится водой на 100%! Идеальна для покрытия изделий с фруктами, для приготовления желейных слоев для тортов, пирожных, десертов.

70026.	<i>Роялгель</i>	14 кг
--------	-----------------	-------

70948.	<i>Коверглас Белый Шоколад</i>	3 кг
70945.	<i>Коверглас Карамель</i>	3 кг
70955.	<i>Коверглас Карамель Му</i>	3 кг
70946.	<i>Коверглас Клубника</i>	3 кг
70947.	<i>Коверглас Лайм</i>	3 кг
70937.	<i>Коверглас Шоколад</i>	3 кг



Зеркальное покрытие Брилло 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.

71117.	<i>Брилло Шоколад</i>	6 кг
71118.	<i>Брилло Белый Шоколад</i>	6 кг
71119.	<i>Брилло Карамель</i>	6 кг



Пищевые Красители

Водорастворимые красители в порошке:

ID01R.	<i>красный</i>	80 г
ID02R.	<i>желтый</i>	80 г
ID03R.	<i>оранжевый</i>	80 г
ID04R.	<i>синий</i>	80 г
ID05R.	<i>черный</i>	80 г

Жирорастворимые красители в порошке:

LLP1R.	<i>желтый</i>	40 г
LLP2R.	<i>красный</i>	40 г
LLP3R.	<i>синий</i>	40 г
LLP4R.	<i>оранжевый</i>	40 г
LLP5R.	<i>зеленый</i>	40 г
LLP6R.	<i>белый</i>	40 г

Красители металлизированные в порошке:

PM01R.	<i>золото</i>	40 г
PM02R.	<i>серебро</i>	40 г
PM03R.	<i>рубин</i>	40 г
PM04R.	<i>бронза</i>	40 г
PM05R.	<i>кобальт</i>	40 г
PM06R.	<i>зеленый</i>	40 г
PM09R.	<i>медь</i>	40 г

Жирорастворимые красители жидкие:

LL01R.	<i>зеленый</i>	180 г
LL02R.	<i>желтый</i>	180 г
LL03R.	<i>белый</i>	180 г
LL07R.	<i>красный</i>	180 г
LL08R.	<i>синий</i>	180 г
LL11R.	<i>лимонный</i>	180 г

Красители порошкообразные с дозатором:

S02R.	<i>золото</i>	10 г
S03R.	<i>серебро</i>	10 г

Красители металлизированные спреи:

SM01R.	<i>золото</i>	150 мл
SM02R.	<i>серебро</i>	150 мл
SM04R.	<i>бронза</i>	150 мл

Декор пасты для окрашивания зеркальных глазурей:

70943.	<i>декор золото</i>	1,5 кг
70942.	<i>декор серебро</i>	1,5 кг
70944.	<i>декор бронза</i>	1,5 кг



Готовые выпечные полуфабрикаты для итальянских десертов

новинки



ATPR25BP. Тарт.прямоуг.АРТЛАЙН
25x40 мм.бризе премиум 144 шт.



ATS25BP. Тарт.сота АРТЛАЙН
25x40 мм.бризе премиум 108 шт.



ATCL35P. Тарт.цилиндр АРТЛАЙН
35 мм. премиум 120 шт.
ATCL35BP. Тарт.цилиндр АРТЛАЙН
35 мм.бризе премиум 120 шт.



ATCL90P. Тарт.цилиндр АРТЛАЙН
90 мм. премиум 24 шт.
ATCL90BP. Тарт.цилиндр АРТЛАЙН
90 мм.бризе премиум 24 шт.
ATCL90KP. Тарт.цилиндр АРТЛАЙН
90 мм.какао премиум 24 шт.



AE70P. Эклер АРТЛАЙН
70 мм.премиум 60 шт.
AE70KP. Эклер АРТЛАЙН
70 мм.какао премиум 60 шт.
AE70BP. Эклер АРТЛАЙН
70 мм.бризе премиум 60 шт.



AE130P. Эклер АРТЛАЙН
130 мм.премиум 24 шт.
AE130KP. Эклер АРТЛАЙН
130 мм.какао премиум 24 шт.
AE130BP. Эклер АРТЛАЙН
130 мм.бризе премиум 24 шт.



ATZV35BP. Тарт.звезда АРТЛАЙН
35 мм.бризе премиум 132 шт.



ATR40BP. Треугольник АРТЛАЙН
40x70 мм.бризе премиум 72 шт.



ATR55BP. Треугольник АРТЛАЙН
55x110 мм.бризе премиум 54 шт.



88252. Бисквитные палочки САВОЙЯРДИ
4 кг.
88254. Бисквитные палочки САВОЙЯРДИ
15x0,4 кг
88199. Бисквитные палочки САВОЙЯРДИ
18x0,1 кг



88240. Ром-баба 5 см. 3 кг.



88232. Трубочка сицилийская
6 см 3 кг.
88242. Трубочка сицилийская
9 см 2.8 кг.
88233. Трубочка сицилийская
Палермо 36 шт.



Специальные ингредиенты

Премиксы на основе Изомальта получают в результате переработки сахарозы, содержащейся в сахарной свекле, сахарном тростнике и мёде. Он в 2 раза менее сладок, чем сахароза и менее гигроскопичен.

80402.	<i>Артистико</i>	1 кг
80405. 80404.	<i>Премикс изомальтный для карамели</i>	1 кг 3 кг
76016.	<i>Декстроза</i>	10 кг

Высококачественный Глюкозный Сироп для кондитерского производства компании LAPED (Италия). Сироп отличается абсолютной прозрачностью и чистотой, т.е. не имеет привкуса лекарств и медового оттенка. Идеально подходит для приготовления карамели по традиционным рецептурам (без использования изомальта), кремов, начинок для конфет, а также покрытий типа «ганаш», зеркальных покрытий и гляссажей.

76017.	<i>Глюкозный сироп 43%</i>	5 кг
75256.		15 кг
75027.		25 кг
76015.	<i>Инвертный сахарный сироп 81%</i>	5 кг
71139.	<i>Спрей для смазки форм Кинг</i>	500 мл

Не бойтесь безвредных добавок

К примеру, знаете ли Вы, сколько пищевых добавок («ешек») содержит обычное яблоко?

Красители

E101 - рибофлавин
E140 - хлорофилл
E160a - каротин
E163 - антоциан
E181 - танин

Антиокислители и регуляторы кислотности

E300 - аскорбиновая кислота
E330 - лимонная кислота
E334 - винная кислота
E363 - янтарная кислота
E375 - ниацин



Эмульгаторы и загустители

E440 - пектин

Консерванты

E206 - уксусная кислота
E270 - молочная кислота
E280 - пропионовая кислота
E296 - яблочная кислота

Усилители вкуса и запаха

E620 - глутаминовая кислота

Тема пищевых добавок настолько захватила умы граждан, что, глядя на некоторых посетителей магазинов, дотошно изучающих каждую «Ешку» на этикетке, можно говорить о своеобразной панике и полном отрицании различных добавок в продуктах. Тем не менее не все пищевые добавки приносят организму вред, а некоторые могут быть, наоборот, полезными для здоровья.

Самые популярные из них, которые Вы можете найти в наших ингредиентах:

Модифицированный крахмал.

Служит для загущения консистенции продуктов. Многих настораживает слово «модифицированный» – по аналогии с «генно-модифицированными продуктами». В данном случае добавка производится из натурального кукурузного и картофельного крахмала, но его структура разбита на более мелкие части механическим путем.

Пектин или E440.

Обычно производится из растительных волокон яблока, полезен для пищеварения и является натуральным сорбентом, очищающим организм от вредных веществ. В пищевом производстве применяется как загуститель и желирующий компонент. Применяется для приготовления железных покрытий, конфитюров, джемов, начинок, пастилы и др.

Агар-агар или E406.

Загуститель, получаемый из морских водорослей, без которого невозможно себе представить приготовление мармелада и суфлейных тортов и пирожных. Его получают путем экстрагирования из красных и бурых водорослей. Употребление кондитерских изделий с этой пищевой добавкой способствует выведению из организма токсинов и шлаков.

Аскорбиновая кислота или E300.

Именно так обозначается витамин С, который «по совместительству» является прекрасным консервантом и антиокислителем.

Лимонная кислота или E330.

Используется как консервант и регулятор кислотности. Имеет плюс – очень редко вызывает аллергию. Лимонная кислота увеличивает срок хранения продукта, предотвращает разрушение витаминов, расщепление жиров.

Молочная кислота или E270.

Еще одна полезная пищевая добавка, используемая в качестве регулятора кислотности и обладающая антимикробным действием. В больших количествах она содержится в пищевых продуктах естественного происхождения (квашеной капусте, кефире, простокваше и др.)

Лецитин или E322.

Натуральный эмульгатор, который содержится в растительных тканях и практически во всех клетках организма человека. Он необходим человеку для обновления и восстановления поврежденных клеток, для полноценной работы нервной системы и головного мозга, для доставки к клеткам организма витаминов, минералов и других питательных веществ. Используется в обезжиренных продуктах, чтобы придать им «эффект жирности». В качестве пищевой добавки обычно используют соевый лецитин или лецитин из подсолнечника, которые производят из хорошо очищенного отфильтрованного соевого (или подсолнечного) масла при низкотемпературной обработке. В состав соевого лецитина входят также витамины А и Е. Лецитины используют в качестве эмульгаторов при изготовлении шоколада и шоколадной глазури, кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий, маргарина, майонеза. Кстати, добавление лецитина к шоколаду еще и препятствует старению шоколада (выступает как антиокислитель).

Красители: куркумин E100, рибофлавины E101, кармины E120, индигокармин E132, хлорофиллы E140 и медные комплексы хлорофиллов E141, каротины E 160a, экстракт паприки E160c, лютеин E161b, красный свекольный E162, E106, сахарные колеры E150a, E150b, E150c, E150d , уголь растительный E153, антоцианы E163.

Натуральные красители, получаемые из растительного сырья, в отличие от синтетических красителей не влияют на развитие и психику маленьких детей.

Другие красители: диоксид титана E171, оксиды железа E172, серебро E174, золото E175.

Безопасные для организма человека пищевые красители, разрешенные во всех странах. Некоторые из них, например, диоксид титана и оксиды железа используются даже в медицинских препаратах.

Камеди: камедь рожкового дерева E 410, гуаровая E412, ксантановая E 415, тары камедь E417 и **Гуммиарабик E414.**

Многих пугают эти названия, на самом же деле, это вещества растительного происхождения, являются полисахаридами, и они полностью безопасны. Камеди в основном используются в качестве загустителей, стабилизаторов, эмульгаторов при производстве плавленых сыров, мороженого и молочных продуктов, фруктовых и овощных консервов, соусов, кетчупов, майонезов, хлебобулочных изделий, маргаринов и пр.

Карбонат натрия или E500.

Обыкновенная пищевая сода в пищевой промышленности используется как разрыхлитель.

www.italika.ru



Несколько веских причин сотрудничать с нами:

- Широчайшая гамма ингредиентов, материалов и инвентаря для производства кондитерских изделий и мороженого, гостинично-ресторанного бизнеса и кейтеринга,
- Прямые поставки от лучших итальянских и европейских производителей,
- Современный офис, автоматизированный склад, собственный автопарк,
- Студия Кондитерского Мастерства и Итальянского Мороженого. Наличие утвержденной технологической документации. Рекламная и технологическая поддержка,
- Опыт и надежность. С 1995 года на российском рынке ингредиентов,
- Региональная Торговая Сеть.

Москва. ООО «Италика-Трейдинг»
109429, г. Москва, 14 км МКАД, д. 10
Тел.: +7 495 685-96-85
Факс: +7 495 685-96-86
E-mail: info@italika.ru

Санкт-Петербург. ООО «Италика Северо-Запад»
192148, г. Санкт-Петербург, проспект Елизарова, д.38К
Тел.: +7 812 670-72-70
E-mail: info-spb@italika.ru

Наш торговый представитель в Вашем регионе:

